



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Modelo: APV1201/APV2303/ API2300I

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad es muy importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de utilizar la placa.

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

Desconecte el electrodoméstico de la alimentación de corriente antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento en él.

La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatorio.

Las modificaciones en el sistema de cableado eléctrico solo debe realizarlas un electricista cualificado.

Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse electrocución o la muerte.

1.2.2 Riesgo de cortes

- Tenga cuidado, ya que los bordes del panel son afilados.
- En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este electrodoméstico.
- No deben colocarse materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Proporcione este manual a la persona responsable de la instalación del electrodoméstico, ya que ello podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar cualquier peligro, este electrodoméstico debe ser instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico sólo debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico debidamente cualificado.
- Este electrodoméstico debe ser conectado a un circuito que incorpore un interruptor que permita la desconexión total de la alimentación eléctrica principal.
- El hecho de no instalar este electrodoméstico

correctamente podría invalidar cualquier garantía o derecho de reclamación.

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años o más o por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que sea bajo supervisión o siguiendo indicaciones sobre su uso de forma segura y que comprendan los peligros relacionados.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del horno no deberá ser realizada por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación resulta dañado, éste deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio técnico autorizado para evitar cualquier riesgo.

Atención: Si se agrieta la superficie, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, ya que las superficies de vitrocerámica o materiales similares aíslan la electricidad. Nunca deje objetos de metal (como utensilios de cocina) u ollas o sartenes vacías encima de la vitrocerámica, ya que podrían calentarse muy rápidamente. No utilice un limpiador a vapor.

No utilice un limpiador de vapor para limpiar la vitrocerámica.

Este aparato no ha sido pensado para ser utilizado con temporizador externo ni ningún sistema de control remoto aparte.

ATENCIÓN: Peligro de incendio: no almacene nada en las superficies de cocción.

El proceso de cocción debe ser supervisado. Los procesos de cocción de corta duración deben supervisarse de forma continua.

ATENCIÓN: Cocinar con aceite o grasa sin vigilancia puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA trate de apagar un incendio con agua: primero apague el electrodoméstico y a continuación cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

No cocine con la vitrocerámica si su superficie está rota o resquebrajada. En ese caso, desenchúfela inmediatamente de la corriente eléctrica (mediante el enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Desenchufe la placa del enchufe de pared antes de limpiarla o realizar cualquier tarea de mantenimiento.

Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse electrocución o la muerte.

1.3.2 Riesgo para la salud

No obstante, las personas que lleven marcapasos o cualquier otro implante eléctrico (como por ejemplo una bomba de insulina) deben consultar con su médico o con el fabricante del implante antes de utilizar esta placa para asegurarse de que dichos implantes no se verán afectados por el campo magnético.

Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse la muerte.

1.3.3 Riesgo por superficies calientes

Durante su funcionamiento, las zonas accesibles de este electrodoméstico se volverán lo suficientemente calientes como para producir quemaduras.

Evite que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sean utensilios adecuados para cocinar entren en contacto con la superficie de la vitrocerámica hasta que su superficie se haya enfriado.

Mantenga a los niños alejados de este aparato.

Los mangos de los utensilios podrían estar demasiado calientes al tacto. Compruebe que los mangos de los utensilios no queden por encima de superficies de cocción encendidas. Mantenga los mangos de los utensilios fuera del alcance de los niños.

Si no se siguen estas indicaciones, podrían producirse quemaduras o escaldaduras.

1.3.4 Riesgo de cortes

Tenga cuidado cuando retire la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilícelo con extrema prudencia y posteriormente guárdelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.

En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje la placa vitrocerámica desatendida mientras esté siendo utilizada. Los vertidos durante la ebullición pueden provocar humo y vertidos grasientos que podrían inflamarse.
- Nunca utilice la placa vitrocerámica como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios encima de la vitrocerámica.
- Nunca utilice la placa vitrocerámica para calentar la habitación.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa vitrocerámica tal como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles). No confíe únicamente en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas de ellas.
No permita que los niños jueguen con la placa o se sienten o se suban encima de ella.
- No almacene elementos que sean de interés para los niños en los armarios situados encima de la placa. Si los niños se subieran a la placa podrían sufrir accidentes graves.
No deje a los niños solos o desatendidos en el área en que se encuentre la placa en uso.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que limite su capacidad para utilizar la placa deberían estar acompañados por una persona responsable y competente para que les enseñe a utilizarla. Esta persona debería asegurarse de que pueden utilizar la placa sin peligro para ellos mismos ni para el entorno.
- No repare ni sustituya ningún componente de la placa a no ser que lo recomiende específicamente el manual. Cualquier otra tarea de mantenimiento debe ser realizada

por un técnico cualificado.

- No coloque ni deje caer objetos pesados encima de la vitrocerámica.
- Nunca se ponga de pie encima de la vitrocerámica.
- No utilice ollas o sartenes con la base irregular ni arrastre ollas o sartenes por encima de la superficie de la vitrocerámica, ya que podría rallarla.
- No utilice estropajos ni ningún producto de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de la vitrocerámica, ya que podrían rallarla.

Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado únicamente en hogares.

ATENCIÓN: El horno y sus zonas accesibles se calentarán durante su uso.

Tenga cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.

Mantener alejados del horno a los niños menores de 8 años a no ser que estén bajo la vigilancia constante de un adulto.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa. Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este manual de instrucciones y de instalación para comprender completamente cómo instalarla y utilizarla correctamente. Para su instalación, lea la sección "Instalación".

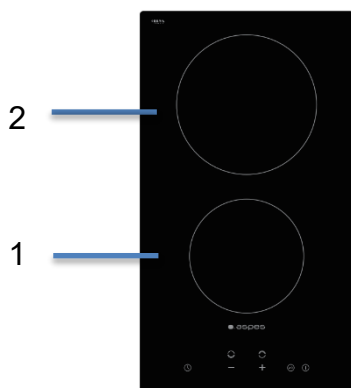
Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizarla y guarde este manual de instrucciones e instalación para futuras consultas.

2. Información del producto

2.1 Vista superior

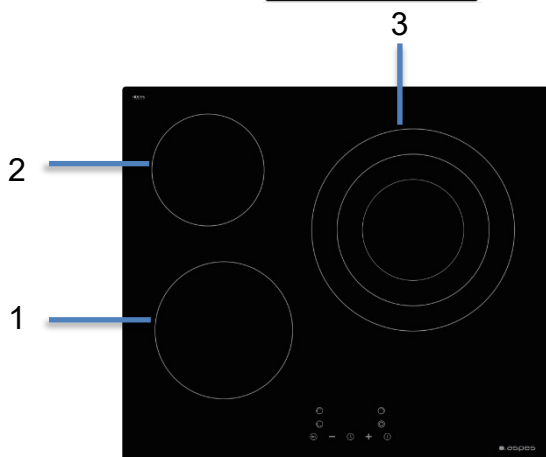
APV1201

- 1. Zona máx. 1200W
- 2. Zona máx. 1800W



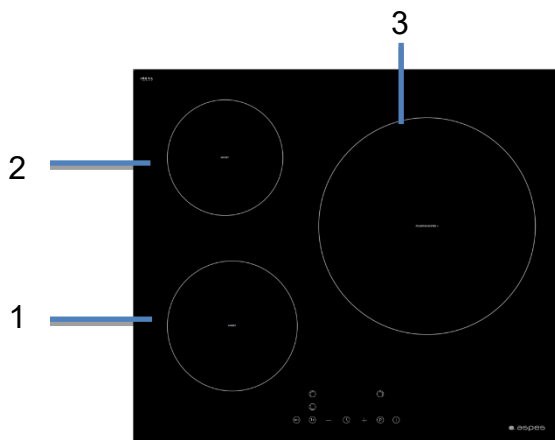
APV2303

- 1. Zona máx. 1800W
- 2. Zona máx. 1200W
- 3. Zona máx. 1050/1950/2700W



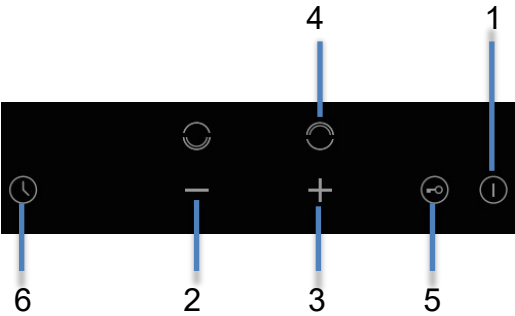
API2300I

- 1. Zona máx. 1800/2200W
- 2. Zona máx. 1200/1500W
- 3. Zona máx. 2500/3700W

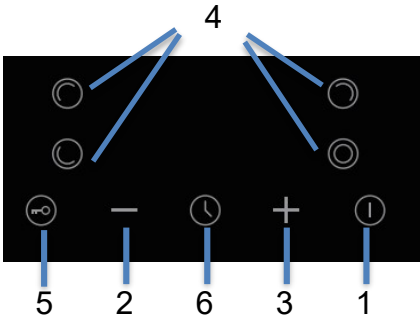


2.2 Panel de control

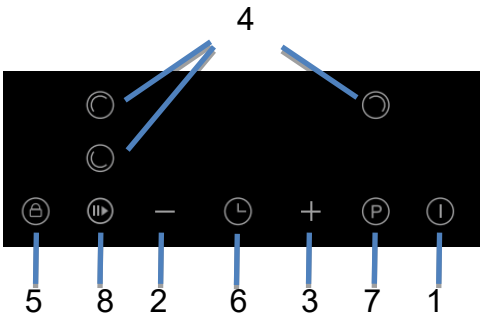
APV1201



APV2303



API2300I



1. Encendido/Apagado

2. MENOS

3. MÁS

4. Selección de la zona

5. Bloqueo infantil

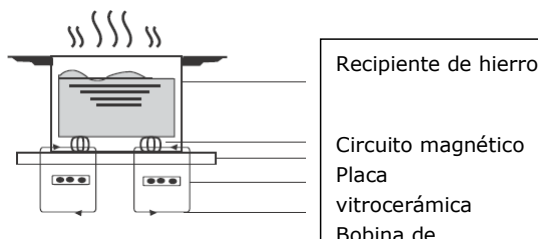
6. Temporizador

7. ZONA DUAL / POTENCIA MÁXIMA

8. Pausa

2.3 Introducción a la cocina por inducción (para placas de inducción)

La cocina por inducción es una tecnología segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona a partir de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en vez de calor indirecto generado en la vitrocerámica. La vitrocerámica se calienta solo porque el recipiente caliente la acaba calentando.



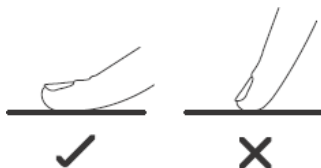
2.4 Antes de utilizar su nueva cocina

- Lea este manual prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que todavía pudiera haber en la placa de inducción.

3. Funcionamiento de la placa de inducción

3.1 Controles táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no necesitará aplicar presión.
- Utilice la yema de los dedos, no la punta.
- Oirá un leve pitido cada vez que se detecte un contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos y no cubiertos por ningún objeto (por ejemplo, algún utensilio o trapo), ya que incluso una fina capa de agua puede dificultar su uso.



3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados



Utilice sólo ollas y sartenes con una base adecuada para la cocina por inducción.

- Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior del utensilio.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del utensilio; Si es atraído, el utensilio es apto para la inducción.
- Si no dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en el utensilio que desea comprobar.
 2. Si el símbolo  no parpadea en el indicador y el agua se calienta, significa que el utensilio es adecuado.

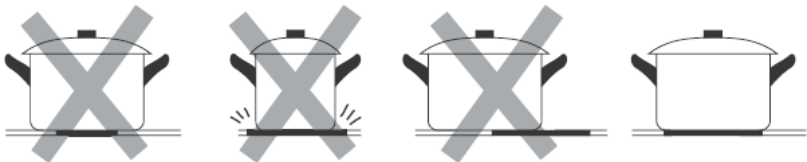


- No son aptos los utensilios de cocina fabricados de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.

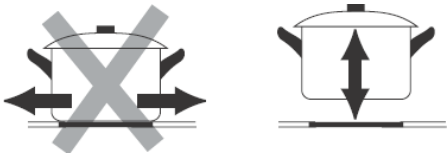
No utilice ollas ni sartenes con bordes irregulares o base curvada.



Asegúrese de que la base de la olla o sartén sea lisa, se acomode horizontalmente en la vitrocerámica y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas o sartenes con un diámetro de base del mismo tamaño que la zona de cocción seleccionada. Si se usa una sartén ligeramente más ancha, se usará la energía en su eficiencia máxima. Si es de menor tamaño que la zona de cocción, la eficiencia podría ser menor de la esperada. Las ollas y sartenes de menos de 140 mm podrían no ser detectadas por la vitrocerámica. Coloque siempre la olla o sartén centrada en la zona de cocción.



Para retirar la olla o sartén, levántela en vez de deslizarla, ya que podría rallar la vitrocerámica.



3.3 Modo de empleo

3.3.1 Iniciar la cocción

Pulse el mando ENCENDIDO/APAGADO (1) durante un segundo. Al encenderse, se oirá un pitido y todos los indicadores mostrarán “ - ” o “ - - ”, indicando que la placa se ha encendido en modo de espera.	
Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que la base de la olla o sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	
Pulse el mando de selección de una zona de cocción; el indicador de al lado empezará a parpadear.	

Seleccione el nivel de potencia pulsando MENOS (2) o MÁS (3). • Si no escoge ninguna temperatura en un minuto, la placa se apagará automáticamente y deberá volver a empezar desde el paso 1. • Puede modificar el nivel de temperatura en cualquier momento durante la cocción.	
--	--

Si la pantalla parpadea alternándose con nivel de temperatura

significa que:

- Ha colocado la olla o sartén en la zona equivocada.
 - La olla o sartén no es adecuada para la cocción por inducción.
 - La olla o sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.
- No se generará calor si no hay una olla o sartén adecuada en la zona de cocción.
- Si no se ha colocado una olla o sartén adecuada en la zona de cocción, el indicador se apagará automáticamente al cabo de 2 minutos.

3.3.2 Finalizar la cocción

Pulse el mando de selección de la zona que desee apagar.	
Pulse el mando MENOS (2) hasta llegar a "0". Asegúrese de que el indicador muestre "0".	
Apague completamente la placa pulsando el mando de encendido/apagado (ON/OFF).	
Tenga cuidado con las superficies calientes La letra "H" en el indicador significa que esa zona de cocción todavía está caliente; desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. Para ahorrar energía, puede utilizar la zona que todavía esté caliente para calentar otras ollas o sartenes.	

3.3.3 Uso de la función "potencia máxima"

Activar la función "potencia máxima"	
Seleccione la zona en la que desea utilizar esta función, y luego pulse el mando BOOST (7); el indicador de zona mostrará "P" y se encenderá a máxima potencia.	
Cancelar la función "potencia máxima"	

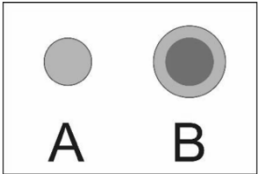
Seleccione la zona que está funcionando en modo BOOST, y luego pulse el mando MENOS (2) para cancelar esta función; a continuación seleccione el nivel de temperatura deseado.	
---	--

- Esta función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción volverá al nivel de temperatura original al cabo de 5 minutos.
- Si la configuración de temperatura original era 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

3.3.4 Control de zona de cocción ampliada

Si su cocina está equipada con una zona ampliable, se puede utilizar del siguiente modo:

- A: Zona central: solo se enciende la primera unidad de calentamiento
- B: Zona ampliada (centro + exterior): tanto el primer como el segundo circuito de calentamiento están encendidos.

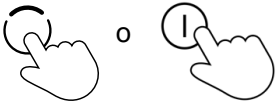


Al seleccionar una zona de cocción, solo se encenderá la zona central; para activar la zona exterior:

1. Seleccione una zona de cocción con la función de zona ampliable.
2. Pulse el mando de zona ampliable (7); la pantalla mostrará "="

Para cancelar la zona exterior, pulse el mando de zona ampliable (7) para apagar el segundo circuito de calentamiento, y luego seleccione el nivel de potencia deseado con los mandos de ajuste de potencia.

3.3.5 Uso de la Función Zona Flexible (para placas de inducción)

Toque las teclas de selección arriba y abajo, simultáneamente, durante dos segundos. Sonará una alarma y la placa entrará en el modo de zona flexible.	
Deslice el dedo en el control deslizante hacia la izquierda para disminuir la potencia de trabajo y hacia la derecha para aumentar la potencia de cocción.	
Para cancelar la función de zona flexible, toque cualquier tecla de selección de zona en el lado de la zona flexible durante dos segundos y sonará una alarma. También puede simplemente apagar el lado de la zona flexible.	

3.3.6 Bloqueo de los mandos

- Puede bloquear los mandos para evitar un uso no previsto (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando se bloquean los mandos, todos quedan desactivados excepto el de encendido y apagado (ON/OFF).

Para bloquear los mandos	
Pulse durante unos segundos el mando de bloqueo (5).	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los mandos	
Pulse el mando de bloqueo (5) durante 3 segundos.	



Quando la placa esté en modo bloqueo, todos los mandos estarán desactivados excepto el mando de encendido/apagado (ON/OFF) (1); siempre podrá apagar la placa con el mando ON/OFF (1) en caso de emergencia, pero para realizar cualquier otra acción deberá desbloquearla primero.

3.3.7 Modo pausa (funcionalidad opcional)

- Puede poner la cocina en modo pausa en vez de apagarla.
- Cuando se activa el modo pausa, todos los mandos excepto el mando ENCENDIDO/APAGADO quedan desactivados.

Activar el modo pausa	
Pulse el mando de Pausa (8).	Todos los indicadores mostrarán «11».
Desactivar el modo pausa	
Vuelva a pulsar el mando de Pausa.	



Quando la placa esté en modo pausa, todos los mandos estarán desactivados excepto el mando de encendido/apagado (ON/OFF) (1); siempre podrá apagar la cocina con el mando ON/OFF (1) en caso de emergencia. La placa se apagará después de 10 minutos si no ha salido del modo pausa.

3.3.8 Temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas:

- Puede utilizarlo como alarma recordatoria, en cuyo caso no apagará automáticamente la zona de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado. El tiempo máximo del temporizador es de 99 minutos.
-

a) Uso del temporizador como alarma recordatoria

Si no selecciona ninguna zona de cocción:

Asegúrese de que la placa esté encendida. Nota: Puede utilizar el temporizador como alarma recordatoria incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.	
Pulse el mando del temporizador; se mostrará «10» en la pantalla del temporizador y el «0» parpadeará.	

Configure la hora pulsando los mandos MENOS (2) o MÁS (3)	
Pulse el mando del temporizador nuevamente; empezará a parpadear el dígito de las decenas.	
Configure las decenas de los minutos deseados pulsando los mandos MENOS (2) o MÁS (3).	
Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante. Cuando finalice el tiempo configurado, sonará un avisador acústico durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «- -».	

b) Configuración del temporizador para apagar una o varias zonas de cocció

Configurar una zona	
Pulse el mando de selección de la zona de cocció (4) que desee configurar.	
Pulse el mando del temporizador (6); se mostrará «10» en la pantalla del temporizador y el «0» parpadeará.	
Configure la hora pulsando los mandos MENOS (2) o MÁS (3).	
Pulse de nuevo el mando del temporizador; empezará a parpadear el dígito de las decenas. Configure las decenas de los minutos deseados pulsando los mandos MENOS (2) o MÁS (3).	
Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante. NOTA: Se iluminará un punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia para mostrar que se ha seleccionado esa zona.	
Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocció correspondiente se apagará automáticamente.	
 Las zonas de cocció que se hayan encendido previamente continuarán funcionando.	

Configurar más de una zona:

Los pasos para configurar más de una zona son similares a los pasos para configurar una zona. Cuando configure el temporizador para varias zonas de cocinado de forma simultánea, se encenderán los puntos decimales de esas zonas de cocción. La pantalla de los minutos muestra los minutos del temporizador. El punto de la zona correspondiente empezará a parpadear.	
Una vez finalice la cuenta atrás del temporizador, se apagará la zona correspondiente. Posteriormente, se mostrarán los nuevos minutos del temporizador y el punto de la zona correspondiente empezará a parpadear.	
Pulse el mando de selección de la zona de cocción; se mostrará el temporizador correspondiente en el indicador del temporizador.	

c) Cancelación del temporizador

Pulse el mando de selección de la zona de cocción (4) para la que desee cancelar el temporizador.	
Pulse el mando del temporizador (6); el indicador parpadeará.	
Pulse el mando MENOS (2) hasta situar el temporizador a «00»; entonces se cancela el temporizador.	

3.3.9 Tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Apaga automáticamente la placa si se olvida de apagarla durante una cocción. En la siguiente tabla se muestran los tiempos de funcionamiento predeterminados para los diferentes niveles de potencia:

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

Cuando se retira la olla o sartén, la placa de inducción deja de funcionar inmediatamente y se apagará al cabo de 2 minutos.



Las personas que utilicen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar este aparato.

4. Indicaciones sobre la cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite o la grasa se calentarán rápidamente, sobre todo si utiliza la función de “máxima potencia”. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse, lo que representará un serio riesgo de incendio.

4.1 Consejos de cocción

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura de esa zona.
- Si utiliza una tapa, retendrá mejor el calor y reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando la comida adquiera una temperatura homogénea.

4.2 Detección de pequeños recipientes (placa de inducción)

Cuando se ha dejado una olla o sartén no magnética o no adecuada (por ejemplo, de aluminio) o cualquier otro pequeño utensilio (por ejemplo, un cuchillo, una cuchara o un tenedor) encima de la placa, ésta se pondrá automáticamente en modo de espera al cabo de 1 minuto. El ventilador continuará enfriando la placa de inducción durante otro minuto.

5. Niveles de temperatura

Los siguientes niveles de temperatura deben considerarse sólo a modo de recomendación. El nivel exacto dependerá de varios factores, como por ejemplo el tipo de olla o sartén, la cantidad de comida que esté preparando, etc. Experimente con la placa de inducción para determinar los niveles de temperatura más adecuados a sus preferencias.

Nivel de temperatura	Indicado para
1 - 2	• Calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla o alimentos que pudieran quemarse rápidamente • Cocer/hervir a fuego lento • Calentar lentamente
3 - 4	• Recalentar • Cocer/hervir • Cocer arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Salteados • Cocer pasta
9/P	• Sofreír • Dorar carne • Calentar sopa hasta el punto de ebullición • Hervir agua

6. Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en la vitrocerámica (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o salpicaduras que no sean de productos dulces fundidos).	1. Apague la placa con el mando de apagado (OFF). 2. Aplique un limpiador para vitrocerámicas mientras todavía esté ligeramente caliente (¡no quemando!). 3. Aclarar y a continuación secar con un trapo limpio o papel de cocina. Vuelva a encender la placa con el mando de encendido (ON).	• Cuando la placa esté apagada, el indicador no mostrará el símbolo de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción todavía podría estarlo! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de metal, algunos de nylon y los productos de limpieza fuertes o abrasivos pueden rallar el vidrio. Lea siempre sus etiquetas para ver si son adecuados. Nunca deje restos de limpiador en la vitrocerámica, ya que podría dejar manchas en el vidrio.

Vertidos durante ebullición, alimentos y productos dulces fundidos en la vitrocerámica	Retírelos inmediatamente con una espátula o un rascador adecuados para vitrocerámica, pero teniendo cuidado con la superficie caliente: 1. Apague y desenchufe la placa. 2. Coloque la espátula o rascador en un ángulo de 30° y retire el vertido hacia una zona fría de la superficie de la vitrocerámica. 3. Recójalo con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Siga los pasos de 2 a 4 del caso anterior ("Suciedad diaria en la vitrocerámica").	• Limpie las manchas de alimentos y azúcares fundidos tan pronto como pueda. Si se dejan enfriar en la vitrocerámica, después pueden ser muy difíciles de limpiar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de la vitrocerámica. • Riesgo de cortes: tenga cuidado cuando se retira la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilícelo con extrema prudencia y posteriormente guárdelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Manchas y salpicaduras en los mandos táctiles	1. Apague la placa con el mando de apagado (OFF). 2. Recoja el vertido con un paño o papel de cocina. 3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o paño húmedo limpio. 4. Seque completamente el área con una toallita de papel. 5. Vuelva a encender la placa con el mando de encendido (ON).	Puede que la placa emita un pitido, se apague sola y que los mandos táctiles no funcionen mientras estén mojados con líquido. Asegúrese de secar bien el área de los mandos táctiles antes de volver a encender la placa.

7. Consejos y sugerencias

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de inducción no se enciende.	No hay alimentación eléctrica.	Asegúrese de que la placa de inducción esté enchufada y de que esté encendida. Compruebe que no haya un apagón en su casa o en su barrio. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los mandos táctiles no responden.	Los mandos están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte la sección «Modo de empleo» para más información.
Los mandos táctiles funcionan con dificultad.	Puede que estén mojados con una fina capa de agua, o puede que esté utilizando la punta de los dedos para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los mandos táctiles esté seca, y de utilizar la yema de los dedos para tocarlos.
Aparecen ralladuras en la vitrocerámica.	Utensilios de cocina con bordes duros. Se ha usado un estropajo o productos de limpieza inadecuados, abrasivos.	Utilice ollas y sartenes con la base totalmente plana y lisa. Consulte el apartado "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Consulte el apartado "Cuidados y limpieza".
Algunas ollas o sartenes emiten ruidos como de agrietamiento o chasquidos.	Puede ser debido a la fabricación de la olla o sartén (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Es normal en las ollas o sartenes y no es señal de ningún defecto.

8. Indicaciones de error y comprobaciones

Si se produce cualquier anomalía, la placa entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Código de error de la placa vitrocerámica

Problema	Posibles causas	Qué hacer
E0 y aviso sonoro repetido.	Protección contra sobrecalentamiento: la placa de cocción está sobrecalentada.	Deje de cocinar hasta que la temperatura interna vuelva a ser normal. Por favor, póngase en contacto con el servicio postventa para revisar la placa por si hay algún fallo en la placa de circuito impreso.
E1	Fallo de circuito abierto del termopar	Póngase en contacto con el servicio postventa.

Código de error de la placa inducción

Problema	Posibles causas	Qué hacer
E1	Se ha perdido la señal (fallo en la placa de circuito impreso).	Póngase en contacto con el servicio postventa.
E2/E3	Voltaje de entrada anormalmente alto o bajo	Deje de cocinar y espere hasta que el voltaje de entrada vuelva a la normalidad. Si no se resuelve, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
E4/E5/E6	Fallo del termistor.	Póngase en contacto con el centro de servicio técnico para repararlo.
E7	Temperatura anormalmente alta (quemado en seco)	Corte la corriente, espere 30 minutos y vuelva a encenderla. Si sigue sin funcionar, póngase en contacto con el servicio técnico.
E8/E9	Fallo del sensor de IGBT	Póngase en contacto con el centro de servicio técnico para repararlo.
E0	Sobrecalentamiento del IGBT	Compruebe si el ventilador sigue funcionando. Si no es así, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
EE	Fallo en el circuito impreso de la pantalla.	Póngase en contacto con el centro de servicio técnico.

Las anteriores son posibles causas y procedimientos en caso de fallos comunes.

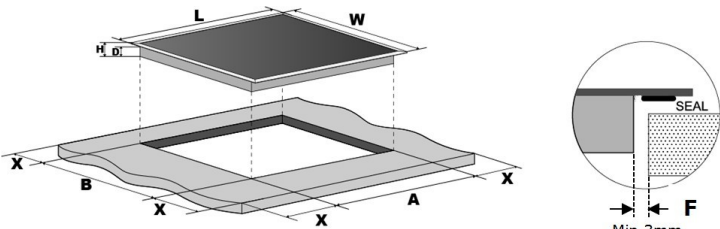
¡ATENCIÓN! Para evitar peligros, no desmonte el aparato usted mismo.

9.Instalación

9.1 Selección del equipo de instalación

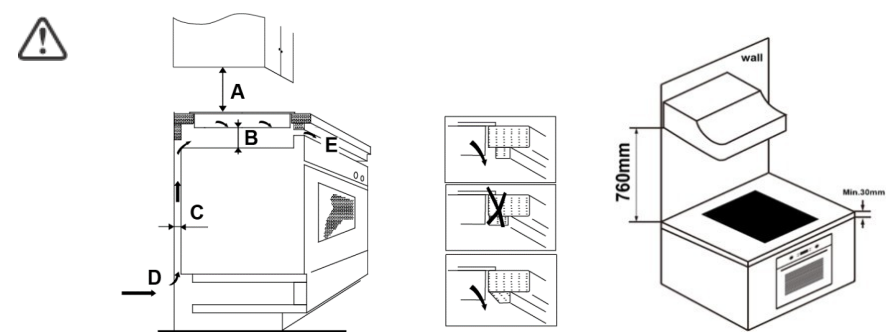
Recorte la superficie de trabajo según las medidas mostradas en el esquema. Para su instalación y posterior uso, debe dejar un mínimo de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Instale la placa en una superficie de un material aislante y resistente al calor (no utilizar madera ni ningún material fibroso similar o higroscópico como material para la superficie de trabajo a no ser que lleve recubrimiento) para evitar riesgo eléctrico y deformaciones causadas por el calor emitido por la vitrocerámica. Véase el siguiente esquema:

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



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
APV1201	290	520	50	46	270	490	50 min.
APV2303	290	520	50	46	270	490	50 min.
API2300I	590	520	50	62	560	490	50 min.

Asegúrese de que la placa de inducción está bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté en buen estado de funcionamiento. Véase el siguiente esquema:

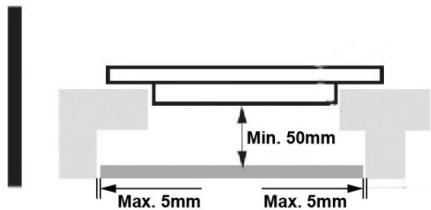


Nota: La distancia de seguridad entre la vitrocerámica y los armarios situados encima debe ser de al menos 760 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ATENCIÓN: Garantizar una buena ventilación

Asegúrese de que la placa de cocción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar cualquier contacto accidental con la parte inferior de la placa de cocción, que estará muy caliente, o evitar una descarga eléctrica inesperada, coloque una madera, fijada con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la base de la placa de cocción. Siga las instrucciones indicadas abajo.



- Existen unos orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE ASEGURARSE de que dichos orificios no queden bloqueados por la superficie de trabajo una vez instalada la placa en su lugar.
- Tenga en cuenta que el adhesivo que une el material de plástico o de madera de los muebles deberá poder resistir unas temperaturas no inferiores a 150°C para evitar que se despegue.
- La pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deberán poder soportar una

temperatura de 90 °C.

9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo sea rectangular y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté fabricada con un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno deberá disponer de un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumpla con todas las exigencias de distancias y con los estándares y las normativas aplicables.
- En la instalación eléctrica final debe incluirse un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica, instalado de forma que cumpla con la legislación en materia de instalaciones eléctricas.
- Este interruptor deberá estar homologado y proporcionar una separación de 3 mm de aire entre todos los polos (o en todos los conductores o fases si la legislación de instalaciones eléctricas permite esta variación de los requisitos).
- El interruptor aislante será fácilmente accesible al cliente con la placa instalada.
- Consulte a las autoridades locales y las ordenanzas en materia de vivienda si tiene alguna duda en cuanto a la instalación.
- Puede usar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como teselas cerámicas) para las superficies de la pared que rodea la placa.

9.3 Después de la instalación de la placa, asegúrese de que:

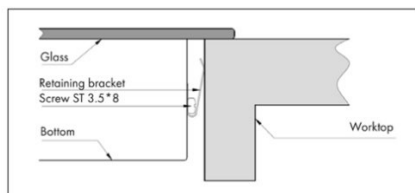
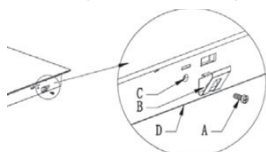
- No pueda accederse al cable de alimentación eléctrica a través de puertas de armarios o de cajones.
- Exista un flujo de aire fresco suficiente hacia la base de la vitrocerámica para su ventilación.
- Si la placa está instalada encima de un cajón o armario, exista una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de desconexión sea de fácil acceso para el usuario.

9.4 Antes de instalar los soportes de fijación:

La unidad debe colocarse en una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje). No aplique fuerza en los mandos que sobresalgan de la placa.

9.5 Ajuste de la posición de los soportes de fijación:

Después de su instalación, fije la placa en la superficie de instalación atornillando los 2 soportes de fijación a la base de la placa (véase el esquema). Ajuste la posición de los soportes para que se adecuen al grosor de la superficie en la que se ha instalado.



9.6 Precaución

1. La placa de inducción debe ser instalada por técnicos o personal cualificado. Nuestra empresa dispone de

profesionales a su servicio. Nunca realice la instalación usted mismo.

3. No instale la placa directamente encima de un lavaplatos, una nevera, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
4. La vitrocerámica deberá instalarse de forma que el calor sea aprovechado al máximo para maximizar su durabilidad.
5. La pared y la zona de encima de la superficie de instalación deberán ser resistentes al calor.
6. Para evitar cualquier daño, la capa de fijación y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
7. No utilice un limpiador a vapor.

9.7 Conexión de la placa a la alimentación eléctrica:



Esta placa debe ser conectada a la alimentación eléctrica únicamente por un instalador cualificado. Antes de conectar la placa a la alimentación eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico sea adecuado para la potencia requerida por la placa.
2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa de características nominales de la placa.
3. Todas las secciones del cableado de alimentación eléctrica pueden soportar la potencia especificada en la placa de características nominales.

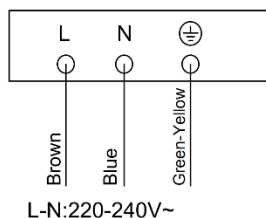
Para conectar la placa a la alimentación eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni ladrones, ya que pueden causar sobrecalentamiento y un posible incendio.

El cable de alimentación eléctrica no debe tocar ningún componente caliente y debe estar instalado de forma que su temperatura no exceda los 75°C en ningún punto.

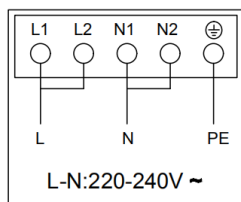


Consulte con un electricista para determinar si su sistema de cableado doméstico es adecuado o si es necesario realizar ninguna modificación. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.

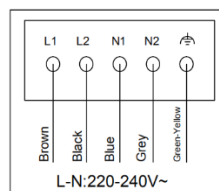
APV1201



APV2303



API2300I



- Si hay algún cable dañado o que deba sustituirse, ello deberá ser realizado por el personal cualificado del servicio postventa con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- Si la placa se conecta directamente a la alimentación eléctrica, deberá instalarse un interruptor omnipolar que proporcione una separación de 3 mm de aire entre todos los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y en cumplimiento de toda la normativa legal vigente.
- El cable no deberá estar torcido ni comprimido.
- El cable deberá comprobarse regularmente y, en caso necesario, deberá ser reemplazado sólo por personal técnico autorizado.
- La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa de cocción no deberán quedar accesibles después de la instalación.



Especificaciones técnicas

Placa de vitrocerámica	APV1201
Zonas de cocción	2 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V ~ 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	3000 W
Para zonas de cocción circulares: diámetros de las superficies útiles por zona de cocción, redondeado a los 5 mm más próximos	Izquierda: 200mm Derecha: 165mm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg (placa eléctrica CE)	Izquierda: 185,84 Wh/kg Derecha: 194,91 Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción, calculado por kg (placa eléctrica CE)	190,37 Wh/kg

Placa de inducción	APV2303
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V ~ 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	5700W
Para zonas de cocción circulares: diámetros de las superficies útiles por zona de cocción, redondeado a los 5 mm más próximos	Superior izquierda: 15,5 Inferior izquierda: 19,0 Superior derecha: 30,0
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg (placa eléctrica CE)	Superior izquierda: 195,29 Wh/kg Inferior izquierda: 183,85 Wh/kg Superior derecha: 180,86 Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción, calculado por kg (placa eléctrica CE)	186,66 Wh/kg

Cocina de inducción	API2300I
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V ~ 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200 W
Para zonas de cocción circulares: diámetros de las superficies útiles por zona de cocción, redondeado a los 5 mm más próximos	Superior izquierda: 16,0 Inferior izquierda: 18,0 Superior derecha: 28,0
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg (cocina eléctrica CE)	Superior izquierda: 186,9 Wh/kg Inferior izquierda: 196,5 Wh/kg Superior derecha: 192,5 Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción, calculado por kg (placa eléctrica CE)	191,97 Wh/kg



ELIMINACIÓN: No deposite este producto en un contenedor de residuos genéricos. Este producto debe recogerse de forma separada para un tratamiento especial.

Este aparato electrodoméstico está etiquetado de acuerdo a la directiva europea 2012/19/CE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos. Asegúrese de desechar correctamente este aparato; ayudará a prevenir cualquier posible daño en el medio ambiente y en la salud humana, que sí podrían producirse si se eliminase de forma incorrecta.

Este símbolo en el producto indica que no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Debe ser depositado en un punto de recogida de residuos destinado al reciclado de equipamientos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación por parte de un servicio especializado. Para información más detallada sobre el tratamiento, el reciclaje y la recuperación de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento o el servicio de recogida de basuras de su localidad o con el comercio en el que adquirió el producto.

Para información más detallada sobre el tratamiento, el reciclaje y la recuperación de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento o el servicio de recogida de basuras de su localidad o con el comercio en el que adquirió el producto.

SERVITECNICA

Dirección: C/Ciudad de Cartagena, nº 20

Número de teléfono: 96.324.67.51 & 96.324.67.52

Email: avisos@servitecnica.es

Horario: 9:00 to 14:00h & 16:00 to 19:00h