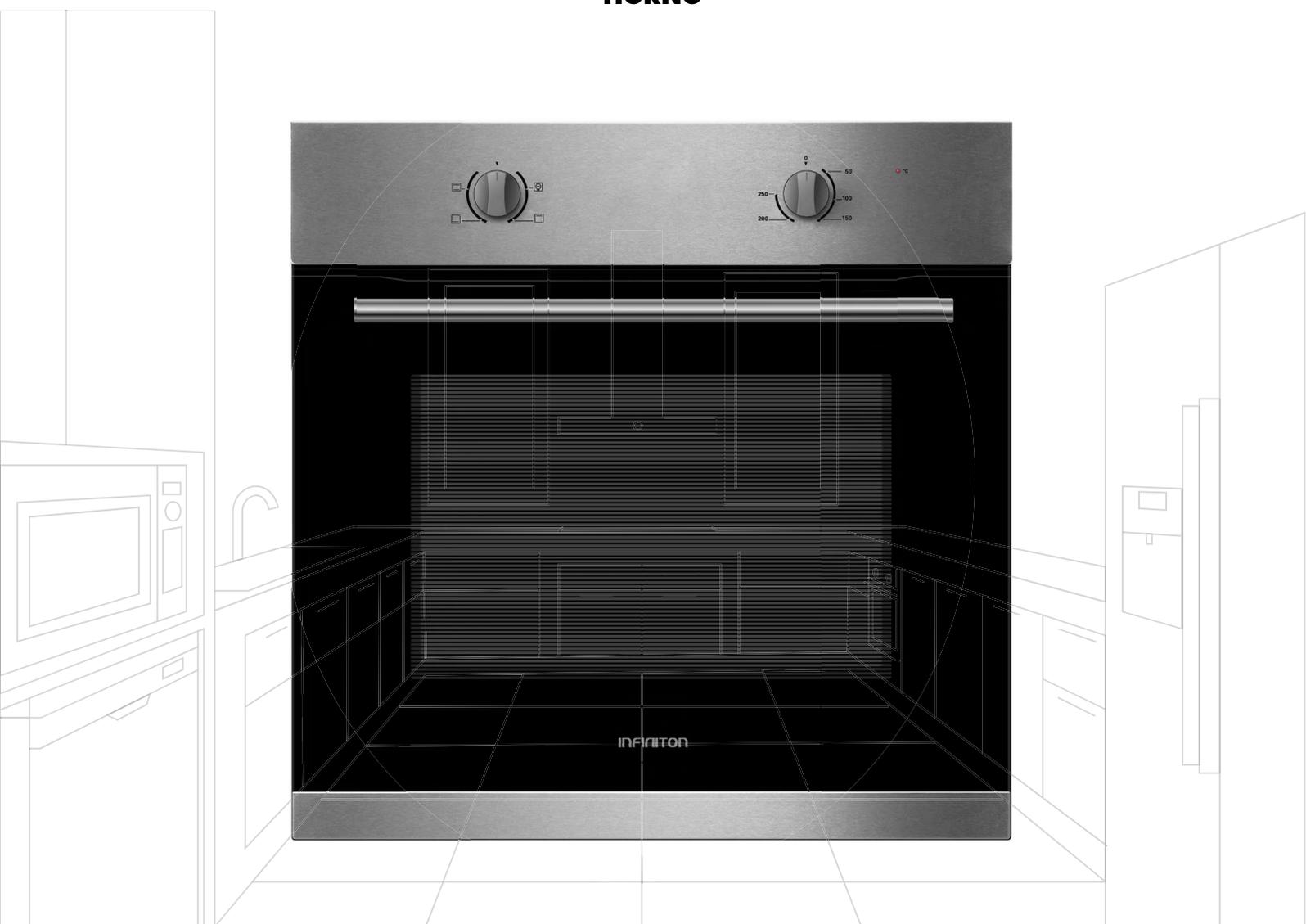


INFINITON

HORNO



HORNO B70L4

ean: 8436546192251

Antes de utilizar su nuevo producto Infiton, lea atentamente este manual de usuario, a fin de aprender a usar de manera segura y eficiente las funciones que le ofrece este dispositivo.

Información de seguridad	7
Instalación	12
Funcionamiento	19
Cocina con Infiniton	23
Limpieza y mantenimiento	24
Solución de problemas	27

Un horno es esencial en nuestra cocina y no hablamos solo del espacio físico en casa, también en nuestro recetario. Un horno fomenta la creatividad, el comer más sano y más variado.

Si aprendemos a usarlo de verdad, los platos quedarán sabrosos y nutritivos y dejaremos de comer lo de siempre. Volveremos a reunir a la familia en torno a la mesa y, oye, pocas cosas tan bonitas como el comer en familia.

Un horno Infiniton ofrece muchísimas ventajas y disponemos de un amplio y variado catálogo para que encuentres el que realmente se ajusta a tu nuevo estilo de vida.

Recetas divertidas y sencillas

Si te apasiona la cocina y eres un *foodie*, estás de enhorabuena. Solo necesitarás imaginación y buenos ingredientes para hacer de la cocina en tu casa un verdadero placer. La cocina no debe ser exigente, sí flexible y divertida, nada de horas y horas con el delantal. Eso se acabó. Nuestros hornos ofrecen libertad y eso se traduce en resultados extrajugosos en la mitad de tiempo

La tecnología Infiniton se pone al servicio de tu paladar y del buen gusto por la cocina sana y versátil.

Desde aperitivos para abrir boca, a primeros y segundos platos, postres caseros y meriendas saludables y por qué no, cenas en la mejor compañía.

Cocina en tiempo record para que dediques ese tiempo a lo que te gusta

Todo sabe mejor en una cocina Infiniton, por eso ponemos a vuestra entera disposición nuestra tecnología y diseño. Y, claro, nuestra amplia gama de hornos de diferentes capacidades y acabados. El horno ideal te espera.

La clave para pasarse a la buena vida es aceptar el cambio. En esencia, los cambios nos mejoran la vida y si la salud está en esa ecuación la respuesta siempre es sí.

Un horno te ofrece planificar bien las comidas, que siempre te encuentres algo hecho y disponible y, sobre todo, que aprendas a usar los ingredientes que se adaptan a tu estilo de vida, necesidad y bolsillo. Un horno Infiniton supone ahorro, nada de desperdiciar alimentos.

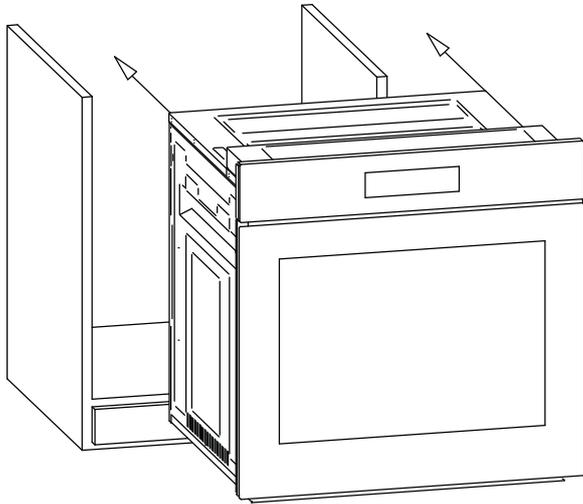
La cocina no debe ser una obligación, debe ser algo que nos motive a comer mejor y llevar un estilo de vida saludable. Únete al reto Infiniton.

Lea el contenido correspondiente a cada apartado en el manual de instrucciones para conocer detalladamente todos los pasos a seguir para que funcione correctamente su nuevo horno Infiniton.

Antes de comenzar la instalación, debe cortar el suministro eléctrico

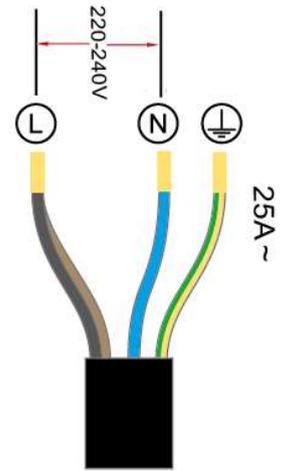
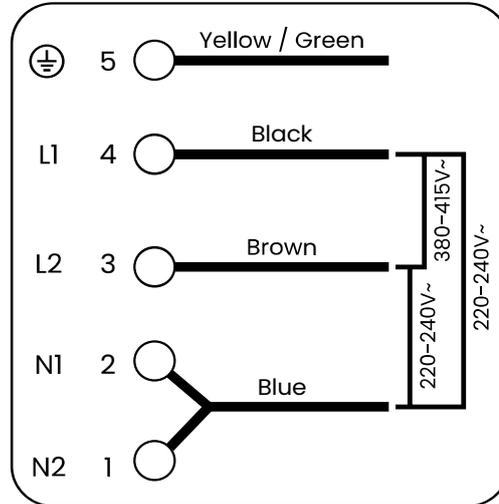
1. Seleccione una buena ubicación

Consulte el apartado de instalación del manual de usuario.



2. Realice la conexión eléctrica

Consulte el apartado de conexiones eléctricas en del manual de usuario.

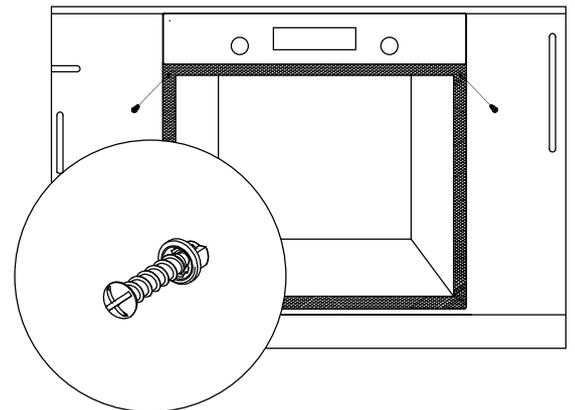


3. Evite poner el horno junto al frigorífico / congelador

Se trata de una pregunta bastante frecuente. Desde Infiniton se lo desaconsejamos, ya que el frigorífico siempre funciona correctamente cuando no hay ninguna fuente de calor cerca. Si no puedes evitarlo por motivos de espacio, no te preocupes: la transferencia de calor se puede minimizar **utilizando una placa aislante o manteniendo una distancia mínima de 30 cm.**

4. Atornille el horno al hueco de encastre

Una vez que se hayan realizado las conexiones eléctricas pertinentes, Ya puede atornillar el horno al hueco de encastre para fijarlo.



5. Puesta en marcha

Recomendamos encarecidamente calentar el horno durante una hora a la temperatura máxima. Antes de ello, retire todos los accesorios del interior del horno, excepto las bandejas. Limpie las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo antes de calentar el horno. Ventile la cocina durante el proceso de puesta en marcha del horno.

Seguridad general

Por su seguridad y para garantizar el uso correcto, antes de instalar y utilizar el dispositivo por primera vez, lea atentamente este manual del usuario, incluidos sus consejos y advertencias. Para evitar errores y accidentes innecesarios, es importante asegurarse de que todas las personas que usan el aparato estén completamente familiarizadas con su funcionamiento y características de seguridad. Guarde estas instrucciones y asegúrese de que permanezcan con el dispositivo si se mueve o se vende, para que todos los que lo usen durante toda su vida útil estén informados adecuadamente sobre el uso y la seguridad del dispositivo.

Para la seguridad de la vida y la propiedad, mantenga las precauciones de estas instrucciones del usuario, ya que el fabricante no es responsable de los daños causados por la omisión.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden el peligro involucrado.
- Los niños de a 8 años de edad pueden cargar y descargar este aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario a menos que tengan una edad de 8 años o más y estén supervisados.
- Mantenga todos los envases lejos de los niños. Existe riesgo de asfixia.
- Si está desechando el aparato, saque el enchufe de la toma de corriente, corte el cable de conexión (lo más cerca que pueda del aparato) y retire la puerta para evitar que los niños sufran una descarga eléctrica se caigan o se cierren.

Conexiones eléctricas

- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado por el electrodoméstico, ya que podría dañarse.
- Conecte el equipo a una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que cumpla con los valores de la tabla "Especificaciones técnicas".
- La instalación de la toma de tierra debe ser realizada por un electricista cualificado.
- Asegúrese de que la máquina está instalada de acuerdo con la normativa local.
- Las conexiones de agua y eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las normas de seguridad locales.

! ¡ADVERTENCIA! No utilice varios enchufes o alargadores.

! ¡ADVERTENCIA! El producto no debe tener un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador o conectado a un circuito que se encienda y apague regularmente.

! ¡ADVERTENCIA! No desconecte el enchufe de la toma de corriente si hay gases inflamables cerca.

! ¡ADVERTENCIA! No extraiga nunca el enchufe con las manos mojadas.

! ¡ADVERTENCIA! Tire siempre del enchufe, no del cable.

! ¡ADVERTENCIA! Desenchufe siempre el producto si no se está utilizando.

Si se es portador de un dispositivo médico implantado que esté activo (p. ej. un marcapasos o un desfibrilador), comprobar con el médico que este cumple la directiva 90/385/ CEE del Consejo de la CE del 20 de junio de 1990 así como la EN 45502-2-1 y la EN 45502-2-2 y que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2750-10. Si se cumplen estos requisitos y se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica

Desconecte la red eléctrica antes de instalar la placa de cocción. No hacerlo puede provocar la muerte o una descarga eléctrica. La instalación eléctrica debe realizarse por personal profesional y cualificado.

- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de conexión especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- No cocine sobre una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, apague inmediatamente el aparato en la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
- La instalación y reparación deben ser realizadas siempre por el "SERVICIO AUTORIZADO". El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.
- Lea atentamente este manual de instrucciones. Sólo así podrá utilizar el producto de forma segura y correcta.
- El horno debe utilizarse de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados a los niños.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio - no deposite objetos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: El producto se calienta durante su uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- Las condiciones de ajuste de este producto se especifican en la etiqueta (o en la placa de datos).
- Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el grill está en uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- ADVERTENCIA: Este producto está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como la calefacción.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Asegúrese de que la puerta del horno está completamente cerrada después de introducir alimentos en su interior.
- NUNCA intente apagar el fuego con agua. Solamente apague el circuito del producto y luego cubra la llama con una manta ignífuga o una manta contra incendios.
- Evite tocar los elementos calientes.
- PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el proceso de cocción esté siempre supervisado.
- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.
- Este producto está destinado exclusivamente al uso doméstico.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el producto no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.
- Apague el producto antes de retirar las protecciones.
- Después de la limpieza, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.
- El punto de fijación del cable debe estar protegido.
- No cocine alimentos directamente sobre la bandeja/rejilla. Coloque los alimentos en los utensilios adecuados antes de introducirlos en el horno.

- Mantenga el producto y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del producto antes de empezar a utilizarlo.
- No coloque materiales inflamables sobre o dentro del producto.
- Mantenga abiertos los canales de ventilación.
- El producto no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No caliente latas cerradas ni tarros de cristal. La presión puede hacer que los tarros exploten.
- El asa del horno no es un colgador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.
- No coloque bandejas de horno, platos o papel de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.
- Al colocar o retirar alimentos del horno, etc., utilice siempre guantes resistentes al calor.
- No utilice el producto bajo medicación y/o bajo los efectos del alcohol, que pueden perjudicar su juicio.
- Tenga cuidado al utilizar alcohol en los alimentos.
- El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede inflamarse y provocar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.
- Después de cada uso, compruebe que el producto está apagado.
- Si el producto está defectuoso o visiblemente dañado, no utilice el aparato.
- No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, sujete siempre el enchufe.
- No utilice el producto con el cristal de la puerta delantera quitado o roto.
- Coloque el papel de horno junto con los alimentos en el horno precalentado colocándolo dentro de una bandeja o sobre un accesorio del horno (bandeja, rejilla de alambre, etc.).
- rejilla, etc.).
- No coloque sobre el producto objetos que puedan ser alcanzados por los niños.
- Es importante colocar correctamente la rejilla y la bandeja en los estantes de alambre y/o colocar correctamente la bandeja en el estante. Coloque
- la rejilla o la bandeja entre dos raíles y asegúrese de que esté equilibrada antes de colocar alimentos sobre ella.
- Contra el riesgo de tocar las resistencias del horno, retire las partes sobrantes del papel de horno que cuelgan del accesorio o bandeja.
- No lo utilice nunca a temperaturas de horno superiores a la temperatura máxima de uso indicada en el papel de horno. No coloque el papel de horno sobre la base del horno.
- papel de horno sobre la base del horno. Para evitar el riesgo de tocar las partes calientes y quemadores del horno, retire el exceso de papel de horno que cuelga del accesorio o recipiente.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque objetos pesados sobre la puerta ni permita que los niños se sienten sobre ella. Puede hacer que el horno vuelque o dañar las bisagras de la puerta.
- No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden producirse en la superficie del cristal de la puerta pueden provocar la rotura del cristal.
- El usuario no debe manejar el horno solo.
- Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Al abrir la puerta del horno, apártese para evitar que salga vapor caliente del interior.
- Existe riesgo de quemaduras.
- No coloque objetos pesados cuando la puerta del horno esté abierta, existe riesgo de vuelco.
- El usuario no debe soltar la resistencia durante la limpieza. Puede provocar una descarga eléctrica.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones

- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción.
- Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.
- No colocar nunca recipientes congelados sobre la zona de cocción.
- Al cocer al baño María, el cristal y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento.
- El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua.
- Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Un aparato con una superficie rota o rasgada puede causar lesiones y cortes.
- No utilizar el aparato si presenta una superficie rota o rasgada.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Riesgo de asfixia

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el embalaje.
- Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.
- Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

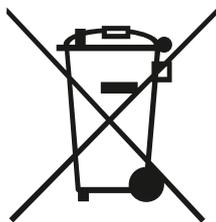
Uso previsto

- Este producto está destinado al uso doméstico. No está permitido el uso comercial del producto.
- Este producto sólo puede utilizarse para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como calentar una habitación.
- Este producto no debe utilizarse para calentar platos bajo el grill, para secar ropa o toallas colgándolas del asa ni para calentar.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a un mal uso o manipulación.
- La parte del horno puede utilizarse para descongelar, asar, freír y asar alimentos.
- La vida útil del producto que ha adquirido es de 10 años. Este es el periodo durante el cual el fabricante suministra las piezas de repuesto necesarias para el funcionamiento de este producto tal y como se ha definido.

- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual.
- Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su placa de cocción.
- No se ponga de pie sobre su placa de cocción.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar la superficie de la placa de cocción.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como: -zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas de campo; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; -entornos de tipo cama y desayuno.

Servicio

- Cualquier trabajo eléctrico que se requiera para realizar el servicio técnico del aparato debe ser realizado por un electricista calificado o una persona competente.
- Este producto debe ser reparado por un Centro de Servicio autorizado, y solo deben usarse repuestos originales.



Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, debe llevarse al punto de recogida apropiado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto se elimine 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 las autoridades locales, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde adquirió el producto.

Materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo  son reciclables. Deseche el embalaje en un contenedor de recogida adecuado para reciclarlo.

Eliminación del aparato

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de alimentación y desecharlo.

¡ADVERTENCIA!



Peligro de descarga eléctrica

Desconecte la red eléctrica antes de instalar el lavavajillas. No hacerlo puede provocar la muerte o una descarga eléctrica. La instalación eléctrica y de las tuberías debe realizarse por personal profesional y cualificado.

Sobre la conexión a la red eléctrica

Por motivos de seguridad personal:

- No utilice un cable alargador o un enchufe adaptador con este producto.
- Bajo ninguna circunstancia, corte o retire el cable de conexión a tierra del cable de alimentación.

Requisitos eléctricos

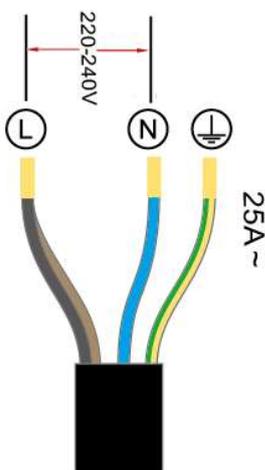
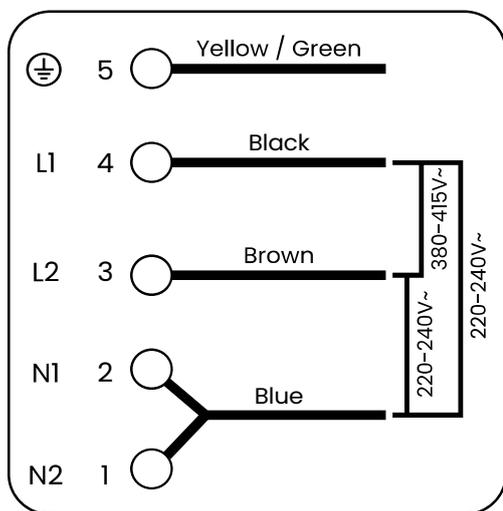
Consulte la etiqueta de especificaciones para conocer la tensión nominal y conecte la placa a la fuente de alimentación adecuada.

Precauciones

1. La placa de cocción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Por favor, nunca realice la operación por sí mismo si no está seguro.
2. La placa de cocción no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. Los materiales que rodeen la zona de cocción deben garantizar una óptima radiación del calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la encimera deberán soportar altas temperaturas.
5. No se debe utilizar un limpiador de vapor.

Conexión eléctrica

- Asegúrese de que la tensión y la frecuencia de la corriente se corresponden con las de la etiqueta de especificaciones.
- Conecte el enchufe únicamente a una toma de corriente con la debida conexión a tierra.
- Si la toma de corriente a la que se va a conectar el producto no es adecuada para el enchufe, sustituya el enchufe, en lugar de utilizar un adaptador o similar, ya que esto puede provocar un sobrecalentamiento y quemaduras.
- El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.



En la imagen de la izquierda le mostramos cómo se debe realizar la conexión eléctrica mediante dos tipos de conexión:

- Monofásica
- Trifásica

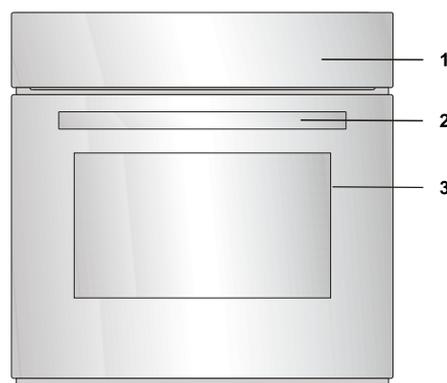
Si el cable está dañado, debe ser sustituido inmediatamente.

Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático unipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.

El cable no debe doblarse ni comprimirse.

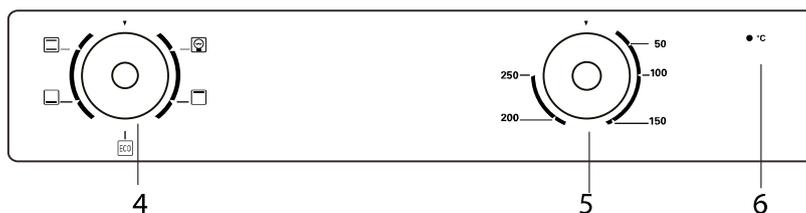
Partes del producto

1	Panel de control
2	Tirador
3	Puerta del horno



Panel de control

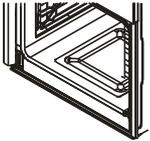
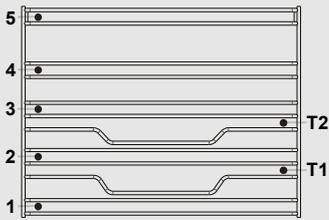
4	Control de funciones
5	Control del termostato
6	Indicador de temperatura



Características

Modelo	HORNO B70L4
Dimensiones del producto	595*595*575
Peso neto / bruto	25Kg / 28Kg
Capacidad del horno (L)	70
Clase energética	A
Voltaje de alimentación	220-240V / 50-60Hz
Fuente de calor	Eléctrico
Potencia MAX del horno	3000W
Funciones	4

Accesorios

	<p>Bandeja honda para hornear Se utiliza para hornear, freír y guisar. Se puede utilizar para cocinar pasteles, platos congelados y carne directamente en la parrilla.</p>
	<p>Parrilla metálica Se utiliza para colocar alimentos congelados, alimentos para fritura o alimentos horneados en el estante deseado.</p>
	<p>Rieles telescópicos *. Gracias a los raíles telescópicos, las rejillas laterales o las bandejas pueden colocarse y retirarse fácilmente.</p>
	<p>Colector de agua La condensación se produce ocasionalmente en el cristal interior de la puerta del horno durante la cocción. Esto no significa que el producto sea defectuoso. Abra la puerta del horno hasta la posición de grill y déjela en esta posición durante 20 segundos. A continuación, goteará agua en el colector. Deje enfriar el horno y limpie el interior de la puerta con un paño seco. Este procedimiento debe realizarse con regularidad.</p>
	<p>Rejilla EasyFix Las bandejas y rejillas pueden colocarse en cualquier nivel de 1 a 5. Las guías telescópicas pueden colocarse en los niveles T1, T2, 3, 4 y 5. Se recomienda utilizar el nivel 3 para cocinar en un solo nivel. Se recomienda utilizar el nivel T2 para cocinar en un nivel con las guías telescópicas. El asador giratorio debe colocarse en el nivel 3. El nivel T2 se utiliza para colocar el soporte de asador giratorio con guías telescópicas.</p>

Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.

Los accesorios pueden deformarse con el calor. Tras enfriarse, recuperarán su apariencia y función originales.

Las especificaciones técnicas y los accesorios pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.

Los valores proporcionados con el aparato o los documentos adjuntos son mediciones realizadas por laboratorios de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Las ilustraciones de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el producto.

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Asegúrese de que la instalación eléctrica es adecuada para el funcionamiento del producto. En caso contrario, llame a un electricista y a un fontanero para que realicen las reparaciones necesarias.

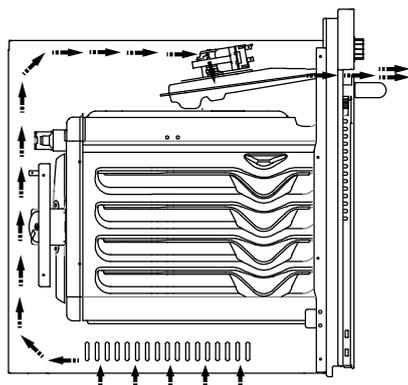
El fabricante no se hará responsable de los daños causados por un uso no autorizado y la garantía quedará invalidada.

ADVERTENCIA: Es responsabilidad del cliente preparar el lugar donde se va a instalar el producto, así como el suministro eléctrico.

ADVERTENCIA: Deberán respetarse las normativas eléctricas locales durante la instalación del aparato.

ADVERTENCIA: Compruebe que no haya daños en el producto antes de instalarlo. No instale el producto si está dañado. Los productos dañados suponen un riesgo para su seguridad.

Advertencias importantes para la instalación



El ventilador de refrigeración se encarga de extraer el vapor residual para evitar el sobrecalentamiento de las superficies externas durante el funcionamiento del horno. Esto es necesario para una mejor cocción y funcionamiento del producto. El ventilador continuará funcionando una vez finalizada la cocción. El ventilador se detendrá automáticamente una vez finalizado el proceso de refrigeración.

Para un buen funcionamiento debe dejar siempre un espacio suficiente detrás del lugar donde coloque el producto. Este espacio no debe ser ignorado, ya que es necesario para el funcionamiento del sistema de ventilación del producto.

Colóquelo en el lugar correcto

El producto está diseñado para ser montado en superficies de cocina convencionales.

Deje siempre una distancia de seguridad entre el producto y las paredes o muebles de la cocina.

Consulte la ilustración que se muestra en la página siguiente para conocer las distancias adecuadas (los valores están en mm).

Las superficies utilizadas, las láminas sintéticas y los adhesivos deben ser resistentes al calor (mínimo 100 °C).

Los muebles de cocina deben estar nivelados y fijados con el producto.

Si hay un cajón debajo del horno, coloque una rejilla entre ellos.

ADVERTENCIA: No coloque el producto junto a frigoríficos o congeladores. El calor emitido por el producto aumenta el consumo de energía de los aparatos de refrigeración.

ADVERTENCIA: No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el producto.

Instalación y montaje de un horno empotrado de 60 cm.

Debe elegir el lugar de instalación del producto antes de comenzar la instalación.

No instale el producto en lugares con fuertes corrientes de aire.

Se necesitan al menos dos personas para mover el producto.

Para evitar daños en el suelo, no arrastre el producto.

Retire todos los materiales de transporte del interior y exterior del aparato.

Retire todos los materiales del producto.

Instalación bajo encimera

El mueble del horno debe tener las dimensiones indicadas en la figura 2.

Para lograr la ventilación necesaria, se debe dejar un espacio en la parte posterior del mueble, tal como se muestra en la figura.

Después del montaje, el espacio entre la parte inferior y superior de la encimera se indica en la figura 5 con "A". Es para la ventilación y no debe cubrirlos.

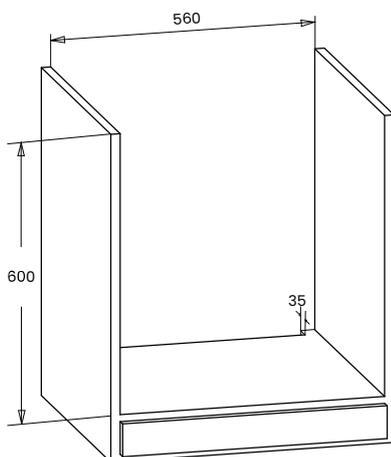
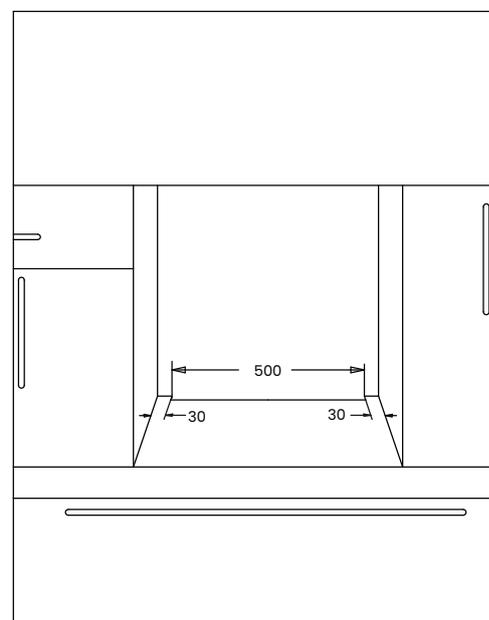


Figura 2



Después del montaje, el espacio entre la parte inferior y superior de la encimera se indica en la figura 5 con "A". Es para la ventilación y no debe cubrirlos.

Requisitos de instalación

Las dimensiones del producto se muestran en la figura 3.

La superficie del mueble y del material de montaje deben tener una resistencia mínima a una temperatura de 100°C.

El mueble de instalación debe ser fijo.

La superficie debe ser plana para evitar que el producto no se incline.

La base del mueble debe ser lo suficientemente resistente como para soportar una carga de 60kg.

Colocación y fijación del horno

Coloque el horno en el mueble ayudado por dos o más personas.

Asegúrese de que el marco del horno y el borde delantero del mueble coincidan uniformemente.

El cable de alimentación no debe estar debajo del horno, apretado entre el horno y el mueble o doblado.

Fije el horno al mueble utilizando los tornillos suministrados con el producto.

Los tornillos deben colocarse como se muestra en la figura 5, pasándolos a través de los plásticos fijados al marco del producto. No apriete demasiado los tornillos. De lo contrario, las cavidades de los tornillos podrían desgastarse.

Compruebe que el horno no se mueve después del montaje. Si el horno no se monta de acuerdo con las instrucciones, existe el riesgo de que se incline durante el funcionamiento.

Conexión eléctrica

El lugar de instalación del producto debe disponer de una instalación eléctrica adecuada.

La tensión de red debe ser compatible con los valores indicados en la placa de características del producto.

El producto debe conectarse de acuerdo con la normativa eléctrica local y nacional.

Antes de iniciar la instalación, desconecte el suministro eléctrico.

No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación haya finalizado.

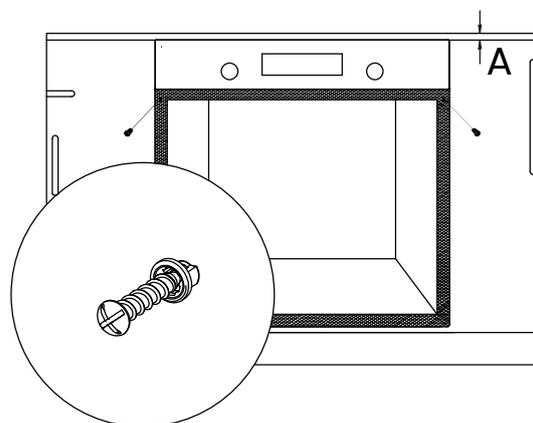


Figura 5

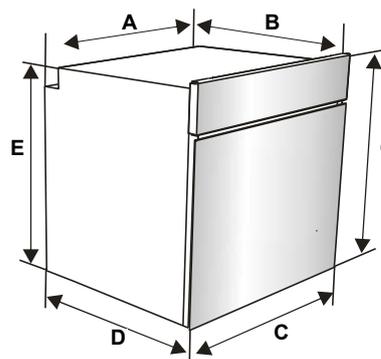


Figura 3

A (mm)	557
B (mm)	550
C (mm)	595
D (mm)	575
E (mm)	576

Instalación en horizontal

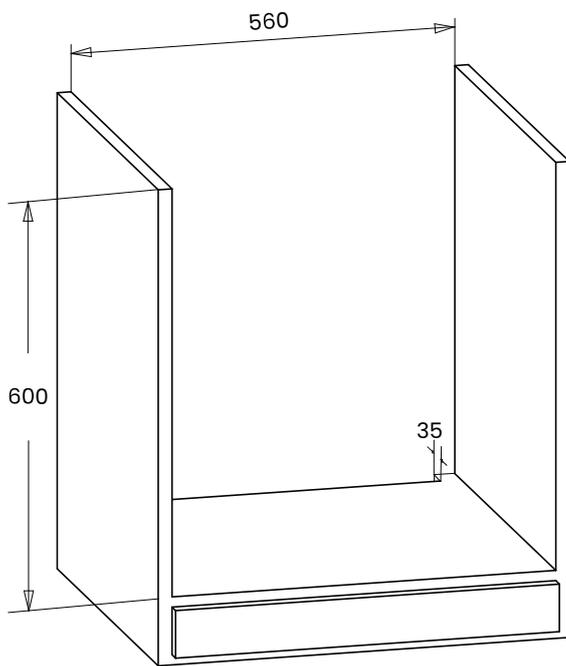
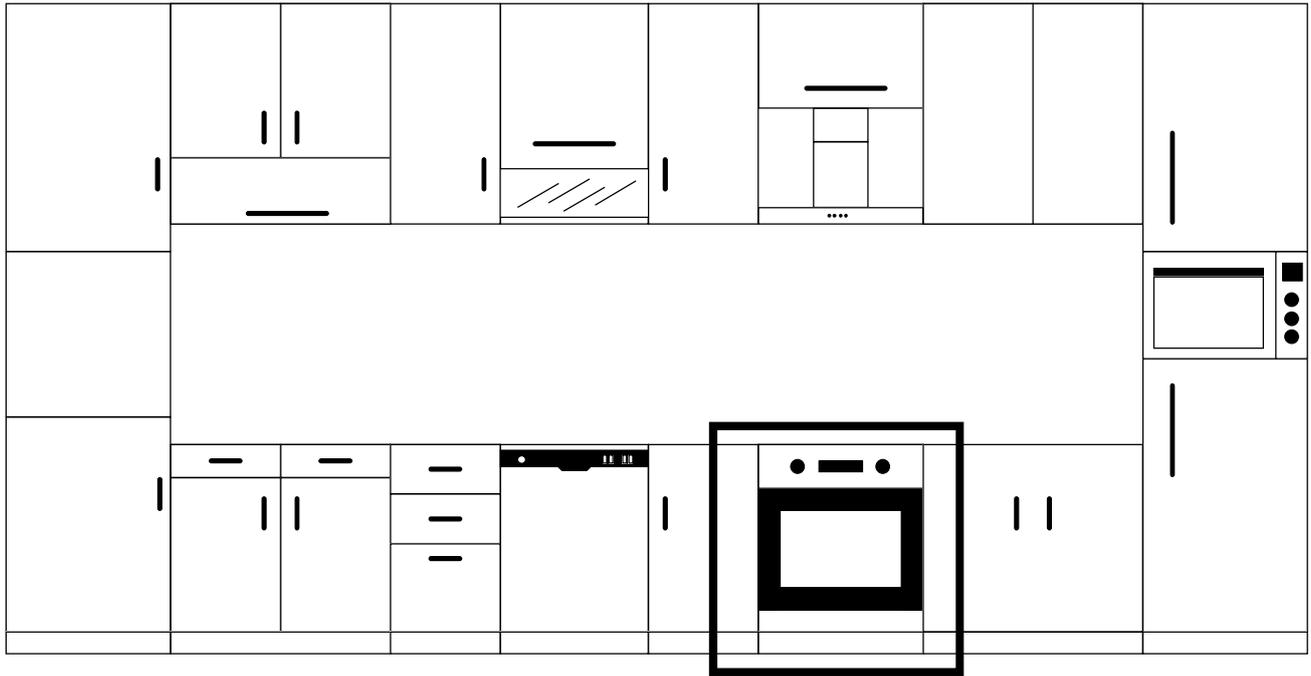
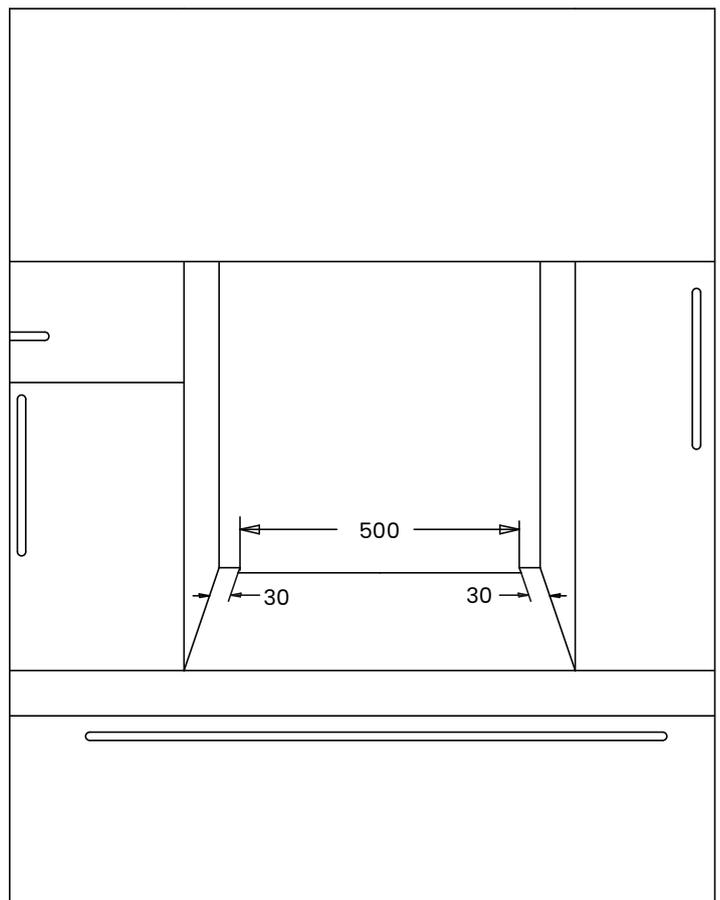


Figura 2



Instalación en vertical

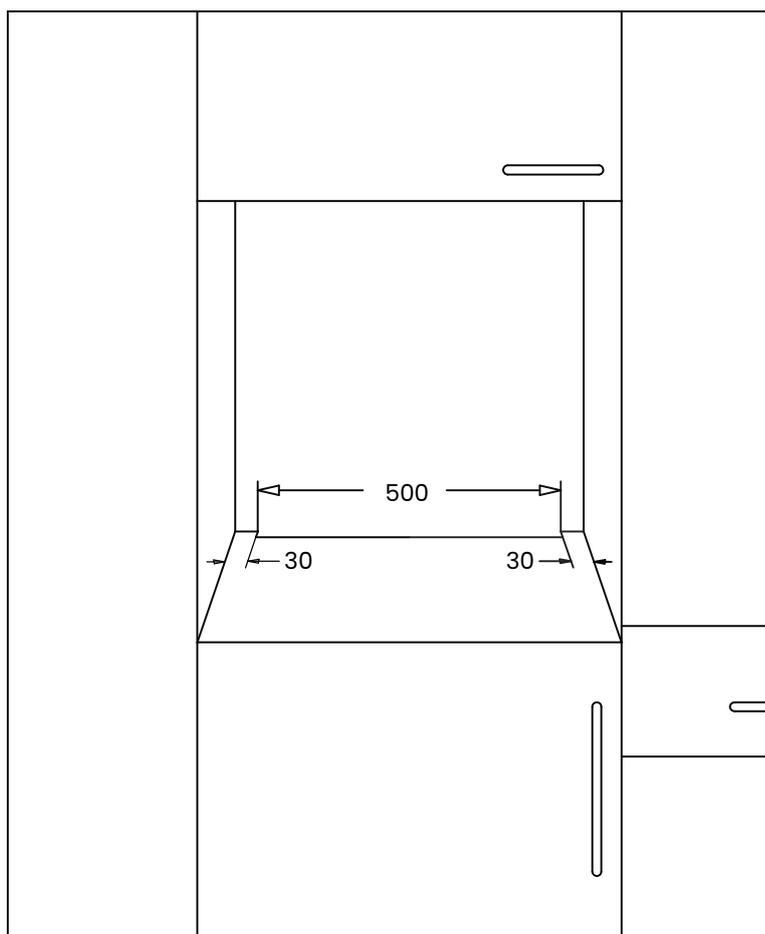
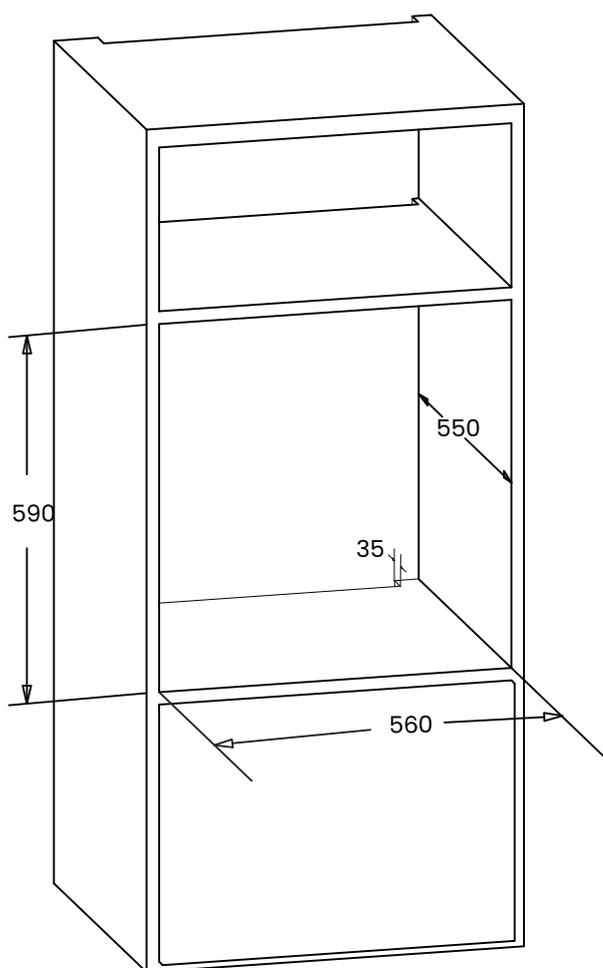
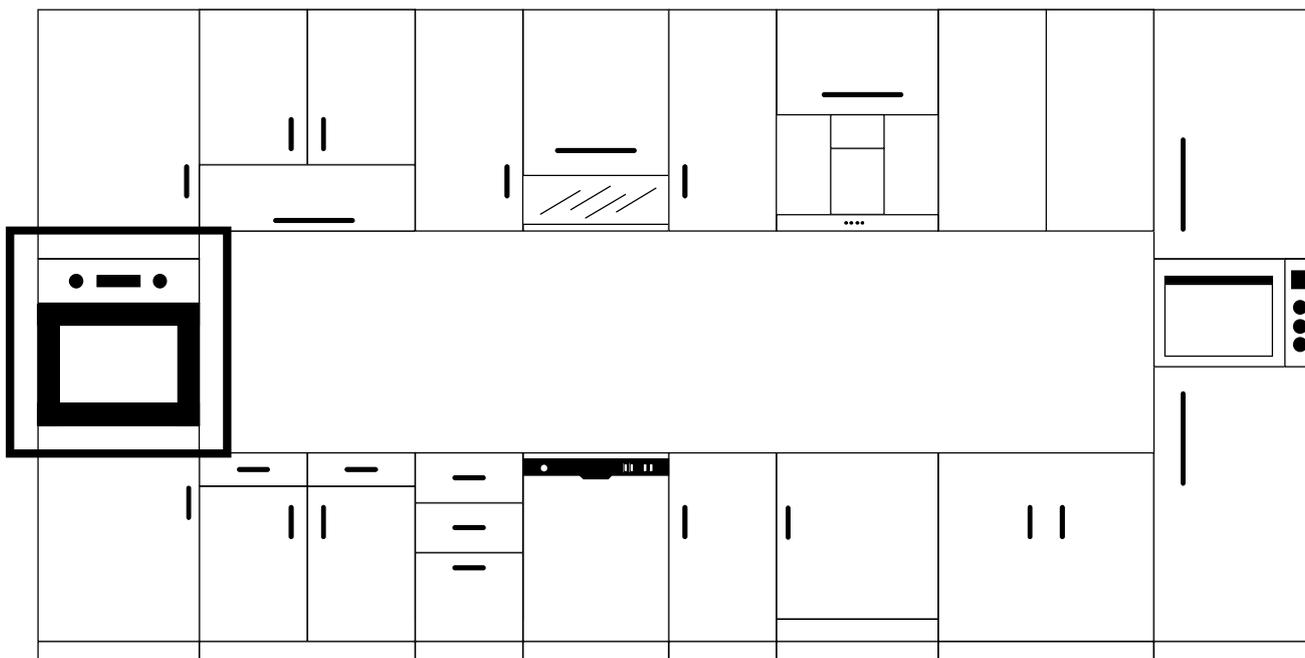
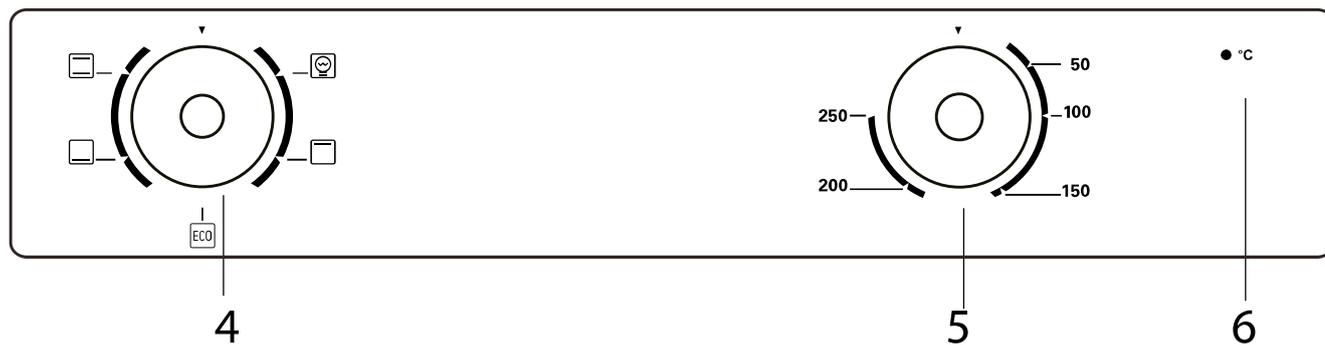


Figura 4

Panel de control

El panel de control que se muestra a continuación sólo tiene carácter orientativo.

Tenga en cuenta cómo es el panel de control de su dispositivo.



4	Control de funciones
5	Control del termostato
6	Indicador de temperatura

Termostato

Permite ajustar la temperatura de cocción de los alimentos que se van a cocinar en el horno. Gire el mando después de colocar el alimento en el horno para ajustar la temperatura deseada. Consulte la tabla relativa a las temperaturas de cocción de diversos alimentos.

Temporizador mecánico

Le permite programar el tiempo de cocción de los alimentos que se van a cocinar en el horno.

El temporizador apaga las resistencias al final del tiempo programado y le avisa mediante una señal acústica. Consulte los tiempos de cocción en la tabla de cocción.

Puesta en marcha

Cuando utilice el horno por primera vez y realice las conexiones necesarias de acuerdo con las instrucciones, haga lo siguiente:

1. Retire cualquier etiqueta o accesorio del interior del horno. Si los hubiera, retire la lámina protectora de la parte frontal del producto.
2. Elimine el polvo y los restos de embalaje limpiando el interior del horno con un paño húmedo. El interior del horno debe estar vacío.
3. Enchufe el cable del producto en la toma de corriente.

Ajuste el mando del termostato a la temperatura más alta (Máx. 240°C) y haga funcionar el horno durante 30 minutos con la puerta cerrada.

Mientras tanto, puede producirse algo de humo y mal olor, lo cual es normal.

Limpie el interior del horno con agua ligeramente tibia con detergente después de que se haya enfriado. A continuación, séquelo con un paño limpio. Ya puede utilizar el horno.

Uso normal del horno

1. Ajuste el mando del termostato y la temperatura a la que desea preparar los alimentos para iniciar la cocción.
2. Puede ajustar el tiempo de cocción que desee con el botón de los modelos con temporizador mecánico. El temporizador desactivará las resistencias cuando haya transcurrido el tiempo y emitirá un pitido como advertencia acústica.
3. El temporizador desactivará los calentadores y emitirá un pitido cuando haya transcurrido el tiempo de cocción.
4. El sistema de refrigeración del producto continuará funcionando una vez finalizada la cocción. No corte el suministro eléctrico al producto cuando esto ocurra, ya que es necesario para que el producto se enfríe. El sistema se desconectará una vez finalizado el enfriamiento.

Uso de la parrilla

1. Cuando coloque la parrilla en el estante superior, asegúrese de que los alimentos no toquen el grill.
2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras asa. Si es necesario, puede dar la vuelta a los alimentos.
3. Los alimentos deben estar en el centro del grill para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

Para encender el grill

1. Coloque el botón de función sobre el símbolo del grill.
2. A continuación, ajústelo a la temperatura de grill deseada.

Para apagar el grill

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

ADVERTENCIA: Mantenga la puerta del horno cerrada mientras esté asando.

Uso del temporizador mecánico

Ajuste el temporizador a la posición "M" para que el horno funcione de forma continua. Si ajusta el botón del temporizador en la posición "0", el horno no funcionará.

Uso mediante el ajuste del temporizador:

Gire el botón del temporizador para ajustar el tiempo de cocción, que puede ser entre 0 y 100 minutos. Cuando el temporizador llegue a 0, el horno se apagará automáticamente y emitirá un sonido de aviso.

Selección de programas

Le permitirá determinar los programas que se utilizarán para cocinar los alimentos introducidos en el horno. A continuación se indican los tipos de programas de cocción y sus funciones.

A continuación se indican los tipos de programas de calentamiento del producto y explicaciones importantes para que pueda cocinar diversos alimentos según sus gustos personales.

	Luz del horno
	Calentador superior (Calefacción superior)
	Calentador inferior (Calefacción inferior)
	Función convencional (calefacción superior e inferior)
	Función ECO

Luz del horno

Sólo se encenderá la luz del horno. Permanecerá encendida mientras esté activada la función de cocción. Funcionará en todas las funciones, salvo en la función ECO

Función Calefacción superior

El elemento calefactor superior del horno entra en funcionamiento.

Función Calefacción inferior

La resistencia oculta en la parte inferior del horno proporciona más específico de calor a la base de la alimentación en el horno sin que se dore. Es ideal para la cocción de alimentos lentamente, como cazuelas, guisos, postres y pizzas cuando se desea una base crujiente.

Función Convencional

Se encenderán el termostato del horno y las luces de aviso y comenzarán a funcionar las resistencias inferiores y superiores. Esta función emite calor, asegurando una cocción uniforme de los alimentos. Es ideal para hornear pasteles, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos. También se recomienda no utilizar más de un nivel a la vez con esta función.

Función ECO

Cocinar las ingredientes seleccionadas suavemente y el calor sale desde arriba y abajo.

Menú	Temperatura	Nivel	Tiempo (Mínimo)	Precalentar
Patata, gratinados, queso.	180	1	90-100	no
Queso, tarta	160	1	100-150	no
Carne	190	1	110-130	no

En la siguiente tabla encontrará información sobre los tipos de alimentos que hemos probado y para los que hemos identificado sus valores de cocción en nuestros laboratorios. Los tiempos de cocción pueden variar en función de la tensión de red, la calidad, la cantidad y la temperatura del material a cocinar. Los platos que puede preparar con estos valores pueden no ser de su gusto. Puede ajustar diferentes valores por su cuenta para obtener varios sabores y resultados a su gusto realizando pruebas.

ADVERTENCIA: Debe precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de introducir alimentos.

Alimentos	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Parrilla de cocción	Tiempo de cocción (mín.)
Pastel	Estático / Estático+ventilador	170-180	2-3	35-45
Pastel pequeño	Estático / Turbo+ventilador	170-180	2	25-30
Tarta	Estático / Estático+ventilador	180-200	2	35-45
Pastelería	Estático	180-190	2	20-25
Galletas	Estático	170-180	2	20-25
Tarta de manzana	Estático / Turbo+ventilador	180-190	1	50-70
Bizcocho	Estático	200/150 *	2	20-25
Pizza	Ventilador estático	180-200	3	20-30
Lasaña	Estático	180-200	2-3	25-40
Merengue	Estático	100	2	50
Pollo asado **	Parrilla+ventilador	200-220	3	25-35
Pescado a la parrilla **	Parrilla+ventilador	200-220	3	25-35
Bistec de ternera **	Parrilla+ventilador	Máx	4	15-20
Albóndigas a la parrilla **	Parrilla+ventilador	Máx	4	20-25

* No precalentar. Se recomienda que la primera mitad de la cocción sea a 200°C, mientras que la otra mitad se lleve a cabo a 150°C.

** Deberá dar la vuelta a los alimentos una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. No limpie las partes internas, el panel, las bandejas y otras partes del producto con herramientas sólidas como un cepillo de cerdas, lana de acero o un cuchillo. No utilice materiales abrasivos o detergentes.
3. Después de limpiar las partes internas del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
4. Limpie las superficies de vidrio con productos de limpieza específicos para vidrio.
5. No limpie el horno con limpiadores a vapor.
6. No utilice nunca productos inflamables como ácidos, disolventes y gases durante la limpieza del producto.
7. Nunca friegue ninguna parte del producto en el aparato.
8. Utilice jabón neutro para la suciedad y las manchas.

Limpieza del interior del horno

- El interior de los hornos esmaltados se limpia mejor con el horno caliente.
- Después de su uso, el horno debe limpiarse siempre con un paño suave empapado en agua jabonosa. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un paño húmedo y séquelo.
- Ocasionalmente, puede ser necesario utilizar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.

Limpieza de las partes de cristal

- Limpie regularmente los cristales del producto.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las piezas de cristal. A continuación, aclárelas y séquelas bien con un paño seco.

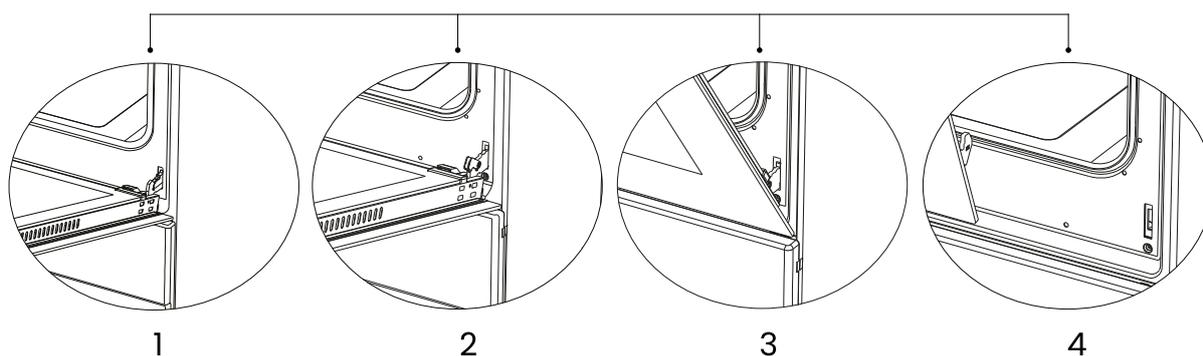
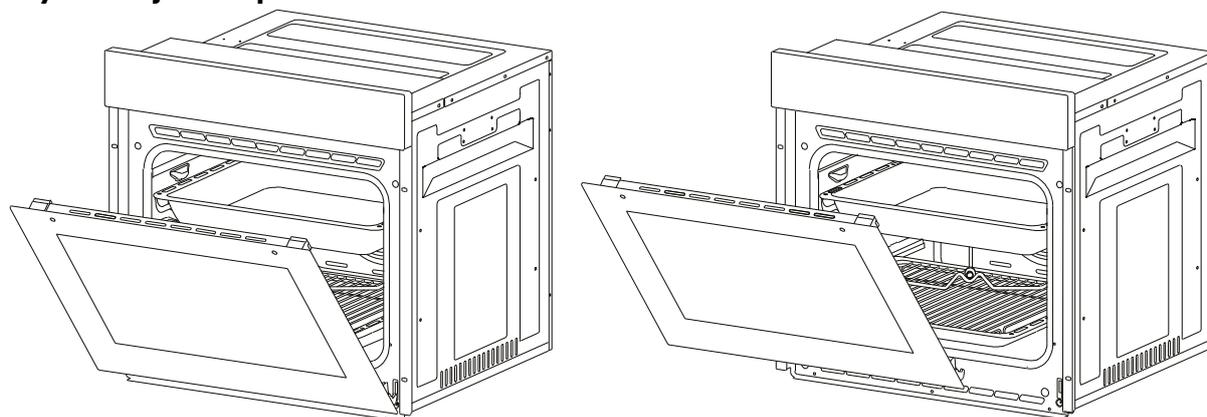
Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie regularmente las piezas de acero inoxidable del producto.
- Limpie estas piezas con un paño suave humedecido sólo en agua. A continuación, séquelas bien con un paño seco.
- No limpie las piezas de acero inoxidable si aún están calientes después de cocinar.
- No deje restos de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o zumo de limón en el acero inoxidable durante mucho tiempo.

Limpieza de las partes pintadas (si las hubiese)

Las manchas de tomate, pasta de tomate, ketchup, limón, derivados del petróleo, leche, productos azucarados, bebidas azucaradas y café deben limpiarse inmediatamente con un paño humedecido con agua tibia. Si las manchas no se limpian y se dejan secar sobre las superficies en las que se encuentran, NO deben frotarse con utensilios punzantes (objetos afilados, estropajos de alambre de acero y plástico, esponjas de cocina que puedan dañar la superficie) ni con productos de limpieza con alto contenido en alcohol, quitamanchas, desengrasantes, productos químicos abrasivos para superficies. De lo contrario, puede producirse corrosión en las superficies recubiertas de polvo y provocar manchas. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el uso de productos o métodos de limpieza causados por el uso de productos o métodos de limpieza inadecuados.

Limpeza y montaje de la puerta

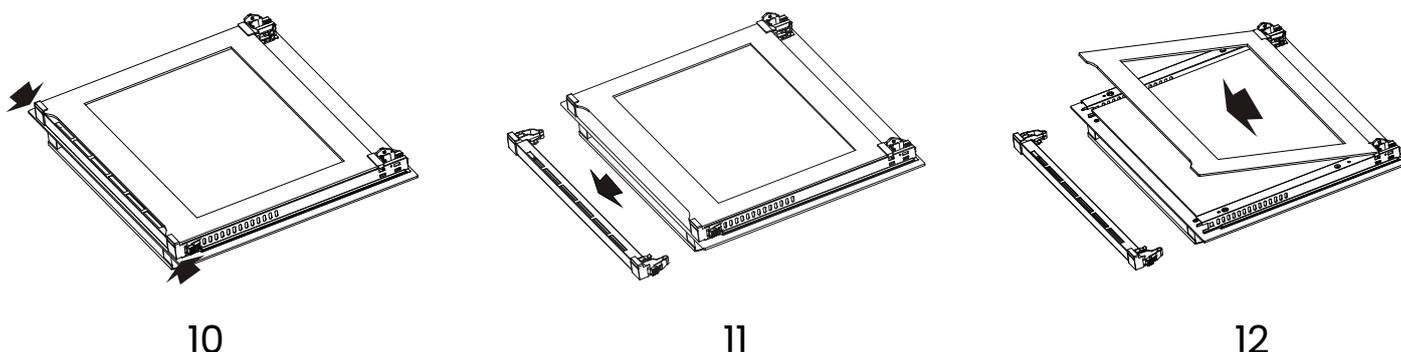


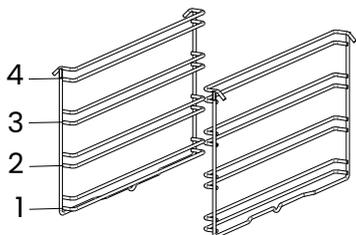
1. Abra completamente la puerta tirando de ella hacia usted. A continuación, desbloquéela tirando del bloqueo superior de la bisagra con la ayuda de un destornillador, tal como se muestra en la figura 1.
2. Coloque el bloqueo de las bisagras en el ángulo más alto, tal como se muestra en la figura 2. Coloque en la misma posición las dos bisagras que unen la puerta con el horno.
3. Posteriormente, cierre la puerta de forma que quede situada de forma que esté en contacto con el bloqueo de la bisagra, tal y como se muestra en la figura 3.
4. Para retirar fácilmente la puerta del horno, cuando se aproxime a la posición cerrada, sujete la tapa con ambas manos como se muestra en la figura 4 y tire hacia arriba.

Haga lo mismo que hizo en orden inverso mientras abría la puerta para volver a colocar la puerta del horno.

Limpeza del cristal del horno

Levántelo presionando las piezas de plástico de los lados izquierdo y derecho, como se muestra en la figura 10, y tire de él hacia usted, como se muestra en la figura 11. El cristal se desprenderá después de retirar la pieza como muestra la figura 12. Retire el cristal que se ha soltado tirando cuidadosamente de él hacia usted. Fije el cristal exterior al perfil de la puerta del horno. Después de retirar los cristales, podrá lavarlos fácilmente. Una vez finalizada la limpeza y el mantenimiento, puede volver a colocar los cristales siguiendo los mismos pasos en orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté correctamente colocado en su sitio.



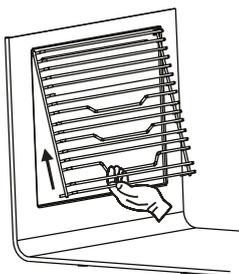


Posiciones de la rejilla

Es importante colocar correctamente la rejilla en el horno. No permita que la rejilla toque la pared trasera del horno. Las posiciones de las rejillas se muestran en la siguiente figura. Puede colocar una bandeja honda o estándar en los estantes metálicos inferior y superior.

Instalación y extracción de los estantes metálicos

Para retirar los estantes metálicos, presione los clips que se muestran con flechas en la figura, primero retire la parte inferior y superior de la posición de instalación. Para instalar los estantes metálicos, invierta el procedimiento para retirar los mismos.



Sustitución de la luz del horno

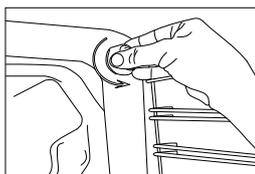
ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de desconectar la corriente del horno antes de cambiar la luz

Primero desconecte la alimentación eléctrica del producto y asegúrese de que el producto esté frío.

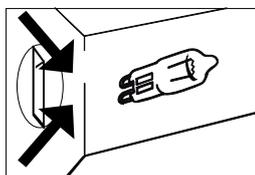
Retire la protección de cristal girándola como se muestra en la figura del lado izquierdo. Si tiene alguna dificultad para girarla, el uso de guantes de plástico le ayudará.

A continuación, gire la lámpara para retirarla y coloque la nueva lámpara de la misma forma. Vuelva a colocar la protección de cristal del producto en el portalámparas y termine la sustitución. Ahora podrá utilizar el horno.

G9

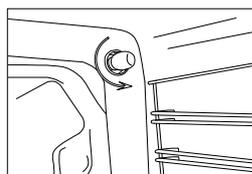


220-240 V, AC

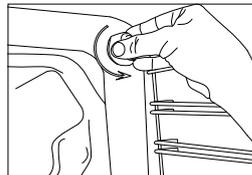


15-25 W

E14



220-240 V, AC



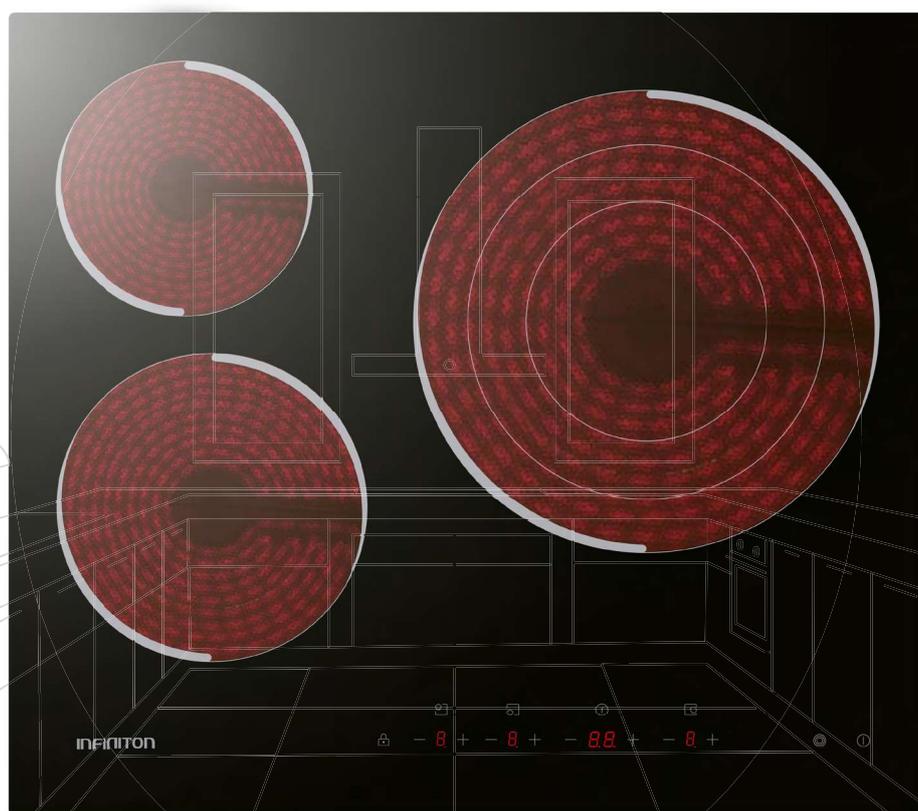
15 W

Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Compruebe la alimentación eléctrica.
El horno se para durante la cocción.	El enchufe está desenchufado.	Vuelva a insertar el enchufe en la toma de corriente.
Se apaga durante la cocción.	Funcionamiento demasiado duradero. El ventilador no funciona. El horno no está instalado en un lugar con buena ventilación. Más de un enchufe en una toma de corriente.	Deje que el horno se enfríe después de ciclos de cocción largos. Escuche el sonido del ventilador de enfriamiento. Respete las distancias indicadas en el manual de instrucciones. Utilice sólo un enchufe para cada toma.
La superficie exterior del horno se calienta mucho durante el funcionamiento.	El horno no está instalado en un lugar con buena ventilación.	Asegúrese de respetar las distancias indicadas en el manual de instrucciones.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpie a fondo el horno e intente abrir la puerta de nuevo.
La luz interna es tenue o no funciona.	Objeto extraño cubriendo la lámpara durante la cocción. La lámpara puede presentar algún defecto.	Limpie la superficie interna del horno y vuelva a comprobarla. Sustituya por una lámpara con las mismas características técnicas.
Descarga eléctrica al tocar el horno.	No hay una toma de tierra adecuada. Se utiliza una toma sin conexión a tierra.	Asegúrese de que la toma de corriente está correctamente conectada a tierra.

INFINITON

PLACA VITROCERÁMICA



VIT35730

ean: 8445639004180

Antes de utilizar su nuevo producto Infiniton, lea atentamente este manual de usuario, a fin de aprender a usar de manera segura y eficiente las funciones que le ofrece este dispositivo.

Información de seguridad	5
Instalación	9
Funcionamiento	13
Cocina con Infiniton	20
Limpieza y mantenimiento	22
Solución de problemas	23

Cocinar es un placer

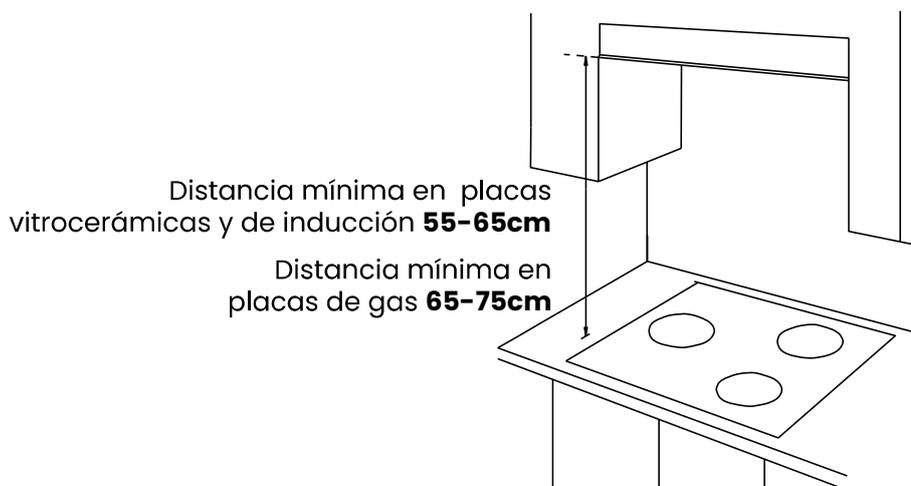
Desde Infiniton queremos hacer una breve guía para que saques todo el partido a tu placa de cocina de gas, vitrocerámica o inducción. ¡Toma nota!

Sácale todo el partido a tu placa de cocina Infiniton

El funcionamiento de una placa de cocina Infiniton es muy sencillo gracias a la tecnología que hemos empleado para facilitarte el día a día. Sigue estos simples consejos y disfruta de una cocina por muchos años.

¿Qué distancia es aconsejable entre la placa de cocina y la campana extractora?

Siempre dependerá de cada modelo, aunque la distancia mínima entre la zona de cocción y de extracción por normal general será entre 55cm - 65cm para las placas vitrocerámica o de inducción. Si la placa es de gas, la distancia aconsejable será algo superior, entre 65cm - 75cm.



Protege la superficie de tu placa de cocina

Usa solo productos certificados y que no rayen ni estropeen tu placa de cocina como limpiadores líquidos o en espuma, después aplica un paño húmedo y limpio, quedará como nueva.

¿Qué nivel de potencia tengo que utilizar en cada receta?

Es habitual ponerse manos a la obra con cualquier receta y utilizar la máxima potencia de tu cocina, pero cada alimento se cocina de forma diferente. Por ejemplo, para cocer arroz lo haremos a una potencia baja, mientras que las potencias medias son ideales para hervir patatas o un estofado. Lo aconsejable es que la potencia máxima la emplees únicamente para freír, hacer carnes, pescados y congelados.

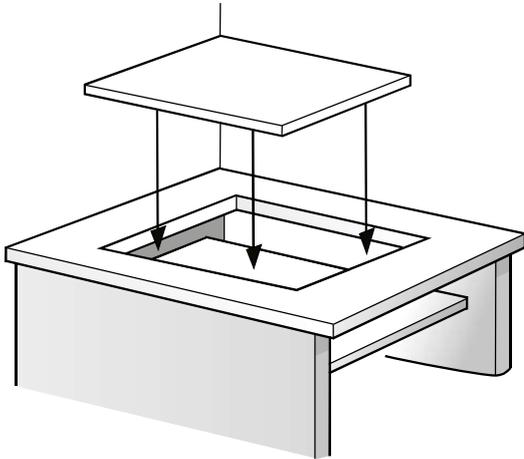
¿Qué recipientes puedo usar en mi placa?

Si tu placa es vitrocerámica o de gas, puedes utilizar cualquiera. Aceptan todo tipo de recipientes. Si tu placa de cocina es de inducción, la base de sartenes y ollas ha de ser ferromagnética y con cierto grosor.

Lea el contenido correspondiente a cada apartado en el manual de instrucciones para conocer detalladamente todos los pasos a seguir para que funcione correctamente su nueva placa de cocción Infiniton.

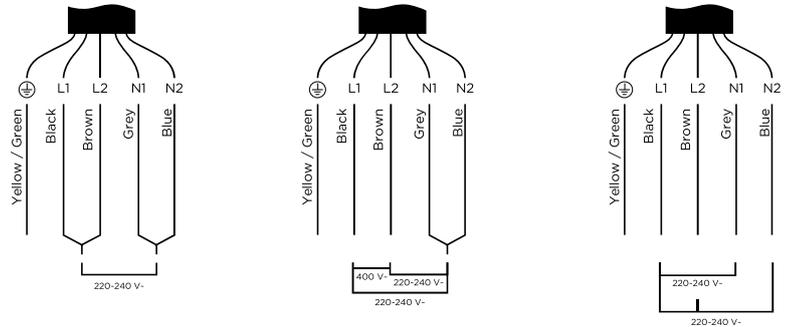
1. Seleccione una buena ubicación

Consulte el apartado de instalación del manual de usuario.



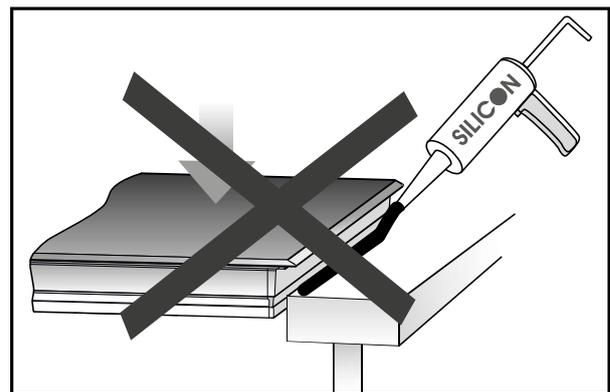
2. Realice la conexión eléctrica

Consulte el apartado de conexiones eléctricas en el manual de usuario.



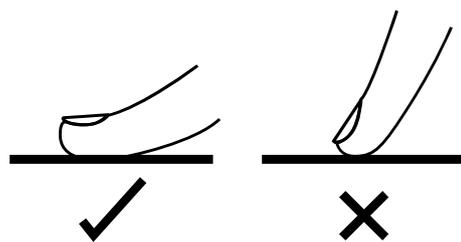
3. Nunca selle la placa al hueco de encastre con silicona

Sellar la placa con silicona no es recomendable, puesto que, si hubiera que extraer la placa de cocción, nos resultará muy difícil despegarla de la encimera, pudiendo llegar a partir el cristal. Infiniton no se hace responsable de los daños causados por aplicar silicona, con lo que quedaría anulada la garantía.



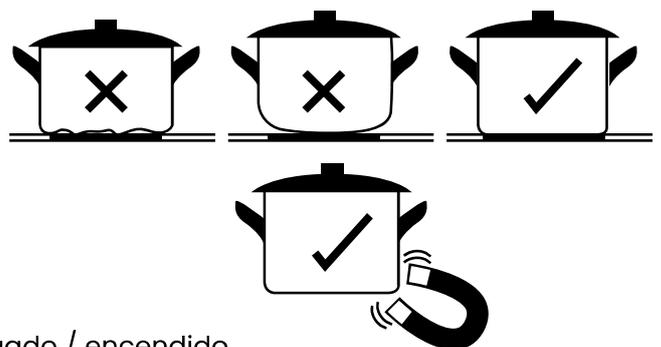
4. Encienda la placa de cocción

Nuestras placas de cocción son táctiles. Asegúrese de colocar bien las yemas de los dedos correctamente sobre los controles táctiles.



5. Seleccione utensilios y menaje aptos

No utilice ollas ni sartenes con una base irregular o curva. Si la placa de cocina es de inducción, asegúrese de utilizar ollas y sartenes con base ferromagnética.



6. Apague la placa de cocción por completo

Apague la placa de cocción mediante el botón de apagado / encendido.

Seguridad general

Por su seguridad y para garantizar el uso correcto, antes de instalar y utilizar el dispositivo por primera vez, lea atentamente este manual del usuario, incluidos sus consejos y advertencias. Para evitar errores y accidentes innecesarios, es importante asegurarse de que todas las personas que usan el aparato estén completamente familiarizadas con su funcionamiento y características de seguridad. Guarde estas instrucciones y asegúrese de que permanezcan con el dispositivo si se mueve o se vende, para que todos los que lo usen durante toda su vida útil estén informados adecuadamente sobre el uso y la seguridad del dispositivo.

Para la seguridad de la vida y la propiedad, mantenga las precauciones de estas instrucciones del usuario, ya que el fabricante no es responsable de los daños causados por la omisión.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden el peligro involucrado.
- Los niños de a 8 años de edad pueden cargar y descargar este aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario a menos que tengan una edad de 8 años o más y estén supervisados.
- Mantenga todos los envases lejos de los niños. Existe riesgo de asfixia.
- Si está desechando el aparato, saque el enchufe de la toma de corriente, corte el cable de conexión (lo más cerca que pueda del aparato) y retire la puerta para evitar que los niños sufran una descarga eléctrica se caigan o se cierren.

Conexiones eléctricas

- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado por el electrodoméstico, ya que podría dañarse.
- Conecte el equipo a una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que cumpla con los valores de la tabla "Especificaciones técnicas".
- La instalación de la toma de tierra debe ser realizada por un electricista cualificado.
- Asegúrese de que la máquina está instalada de acuerdo con la normativa local.
- Las conexiones de agua y eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las normas de seguridad locales.

! ¡ADVERTENCIA! No utilice varios enchufes o alargadores.

! ¡ADVERTENCIA! El producto no debe tener un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador o conectado a un circuito que se encienda y apague regularmente.

! ¡ADVERTENCIA! No desconecte el enchufe de la toma de corriente si hay gases inflamables cerca.

! ¡ADVERTENCIA! No extraiga nunca el enchufe con las manos mojadas.

! ¡ADVERTENCIA! Tire siempre del enchufe, no del cable.

! ¡ADVERTENCIA! Desenchufe siempre el producto si no se está utilizando.

Si se es portador de un dispositivo médico implantado que esté activo (p. ej. un marcapasos o un desfibrilador), comprobar con el médico que este cumple la directiva 90/385/ CEE del Consejo de la CE del 20 de junio de 1990 así como la EN 45502-2-1 y la EN 45502-2-2 y que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2750-10. Si se cumplen estos requisitos y se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

! ¡ADVERTENCIA! Riesgo de incendio

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.
- La superficie de cocción se calienta mucho.
- No colocar nunca objetos inflamables sobre la superficie de cocción o cerca de ella.
- No almacenar nunca objetos sobre la superficie de cocción.
- El aparato se calienta.
- No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.
- Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.
- No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.
- Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.
- No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.
- Los alimentos se pueden incendiar.
- Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

! ¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras

- El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.
- Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados si nos e encuentran bajo la supervisión de una persona adulta.
- Las rejillas protectoras para placas de cocción pueden provocar accidentes.
- No utilizar nunca rejillas protectoras para placas de cocción.
- El aparato se calienta durante el funcionamiento.
- Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.
- Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción.
- No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.

! ¡ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica

Desconecte la red eléctrica antes de instalar la placa de cocción. No hacerlo puede provocar la muerte o una descarga eléctrica. La instalación eléctrica debe realizarse por personal profesional y cualificado.

- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de conexión especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- No cocine sobre una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, apague inmediatamente el aparato en la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

¡ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones

- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción.
- Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.
- No colocar nunca recipientes congelados sobre la zona de cocción.
- Al cocer al baño María, el cristal y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento.
- El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua.
- Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Un aparato con una superficie rota o rasgada puede causar lesiones y cortes.
- No utilizar el aparato si presenta una superficie rota o rasgada.

¡ADVERTENCIA! Riesgo de asfixia

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el embalaje.
- Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.
- Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

Instrucciones importantes de seguridad

- No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté en uso.
- La ebullición causa humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria), dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, smartphones) o inflamables cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético o producir una deflagración en la habitación.
- No utilice nunca el aparato para calentar la habitación.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal y como se describe en este manual).
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban a él.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. La persona adulta debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o su entorno.

- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual.
- Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su placa de cocción.
- No se ponga de pie sobre su placa de cocción.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar la superficie de la placa de cocción.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como: -zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas de campo; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; -entornos de tipo cama y desayuno.

Servicio

- Cualquier trabajo eléctrico que se requiera para realizar el servicio técnico del aparato debe ser realizado por un electricista calificado o una persona competente.
- Este producto debe ser reparado por un Centro de Servicio autorizado, y solo deben usarse repuestos originales.



Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, debe llevarse al punto de recogida apropiado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto se elimine 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 las autoridades locales, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde adquirió el producto.

Materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo  son reciclables. Deseche el embalaje en un contenedor de recogida adecuado para reciclarlo.

Eliminación del aparato

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de alimentación y desecharlo.

¡ADVERTENCIA!



Peligro de descarga eléctrica

Desconecte la red eléctrica antes de instalar el lavavajillas. No hacerlo puede provocar la muerte o una descarga eléctrica. La instalación eléctrica y de las tuberías debe realizarse por personal profesional y cualificado.

Sobre la conexión a la red eléctrica

Por motivos de seguridad personal:

- No utilice un cable alargador o un enchufe adaptador con este producto.
- Bajo ninguna circunstancia, corte o retire el cable de conexión a tierra del cable de alimentación.

Requisitos eléctricos

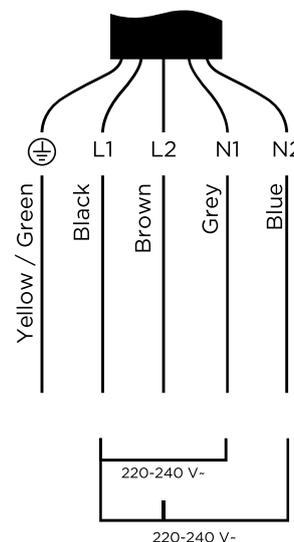
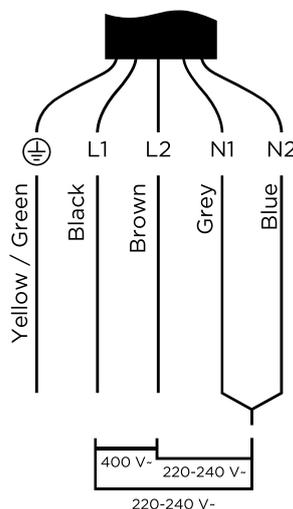
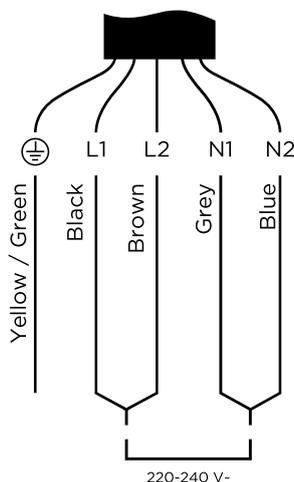
Consulte la etiqueta de especificaciones para conocer la tensión nominal y conecte la placa a la fuente de alimentación adecuada.

Precauciones

1. La placa de cocción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Por favor, nunca realice la operación por sí mismo si no está seguro.
2. La placa de cocción no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. Los materiales que rodeen la zona de cocción deben garantizar una óptima radiación del calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la encimera deberán soportar altas temperaturas.
5. No se debe utilizar un limpiador de vapor.

Conexión eléctrica

- Asegúrese de que la tensión y la frecuencia de la corriente se corresponden con las de la etiqueta de especificaciones.
- Conecte el enchufe únicamente a una toma de corriente con la debida conexión a tierra.
- Si la toma de corriente a la que se va a conectar el producto no es adecuada para el enchufe, sustituya el enchufe, en lugar de utilizar un adaptador o similar, ya que esto puede provocar un sobrecalentamiento y quemaduras.
- El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.



Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo es cuadrada y está nivelada, y ningún mueble estructural interfiere con las necesidades de espacio.
- La superficie de trabajo sea de un material resistente al calor y aislante.
- Si la placa de cocción se instala encima de un horno, el horno tenga un ventilador incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos relacionados con el espacio libre y las normativas y regulaciones vigentes.
- En el sistema de cableado fijo se ha incorporado un interruptor de desconexión adecuado que permite la desconexión total de la red eléctrica, y se ha montado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de instalaciones eléctricas.
- El interruptor de aislamiento debe ser homologado y debe proporcionar una separación de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento debe ser accesible para el cliente una vez instalada la placa de cocción.
- Consulte a las autoridades locales de construcción y las ordenanzas en caso de duda sobre la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

Después de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

- El cable de alimentación no sea accesible a través de las puertas de los muebles o cajones.
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la placa de cocción.
- Si la placa de cocción se instala encima de un cajón o mueble, debe instalarse una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa de cocción.
- El interruptor de aislamiento es accesible para el cliente.

Antes de colocar los soportes de fijación

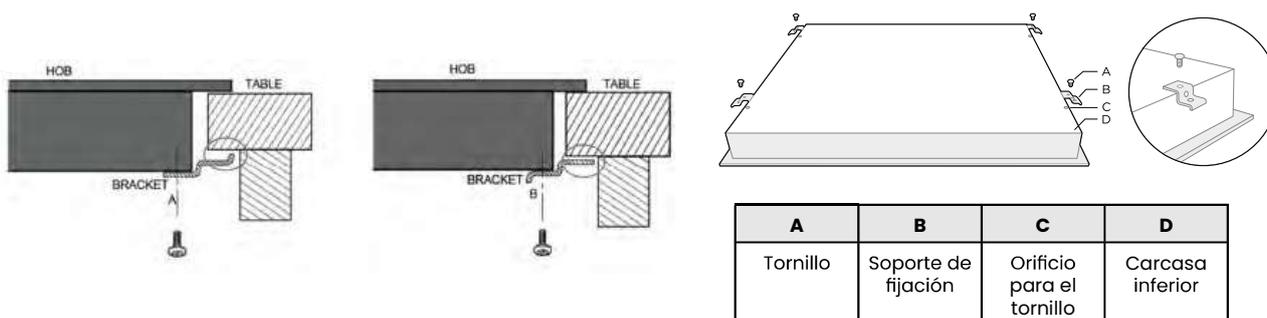
El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje).

No aplique ninguna presión sobre los controles que sobresalen de la placa de cocción.

Ajuste de la posición de los soportes

Fije la placa de cocción en la superficie de trabajo atornillando 2 soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.

Ajuste la posición de los soportes según el grosor de la superficie de la mesa.

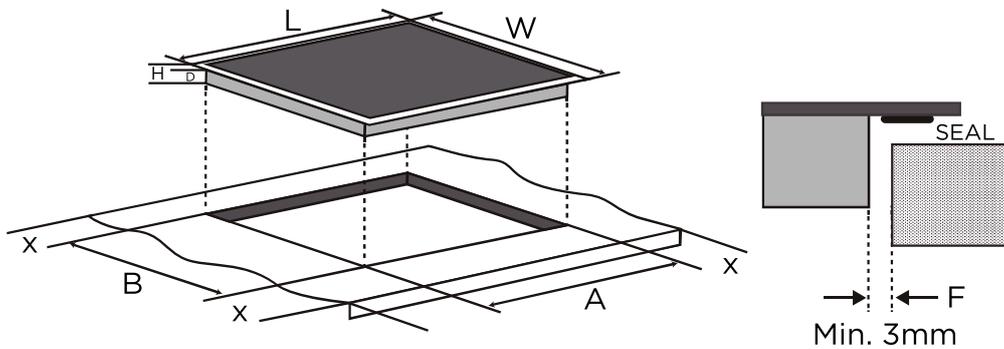


Bajo ningún concepto, estos soportes podrán entrar en contacto con las superficies interiores de la encimera después de su instalación (véase la imagen).

Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en la ilustración.

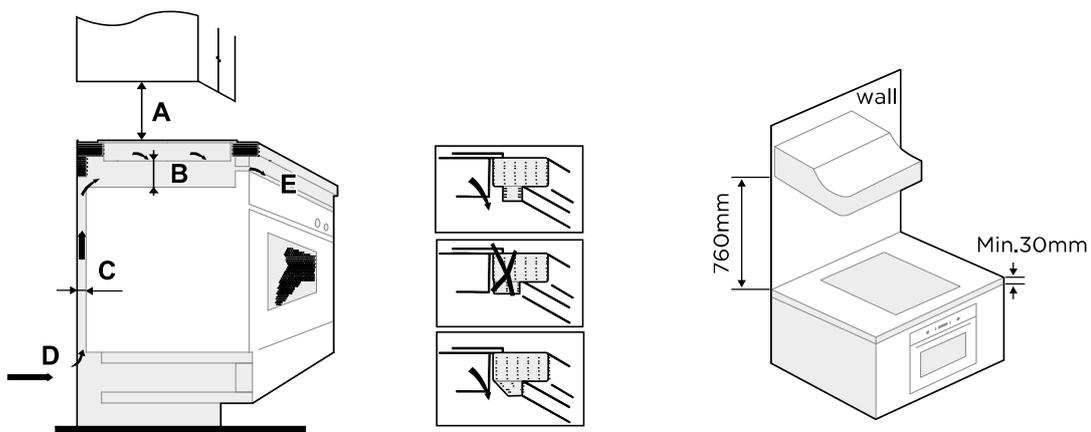
Para su instalación y uso, deberá mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30mm. Por favor, elija materiales resistentes al calor y con aislamiento para la superficie de trabajo (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben usarse como material para la superficie de trabajo a menos que estén impermeabilizados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 mín.	3 mín.

Nota: Asegúrese de que la placa de cocción está bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción se encuentra en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación

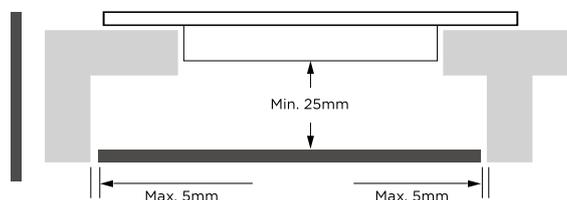
Nota: La distancia de seguridad aconsejable entre la placa de cocción y el mueble de arriba de la placa de cocción debe ser de al menos 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 min	20 min	Air intake	Air exit 5mm

⚠ ¡ADVERTENCIA! Hay que garantizar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de cocción está bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no están bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior de la placa de cocción que se está recalentando, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un aislante de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la placa de cocción. Siga los siguientes requisitos.

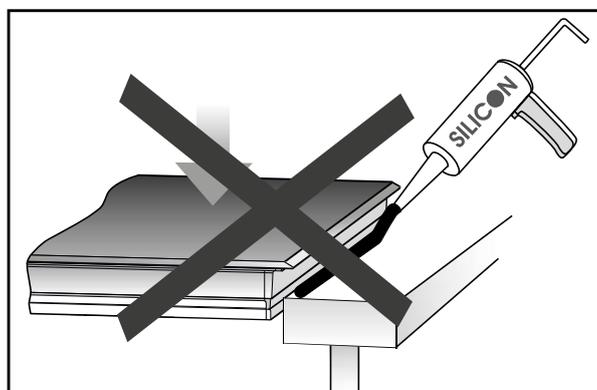


Nota: Hay unos orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa de cocción. DEBE asegurarse de que estos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando se monte la placa de cocción.

Nunca selle la placa al hueco de encastre con silicona

Sellar la placa con silicona no es recomendable, puesto que, si hubiera que extraer la placa de cocción, nos resultará muy difícil despegarla de la encimera, pudiendo llegar a partir el cristal.

Infiniton no se hace responsable de los daños causados por aplicar silicona, con lo que quedaría anulada la garantía.



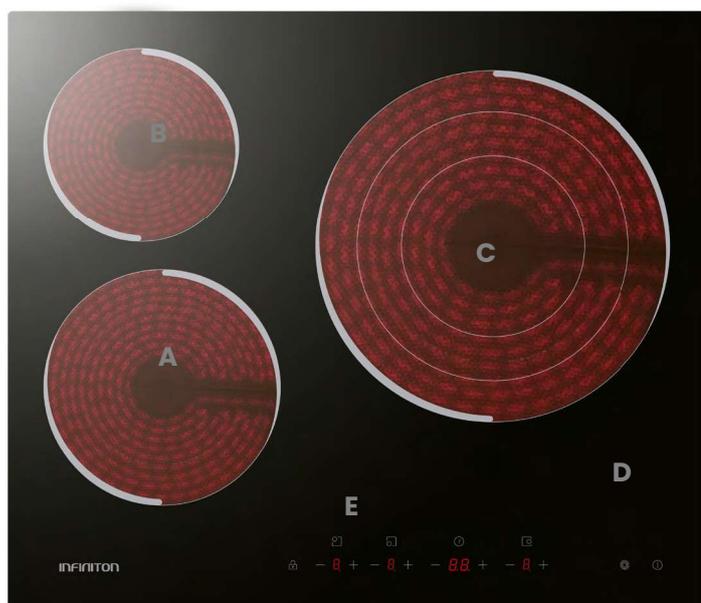
Especificaciones técnicas

El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

Dimensiones del producto (mm)	51x520x590mm (alto x ancho x profundo)
Medidas de encastre (mm)	560x490mm
Voltaje de alimentación	220-240V~, 50-60Hz
Zonas de cocción	3
Potencia	5200W-6200W

Introducción del producto

Vista superior



A	230mm/1800W
B	155mm/1200W
C	300mm/1050W-1950W-2700W
D	Placa vitrocerámica
E	Panel de control táctil

Panel de control

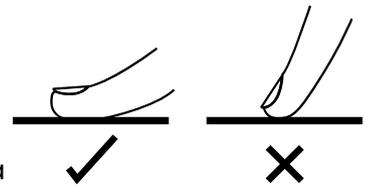


A	Encender / Apagar
B	Selección de zona
C	Control de potencia / regular tiempo
D	Temporizador
E	Bloqueo infantil
F	Selección de triple zona

Encienda su placa de cocción

Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.

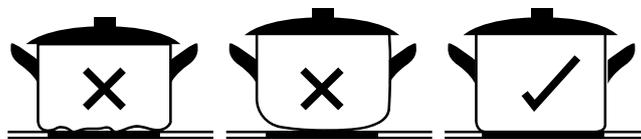
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los mandos.



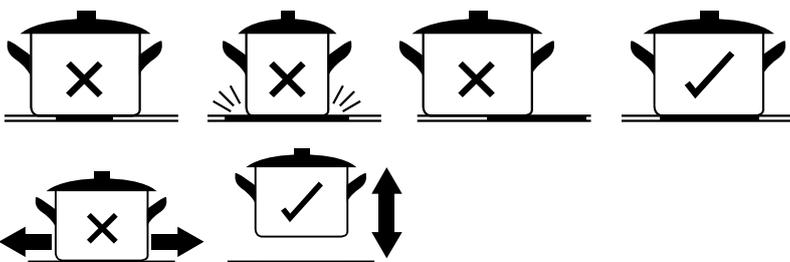
Consejos para evitar daños materiales

⚠ ¡ATENCIÓN! Los recipientes con bases rugosas pueden llegar a rallar la placa de cocción.

- Compruebe que todos los recipientes se encuentran en perfecto estado. La cocción en vacío puede dañar los recipientes, e incluso la placa de cocción. No poner nunca ollas sin contenido ni dejar que se calienten vacías sobre una zona de cocción caliente.
- Los recipientes mal situados sobre la placa de cocción pueden llegar a ocasionar que la placa se sobrecaliente.



- No colocar ollas ni sartenes calientes sobre la zona de los mandos o el marco de la placa.
- La caída de objetos rígidos y punzantes sobre la placa de cocción puede ocasionar daños.
- Los materiales no resistentes al calor se pueden fundir si se colocan sobre la placa de cocción cuando ésta se encuentra en funcionamiento o esté recién usada.
- No utilizar bajo ningún concepto papel de aluminio, recipientes de plástico o papel para horno.
- Utilice ollas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Si utiliza una olla un poco más ancha, la energía se aprovechará al máximo. Si utiliza una olla más pequeña que la zona seleccionada, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. Centre siempre la olla en la zona de cocción.



Levante siempre las sartenes de la placa de cocción, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.

Bloqueo infantil

Puede bloquear los controles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Para bloquear los mandos:

Toque el control de bloqueo durante 3 segundos. El indicador del temporizador mostrará "Lo".

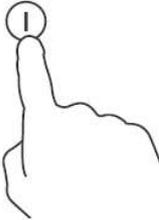
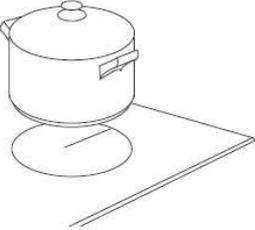
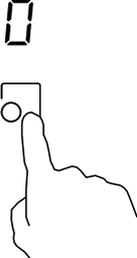
Para desbloquear los mandos:

1. Asegúrese de que la placa vitrocerámica está encendida.
2. Toque el control de bloqueo de teclas y manténgalo pulsado durante 3 segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar su placa vitrocerámica.

Nota: Cuando la placa está bloqueada, todos los controles están desactivados excepto el botón ON/OFF. Siempre podrá apagar la placa vitrocerámica con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero.

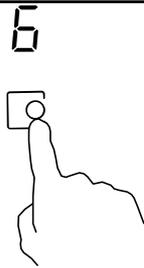
Comenzar a cocinar

Para comenzar a cocinar, siga atentamente los siguientes pasos para conseguir así, un mayor rendimiento de su placa de cocción Infiniton.

<p>Toque la tecla ON/OFF. Tras el encendido, se escuchará un pitido y todos los indicadores mostrarán “-” o “- -”, lo que indica que la placa de cocción ha entrado en modo de espera.</p>	
<p>Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.</p>	
<p>Seleccione la zona en la que desea cocinar. Una vez seleccionada, un indicador numérico al lado de la zona seleccionada empezará a parpadear.</p>	
<p>Seleccione un ajuste de calor tocando el control “-” / “+”. Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la placas apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1. Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción. Al mantener presionado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.</p>	
<p>Para trabajar con la zona de doble anillo, actívela presionando su tecla correspondiente. Para desactivarla, vuelva a pulsar la tecla.</p>	

Terminar de cocinar

Cuando haya terminado de cocinar, siga las siguientes instrucciones:

<p>Apague la zona de cocción tocando el botón de la selección de zona que acaba de usar. Apague la zona de cocción descendiendo hasta "0" o tocando y manteniendo pulsadas las teclas "+" y "-" durante 3 segundos.</p>		
<p>Apague toda la placa tocando el control "ON / OFF"</p>		
<p>Cuidado con las superficies calientes En el display, la letra H indica qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si quiere calentar más sartenes, utilice la zona de cocción que todavía está caliente.</p>		

Bloquear los controles (Bloqueo infantil)

Puede bloquear los controles para evitar su uso involuntario (por ejemplo, si los niños encienden accidentalmente las zonas de cocción).

Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el de encendido y apagado, están desactivados.

Activar el bloqueo

Toque la tecla de bloqueo durante 3 segundos para activar el control de bloqueo de teclas. El indicador del temporizador mostrará "Lo" durante 30 segundos o hasta que vuelva a pulsar otra tecla.

Desactivar el bloqueo

Mantenga pulsado durante 3 segundos la tecla de bloqueo.

Nota: Cuando la placa de cocción está bloqueada, todos los controles están deshabilitados excepto el botón ON/OFF. Siempre podrá apagar la placa de inducción con el botón ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

Temporizador

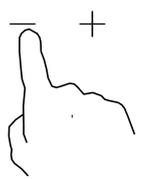
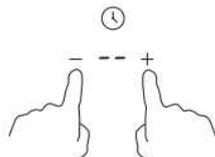
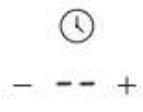
Si su placa tiene esta función, puede activarla de dos maneras diferentes:

1. Puede utilizarlo como temporizador por minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se cumpla el tiempo establecido.
2. Puede programarlo para que apague una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.

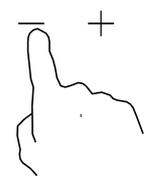
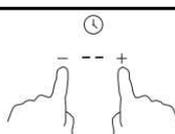
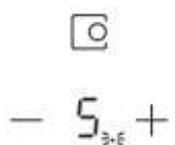
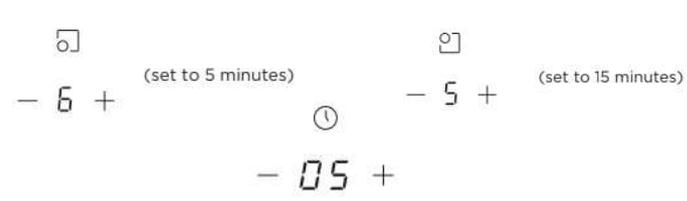
El temporizador tiene una duración máxima de 99 minutos.

Utilizar el temporizador como un recordatorio de minutos (Para modelos sin Slide control)

(Si no tiene seleccionada ninguna zona de cocción)

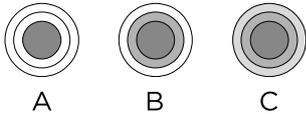
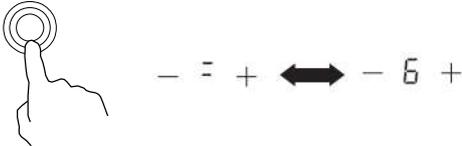
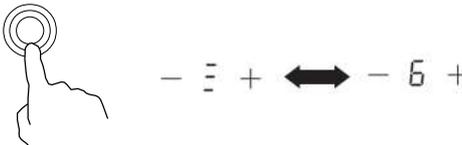
<p>Asegúrese de que la placa de cocción está encendida. Para poder utilizar el minuterero, al menos una zona debe estar activa.</p> <hr/> <p>Toque la tecla "+" del temporizador. El indicador del minuterero empezará a parpadear y se mostrará el tiempo en el display.</p>	
<p>Configure el tiempo pulsando los botones "-" o "+" del temporizador. Toque los botones "-" o "+" del temporizador una vez para reducir o aumentar el tiempo en intervalos de 1 minuto en los primeros 15 minutos (Luego serán de 5 minutos). Pulse repetidamente los botones "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo. Si el tiempo de ajuste supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.</p>	
<p>Tocando "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancela, y el "--" se mostrará en la pantalla de minutos.</p>	
<p>Cuando el tiempo esté ajustado, se iniciará la cuenta atrás. El display mostrará el tiempo restante y el temporizador parpadeará durante 5 segundos.</p>	
<p>Al finalizar el tiempo establecido, el indicador del temporizador emitirá un pitido durante 30 segundos. El indicador del temporizador mostrará "--" cuando el tiempo ajustado haya finalizado.</p>	

Ajustar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción.

Ajustar una zona	
Toque la tecla de selección de zona.	
Toque la tecla de control del temporizador, el indicador del temporizador empezará a parpadear.	
Ajuste el tiempo tocando el control del temporizador. Sugerencia: Si toca el control "-" o "+" del temporizador una vez, disminuirá o aumentará en 1 minuto. Si mantiene pulsado el control "-" o "+" del temporizador, disminuirá o aumentará en 10 minutos. Si excede de 99 minutos el contador vuelve a 0.	
Tocando "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancela, y el "--" se mostrará en la pantalla de minutos.	
Una vez ajustado el tiempo, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.	
El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada. Si desea cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.	
Ajustar más de una zona	
Si hay más de una zona de cocción funcionando a la vez en este modo, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. (Por ejemplo, si la zona 1# tiene un tiempo de 5 minutos, y la zona 2# tiene un tiempo de 15 minutos, el indicador del temporizador mostrará "5"). El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.	
Una vez que el temporizador expire, la zona correspondiente se apagará. Entonces se indicará el nuevo temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.	
Cuando el temporizador finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente. El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada. Si desea cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.	

Nota: Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si están encendidas previamente.

Usar la triple zona

<p>La función sólo funciona en la zona de cocción triple. La zona de cocción triple tiene dos áreas de cocción que puede utilizar: una sección central y una sección exterior. Puede utilizar la sección central (A) de forma independiente o ambas secciones (B) o (C) a la vez.</p>	
<p>Ajuste la potencia de calentamiento entre los niveles de potencia 1 y 9. (por ejemplo, 6) La sección central de la zona de cocción de agudos se encenderá.</p>	
<p>Tocando el mando de la zona de agudos una vez, la sección (B) funciona. El indicador de la zona de cocción muestra "líneas dobles" y "6" alternativamente.</p>	
<p>Si toca el control de la zona de agudos por segunda vez, la sección (C) se activará. El indicador de la zona de cocción muestra "líneas triples" y "6" alternativamente.</p>	

Si la zona de cocción 3# funciona en la sección (B), toque el icono de zona triple dos veces, volverá a la sección (A) y se desactivará la función.

Si la zona de cocción 3# funciona en la sección (C), toque el icono de zona triple una vez, volverá a la sección (A) y la zona se desactivará.

Una vez desactivada dicha zona, se mostrará el indicador de zona de cocción. — 6 +

Protección contra el exceso de temperatura

La placa de inducción está equipada con un sensor de temperatura que permite controlar la temperatura en su interior. Si se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Apagado automático

El apagado automático es una función destinada a proteger su placa de cocción. Se apaga automáticamente si alguna vez se olvida de apagar la cocina. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de trabajo por defecto (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Nota: Cuando se retire el recipiente, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente por lo que la placa se apagará automáticamente después de 2 minutos

⚠ ¡ADVERTENCIA! Las personas con un marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar este equipo.

Consejos y guías para cocinar

⚠ ¡ADVERTENCIA! Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza la función Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se incendian espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Reduzca la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Empezar a cocinar a un nivel alto y reduzca el nivel cuando los alimentos se hayan calentado.

Hervir a fuego lento

La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando las burbujas acaban subiendo poco a poco a la superficie del líquido que se está cocinando. Es la clave para conseguir sopas deliciosas y guisos tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin cocer demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas a base de huevo y las espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.

Cocer arroz

Algunas tareas, como la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Dorar un filete de carne

Para cocinar jugosos y sabrosos filetes:

1. Dejar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de gran capacidad.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne en la sartén caliente.
4. Gire el filete sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de lo cocido que lo quiera. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el bistec para medir su grado de cocción: cuanto más consistente parezca, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

Salteados

1. Elige un wok de base plana (compatible con la inducción) o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y el equipo. Saltear debe ser rápido. Si se cocinan grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
3. Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, pon la zona de cocción a un nivel más bajo, devuelve la carne a la sartén y añade tu salsa.
6. Remover los ingredientes suavemente para que se calienten bien.
7. Servir inmediatamente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Cuando se deja una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor...) sobre la placa de cocción, ésta pasa automáticamente al estado de espera dentro de 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando durante 1 minuto más.

Ajustes de potencia

Los ajustes que se indican a continuación son meramente orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como los utensilios de cocina y la cantidad que cocine. Experimente con la placa de cocción para encontrar los ajustes que más se adapten a usted.

Ajuste de potencia	Recomendado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar lentamente pequeñas cantidades de alimentos. • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente. • Cocción suave a fuego lento. • Hervir a fuego lento.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar. • Cocción rápida a fuego lento. • Cocer el arroz.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Tortitas. • Crepês. • Gofres.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Salteados. • Cocer pasta.
9	<ul style="list-style-type: none"> • Saltear • Sofreír • Hervir la sopa • Hervir el agua

SUCIEDAD	SOLUCIÓN	¡ADVERTENCIA!
<p>Suciedad habitual en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por la comida o salpicaduras en el cristal)</p>	<ol style="list-style-type: none"> Desconecte de la alimentación principal la placa de cocción. Aplique un producto de limpieza para encimeras mientras el cristal está todavía caliente (¡pero no mucho!) Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. Vuelva a encender la placa de cocción. 	<p>Cuando se desconecta la alimentación de la placa de cocción, no habrá indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede seguir estando caliente. Tenga mucho cuidado. Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nylon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. No deje nunca residuos de limpieza en la placa de cocción: el cristal podría mancharse.</p>
<p>Derrames producidos al hervir, fundidos y dulces calientes sobre el cristal</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula o un rascador de cuchilla adecuados para las placas de cristal, pero tenga cuidado con las superficies calientes del área de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> Desconecte la alimentación de la placa de cocción en la pared. Mantenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad diaria en el cristal". 	<p>Elimine las manchas dejadas por los alimentos derretidos y azucarados o los derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar en el cristal, pueden ser difíciles de eliminar de la superficie del vidrio. Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja del rascador está afilada como una cuchilla. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</p>
<p>Salpicaduras en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> Desenchufe la placa de cocción. Absorber el derrame. Limpie la zona con una esponja o paño limpio y húmedo. Seque completamente la zona con una toalla de papel. Vuelva a conectar la placa de cocción. 	<p>La placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de limpiar la zona de los controles táctiles antes de volver a encender la placa de cocción.</p>

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La placa no se enciende.	No hay potencia en la red eléctrica.	Asegúrese de que la placa está conectada a la red eléctrica y que está encendida. Comprueba si hay un corte de luz en tu casa o en la zona. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquear los controles. Consulte la sección "Utilización de la placa de inducción" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles resultan difíciles de operar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que utilice la punta del dedo al tocarlos.	Asegúrate de que la zona de control táctil está seca y utiliza la yema del dedo cuando toques los controles.
El cristal está rallado.	Utensilios de cocina con bordes irregulares. Uso de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Véase "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Véase "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes producen ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a un problema de fabricación de los utensilios de cocina.	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo de la placa de cocción.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a una temperatura alta.	Esto es debido a los principios básicos del funcionamiento de la inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir al reducir el ajuste de temperatura.
Ruido procedente del ventilador de la placa de inducción.	La placa tiene un ventilador integrado para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede seguir funcionando después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal. No desconecte la alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando.
Los utensilios no se calientan	La placa no detecta la sartén porque no es adecuada, es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Utilice utensilios de cocina adecuados. Centre la olla y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa o una zona se ha apagado de forma inesperada, se oye en el display un tono y se muestra un código de error.	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la alimentación de la placa de inducción en la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Códigos de error

CÓDIGO DE ERROR	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
E0	Error cero	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de la pantalla y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación.
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa vitrocerámica: circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa vitrocerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa vitrocerámica: cortocircuito.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa vitrocerámica.
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa vitrocerámica.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa vitrocerámica.
C1	Alta temperatura del sensor de la placa vitrocerámica.	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Pulse el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E3	Fallo del sensor de temperatura NTC: circuito abierto.	Sustituya la placa de la pantalla.
E4	Fallo del sensor de temperatura NTC: cortocircuito.	Sustituya la placa de la pantalla.
EL	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Encienda después de que el suministro de energía sea normal.
EH	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Encienda después de que el suministro de energía sea normal.
EU	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de pantalla.