

 attractive

 reliable

 smart

sauber

Encimera induflex Serie 7 - 8000. Manual de usuario

Flex induction hob Serie 7 - 8000. User manual.

 useful

 efficient

 connected

 **sauber**

Contenido

1. Introducción	4
1.1 Advertencias de seguridad	4
1.2 Instalación	4
1.2.1 Peligro de descargas eléctricas.....	4
1.2.2 Riesgo de cortes	4
1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes	4
1.3 Funcionamiento y mantenimiento	6
1.3.1 Peligro de descargas eléctricas.....	6
1.3.2 Riesgos para la salud.....	6
1.3.3 Riesgo por superficies calientes.....	6
1.3.4 Riesgo de cortes	7
1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes	7
2. Presentación del producto	9
2.1 Vista superior	9
2.2 Panel de control	9
2.3 Introducción a la cocina por inducción	9
2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción.....	10
2.5 Especificaciones técnicas	10
3. Uso del producto	10
3.1 Controles táctiles.....	10
3.2 Elegir el recipiente adecuado.....	10
3.3 Dimensiones de los recipientes	11
3.4 Uso de la placa de inducción.....	12
3.4.1 Empezar a cocinar.....	12
3.4.2 Cuando haya terminado de cocinar.....	12
3.4.3 Utilizar la función de potencia máxima	13
3.4.4 Función Especial	14
3.4.4 Área flexible	14
3.4.5 Bloquear los controles.....	15
3.4.6 Control del temporizador.....	15
3.4.7 Utilizar el control de paro y marcha	17
3.4.8 Tiempos de funcionamiento predeterminados	18
4. Consejos de cocción	18
4.1 Consejos de cocción.....	18
4.1.1 Cocción a fuego lento y cocer arroz	18
4.1.2 Dorar bistecs.....	18
4.1.3 Salteado en wok	19
4.2 Detección de pequeños utensilios.....	19
5. Niveles de temperatura	19
6. Cuidado y limpieza	20
7. Consejos y sugerencias	21
8. Indicaciones de error y comprobaciones.....	22
9. Instalación.....	23
9.1 Selección del equipo de instalación.....	23

9.2 Antes de instalar la placa.....	25
9.3 Después de instalar la placa.....	26
9.4 Antes de instalar los soportes de fijación.....	26
9.5 Ajustar la posición del soporte.....	26
9.6 Precauciones.....	27
9.7 Conectar la placa a la alimentación eléctrica	27

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

Para nosotros, su seguridad es de gran importancia. Lea esta información antes de usar la placa de cocción.

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro de descargas eléctricas

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento en él.
- Es esencial y obligatorio conectar la unidad a un sistema de cableado de tierra adecuado.
- Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

1.2.2 Riesgo de cortes

- Tenga cuidado, puesto que los bordes del panel son afilados.
- Manipule la placa con cuidado para evitar lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de instalar o usar este electrodoméstico.
- Nunca coloque materiales o productos combustibles encima de la vitrocerámica.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar la vitrocerámica, puesto que ello podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar riesgos, este electrodoméstico debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico solo debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico debidamente cualificado.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita la desconexión total de la alimentación eléctrica.

- Si no instala este electrodoméstico correctamente invalidaría 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 las indicaciones sobre su uso de forma segura; además, asegúrese de que comprendan los peligros relacionados.
- Los niños no deben jugar con la vitrocerámica. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, 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 posibles descargas eléctricas, puesto que las superficies vitrocerámicas de la placa o materiales similares aíslan la electricidad.
- Nunca deje objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- No utilice ningún limpiador a vapor.
- No utilice ningún limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.
- Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser utilizado con ningún temporizador externo ni ningún sistema de control remoto independiente.
- ATENCIÓN: Peligro de incendio: no almacene nada en las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Los procesos de cocción cortos deberán ser supervisados continuamente.
- ATENCIÓN: Cocinar con aceite o grasa sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA trate de apagar un incendio con agua. Primero apague el electrodoméstico y luego cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Peligro de descargas eléctricas

- No cocine sobre una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción está rota o agrietada, desenchúfela inmediatamente de la alimentación eléctrica (mediante el enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desenchufe la placa de cocción del enchufe de pared antes de limpiarla o realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

1.3.2 Riesgos para la salud

- Este electrodoméstico cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, 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 este electrodoméstico para asegurarse de que dichos implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar 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 causar quemaduras.
- Evite que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sean utensilios de cocina entren en contacto con la placa de inducción hasta que su superficie se haya enfriado.
- Mantenga a los niños alejados de este electrodoméstico.
- Los mangos de los recipientes pueden estar demasiado calientes al tacto. Compruebe que los mangos de los recipientes no queden por encima de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga los mangos de los cazos fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar quemaduras o escaldaduras.

1.3.4 Riesgo de cortes

- Tenga cuidado cuando retire la protección de un rascador, puesto que su cuchilla es altamente cortante. Utilícelo con extrema prudencia y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Manipule la placa con cuidado para evitar lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje la vitrocerámica desatendida mientras esté siendo utilizada. Los vertidos durante la ebullición pueden provocar humo y vertidos grasientos que podrían inflamarse.
- Nunca utilice la vitrocerámica como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios encima de la vitrocerámica.
- Nunca coloque o deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (como ordenadores o reproductores MP3) cerca de la vitrocerámica, puesto que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca utilice la vitrocerámica para calentar la habitación.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal como se describe en este manual (es decir, con los controles táctiles). No confíe únicamente en la función de detección de recipientes para apagar las zonas de cocción cuando retire los recipientes.
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico, ni se sienten o se suban encima.
- No almacene elementos que sean de interés para los niños en los armarios situados encima de la vitrocerámica. Si los niños se suben a la placa de cocción pueden sufrir accidentes graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área en que se encuentre el electrodoméstico en uso.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que limite su capacidad para utilizar la vitrocerámica deberían estar acompañados por una persona responsable y competente para que les enseñe a utilizarla. Esta persona debe asegurarse de que pueden utilizar la vitrocerámica sin

peligro para ellos mismos ni para el entorno.

- No repare ni sustituya ningún componente de la vitrocerámica 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 placa de cocción.
- Nunca se ponga de pie encima de la placa de cocción.
- No utilice recipientes con la base irregular ni los arrastre por encima de la superficie de la placa de inducción, ya que podría rayarla.
- No utilice estropajos ni ningún producto de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de la placa de cocción, puesto que podrían rayarla.
- Este electrodoméstico ha sido diseñado para utilizarse en hogares y para usos similares, como por ejemplo: -zonas de cocina para trabajadores en tiendas, oficinas u otro entorno de trabajo; -casas rurales; -por parte de clientes en hoteles, moteles u otro tipo de entornos residenciales: -en alojamientos tipo "bed and breakfast".
- ATENCIÓN: El electrodoméstico y sus zonas accesibles se calentarán durante su uso.
- Tome precauciones para evitar tocar las resistencias.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a no ser que estén bajo la vigilancia constante de un adulto.

Felicidades por la compra de su nueva placa de inducción.

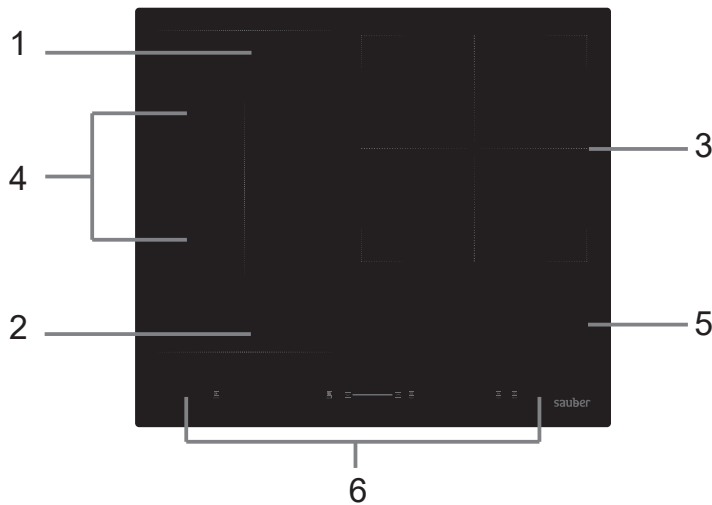
Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este Manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarla y utilizarla correctamente.

Para su instalación, consulte la sección "Instalación".

Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este electrodoméstico y guarde este Manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

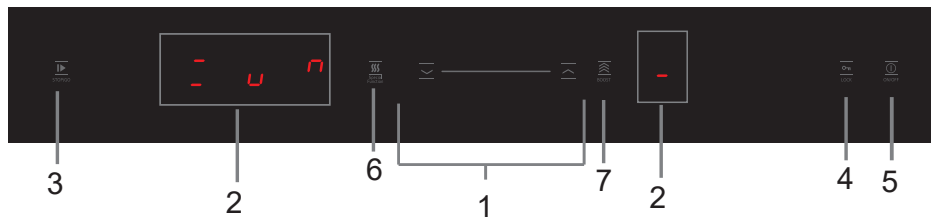
2. Presentación del producto

2.1 Vista superior



- 1. Zona 1800/3000 W máx.
- 2. Zona 1800/3000 W máx.
- 3. Zona 3000/4000 W máx.
- 4. Zona de inducción libre. 3000/4000 W
- 5. Placa de vidrio
- 6. Panel de control

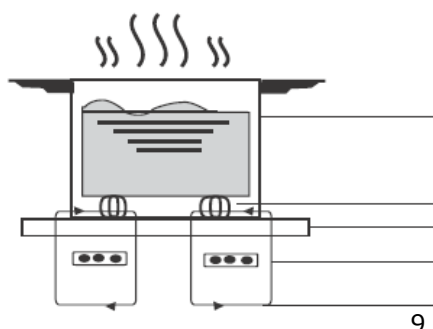
2.2 Panel de control



- 1. Control deslizante táctil de activación / temporizador
- 2. Controles de selección de la zona de cocción
- 3. Control de paro y marcha
- 4. Bloqueador de los controles
- 5. Encendido/apagado
- 6. Control de Función Especial
- 7. Potencia máxima

2.3 Introducción a la cocina por inducción

La cocina por inducción es una tecnología segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en lugar de hacerlo indirectamente a través de la superficie de cristal. El cristal se calienta únicamente porque el recipiente caliente la acaba calentando.



recipiente de hierro

circuito magnético
placa vitrocerámica
bobina de inducción
corrientes inducidas

2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción

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

2.5 Especificaciones técnicas

Placa de cocción	Serie 7-8000
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200W
Tamaño del producto (largo x ancho x alto) (mm)	590 x 520 x 60
Dimensiones de la instalación AxB (mm)	560 x 490

El peso y las dimensiones son aproximados. Puesto que continuamente nos esforzamos por mejorar nuestros productos, es posible que las especificaciones y los diseños cambien sin previo aviso.

3. Uso del producto


3.1 Controles táctiles

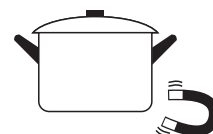
- Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ninguna presión.
- Use la yema de los dedos, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se detecte un contacto.
- Compruebe que los controles estén siempre limpios, secos y no cubiertos por ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño). Incluso una fina capa de agua puede dificultar el uso de los controles.



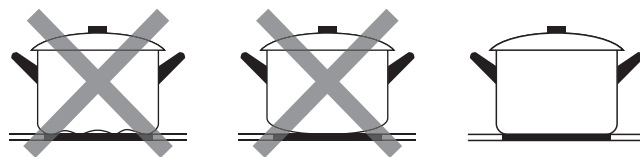
3.2 Elegir el recipiente adecuado



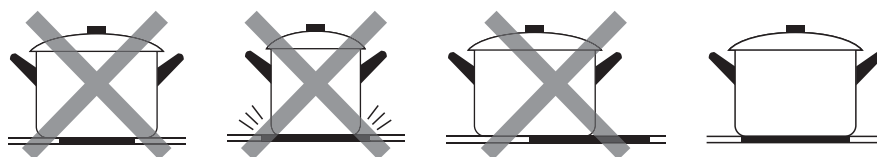
- Utilice únicamente recipientes con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la base del recipiente.
- Puede comprobar si sus recipientes son adecuados realizando la prueba del imán. Acerque un imán hacia la base del recipiente. Si lo atrae, significa que el recipiente es adecuado para la inducción.
- Si no dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en el recipiente que desea comprobar.
 2. Si el símbolo  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, el recipiente es adecuado.
- Los recipientes fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



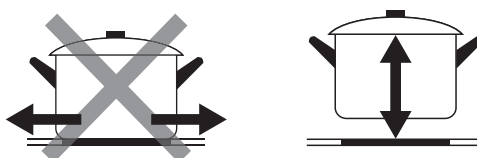
No use recipientes con una base irregular o curvada.



Compruebe que la base del recipiente sea lisa, se apoye horizontalmente en la vitrocerámica y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes con un diámetro del mismo tamaño que la zona de cocción seleccionada. Utilice un recipiente ligeramente más ancho para aprovechar al máximo la energía generada. Si el recipiente es de menor tamaño que la zona de cocción, su eficiencia podría ser inferior a la deseada. Es posible que la placa no detecte recipientes de menos de 140 mm. Coloque siempre el recipiente centrado en la zona de cocción.



Para retirar los recipientes de la placa de inducción, levántelos en lugar de deslizarlos para evitar rayar la vitrocerámica.




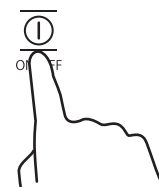
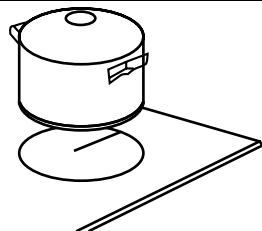

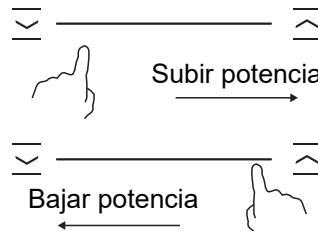
3.3 Dimensiones de los recipientes

Las zonas de cocción, hasta cierto límite, se adaptan automáticamente al diámetro del recipiente. Sin embargo, la base de este recipiente debe tener un diámetro mínimo según la zona de cocción correspondiente. Para obtener la mejor eficiencia de su placa, coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro base de los recipientes de inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
inducción libre	220	220x400

3.4 Uso de la placa de inducción

3.4.1 Empezar a cocinar

<p>Toque el control de encendido/apagado (ON/OFF)  . Al encenderse, sonará un pitido; el control del temporizador mostrará "00" y los controles de selección de la zona de cocción mostrarán "—", "□", "□" o "—", lo que indica que la placa de inducción se ha encendido en modo de espera.</p>	
<p>Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desea utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que la base del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas. 	
<p>Al tocar el control de selección de la zona de cocción parpadeará un indicador situado en un extremo del botón.</p>	
<p>Ajuste el nivel de temperatura tocando el control deslizante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no selecciona ningún nivel de temperatura en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá volver a empezar desde el punto 1. • Puede modificar el nivel de temperatura en cualquier momento durante la cocción. 	

Si en la pantalla parpadea el símbolo alternando con la temperatura

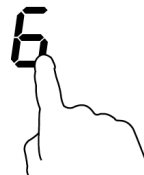
Significa que:

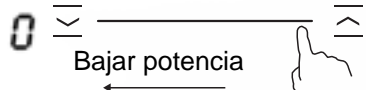
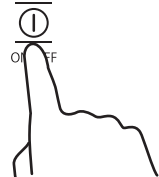

- no ha colocado el recipiente en la zona de cocción correcta, o
- el recipiente que está utilizando no es adecuado para la cocción por inducción, o
- el recipiente es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.

No se generará calor si no hay un recipiente adecuado en la zona de cocción.

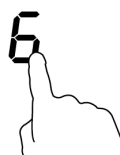





Si no se ha colocado ningún recipiente adecuado en la zona de cocción, el indicador se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto.

3.4.2 Cuando haya terminado de cocinar

<p>Toque el control de selección de la zona de cocción que desea apagar</p>	
---	---

<p>Apague la zona de cocción tocando la parte izquierda del deslizador. Compruebe que el indicador muestre "0".</p>	
<p>Apague completamente la placa de cocción tocando el control de encendido/apagado.</p>	
<p>Tenga cuidado con las superficies calientes</p> <p>La letra H 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 otros recipientes.</p>	

3.4.3 Utilizar la función de potencia máxima






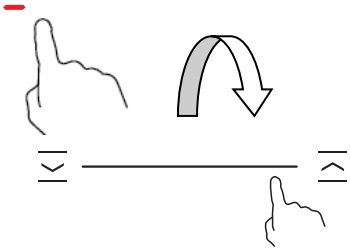
Activar la función de potencia máxima	
<p>Toque el control de selección de la zona de cocción.</p>	
<p>Toque el control de potencia máxima . El indicador de la zona seleccionada mostrará "b" y se calentará a la potencia máxima.</p>	
Cancelar la función de potencia máxima	
<p>Para cancelar la función de potencia máxima, toque el control de selección de la zona de cocción que desea cancelar.</p>	
<p>a: Toque el control de potencia máxima ; la zona de cocción volverá a su ajuste original.</p> <p>b: Toque el control deslizador y la zona de cocción volverá al nivel seleccionado.</p>	

Nota:

- La función puede utilizarse en todas las zonas de cocción.
- La zona de cocción volverá a su nivel original al cabo de 5 minutos.
- Cuando se activa la función de potencia máxima de la 1.ª zona de cocción, la 2.ª zona de cocción queda automáticamente limitada al nivel 2 (o viceversa).
- Si el nivel de temperatura original es 0, volverá a 9 transcurridos 5 minutos.

3.4.4 Función Especial

El producto tiene 3 niveles de Función Especial.

Activar la Función Especial	
Toque el control de selección de la zona de cocción.	
Al tocar el control de Función Especial  , el indicador de zona mostrará " - ": nivel de cocción para mantener el calor.	
Si vuelve a tocarse el control de Función Especial  , el indicador de zona muestra " = ": nivel de cocción para derretir alimentos.	
Si se toca el control de Función Especial  por tercera vez, el indicador de zona muestra " = ": nivel de cocción para freír.	
Cancelar la función de mantener el calor	
Toque el control de selección de la zona de cocción para la que desea utilizar la Función Especial	
Toque el control deslizante y la zona de cocción volverá al nivel seleccionado.	

Nota:


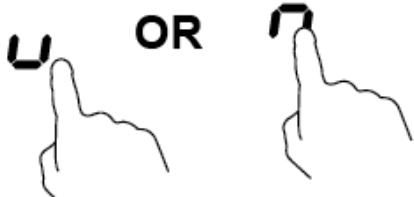
- Esta función puede utilizarse en todas las zonas de cocción al mismo tiempo.
- Utilice siempre una tapa, ya que podría afectar al resultado final.
- Es mejor no utilizar recipientes de hierro fundido.

3.4.4 Área flexible

- Esta área puede utilizarse como una zona individual o como dos zonas diferentes, en función de las necesidades de cocción en un momento dado.
- El área flexible está compuesta por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Si se trabaja con una sola zona, la parte que no está cubierta por los recipientes se apaga automáticamente al cabo de un minuto.
- **Importante:** coloque siempre los recipientes centrados en la zona de cocción individual. Si se utilizan recipientes de gran tamaño o de forma oval, rectangular o alargada, colóquelos siempre centrados en la zona de cocción y cubriendo ambas cruces.



Ejemplos de colocación correcta e incorrecta de los recipientes.





Como zona de gran tamaño	
Para activar el área flexible como una zona individual de gran tamaño, basta con pulsar las teclas correspondientes.	
El ajuste de potencia funciona como en cualquier otra área normal.	
Si el recipiente se mueve de la parte frontal a la posterior (o viceversa), el área flexible detecta automáticamente la nueva posición, manteniendo la misma potencia.	
Si desea utilizar otro recipiente, pulse nuevamente las teclas correspondientes para detectarlo.	
Como dos zonas independientes	
Para utilizar el área flexible como dos zonas diferentes con distintos ajustes de potencia, pulse las teclas correspondientes.	
	

3.4.5 Bloquear los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles quedan deshabilitados excepto el control de encendido/apagado.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo 	El indicador del temporizador situado a la derecha mostrará "Lo "
Para desbloquear los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo  durante unos segundos.	



Cuando la placa esté en el modo de bloqueo, todos los controles estarán deshabilitados excepto ON/OFF . Siempre puede apagar la placa de inducción con el control de encendido/apagado  en caso de emergencia, pero para realizar cualquier otra acción deberá desbloquearla primero.

3.4.6 Control del temporizador






Puede usar el temporizador de dos formas diferentes:

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

El tiempo máximo que puede seleccionarse en el temporizador son 99 minutos.





a) Utilizar el temporizador como alarma recordatoria




Sin seleccionar ninguna zona de cocción


Compruebe que la placa de cocción esté encendida. Nota: puede usar la alarma recordatoria aunque no haya seleccionado ninguna zona de cocción.	
Toque el control del temporizador; se mostrará "10" en el punto donde se haya tocado el indicador del temporizador y parpadeará el número "0".	
Especifique el tiempo tocando el control deslizante (p. ej. 6).	
Vuelva a tocar el control del temporizador y parpadeará el número "1".	
Seleccione el tiempo tocando el control deslizante (p. ej. 9): el temporizador seleccionado es de 96 minutos.	
Quando haya transcurrido el tiempo especificado, sonará un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -".	

b) Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción






Estas son las zonas de cocción que pueden configurarse para esta función:

Configurar una zona	
Toque el control de selección de la zona de cocción para la que desea configurar el temporizador.	
Toque el control del temporizador; se mostrará "10" en el indicador del temporizador y el "0" parpadeará.	
Especifique el tiempo tocando el control deslizante (p. ej. 6).	
Vuelva a tocar el control del temporizador y parpadeará el número "1".	





<p>Seleccione el tiempo tocando el control deslizante (p. ej. 9): el temporizador seleccionado es de 96 minutos.</p>	
<p>Una vez fijado el tiempo, éste empezará a contar inmediatamente. El indicador mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.</p>	
<p>Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.</p>	


-  1) Las zonas de cocción que se hayan encendido previamente continuarán funcionando.
2) Se iluminará el punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia para mostrar que se ha seleccionado dicha zona.



Configurar más zonas:	
<p>Los pasos para configurar más zonas son similares a los pasos para configurar una zona; Cuando se ajusta el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes están activados. El indicador de minutos muestra el temporizador de minutos. El punto de la zona correspondiente parpadea. Se muestra lo siguiente:</p>	
 (ajustado a 15 minutos)  (ajustado a 45 minutos)	
<p>Una vez transcurrido el temporizador de cuenta atrás, se apagará la zona correspondiente. A continuación, mostrará el nuevo temporizador de minutos y parpadeará el punto de la zona correspondiente. Se muestra lo siguiente (a la derecha):</p>	  (ajustado a 30 minutos)
<p>Toque el control de selección de la zona de cocción; se mostrará el temporizador correspondiente en el indicador del temporizador.</p>	

3.4.7 Utilizar el control de paro y marcha

1. Con las zonas de cocción activas, toque el control "  "; todos los indicadores mostrarán "  " y dejará de emitirse calor.
En este momento, solo podrá utilizarse el control "  " y "  ".

2. Vuelva a tocar "  "; los indicadores mostrarán el ajuste original y las zonas de cocción volverán a emitir calor.



3.4.8 Tiempos de funcionamiento predeterminados

El autoapagado de seguridad es una función de protección y seguridad de la placa de inducción. Apaga automáticamente la cocina si se olvida de apagarla durante la cocción. En la siguiente tabla se muestran los tiempos de funcionamiento predeterminados para los distintos niveles de potencia:

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

Cuando se retira el recipiente, la placa de inducción dejará 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. Consejos de cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza la función de máxima potencia. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse de manera espontánea, lo que representa un serio riesgo de incendio.

4.1 Consejos de cocción

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura.
- Si utiliza una tapa, reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener mejor el calor.
- 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.

4.1.1 Cocción a fuego lento y cocer arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando empiezan a subir algunas burbujas hacia la superficie del líquido de cocción. Este método es clave para conseguir deliciosas sopas y tiernos guisados, ya que se potencian los sabores sin recocer la comida. Las salsas a base de huevo o espesadas con harina también deberían cocerse por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como la cocción de arroz con el método de absorción, pueden requerir una temperatura superior a la mínima para garantizar que la comida quede bien cocinada en el tiempo recomendado.

4.1.2 Dorar bistecs

Para preparar unos jugosos y sabrosos bistecs:

1. Deje la carne a temperatura ambiente unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Utilizando un pincel, unte ambas caras del bistec con aceite. Ponga un poco de aceite en la sartén caliente y coloque la carne en la sartén.
4. Gire el bistec solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y del punto de cocción deseado. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos para cada cara. Presione el bistec para comprobar el grado de cocción: cuanto más firme esté, más "hecho" estará.
5. Deje reposar el bistec en un plato caliente durante unos minutos para dejarlo reposar y que esté bien tierno en el momento de servirlo.

4.1.3 Salteado en wok

1. Escoja un wok con base plana compatible con inducción, o bien una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y los utensilios preparados. El salteado debería realizarse rápidamente. Si debe cocer mucha comida, hágalo en pequeñas cantidades.
3. Caliente un poco el recipiente y añada un par de cucharadas de aceite.
4. Cueza primero la carne, retírela y manténgala caliente.
5. A continuación, saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero todavía crujientes, reduzca la temperatura de esa zona de cocción, vuelva a colocar la carne en el recipiente y añádale la salsa deseada.
6. Remueva ligeramente los ingredientes para conseguir una temperatura homogénea.
7. Servir inmediatamente.

4.2 Detección de pequeños utensilios

Si se ha dejado un recipiente no magnético (por ejemplo, de aluminio) o de tamaño no adecuado, o algún otro pequeño utensilio (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor o una llave) encima de la placa, ésta pasará automáticamente al 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 son simplemente orientativos. El nivel exacto dependerá de varios factores, como por ejemplo el tipo de recipiente y la cantidad de comida que esté preparando. Experimente con la placa de inducción para encontrar los niveles de temperatura más adecuados a sus preferencias.

Nivel de temperatura	Aplicaciones
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• calentar ligeramente pequeñas cantidades de comida• derretir chocolate, mantequilla y alimentos que pueden quemarse rápidamente• hervir a fuego lento• calentar comida lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• recalentar comida• hervir• cocer arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• preparar crepes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• salteados• cocer pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none">• salteado en wok• dorar carne rápidamente• llevar sopas a ebullición• hervir agua

6. Cuidado 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)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador para placas de cocción mientras el cristal todavía esté ligeramente caliente (¡pero no quemando!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o un papel de cocina. 4. Vuelva a encender la placa de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la placa de cocción 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 nailon y los productos de limpieza fuertes o abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre las etiquetas para ver si son adecuados. • Nunca deje restos de limpiador en la placa de cocción, ya que podría manchar el cristal.
Derrames durante la ebullición y alimentos azucarados en la vitrocerámica	<p>Retírelos inmediatamente con una pala para el pescado, una espátula o un rascador adecuados para vitrocerámicas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de las zonas de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague y desenchufe la placa de cocción. 2. Coloque la espátula o el rascador en un ángulo de 30° y retire la suciedad o el vertido hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o el vertido con un paño limpio o un papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección anterior, "Suciedad diaria en la vitrocerámica". 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie lo antes posible las manchas de alimentos azucarados fundidos. Si se dejan enfriar en la vitrocerámica, después pueden resultar muy difíciles de limpiar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de la vitrocerámica. • Riesgo de cortes: tenga cuidado cuando retire la protección del rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilícelo con extrema prudencia y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Manchas y salpicaduras en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocción. 2. Moje la mancha. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o un paño limpio y mojado. 4. Seque completamente el área con papel de cocina. 5. Vuelva a encender la placa de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Puede que la placa de cocción emita un pitido, se apague sola y que los controles táctiles no funcionen mientras estén mojados con líquido. Seque bien el área de los controles táctiles antes de volver a encender la placa de cocción.

7. Consejos y sugerencias

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de inducción no se enciende.	No llega corriente eléctrica.	Compruebe que la placa de inducción esté enchufada a la corriente y que esté encendida. Compruebe que no haya un apagón en su hogar o en su barrio. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, consulte a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones del apartado "Utilizar la placa de inducción".
Los controles táctiles funcionan con dificultad.	Puede que haya una fina capa de agua encima de los controles, o quizás los esté tocando con la punta de los dedos.	Compruebe que el área de los controles táctiles esté seca y utilice la yema de los dedos para tocarlos.
Aparecen arañazos en la vitrocerámica.	Uso de recipientes con la base irregular. Uso de estropajos o productos de limpieza inadecuados o abrasivos.	Utilice recipientes con bases planas y lisas. Consulte el apartado "Elegir el recipiente adecuado". Consulte el apartado "Cuidado y limpieza".
Algunos recipientes emiten crujidos o chasquidos.	Puede ser debido a la fabricación de los recipientes (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Se trata de algo normal y no indica ningún defecto en los recipientes.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a alta potencia.	Ello se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Se trata de algo normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer completamente si se disminuye la temperatura.
La placa de inducción emite un ruido de ventilador.	La placa de inducción dispone de un pequeño ventilador para impedir que se sobrecaliente la circuitería electrónica. Este ventilador puede continuar funcionando, aunque haya apagado la placa de inducción.	Se trata de algo normal y no debe realizar ninguna acción. No desenchufe la placa de inducción de la toma de corriente mientras el ventilador esté funcionando.
Los recipientes no se calientan y aparece una indicación en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque no es adecuado para la cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está correctamente centrado en la zona.	Utilice recipientes adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elegir el recipiente adecuado". Centre el recipiente y compruebe que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.

La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un pitido y se muestra un código de error (normalmente alternándose con uno o dos dígitos en el indicador del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote el código de error (números y letras), desenchufe la placa de inducción y consulte a un técnico cualificado.
--	----------------	--

8. Indicaciones de error y comprobaciones

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

Solucionar problemas

Problema	Posibles causas	Qué hacer
F1-F6	Fallo del sensor de temperatura	Contacte con el proveedor.
F9-FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	Contacte con el proveedor.
FC	Error de conexión entre la placa del indicador y la placa principal	Contacte con el proveedor.
E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Compruebe que la alimentación eléctrica sea la normal. Encienda la placa cuando la alimentación eléctrica sea la normal.
E3/E4	El sensor de temperatura de la placa vitrocerámica es alto	Reinicie el aparato una vez se haya enfriado la placa de inducción.
E5	El sensor de temperatura del IGBT es alto	Reinicie el aparato una vez se haya enfriado la placa de inducción.

Fallos específicos y soluciones

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
No se enciende el LED cuando se enchufa la unidad.	No llega corriente eléctrica.	Compruebe que el enchufe esté bien conectado a la toma de corriente y que ésta funcione correctamente.	
	Fallo en la placa de alimentación auxiliar o en la placa del indicador.	Compruebe la conexión.	
	La placa de alimentación auxiliar está dañada.	Sustituya la placa de alimentación auxiliar.	
	La placa del indicador está dañada.	Sustituya la placa del indicador.	
Algunos botones no funcionan, o la pantalla LED	La placa del indicador está dañada.	Sustituya la placa del indicador.	

no funciona con normalidad.			
Se enciende el indicador del modo de cocción, pero la placa no se calienta.	Alta temperatura de la placa.	Es posible que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Es posible que la toma de aire o la salida de aire estén bloqueadas.	
	Hay algún fallo en el ventilador.	Compruebe que el ventilador funcione correctamente; en caso contrario, sustitúyalo.	
	La placa de alimentación está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
La zona de cocción se apaga inesperadamente durante su funcionamiento y en el indicador parpadea el símbolo "u".	Tipo de recipiente incorrecto.	Utilice un recipiente adecuado (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de recipientes está dañado; sustituya la placa de alimentación.
	El diámetro del recipiente es demasiado pequeño.		
	La cocina se ha sobrecalentado;	La unidad se ha sobrecalentado. Espere a que la temperatura vuelva a ser normal. Pulse el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.	
El indicador muestra el símbolo "u" para zonas de cocción del mismo lado (como la primera y la segunda zonas).	Fallo en la placa de alimentación o en la placa del indicador;	Compruebe la conexión.	
	La placa del indicador del componente de comunicaciones está dañada.	Sustituya la placa del indicador.	
	La placa principal está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
El motor del ventilador suena de forma anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	


Las anteriores son posibles causas y procedimientos en caso de fallos comunes.
Para evitar riesgos y daños en la placa de inducción, no desmonte la unidad usted mismo.

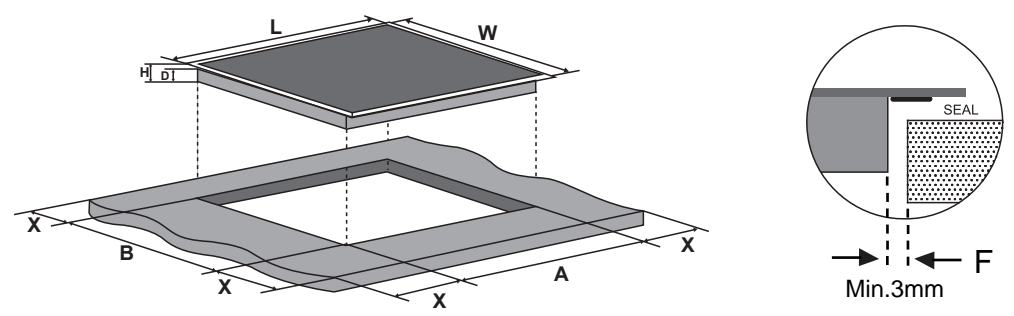
9. Instalación

9.1 Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de instalación según las medidas mostradas en el esquema.
Para su instalación y posterior uso, debe dejar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero.
Compruebe que el grosor de la superficie de instalación sea como mínimo de 30 mm. Instale la cocina en una superficie de un material aislado y resistente al calor (no utilizar madera ni ningún material higroscópico o fibroso similar como material para la superficie de instalación, a no ser que lleve


recubrimiento) para evitar descargas eléctricas y deformaciones importantes causadas por la radiación térmica emitida por la vitrocerámica. Consulte el siguiente esquema:

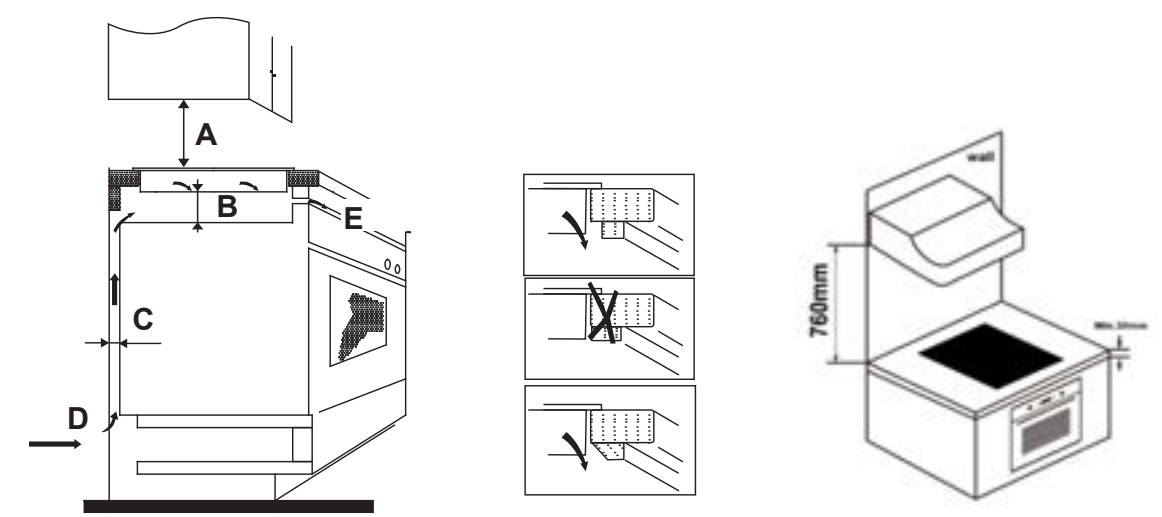
 Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser como mínimo de 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

En cualquier circunstancia, compruebe que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén obstruidas. Compruebe que la placa de inducción esté en buen estado de funcionamiento. Consulte el siguiente esquema

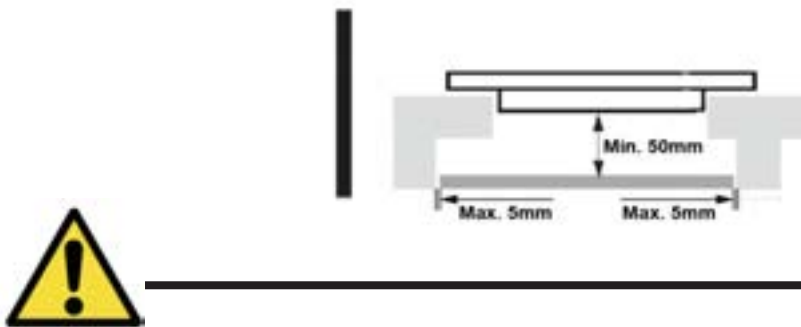
 Nota: La distancia de seguridad entre la vitrocerámica y cualquier posible armario encima de ella debe ser como mínimo de 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

ATENCIÓN: Garantizar una ventilación adecuada

Compruebe que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén obstruidas. Para evitar cualquier contacto accidental con la base de la placa, que estará muy caliente, o evitar una descarga eléctrica inesperada durante la operación, coloque una inserción de madera, fijada con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la placa. Siga las indicaciones descritas a continuación.



Hay unos orificios de ventilación alrededor de la parte externa de la placa. **COMPRUEBE** que dichos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su lugar.



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

9.2 Antes de instalar la placa

- Compruebe que la superficie de instalación sea cuadrada y nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- Compruebe que la superficie de instalación esté fabricada con un material resistente al calor y aislado.
- Si la placa se instala encima de un horno, éste debe disponer de un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación debe cumplir con todos los requisitos de espacio y con las normas y reglamentos aplicables.
- En la instalación eléctrica final debe incluirse un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica, instalado y colocado de forma que cumpla con la legislación nacional en materia de instalaciones eléctricas.
- El interruptor aislante debe estar homologado y facilitar una separación de 3 mm de aire en todos los

polos (o en todos los conductores [o fases] activos si la legislación nacional de instalaciones eléctricas permite esta variación de los requisitos).

- El cliente debe poder acceder sin problemas al interruptor aislante una vez instalada la placa.
- Consulte a las autoridades locales y las ordenanzas en materia de vivienda si tiene alguna duda acerca de la instalación.
- Utilice materiales resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

9.3 Después de instalar la placa

- Compruebe que no pueda accederse al cable de alimentación a través de las puertas o cajones del armario.
- Compruebe que haya un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los armarios hacia la base de la placa.
- Si la placa está instalada encima de un cajón o armario, debe instalarse una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente debe poder acceder fácilmente al interruptor aislante.

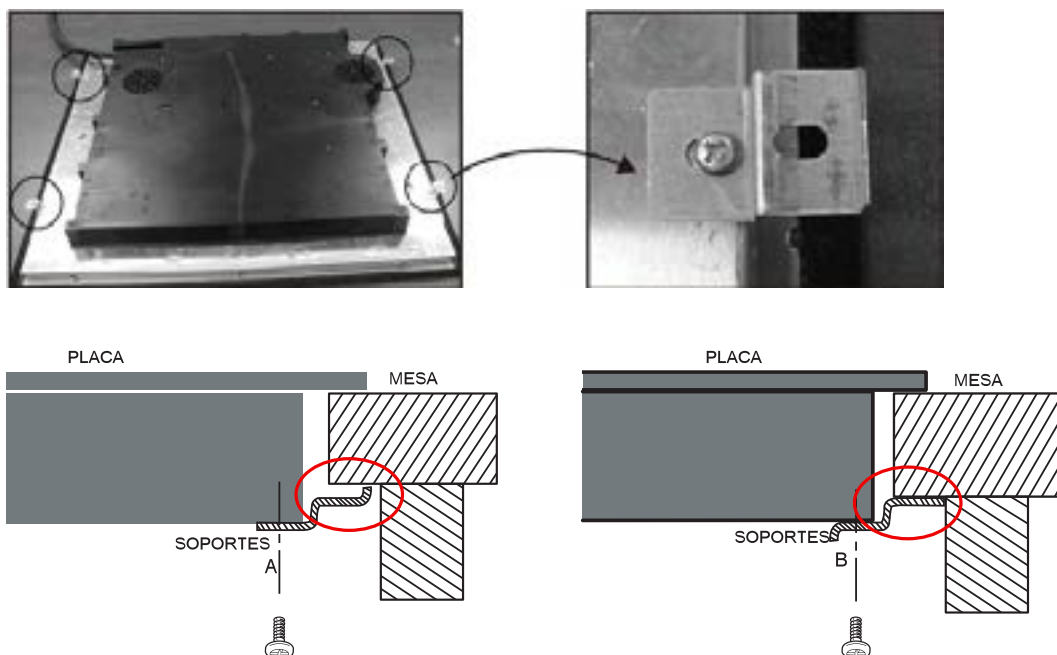
9.4 Antes de instalar los soportes de fijación

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

9.5 Ajustar la posición del soporte

Después de su instalación, fije la placa en la superficie de instalación atornillando los 4 soportes a la base de la placa (consulte la imagen).

Ajuste la posición del soporte para adaptarlo a los distintos grosores de la superficie.





En ninguna circunstancia los soportes pueden tocar las superficies interiores de la encimera después de la instalación (consulte la imagen).

9.6 Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por técnicos o personal cualificado. Contamos con profesionales a su servicio. Nunca realice la operación usted mismo.
2. No instale la placa directamente encima de un lavavajillas, una nevera, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción deberá instalarse de forma que pueda aprovecharse al máximo la radiación térmica para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducida situada encima de la superficie de la mesa deberán ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de fijación y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No utilice ningún limpiador a vapor.

9.7 Conectar la placa a la alimentación eléctrica



Esta placa debe conectarse a la alimentación eléctrica únicamente por un técnico debidamente 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 corresponda al valor indicado en la placa de características nominales.
3. Las secciones del cableado de alimentación eléctrica puedan soportar la potencia especificada en la placa de características nominales.

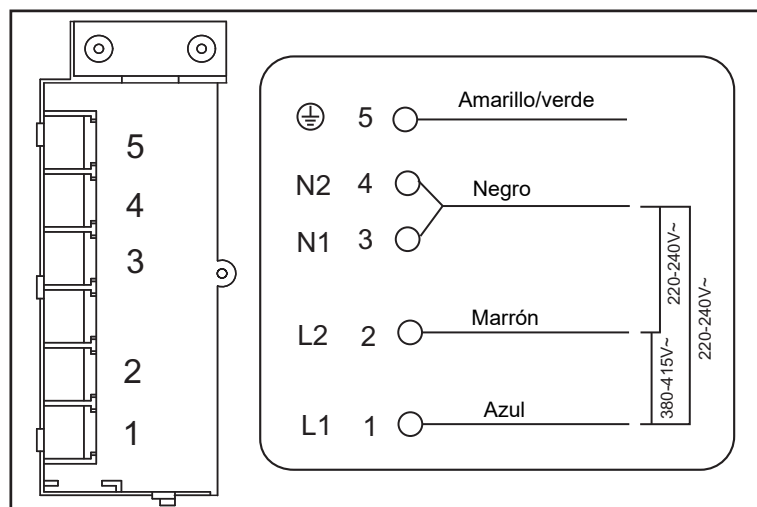
Para conectar la placa a la alimentación eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni acopladores, ya que pueden causar sobrecalentamientos e incendios.

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

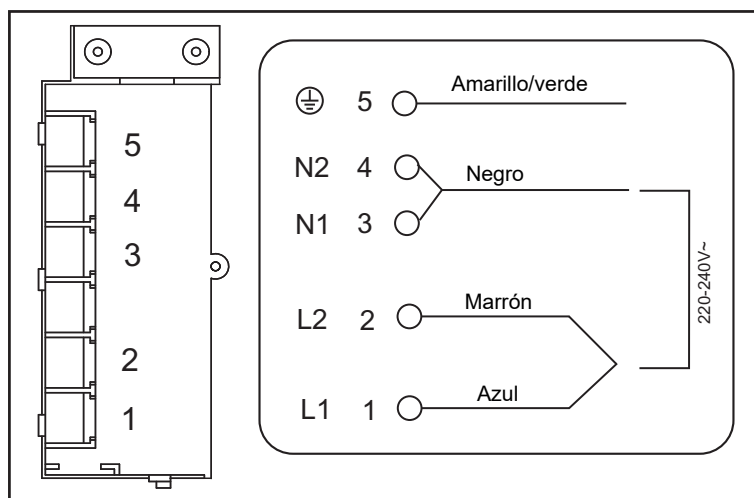
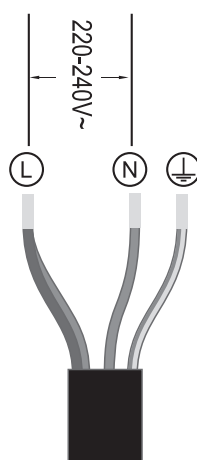


Consulte con un electricista para determinar si su sistema de cableado doméstico es adecuado o si es necesario realizar alguna modificación.

Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.



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



- Si el cable está dañado o debe sustituirse, esta operación debe realizarla el personal cualificado del servicio posventa, que dispone de las herramientas adecuadas para evitar cualquier tipo de accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la alimentación eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar que permita una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe comprobar que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y que cumpla con la normativa de seguridad.
- El cable no debe quedar doblado ni comprimido.
- El cable debe comprobarse regularmente y solo pueden sustituirlo técnicos autorizados.



Después de la instalación, no debe poder accederse a la superficie inferior ni al cable de alimentación de la placa.



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

Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la Directiva europea 2012/19/UE, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Desechando correctamente este aparato, ayudará a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud humana, daños que sí podrían producirse si se eliminara de forma incorrecta.

El símbolo del producto indica que no debe desecharse junto con los residuos domésticos habituales. Debe llevarse a un punto de recogida destinado al reciclaje de artículos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación por parte de un servicio especializado. Si desea información más detallada acerca del tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de recogida de basuras de su localidad o con el comercio donde lo adquirió.

Si desea información más detallada acerca del tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de recogida de basuras de su localidad o con el comercio donde lo adquirió.

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		Serie 7-8000	
Tipo de encimera		Placa de inducción	
Número de zonas y / o áreas de cocción		1 zona 1 área	
Tecnología de calefacción (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas macizas)		Cocción por inducción Zona y área	
Para zonas o área de cocción circular: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeado a los 5 mm	Ø	Zona 1:28,0	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: largo y ancho de la superficie útil por zona o área de cocción con calefacción eléctrica, redondeado a los 5 mm más cercanos	L W	área 1: L:40,5 W:22,0	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	EC _{electric cooking}	área:195,4 Zona 1:170,9	Wh/kg
Consumo energético de la encimera calculado por kg	EC _{electric hob}	183,2	Wh/kg

GARANTIA DE SAUBER

La garantía ofrece para el usuario la reparación sin cargo de aquellas anomalías que puedan ser imputables a un defecto de fabricación.

Sauber acepta la reparación de equipos en garantía tanto en domicilio de usuarios como en tiendas y distribuidores.

Qué no cubre la Garantía

Los desperfectos o anomalías producidos como consecuencia de la utilización del equipo (desgaste normal por el uso, rotura de elementos de dotación), así como aquellas averías debidas a agentes externos (variaciones en el fluido eléctrico, presiones excesivas de agua, daños ocasionados por condiciones ambientales adversas), no pueden ser imputables a un defecto de fabricación, por lo que deberían ser reparados con cargo al usuario.

Período de Garantía

La Ley 23/2003 de Garantías sobre bienes de consumo y el posterior Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre de 2007, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, establecen un período de 2 años de garantía para los consumidores (aquellos que destinan el producto a su uso privado: que no lo incorporan de ningún modo a un proceso de producción).

La Ley establece que cualquier anomalía, avería o falta de conformidad que se detecte durante los primeros 6 meses será atribuible a un defecto de fabricación, mientras que el usuario debería demostrar el defecto de fabricación para anomalías detectadas con posterioridad. Sauber asume el coste de las averías o anomalías detectadas durante los 2 años de garantía (teniendo en cuenta la anterior premisa), con la excepción de aquellos desperfectos definidos en el punto anterior.

Los equipos destinados a uso profesional (aquellos que están integrados o forman parte de un negocio), cuentan con una garantía de 1 año en piezas (mano de obra y desplazamiento no incluidos), salvo que se pacten otras condiciones con el cliente.

El período de garantía comienza según la fecha que conste en la factura o albarán de entrega del producto, con independencia del tiempo efectivo de uso del mismo.

Sustitución del equipo durante el período de Garantía

La Ley vigente establece que el consumidor (los usuarios profesionales no están cubiertos por esa Ley) podrá solicitar la sustitución de un equipo ante una avería o falta de conformidad, pero añade que el garante (en este caso Sauber), podrá desestimar esa solicitud si el coste de la sustitución resulta desproporcionado con respecto a la reparación correspondiente.

Datos de contacto SAUBER

En caso de tener cualquier avería o incidencia, el teléfono de contacto del SAUBER.

Teléfono de contacto: 91217 22 68

- Email de contacto: atenciónalcliente@sauber-home.com

- Sitio web oficial: www.sauber-home.com

- Horas de trabajo: Lunes-Viernes L-V 09: 00-14: 00 15: 00-18: 00

Dirección del centro de posventa: Pol. Ind. Sur, Carretera de Burgos, Km. 31,600, 28750 SanAgustín del Guadalix, Madrid, España.