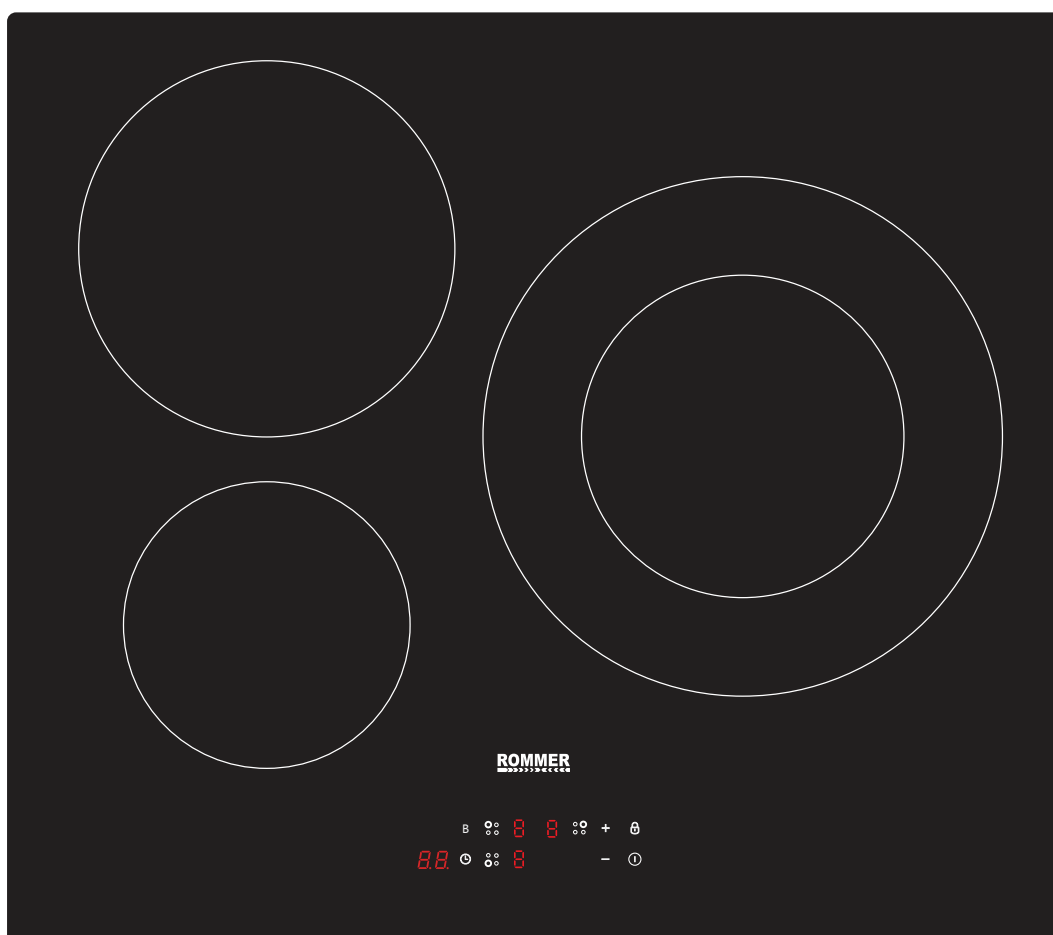




Placa Inducción

Manual Instrucciones

MODELO: **INDU-M65**



Contenido

1. Antes de instalar	4
1.1 Advertencia seguridad	4
1.2 Instalación	4
1.2.1 Peligro descarga eléctrica	4
1.2.2 Peligro de corte	4
1.2.3 Instrucciones de seguridad	4
1.3 Operación y mantenimiento	6
1.3.1 Peligro de descarga eléctrica	6
1.3.2 Peligro para la salud	6
1.3.3 Peligro de superficie caliente	6
1.3.4 Peligro corte	7
1.3.5 Instrucciones de seguridad	7
2. Introducción Producto	8
2.1 Vista superior	8
2.2 Panel Control	8
2.3 Como funciona	9
2.4 Antes de usar el producto	9
2.5 Especificaciones técnicas	9
3. Funcionamiento	9
3.1 Touch Control	9
3.2 Elegir el correcto utensilio de cocina	10
3.3 Uso	11
3.3.1 Inicio cocción	11
3.3.2 Finalizar cocción	12
3.3.3 Función Boost	12
3.3.4 Bloquear controles	12
3.3.5 Timer	13
3.3.6 Tiempos predeterminados	15
4. Pautas de cocina	15
4.1 Consejos	16
4.1.1 Cocer a fuego lento, cocinar arroz	16
4.1.2 Filete	16
4.1.3 Sofreir	16
4.2 Detección de pequeños utensilios	16
5. Ajustes temperatura	17
6. Cuidado y limpieza	17
7. Consejos	18
8. Errores	19
9. Instalación	21
9.1 Selección del lugar	21
9.2 Antes de su instalación	22
9.3 Después de su instalación	23
9.4 Antes de ubicar los soportes de fijación	23
9.5 Ajustar soportes fijación	23

9.6	Precauciones.....	24
9.7	Conectar el producto a la corriente eléctrica	24

1. Antes de instalar

1.1 Advertencia seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su producto.

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es imprescindible y obligatoria.
- Las modificaciones en el sistema de cableado deben ser realizadas únicamente por un electricista calificado
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

1.2.2 Peligro de corte

- Tenga cuidado – los bordes son afilados.
- No tener precaución podría provocar lesiones o cortes

1.2.3 Instrucciones de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento
- Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el aparato.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado correctamente y puesto a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- No instalar el aparato correctamente podría invalidar

- cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. .
Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
 - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica
 - No se debe utilizar un limpiador a vapor
 - No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse
 - Después de su uso, apague el elemento de cocción mediante su control
 - El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
 - Peligro de incendio: no almacenar objetos sobre las superficies de cocción.
 - PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.
 - ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a
NUNCA intente apagar un fuego con agua, apague el aparato
y luego cubra la llama, p. con tapa o manta ignífuga.
Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las
superficies de cocción.

1.3 Operación y mantenimiento

1.3.1 Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre un producto roto o agrietado. Si la superficie se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y comuníquese con un técnico calificado.
- Apague el producto antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte..

1.3.2 Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.

1.3.3 Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier artículo que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantener a los niños lejos.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las manijas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría provocar quemaduras.

1.3.4 Peligro de corte

- La hoja afilada de un raspador de superficie de cocción queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Uselo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

1.3.5 Instrucciones de seguridad

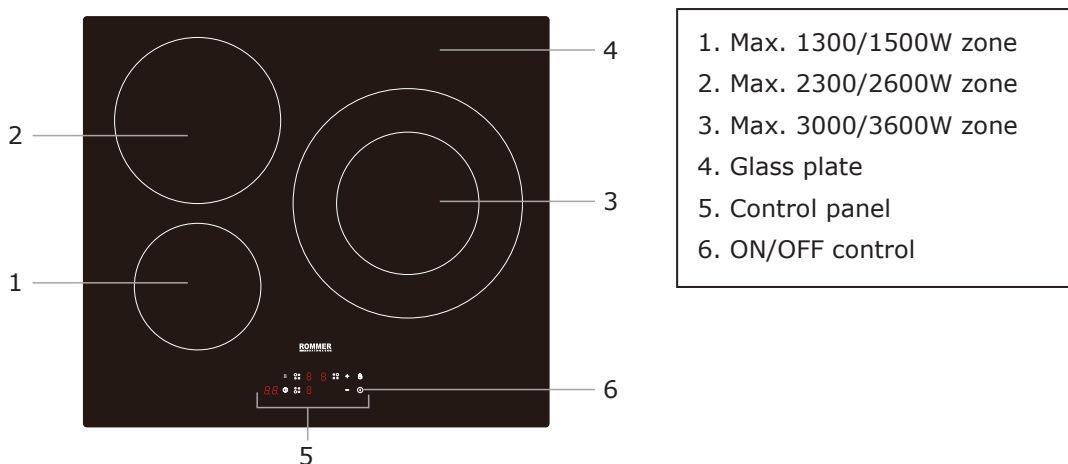
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. El derrame provoca humo y derrames grasosos que pueden encenderse.
- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca utilice su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción, utilizando los controles táctiles. No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se paren o se suban a él.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se utiliza el aparato.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
- No utilice recipientes con bordes irregulares ni los arrastre sobre la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar la estufa, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: -áreas de cocina para el

personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
-casas de campo; hoteles, bed and breakfast.

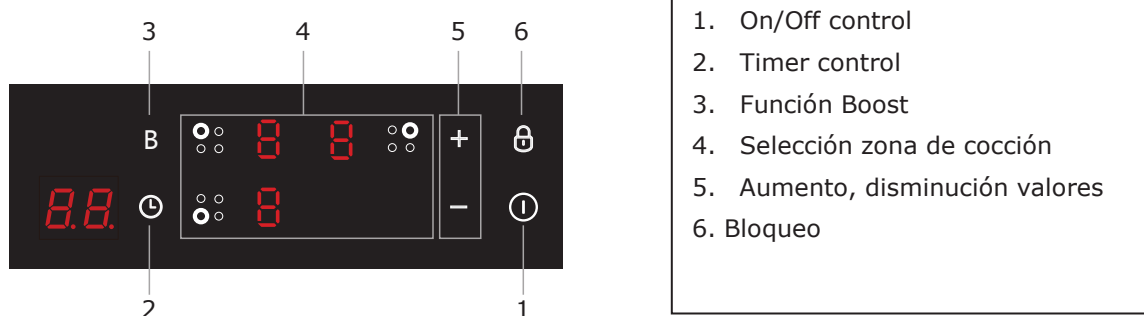
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

2. Introducción producto

2.1 Vista superior

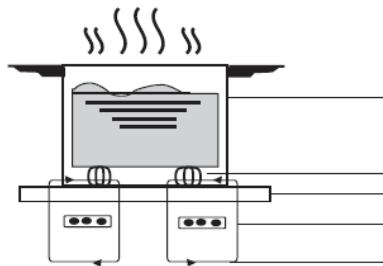


2.2 Panel Control



2.3 Como funciona

La cocina por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie del vidrio. El vidrio se calienta sólo porque la sartén eventualmente lo calienta.



utensilio

circuito magnético
ceramic glass plate
bobina inducción
Corrientes inducidas

2.4 Antes de usar el producto

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad"
- Retire cualquier película protectora que pueda quedar todavía en su placa de inducción.

2.5 Especificaciones técnicas

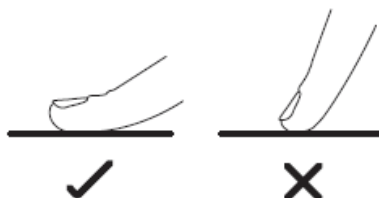
Modelo	INDU M-65
Zonas cocción	3 Zonas
Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potencia	7200W
Medidas producto AnxFonxAlt(mm)	590X520X62
Dimensiones encastre AxB (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

3. Funcionamiento

3.1 Touch Control

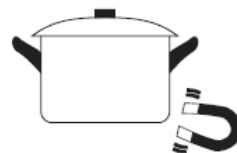
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque..
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



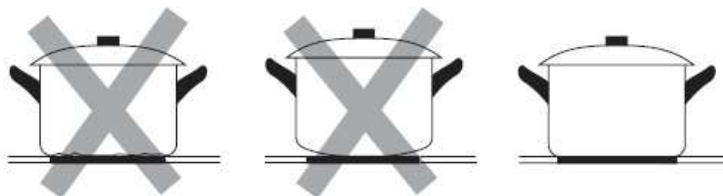
3.2 Elegir el correcto utensilio de cocina



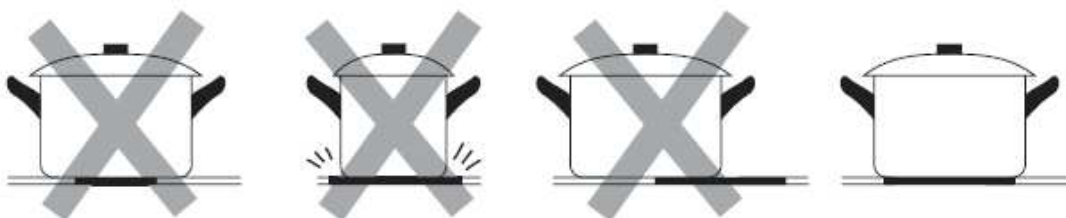
- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base apta para cocción por inducción.. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la sartén .
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se siente atraído, la sartén es adecuada para inducción .
- Si no tienes imán :
 1. Pon un poco de agua en la sartén que quieres revisar. .
 2. Si  no parpadea en el display el agua se calienta, la sartén es apta.
- No son adecuados utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza
- Si la parte ferromagnética cubre solo parcialmente la base del recipiente, solo la zona ferromagnética se calentará, el resto de la base puede que no alcance una temperatura suficiente para cocinar.
- Si la zona ferromagnética no es homogénea, pero presenta otros materiales como aluminio, esto puede afectar el calentamiento y la detección del recipiente.
- Si la base del recipiente es similar a las imágenes a continuación, es posible que no sea detectado.



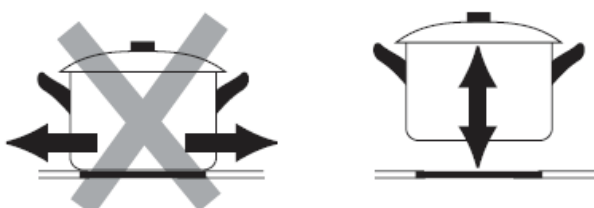
No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva. .



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Usando una olla se utilizará una energía un poco más amplia y con su máxima eficiencia. Si utiliza una maceta más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. La placa de cocción podría pasar desapercibida para ollas de menos de 140 mm. Centre siempre su sartén en la zona de cocción

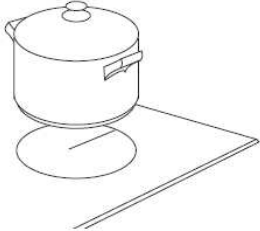
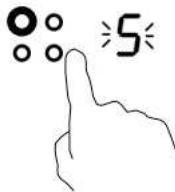
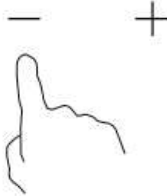


Levante siempre las cacerolas de la placa de inducción; no las deslice, ya que podrían rayar el vidrio..



3.3 Uso

3.3.1 Inicio cocción

Toque el control ON/OFF durante tres segundos. Después del encendido, el timbre suena una vez y todas las pantallas muestran “-” o “- -”, lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.	
Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. • Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos..	
Al tocar el control de selección de zona de cocción, parpadeará un indicador al lado de la tecla	
Seleccione una configuración de calor tocando el control “-” o “+”. • Si no elige un nivel de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá comenzar nuevamente en el paso 1. • Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.	

Si la pantalla parpadea

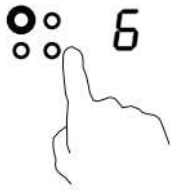
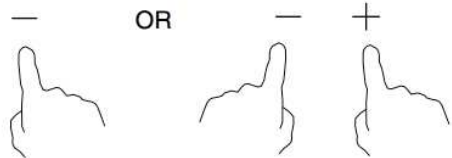
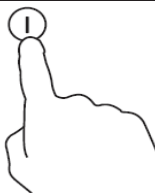
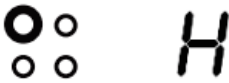
Significa:

- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o
- la sartén que estás utilizando no es apta para cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

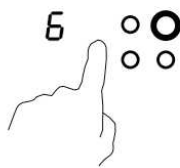
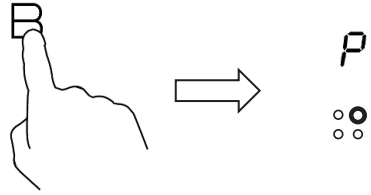
No se calienta a menos que haya una olla adecuada en la zona de cocción.

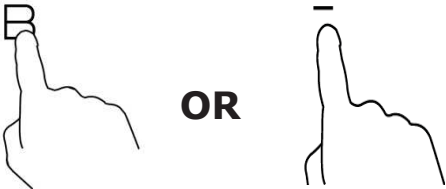
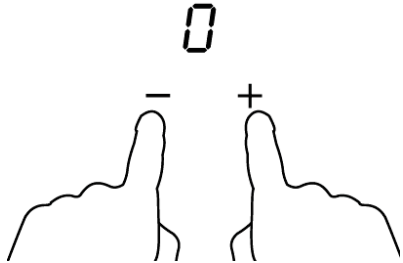
La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca ninguna sartén adecuada encima.

3.3.2 Finalizar cocción

Tocando el mando de selección de la zona de calefacción que desea apagar	
Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta "0" o tocando los controles "-" y "+" juntos. Asegúrese de que la pantalla muestre "0".	
Apague toda la estufa tocando el control ON/OFF.	
Cuidado con las superficies calientes H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía. Si desea calentar más cacerolas, utilice la zona de cocción que aún esté caliente..	

3.3.3 Función Boost (aumento potencia)

Activar función	
Tocar la zona de cocción.	
Tocar al control boost  , aparece indicado "P" y la potencia llega al máximo.	
Cancelar function boost	

Al tocar el control "Boost" o el botón "-" para cancelar la función Boost, la zona de cocción volverá a su configuración original.	
o cuando los controles "-" y "+" juntos. La zona de cocción se apaga y la función boost se cancela automáticamente	

- La función puede usarse en cualquier zona.
- La zona de cocción vuelve a su configuración original después de 5 minutos
- Si la configuración de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos..

3.3.4 Bloquear controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción)..
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están deshabilitados .

Bloquear los controles	
Tocar control bloqueo	El timer indica " Lo"
Desbloquear los controles	
Tocar y mantener pulsado unos segundos el control bloqueo.	



Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF ① , siempre puedes apagar la placa de inducción con el botón ON/OFF ① en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la siguiente operación..

3.3.5 Timer

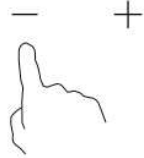
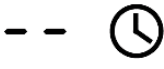
Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes utilizarlo como avisador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.

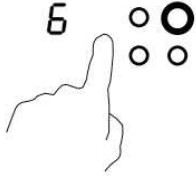
El temporizador de máximo es de 99 min.

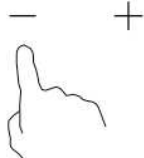
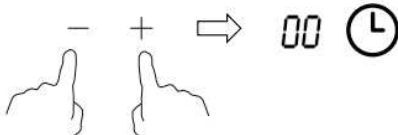
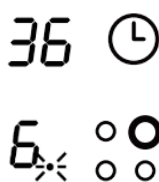
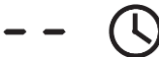
a) Uso del Timer como avisador de minutos

Si no selecciona ninguna zona de cocción

Asegúrese de que la placa esté encendida. Nota: puedes utilizar el avisador aunque no estés seleccionando ninguna zona de cocción.	
Toca "+" los controles del temporizador El indicador comenzará a parpadear y se mostrará "10". en la pantalla del temporizador.	
Configure la hora tocando el control "-" o "+" del cronómetro Sugerencia: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto. Toque y mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.	
Al tocar los botones "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y el "00" se mostrará en el minuto mostrar.	
Cuando se establezca la hora, comenzará la cuenta regresiva. inmediatamente. La pantalla mostrará el resto La hora y el indicador del temporizador parpadearán durante 5 segundos.	
El timbre sonará durante 30 segundos y el cronómetro El indicador muestra "- -" cuando finaliza el tiempo de configuración.	

b) Configurar el temporizador para apagar una zona de cocción

Configurar una zona	
Seleccionar la zona	
Toque el control del temporizador, el indicador de aviso comenzará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador. .	

Configure la hora tocando el control o del temporizador Sugerencia: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez disminuirá o aumentará en 1 minuto. Toque y mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador disminuirá o aumentará en 10 minutos.	
Al tocar "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y se mostrará "00" en la pantalla de minutos.	
Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos. NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía se iluminará indicando que la zona está seleccionada.	
Cuando finalice el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.	

 Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.

Las imágenes que se muestran arriba son solo como referencia y prevalecerá el producto final..

3.3.6 Tiempos predeterminados auto apagado

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez te olvidas de apagar la cocción. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Horas	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente después de 2 minutos.

4. Pautas de cocina



Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si usa la función bBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

4.1 Consejos

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a temperatura alta y reduzca la temperatura cuando la comida se haya calentado por completo

4.1.1 Cocer a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85°C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para obtener sopas deliciosas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debes cocinar las salsas espesadas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida cocinar arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la más baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Filete

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos :

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén .
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne a la sartén caliente.
4. Voltee el bistec solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de qué tan cocido lo desees. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el bistec para medir qué tan cocido está: cuanto más firme se sienta, más "bien cocido" estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

4.1.3 Sofreír

1. Elija un wok de base plana compatible con inducción o una sartén grande.
2. Ten todos los ingredientes y equipo listos. Saltear debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine la comida en varias tandas más pequeñas.
3. Precalienta la sartén brevemente y agrega dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje la zona de cocción, regrese la carne a la sartén y agregue la salsa..
6. Revuelve los ingredientes suavemente para asegurarte de que estén bien calientes.
7. Servir inmediatamente.

4.2 Detección de pequeños utensilios

Cuando se deja sobre la placa una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (p. ej., aluminio), o algún otro objeto pequeño (p. ej., cuchillo, tenedor, llave), la placa pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto.

5. Ajustes temperatura

Las configuraciones siguientes son sólo orientativas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimenta con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor se adapte a ti

Nivel	Adecuado para
1 - 2	• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • hervir a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	• recalentar • cocción a fuego lento • cocinando arroz
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• saltear • cocinar pasta
9	• saltear • abrasador • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

6. Cuidado y limpieza

Motivo?	Como?	Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el cristal)	1. Apague la energía de la placa. 2. Aplique un limpiador para placas mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa.	• Cuando se apaga la energía de la placa, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero es posible que la zona de cocción aún esté caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de uso pesado, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza ásperos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lee siempre la etiqueta para comprobar si tu limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: el vidrio puede mancharse..

Derrames calientes sobre el cristal	Retírelos inmediatamente con una espátula o un raspador adecuado para placas de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Apague la energía de la placa. 2. Retire el derrame hacia un área fría de la estufa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Ensuciamiento diario en vidrio" anteriores.	• Quitar las manchas dejadas por derretimientos y alimentos azucarados o derrames tan pronto como como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso permanentemente dañar la superficie del vidrio. • Peligro de corte: Usar con cuidado
Derrames en el controles táctiles	1. Apague la energía de la placa. 2. Absorber el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa..	• La placa puede emitir un pitido y encenderse y apagarse y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la estufa.

7. Consejos

Problema	Posibles causas	Solución
La placa de inducción no se puede encender .	No hay electricidad	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectado a la fuente de alimentación y que esté encendido. Compruebe si hay energía. Si has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado. técnico.
Los controles no responden.	Los controles estan bloqueados	Desbloquear los controles.
Los controles no responden adecuadamente operate.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o usted puede estar usando la punta de su dedo al tocar el control S.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles..
El cristal está rayado.	Estropajo abrasivo inadecuado o productos de limpieza que se utilizan	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Ver 'Cuidado y limpieza'..
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza una temperatura alta	Tecnología inducción.	Es normal.

Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción	Ventilador encendido para evitar sobrecalentamiento.	Es normal.
Las sartenes no se calientan	Sarten no adecuada para inducción o demasiado pequeña	Usar otra sarten adecuada
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado De forma inesperada, suena un tono y se muestra un código de error. (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción)..	Fallo técnico.	Contactar con un técnico cualificado.

8. Errores

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar ni desmontar la placa de la superficie de trabajo.

Errores

1) El código de falla ocurre durante el uso;

Código	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E1	Falla del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica sensor.
E2	Falla del sensor de temperatura de la placa cerámica-cortocircuito	
E3	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	Espera a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT. --circuito abierto	Reemplace la placa de alimentación
E5	Fallo del sensor de temperatura del IGBT. --corto circuito	
E6	Alta temperatura IGBT.	Espera a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplace el ventilador.
E7	La tensión de alimentación está por debajo	Inspeccione si el suministro de energía es

	de la tensión nominal.	normal.
E8	El voltaje de suministro está por encima del voltaje nominal.	
U1	Error de comunicacion.	Vuelva a insertar la conexión entre el tablero de visualización y el tablero de alimentación. Reemplace la placa de alimentación o la placa de visualización.

2) Fallos específicos

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No hay electricidad.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	Fallo conexión en la placa de alimentación auxiliar y en la placa de visualización	Comprobar la conexión	
	La placa de alimentación adicional está dañada..	Reemplazar la placa de alimentación.	
	El display está dañado	Reemplazar el display	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero el calentamiento no comienza.	Alta temperature superficie de la placa	Temperatura ambiente muy alta	
	Ventilador mal	Reemplazar el ventilador	
	Placa alimentación dañada	Reemplazar placa alimentación.	
La cocción se detiene repentinamente durante el funcionamiento y la pantalla parpadea "u".	Sarten incorrecta.	Usar una sarten adecuada	Detección sartenes defectuosa, reemplazar
	Sarten pequeña.		
	Sobrecalentamiento	Esperar a que la temperature disminuya. Pulsar "ON/OFF" para reestablecer la unidad.	
	Placa alimentación dañada	Reemplazar placa alimentaciónd.	
Ventilador con ruido no normal	Ventilador dañado	Reemplazar el ventilador	

9. Instalación

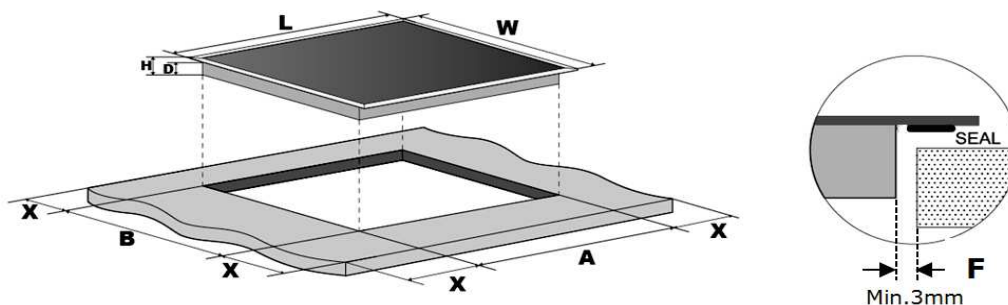
9.1 Selección del lugar

Recorta la superficie de trabajo según las dimensiones que se muestran en el dibujo.

A efectos de instalación y uso, se deberá conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo aislado y resistente al calor (no se debe utilizar madera y materiales fibrosos o higroscópicos similares como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra abajo:



Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm

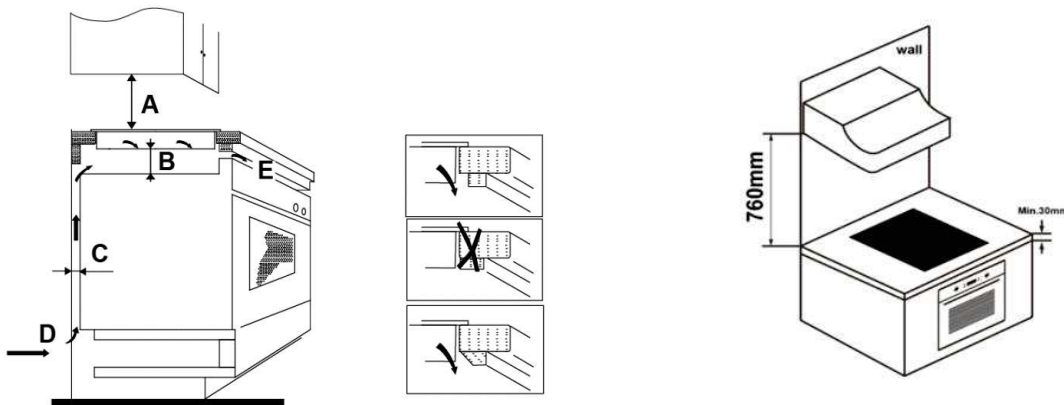


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buenas condiciones de funcionamiento. Como se muestra abajo



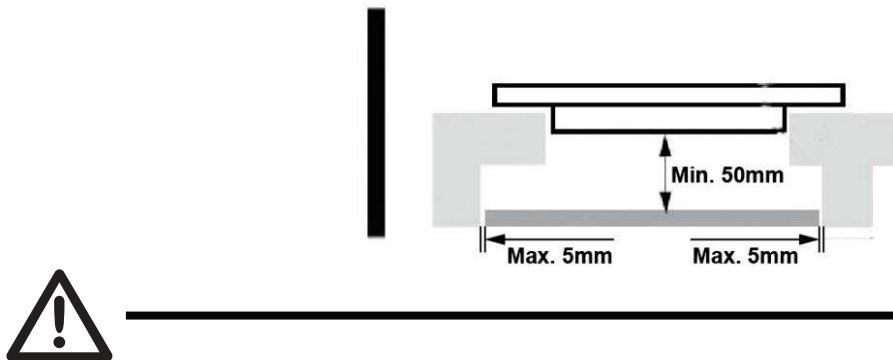
Nota: La distancia de seguridad entre la zona de cocción y el mueble encima de la zona de cocción debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Aire entrada	Aire salida 5mm

ADVERTENCIA: Cómo garantizar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el fondo de la encimera sobrecalentado o una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm del fondo de la encimera. Siga los requisitos a continuación.



Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su posición.



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera al mueble debe resistir una temperatura no inferior a 150 °C, para evitar que se despeguen los paneles..
 - Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90 °C.
-

9.2 Antes de su instalación

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y con las normas y reglamentos aplicables.
- Se incorpora en el cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación principal, montado y colocado para cumplir con las normas y regulaciones de cableado locales.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [fase] activos si las reglas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).

- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada.
- Consulte a las autoridades de construcción locales y los estatutos si tiene dudas sobre la instalación.

9.3 Después de su instalación

- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del gabinete hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento..

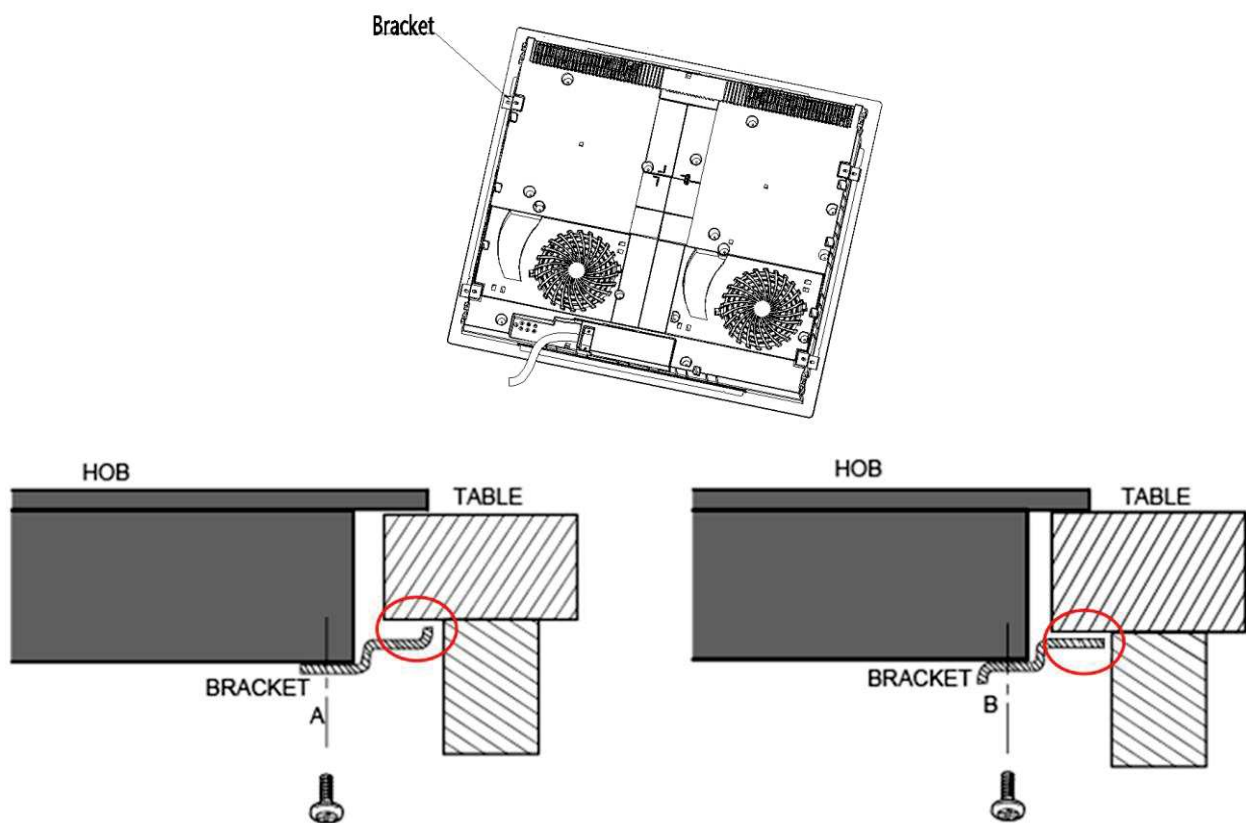
9.4 Antes de ubicar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

9.5 Ajustar los soportes de fijación

Fije la placa de cocción en la superficie de trabajo atornillando los soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.

Ajuste la posición de los soportes para adaptarse al grosor de la encimera.





Bajo ninguna circunstancia, los soportes no pueden tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver imagen).

9.6 Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa no se instalará directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La placa de inducción se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su confiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de la mesa deberán resistir el calor.
5. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

9.7 Conectar a la corriente eléctrica



Esta placa debe ser conectada a la red eléctrica únicamente por personal debidamente cualificado.

Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado a la potencia consumida por la placa.
 2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características.
 3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.
- Para conectar la placa a la red eléctrica no utilice adaptadores, reductores ni derivaciones. dispositivos, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.

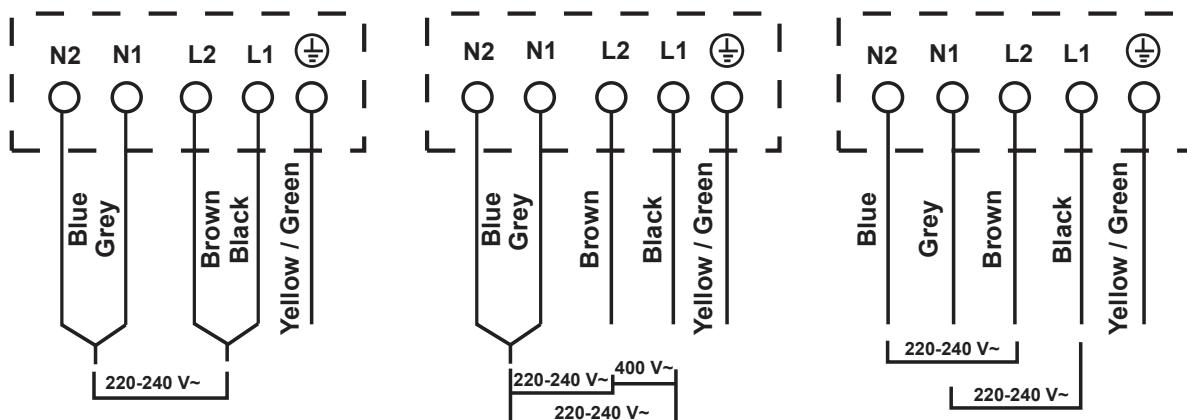
El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no excederá los 75°C en ningún punto.



Consulte con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin modificaciones. Cualquier modificación debe realizarla únicamente un electricista calificado..



Si el número total de unidades de cocción del aparato que elige no es inferior a 4, el aparato se puede conectar directamente a la red eléctrica mediante una conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación. .



- Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente posventa con herramientas específicas para evitar accidentes.
- Si el aparato se va a conectar directamente a la red eléctrica se debe instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima entre contactos de 3 mm.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado periódicamente y reemplazado únicamente por técnicos autorizados.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.

 Eliminación correcta de este producto	El símbolo en el producto, o en su embalaje, indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico, sino que debe llevarse al punto de recogida de residuos adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el manejo inadecuado de los desechos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con su ayuntamiento, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto..
---	---

Para contactar con un Servicio Técnico Autorizado, o para pedir recambios consulte el listado en la página web www.rommer.es

Para cualquier consulta, búsqueda de manuales, o atención al cliente póngase en contacto con comercial@rommer.es

Para más información sobre el producto, puede acceder a la base de datos escaneando el código QR situado en la tarjeta energética. (según Regulación EU 2019/2019)

Las piezas de repuesto, pueden obtenerse a través de los Servicios Técnicos Oficiales durante un período mínimo de 10 años a partir de la fecha de puesta en marcha.

Importador:
EUROSAIME, S.A.
ESA08765158
Geminis 22
08228 TERRASSA
937851237

Nota: La dirección o el número de teléfono de contacto está sujeto a cambios sin previo aviso. Por favor, confirme los datos consultando la web arriba indicada.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

-Esta garantía es válida, si se acompaña con la factura original o ticket de compra. Estas condiciones son sólo aplicables en España, y reúnen todos los derechos que el consumidor tiene de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto Legislativo 7/2021 de 21 de abril, para la Defensa de los Consumidores, en la Venta de Bienes de consumo para uso doméstico.

Las vías de reclamación de las que dispone el consumidor son los órganos o entidades correspondientes de las Comunidades Autónomas o El Instituto Nacional de Consumo.

-Euro-Saime S.A. es responsable de las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del bien y se manifiesten en un plazo de 3 años desde la entrega.

Se presume que las faltas de conformidad que se manifiesten en los dos años siguientes a la entrega del bien, ya existían cuando el bien se entregó, excepto cuando para los bienes esta presunción sea incompatible con su naturaleza o la índole de la falta de conformidad

En caso de falta de conformidad, el consumidor puede optar entre reducción de precio o resolución de contrato, salvo que esto resulte imposible o desproporcionado.

La reparación o reposición de cualquier pieza o componente defectuoso realizado por un Servicio Técnico Oficial de la Marca, incluyendo Mano de Obra y Desplazamiento será a Cargo de Euro-Saime S.A., siempre que el aparato esté instalado de forma accesible.

Queda excluido de esta garantía, daños no imputables a la fabricación y calidad del producto, causados como consecuencia de:

*SUSTITUCIÓN piezas por FALTA MANTENIMIENTOS / LIMPIEZA (desagüe obstruido, jabonera, burlete.)

***SUSTITUCIÓN piezas DESGASTE NORMALES (correas...)**

*ROTURA ACCIDENTAL de componentes de plástico, asas y vidrio (no atribuible a defecto fabricación)

*DAÑOS ESTÉTICOS -TRANSPORTE, no denunciados en el momento de la entrega.

*DAÑOS ÓXIDO, PINTURA, por uso productos limpieza abrasivos que dañen chapa (óxido.), esmalte, **pintura, plásticos...**

*INSTALACIÓN INCORRECTA o manipulación indebida del producto

*USO NO DOMÉSTICO del aparato

*USO INDEBIDO no acorde con las instrucciones (carga ropa **excesiva...**)

*FUERZA MAYOR subidas de tensión, impactos, acciones atmosféricas, o cualquier otra causa de fuerza mayor.

*EFECTOS QUÍMICOS o electroquímicos del agua.

*REPARACIONES efectuadas por Servicios Técnicos no oficiales o por el propio consumidor.

ASISTENCIA TÉCNICA

Si necesita consultar el listado de Servicios Técnicos actualizado, entre en nuestra página www.rommer.es

Ficha de producto

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		INDU M-65	
Tipo de placa		Placa de inducción empotrada	
Número de zonas de cocción y/o áreas		3 zonas	
Tecnología de calefacción (zonas de cocción de inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiante, placas sólidas)		cocina de inducción	
Para zonas de cocción circulares o área; diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica calentada, redondeado al 5mm más cercano	Ø	Zona 1:16.0 Zona 2: 21.0 Zona 2:29.0	cm
Para zonas de cocción no circulares o áreas: largo y ancho de la superficie usual por zona de cocción o área eléctricamente calentada, redondeado al 5 mm más cercano	L,W	---	cm
Consumo de energía por zona de cocción o área calculado por kg	Cocina eléctrica EC	Zona 1: 188.5 Zona 2: 183.6 Área: 177.1	Wh/kg
Consumo de energía para la placa de cocción calculado por kg	Placa de inducción EC	183.1	Wh/kg