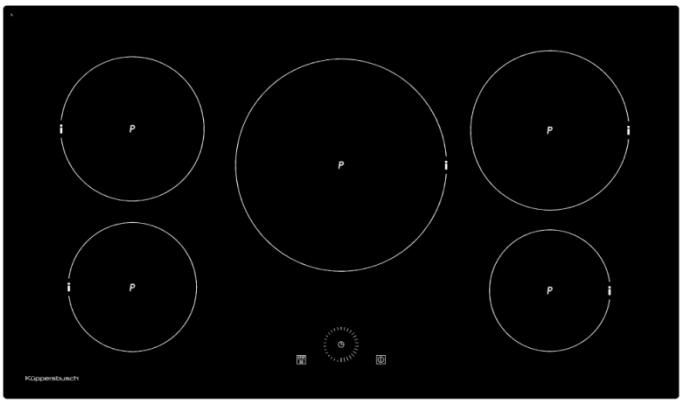
INSTRUCCIONES PARA EL USO

y montaje

EKI9350.1F



Küppersbusch

Servicio técnico - Küppersbusch

Solicitud de atención técnica central / solicitud de piezas de repuesto

Alemania:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Teléfono: 0209 - 401631
Fax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15
Internet: www.kueppersbusch.de

Contacto:

De lunes a jueves	de 8:30 a 18:00 horas
Viernes	de 8:30 a 17:00 horas

Fuera de los horarios de atención al público puede ponerse en contacto con nosotros por fax o Internet en www.kueppersbusch.de.

Austria:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Viena

Teléfono: (01) 8 66 80 - 15
Fax: (01) 8 66 80 - 50
Internet: www.kueppersbusch.at

Contacto:

De lunes a viernes	de 8:00 a 17:00 horas

Fuera de los horarios de atención al público puede ponerse en contacto con nosotros por fax o Internet en www.kueppersbusch.at.

Obsérvese:

Para que nuestro servicio técnico pueda preparar cuidadosamente las reparaciones y poner a punto con antelación los repuestos necesarios, necesitamos que nos proporcione la información que se indica a continuación:

1. Su dirección precisa
2. Su número de teléfono y, dado el caso, de fax
3. ¿Cuándo puede visitarle nuestro servicio técnico?
4. La descripción exacta del aparato: N°. de mod. (Mod.-Nr.) y n°. F (F-Nr.) (consultar la placa de características y/o el comprobante de compra)
5. La fecha de compra o de entrega
6. La descripción exacta del problema o de lo que usted desea del servicio técnico. Tenga además preparado el comprobante de la compra.

De este modo nos ayuda a evitar pérdidas de tiempo y de dinero innecesarias y a que podamos trabajar más eficientemente para usted.

Estimado cliente:
Gracias por haberse decido por la compra de una encimera por inducción de KÜPPERSBUSCH. Lea cuidadosamente la información de este manual antes de poner en funcionamiento la encimera. Aquí encontrará indicaciones importantes de seguridad, empleo, cuidado y mantenimiento del aparato para que pueda disfrutarlo durante mucho tiempo.

Conserve estas instrucciones cuidadosamente. Entregue estas instrucciones de uso y de montaje a los nuevos propietarios para su información y seguridad.

ÍNDICE

SEGURIDAD 4

INDICACIONES DE SEGURIDAD ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA 4
INDICACIONES DE SEGURIDAD GENERALES 4
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO 5
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO 5
PROTECCIÓN DE OTROS PELIGROS 5

DESCRIPCIÓN DEL APARATO 6

DESCRIPCIÓN TÉCNICA 6
PANEL DE MANDOS 6

MANEJO DE LA ENCIMERA 6

INDICADOR 6
ENTRADA DE AIRE 7

PUESTA EN MARCHA DE LA ENCIMERA 7

ANTES DEL PRIMER CALENTAMIENTO 7
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN 7
FUNCIÓN DE LAS TECLAS TÁCTILES 7
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA " SLIDER " Y RELOJ PROGRAMADOR 8
CONEXIÓN Y DESCONEXIÓN DE LA ENCIMERA 8
RECONOCIMIENTO DE RECIPIENTES 9
INDICACIÓN DE CALOR RESIDUAL 9
FUNCIÓN BOOSTER (NIVEL "POWER") 9
RELOJ PROGRAMADOR 10
FUNCIÓN DE GOLPE DE COCCIÓN 10
FUNCIÓN STOP&GO 11
FUNCIÓN DE MEMORIA 11
FUNCIÓN PARA MANTENER CALIENTE 12
BLOQUEAR LA ENCIMERA 12
LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO 12

CONSEJOS DE COCCIÓN 13

OLLAS 13
TAMAÑO DE LAS CACEROLAS 13
ÁREAS DE AJUSTE 14

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN 14

QUÉ HACER EN CASO DE QUE 15

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE 15

INSTRUCCIONES DE MONTAJE 16

CONEXIÓN ELÉCTRICA 17

SEGURIDAD

Indicaciones de seguridad antes de la puesta en marcha

- Retire todas las partes del embalaje.
- El aparato solo debe ser montado y conectado por un electricista profesional. El fabricante no puede ser responsabilizado de los daños causados por errores de montaje o conexión. El aparato solo debe emplearse una vez montado.
- El aparato solo debe usarse si está montado de forma recta y fija en una placa de trabajo y teniendo en cuenta todas las normas correspondientes de las empresas de suministro de corriente eléctrica.
- Este aparato solo debe emplearse para cocinar y asar alimentos en un ambiente doméstico y no está diseñado para un uso comercial.
- Elimine del cristal todas las etiquetas y adhesivos.
- No modifique el aparato desde el punto de vista constructivo.
- No use la encimera como zona de trabajo o superficie donde depositar objetos.
- La seguridad solo queda garantizada si el aparato está conectado a un conductor de protección que cumpla con las normas válidas.
- El aparato no debe conectarse a la red eléctrica mediante un cable de prolongación.
- El aparato no debe emplearse encima de un lavavajillas o una secadora: los vapores de agua producidos podrían averiar el sistema electrónico.

Indicaciones de seguridad generales

- El sistema electrónico (relé) puede causar ruidos de conmutación perceptibles al oído. Asimismo, puede escucharse el ventilador de refrigeración. El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando después del proceso de refrigeración para refrigerar los componentes electrónicos. Estos ruidos no indican una avería de la encimera sino al contrario, la encimera está funcionando a la perfección.
- Después de cada uso desconecte las zonas de cocción.
- Los aceites y las grasas sobrecalentados pueden inflamarse fácilmente. Si prepara alimentos en grasas o aceites (por ejemplo, patatas fritas) debe supervisar el procedimiento de cocción.
- Al hervir o asar las zonas de cocción se calientan. En consecuencia, tenga cuidado y procure no quemarse durante y después del uso del aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico de un aparato independiente o empotrado pueda entrar en contacto con el disco o las zonas de cocción calientes.
- Los objetos magnéticos como, por ejemplo, las tarjetas de crédito, disquetes o calculadoras no deben colocarse cerca de un aparato conectado. Su funcionamiento podría verse averiado.
- No deposite objetos metálicos como p. ej. cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, pues pueden calentarse.
- No coloque objetos metálicos (por ejemplo, cucharas, tapas, etc.) sobre la superficie de inducción puesto que en determinados casos podría calentarse si está en funcionamiento.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una lámina de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- Este aparato doméstico no debe ser utilizado por usuarios (también niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, a menos que hayan sido instruidas en el uso del aparato por una persona responsable de ellos.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato doméstico.

Precauciones para no deteriorar el aparato

- No use ollas o sartenes con una base sin pulir o dañada (por ejemplo de fundición). Esto podría dañar la vitrocerámica.
- Tenga en cuenta que los granos de arena también pueden provocar arañazos.
- La vitrocerámica no es sensible a los choques de temperatura y es muy resistente pero no es irrompible. Los objetos especialmente puntiagudos y duros que caen sobre la superficie de cocción pueden dañarla.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las ollas.
- No use las zonas de cocción con recipientes vacíos.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias se funden, se quedan pegadas y al enfriarse pueden provocar grietas, roturas u otros cambios permanentes en el cristal. Si a pesar de todo cayeran sobre las zonas de cocción calientes, desconecte el aparato y retírelas mientras todavía estén calientes. Puesto que las zonas de cocción están calientes existe peligro de quemaduras.
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos. Esto podría averiar el sistema electrónico bajo el vidrio.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese de que hay una distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación del aparato.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en este cajón. Si hubiera bandejas para cubiertos en el cajón deben ser de material resistente al calor.
- No caliente recipientes cerrados (por ejemplo, latas de conservas) en las zonas de cocción. La sobrepresión causada podría reventar los recipientes y/o latas y existiría peligro de lesiones.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de roturas, desconchados o fisuras en la vitrocerámica: es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica, desenrosque el fusible de la encimera y/o desmóntelo y póngase en contacto con nuestro servicio técnico o distribuidor autorizado.
- Las reparaciones en el aparato solo pueden ser realizadas por personal especializado.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie de vidrio está agrietada, apague el aparato para evitar el peligro de recibir una descarga eléctrica.

Protección de otros peligros

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Los usuarios que lleven marcapasos deben tener en cuenta que en las cercanías del aparato conectado se genera un campo electromagnético que puede influir en el funcionamiento del marcapasos. En caso de duda, póngase en contacto con el fabricante del marcapasos o con su médico.
- No use recipientes sintéticos o de aluminio. Podrían fundirse sobre la zona de cocción.

EL USO DE OLLAS INADECUADAS O DE UN CRISTAL ADAPTADOR PARA INDUCCIÓN ORIGINA LA CONCLUSIÓN PREMATURA DE LA GARANTÍA.

EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS QUE PUEDAN PRODUCIRSE EN LA ENCIMERA O EN SU ENTORNO.

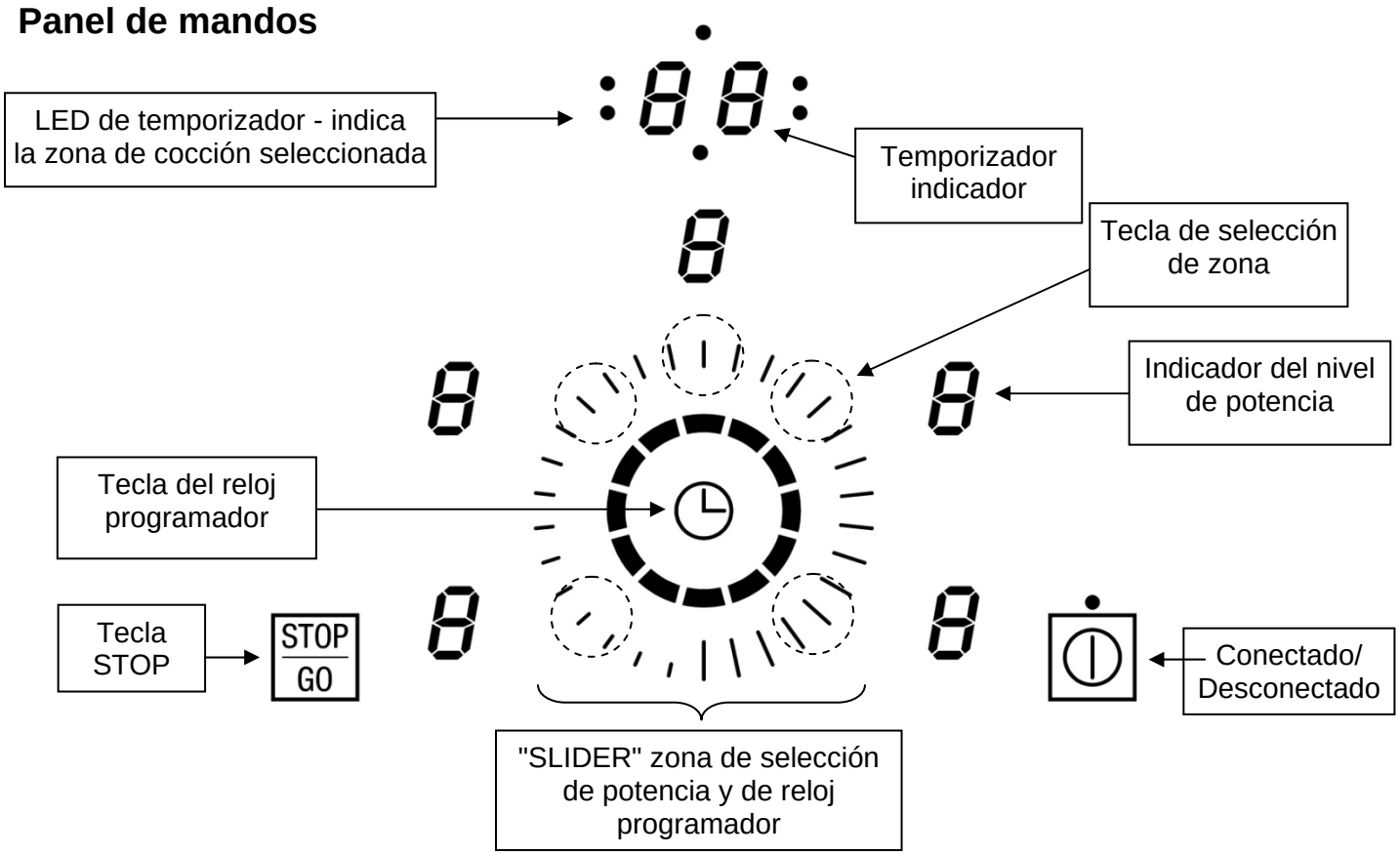
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Descripción técnica

Tipo	Potencia total	Zonas de cocción	Potencia nominal*	Potencia del Booster*	Diámetro mínimo fondo del recipiente (mm)
EKI9350.1F	7400 W	Delante izquierda Detrás izquierda Centro Detrás derecha Delante derecha	1100 W 1400 W 2300 W 2300 W 1100 W	1400 W 2000 W 3000 W 3000 W 1400 W	90 mm 90 mm 110 mm 100 mm 90 mm

* Rendimiento medio. El rendimiento máximo puede sobrepasar estos valores dependiendo del tamaño, forma y calidad de las ollas empleadas.

Panel de mandos



MANEJO DE LA ENCIMERA

indicador

Indicación	Designación	Función
0	Cero	La zona de cocción está activada
1…9	Nivel de potencia	Elección de nivel de cocción
U	Recipiente no detectado	Falta recipiente o es inadecuado
A	Golpe de cocción	Máxima potencia + cocción
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	Zona de cocción caliente
P	Booster (nivel "Power")	Activada la potencia booster
U	Mantener	Mantener la zona de cocción a 70°C
II	Pausa	Encimera en función de pausa

Entrada de aire

El ventilador funciona de forma automática. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que el calor desprendido por el sistema electrónico sobrepasa un cierto umbral. La ventilación activa su velocidad más alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

PUESTA EN MARCHA DE LA ENCIMERA

Antes del primer calentamiento

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

Principio de la inducción

Debajo de cada zona de cocción hay una bobina de inducción. Cuando la zona de cocción está conectada esta bobina genera un campo magnético. El campo magnético induce corrientes parásitas en el suelo de la olla, que debe ser magnético. De este modo se caliente el suelo de la olla. La zona de cocción solo se caliente indirectamente por el calor desprendido por la olla.
Las zonas de cocción por inducción solo funcionan con recipientes magnéticos.

- Recipientes de inducción adecuados con suelos magnéticos: fundición de hierro, acero, acero esmaltado, acero inoxidable con suelo magnético.
- Recipientes de inducción no adecuados: cobre, aluminio, vidrio, madera, gres, cerámica, acero inoxidable no ferro-magnético.

La zona de cocción por inducción se adapta automáticamente al tamaño de los recipientes empleados. El recipiente debe tener un tamaño mínimo ya que de lo contrario la inducción no se pone en marcha. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, aparece el símbolo [U].

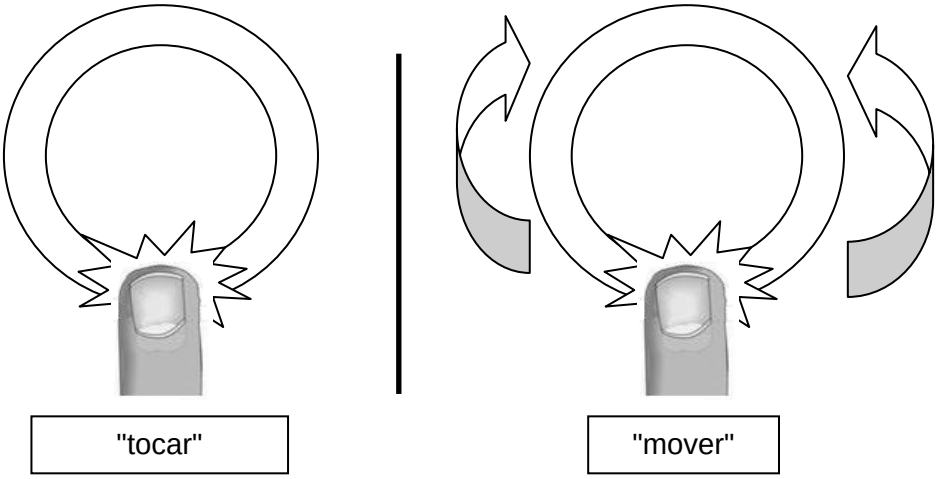
Función de las teclas táctiles

La encimera se controla mediante teclas táctiles. Estas reaccionan tocando ligeramente el cristal con el dedo. Si toca la tecla durante un segundo, se ejecutan los comandos de control. Cualquier reacción de las teclas táctiles queda confirmada por una señal sonora o visual.

En caso de uso general solo debe pulsar una tecla a la vez.

Zona de selección de potencia " SLIDER " y reloj programador

Primero debe seleccionar la zona de cocción deseada: pulse el slider que está justo al lado de la pantalla de 7 segmentos correspondiente. La pantalla de la zona de cocción seleccionada relumbra.
Mientras una zona de cocción está activa (pantalla reluciente) puede seleccionar los niveles de cocción de este quemador, ya sea deslizando un dedo por el slider o mediante selección directa.
Para controlar el nivel de cocción del quemador siguiente debe esperar unos segundos hasta que el quemador anterior ya no esté activo (la pantalla pasa de relumbrar a brillo normal).



Conexión y desconexión de la encimera

- **Encimera: conectar/desconectar :**

Acción	Panel de mandos	Indicador
Conectar	Pulsar [⏻]	[0]
Desconectar	Pulsar [⏻]	Ninguno o [H]

- **Zona de cocción: conectar/desconectar :**

Acción	Panel de mandos	Indicador
Seleccionar la zona deseada	Pulsar en el “SLIDER“ frente al indicador de la zona deseada	[0]
Aumentar potencia	Deslizarse por el "SLIDER"	[1] a [P]
Reducir potencia	Deslizarse por el "SLIDER"	[P] a [1]
Desconectar	Deslizarse por el "SLIDER" hasta el 0	[0] o [H]
	o pulsar inmediatamente el 0	[0] o [H]

Para seleccionar otra zona debe esperar hasta que el indicador ya no esté seleccionado.
Si no se realiza ninguna entrada posterior, la encimera se desconecta por motivos de seguridad después de 20 segundos y los ceros se apagan.

Reconocimiento de recipientes

El reconocimiento de recipientes garantiza una seguridad muy elevada:

- La inducción no funciona cuando no hay recipiente sobre la zona de cocción o cuando este recipiente no es adecuado para la inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca una cacerola en la zona de cocción.
- Si en el curso de la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca de nuevo el recipiente en la zona de cocción. La cocción se reemprende en el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Después de la utilización de la placa es necesario apagar la zona de cocción para que no aparezca el reconocimiento de recipientes [U].

Indicación de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o la encimera, el calor residual de las zonas de cocción calientes se indica con una [H]. El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro. No toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor mientras los testigos de calor residual estén encendidos: **existe peligro de quemaduras**

Función Booster (nivel "Power")

Todas las zonas de cocción está equipadas con una función "Power", es decir, un refuerzo de la potencia.
Si está conectada, esta zona de cocción trabajará durante 5 min. en el nivel de potencia [P] con una potencia especialmente elevada. El power está concebido p. ej. para que pueda calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer fideos.

- **Conectar/ desconectar el booster :**

Acción	Panel de mandos	Indicador
Seleccionar la zona deseada	Pulsar en el “SLIDER“ frente al indicador de la zona deseada	[0]
Conectar Power	Deslizarse por el "SLIDER"	[0] a [P]
Desconectar Power	Deslizarse por el "SLIDER"	[P] a [0]

- **Control automático de la "función booster" (administración de potencia):**

Por motivos técnicos, hay siempre dos zonas de cocción reunidas en un módulo y disponen de una potencia máxima. Si se excede este rango de potencia al conectar un nivel de cocción mayor o el nivel «power», la gestión de potencia reduce el nivel de cocción del zona de cocción correspondiente del módulo. Después el indicador de esta zona de cocción parpadea, seguidamente indica de forma constante el nivel de cocción máximo posible.

Zona de cocción seleccionada	Otra zona de cocción (p. ej: nivel de potencia 9)
[P] se ilumina	[9] se reduce a [8] y parpadea

Reloj programador

Con el reloj programador integrado puede ajustarse en todas las cuatro zonas de cocción una duración de 1 a 99 minutos. Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.

- **Conexión del temporizador:**

Acción	Panel de mandos	Indicador
Seleccionar la zona deseada	Pulsar en el “SLIDER“ frente al indicador de la zona deseada	[0]
Seleccionar potencia	Deslizarse por el "SLIDER"	[1] a [9]
Seleccionar el reloj programador	Pulsar [ ]	[00]
Ajustar tiempo	Pulsar [ ]	[10, 20, 30…]
	Deslizarse por el “SLIDER“	[31, 32, 33…]

Después de unos segundos el parpadeo se detiene. El temporizador está activado y el tiempo empieza a transcurrir.

- **Desconexión del temporizador:**

Acción	Panel de mandos	Indicador
Seleccionar la zona deseada	Pulsar en el “SLIDER“ frente al indicador de la zona deseada	Tiempo
Seleccionar reloj programador	Pulsar [ ]	Tiempo
Detener el reloj programador	Pulsar [ ]	[00]

- **Desconexión automática:**

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado la zona de cocción se desconecta, suena una señal acústica y se muestra [00] parpadeando.

Para desconectar la señal acústica y el parpadeo, solo tiene que accionar la tecla [ ].

- **Programador como avisador de tiempo corto:**

Acción	Panel de mandos	Indicador
Conectar la encimera	Pulsar [ ]	[0]
Seleccionar el reloj programador	Pulsar [ ]	[00]
Ajustar tiempo	Pulsar [ ]	[10, 20, 30…]
	Deslizarse por el “SLIDER“	[31, 32, 33…]

Después de unos segundos el parpadeo se detiene. El temporizador está activado y el tiempo empieza a transcurrir.

Función de golpe de cocción

Todas las zonas de cocción están provistas de una función de golpe de cocción. Si la función de golpe de cocción está activada, la zona de cocción calienta automáticamente con máxima potencia y retorna después a la siguiente etapa de cocción que haya seleccionado. El tiempo de cocción depende de la siguiente etapa de cocción que haya seleccionado.

- **Activación de la función golpe de coción**

Acción	Panel de mandos	Indicador
Seleccionar potencia (por ejemplo « 7 »)	Deslizarse por el "SLIDER" hasta [7] y pulsar durante 3 s.	[7] parpadea con [A]

- **Desconexión de la función de golpe de cocción:**

Puede desconectar la función de golpe de función programada y seguir con la cocción seleccionando otro nivel de cocción o finalizar completamente el procedimiento de cocción:

Acción	Panel de mandos	Indicador
Seleccionar potencia	Deslizarse por el "SLIDER"	[0] a [9]

Nivel de prosecución de la cocción ajustado	Función de golpe de cocción Tiempo (min:seg)
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	- : -

Función Stop&Go

Esta función permite interrumpir temporalmente o reactivar la cocción con los mismos ajustes de potencia.

- **Conectar/Desconectar la función Stop&Go :**

Acción	Panel de mandos	Indicador
Conectar la función	Pulsar [ ] durante aprox. 3 s	[II] en el indicador
Desconectar la función	Pulsar [ ] durante aprox. 3 s y pulsar el slider	Últimos ajustes

Función de memoria

Después de desconectar la encimera, los últimos ajustes permanecen grabados. Puede volver a activar estos valores mediante la función de memoria. Los valores siguientes pueden volver a activarse mediante la función de memoria:

- Niveles de potencia de las zonas de cocción.
- Ajustes del temporizador de las zonas de cocción.
- Ajustes del sistema automático de cocción

Llamar función de memoria:

- Conectar encimera (pulsar [ ])
- Pulse [STOP GO] en un plazo de 6 segundos.

Los valores de los últimos ajustes vuelven a estar activos.

Función para mantener caliente

Esta función mantendrá los alimentos a 70 ºC

- **Conectar y desconectar :**

Acción	Panel de mandos	Indicador
Función para mantener en caliente	Pulsar el « SLIDER » entre los niveles [0] y [1]	[U]
Desconectar	Deslizarse por el "SLIDER"	[0] a [9]

Bloquear la encimera

Para evitar una modificación del ajuste de las zonas de cocción, p. ej. en la limpieza del cristal, es posible bloquear las teclas de control (excepto la tecla [ ]).

- **Activación del bloqueo:**

Acción	Panel de mandos	Indicador
Conectar encimera	Pulsar [ ]	[0] o [H]
Bloquear encimera	Pulsar [ ] y dejar el dedo en esta tecla y pulsar con el otro dedo tres veces [ ]	[L]

- **Desconexión del bloqueo:**

Acción	Panel de mandos	Indicador
Conectar encimera	Pulsar [ ]	[L]
Bloquear encimera	Pulsar [ ] y dejar el dedo en esta tecla y pulsar con el otro Pulsar con el dedo tres veces [ ]	[0] o [H]

Limitación de la duración del funcionamiento

La encimera dispone de una limitación automática de la duración del funcionamiento. El tiempo de funcionamiento continuo de cada una de las zonas de cocción depende del nivel de cocción seleccionado.
Condición es que durante el tiempo de funcionamiento no se lleve a cabo ningún ajuste en la zona de cocción. Cuando la limitación de la duración del funcionamiento se ha activado se desconecta la zona de cocción.

Nivel de cocción ajustado	Limitación de la duración del funcionamiento (horas)
1	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5

CONSEJOS DE COCCIÓN

Ollas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético

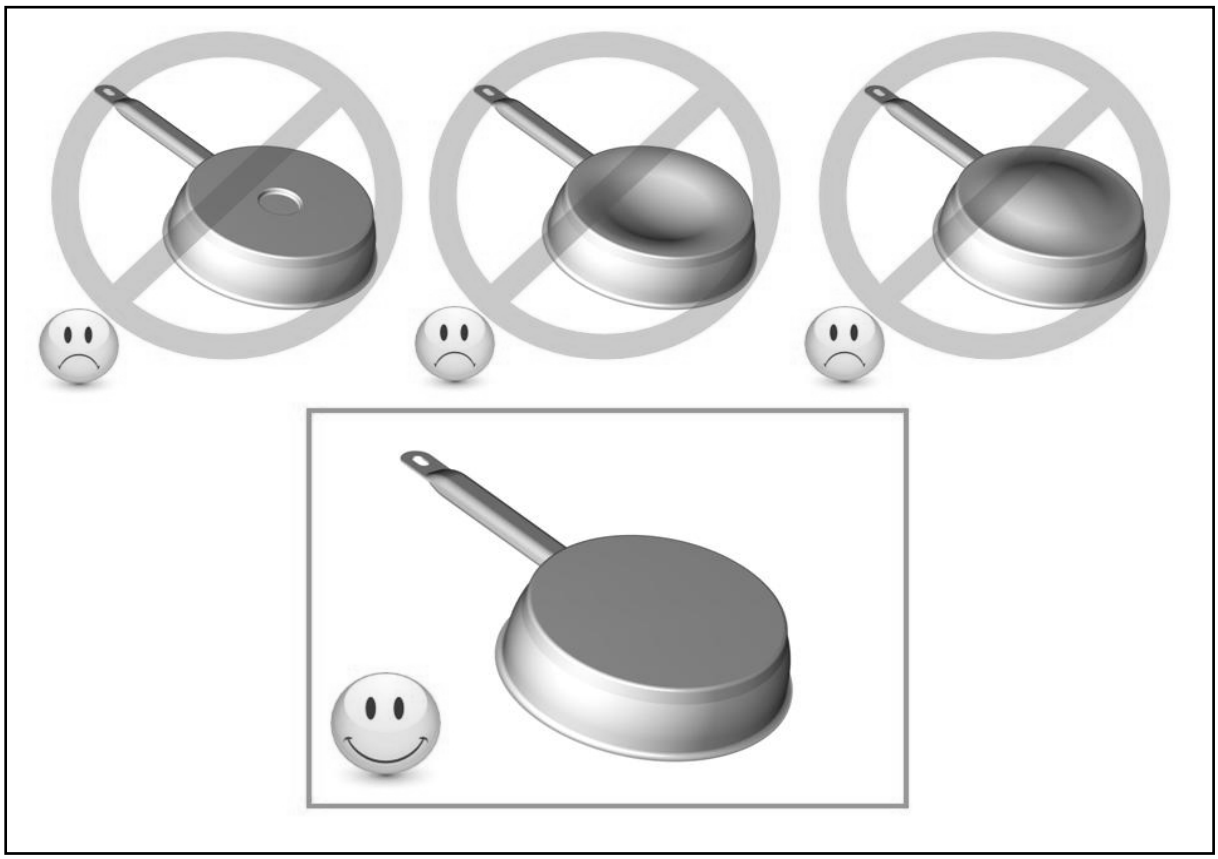
Materiales inadecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

Los fabricantes suelen especificar si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola y colóquela sobre una zona de cocción por inducción. Regule la zona de cocción al nivel [9]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola. Si el imán se queda pegado la cacerola es adecuada.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.



Tamaño de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. El recipiente debe tener un tamaño mínimo ya que de lo contrario la inducción no se pone en marcha.

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

Áreas de ajuste

(Estos datos solo son indicativos)

Entre 1 y 2	Fundir, disolver, preparar	Salsas, mantequilla, chocolate chocolate, gelatina, yogur
Entre 2 y 3	Poner en remojo, descongelar, mantener en caliente	Arroz, platos congelados, pescado, verduras
Entre 3 y 4	Cocer al vapor, rehogar	Pescado, verduras, frutas
Entre 4 y 5	Rehogar, poner en remojo, descongelar	Pescado, verduras, pasta, grano, legumbres, congelados
Entre 6 y 7	Cocer	Pescado, hígado, huevos, salchichas, estofado, filetes rellenos
Entre 7 y 8	Asar a fuego lento	Pescado, empanada milanesa, butifarra, huevos fritos
9	Hornear, cocer	Filetes, tortillas, crepes, lentejas
P y ıı ıı	Cocer	Grandes cantidades de agua

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.
Limpie la encimera regularmente. Para ello, use un paño húmedo y un poco de detergente o un producto especial para vitrocerámica.

- Para limpiar el aparato, debe estar desconectado.
- Por motivos de seguridad, no utilice en ningún caso aparatos de limpieza "a vapor" o "a presión".
- No utilice productos de limpieza abrasivos o agresivos como, por ejemplo, aerosoles para limpiar la parrilla o el horno, quitamanchas o quitaóxidos, arena abrasiva o esponjas con superficies abrasivas.
- Seguidamente, seque la encimera con un paño limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.

QUÉ HACER EN CASO DE QUE ...

La encimera o las zonas de cocción no se encienden:

- La encimera está mal conectada a la red eléctrica.
- El fusible de protección de la instalación doméstica no está bien colocado o ha saltado.
- La encimera está bloqueada.
- Las teclas de sensor están mojadas o sucias.
- Una cacerola u otros objetos tapan las teclas.

El símbolo [U] se enciende:

- No hay cacerola en la zona de cocción.
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción.
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño para esta zona de cocción.

El símbolo [E] se enciende:

- Llame al servicio técnico.

Una de las zonas o la encimera se desconecta:

- Ha saltado la desconexión de seguridad.
- Se ha olvidado de desconectar un quemador.
- Se han cubierto varias teclas de sensor.
- La cacerola está vacía y se ha sobrecalentado.
- Debido al sobrecalentamiento el sistema electrónico ha reducido o ha desconectado automáticamente la potencia.

El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de la desconexión:

- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato.
- La ventilación se parará automáticamente.

El mando de cocción automática no se conecta:

- La zona de cocción está aún caliente [H]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [9]

El panel de control indica [II]:

- Referirse al capítulo "Pausa".

El indicador de tarea [L]:

- Referirse al capítulo "Bloquear la encimera".

Indicador [U] :

- Referirse al capítulo "Función para mantener en caliente".

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

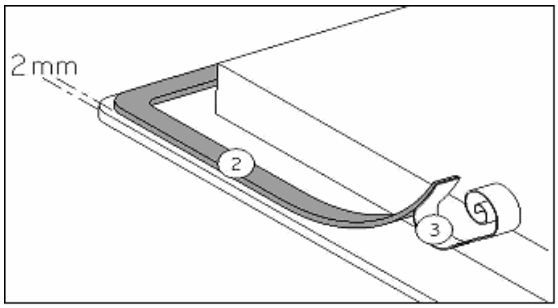
- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables.
- Los aparatos electrónicos y eléctricos todavía disponen de materiales valiosos. Pero también contienen materiales nocivos necesarios para su función y seguridad.

- Por tanto, no tire nunca su aparato con los residuos domésticos.
- Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos.

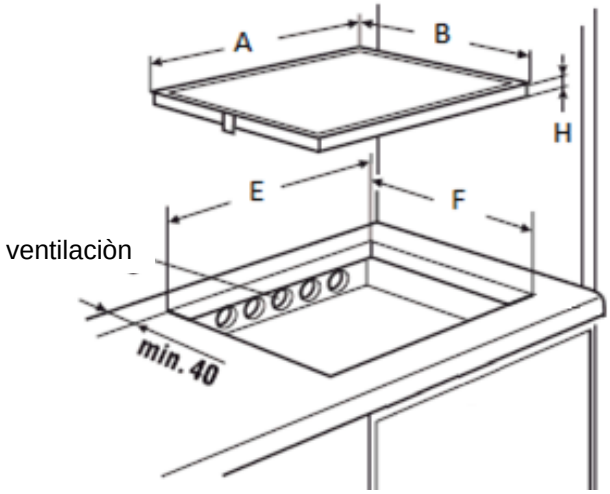
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

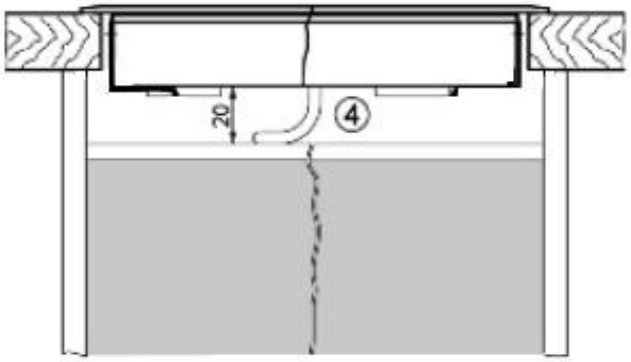
El montaje y la conexión debe ser realizada exclusivamente por un profesional autorizado.
El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

Colocación de la junta de estanqueidad:



Pegar la junta (2) a 2 mm del borde exterior del cristal después de haber quitado la lámina de protección (3).





Montaje :

- **Medidas de montaje:**

	A	B	E	F	H
EKI9350.1F	900 mm	520 mm	810 mm	490 mm	54 mm

- **La distancia entre el recorte y la pared y/o un mueble debe ser como mínimo de 40 mm.**
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la encimera.**
- La placa de trabajo debe estar tratada con un pegamento resistente al calor (75º C).
- Los listones de cierre de pared tienen que ser resistentes al calor.
- La encimera no debe montarse sobre hornos sin ventilación, lavavajillas, lavadoras o secadoras.
- Debajo de la encimera debe haber un **espacio libre mínimo de 20 mm** que garantice la ventilación adecuada del sistema electrónico.

- Si hay un cajón debajo de la encimera, no guarde en él objetos inflamables como, por ejemplo, aerosoles.
- La distancia de seguridad entre el aparato y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 650 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón.
- Las superficies de corte de la placa de trabajo deben estar selladas con una laca especial, caucho de silicona o resina colada para evitar el hinchamiento causado por la humedad. Asegúrese de pegar debidamente la banda aislante adjunta.
- **¡No pegar la encimera con silicona bajo ninguna circunstancia!** En tal caso ya no sería posible un desmontaje no destructivo de la encimera.

Entrada de aire

- La pared posterior del armario inferior debe estar abierta en esta área del recorte de la placa de trabajo para posibilitar un intercambio de aire.
- Hay que retirar el listón transversal delantero del mueble para que haya una apertura de paso de aire por debajo de la placa de trabajo por todo lo ancho del aparato.
- Los posibles travesaños de debajo de la placa de trabajo deberán retirarse, al menos los situados debajo de la zona del recorte de la placa de trabajo.
- La distancia entre la encimera de inducción y los muebles de cocina o aparatos incorporados debe ser seleccionada de tal manera que quede garantizada una entrada y salida de aire suficiente de la inducción.
- Se debe evitar un exceso de generación de calor desde abajo, como el causado p.ej. por un horno sin ventilador de corriente transversal.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

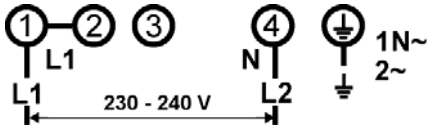
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe ser realizada por un electricista especializado que conozca y cumpla debidamente las normas nacionales de las empresas locales de suministro eléctrico.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislarse de la red por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm. Como separadores idóneos se consideran interruptores LS, fusibles y contactores.
- La instalación debe estar protegida por fusibles. Los cables eléctricos deben estar encastrados.
- Si el aparato no está equipado con una clavija de enchufe accesible, deben considerarse en caso de montaje fijo otras posibilidades de desconexión según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toque las partes calientes de la placa de cocción.

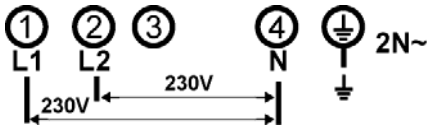
¡Atención!

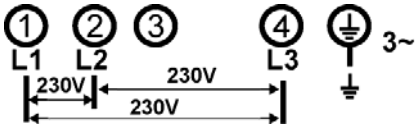
Este aparato está diseñado solo para una alimentación de 230 V~ 50-60 Hz.
Conecte siempre la toma de tierra.
Siga el esquema de conexión.
La caja de conexión está en la parte inferior del aparato. Para abrir la carcasa use un destornillador e introdúzcalo en las ranuras previstas para ello.

Red	Conexión (*)	Diámetro	Cable	Fusible
230V~ 50/60Hz	1 fase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) según la norma EN 60 335-2-6/1990







Conexión de la encimera:

Use para las diferentes posibilidades de conexión los puentes terminales de latón que están en la carcasa.

<u>Monosfase</u> <u>230V~1P+N</u>
Coloque el puente terminal entre los bornes de conexión 1 y 2
La conexión a tierra debe conectarse al borne de conexión "Tierra", el conductor neutro al borne de conexión 4 y la fase L al borne de conexión 1 o 2.

<u>Bifase</u> <u>400V~2P+N</u>
La conexión a tierra debe conectarse al borne de conexión "Tierra", el conductor neutro al borne de conexión 4, la fase L1 al borne de conexión 1 y la fase L2 al borne de conexión 2.

¡Atención! Inserte los hilos correctamente. Apriete los tornillos debidamente.

No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiera ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra impropio.