

XTRA



XTRAVENT373F60

Manual de instrucciones con instrucciones de montaje

Please find further
information and
language versions here:



CS | DA | ES | FI | HR | HU | IT | NO | PL | SK | SL | SV

ÍNDICE

SEGURIDAD	3
PRECAUCIONES ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO	3
GENERAL INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
PROTECCIÓN CONTRA DAÑOS	4
PRECAUCIONES EN CASO DE AVERÍA DE LA UNIDAD	6
PROTECCIÓN CONTRA OTROS PELIGROS	6
DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO	7
DESCRIPCIÓN TÉCNICA	7
PANEL DE CONTROL	7
MANEJO DE LA PLACA DE COCCIÓN	7
INDICACIÓN	8
VENTILACIÓN	8
PUESTA EN SERVICIO DE LA PLACA DE COCCIÓN	8
ANTES DEL PRIMER CALENTAMIENTO	8
PRINCIPIO DE INDUCCIÓN	8
FUNCIÓN DE LOS PANELES DE LOS INTERRUPTORES DE SENSORES	8
ENCENDER PLACA DE COCCIÓN Y APAGAR	9
DETECCIÓN DE LAS SARTENES	9
INDICACIÓN DEL CALOR RESIDUAL	9
FUNCIÓN DE REFUERZO	9
TEMPORIZADOR	10
SEGURO PARA NIÑOS / BLOQUEO DE LA PLACA DE COCCIÓN	11
FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA	12
PANEL DE CONTROL DE LA CAMPANA EXTRACTORA	12
PRIMEROS PASOS	12
FUNCIÓN DE REFUERZO	12
FUNCIÓN TEMPORIZADOR	12
VENTILACIÓN AUTOMÁTICA AL FINAL DE LA COCCIÓN (OVERRUN)	13
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA	13
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN	14
QUÉ HACER CUANDO... ..	14
RECOMENDACIONES PARA COCINAR	16
BATERÍA DE COCINA	16
TAMAÑO BATERÍA DE COCINA	16
RANGOS DE AJUSTE	17
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	17
INSTRUCCIONES DE MONTAJE	17
CONEXIÓN ELÉCTRICA	20

SEGURIDAD

Precauciones antes de la puesta en servicio

- Retire todas las piezas del embalaje.
- El aparato solo debe ser instalado y conectado por un electricista cualificado. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores durante la instalación o la conexión. Utilice la unidad solo cuando esté instalada.
- El aparato solo puede utilizarse si se monta e instala en un mueble y se utiliza un plan de trabajo confirmado y adaptado.
- Este aparato solo debe utilizarse para cocinar y freír alimentos en el hogar y no está destinado para fines comerciales.
- Retire todas las etiquetas y pegatinas del cristal.
- La unidad no debe modificarse.
- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo o espacio de almacenamiento.
- La seguridad solo está garantizada si el aparato está conectado a un conductor de protección que cumpla la normativa vigente.
- El aparato no debe conectarse a la red eléctrica mediante un cable alargador.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o una secadora: los vapores de agua liberados podrían dañar los componentes electrónicos.
- No encienda el aparato mediante un temporizador externo o un mando a distancia independiente.

General Instrucciones de seguridad

- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- Las grasas y aceites sobrecalentados se inflaman rápidamente. Si prepara alimentos en grasa o aceite (por ejemplo, patatas fritas), debe observar el proceso de cocción.
- Al cocinar y freír, las zonas de cocción se calientan. Por lo tanto, tenga cuidado con las quemaduras durante y después del uso del aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico de un aparato independiente o empotrado entre en contacto con la placa o la zona de cocción caliente.

- No deben colocarse objetos magnéticos como tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc. cerca de la unidad encendida. Su función podría verse afectada.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas no deben colocarse sobre la placa de cocción, ya que pueden calentarse.
- En general, no coloque ningún objeto metálico (por ejemplo, cucharas, tapas de ollas, etc.) sobre la superficie de inducción, ya que podrían calentarse durante el funcionamiento.
- No cubra nunca la superficie de cocción con un paño o una lámina protectora, ya que podrían calentarse mucho e incendiarse.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Protección contra daños

- No utilice ollas o sartenes con el fondo sin pulir o dañado (por ejemplo, de hierro fundido). Pueden rayar las placas de vitrocerámica.
- Tenga en cuenta que los granos de arena también pueden provocar arañazos.
- La vitrocerámica es insensible a los choques térmicos y muy resistente, pero no irrompible. Los objetos especialmente afilados y duros que caen sobre la superficie de cocción pueden dañarla.
- No golpee las ollas ni las sartenes contra la placa.
- No utilice las zonas de cocción con recipientes vacíos.
- Evite el azúcar, el plástico o el papel de aluminio en las zonas de cocción calientes. Estas sustancias se funden, se pegan y pueden provocar grietas, fracturas u otros cambios permanentes en la placa cuando se enfría. Si, a pesar de ello, se depositan en las zonas de cocción calientes, apague el aparato y retire estas

sustancias mientras aún esté caliente. Como las zonas de cocción están calientes, existe riesgo de quemaduras.

- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin vigilancia en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.
- **ATENCIÓN:** Hay que vigilar el proceso de cocción. Un proceso de cocción de corta duración debe controlarse constantemente.
- No coloque ningún objeto sobre la placa de cocción.
- No coloque nunca utensilios de cocina calientes sobre la unidad de control. Los componentes electrónicos situados bajo el cristal podrían resultar dañados.
- En este cajón no deben guardarse objetos inflamables (por ejemplo, botes de spray). Los posibles cuberteros del cajón deben ser de material resistente al calor.
- No caliente recipientes cerrados (por ejemplo, latas) en las zonas de cocción. ¡Debido a la sobrepresión correspondiente, los recipientes o latas pueden reventar y existe riesgo de lesiones!

Precauciones en caso de avería de la unidad

- Si se detecta un error, el aparato debe apagarse y desconectarse de la red eléctrica.
- Si se producen roturas, grietas o agrietamientos en el cristal: Apague inmediatamente la placa de cocción, desenrosque o retire el fusible de la placa y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con su distribuidor especializado.
- Las reparaciones del aparato solo deben ser realizadas por personal cualificado.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie de cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

Protección contra otros peligros

- Asegúrese de colocar siempre la batería de cocina en el centro de la zona de cocción. El fondo de la sartén debe cubrir la mayor parte posible de la zona de cocción.
- Para personas con marcapasos: en las proximidades del aparato encendido se genera un campo electromagnético que podría afectar al marcapasos. En caso de duda, póngase en contacto con el fabricante del marcapasos o con su médico.
- No utilice una gama sintética o de aluminio: podrían fusionarse en la zona de cocción.
- No intente apagar el fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.



EL USO DE OLLAS DE MALA CALIDAD O DE DISCO ADAPTADOR PARA LA INDUCCIÓN CONDUCE A LA TERMINACIÓN PREMATURA DE LA GARANTÍA. EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS QUE PUEDAN PRODUCIRSE EN LA PLACA DE COCCIÓN O EN SU ENTORNO.



DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

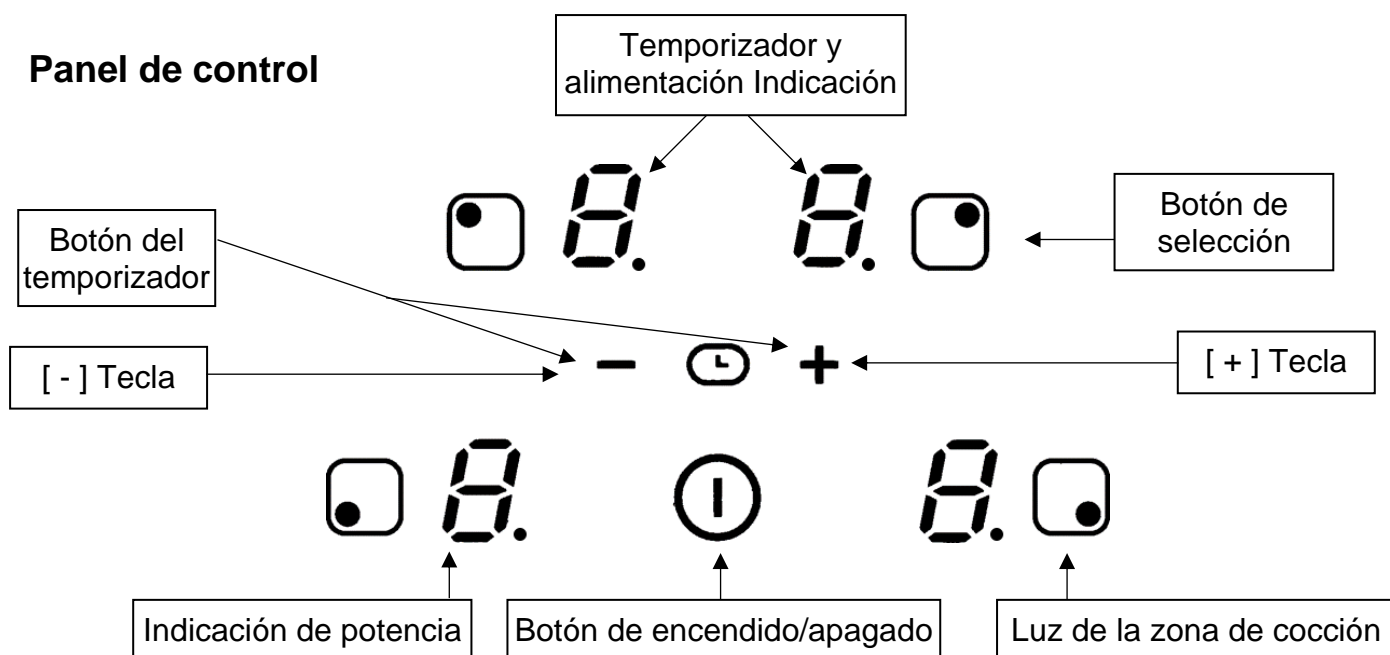
Descripción técnica

Tipo	XTRAVENT373F60
Rendimiento global	6970 W
Consumo energético de la placa EC _{hob} **	179.4 Wh/kg
Zona de cocción frontal izquierda	Ø 175 mm
Diámetro mínimo del fondo de la olla	Ø 90 mm
Potencia nominal*	1400 W
Potencia de refuerzo*	2000 W
Categoría de utensilios de cocina normalizados**	B
Consumo de energía EC _{cw} **	181 Wh/kg
Zona de cocción trasera izquierda	Ø 175 mm
Diámetro mínimo del fondo de la olla	Ø 90 mm
Potencia nominal*	1400 W
Potencia de refuerzo*	-
Categoría de utensilios de cocina normalizados**	C
Consumo de energía EC _{cw} **	177.3 Wh/kg
Zona de cocción trasera derecha	Ø 175 mm
Diámetro mínimo del fondo de la olla	Ø 90 mm
Potencia nominal*	1400 W
Potencia de refuerzo*	2000 W
Categoría de utensilios de cocina normalizados**	A
Consumo de energía EC _{cw} **	177.3 Wh/kg
Zona de cocción frontal derecha	Ø 175 mm
Diámetro mínimo del fondo de la olla	Ø 90 mm
Potencia nominal*	1400 W
Potencia de refuerzo*	-
Categoría de utensilios de cocina normalizados**	B
Consumo de energía EC _{cw} **	181 Wh/kg

* Estas prestaciones pueden variar en función de la forma, el tamaño y la calidad de las ollas.

** calculado según el método de medición de las propiedades de servicio (EN 60350-2).

Panel de control



MANEJO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Indicación

<u>Indicación</u>	<u>Nomenclatura</u>	<u>Descripción</u>
0	Cero	La zona de cocción está activada
1...9	Nivel de potencia	Ajuste de potencia
<u>U</u>	No detecta la olla	La olla no está colocada o no es adecuada
<u>E</u>	Indicación de error	Error de la electrónica
H	Calor residual	La zona de cocción está caliente
P	Booster	La potencia de refuerzo está activada.
L	Enclavamiento	La placa de cocción está asegurada

Ventilación

El ventilador funciona automáticamente. Se pone en marcha a baja velocidad en cuanto los valores liberados por la electrónica superan un determinado umbral.

La velocidad más alta se activa cuando la placa de inducción se utiliza de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se apaga automáticamente en cuanto los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente.

PUESTA EN SERVICIO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Antes del primer calentamiento

Limpie primero el aparato con un paño húmedo y luego séquelo frotando. No utilice ningún producto de limpieza que pueda provocar un tinte azulado en la superficie acristalada.

Principio de inducción

Hay una bobina de inducción debajo de cada zona de cocción. Cuando se enciende la zona de cocción, esta bobina genera un campo magnético. El campo magnético induce corrientes de Foucault en el fondo de la olla, que debe ser magnético. Esto calienta el fondo de la olla. La zona de cocción se calienta solo indirectamente a través del calor que desprende la olla.

Las zonas de cocción por inducción solo funcionan con utensilios de cocina magnéticos:

- Utensilios de inducción adecuados con base magnética, como: hierro fundido, acero, acero esmaltado, acero inoxidable con base magnética.
- No apto para placas de inducción: cobre, aluminio, vidrio, madera, loza, cerámica, acero inoxidable no magnético.

La zona de cocción por inducción se ajusta automáticamente al tamaño de la batería de cocina. La batería de cocina no debe quedar por debajo de un determinado diámetro de base, de lo contrario la inducción no se encenderá. El diámetro de la base de cada olla debe tener un tamaño mínimo en función del tamaño de la zona de cocción.

Si la placa de inducción no es adecuada, aparece la indicación [U].

Función de los paneles de los interruptores de sensores

La placa de cocción se controla mediante botones sensoriales. Estos reaccionan a ligeros toques en el cristal con el dedo. Si toca los botones durante aproximadamente un segundo, se ejecutan



los comandos de control. Cada reacción de los paneles de interruptores se reconoce con una señal acústica y/o visual.

En caso de uso general, pulse solo un botón a la vez.



Encender placa de cocción y apagar

Encienda primero la placa de cocción y después la zona de cocción.

- **Placa de cocción: encender/apagar:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Encender	pulsar []	4x [0]
Apagar	pulsar []	Ninguno o [H]

- **Zona de cocción: encender/apagar:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Selección de la zona de cocción	Pulse []	[0]
Aumentar la potencia	Pulsar [+]	[1] a [9]
Reducir potencia	Pulsar [-]	[9] a [1]
Apagar	Pulsar [] y [-] a la vez O pulsar en [-]	[0] o [H] [0] o [H]

Si no se realiza ninguna otra entrada, la placa de cocción se apaga después de aprox. 20 segundos por razones de seguridad y los ceros se apagan.

Detección de las sartenes

La detección de sartenes garantiza una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- si no hay ninguna sartén en la zona de calentamiento o si esta sartén no es adecuada para la inducción. En este caso, es imposible aumentar la potencia y la pantalla muestra [U]. Este símbolo desaparece cuando se coloca una sartén en la zona de calentamiento.
- Cuando la sartén se retira de la zona de calentamiento, el funcionamiento se detiene. La pantalla muestra [U]. El símbolo [U] desaparece al volver a colocar la sartén en la zona de calentamiento. La cocción continúa al nivel de potencia ajustado previamente.

Después del uso, apague el elemento calefactor: No deje activada la detección de sartenes [U].

Indicación del calor residual


Después de desconectar las zonas de cocción o la placa de cocción, el calor residual de las zonas de cocción que aún están calientes se indica con una [H]. La [H] se apaga cuando las zonas de cocción pueden tocarse sin peligro. Mientras el indicador de calor residual esté encendido, no se deben tocar las zonas de cocción ni colocar objetos sensibles al calor sobre ellas: **¡Riesgo de quemaduras!**

Función de refuerzo

Todas las zonas de cocción están equipadas con una función de refuerzo, es decir, un aumento de potencia. La función de refuerzo se muestra con [P].

Cuando se encienden, estas zonas de cocción funcionan durante un periodo de 5 minutos. Esta alta potencia está pensada para calentar grandes cantidades de agua rápidamente, como para hervir agua para pasta.

- **Conectar/desconectar el potenciador:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Selección de la zona de cocción	Pulsar []	[0]
Aumentar la potencia	Pulsar [+]	[1] a [9]
Conectar la alimentación	Pulsar [+]	[P] durante 5 min
Desconectar la alimentación	Pulsar [-]	[9]

- **Gestión de la potencia máxima:**


La placa de cocción está equipada con la máxima potencia. Para no superar esta potencia máxima, el sistema electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de cocción cuando se activa la función de refuerzo. A continuación, esta zona de cocción parpadeará para indicar la potencia reducida [9].

<u>Zona de cocción seleccionada</u>	<u>Otra zona de cocción</u>
[P] se ilumina	[9] se reduce a [8] y parpadea

Temporizador

Con el temporizador integrado, se puede ajustar un tiempo de cocción de 1 a 99 minutos en las cuatro zonas de cocción. Cada zona de cocción puede tener un ajuste diferente.

- **Encender o cambiar la duración:**


<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Selección de la zona de cocción	Pulsar []	[0]
Aumentar la potencia	Pulsar [+]	[1] a [9]
Seleccionar temporizador	Pulsar [-] y [+]	[00] minutos
Acortar el tiempo	Pulsar [-]	de [30] a 29, 28, 27...
Prolongar el tiempo	Pulsar [+]	El tiempo se prolonga

Transcurridos unos segundos, el ajuste se acepta y el parpadeo se detiene. El temporizador y el LED de la zona de cocción se apagan.

Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emite una señal acústica y la indicación [00] parpadea.

Para desactivar la señal acústica y el parpadeo, basta con pulsar cualquier botón.

- **Desconectar el temporizador:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Selección de la zona de cocción	Pulsar []	[0]
Seleccionar temporizador	Pulsar [-] y [+]	Tiempo restante
Apagar temporizador	Pulsar [-]	[00] entonces « off »

Si hay varios temporizadores en funcionamiento, repita el procedimiento.

- **Temporizador como reloj temporizador:**

El temporizador funciona independientemente de las zonas de cocción y se desconecta en cuanto una zona de cocción está en funcionamiento. El proceso **tiene lugar** aunque la placa de cocción esté apagada.

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Encender la placa de cocción	Pulsar [①]	[0] o [H]
Seleccionar temporizador	Pulsar [-] y [+] a la vez	[00]
Prolongar el tiempo	Pulsar en [+] del temporizador	Aumenta el tiempo en min

- **Desconexión automática:**



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

Para desactivar la señal acústica y el **parpadeo**, basta con pulsar cualquier tecla

Seguro para niños / bloqueo de la placa de cocción

Para evitar modificar el ajuste de la zona de cocción, por ejemplo al limpiar la placa, los botones de mando (excepto el botón [①]) pueden bloquearse.


- **Activar bloqueo:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Encender la placa de cocción	Pulsar [①]	[0] o [H]
Bloquear placa	simultáneamente en [-] y [] pulsar delante a la derecha A continuación, pulsar []	Sin cambios [L]

- **Desconecte el bloqueo:**

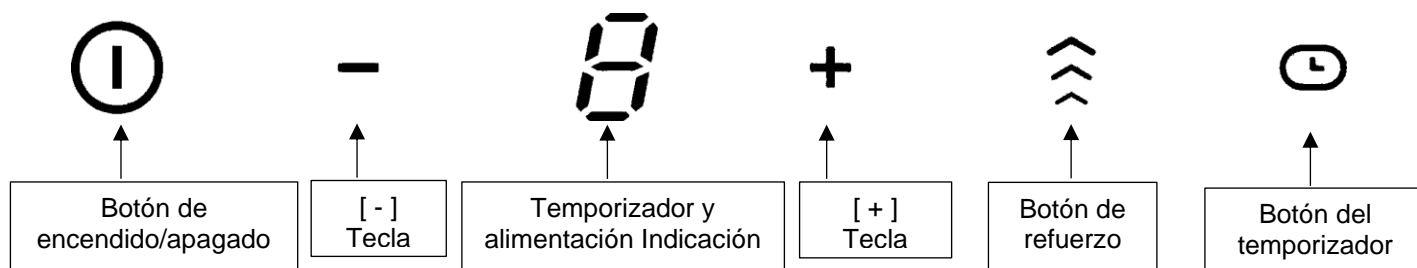
<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Encender la placa de cocción	Pulsar [①]	[L] en todas las pantallas

Antes de que transcurran 5 segundos después de encender la placa:

Desconectar el bloqueo	Pulsar simultáneamente en [-] y [] Pulsar en la parte frontal derecha A continuación, pulsar en [-]	[0] o [H] ninguna indicación
------------------------	--	-------------------------------------

FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA

Panel de control de la campana extractora



Primeros pasos

- **Encendido y apagado de la campana**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Encender la campana	Pulsar [I]	[0]
Aumentar la potencia	Pulsar [+]	[1] a [9]

Función de refuerzo

Cuando se activa esta función, la campana funciona a máxima potencia durante 10 minutos.

- **Activación/desactivación de la función de refuerzo**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Encender la campana	Pulsar [I]	[0]
Conectar el amplificador	Pulsar [^]	[P]
Desconectar el amplificador	Pulsar en [-]	[9] a [1]

Función temporizador

Esta función le permite ajustar un tiempo prefijado de 15 / 30 / 45 minutos pulsando la tecla " ⌚ " 1, 2 o 3 veces.

- **Conectar el temporizador**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Encender la campana	Pulsar [I]	[0]
Aumentar la potencia	Pulsar [+]	[1] a [9]
Conectar el temporizador	Pulse el botón [⌚]	[15] (15 minutos)
Aumentar temporizador	Pulse el botón [⌚]	[30] (30 minutos)
Aumentar temporizador	Pulse el botón [⌚]	[45] (45 minutos)
Desconectar temporizador	Pulse el botón [⌚]	[0]

Si se cambia la potencia (pulsando los botones [-] o [+]), se desactiva la función de temporizador.

Ventilación automática al final de la cocción (Overrun)

Esta función se inicia automáticamente en cuanto se apaga el capó.

La ventilación se conecta durante 20 minutos para secar los filtros y eliminar los últimos vapores de cocción de su cocina. A continuación, el sistema de ventilación se desconecta automáticamente.

Cuando esta función está activada, el capó funciona con la potencia [1], pero no se muestra nada en la pantalla.

Para cancelar este proceso, pulse el botón [⏻].

El capó se apaga al cabo de 3 segundos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA

La limpieza periódica de la campana extractora garantiza un funcionamiento correcto y sin fallos y prolonga la vida útil de la campana extractora. Asegúrese de limpiar los filtros de grasa siguiendo las recomendaciones del fabricante.

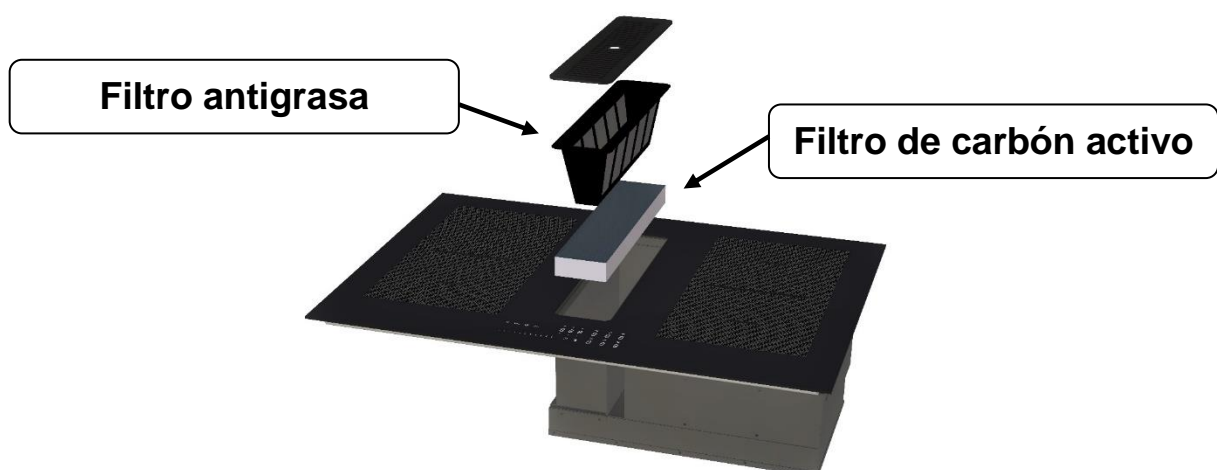
Limpieza de los filtros de grasa en el lavavajillas

Los filtros antigrasa deben colocarse verticalmente en la cesta inferior y lavarse a 60°C como máximo con un detergente suave.

Después de la limpieza, vuelva a colocar los filtros de grasa en la campana.

Sustitución del filtro de carbón activo

El filtro de carbón activo, que se utiliza para la recirculación y para captar los olores, debe sustituirse después de 6 meses de uso normal.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Deje que el aparato se enfríe, podría haber riesgo de quemaduras.

Limpie la placa sucia siempre con regularidad. Para ello, utilice un paño húmedo y un poco de producto de limpieza.

- Para limpiar la unidad, debe estar apagada.
- Por razones de seguridad, no está permitido limpiar el aparato con un limpiador de vapor o de alta presión.
- No utilice nunca productos de limpieza abrasivos o agresivos, como sprays para parrillas y hornos, quitamanchas u óxidos, estropajos o esponjas con superficies rasposas.
- A continuación, seque la placa con un paño limpio.
- Retire el azúcar, el plástico o el papel de aluminio inmediatamente después de apagar las zonas de cocción.

QUÉ HACER CUANDO...

en la pantalla aparece [E4]:

I) Hay que configurar de nuevo la placa de cocción. Siga las instrucciones que figuran a continuación:

Antes del inicio del procedimiento debe:

- Importante: retire todas las ollas de la placa de cocción
- coger una olla con fondo magnético (diámetro > 16 cm)
- La placa de cocción debe desconectarse primero de la red eléctrica
- O desconecte el fusible del panel de control.
- inicie la programación como máximo 2 minutos después de volver a encender el aparato
- no utilice el interruptor principal

II) Borrar la configuración existente

1) Tras la puesta en marcha en 2 segundos en el [-] Pulse la tecla y manténgala pulsada.

2) Con el otro dedo, pulse uno tras otro, en el sentido contrario a las agujas del reloj, la tecla [O] (a -> b -> c -> d).

Un doble "bip" se supone que significa que se ha producido un error. En este caso, empiece de nuevo desde el punto 1.

3) Suelte la tecla. A continuación, pulse simultáneamente la tecla [-] y la tecla [+] hasta que aparezca el símbolo [E] parpadeando.

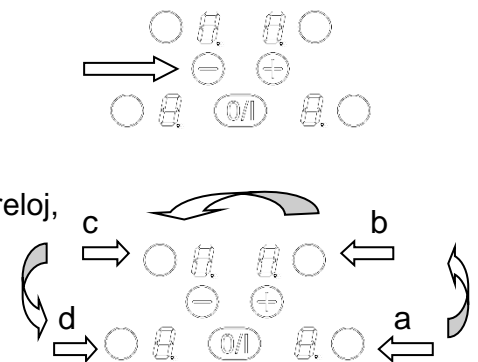
4) Espere hasta que [E] permanezca fija

5) Los símbolos [E] se convierten automáticamente en símbolos [C]. El proceso de eliminación ha finalizado.

III) Fase 2: Configurar de nuevo la placa de cocción

- 1) Tome una olla con fondo magnético (diámetro > 16 cm)
- 2) Seleccione el control de una zona de cocción pulsando [O].
- 3) Coloque la olla en la zona de cocción correspondiente.
- 4) Espere hasta que [C] cambie a [-]. La zona de cocción está configurada.
- 5) Repita este procedimiento para cada zona de cocción.
- 6) Las zonas de cocción se configuran en cuanto ya no hay ninguna indicación. Utilice la misma olla para llevar a cabo toda la configuración. No debe haber otras ollas sobre la placa durante la configuración.

- Si la indicación [E4] permanece, póngase en contacto con su servicio de atención al cliente.



La placa de cocción o las zonas de cocción no se pueden encender:

- La placa de cocción está mal conectada a la red eléctrica.
- El fusible de la instalación doméstica no está insertado correctamente o está defectuoso.
- La placa está bloqueada.
- Las teclas del sensor están cubiertas de agua o suciedad.
- Una olla u objetos cubren los botones.

En la pantalla aparece [U]:

- La olla no está colocada en la zona de cocción.
- La olla no es apta para inducción.
- El diámetro de la base de la olla es demasiado pequeño para esta zona de cocción.

Se apaga una zona de cocción o toda la placa:

- Se ha activado la desconexión de seguridad.
- Se ha olvidado apagar una zona de cocción.
- Varias teclas del sensor están cubiertas.
- La olla está vacía y sobrecalentada.
- Debido al sobrecalentamiento, el sistema electrónico ha reducido automáticamente la potencia o la ha desconectado automáticamente.

El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de apagar el aparato:

- Esto no es un fallo. El ventilador funciona hasta que la unidad se ha enfriado.
- El ventilador vuelve a apagarse automáticamente.

Indicación [L]:

- Consulte el capítulo Bloqueo de la placa de cocción.

La pantalla indica [Er] o [Er03]:

- Un objeto o líquido cubre las teclas. La pantalla desaparece en cuanto se sueltan o se limpian los botones.

En la pantalla aparece [E2] o [E H]:

- La placa está sobrecalentada, deje que se enfríe y vuelva a encenderla

En la pantalla aparece [E3]:

- La olla no encaja, cambie la olla.

En la pantalla aparece [E6]:

- Red eléctrica defectuosa. Compruebe la frecuencia y la tensión de la red eléctrica.

En la pantalla aparece [E8]:

- La entrada de aire del ventilador está bloqueada, desbloquéela.

En la pantalla aparece [E C]:

- Error en la configuración. Vuelva a inicializar la placa de cocción, véase el capítulo "Aparece [E 4]"

Si persiste alguno de los signos anteriores, llame al servicio de atención al cliente.

RECOMENDACIONES PARA COCINAR

Batería de cocina

Materiales adecuados: Acero, acero esmaltado, hierro fundido, acero inoxidable con base magnética, aluminio con base magnética

Materiales inadecuados: Aluminio y acero inoxidable sin fondo magnético, cobre, latón, vidrio, gres, porcelana

Los fabricantes de ollas especifican si sus productos son aptos para la inducción.

Para comprobar la compatibilidad de las ollas con la inducción:

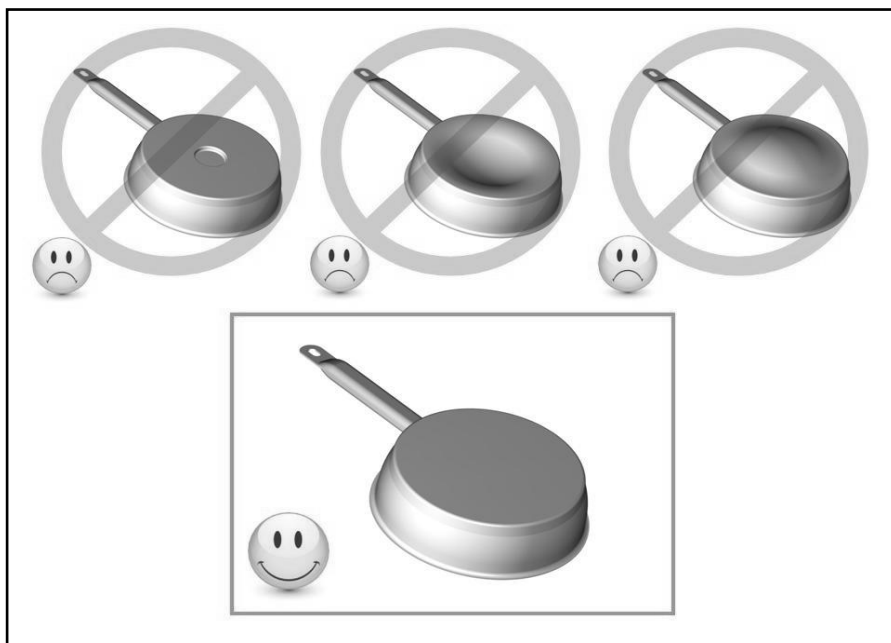
- Llénelas con un poco de agua y colóquelas en la zona de cocción por inducción. Encienda la zona de cocción al nivel de potencia [9]. Esta agua debe calentarse en unos segundos.
- Coloque un imán en el fondo de la olla. Si el imán se pega, la olla es adecuada.

Algunas ollas pueden generar ruido cuando se colocan en una zona de cocción por inducción. Este ruido no implica en modo alguno un fallo de la unidad y no influye en modo alguno en su funcionamiento.

La naturaleza de la base de la olla puede influir en la uniformidad del resultado de la cocción.

Utilice solo ollas y sartenes de fondo liso. Los fondos rugosos de ollas y sartenes rayan la placa vitrocerámica.

Si es posible, utilice cacerolas con bordes rectos. Para las sartenes con bordes oblicuos, la inducción también funciona en la zona del borde de la sartén. Esto puede decolorar el borde de la sartén.



Tamaño batería de cocina

Las zonas de cocción se ajustan automáticamente al tamaño de la base de la olla hasta un cierto límite. La batería de cocina no debe quedar por debajo de un determinado diámetro de base, de lo contrario la inducción no se encenderá.

Centre siempre la olla en el centro de la zona de cocción para una mayor eficacia.

Rangos de ajuste

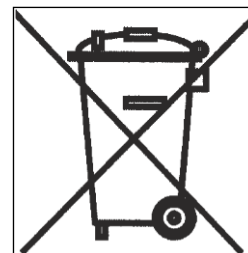
(estas cifras son indicativas)

1 a 2	Fusión, disolución, preparación	Salsas, mantequilla, chocolate Gelatina, yogur ,
2 a 3	Remojar, descongelación, mantenimiento del calor	Arroz, platos congelados, Pescado, verduras
3 a 4	Cocción al vapor, rehogar	Pescado, verduras, fruta
4 a 5	Rehogar, remojar, descongelar	Pescado, verduras, pasta, cereales, legumbres, alimentos congelados
6 a 7	Cocer ligeramente, seguir hirviendo	Carne, hígado, huevos, salchichas estofado, rollos de carne
7 a 8	Fritura suave	Pescado, carne empanada, salchicha asada, huevos fritos
9	Hornear, cocer	Filetes, tortilla Tortitas, lentejas
P	Cocinar	Grandes cantidades de agua

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales de envasado son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.
- Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen materiales valiosos. Y también contienen sustancias nocivas necesarias para su funcionamiento y seguridad.

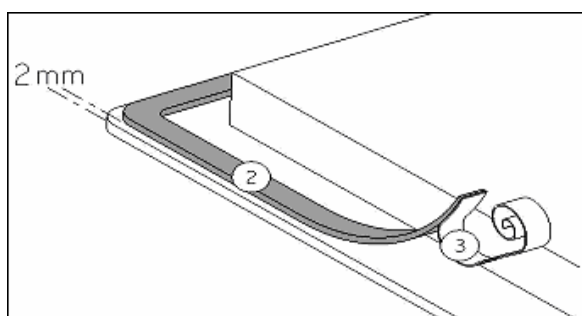
- Por tanto, en ningún caso debe tirar su aparato viejo a la basura doméstica.
- En su lugar, utilice el punto de recogida establecido por su municipio para la devolución y el reciclaje de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

El montaje y la conexión solo deben ser llevados a cabo por un especialista autorizado.
El usuario debe asegurarse de que se cumplen las normas aplicables en su lugar de residencia.

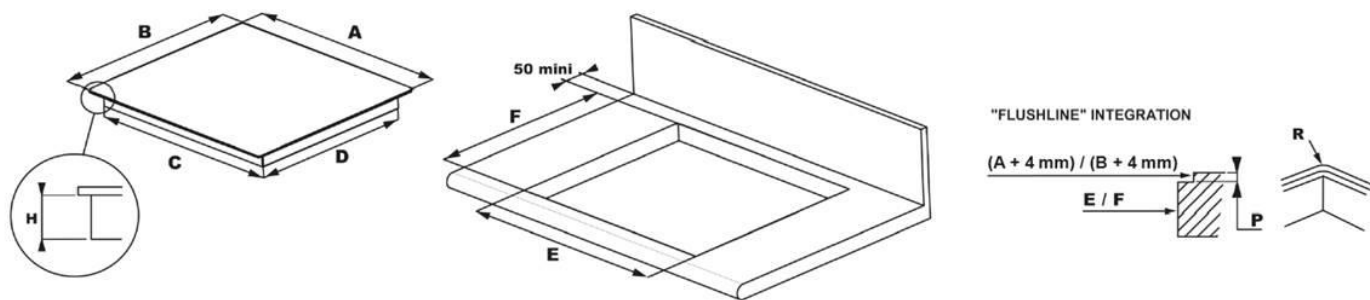
Instalación de juntas:



Después de retirar la lámina protectora (3), pegue la junta (2) a una distancia de 2 mm del borde exterior del cristal.

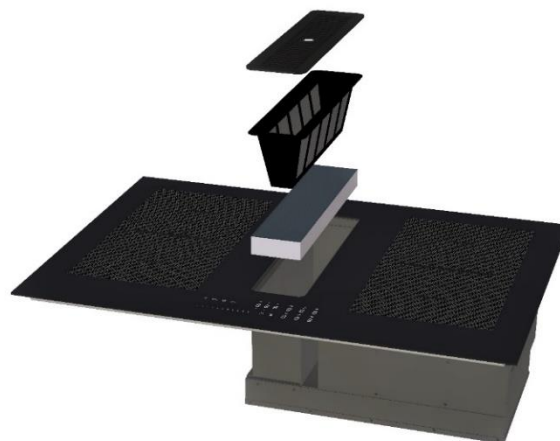
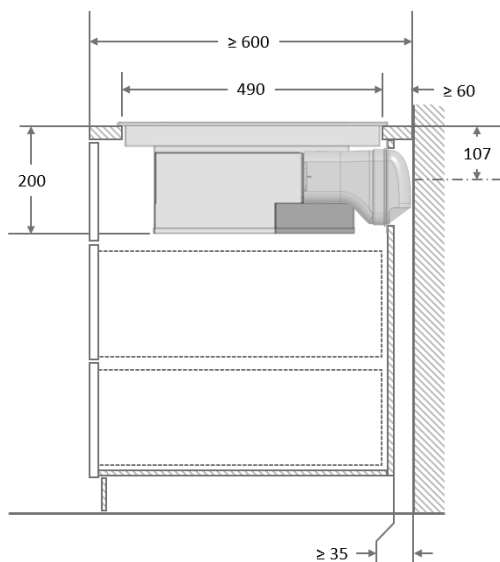
Instalación:

- Dimensiones de inserción:

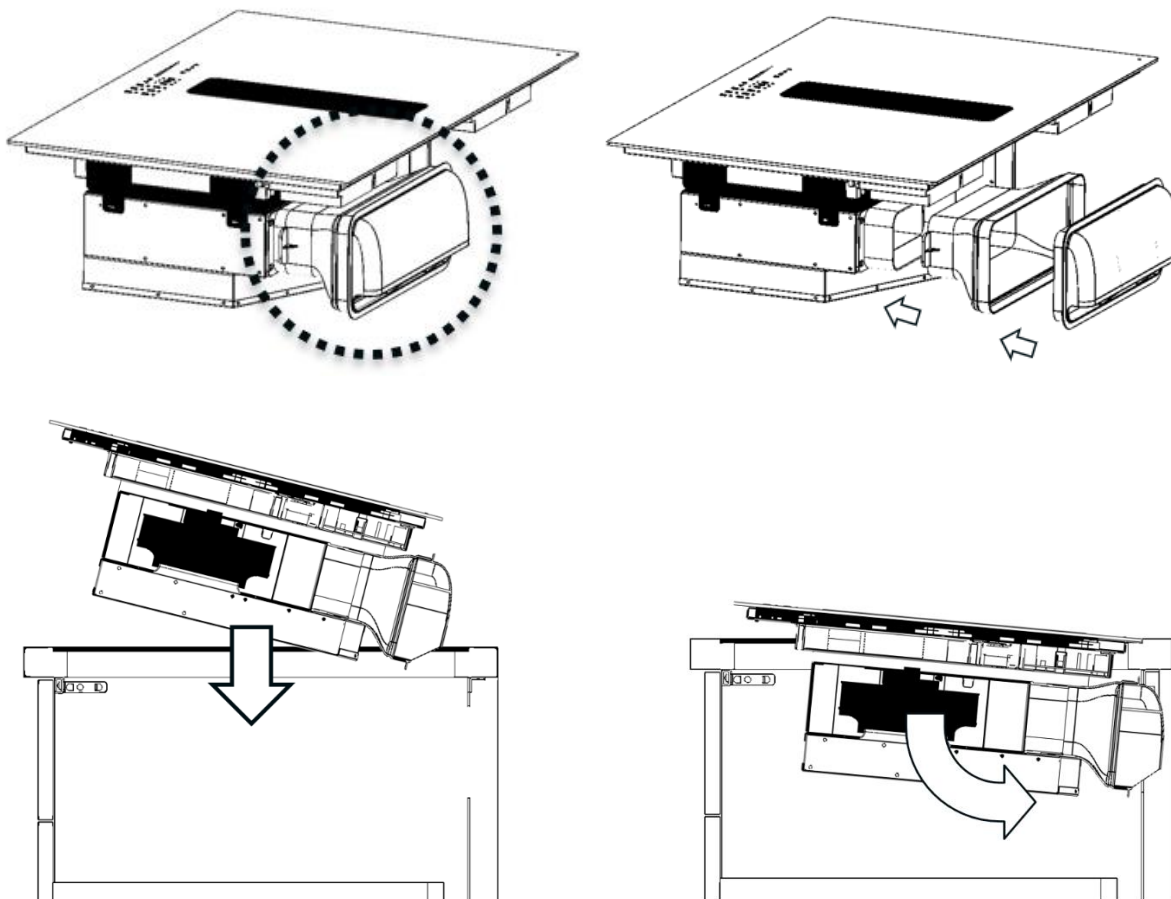


XTRAVENT373F60												
A	A flush	B	B flush	C	D	E	F	H	Glas	P	R	R flush
590	594	520	524	550	480	560	490	200	4	5	5	7

Instalación de filtros



Ref.	Dimensión del recorte		Tamaño del vidrio			Instalación a ras			
	Anchura	Profundidad	Anchura	Profundidad	Espesor	Anchura	Profundidad	Espesor	Radio
XTRAVENT373F60	560	490	590	520	4	596	526	5	8



- **La distancia del corte a una pared y/o mueble debe ser de al menos 50 mm.**
- Esta unidad corresponde al tipo Y en lo que respecta a la protección contra riesgos de incendio. Solo las unidades de este tipo pueden instalarse a un lado de armarios altos o paredes adyacentes. **Pero desde el otro lado, ningún mueble o electrodoméstico puede estar más alto que la placa de cocción.**
- La encimera debe acabarse con adhesivo resistente al calor (100 °C).
- Los remates de la pared deben ser resistentes al calor.
- La placa de cocción no debe instalarse encima de cocinas sin ventilador, lavavajillas, lavadoras, etc. o secadoras.
- Si hay un cajón debajo de la placa de cocción, no deben guardarse en él objetos inflamables, por ejemplo, botes de spray.
- Debe asegurarse de que el cable de conexión de la placa de cocción no esté sometido a ninguna carga mecánica, por ejemplo, por un cajón, después de la instalación.
- Las superficies cortadas deben sellarse con barniz especial, caucho de silicona o resina de moldeo para evitar que se hinchen por la humedad. Asegúrese de aplicar cuidadosamente la cinta de sellado suministrada.
- **ATENCIÓN:** Utilice únicamente dispositivos de protección para la placa de cocción que hayan sido desarrollados por el fabricante de la placa o especificados por el fabricante de la placa en las instrucciones de uso. El uso de dispositivos de protección inadecuados puede provocar accidentes.
- Para obtener una buena salida de aire, debe instalarse una rejilla de zócalo o cortar ligeramente la zona superior del zócalo en toda su longitud. Para que el sistema de ventilación funcione correctamente, es necesaria una abertura de al menos 460 cm².

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Para conectar el aparato a la red eléctrica, encargue la tarea a un electricista cualificado que conozca a fondo y respete escrupulosamente las normas nacionales habituales de las compañías locales de suministro eléctrico.
- La protección contra contactos de las piezas aisladas debe garantizarse después del montaje.
- En la placa de características puede consultar si los datos de conexión necesarios coinciden con los de la red eléctrica.
- La unidad debe poder desconectarse de la red eléctrica en todos los polos mediante dispositivos de aislamiento. Cuando está desconectada, debe haber una distancia entre contactos de 3 mm. Los dispositivos de desconexión adecuados incluyen disyuntores, fusibles y contactores.
- La instalación debe estar protegida por fusibles. Los cables eléctricos deben quedar perfectamente cubiertos por la instalación.
- Si la unidad no está equipada con un enchufe accesible, deben considerarse otras opciones de desconexión para la instalación permanente de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de forma que no toque las partes calientes de la placa de cocción.

Atención:

Esta unidad solo está diseñada para una fuente de alimentación de 220-240 V~ 50/60 Hz.

Conecte siempre también el conductor de protección a tierra.

Tenga en cuenta el esquema de conexiones.

La caja de bornes se encuentra en la parte inferior del aparato. Para abrir la carcasa, utilice un destornillador e insértelo en las ranuras previstas para ello.

Red	Conexión	Diámetro	Cable	Fusible
220-240 V~ 50/60Hz	1 fase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fases + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) según la norma EN 60 335-2-6

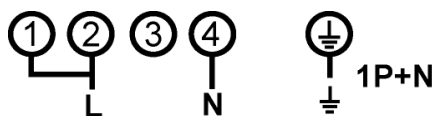
Conexión de la placa de cocción:

Para las distintas opciones de conexión, utilice los puentes de polos de latón situados en la carcasa.

Conexión monofásica 220-240 V~1P+N

Coloque un puente de polos entre los bornes de conexión 1 y 2.

Conecte la tierra al borne « tierra », el neutro al borne 4, la fase L al borne 1 o 2.



Conexión bifásica 400V~2P+N

Conecte la tierra al borne « tierra », el neutro al borne 4, la fase L1 al borne 1 y la fase L2 al borne 2.



Desenroscar los tornillos de la carcasa más de lo necesario puede dañar la carcasa, en ese caso los tornillos giran en vacío.

No nos hacemos responsables de los incidentes que puedan derivarse de una conexión incorrecta o del uso de un aparato sin toma de tierra o con una toma de tierra defectuosa.

