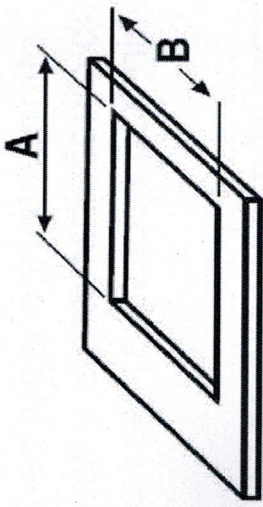
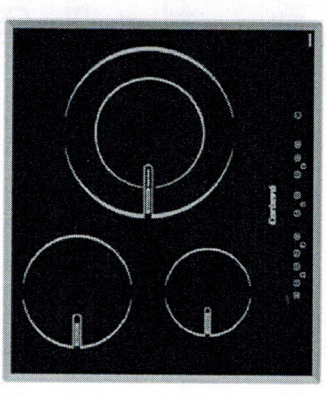


Encimera de Inducción	CCV3IN60
Zonas de Cocción	3 anillos de inducción
Voltaje	220-240V ~ 50/60Hz 400 V 50/60Hz
Potencia Eléctrica (W)	7100
Dimensiones producto (Anchura x Profundidad x Longitud)	590×520×60
	560×490
Dimensiones del encastre	
Apariencia de la encimera	

Gracias por tener comprada esta encimera de inducción, por favor leer este manual con atención, y mantener cuidadosamente lo mismo para referencia en el futuro

Apreciado cliente:

Gracias por haber comprado esta encimera de inducción.

Por favor lea atentamente este manual de instrucciones antes de su uso o instalación.

Guárdelo para futuras consultas.

Gracias una vez más por su compra, esperamos que disfrute del placer que le proporcionará.

Presentación del producto

La encimera de inducción puede satisfacer varias demandas de cocción, por calentamiento electromagnético, con control micro-informatizado y multifunción, verdaderamente la elección óptima para las familias modernas.

La encimera de inducción está enfocada en sus clientes y adopta un diseño personalizado, que hará su vida más cómoda y le permitirá disfrutar de los placeres de la vida. Nosotros concebimos esta encimera para su uso privado en el hogar.

Funcionamiento

La encimera de inducción está principalmente compuesta por una bobina de calentamiento inducida, una zona de cocción de material ferro magnético y un sistema de control. En principio, la corriente genera una fuerza magnética por la bobina. Un gran número de vórtices se producen de forma que las líneas magnéticas de los campos entran en contacto con la olla de hierro o la sustancia de acero inoxidable.

La impresionante energía generada por los vórtices puede calentar la olla directamente convirtiendo eficientemente la energía que penetra por debajo de la olla.

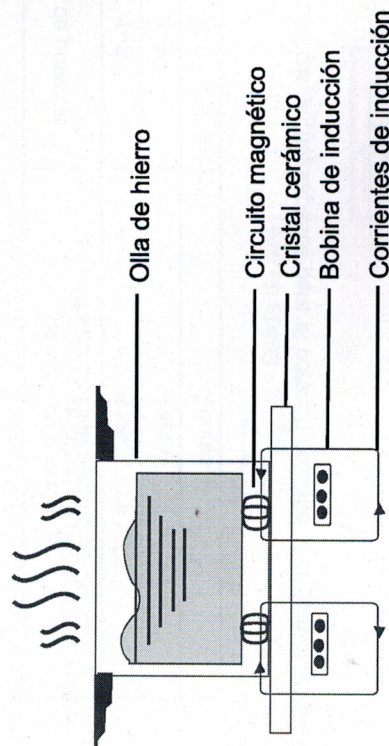


Figura (2)

Protección contra la subida de temperatura

Este producto está equipado con un sensor de temperatura que puede detectar la temperatura dentro de la encimera. Cuando se detecta un exceso de temperatura la placa de inducción para automáticamente.

Reconocimiento de Olla

Cuando una olla de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo: aluminio), o algún artículo pequeño (por ejemplo: cuchillo, tenedor, llave), se olvida en la encimera, o la olla ha sido retirada, la encimera para de emitir calor inmediatamente. Si no se coloca una olla adecuada en el intervalo de un minuto, la encimera se pondrá en estado de espera automáticamente, y el zumbador sonará una vez a modo de aviso.

Indicación de Calor

Cuando la encimera se ha estado utilizando por un largo periodo de tiempo, quedarán restos de calor durante unos minutos. El código "H" aparecerá, avisando para que se mantenga alejado de la zona de calor.

Protección de Cierre Automático

El cierre automático es una función de seguridad para su placa de inducción. Se cerrará automáticamente si se olvida de desconectar la encimera.

Los tiempos definidos para las diferentes potencias son los siguientes:

Nivel de potencia	La zona de cocción se apagará automáticamente después de:
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

Nota:

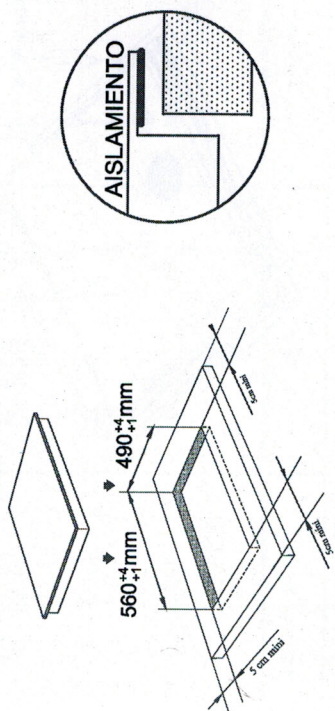
Una persona con un marcapasos para el corazón no debe usar este aparato sin consejo médico.

Selección del equipamiento para su instalación

Perfore con agujeros en la superficie de la tabla de acuerdo con los tamaños indicados en el diseño.

Para la instalación y uso, debe reservar 5 cm de espacio alrededor del agujero.

Asegúrese que el espesor de la encimera sea de un mínimo de 3 cm. Por favor seleccione un material de la encimera resistente al calor para evitar su deformación cuando la placa de inducción irradie calor.



Como se demuestra en la Figura (2)

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la encimera está bien ventilada y la entrada y salida de aire no estén bloqueadas.

Asegúrese que la encimera está en perfecto estado.

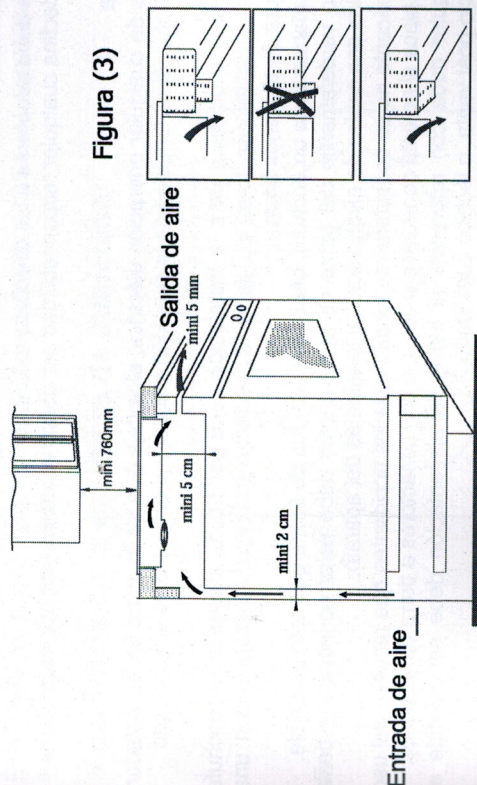


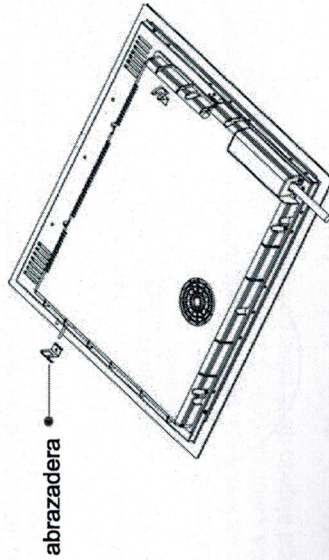
Figura (3)

Como demuestra la Figura (3)

Nota:

La distancia de seguridad entre la encimera y el armario superior debe de ser como mínimo de 76 cm. Fije la encimera en la superficie atornillando dos abrazaderas por debajo de la placa (como demuestra la figura (4) después de la instalación). Ajuste la posición de las abrazaderas para adaptarlas al diferente espesor de la superficie encimera.

Figura 4



Precauciones:

1. La encimera de inducción debe ser instalada por personas cualificadas o técnicos. Disponemos de profesionales a su servicio. Por favor no realice la operación Vd. mismo.
2. La encimera de inducción debe ser instalada de forma que la radiación puede ser asegurada para mejorar su fiabilidad.
3. La pared y la zona de inducción encima de la superficie deberían poder soportar calor.
4. Para evitar daños, la capa sandwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

"La instalación debe adaptarse a las directivas estándar."

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños causados por uso inadecuado.

Advertencia

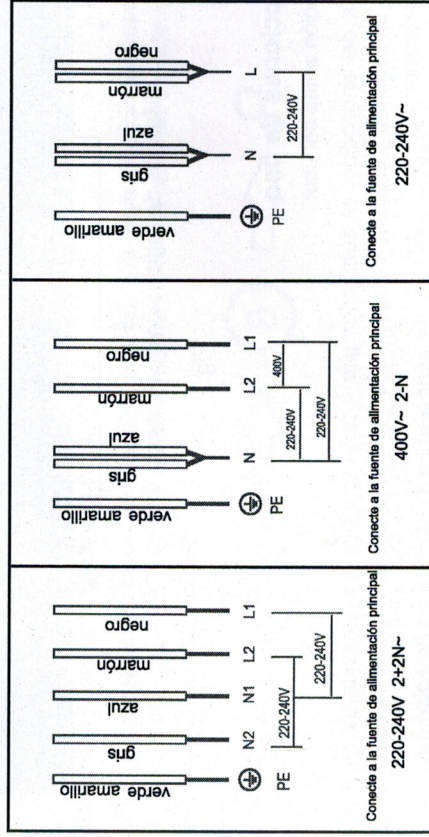
Verifique antes de cualquier operación eléctrica, el voltaje que se muestra en el contador, ajuste el interruptor, la continuidad de la conexión a tierra y si el fusible es el adecuado

- La conexión eléctrica para la instalación debe ser hecha mediante un enchufe con una clavija con toma de tierra, o mediante un circuito multipolo con una abertura de al menos 3mm.
- Si el aparato tiene un enchufe, debe ser instalado de forma que este accesible.
- El hilo verde/amarillo del cable de alimentación debe estar conectado a tierra para los dos cables de alimentación y terminales del aparato.
- El fabricante no se considera responsable de los accidentes que resulten del uso de la placa si no está conectada a tierra, o con conectores a tierra defectuosos.
- Cualquier duda con referencia al cable de alimentación debe ser referida al servicio post venta o técnico cualificado.
- Si el cable está dañado o se quiere substituir, esta operación debe ser llevada a cabo por personal cualificado para evitar accidentes.

Conexión de corriente

El enchufe debe ser conectado de acuerdo con el estándar o conectado a un circuito con polo individual.

El modo de conexión se muestra en la Figura (5)



Figura(5)

Si el enchufe está dañado o necesita una reparación, esta operación debe ser llevada a cabo por personal del servicio técnico con herramientas adecuadas para evitar accidentes. Si el aparato está conectado directamente a la fuente de alimentación con un circuito de un polo debe instalarse dejando una abertura de 3mm entre contactos. El instalador se debe asegurar que la conexión eléctrica cumple con las normas de seguridad estándar.

El enchufe no puede estar doblado ni comprimido y debe ser regularmente revisado y sustituido por técnicos autorizados.

Apariencia de la encimera de inducción

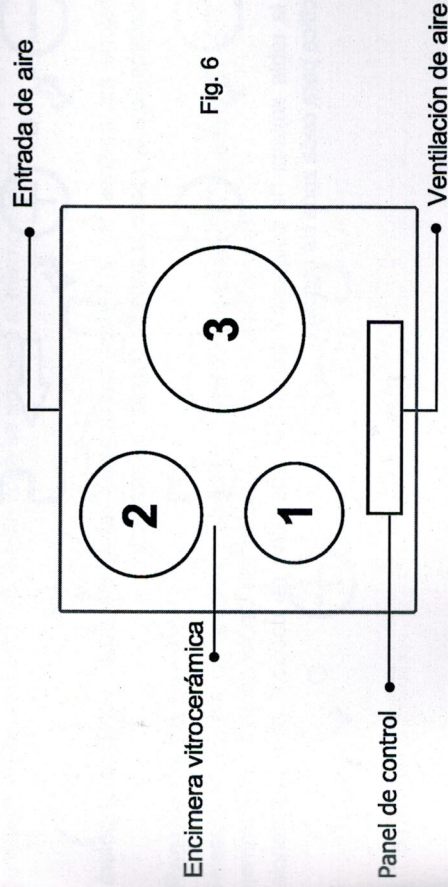


Fig. 6

Diagrama esquemático del Panel de Control

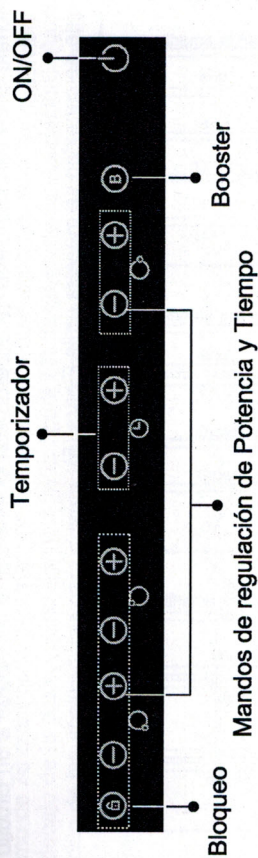


Fig. 7

Instrucciones de uso

Preparación antes del uso:

Después del encendido, el zumbador pita una vez, todos los indicadores se iluminan durante un segundo y después se apagan, lo que indica que la placa de inducción está en estado de espera.

Coloque la cazuela en el centro de la zona de cocinado.

Instrucciones de funcionamiento:

Quando el botón ENCENDIDO/APAGADO, se presiona, todos los indicadores muestran “-”



Dependiendo de la zona donde se coloque la cazuela presione el botón u_+^+ o u_-^- , seleccione una zona, el panel muestra 5, entonces ajuste la potencia de cocción utilizando el u_+^+ o u_-^- .



O presione los botones "+" y "-" simultáneamente, el ajuste de la potencia cambiará inmediatamente a 0, y toda la zona de cocción se apagará.



Mire la tabla adjunta "la potencia máxima de cada zona de cocción" para la potencia específica para cada zona de cocción.

Nota: 1. Después de que se haya presionado el botón de encendido y apagado ON/OFF, la placa de inducción volverá al modo de espera, si antes no se realiza ninguna otra operación en el minuto siguiente.

Función booster

Para obtener una mayor velocidad de calentamiento existe una función denominada "Booster" que cumplirá con sus requisitos.

Directamente presione el botón de "Booster" una vez que haya seleccionado la zona de cocción, con el indicador de nivel de potencia mostrando "P", la potencia de calentamiento puede alcanzar su máximo nivel.



Note:

1. La función de booster tan sólo funciona durante 5 minutos, después de los cuales la zona de cocción vuelve a su ajuste inicial.
2. La función de booster solo funciona en la tercera zona de cocción.

Para cancelar esta función.

Quando esté con la función de "Booster", seleccione la zona de cocción designada con la función "Booster" y presione el botón "Booster" o el botón "-para cancelar esta función, tras lo cual la zona de cocción volverá a su ajuste inicial.



O presione los botones "+" y "-simultáneamente cuando la zona designada haya sido seleccionada, la función "Booster" se cancelará automáticamente. El ajuste de la potencia cambiará inmediatamente a 0, y esta zona se apagará al mismo tiempo.

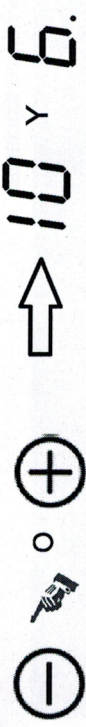


Regulador de tiempo

Seleccione la zona de cocción y ajuste el nivel de potencia con el botón "+" o "-" (por ejemplo la zona de cocción 3 con potencia de temperatura nivel 6).



Presione el regulador del tiempo "+" o "-", el indicador de tiempo parpadea y puede fijar el regulador del tiempo en este momento.



Usando los botones del programador "+" o "-", puede verse el ajuste del regulador desde 1 a 99 minutos.



Cuando el botón de programación "+" esté pulsado, el ajuste del regulador aumentará de minuto a minuto. Si lo presiona durante más tiempo los intervalos aumentarán de 10 en 10 minutos.

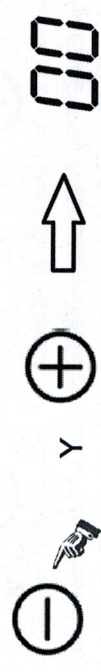
Cuando el botón del programador "-" esté pulsado, el ajuste del tiempo irá decreciendo de minuto a minuto. Irá decreciendo en intervalos de 10 en 10 minutos cuando lo tenga pulsado durante más tiempo.

Confirmación del tiempo:

Después de seleccionar el tiempo, y una vez que el indicador del regulador del tiempo parpadee durante 5 segundos, el tiempo seleccionado será confirmado y será automáticamente validado.

Cancelación de la programación del tiempo:

Si presiona el botón "+" y "-" simultáneamente, el tiempo será automáticamente cancelado con el indicador del tiempo mostrándole "00".



Nota:

1. En el momento de regulación del tiempo, el nivel de potencia de la zona designada de cocción podrá ser modificado y el ajuste del tiempo continuará siendo válido.
2. Presione "+" o "-" en el botón regulador del tiempo sin seleccionar una zona de cocción cuando la placa de inducción esté funcionando, la función de aviso del tiempo entrará en funcionamiento. Y el avisador del tiempo puede ser ajustado igual que la función de regulación del tiempo. El zumbador pitará durante 30 segundos cuando se haya alcanzado el tiempo requerido. La función será cancelada cuando el tiempo se ajuste a 0.
3. La función de avisador del tiempo será cancelada cuando la placa de inducción se apague.

Función de bloqueo de seguridad

Para asegurar la integridad de los niños, la placa de inducción está provista con la función de "Interlock" o bloqueo.

Interlock:

Presione el botón "Interlock" o bloqueo cuando la placa de inducción se encuentre en estado de bloqueo, con el regulador del tiempo mostrando "Lo".



Desbloqueo:

Pulsando el botón "Interlock" durante 3 segundos, cesará el estado de bloqueo.

Nota:

1. El resto de botones se deshabilitarán exceptuando el botón "ON/OFF" e "Interlock" cuando la placa de inducción se encuentre en estado de bloqueo. La placa de inducción no estará operativa si no se desbloquean los botones.
2. Si la placa de inducción está en estado de bloqueo en el modo OFF, el indicador del tiempo mostrará "Lo" durante 1 minuto. Y se mostrará durante un minuto de nuevo cuando se presione el botón ON/OFF.








La máxima potencia de cada zona de calefacción es la siguiente

Zona de Calefacción	Potencia (W)		Diagrama de la Zona de Calefacción
	Normal	Boost	
1	1500	----	160mm
2	2000	----	180mm
3	3000	3600	180/290mm

La potencia arriba puede variar si el material o lo tamaño de la olla es diferente.

Selección de aparatos de cocción.

See table in doc pdf

			
Freidora de hierro	Olla de acero inoxidable	Olla de hierro	Tetera de hierro
			
Tetera de acero inoxidable/esmalte	Utensilio de esmalte	Placa de hierro	

Puede utilizar múltiples aparatos adecuados para cocción. Esta encimera de inducción es capaz de identificar múltiples aparatos de cocción que Vd. puede probar de acuerdo con los siguientes métodos:

1. Coloque el aparato en la zona de inducción. Si la zona correspondiente muestra el nivel de potencia, es porque es adecuado para el aparato; si por el contrario muestra "u", es porque el aparato no es adecuado para la zona de inducción.
2. Ponga un imán en contacto con el aparato. Si se atraen quiere decir que el aparato encaja bien en la zona de inducción.

- Requisitos para las ollas: el fondo contiene material de conducción magnética.
- . Requisitos para la forma: fondo plano.

Limpeza y mantenimiento

Limpeza y Mantenimiento

Puede limpiar fácilmente la superficie de la inducción si sigue los métodos de la tabla siguiente:

Tipo de suciedad	Método de limpieza	Artículos usados para la limpieza
Ligera	Limpie con agua caliente y una esponja seca	Esponja de limpieza
Acumulación de suciedad	Limpie con agua caliente y Con una esponja abrasiva séquelo	Esponja especial para Encimera
Manchas o restos de cal	Aplique vinagre blanco en la zona manchada, después séquelo con un paño suave o producto especial disponible en tiendas	Adhesivo especial para Encimera
Manchas de restos de carne, aluminio derretido o plástico	Use un raspador apropiado para encimeras (para proteger el cristal es preferible un producto de silicona) para eliminar residuos	Adhesivo especial para Encimera

Sugerencia: Por favor desconecte el aparato antes de limpiar.

Códigos de error en el display e inspección

Si algo anormal ocurriera, la encimera de inducción se quedará en estado de protección automáticamente y mostrara los respectivos códigos:

Errores	Causas posibles	Solución
F0-F2	Fallo del ventilador	Por favor contacte con el proveedor.
F3-F8	Fallo del componente térmico	Reanude cuando la encimera no esté caliente.
F9-FE	Fallo de temperatura.	Contacte con su proveedor.
E1-E2	Voltaje anormal.	Reanude cuando la encimera no esté caliente Contacte con su proveedor. Verifique si el voltaje es correcto.
E3-E4	Temperatura anormal	Contacte con su proveedor.
E5-E6	Mala radiación de la encimera	Reanude cuando la encimera no esté caliente. Contacte con su proveedor. Reanude cuando la encimera no esté caliente. Contacte con su proveedor.