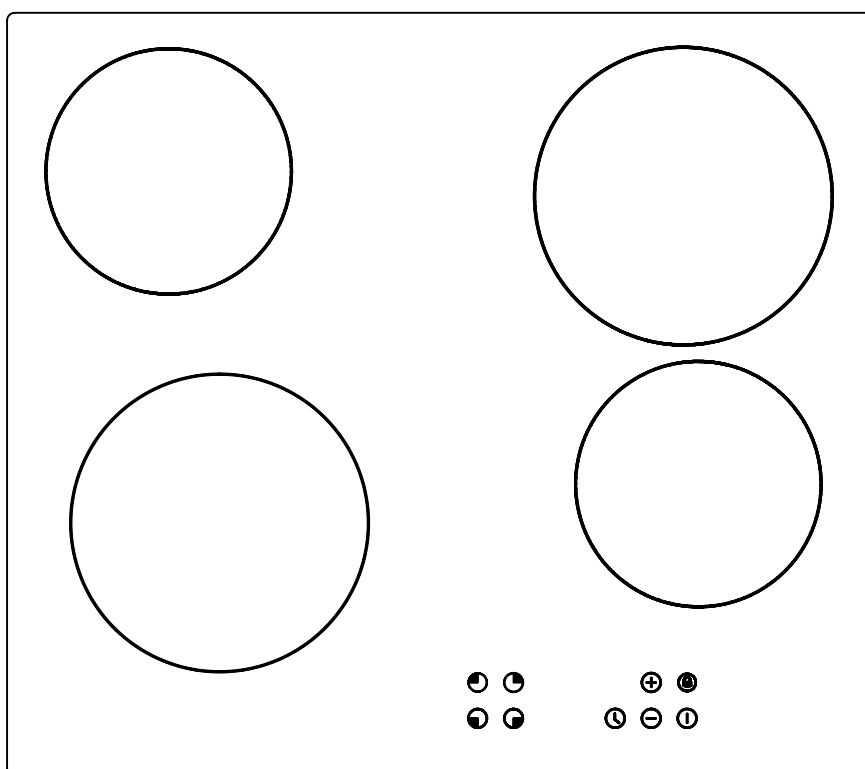




Encimera Vitrocerámica
Manual de Instruccion
SH-EV600



Contenidos

- 1..... Instrucciones de seguridad
- 2.....Instalación
- 3.....Diagrama de descripción de la superficie de la
encimera vitrocerámica
- 4.....Usando la cocina vitrocerámica
- 5.....Instrucciones de la cocina vitrocerámica
- 6.....Mantenición y limpieza
- 7.....Acerca del cuidado medioambiental

Instrucciones de seguridad

Este manual de instrucciones al usuario contiene información importante, incluyendo referencias a seguridad e instalación, lo que le permitirá sacar el mejor provecho de su artefacto. Por favor manténgalo en un lugar seguro y de fácil acceso para futuras referencias tuyas o de personas no familiarizadas con la operación del artefacto.



Advertencia!

- No use su encimera vitrocerámica hasta que haya leído este manual de instrucciones. La encimera vitrocerámica está diseñada solo para uso doméstico.
 - El artefacto se calienta durante su uso. Tenga cuidado de no tocar la superficie caliente
 - Siempre mantenga a los niños alejados de su encimera vitrocerámica.
 - Durante su uso, el contacto directo con la superficie de su encimera vitrocerámica podría causar quemaduras.
 - Asegúrese de que las partes pequeñas de otros electrodomésticos como cables de conexiones, no toquen la encimera, debido a que la los materiales de aislación de éstos no son comúnmente resistentes a altas temperaturas.
 - No deje su encimera vitrocerámica desatendida cuando esté friendo. Los aceites y las grasas se podrían inflamar debido a sobrecalentamiento o desbordamiento.
 - No encienda su encimera hasta poner un sartén u olla encima.
 - No ponga sartenes u ollas de mas de 25 kg sobre su encimera.
 - No use su encimera vitrocerámica en caso de alguna falla técnica.
- Cualquier falla deberá ser reparada adecuadamente por un técnico debidamente calificado.
- En caso de algún incidente causado por falla técnica, desconectar de la energía e informar al servicio técnico para su reparación.
 - Las reglas y disposiciones contenidas en este manual de instrucciones deberán ser cumplidas estrictamente. No permita que ninguna persona opere su encimera vitrocerámica sin que esté familiarizada con el contenido de este manual de instrucciones.
 - Su encimera vitrocerámica no debe ser limpiada con equipo de limpieza a vapor.
 - **IMPORTANTE:** El mueble donde su encimera esta empotrada, los muebles cercanos y los materiales de instalación de ésta, deberían soportar un mínimo de 95° celsius por sobre la temperatura ambiente de la habitación donde su encimera está instalada mientras está en uso.
 - Cualquier daño causado por su artefacto al ser instalado sin respetar los límites de temperatura, o por instalar gabinetes a menos de 4mm del aparato, será de cargo del propietario.
 - Este artefacto cumple con toda la legislación de seguridad europea vigente. Deseamos enfatizar que este cumplimiento no elimina el hecho de que las superficies del aparato se

calentarán durante el uso y retendrán el calor después de la operación.

Seguridad Infantil

- Recomendamos encarecidamente que bebés y niños pequeños estén lejos del aparato y no lo toquen en ningún momento.
- De ser necesario que jóvenes o niños estén en la cocina, favor asegurarse que estén bajo estricta supervisión en todo momento.

Seguridad General

- Este artefacto no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento de su uso, a no ser que sean supervisadas o instruidas del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- Se deberá supervisar que niños no jueguen con el artefacto.
- NUNCA intente extinguir un fuego sobre el artefacto con agua. Apéguelo primero y luego cubra las llamas: con la tapa de una olla o manta apagafuegos.
- CUIDADO: Peligro de incendio: no deje cosas sobre las superficies de cocinado.
- Se debe contar con un sistema de desconexión eléctrica de seguridad en la instalación del artefacto de acuerdo a la normativa vigente.
- No permita que accesorios eléctricos o cables estén en contacto con áreas del artefacto que se calienten.
- No use este artefacto para calentar la habitación en la que está instalada o para secar ropa.

- No instale el artefacto al lado de cortinas o mobiliario tapizado.
- Si el cable de alimentación eléctrica se encuentra dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, sus servicios técnicos o personas igualmente calificadas con el objeto de evitar daños con posterioridad.
- Este artefacto no está diseñado para funcionar con temporizadores (timers) externos o sistemas de control remoto por separado.
- El cable de alimentación eléctrica no puede quedar accesible después de la instalación.
- Este producto puede ser operado pero no a través de temporizadores (timer) externos y control remoto.
- Advertencia: Si la superficie está trizada, apague el artefacto para evitar descargas eléctricas desde la superficie vitrocerámica de la encimera o de materiales similares que protegen partes electrificadas del artefacto.
- Advertencia: No usar limpiadores de vapor.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocinado debe ser supervisado. Un tiempo de cocinado, por corto que sea, debe ser continuamente supervisado.
- ADVERTENCIA: Desatender la cocción de grasas u aceites en la encimera puede ser peligroso y resultar en un incendio.
- Este artefacto debe estar conectado a un circuito independiente que cuente con un interruptor de acceso directo del usuario una vez instalado, asegurando una desconexión completa de la fuente de alimentación eléctrica. Éste interruptor debe estar instalado en

el circuito de acuerdo con la normativa vigente.

- **Advertencia:** Antes de acceder a los terminales eléctricos, todos los circuitos deben estar desconectados.
- **ADVERTENCIA:** Solo use protecciones eléctricas (diferenciales) diseñadas por el fabricante del artefacto de cocina, o adecuadamente indicados por el fabricante en el manual de instrucciones, o protecciones incorporadas en el artefacto. El uso

de protecciones inapropiadas puede resultar en accidentes.

- **ADVERTENCIA:** El artefacto y sus partes accesibles se calientan durante su uso.
- Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calientes del artefacto.
- Respecto a las instrucciones para su instalación, le agradeceremos remitirse a la sección "Instalación".

Instalación

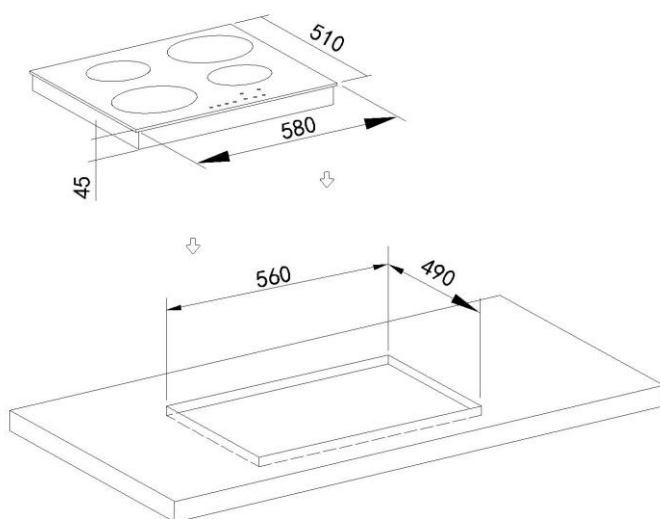
Conexión Eléctrica

Antes de conectar el artefacto, asegúrese que el voltaje de alimentación señalado en la Placa de Especificaciones corresponda con el voltaje de suministro de su red.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE SER CONECTADO A TIERRA.

- Si tuviera que cambiar el cable de alimentación eléctrica de su encimera, el cable conductor de la tierra debe ser siempre 10 cm mas largo que los otros cables (fase-neutro).
- Se debe tener cuidado de asegurarse que la temperatura del cable de su red de suministro eléctrico no exceda los 50°C.
- Si el cable de su red de suministro eléctrico estuviera dañado, deberá ser reemplazado por uno adecuado desde el Departamento de Repuestos.

Montaje de la encimera vitrocerámica:



Preparación de la unidad para el empotrado



ADVERTENCIA

- Los elementos en la cocina que estén en contacto directo con el aparato deben ser a prueba de temperatura (mínimo 95°).
- El artefacto debe ser instalado sobre una superficie de trabajo con un grosor de entre 30 y 40 mm y cerca de muros que sean mas altos que la superficie de trabajo, manteniendo una distancia de 100 mm.
- Realice todos los cortes necesarios para instalar la unidad sobre la superficie de trabajo, y luego quite con cuidado las virutas o el aserrín antes de insertar el aparato.
- Para asegurar una adecuada ventilación de su encimera, favor cumplir con las medidas mostradas en las figuras.
- Siempre consulte al fabricante para instrucciones específicas.
- Asegúrese de que la superficie esté nivelada y cuadrada, y que no hayan otros elementos interfiriendo con el espacio requerido para la instalación.
- Prepare los cortes como está indicado (ver las dimensiones de la instalación).

Parte trasera gabinete o
pared trasera debajo de
la encimera

Borde posterior
del corte

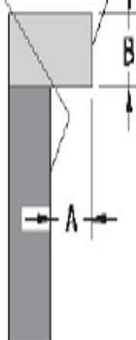
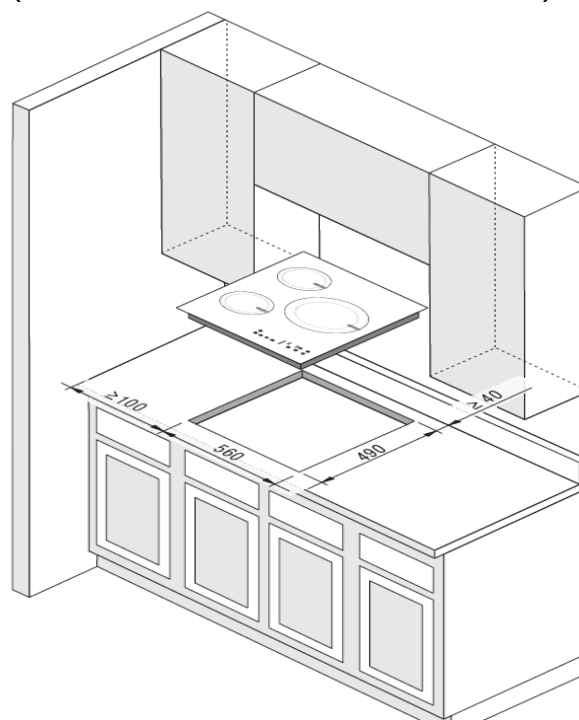


Fig.5

A. 40mm min
B. 40mm max



Instalación de la encimera vitrocerámica.



ADVERTENCIA

Riesgo de corte.

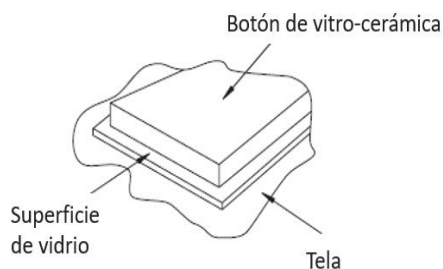
Tenga cuidado con los bordes filosos.

Bordes envueltos en plástico espumado – tenga cuidado.

Durante el transporte podrían causar heridas menores y cortes.

Retire el material y el sobre con los documentos del embalaje.

Antes de proceder con la instalación, lea atentamente las instrucciones de funcionamiento.



Paso.1

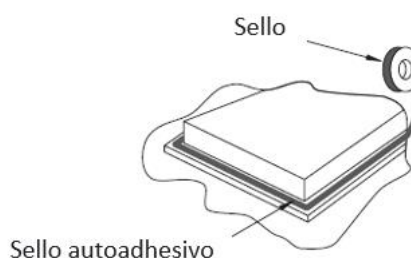
Poner una toalla o trapo sobre la superficie de trabajo. Coloque la encimera boca abajo sobre la superficie protegida.

Paso.2

Instale la tira de sellado suministrada con la placa, que sirve para sellarla sobre la cavidad de instalación.

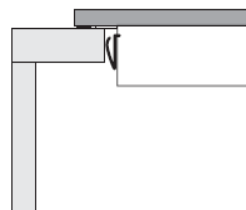
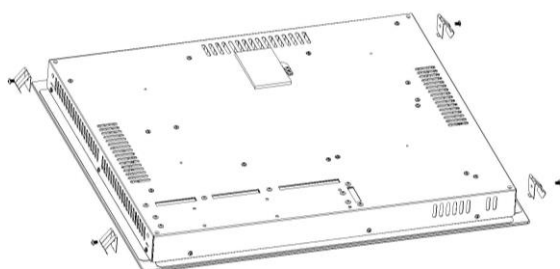
No use silicona. Instale el sello en el borde inferior de la placa, dejando unos 3 mm desde el borde del cristal.

Instale el sello alrededor de todo el borde. Corte cualquier exceso y junte los extremos del sello para que coincidan.

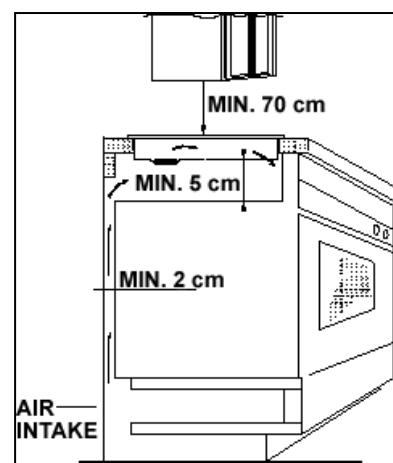


Paso.3

Fijar los soportes(4 pcs) en la parte delantera y trasera con tornillos. Instale la encimera en la cavidad ya cortado y céntrala. Asegúrese de que el borde frontal de la encimera quede paralelo al borde lateral de la superficie de trabajo.



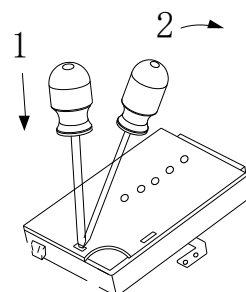
- **IMPORTANTE:** Debe respetar las medidas de los espacios de ventilación que se muestran en el dibujo al lado.
- **IMPORTANTE:** Debe haber espacios y orificios de ventilación dentro del mueble alrededor del artefacto. DEBE asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados al instalar la encimera (ver dibujo al lado).



- **IMPORTANTE:** No utilice un sellador de silicona para sellar el aparato dentro de la cavidad. Esto hará que sea difícil retirar la encimera de la cavidad en el futuro, especialmente si necesitara mantenimiento.
- Voltee con cuidado la encimera y bájela suavemente sobre la cavidad previamente cortada para el empotrado.

Pautas de ajuste

La encimera vitrocerámica está fabricada para trabajar con corriente alterna bifásica (400V2N~50Hz). El voltaje nominal de los elementos calefactores de la vitrocerámica es 230V. Es posible adaptar la placa vitrocerámica para que funcione con corriente monofásica mediante un puenteo adecuado en la caja de conexión según el esquema de conexión a continuación. El esquema de conexiones también se encuentra en la tapa de la caja de conexiones. Recuerde que cada cable de conexión debe coincidir con el tipo de conexión (fase, neutro, tierra) y la potencia nominal de la encimera vitrocerámica. El cable de conexión debe estar asegurado en una abrazadera de sujeción contra tirones.



Advertencia!

Recuerde conectar el circuito de seguridad al terminal de la caja de conexiones marcado con el símbolo . El suministro eléctrico de la encimera debe disponer de un interruptor de seguridad que permita cortar la alimentación en caso de emergencia. La distancia entre los bornes del interruptor de seguridad debe ser de al menos 3 mm. Antes de conectar la encimera vitrocerámica a la red eléctrica es importante leer la información de la placa de especificaciones y el esquema de conexión.

cables para cada encimera			
modelo	Rango de voltajes adaptativos y sus cables		Diagrama de cableado
	220-240 1N~ 50-60Hz	380-420 2N~ 50- 60Hz	KADO K 1/5
SH-EV600	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5	CONNECTION DIAGRAM
			KADO XT
			CONNECTION DIAGRAM

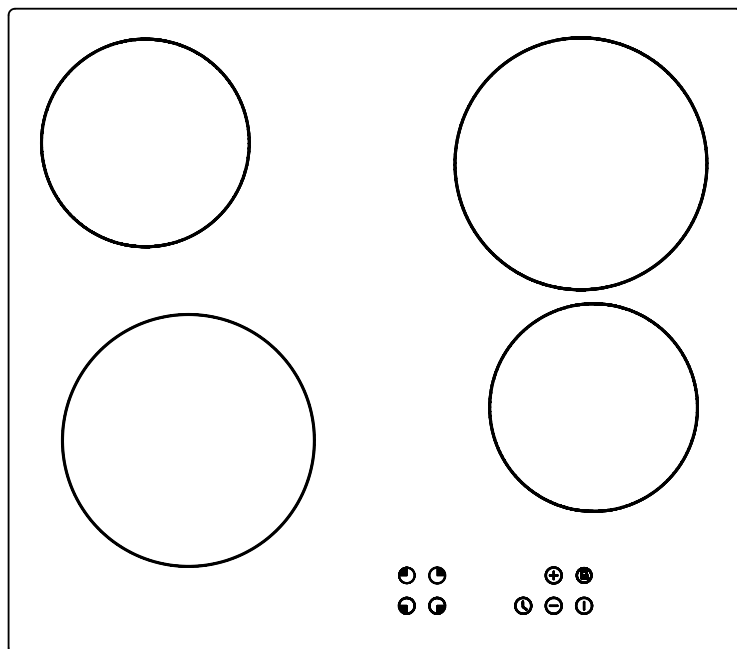
- Las conexiones de los cables deben estar conectados de acuerdo con el diagrama ubicado en la parte inferior de la encimera.
- Cada tipo de cable debe conectarse a la caja de terminales de la fuente de alimentación correspondiente. (fases, neutros, tierra)
- Debe usar un destornillador de buena calidad para apretar con cuidado y por completo TODOS los tornillos de los terminales de conexión.
- Si cuando se enciende la placa por primera vez, solo funcionan dos de las zonas, debe volver a verificar que los tornillos de los terminales estén completamente apretados. Esto debe hacerse antes de ponerse en contacto con el Departamento de Atención al Cliente.
- **IMPORTANTE:** El aparato NO debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe y una toma de corriente de 13 A.
- Este electrodoméstico se debe conectar a un tomacorriente de derivación con fusible e interruptor bipolar de 30 A, que tenga una separación de contactos de 3 mm y se instale en una posición de fácil acceso junto al electrodoméstico. No debe instalarse encima del aparato ni a una distancia superior a 1,25 m.
- El cable se puede enrollar si es necesario, pero asegúrese de que no esté torcido o atrapado cuando la encimera esté empotrada. Se debe tener cuidado de evitar que el cable entre en contacto con partes calientes del aparato.

Sustitución del cable de alimentación de red

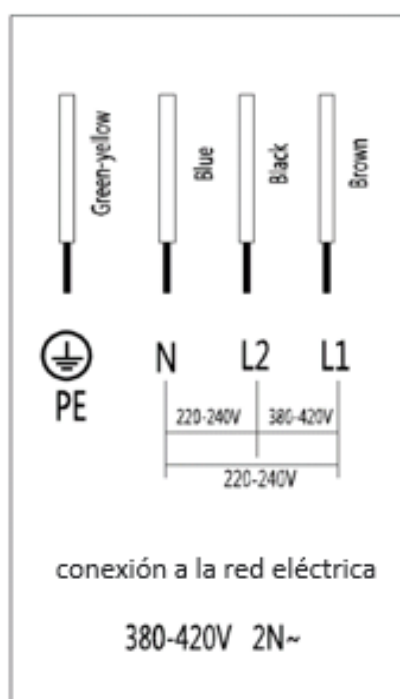
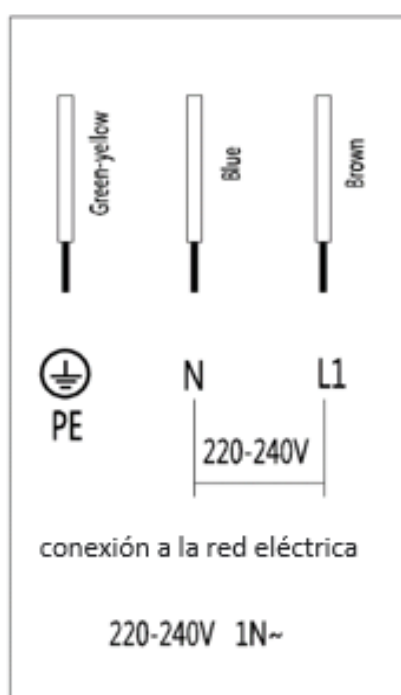
- ✧ Si el cable de alimentación de red está dañado, debe sustituirse por uno adecuado.
- ✧ El cable de alimentación de red debe ser reemplazado de acuerdo con las siguientes instrucciones:
 - Apague el aparato desde el interruptor de control.
 - Abra el bloque de terminales en la parte inferior de la placa.
 - Desenrosque los tornillos de los terminales que fijan el cable.
 - El cable de tierra “verde-amarillo” debe conectarse al terminal marcado $\perp$. Éste debe ser unos 10 mm más largo que los cables fase y neutro.
 - El cable neutro “azul” debe conectarse al terminal marcado con la letra (N) – el cable fase (L1) debe conectarse al terminal marcado con la letra (L1) (220-240V 1N ~).
 - El cable neutro “azul” debe conectarse al terminal marcado con la letra (N) - el cable fase L1 debe conectarse al terminal marcado con la letra (L1), el cable fase L2 debe conectarse al terminal marcado con la letra (L2) (380-420V 2N ~).

Descripción y disposición de la superficie de la encimera vitrocerámica

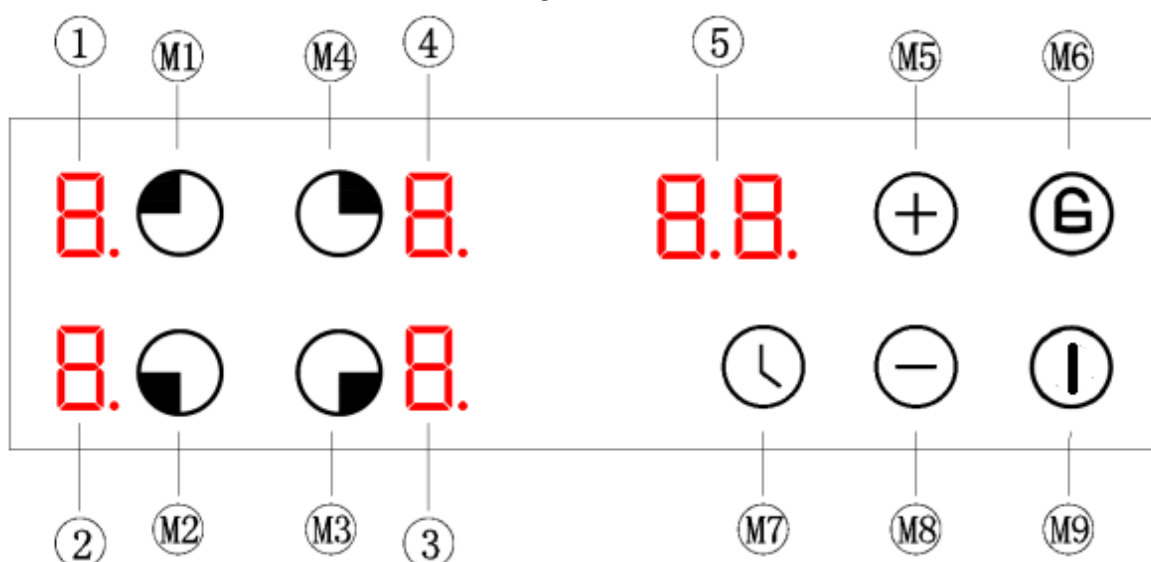
Diagrama esquemático de la vitrocerámica de 4 zonas



Disposición del panel de control (serie D)



1. Modo de visualización y sus botones



1.1.1 Iconos de instrucciones de los botones

Iconos	Función	Iconos	Función
M1	NO.1 botón de selección de zona de cocción	M6	Botón de bloqueo de seguridad para niños: manténgalo presionado para bloquear o desbloquear el panel de control
M2	NO.2 botón de selección de zona de cocción	M7	Selector de tiempo: temporización para cada zona de cocción
M3	NO.3 botón de selección de zona de cocción	M8	Botón menos: para reducir el tiempo y el nivel de potencia
M4	NO.4 botón de selección de zona de cocción	M9	Botón de encendido: mantenga presionado para encender o apagar la encimera
M5	Botón más: para añadir tiempo y nivel de potencia		

1.1.2 Sección de visualización

Iconos	Función
1	NO.1 display indicador de zona de cocción: muestra el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
2	NO.2 display indicador de zona de cocción: muestra el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
3	NO.3 display indicador de zona de cocción: muestra el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
4	NO.4 display indicador de zona de cocción: muestra el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
5	Display digital del temporizador: muestra la hora, el símbolo de bloqueo de seguridad para niños, etc.

2.1 Modo de visualización

- 1) **Display digital de un dígito:** Muestra los parámetros correspondientes del control de calentamiento y la señal de advertencia de alta temperatura ("H") de la zona de cocción.
- 2) **Display digital de dos dígitos:** Muestra los parámetros correspondientes del tiempo y la señal de bloqueo de seguridad para niños.

Uso de la encimera vitrocerámica

Antes del primer uso



IMPORTANTE: Debe limpiar la superficie de la vitrocerámica (ver apartado "Mantenimiento y limpieza").

- ✓ Debe encender una zona de cocción a la vez, durante 5 minutos al máximo. Esto ayudará a eliminar cualquier olor a nuevo que exista y evaporará la humedad que se haya formado en los elementos calefactores durante el transporte.
- ✓ No encienda más de una zona a la vez.
- ✓ Debe colocar una cacerola llena hasta la mitad con agua fría en cada zona mientras se enciende por primera vez.

Instrucción de operación

1. Encendido

- ✓ Después de encender el aparato, la encimera emitirá un pitido para recordar que está encendida. Todos los displays indicadores digitales en la pantalla se encenderán durante 2 segundos, luego el aparato entrará en modo de apagado. Si su encimera solo tiene un quemador, el punto decimal del tubo digital “.” no se encenderá.
- ✓ Estado de apagado: toda la pantalla se apagará excepto el símbolo de advertencia de temperatura alta “H”. En este momento, solo el botón de encendido “ⓘ” se puede operar presionándolo y manteniéndolo presionado, y el resto de las operaciones no responderán.

2. Modo de espera

- ✓ En estado de apagado, mantenga presionado el botón “ⓘ” por 3 segundos, la encimera emitirá un pitido y luego entrará en modo de espera.
- ✓ Todos los displays digitales de la zona de cocción mostrarán “—”(El símbolo “H” se mostrará en la zona de cocción si aun quedara calor residual), el lugar del temporizador también mostrará “— —”, y no calentarán en este momento.
- ✓ En el modo de espera, si no hay ninguna operación de calentamiento de la zona de cocción, el aparato se apagará automáticamente después de 10 segundos y emitirá un pitido.

3. Control de calentamiento

- ✓ En el modo de espera, puede elegir la zona de cocción presionando el botón de selección de zona de cocción, luego presione el botón más o menos o para ajustar el nivel de potencia de la zona de cocción correspondiente. Presionando y manteniendo presionados los botones de más “⊕” o menos “⊖” se puede incrementar o disminuir el nivel de potencia.
- ✓ Cuando la encimera esté en estado de calentamiento, presione y mantenga presionado el botón “ⓘ” de encendido por 3s para apagar y detener el calentamiento de todas las zonas de cocción. El indicador de la zona de cocción correspondiente de la encimera que se haya calentado anteriormente mostrará el símbolo de advertencia de temperatura alta “H”.
- ✓ En el modo de espera, si algunas áreas de cocción todavía tienen calor residual, la pantalla mostrará “H”.
- ✓ Si necesitara apagar una de las zonas de cocción, puede seleccionar esa zona primero, luego presione el botón menos “⊖” hasta el nivel de potencia “0” para apagar esa zona, y no afectar el calentamiento de las otras zonas de cocción. Cuando el nivel de potencia haya llegado a “0” en el indicador de la zona de cocción correspondiente que se ha calentado anteriormente, se mostrará el símbolo de advertencia de temperatura alta “H”.
- ✓ Si más de una zona está funcionando al mismo tiempo, la potencia total será igual a la suma de las potencias de todas las zonas de cocción en funcionamiento, cada zona de cocción funcionará de acuerdo con su ajuste de potencia y no se afectarán entre sí.

**Nota:**

1. Durante el mismo período, solo es válido un botón de encimera, es decir, solo un punto decimal “.” puede ser mostrado.
2. Presione el botón menos “⊖” para establecer el nivel de potencia en “0”, entonces la parte superior de la encimera se apagará automáticamente.

4. Ajuste de nivel de potencia

- ✓ En el modo de espera, presione el botón de selección de zona de cocción para elegir la zona de cocción correspondiente. Se mostrará el punto decimal del display digital de la zona de cocción correspondiente “.” y el nivel de calentamiento. Puede presionar los botones más “⊕” y menos “⊖” para ajustar el nivel de potencia adecuado.
- ✓ Al mantener presionado cualquiera de estos botones, el valor en el indicador de zona se ajustará hacia arriba o hacia abajo. Cada vez que presione el botón “⊕” el nivel de potencia agregará un nivel, hasta el 9, y se mostrará en su display digital correspondiente. Cada vez que presione el botón “⊖”, el nivel de potencia se reducirá hasta llegar 0 (Cada vez que presione los botones “+” o “-”, se oirá un breve pitido). Manteniendo presionados los botones “⊕”, “⊖” se aumentará o disminuirá su efecto.
- ✓ Una vez finalizado el ajuste del nivel de potencia, el punto decimal “.” del display digital dejará de parpadear y mostrará normalmente el nivel de potencia dentro de los siguientes 10 segundos de inactividad.
- ✓ Al cambiar cualquiera de los niveles de potencia de la zona de cocción a 0, se detendrá la salida de potencia de esa zona de cocción.
- ✓ Si se ha calentado una zona de cocción, pero el nivel de potencia de toda la zona de cocción ha vuelto a “0”, el aparato entrará automáticamente en estado de apagado después de 1 minuto de inactividad.

5. Función de calentamiento automático

Su encimera puede calentarse automáticamente siguiendo los pasos a continuación:

5.1 Encendiendo el calentamiento automático: Presione el botón más o menos para establecer la potencia en el nivel 9, luego toque el botón más “⊕” para que el nivel de potencia muestre alternadamente “9” y “9”. En este momento, presione el botón menos “⊖” para ajustar el nivel de calentamiento automático que necesita, por ejemplo el nivel 6. En este proceso de calentamiento automático, el nivel de potencia correspondiente que indica el display digital mostrará ahora alternadamente los símbolos “9” y “6”. El tiempo de visualización alternado es de 2,5 minutos.

5.2 Presione el botón más para establecer la potencia en el nivel 9, luego presione el botón más “⊕” para que el nivel de potencia muestre alternadamente “9” y “9”. En este punto, el tiempo predeterminado ha comenzado. Por ejemplo, después de mostrar “9” y “9” alternadamente en pantalla durante 10 segundos, presione “⊖” para ajustar el nivel de potencia al nivel 6. Los íconos “9” y “6” se mostrarán ahora durante 2 minutos y 20 segundos. Después de 2 minutos y 20 segundos sin modificaciones, la encimera volverá al modo de calentamiento normal y el nivel de potencia correspondiente que indica el display digital mostrará “6”.

Al configurar la función de calentamiento automático, la zona de cocción correspondiente se calentará en el nivel 9 durante un período de tiempo determinado (el tiempo de calentamiento dependerá de la reducción posterior a los distintos niveles que usted escoja; el tiempo de calentamiento de cada nivel está señalado en el cuadro que está a continuación), luego continúe ajustando el nivel de calentamiento final del proceso de cocción en el que vaya a trabajar. Por ejemplo, configure el nivel de calefacción en el nivel 9 y active la función de calefacción automática presionando la tecla “” (se mostrará alternadamente “” y “”). Luego configure el nivel de la función de calentamiento automático en el nivel 6 con el botón menos “”. En este ajuste, la zona de cocción se calienta en el nivel 9 durante 2,5 minutos. La zona de cocción que indica el display digital ahora muestra alternadamente “” y “”. Luego continuará calentando en el nivel 6, y el display digital mostrará “”.

5.3 El nivel de potencia y las tablas correspondientes al tiempo de autocalentamiento son las siguientes:

Nivel de Potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de calentamiento rápido (en minutos)	1	3	4.8	6.5	8.5	2.5	3.5	4.5	5

5.4 Ajuste del nivel de calentamiento automático: al ingresar al modo de calentamiento automático, solo dentro de los primeros 30 segundos de estar calentando a la potencia máxima se puede reducir la potencia al presionar el botón menos “”. Después de pasados los primeros 30 segundos, aunque presione el botón menos “” no podrá reducir el nivel de calentamiento automático, sino que saldrá del modo de calentamiento automático.

Después de más de 30 segundos, mientras todavía esté en el modo de calentamiento automático y la potencia sea menor a 9, presione el botón más “” para aumentar la potencia, y el sistema continuará estando en el modo automático de calentamiento. Por ejemplo, después de ingresar al modo de calentamiento automático, y estando dentro de los primeros 30 segundos, presione el botón menos “” para ajustar la potencia a 8. El display digital indicador mostrará ahora los símbolos “” y “”. Y luego reduzca al nivel 7, el display digital indicador ahora mostrará “” y “”. En este momento, la encimera todavía estará en el modo de calentamiento automático. Cuando transcurran más de 30 segundos, el nivel 7 no se podrá reducir a 6, se saldrá del modo de calentamiento automático y la encimera cambiará al modo de calentamiento normal, mostrando el display digital el nivel “”.

5.5 Al cambiar la potencia en el modo de calentamiento automático, el tiempo transcurrido se recalculará automáticamente en el tiempo correspondiente a la nueva potencia de calentamiento automático. Por ejemplo, ha seleccionado el modo de calentamiento automático en potencia 1 (1 minuto), y después de 30 segundos cambia la potencia a 4 (6,5 minutos).

Esta función de calentamiento automático funcionará con precisión durante 6 minutos (6,5 minutos menos los 30 segundos ya transcurridos).

5.6 Si dentro de los primeros 30 segundos de la operación del modo de calentamiento automático usted presiona el botón menos “” para bajar la potencia, entonces el tiempo de ejecución se empezará a contar en el nuevo tiempo de la potencia establecida.

Por ejemplo, cuando el display digital está mostrando alternadamente los símbolos “” y “” y han transcurrido 20 segundos, presione el botón menos “” para ajustar la potencia a 6, entonces los 20 segundos que han transcurrido serán automáticamente contados en los 2,6 minutos de la potencia 6, mientras que la potencia 6 continuará funcionando por los 2,5 minutos menos los 20 segundos que han transcurrido, quedando en 2 minutos y 10 segundos. Luego, volverá al modo de calentamiento normal.

6. Ajuste del temporizador

Después de seleccionar la potencia correspondiente a la zona de cocción, presione el botón de tiempo “”, el display digital del temporizador mostrará “00” y el punto decimal a la derecha mostrará “.”.

En este momento, se ha ingresado al modo de temporización y se puede configurar el tiempo de temporización de la zona de cocción seleccionada (Se requieren las siguientes operaciones en el modo de temporización)

- ✓ Si desea cancelar el temporizador, puede ajustarlo a tiempo cero.
- ✓ La primera vez que presione el botón “”, el temporizador comenzará desde 1 minuto, después del cual se puede presionar el botón más o menos para ajustar el tiempo de éste.
- ✓ Al presionar el botón “” cada vez, el timbre sonará una vez y el tiempo de calentamiento aumentará en 1 minuto. El tiempo cambiará continuamente entre 1 y 99 minutos. El ajuste máximo es de 99 minutos.
- ✓ Al presionar el botón “” cada vez, el timbre sonará una vez y el tiempo de calentamiento se reducirá en 1 minuto. Cuando el tiempo del temporizador sea menor o igual a 30 minutos, el ajuste continuo del temporizador cambiará continuamente entre 30 y 0 minutos. Si el tiempo se ha ajustado con el botón más “” por mas de 30 minutos, presione el botón “” para ajustar el temporizador a 0, y continúe cambiando el temporizador continuamente entre 30-0 usando el botón menos.
- ✓ Después de que la cuenta regresiva del temporizador llegue a 0, el timbre sonará durante 2 minutos, pero puede presionar cualquier botón para apagarlo.

Nota:

1. Si se ha configurado el tiempo de una determinada zona de cocción, para cambiar el tiempo, presione el botón de tiempo nuevamente para seleccionar la zona de cocción correspondiente, y luego ingrese el nuevo tiempo con los botones más y menos.
2. Después de seleccionar la zona de cocción, el ajuste de tiempo no se puede cambiar antes de configurar primero la potencia de la zona de cocción.
3. Cuando al configurar por primera vez el tiempo de una determinada zona de cocción se presiona el botón de selección de dicha zona sin haber confirmado el tiempo aun, el tiempo de la zona de cocción se cancela.

4. Cuando están funcionando una o varias zonas de cocción, el punto decimal “.” de la zona de cocción correspondiente siempre se muestra durante el proceso de configuración del tiempo.

Cuando varias zonas de cocción estén funcionando, si se les ha configurado el tiempo a dos o más zonas de cocción, el display digital del temporizador mostrará el tiempo restante de esa zona de cocción. El punto decimal de la zona de cocción correspondiente estará siempre encendido. El punto decimal del display digital “.” se apagará cuando finalice el tiempo de cuenta regresiva.

7. Apagado

En el modo de espera o el modo de calentamiento, mantenga presionado el botón “ⓘ” por 3 segundos, se escuchará un breve pitido, y el aparato entrará en el modo de apagado. Si la superficie de la zona de cocción correspondiente tuviere calor residual en este momento, el display digital del indicador de nivel de potencia parpadeará “H”, y mostrará una advertencia de calor residual.

8. Botón de bloqueo de seguridad para niños

- ✓ El panel de control se puede bloquear manteniendo presionado el botón de bloqueo de seguridad para niños “Ⓔ” durante 3 segundos mientras el aparato está en modo de espera o en estado de calentamiento. Aparecerá el icono de bloqueo de seguridad. Cuando el aparato se apague, el icono de bloqueo de seguridad se apagará.
- ✓ En el modo de bloqueo de seguridad para niños, el símbolo “Lo” se mostrará y parpadeará por 1 segundo. Si a la zona de cocción se le ha programado la hora, el display digital mostrará “Lo” alternadamente. Si no, mostrará “Lo” y “— —”
- ✓ En el modo de bloqueo de seguridad para niños, puede desbloquearlo presionando y manteniendo presionado el botón de bloqueo para niños “Ⓔ” aproximadamente por 3 segundos.
- ✓ En el modo de bloqueo de seguridad para niños, a excepción de mantener presionado el botón de encendido para apagar, así como mantener presionado el botón de bloqueo para niños para desbloquear, los otros botones quedan invalidados.

9. Temporización particionada

El temporizador se puede programar por separado para cualquier zona de cocción, y el tiempo de cada zona de cocción es independiente entre sí.

- Temporización de zona de cocción individual.
Al configurar un tiempo de cuenta regresiva para una zona de cocción, primero presione el botón del temporizador “Ⓢ”, el punto decimal del display digital “.” de la zona de cocción seleccionada estará encendido. El punto decimal del display digital del temporizador “.” se mostrará para indicar que el temporizador se ha relacionado con la zona de cocción seleccionada. En este momento, puede usar el botón más y el botón menos para configurar el tiempo de cuenta regresiva.
- Temporización de varias zonas de cocción
Cada operación de configuración del temporizador será la misma que la “Temporización de zona de cocción individual”. Presione cualquier botón de selección de zona de cocción y el display digital del temporizador mostrará el valor de tiempo de esa zona de cocción..

Cuando se temporizan varias zonas de cocción, se puede cambiar la temporización de diferentes zonas de cocción presionando el botón de tiempo “⌚”. Cuando no seleccione ninguna zona de cocción, el display digital mostrará el valor mínimo del temporizador de las zonas de cocción, y al mismo tiempo mostrará el símbolo “●”.

10. Temporización predeterminada

- ✓ Todas las zonas de cocción tienen una función de temporización predeterminada. La relación de temporización y el nivel de potencia son mostrados a la tabla a continuación:

Nivel de Potencia	1	2	3	4	5	6-9
Tiempo predeterminado (h)	6h	6h	5h	5h	4h	1.5h

- ✓ Cuando se alcancen todas las temporizaciones predeterminadas, las zonas de cocción se apagarán automáticamente y entrarán en modo de espera.

11. Advertencia de alta temperatura

- ✓ Presione y mantenga presionado el botón de encendido “ⓘ” manualmente durante 3 segundos hasta que se apague la encimera. Todo el aparato dejará de calentar, pero la superficie de cocción todavía tendrá una temperatura alta. El display indicador digital de la zona de cocción correspondiente que detiene el calentamiento mostrará el símbolo de advertencia de calor residual “H”, para indicar que la superficie de cocción correspondiente aún tiene una alta temperatura.
- ✓ Siempre que la zona de cocción se haya calentado antes, el símbolo de advertencia de temperatura alta “H” se mostrará durante 35 minutos seguidos después de que se apague la placa.
- ✓ **Protección de alta temperatura:** El sensor de temperatura electrónico en el panel de control transmitirá la temperatura en tiempo real al chip del panel de control. El sensor de control inicia la protección cuando el sensor electrónico de temperatura detecte que la temperatura actual es superior a un cierto valor, para reducir el nivel de calentamiento de la zona de cocción actual, y reanuda el nivel de calentamiento después de que la temperatura haya descendido.
- ✓ **Protección contra el calor residual:** Cuando todo el aparato haya dejado de calentarse, el display digital de la zona de calentamiento relativa mostrará el símbolo de advertencia de temperatura alta “H”, lo que indicará que la temperatura de la superficie de cocción es aún demasiado alta, no la toque para evitar quemarse.
- ✓ **Protección de corte de seguridad:** Para los modelos con enchufe, cuando se corta después de 1S en cualquier momento, el voltaje entre fase/neutro del enchufe debe caer por debajo del rango de voltaje seguro.

12. Códigos de falla y soluciones de la placa PCB

Cuando ocurre una falla en la placa PCB, los displays digitales del temporizador en el panel de visualización siempre muestran el código de falla, y todas las zonas de cocción que estaban funcionando dejan de calentar y automáticamente regresan al estado de apagado después de 1 minuto. Para las zonas de cocción que han estado funcionando, el display digital correspondiente continuará mostrando la señal de advertencia de temperatura alta "H". Cuando aparezca el código de falla, consulte el esquema en la siguiente tabla para resolverlo.

Código de falla	Tipo de falla	Solución
E1	La placa de visualización no recibe la señal de la placa de alimentación.	Una falla en la línea de comunicación entre la placa de alimentación o de la placa de visualización puede provocar anomalías en la comunicación. Reemplace la placa de visualización primero. Si la falla persiste, reemplace la placa de alimentación.
E2	La placa de alimentación no recibe la señal de la placa de visualización.	
E3	Fallo del relé de la placa de alimentación.	Reemplace la placa de alimentación.
E4	1. Circuito abierto de la placa de visualización NTC. 2. Cortocircuito de la placa de visualización NTC.	Reemplace la placa de visualización.
E5	Protección de alta temperatura en la placa de visualización NTC.	Reemplace primero la tira de silicona aislada del panel del circuito. Si la falla persiste, reemplace la placa de visualización.

Como usar la placa caliente

Coloque la olla en el centro de la zona de cocción, gire la perilla en sentido horario y antihorario para encender la placa.

Luz indicadora de alta temperatura:

Cuando la placa de vidrio esté demasiado caliente, la luz indicadora de alta temperatura se encenderá, no toque la placa de vidrio hasta que la luz indicadora se apague.

Apagar:

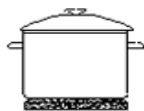
Después de usar, gire la perilla a "OFF", la encimera dejará de calentar.



error



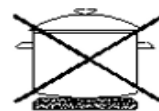
error



bien



error



error

Advertencia!

- Asegúrese de que la placa de calentamiento esté limpia; una zona sucia no transfiere todo el calor.
- Proteja la placa contra la corrosión.
- Apague la placa contra la corrosión.
- No deje sartenes con platos preparados a base de grasas y aceites desatendidos sobre la placa encendida; la grasa caliente puede incendiarse espontáneamente.

Instrucciones de la encimera vitrocerámica

- ✧ Las primeras veces que utilice su encimera vitrocerámica, ésta puede desprender un olor a quemado. Este olor desaparecerá completamente con el uso continuo.
- ✧ La encimera está equipada con zonas de cocción de diferente diámetro y potencia.
- ✧ Las posiciones desde donde se irradiará el calor están claramente marcadas en la cubierta de la encimera. Las cacerolas deben colocarse exactamente en estas zonas para que se produzca un calentamiento eficiente. Las sartenes deben tener el mismo diámetro que la zona de cocción en la que se están utilizando..
- ✧ No deben usar cacerolas con fondos ásperos, ya que estas pueden rayar la superficie de cerámica.
- ✧ Antes de usar, asegúrese de que los fondos de las cacerolas estén limpios y secos.
- ✧ Cuando están fríos, los fondos de las ollas deben ser ligeramente cóncavos, ya que cuando se calientan se expanden y quedan planos sobre la superficie de la encimera. Esto permite que el calor se transfiera más fácilmente.
- ✧ El mejor espesor para el fondo de las sartenes es de 2 – 3 mm en el caso de acero esmaltado, y de 4 – 6 mm para acero inoxidable con fondos tipo sándwich.
- ✧ Si no se siguen estas reglas, habrá una gran pérdida de calor y energía. El calor no absorbido por la cacerola, se extenderá más allá de la encimera, hacia el marco y los gabinetes circundantes.
- ✧ Preferiblemente cubra las cacerolas con una tapa para permitir la cocción a fuego más bajo.
- ✧ Siempre cocine las verduras y las papas, etc. en la menor cantidad de agua posible para reducir los tiempos de cocción.
- ✧ Los alimentos o líquidos con un alto contenido de azúcar pueden dañar la cubierta de su encimera si entran en contacto con la superficie de vitrocerámica. Cualquier derrame debe limpiarse inmediatamente, sin embargo, esto puede no evitar que la superficie de la placa se dañe.
- ✚ **IMPORTANTE:** La superficie de la vitrocerámica es dura; sin embargo, no es irrompible y puede dañarse. Especialmente si se dejan caer objetos puntiagudos o duros con cierta fuerza.

Mantencción y limpieza



La limpieza solo debe realizarse cuando la placa esté fría.

El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de comenzar cualquier proceso de limpieza.

Limpiando la cubierta de la encimera vitrocerámica



Cualquier residuo que quede en la superficie de la encimera, provenientes de los productos de limpieza, la dañaran. Se debe eliminar cualquier residuo con agua tibia mezclada con un poco de detergente líquido.



Los limpiadores abrasivos o los objetos afilados dañarán la superficie de la encimera; debe limpiarla con agua tibia mezclada con un poco de detergente líquido.



Puede que le resulte más fácil limpiar algunas partes mientras la superficie de la encimera aún está caliente. Sin embargo, debe tener cuidado de no quemarse si limpia la superficie de la encimera cuando aún está caliente.

Después de cada uso

- ◆ Limpie el artefacto con un paño húmedo.
- ◆ Seque el artefacto frotando la superficie con un paño limpio.
- ◆ Si usa esponjas úselas solo por el lado suave

Tabla de limpieza

Tipo de residuo	¿Quitar inmediatamente ?	¿Quitar cuando el aparato se haya enfriado?	¿Qué debo usar para retirar el residuo?
Azúcar o alimentos/líquidos que contengan azúcar	Si	No	Raspador para vitrocerámica
Papel de aluminio o plástico	Si	No	Raspador para vitrocerámica
Salpicaduras de grasa	No	Si	Raspador para vitrocerámica
Decoloración metálica	No	Si	Raspador para vitrocerámica
Salpicaduras de agua o anillos de agua	No	Si	Raspador para vitrocerámica

Importante!

El interior de la placa solo debe lavarse con agua tibia y una pequeña cantidad de detergente líquido.

Cuidado!

Asegúrese de que la placa de calentamiento esté limpia; una zona sucia no transfiere todo el calor.

Proteja su encimera contra la corrosión.

Apague su encimera contra la corrosión.

No deje sartenes con platos preparados en base a grasas y aceites descuidadamente sobre la encimera encendida; la grasa caliente puede incendiarse espontáneamente.



IMPORTANTE: Si su electrodoméstico no pareciera funcionar correctamente, comuníquese con el distribuidor.

NO INTENTE REPARAR EL APARATO USTED MISMO.

Tenga en cuenta que si le solicita a un técnico que le provea asistencia técnica telefónica mientras el producto esté dentro de la garantía y se descubre que el problema no es el resultado de una falla del aparato, entonces usted puede ser responsable del costo de la llamada.

El aparato debe estar accesible para que el técnico realice cualquier reparación necesaria. Si su artefacto está instalado de tal manera que a un técnico le preocupe causarle daños o a su cocina al intentar repararlo, entonces no se completará la reparación.

Acerca del cuidado medioambiental

Nota: Antes de desechar un electrodoméstico viejo, apáguelo y desconéctelo de la fuente de alimentación. Corte e inutilice cualquier enchufe que posea. Corte el cable directamente detrás del aparato para evitar un mal uso. Estas acciones deben ser realizadas por una persona competente.

Este electrodoméstico está calificado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/EC sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el manejo inadecuado de este producto.

El símbolo



en el producto o en los documentos que lo acompañan indican que este aparato no puede tratarse como basura doméstica. En su lugar, se deberá entregar a un punto de recolección correspondiente para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Su eliminación debe llevarse a cabo de acuerdo con las normas ambientales locales para la eliminación de residuos. Para obtener mayor información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de estos productos, comuníquese con la oficina local de su ciudad o la oficina local de gestión de residuos.

Los materiales de embalaje que utilizamos son respetuosos con el medio ambiente y se pueden reciclar. Deseche todo el material de embalaje con el debido respeto por el medio ambiente.





COMERCIAL SHOOT CHILE SpA
LOS EBANISTAS 8585 / LA REINA
SANTIAGO - CHILE
Tel: +56 2 2227 0221 / +56 2 2226 7819
WWW.KITCHENPLACE.CL / VENTAS@KITCHENPLACE.CL