

MANUAL DE OPERACIÓN/INSTALACIÓN

Parrilla de inducción con extractora integrada



La imagen de portada es únicamente ilustrativa

MODELO: TIE83. NE

 tecnolam

www.tecnolam.mx

CONTENIDO

MANUAL DE INSTRUCCIONES-----	3
LISTA DE ACCESORIOS-----	11
INSTALACIÓN DEL PRDUCTO-----	12
ELEGIR LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA-----	15
FUNCIONAMIENTO-----	17
CUIDADO Y LIMPIEZA-----	24
VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLOS-----	27
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMAS-----	27
CONECCIÓN ELÉCTRICA-----	29

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Respete estrictamente las instrucciones de este manual. Se declina toda responsabilidad por problemas, daños o incendios causados por el incumplimiento de las instrucciones de este manual. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico, para cocinar alimentos y extraer los humos generados por la cocción. No se permite ningún otro uso (por ejemplo, calentar habitaciones). El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso inadecuado o ajustes incorrectos de los mandos.

- Lea atentamente las instrucciones: incluyen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.
- No realice cambios eléctricos en el aparato.
- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que ninguno de los componentes esté dañado. En caso contrario, póngase en contacto con el distribuidor y no continúe con la instalación.
- Compruebe que el aparato está intacto antes de continuar con la instalación. En caso contrario, póngase en contacto con el distribuidor y no continúe con la instalación.

1.Advertencias

Atención Preste estricta atención a las siguientes instrucciones:

- El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación o el mantenimiento deben ser realizados por un técnico cualificado, en cumplimiento de las instrucciones del fabricante y de las normas de seguridad locales.

No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se indique específicamente en el manual de instrucciones.

- Por ley, el aparato debe estar conectado a tierra.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo como para permitir que el dispositivo incorporado en la unidad se conecte a la fuente de alimentación.
- Para que la instalación cumpla con la normativa de seguridad vigente, es necesario un interruptor omnipolar homologado que garantice la desconexión total de la red eléctrica en la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.
- No utilice regletas ni alargadores.
- Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos ya no deben ser accesible para el usuario.

- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
 - Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato; manténgalos alejados y vigílelos porque las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.
 - Para las personas con marcapasos e implantes activos, es importante comprobar, antes de utilizar la placa de inducción, que su marcapasos es compatible con el aparato.
 - No toque los elementos calefactores del aparato durante y después de su uso.
 - Evite el contacto con paños o cualquier otro material inflamable hasta que todos los componentes de la placa de cocción se hayan enfriado lo suficiente, riesgo de incendio.
 - No coloque material inflamable sobre el aparato ni cerca de él.
 - Las grasas y aceites sobrecalentados se incendian fácilmente. Supervise la cocción de alimentos grasos o aceitosos.
 - Si la superficie está agrietada, apague inmediatamente el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
 - El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
 - Cocinar sin vigilancia en un aparato con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar un incendio.
 - El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción corto debe supervisarse constantemente.
- NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el aparato y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga. Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descarga eléctrica.
 - No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre el aparato.
- porque podrían calentarse.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica: compruebe la placa de datos. (en la parte inferior del aparato) para asegurarse de que la tensión y la potencia corresponden a la red eléctrica y que la toma de corriente es adecuada. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.

Importante

- Después del uso, apague la placa de cocción con el interruptor y no confíe en el detector de ollas.
- Evite que los líquidos se desborden, así que baje el fuego cuando hierva o caliente líquidos.
- No deje las resistencias encendidas con las ollas vacías o sin sartenes.
- Apague la placa de cocción correspondiente cuando haya terminado de cocinar.

- No utilice nunca papel de aluminio para cocinar ni coloque productos envasados en aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se derretiría y dañaría irreparablemente su aparato.
- No caliente nunca una lata que contenga alimentos sin abrirla antes: ¡podría explotar!
- Esta advertencia también es válida para todos los demás tipos de placas de cocción.
- No deben utilizarse niveles de potencia elevados, como la función Booster, para calentar determinados líquidos, como el aceite para freír. Un calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos, se recomienda utilizar un nivel de potencia inferior.
- Los recipientes deben colocarse directamente sobre la placa de cocción y en el centro. En ningún caso podrán colocarse otros objetos entre la encimera y la placa de cocción.
- Si la temperatura es elevada, el aparato disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.
- Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica retirando el enchufe o apagando el interruptor de red. Utilice guantes de protección para todas las operaciones de instalación y mantenimiento. El aparato puede ser utilizado por niños mayores de ocho años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o carentes de la experiencia o los conocimientos necesarios siempre que estén supervisados o después de haber recibido instrucciones sobre cómo utilizar el dispositivo de forma segura y comprender los peligros inherentes. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato. La limpieza y el mantenimiento nunca deben ser realizados por niños a menos que estén debidamente supervisados. La habitación debe estar bien ventilada cuando el aparato se utilice al mismo tiempo que otros aparatos que funcionen con gas o con otro combustible. El aparato debe limpiarse periódicamente, tanto por dentro como por fuera (COMO MÍNIMO UNA VEZ AL MES), siguiendo estrictamente las instrucciones de mantenimiento. El incumplimiento de las normas de limpieza del aparato y de sustitución y limpieza de los filtros puede provocar riesgo de incendio. Los alimentos nunca deben cocinarse al fuego. El uso de una llama desnuda puede dañar los filtros y provocar un riesgo de incendio; por lo tanto, debe evitarse bajo cualquier circunstancia. Al freír hay que tener especial cuidado para evitar que el aceite se sobrecaliente y se incendie.

TENGA EN CUENTA


- Las partes accesibles del aparato pueden calentarse al encender la placa de cocción.
- **¡Tenga en cuenta!** No conecte el aparato a la red eléctrica hasta que la instalación haya finalizado por completo. Deben seguirse estrictamente las normativas establecidas por las autoridades locales en cuanto a las medidas técnicas y de seguridad a adoptar para la extracción de humos.
- El aire extraído no debe conducirse por los mismos conductos utilizados para extraer los humos generados por la combustión de gas u otros tipos de aparatos de

combustión. ¡No utilice nunca el aparato sin la rejilla correctamente instalada! Utilice únicamente los tornillos de fijación suministrado con el dispositivo para la instalación, o si no se suministra, comprar el correcto tipo de tornillos.

● Cuando el aparato se utiliza junto con otros aparatos alimentados con energía no eléctrica, la presión negativa de la habitación no debe superar los 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar). Este manual debe guardarse para poder consultarlo en cualquier momento. Si se vende, transfiere o traslada, debe permanecer con el aparato.

Este dispositivo está marcado de conformidad con la Norma Oficial Mexicana. Al asegurarse de que este dispositivo se desecha correctamente, el usuario ayudará a prevenir posibles impactos negativos sobre el medio ambiente y la salud humana.



El símbolo  en el dispositivo o en la documentación proporcionada indica que este aparato no debe tratarse como basura doméstica, sino que debe llevarse a un centro de recogida de residuos adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Elimínelo de acuerdo con la normativa local para la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este aparato, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde adquirió el aparato.

Recomendaciones de uso correcto para reducir el impacto ambiental: Cuando empiece a cocinar, encienda el aparato a la velocidad mínima, dejándolo encendido unos minutos cuando haya terminado de cocinar. Aumente la velocidad sólo si hay una gran cantidad de humos y vapor, utilizando la función Booster sólo en casos extremos. Para mantener el buen funcionamiento del sistema de reducción de olores, sustituya el/los filtro/s de carbón cuando sea necesario. Para garantizar el alto rendimiento del filtro de grasa, límpielo cuando sea necesario. Para mejorar la eficiencia y minimizar el ruido, utilice el diámetro máximo de conducto indicado en este manual.

2. Utilice

Uso de la placa de cocción

El sistema de cocción por inducción utiliza el principio físico de la inducción magnética para transferir directamente la energía del generador a la olla.

Ventajas:

En comparación con las placas eléctricas, su placa de inducción es:

- **Más seguro:** menor temperatura en la superficie del cristal.
- **Más rápido:** menor tiempo de calentamiento de los alimentos.
- **Más preciso:** la placa reacciona inmediatamente a sus comandos.
- **Más eficiente:** el 90% de la energía absorbida se convierte en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe inmediatamente, evitando pérdidas de calor innecesarias.

2.1 Recipientes para cocinar

Utilice únicamente ollas marcadas con el símbolo  :

para evitar arañazos, no utilizar:

- recipientes con fondos no perfectamente planos.
- recipientes metálicos con fondo esmaltado.
- recipientes con base rugosa, para evitar rayar la placa de cocción superficie.
- no coloque ollas ni sartenes calientes sobre la superficie del panel de control.

2.1.1 Contenedores existentes

La cocina de inducción genera calor mediante el magnetismo.

Por lo tanto, los recipientes deben estar hechos de un material magnético, como el hierro. Para determinar si una olla es adecuada, pruebe su material con un imán. Si una olla no responde a un imán, no es adecuada para la cocción por inducción.

2.1.2 Diámetros recomendados del fondo de la cubeta

IMPORTANTE: Si el tamaño de la olla es incorrecto, las zonas de cocción no se activarán.

Para más detalles sobre el diámetro mínimo de maceta que debe utilizarse en cada zona, consulte la parte ilustrada de este manual.

2.2 Ahorro de energía

Recomendaciones para obtener mejores resultados:

- Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción.
- Utilice sólo ollas y sartenes con fondo plano.
- Mantenga la olla tapada siempre que sea posible durante la cocción.
- Cocine las verduras, patatas, etc. con una cantidad mínima de agua para reducir el tiempo de cocción.
- Utilice una olla a presión, ya que reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción.
- Centre la olla dentro de la zona de cocción indicada en la placa.

Utilización del extractor

El sistema de extractores puede utilizarse de dos formas: como sistema de extracción y evacuación externa o como filtro con recirculación interna. La versión de extracción y evacuación externa elimina el humo, el vapor y los olores de cocina

hacia el exterior, mientras que la versión de recirculación interna filtra estos elementos y hace circular el aire limpio de vuelta a la habitación.



Versión de extracción

Los humos se expulsan al exterior mediante una serie de tubos (se venden por separado) fijados a la brida de conexión incluida. El diámetro de los tubos de escape debe coincidir con el diámetro del anillo de conexión: para salidas rectangulares, 222 x 89 mm, y para salidas circulares, Ø 150 mm (*).

- para salidas rectangulares 222 x 89 mm
- para salidas circulares Ø 150 mm (*)

Para más información sobre el uso de la versión de extractor, consulte la página correspondiente en la sección ilustrada del manual. Cuando conecte el producto a tubos y orificios de evacuación montados en la pared, asegúrese de que el diámetro coincide con la salida de aire (brida de conexión). El uso de tubos y orificios con un diámetro menor puede disminuir la eficacia del extractor y aumentar los niveles de ruido. Para obtener los mejores resultados, mantenga el conducto lo más corto posible con un número mínimo de curvas (ángulo máximo: 90°) y evite cambios bruscos en el diámetro del conducto.

Mantenga el conducto lo más corto posible.

- Utilizar conductos con el menor número posible de curvas (ángulo máximo: 90°).
- Evitar cambios drásticos en el diámetro del conducto.

3. Instalación

● Tanto la instalación eléctrica como la mecánica deben ser realizadas por profesionales cualificados. Este electrodoméstico está diseñado para ser instalado en una encimera con un grosor de entre 2 y 6 cm para una instalación superior, o de entre 2,5 y 6 cm para una instalación enrasada. Al instalar la placa de cocción, mantenga una distancia mínima de 5 cm en la parte delantera, 4 cm en los laterales y 50 cm de los muebles altos de pared. Nota: Las distancias recomendadas se proporcionan sólo a modo de ejemplo. Cuando planifique su cocina, siga las directrices proporcionadas por el fabricante de la cocina.

3.1 Conexión a la red eléctrica

Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, proceda del siguiente modo

- Saque la placa de cocción de su embalaje y colóquela sobre una superficie plana.
- Conecte el cable de alimentación a la placa de cocción.
- Conecte el otro extremo del cable de alimentación a la red eléctrica.
- Asegúrese de que la conexión eléctrica es segura y cumple la normativa eléctrica local.

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.

- La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado que conozca la normativa vigente en materia de instalación y seguridad.

- El fabricante declina toda responsabilidad hacia personas, animales o bienes si no se siguen las directrices proporcionadas en este capítulo.

- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir retirar la placa de cocción de la encimera.

- Asegúrese de que la conexión eléctrica es segura y cumple la normativa eléctrica local.

No utilice cables alargadores.

El cable de toma de tierra debe ser 2 cm más largo que los demás cables.

- Si el aparato eléctrico no se suministra con cable de alimentación, utilice uno con un diámetro mínimo del conductor de 2,5 mm² para potencias de hasta 7200 vatios; para potencias superiores, el diámetro debe ser de 4 mm².

- La temperatura no debe alcanzar los 50°C por encima de la temperatura ambiente en ningún punto del cable.

- El aparato está previsto para una conexión permanente a la red eléctrica.

- **¡Tenga en cuenta!** Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica, asegúrese de que el cable de alimentación está correctamente conectado.

- **¡Tenga en cuenta!** El cable de interconexión debe ser sustituido por el servicio de asistencia técnica autorizado o por una persona con cualificación similar.

Nota: el producto está equipado con una función de Limitación de Potencia, que permite fijar un límite máximo de potencia. El límite debe fijarse en el momento de la conexión del producto a la red eléctrica o cuando se vuelve a conectar la propia red eléctrica (en los 2 minutos siguientes).

3.3 Montaje

Antes de iniciar la instalación:

- **Tras desembalar el producto, compruebe que no ha sufrido daños durante el transporte y, en caso de problema, póngase en contacto con el revendedor o con el Cliente.**

servicio de asistencia antes de instalarlo.

- Compruebe que el producto tiene el tamaño adecuado para la zona de instalación.

- Compruebe si hay accesorios (por ejemplo, bolsas con tornillos, certificados de garantía, etc.) dentro del embalaje (colocados allí por razones de transporte).

Retírelos y guárdelos

seguro, si lo hay.

- Compruebe también que hay una toma de corriente cerca de la zona de instalación.

Preparación del armario para la instalación:

- El producto no puede instalarse encima de aparatos de refrigeración, lavavajillas, calefactores, hornos, lavadoras y secadoras.

- Realice los recortes en el mueble antes de introducir la placa de cocción y retire con cuidado las virutas o el serrín.






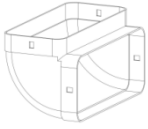


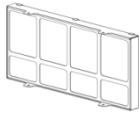
- **para optimizar la instalación del filtro, es aconsejable cortar una ranura en el zócalo para insertar una rejilla (disponible en el mercado) IMPORTANTE:** utilizar un sellador adhesivo monocomponente (**S**), que soporta temperaturas de hasta 250°; antes de la instalación, limpiar a fondo las superficies a pegar y eliminar cualquier sustancia que pueda comprometer la adherencia, (por ejemplo, agentes de liberación, conservantes, grasas, aceite, polvo, rastros de adhesivos viejos, etc.); el adhesivo debe extenderse uniformemente por todo el exterior del marco; después de pegarlo, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

Precaución Si no se instalan los tornillos y elementos de fijación de acuerdo con estas instrucciones, pueden producirse riesgos eléctricos.

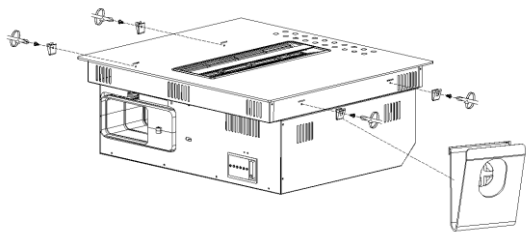
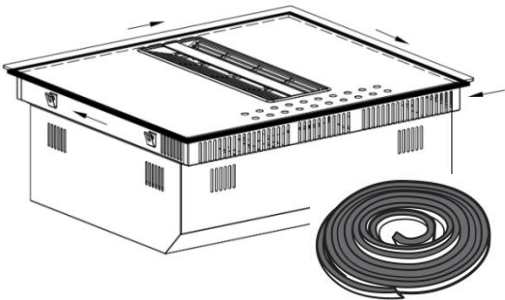
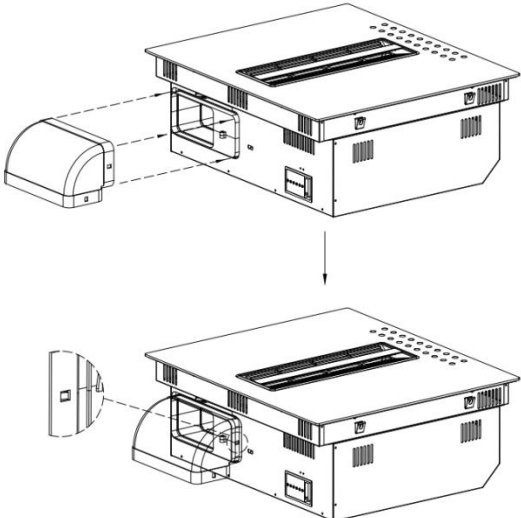
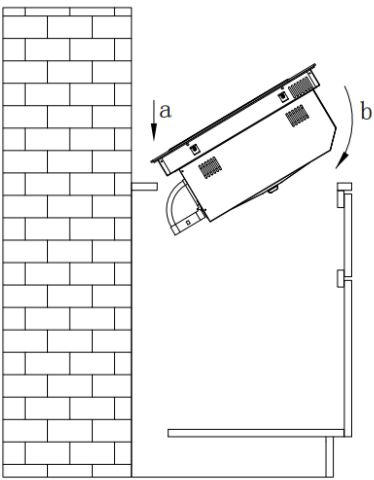
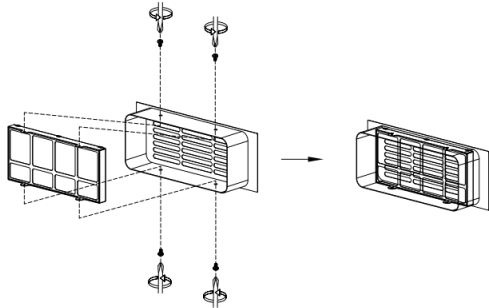
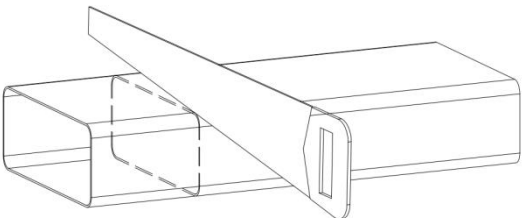
Nota: para garantizar la correcta instalación del producto, se recomienda encintar las tuberías utilizando un adhesivo con las siguientes características:

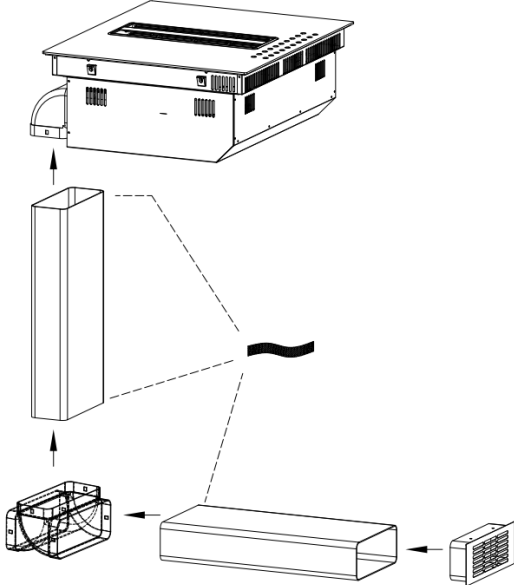
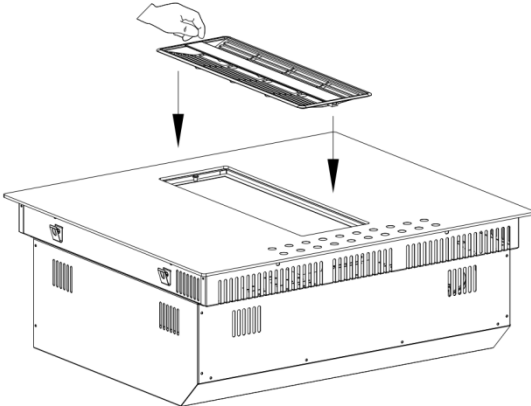
- Film de PVC suave y elástico, con adhesivo de base acrílica.
- cumple la normativa DIN EN 60454.
- ignífugo.
- excelente resistencia al desgaste.
- resistente a las fluctuaciones de temperatura.
- puede utilizarse a bajas temperaturas.

LISTA DE ACCESORIOS

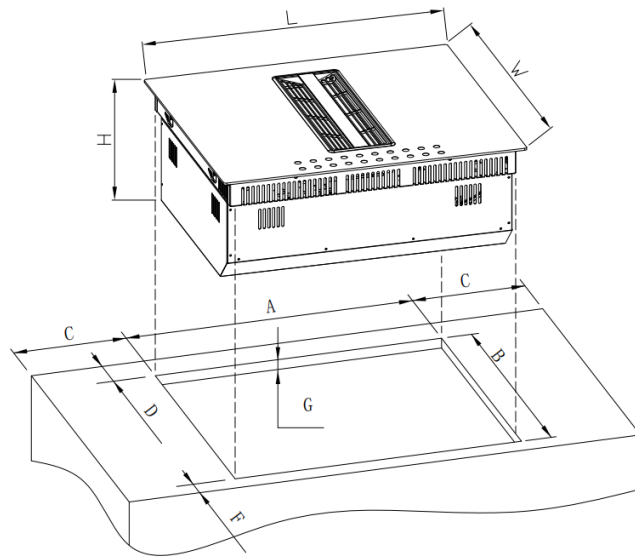
No.	Nombre	Diagrama	Cantidad
1	Tornillo ST 4x5		4 piezas
2	Soporte de instalación		4 piezas
3	Barra de esponja		2 unidades
4	Rejilla de entrada de aire		1 unidad
5	Tubo cuadrado		2 unidades
6	Tubo doblado		2 unidades
7	Salida de aire ASSY		1 unidad
8	Adhesivo de aluminio		5 piezas
9	Filtro de carbón (*opcional)		1 unidad

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

<p>Paso 1: Atornille los soportes de instalación en la caja inferior.</p>	<p>Segundo paso: Pega la barra de esponja alrededor del vaso de cerámica.</p>
	
<p>Tercer paso: Arregla la tubería doblada.</p>	<p>Paso 4: Instale el producto en el armario.</p>
	
<p>Paso 5: Instale el filtro de carbón en la salida de aire. (opcional, no necesario para todos los modelos)</p>	<p>Paso 6: Corta el tubo de viento si la longitud no es la adecuada.</p>
	

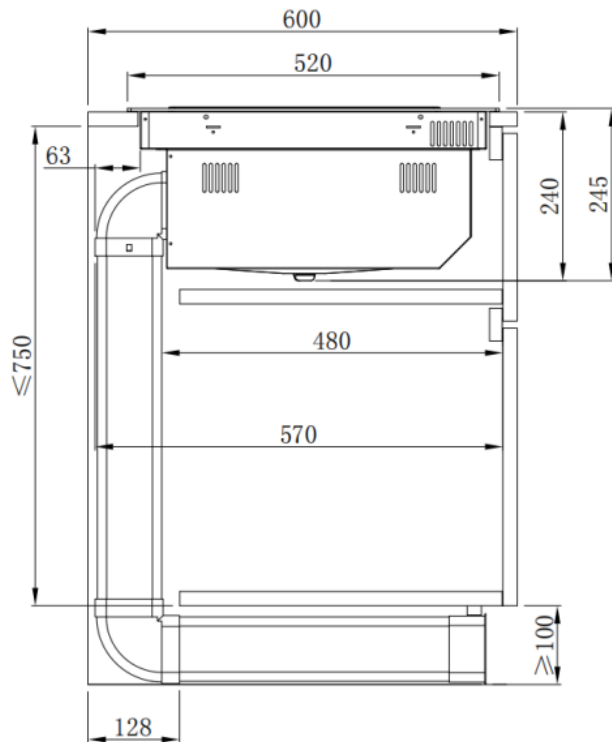
<p>Paso 7: Instale el tubo de viento y péguelo con la tira de sellado.</p>	<p>Paso 8: Instale la parrilla.</p>
	

DIMENSIÓN DE LA INSTALACIÓN



Modelo	L(mm)	Ancho (mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
TIE83.NE	830	520	245	800	490	≥ 40	≥ 70	≥ 40	20-40

Tamaño de la caja y del conducto de humos



ELEGIR LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA

Batería de cocina para placas de inducción

Los utensilios de cocina para las zonas de cocción por inducción deben ser de metal y tener propiedades magnéticas. La base debe ser suficientemente grande.

Utilice únicamente ollas con una base adecuada para la inducción.

Así se determina la idoneidad de una maceta:

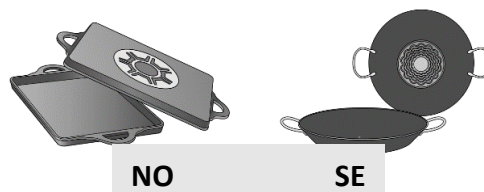
Utensilios de cocina adecuados	Utensilios de cocina inadecuados
Ollas de acero esmaltado con base gruesa	Macetas de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio resistente al horno, madera, cerámica y terracota
Ollas de hierro fundido con base esmaltada	
Ollas de acero inoxidable multicapa, acero fermita antioxidante o aluminio con una base especial	

Realice la prueba del imán descrita a continuación o asegúrese de que la olla lleva el símbolo de idoneidad para cocinar con corriente de inducción.

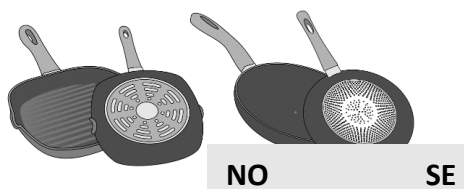
No utilice nunca cacerolas con la base deformada. Una base hueca o redondeada puede interferir en el funcionamiento de la protección contra sobrecalentamiento, de modo que el aparato se caliente demasiado. Esto puede provocar la rotura de la tapa de cristal y el derretimiento de la base de la cacerola. Quedan excluidos de la garantía los daños ocasionados por el uso de ollas inadecuadas o por hervir en seco.



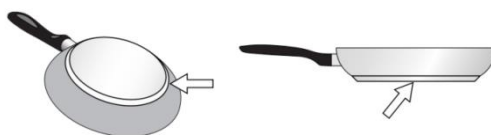
Si la base de la batería de cocina es sólo parcialmente ferromagnética, sólo se calentará la zona que es ferromagnética. Esto puede significar que el calor no se distribuya uniformemente. Es posible que la zona no ferromagnética no se caliente a una temperatura suficiente para cocinar.



El área ferromagnética también se reducirá si el material del que está hecha la base de la batería de cocina contiene aluminio, por ejemplo. Esto puede significar que la batería de cocina no se caliente lo suficiente o incluso que no se detecte.

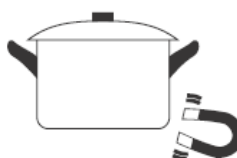


El material con el que está fabricada la base de la batería de cocina puede afectar al resultado de la cocción. El uso de ollas y sartenes fabricadas con materiales que distribuyen el calor uniformemente a través de ellas, como las sartenes de acero inoxidable con una base de tres capas, ahorra tiempo y energía. Utilice ollas con una base plana; si la base de la olla es irregular, puede perjudicar el suministro de calor.



Prueba del imán:

Mueva un imán hacia la base de su batería de cocina. Si se siente atraído, puede utilizar la batería de cocina en la placa de inducción.



Nota:

Al utilizar cacerolas aptas para inducción de determinados fabricantes, pueden producirse ruidos atribuibles al diseño de las mismas. Tenga cuidado al utilizar ollas de cocción a fuego lento, ya que el agua que hierve a fuego lento puede secarse de forma inadvertida, provocando daños en la olla y en la placa de cocción de los que no se asumirá ninguna responsabilidad.

Dimensiones de la batería de cocina

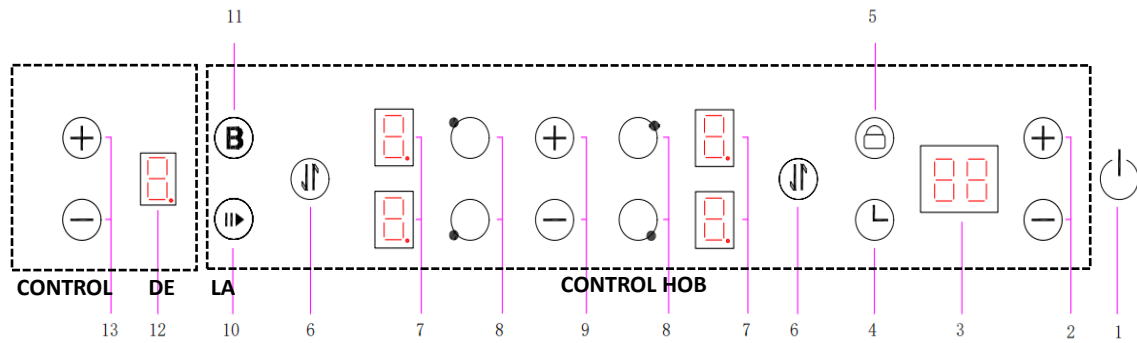
Para obtener un buen resultado de cocción, la zona ferromagnética de la base de la olla debe coincidir con el tamaño de la placa de cocción. Si una placa de cocción no detecta un utensilio de cocina, pruebe a colocarlo en otra placa de menor diámetro.

Zona de cocción	Diámetro mínimo del recipiente
Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm
Ø 210 mm	Ø 180 mm
Ø 280 mm	Ø 220 mm

MANEJO DE LA PLACA DE COCCIÓN CON LOS BOTONES

SENSORES

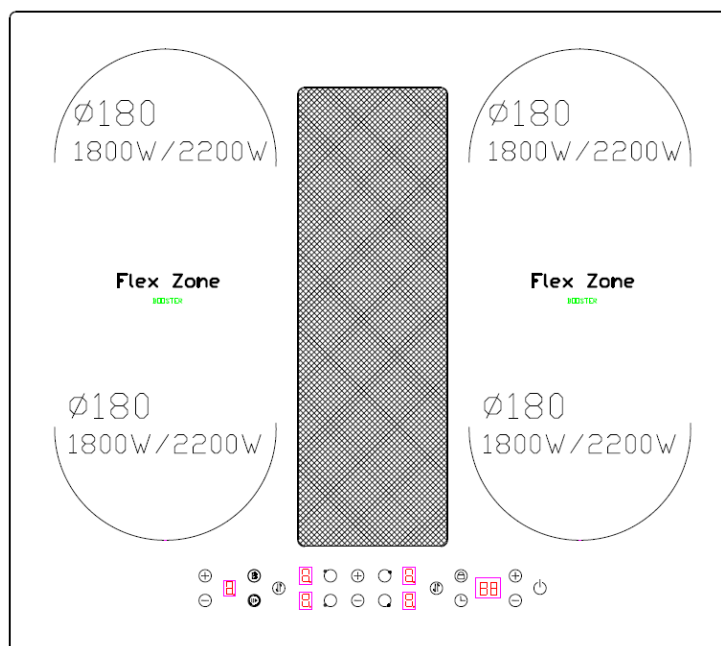
TIE83.NE











- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | ENCENDIDO/APAGADO | 2 | Ajuste del temporizador |
| 3 | Visualización del temporizador | 4 | Selección de temporizador |
| 5 | Seguro para niños | 6 | Selección de zona Flex |
| 7 | Indicador de nivel de potencia para HOB | 8 | Selección de la zona de cocción |
| 9 | Selección del nivel de potencia para HOB | 10 | Pausa |
| 11 | Aumentar | 12 | Indicador de nivel de potencia para HOOD |
| 13 | Selección del nivel de potencia para HOOD | | |

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

TIE83.NE



Uso de la campana

- MODO DE ESPERA:** Tras el encendido, el zumbador emite un pitido, todas las pantallas muestran " - " y la campana entra en el estado de modo de espera.
Si no hay ninguna operación en 30s, toda la pantalla se apagará completamente y la campana se apagará automáticamente. Puede volver a activar la campana en cualquier momento tocando cualquier panel de control.
- AJUSTE DEL NIVEL DE POTENCIA:** Mantenga pulsada la tecla de selección de potencia  durante 1 segundo para activar la campana. Por defecto, arrancará en el nivel 1. Puede seleccionar el nivel de potencia pulsando la tecla 1  y .
- BOOST:** Mantenga pulsada la tecla  durante un segundo después de ajustar el nivel de potencia, la campana entrará directamente en el MODO BOOST. Tenga en cuenta que el MODO BOOST sólo puede durar 10 minutos, después pasará al nivel 4 automáticamente.
- APAGADO Y DESCONEJÓN RETARDADA:** Pulse la tecla  para apagar la campana (P→4→3→2→1→d→apagar). Puede mantener pulsada la tecla  durante un segundo para entrar directamente en el modo de apagado retardado (d).
El modo de apagado retardado sólo puede durar 5min. Después de 5 minutos, la campana se apagará automáticamente. Durante el modo de apagado retardado, puede pulsar  para apagar la campana, o pulsar  para encender la campana al nivel 1.
- CONEXIÓN ENTRE LA PLACA Y LA CAMPANA:** Existe una función de conexión entre la campana extractora y la placa de inducción. Cuando la campana está en modo de apagado o apagado retardado, si la placa de inducción está funcionando, la campana se encenderá automáticamente en el nivel 1. Luego, cuando la placa de inducción se apaga, la campana se pondrá automáticamente en modo de apagado retardado. Si la placa de inducción está en funcionamiento, la campana se encenderá automáticamente en el nivel 1. Si la placa de inducción está apagada, la campana entrará automáticamente en el modo de apagado retardado.

Uso de la placa de cocción

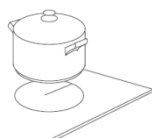
Para empezar a cocinar

- Tras el encendido, el zumbador emite un pitido, todos los indicadores de HOB se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa de cocción ha entrado en el estado de modo de espera.

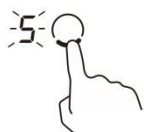
- Toque el interruptor ON/OFF . Todos los indicadores muestran " - ".



- Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Toque el mando de selección de la zona de calefacción y parpadeará un indicador junto a la tecla.



4. Seleccione un ajuste de calor tocando el control de nivel de potencia.



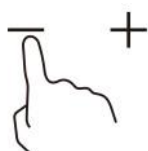
- Si **NO** elige un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá empezar de nuevo en el paso 1.
- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

Cuando haya terminado de cocinar

1. Tocando la selección de la zona de calefacción que desea apagar.



2. Apague la zona de cocción tocando el control de nivel de potencia. Asegúrese de que la pantalla muestre "0".



3. Apague toda la placa de cocción tocando el mando ON/OFF.



4. Cuidado con las superficies calientes

Se mostrará "H", lo que significa que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la placa de cocción que todavía está caliente.

H

Uso de la función Boost

Activar la función boost

1. Seleccione la zona con función de refuerzo.



2. Al tocar la tecla de refuerzo "P", la indicación del nivel de potencia muestra "P".



Cancelar función Boost

1. Seleccione la zona con función de refuerzo.



2. Tocando la tecla Booster "P" o pulsando el nivel de potencia se cancela la función Boost, y se selecciona el nivel que se desea ajustar.



- La función Boost sólo puede durar 5 minutos, después la zona pasará al nivel 9 automáticamente.

Uso del área flexible

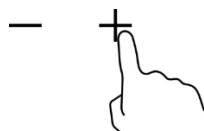
- Esta función sólo funciona en la zona de cocción delantera izquierda y trasera izquierda.

Activar el área flexible

1. Pulse Flex selección de zona, la pantalla mostrará "=" y el nivel de potencia 5.



2. Toque la selección del nivel de potencia para seleccionar el nivel que desee.



Anular el área flexible

1. Toque una de las zonas de selección de cocción. La indicación "=" pasará a "-" o "5". Ahora se cancela la zona flexible.
2. Seleccione el nivel de potencia de zona individual que desea ajustar.


Bloqueo de los mandos

- Puede bloquear los mandos para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los mandos están bloqueados, todos los mandos excepto el mando ON/OFF están desactivados.

Para bloquear los mandos

Toque el mando de bloqueo para niños . El indicador del temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear los mandos

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.
2. Mantenga pulsado el mando de bloqueo para niños  durante 3 segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar su placa de cocción.



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

Aviso de calor residual

Cuando la placa de cocción ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" aparece para advertirle que se mantenga alejado de él.

Apagado automático

La función de seguridad de la placa de cocción es el apagado automático. Esto ocurre siempre que se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la tabla siguiente:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del temporizador

Puedes utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede utilizarlo como minuterero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo programado.
- Puede utilizarlo como temporizador de desconexión para apagar una o varias zonas de cocción una vez finalizado el tiempo.

- Puedes ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

Utilizar el temporizador como minuterero

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida. Y la tecla de selección de zona no está activada (la indicación de zona '-' no parpadea).

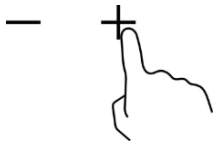
Nota: Puede ajustar el minuterero antes o después de finalizar el ajuste de potencia de la zona de cocción.



2. Toque la tecla del temporizador, "30" aparecerá en la pantalla del temporizador y parpadeará. El ajuste por defecto es 30min.

3. Ajuste la hora tocando el mando "+" o "-". (p. ej. 5)

Toque corto para ajustar 1min y toque largo para ajustar 10min.



4. Una vez ajustada la hora, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.

5. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando el tiempo de ajuste haya finalizado.

Utilizar el temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

1. Tocando el mando de selección de la zona de calefacción para la que desea programar el temporizador.



2. Toque la tecla del temporizador, "30" aparecerá en la pantalla del temporizador y parpadeará. El ajuste por defecto es 30min.

3. Ajuste la hora tocando el mando "+" o "-". (p.ej.5)

Toque corto para ajustar 1min y toque largo para ajustar 10min.



- Una vez ajustada la hora, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.

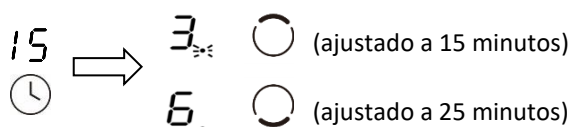
NOTA: Habrá un punto rojo en la esquina inferior derecha de la indicación de nivel de potencia que indica que la zona está seleccionada.

- Cuando el temporizador de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

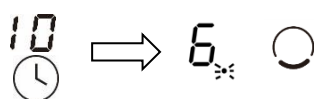
Nota: Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si están encendidas previamente.

Si el temporizador está ajustado en más de una zona:

- Cuando ajuste el temporizador para varias zonas de cocción, se indicarán los puntos rojos de las zonas de cocción correspondientes. La pantalla del temporizador muestra el temporizador mín. El punto de la zona correspondiente parpadea.



- Una vez que el temporizador de cuenta atrás expire, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el nuevo min. temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.



Nota: Toque el control de selección de la zona de calefacción, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

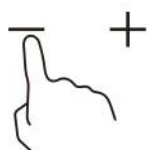
Cancelar el temporizador

- Tocando el mando de selección de la zona de calefacción que desea cancelar el temporizador.



- Al tocar el mando del temporizador, el indicador parpadeará.

- Tocando el control deslizante o "-" para poner el temporizador en "00", el temporizador se cancela.



Ajustes de potencia

La potencia calorífica de las zonas de cocción puede ajustarse en varios niveles de potencia. En la tabla encontrará ejemplos de cómo utilizar cada ajuste.

Nivel de cocción:	Adecuado para:
1	Mantener caliente la comida. Cocer a fuego lento pequeñas cantidades (ajuste de potencia más bajo).
2	A fuego lento.
3-4	Cocer a fuego lento cantidades mayores o asar trozos de carne más grandes hasta que estén bien cocidos.
5-6	Obteniendo jugos.
7-8	Asar, obtener jugos.
9	Asado.
P	Tostado (máxima potencia).

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Antes de limpiarla, apague la placa de cocción y deje que se enfríe. [?]
- No utilice limpiadores de vapor o de alta presión para limpiar la placa de cocción, ya que podría producirse una descarga eléctrica. [?]
- Cuando limpie la placa, asegúrese de pasar sólo un paño sobre el sensor de encendido/apagado. De lo contrario, la placa podría encenderse accidentalmente.

Placa vitrocerámica

Importante No utilice nunca productos de limpieza agresivos como estropajos ásperos, limpiadores abrasivos para cacerolas, quitamanchas, etc.

Limpieza tras el uso

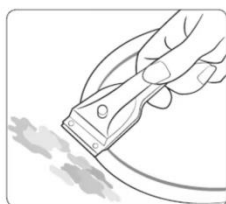
Limpie siempre toda la placa de cocción cuando se haya ensuciado. Se recomienda hacerlo cada vez que se utilice la placa. Para limpiarla, utilice un paño húmedo y un poco de detergente líquido. A continuación, seque la placa con un paño limpio y seco para asegurarse de que no queden restos de detergente en la superficie de la placa.

Limpieza semanal

Limpie a fondo toda la placa de cocción una vez a la semana con productos comerciales de limpieza de vitrocerámica. Siga atentamente las instrucciones del fabricante. Una vez aplicado, el producto de limpieza recubre la placa con una película protectora resistente al agua y a la suciedad. Toda la suciedad permanece en la película y puede eliminarse fácilmente. A continuación, seque la placa con un paño limpio. Asegúrese de que no quede ningún producto de limpieza en la superficie de

la placa, ya que reaccionará de forma agresiva cuando se caliente la placa y cambiará la superficie.

Suciedad específica La suciedad fuerte y las manchas (cal y s hiny, mother-of-pearl-type stains) pueden eliminarse mejor cuando la placa de cocción está todavía ligeramente caliente. Utilice productos de limpieza comerciales para limpiar la encimera. Proceda como se indica en el punto 2. En primer lugar, empape los alimentos que se hayan desprendido con un paño húmedo y, a continuación, elimine los restos de suciedad con una rasqueta especial para vitrocerámicas. A continuación, limpie de nuevo la placa de cocción como se describe en el punto 2.



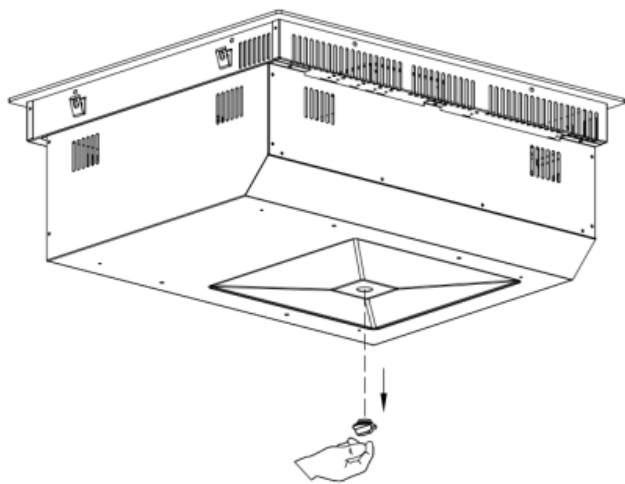
El azúcar quemado y el plástico derretido deben retirarse inmediatamente, cuando aún están calientes, con un rascador de vidrio. A continuación, limpie de nuevo la placa de cocción como se describe en el punto 2.

Los granos de arena que pueden caer sobre la placa al pelar patatas o limpiar lechugas pueden arañar la superficie de la placa al mover las ollas. Asegúrese de que no queden granos de arena sobre la placa.

Los cambios de color de la placa de cocción no afectan al funcionamiento ni a la estabilidad del material vitrocerámico. Estos cambios de color no son cambios en el material, sino restos de comida que no se eliminaron y que se han quemado en la superficie.

Los puntos brillantes se producen cuando la base de la batería de cocina roza la superficie de la placa, especialmente cuando se utilizan baterías de cocina con base de aluminio o productos de limpieza inadecuados. Son difíciles de eliminar con los productos de limpieza habituales. Es posible que tenga que repetir el proceso de limpieza varias veces. Con el tiempo, la decoración desaparecerá y aparecerán manchas oscuras como consecuencia del uso de productos de limpieza agresivos y de fondos de olla defectuosos.

En caso de que se vierta accidentalmente una gran cantidad de líquido en la máquina, retire el tapón de silicona de la carcasa inferior para liberar el líquido.



VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLOS

Código de error	Posible causa	Qué hacer
U	Sin sartén	Coloque una olla adecuada en la zona de calentamiento. Si sigue sin funcionar, póngase en contacto con el centro de servicio.
E1	Tensión de alimentación anormal (inferior a 170 V).	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Encienda después de la fuente de alimentación es normal.
E2	Tensión de alimentación anormal (superior a 270 V).	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Encienda después de la fuente de alimentación es normal.
E3/E7	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el centro de servicio.
E5	Protección contra sobrecalentamiento del vidrio cerámico	Vuelva a conectar la fuente de alimentación y reinicie la placa después de 30 minutos.
E4/E6	Fallo del sensor de temperatura IGBT	Póngase en contacto con el centro de servicio.
Er	Fallo de comunicación entre la placa principal y la placa de visualización	Póngase en contacto con el centro de servicio.
Et	Protección antidesbordamiento	Limpie el agua del panel de control y vuelva a encender la placa de cocción.

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMAS

En caso de que se produzca algún error durante el funcionamiento, compruebe la siguiente tabla antes de llamar al servicio técnico. A continuación, se indican algunos errores comunes y las comprobaciones a realizar.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de cocción no se puede encender.	No hay energía.	Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. Compruebe si hay un corte de electricidad en tu casa o en la zona. Si lo has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Ver sección Si desea más información, consulte la sección "MANEJO DE LA CABINA CON LOS BOTONES DE LOS SENSORES".
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede estar utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrate de que la zona de control táctil está seca y utiliza la yema del dedo al tocar los controles.

<p>El cristal se está rayando.</p>	<p>Utensilios de cocina con bordes rugosos. Utilización de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.</p>	<p>Utilice baterías de cocina con bases planas y lisas. Véase "Elegir la batería de cocina adecuada". Véase: "Cuidado y limpieza".</p>
<p>Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.</p>	<p>Esto puede deberse a la construcción de su batería de cocina (capas de metales diferentes que vibran de forma diferente).</p>	<p>Esto es normal en utensilios de cocina y no indica ningún fallo.</p>
<p>La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.</p>	<p>Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.</p>	<p>Es normal, pero el ruido debería atenuarse o desaparecer por completo al reducir el ajuste de calor.</p>
<p>Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.</p>	<p>Un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción se ha encendido para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Es posible que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.</p>	<p>Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción de la pared mientras el ventilador esté en funcionamiento.</p>
<p>Las sartenes no se calientan y aparece en la pantalla.</p>	<p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.</p>	<p>Utilice una batería de cocina adecuada para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elegir los utensilios de cocina adecuados". Centre la sartén y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.</p>
<p>La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).</p>	<p>Fallo técnico.</p>	<p>Anote el error letras y números, cambiar la alimentación de la placa de inducción en la pared, y póngase en contacto con un técnico cualificado.</p>
<p>Tras conectar la alimentación y pulsar la</p>	<p>¿Hay un fallo en el suministro eléctrico?</p>	<p>Esperar a que se reanude la alimentación</p>

tecla "power", el aparato no responde.	¿Se ha fundido el fusible o se ha disparado el disyuntor?	Compruebe cuidadosamente las causas. Si el problema no puede solucionarse, póngase en contacto con nuestro Centro de Servicio para su inspección y reparación.
	¿Está bien conectado el enchufe?	
La calefacción se interrumpe durante el uso normal y se oye un "bip".	¿Utensilios de cocina incompatibles o no utilizados?	Sustituya los utensilios de cocina; utilice utensilios de cocina adecuados para la placa de inducción.
	La batería de cocina no está colocada en el centro de la zona de calentamiento.	Coloque la batería de cocina en el centro de la zona de calentamiento indicada.
	¿Se calienta la batería de cocina pero se retira continuamente?	Coloque la batería de cocina dentro de la zona de calentamiento.
No funciona mientras se utiliza la calefacción	¿La batería de cocina está vacía o la temperatura es demasiado alta?	Compruebe si se está haciendo un uso indebido del aparato
	¿Está obstruida la rejilla de admisión/escape de aire o se ha acumulado suciedad en ella?	Desatasque la rejilla de entrada y salida de aire. Espere a que el aparato se enfríe y vuelva a encenderlo.
	¿Funciona la cocina durante más de 2 horas sin ninguna interacción?	Restablecer los modos de cocción o utilizar la función de temporizador

Si los remedios/controles anteriores no pueden solucionar el problema, desenchufe el aparato inmediatamente y póngase en contacto con el Centro de Servicio para su inspección y reparación. Anote el código de error y comuníquelo al Centro de servicio técnico. Para evitar peligros y daños en el aparato, no lo desmonte ni lo repare usted mismo.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



Esta placa de cocción sólo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada.

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

1. la instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia consumida por la placa de cocción.
2. la tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
3. las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamientos e incendios.

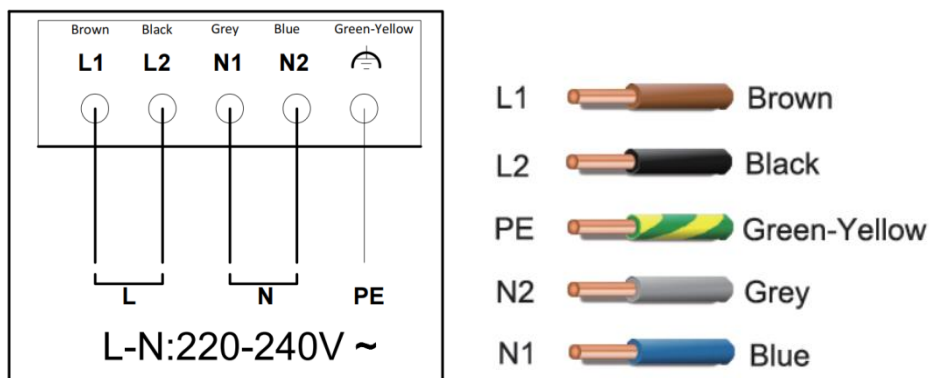
El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de

forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.



Compruebe con un electricista si la instalación eléctrica doméstica es adecuada sin modificaciones. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.

La fuente de alimentación debe conectarse de conformidad con la norma pertinente. A continuación, se muestra el método de conexión.



- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación debe ser llevada a cabo por el agente de post-venta con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático polarizado con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple la normativa de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido únicamente por técnicos autorizados.

PÓLIZA DE GARANTÍA

Tecnolam, garantiza este producto por un año que partir de la fecha de compra, cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación bajo las siguientes condiciones: 1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones consumibles y accesorios. 2. Tecnolam se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrado con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudiera generarse. Los técnicos de Tecnolam están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente. 3. Cuando nuestro técnico de Tecnolam asista a revisar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió o la factura, nota o comprobante de compra. 4. El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada a nuestros Centros de Servicio Tecnolam. 5. La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos: Si el producto ha sido usado en condiciones distintas a las normales Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español. Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados. 6. Limitaciones de la garantía: Esta garantía no será válida: Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto. Por la eliminación o modificación de los números de serie de serie o la ruptura de cualquier sello que lleve el artefacto. Por la alteración o falsedad de la información suministrada en este certificado. Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante. Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico. Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto este expuesto a la intemperie. Ruptura de piezas por mal manejo. Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas. Daños por uso en partes que no sean genuinas. Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador. Advertencia: Esta garantía no tiene cobertura internacional. Solamente tiene vigencia en el país donde fue adquirido el producto, de acuerdo con los términos establecidos para cada país por parte del fabricante respetando las leyes de garantía del mismo. El cliente debe presentar la factura de compra para respaldar el origen de la misma.

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

No. DE SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

DISTRIBUIDOR: _____

Importado y comercializado por:

México ELECTTRODOMESTICI TECNOLAM MÉXICO, S.A. de C.V. Calle 29 Sur N. 2312, Col. Santa Cruz, Los Ángeles, Puebla-Puebla, C.P. 72400. Importador. Tel: (01) 222 2116462.

ÚNICO SERVICIO DIRECTO DE FÁBRICA

Especialistas certificados



Servicio TecnoLam

Instalación, reparación, pólizas, refacciones originales y garantía por 12 meses

México 222 6885049

www.tecnolam.mx

Recuerde que su producto esta respaldado por TecnoLam, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falta en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

1. Asegúrese de haber seguido las instrucciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
2. Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
3. Anote la marca modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.