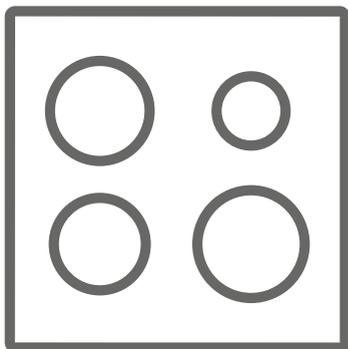




ES Manual de usuario de encimera



NW3IND.K1

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE

1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
1.1. Advertencias generales de seguridad	4
1.2. Advertencias para la instalación	7
1.3. Durante el uso	7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	8
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO	10
2.1. Instrucciones para el instalador.....	10
2.2. Instalación de encimera.....	10
2.3. Conexión eléctrica y seguridad	12
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	13
4.USO DEL PRODUCTO	14
4.1. Controles de la encimera.....	14
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	17
5.1. Limpieza	17
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	20
6.1. Solución de problemas	20
6.2. Transporte	20
7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	21
7.1. Ficha energética	21

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.

 **ADVERTENCIA** : El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.

  **ADVERTENCIA**: Dejar cocinando algo con grasa o aceite sobre la encimera sin supervisarlos puede ser peligroso y producir un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego de este tipo con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

 **PRECAUCIÓN**: El proceso de cocción debe ser

supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

 **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.

 **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- En las encimeras de inducción no se deben colocar objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que se pueden calentar.
- En las encimeras de inducción se debe apagar el elemento que se esté calentando tras su uso con el mando de control. No se fíe del detector de recipiente.
- En los modelos que incorporan una tapa de encimera, limpie los alimentos que se hayan derramado sobre la tapa antes de usarla y deje que se enfríe la cocina antes de cerrar la tapa.
- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar las superficies del horno. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.
- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación

y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

 **PRECAUCIÓN:** Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.
- Cuando la placa de inducción está en uso, mantenga los objetos sensibles a los campos magnéticos (como tarjetas de crédito, tarjetas bancarias, relojes y artículos similares) lejos de la placa. Se recomienda encarecidamente que cualquier persona con un marcapasos consulte a su

cardiólogo antes de usar la placa de inducción.

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.
- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p. ej., armarios), deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- La temperatura de la superficie inferior de la encimera podría aumentar durante el funcionamiento. Por lo tanto, debe instalarse un panel bajo el producto.

1.3. DURANTE EL USO

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.



No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo

condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal. Si no se está usando un aparato de gas, cierre la válvula de gas.
- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción y coloque los mangos en una posición segura para que no se puedan agarrar o golpear.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando.

1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

 Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una

habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Cómo desechar la antigua máquina



Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

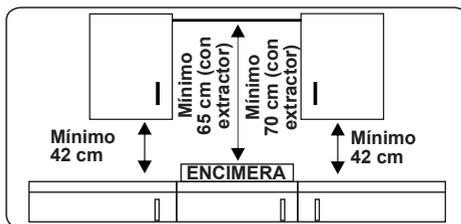
ADVERTENCIA : Este aparato debe instalarlo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia y / o naturaleza del gas y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la encimera y el armario / la campana debe ser la indicada a continuación.



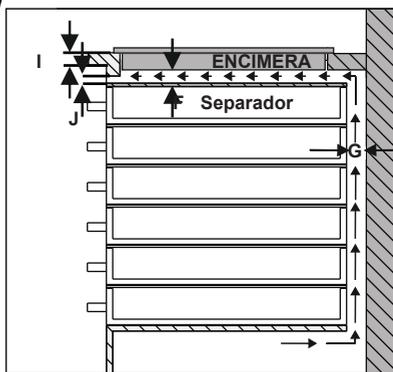
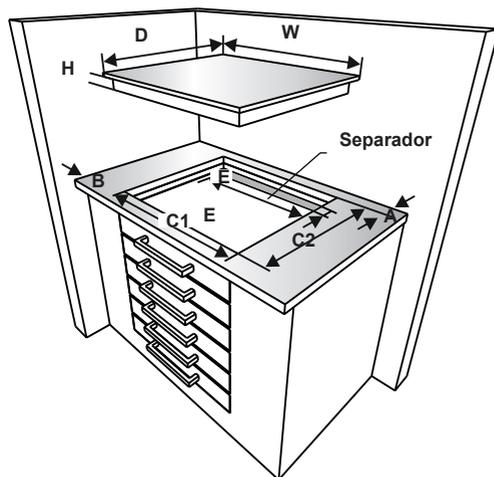
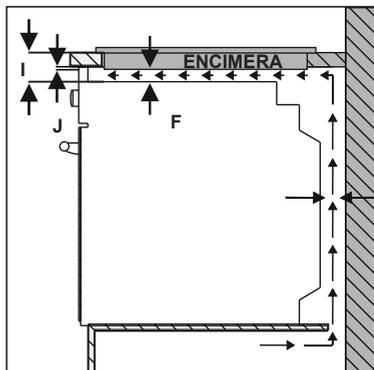
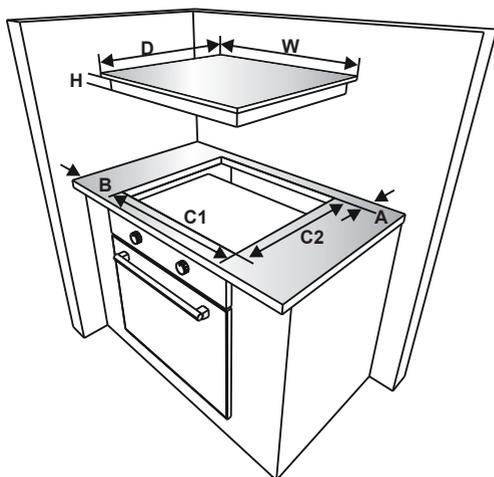
- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.
- Si se puede acceder manualmente a la base del aparato, se debe instalar una barrera de un material adecuado bajo la base del aparato, que impida el acceso a la base del aparato.
- Si el mando está instalado sobre un horno, este debe tener un ventilador de refrigeración.
- Asegúrese de que el mando de inducción esté bien ventilado y de que no estén bloqueadas la entrada ni la salida de aire.

2.2. INSTALACIÓN DE ENCIMERA

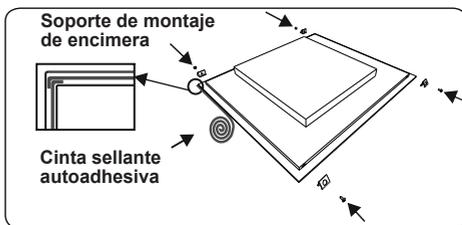
El aparato se proporciona con un kit de instalación que incluye material sellante adhesivo, tornillos y soportes de fijación.

- Corte las dimensiones de apertura tal como se indica en la figura. Localice la apertura que hay en la encimera de modo que se cumplan los siguientes requisitos tras la instalación de la encimera.

W (mm)	590	mín. A (mm)	50
D (mm)	520	mín. B (mm)	50
H (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	560	mín. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
I (mm)	38	J (mm)	5



- Aplique la cinta sellante autoadhesiva por una cara suministrada alrededor de todo el borde inferior de la encimera. No la estire.



- Atornille los 4 soportes de montaje de la encimera a las paredes laterales del producto.
- Inserte el aparato en la apertura.

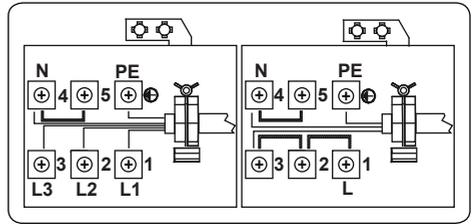
2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

! **ADVERTENCIA:** La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

! **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.**

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla una persona cualificada.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- Una vez que se haya instalado el aparato, debe ser fácil acceder al interruptor con fusible.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.

- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.

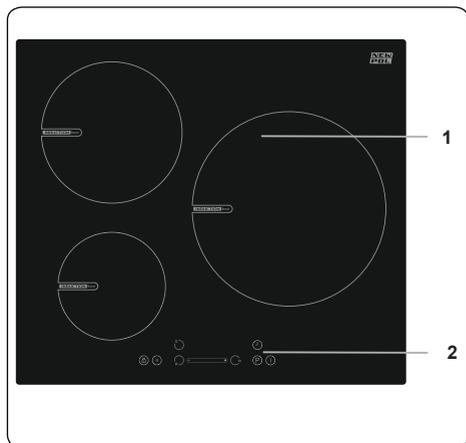


3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Zona de inducción

2. Panel de mando

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. CONTROLES DE LA ENCIMERA

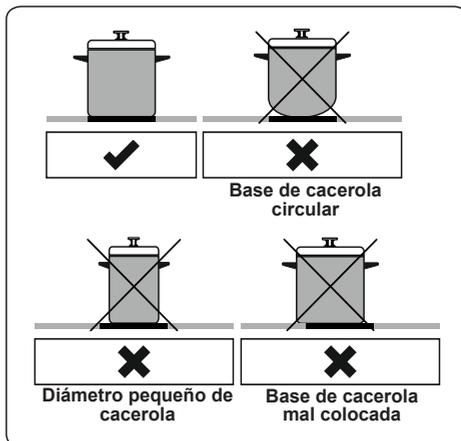
Zona de inducción

La información proporcionada en la siguiente tabla solo se ofrece a título informativo.

Ajustes	Usar para
0	Elemento de calentamiento apagado
1-3	Calentamiento ligero
4-5	Guisar/calentar a fuego lento
6-7	Recalentar y guisar rápidamente
8	Hervir, saltear y dorar
9	Temperatura máxima
P	Función Booster

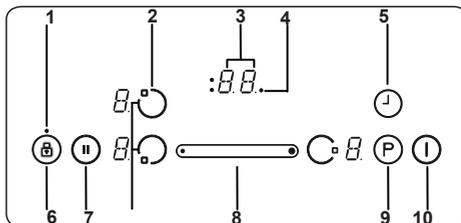
Batería de cocina

- Use utensilios de cocina gruesos, planos, de fondo liso y de buena calidad hechos de acero, acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable. La calidad y composición de los utensilios de cocina tiene un efecto directo en el rendimiento de cocción.
- Los recipientes con fondo de acero esmaltado, aluminio o cobre pueden dejar restos metálicos permanentes sobre la placa. Si no se limpian estos restos, luego resultan muy difíciles de eliminar. Limpie la placa tras cada uso.
- Los utensilios de cocina son adecuados para la cocción por inducción si un imán se adhiere al fondo de la misma.
- Los utensilios de cocina deben colocarse en el centro de la placa de cocción. En caso contrario, se muestra.
- Al utilizar ciertas ollas, es posible que oiga varios ruidos provenientes de ellas, esto se debe al diseño de las ollas y no afecta al rendimiento ni a la seguridad de la encimera.
- El diámetro mínimo de los utensilios de cocina que los elementos pueden detectar es de Q110mm para placas de cocción de 160 mm - 210 mm y de Q160mm para una placa de cocción de 290 mm. El rendimiento de cocción se mejora con un área de cocción más grande.



El aparato se opera pulsando botones y las funciones se confirman mediante notificaciones visuales y sonoras.

Unidad de control táctil



- 1- Indicador de bloqueo de teclado
- 2- Selección de calentador
- 3- Indicador de temporizador
- 4- Indicadores de zona de cocción de la función de temporizador
- 5- Selección de temporizador
- 6- Bloqueo de teclado
- 7- Pausa inteligente
- 8- Botón deslizante
- 9- Booster
- 10- Encendido / apagado

Use las zonas de cocción de inducción con utensilios de cocina adecuados.

Una vez que se haya aplicado la tensión de la red eléctrica, se iluminarán brevemente todos los indicadores. Después de esto, la encimera se quedará en modo de espera lista para funcionar.

La encimera se controla pulsando el botón electrónico correspondiente. Cada vez que se pulsa un botón, suena un zumbador.

Encender el aparato

Encienda la encimera pulsando el botón ON / OFF (ENC. / APAG.) . Todos los indicadores de calentador muestra un "0" fijo y parpadean los puntos de la parte inferior derecha. (Si no se selecciona una zona de cocción en un período de 20 segundos, la encimera se apagará automáticamente).

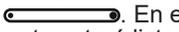
Apagar el aparato

Puede apagar la encimera en cualquier momento pulsando .

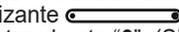
El botón ON / OFF (ENC.D / APAG.)  siempre tiene prioridad frente a la función de apagado.

Encender las zonas de cocción

Pulse el botón de selección del calentador que se corresponda al calentador que quiera usar. Se mostrará un punto fijo en el indicador del calentador seleccionado y dejarán de iluminarse los puntos parpadeantes de los indicadores del resto de calentadores.

Puede seleccionar la temperatura del calentador seleccionado mediante el botón deslizable . En este momento el elemento estará listo para su uso. Para reducir el tiempo de ebullición, seleccione el nivel de cocción deseado y a continuación pulse el botón "P" para activar la función Booster.

Apagar las zonas de cocción

Seleccione el elemento que quiera apagar pulsando el botón de selección del calentador. Use el botón deslizable  para reducir la temperatura hasta "0". (Si pulsa al mismo tiempo los lados izquierdo y derecho del botón deslizable, también se ajusta la temperatura a "0").

Si la zona de cocción está caliente, se mostrará "H" en lugar de "0".

Apagar todas las zonas de cocción

Para apagar a la vez todas las zonas de cocción, pulse el botón .

En el modo de espera, se mostrará la letra "H" en todas las zonas de cocción que estén calientes.

Indicador de calor residual

El indicador de calor residual indica que la temperatura del área cerámica del cristal es peligrosa al tacto.

Tras apagar la zona de cocción, el indicador correspondiente muestra la letra "H" hasta que la temperatura de la zona de cocción correspondiente esté a un nivel seguro.

Pausa inteligente

La pausa inteligente, cuando está activada, reduce la potencia empleada por todos los quemadores que se han encendido.

Si posteriormente desactiva la Pausa inteligente, se restablecerá el anterior nivel de temperatura.

Si no se desactiva la Pausa inteligente, la encimera se apagará transcurridos 30 minutos.

Pulse  para activar la Pausa inteligente. La potencia de los calentadores activados se reducirá al nivel 1 y se mostrará "II" en todos los indicadores.

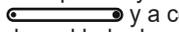
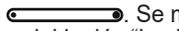
Vuelva a pulsar  para desactivar la Pausa inteligente. Se dejará de mostrar "II" y los calentadores volverán a trabajar al nivel seleccionado anteriormente.

Función de apagado seguro

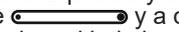
Cualquiera de las zonas de cocción se apagará automáticamente si no se modifica la temperatura seleccionada durante un período de tiempo determinado. Si se modifica la temperatura de la zona de cocción, el temporizador se reiniciará al valor inicial. El valor inicial depende del nivel de temperatura seleccionado, tal como se muestra debajo.

Ajuste de temperatura	Apagado de seguridad tras
1-2	6 horas
3-4	5 horas
5	4 horas
6-9	1,5 horas

Bloqueo para niños

Tras encender el aparato, se puede activar la función de bloqueo para niños. Para activar la función de bloqueo para niños, pulse a la vez los lados izquierdo y derecho del botón deslizable  y a continuación vuelva a pulsar el lado derecho del botón deslizable . Se mostrará "L" (Bloqueado, del inglés "Locked") en los indicadores de todos los calentadores y no se podrán usar los controles. (Si una zona de cocción está a la temperatura de condición de temperatura peligrosa, se mostrarán de forma alternativa "L" y "H").

La encimera seguirá bajo la condición de bloqueo hasta que se desbloquee, aunque el aparato se haya apagado y vuelto a encender).

Para desactivar el bloqueo para niños, encienda primero la encimera. Pulse a la vez los lados izquierdo y derecho del botón deslizable  y a continuación vuelva a pulsar el lado izquierdo del botón deslizable . Dejará de mostrarse "L" y se apagará la encimera.

Bloqueo de teclado

La función de bloqueo de teclado se utiliza

para activar el “modo seguro” del aparato cuando esté trabajando. No será posible realizar ningún ajuste pulsando los botones (como, por ejemplo, modificar la temperatura). Solo se podrá apagar el aparato.

La función de bloqueo se activa si se pulsa al menos 2 segundos el botón de bloqueo de teclado (Ⓜ). Sonará el zumbador para indicar que se ha realizado la operación. Si se realiza correctamente la operación, el indicador de bloqueo de teclado parpadea y se bloquea el calentador.

Función de temporizador

La función de temporizador está disponible en dos versiones, descritas a continuación.

Temporizador de recordatorio de minutos (1-99 min)

El temporizador de recordatorio de minutos se puede usar si están apagadas las zonas de cocción. El temporizador mostrará “00” con un punto parpadeante.

Use el botón del temporizador (⌚) y el botón deslizante (⇄) para aumentar o reducir el tiempo. El rango se encuentra entre 0 y 99 minutos. Si no se ajusta el tiempo mostrado en un intervalo de 10 segundos, se establecerá el temporizador de recordatorio de minutos y desaparecerá el punto parpadeante. Una vez que se haya establecido el temporizador, comenzará la cuenta atrás.

Cuando el temporizador llegue a cero, se emitirá una señal sonora y parpadeará el indicador del temporizador. La señal sonora se detendrá automáticamente transcurridos 2 minutos y/o al pulsar cualquier botón.

El temporizador de recordatorio de minutos se puede ajustar o apagar usando el botón del temporizador (⌚) y el botón deslizante (⇄). El temporizador de recordatorio de minutos también se apaga si en cualquier momento se apaga la encimera mediante el botón (Ⓜ).

Temporizador de zona de cocción (1 - 99 min)

Cuando se enciende la encimera, se puede programar un temporizador independiente para cada zona de cocción.

Seleccione una zona de cocción y a continuación seleccione el valor de temperatura y active el botón de ajuste del temporizador (⌚). El temporizador se puede programar para que apague una zona de cocción. Cuatro indicadores LED se disponen alrededor del temporizador para indicar para qué zona de cocción se ha seleccionado el temporizador.

10 segundos tras la última operación, el indicador del temporizador pasará a mostrar el próximo temporizador en terminar (en aquellos casos en los que se haya establecido un temporizador para más

de una zona de cocción).

Cuando el temporizador llegue a cero, se emitirá una señal sonora, el indicador del temporizador mostrará “00” y parpadeará el indicador LED del temporizador de la zona de cocción asignada. Si la zona de cocción está caliente, se apagará la zona de cocción programada y se mostrará “H”. Transcurridos 2 minutos y/o al pulsar cualquier botón se detendrá la señal sonora y dejará de parpadear el LED del temporizador.

Zumbador

Cuando la encimera está funcionando, el zumbador sonará para indicar las siguientes actividades.

- La activación normal de un botón irá acompañada de una señal sonora breve.
- Si se pulsa un botón de manera continuada durante un período de tiempo mayor (10 segundos), se emitirá una señal sonora intermitente y más larga.

Función Booster

Para usar esta función, seleccione una zona de cocción, establezca el nivel de cocción deseado y a continuación pulse el botón “P” (Booster).

La función Booster solo se puede activar si es aplicable a la zona de cocción seleccionada. Si está activada la función Booster, se muestra la letra “P” en el indicador correspondiente.

Si se activa la función Booster, se puede superar la potencia máxima, en cuyo caso se activa la el sistema de gestión de potencia integrado.

La reducción de potencia necesaria se muestra mediante el parpadeo del indicador de la zona de cocción correspondiente. El parpadeo se activará durante 3 segundos para permitir posteriores modificaciones de los ajustes antes de reducir la potencia.

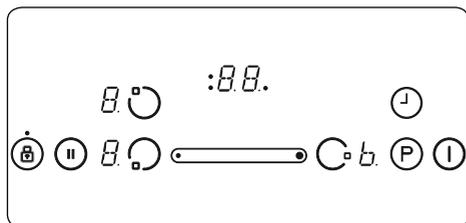
Función de cocción especial

Pulse y suelte el botón de selección del calentador para alternar entre las funciones especiales de hervir, freír, mantener caliente y fundir chocolate. Las funciones de cocción especiales solo están disponibles en el lado derecho de la encimera. Después de que la encimera haya emitido un pitido, no se pueden seleccionar a la vez las funciones de hervir y freír.

Modos de cocción especial

Función de hervido

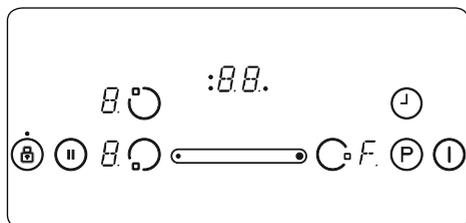
Esta función se usa para hervir agua y mantener la temperatura cerca del punto de ebullición. Para activar la función de hervido, pulse dos veces el botón de selección del calentador. Cuando se haya activado la función de hervido, el indicador correspondiente mostrará la letra “b”. La encimera emitirá un pitido para indicar que el agua ha hervido y a continuación seguirá hirviendo a fuego lento.



La imagen de arriba muestra el indicador del calentador delantero derecho indicando la función de hervido.

Función freír

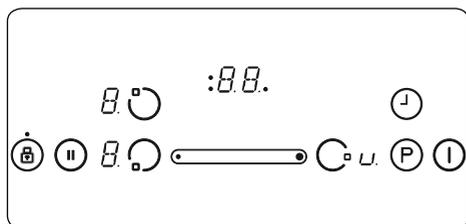
Esta función freirá aceite a unos 160 °C. Para activar esta función, pulse el botón de selección del calentador tres veces. Cuando se haya activado la función de freír, el indicador correspondiente mostrará la letra "F". La encimera emitirá un pitido cuando el aceite esté listo para freír los alimentos.



En la imagen anterior, el indicador del calentador delantero derecho indica la función de freír.

Función mantener caliente

Esta función permite mantener los alimentos a unos 50 °C. Para activar la función de mantener caliente, pulse el botón de selección del calentador cuatro veces. Cuando se haya activado la función de mantener caliente, el indicador correspondiente mostrará "u".

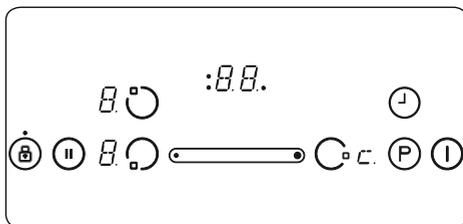


La imagen de arriba muestra el indicador del calentador delantero derecho indicando la función de mantener caliente.

Función fundir chocolate

Esta función permite fundir chocolate o alimentos similares a unos 40 °C. Para activar la función de fundir chocolate,

pulse el botón de selección del calentador cinco veces. Cuando se haya activado la función de fundir chocolate, el indicador correspondiente mostrará "c".



La imagen de arriba muestra el indicador del calentador delantero derecho indicando la función de fundir chocolate.

El rendimiento y el tiempo pueden variar en función de la cantidad de comida que haya en el recipiente para cocinar y de la calidad de este. Para obtener una mayor eficacia con estas funciones, use 1,5 litros de agua o 0,5 litros de aceite.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA

ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.
- No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.
- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.
- No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del cristal cerámico

El cristal cerámico puede soportar el peso de utensilios pesados, pero se puede romper si se golpea con un objeto punzante.

⚠ ADVERTENCIA: Encimeras de cerámica: si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar una descarga eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico.

- Utilice un producto de limpieza líquido o cremoso para limpiar el cristal vitrocerámico. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

🚫 No utilice productos de limpieza diseñados para acero, ya que podrían dañar el cristal.

- Si se utilizan sustancias con bajo punto de fusión en la base de los utensilios de cocina o en el revestimiento, se puede dañar la placa de vitrocerámica. Si restos de plástico, papel de aluminio, azúcar o alimentos azucarados han caído sobre la placa de vitrocerámica, raspe la superficie caliente de inmediato y de manera segura. Si estas sustancias se derriten, se puede dañar la vitrocerámica. Cuando cocine alimentos muy azucarados, como por ejemplo mermelada, en lo posible, ponga una capa protectora de antemano.
- El polvo que haya en la superficie debe limpiarse con un trapo húmedo.
- Los cambios en el color del cristal cerámico no afectarán a la estructura ni la durabilidad de la cerámica y no se debe a un cambio del material.

Los cambios de color del cristal cerámico pueden producirse por diversos motivos:

1. No se han limpiado los alimentos vertidos sobre la superficie.
2. Si no se usan los platos correctos, podría erosionarse la encimera.
3. Uso de productos de limpieza inadecuados.

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

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

🚫 No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

🚫 No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el acero inoxidable.

Códigos de error	
Si hubiese un error, se mostrará un código de error en los indicadores de los calentadores.	
E1	El ventilador de refrigeración está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E3	El voltaje de suministro no es el mismo que el de los valores nominales. Apague la encimera pulsando ⏻ , espere a que desaparezca la letra "H" de todas las zonas, encienda la encimera pulsando ⏻ y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E4	La frecuencia de suministro no es la misma que la de los valores nominales. Apague la encimera pulsando ⏻ , espere a que desaparezca la letra "H" de todas las zonas, encienda la encimera pulsando ⏻ y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, desconecte el enchufe del aparato y vuelva a conectarlo. Encienda la encimera pulsando ⏻ y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E5	La temperatura interna de la encimera es muy alta. Apague la encimera pulsando ⏻ y deje que se enfríen los calentadores.
E6	Error de comunicación entre el control táctil y el calentador. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E7	El sensor de temperatura de bobina está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E8	El sensor de temperatura del refrigerador está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
EA	Error de saturación de la bobina grande. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.
EC	Error de tensión de alimentación. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.

C1- C8	Advertencia de microprocesador. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/ Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.
-------------------	--

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla de la tarjeta de control de la encimera está apagada. Las zonas de cocción o la encimera no se pueden encender.	No hay corriente.	Compruebe el fusible doméstico del aparato. Compruebe que funcionen otros aparatos eléctricos para determinar si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
La encimera se apaga cuando se está usando y se muestra la letra "F" en cada pantalla.	Los controles están mojados o hay un objeto sobre ellos.	Seque los controles o quite el objeto.
La encimera se apaga cuando se está usando.	Una de las zonas de cocción ha estado encendida demasiado tiempo.	Puede volver a usar la zona de cocción volviendo a encenderla.
Los controles de la encimera no funcionan y está encendido el LED de bloqueo para niños.	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
Las cacerolas hacen ruido durante la cocción o la encimera hace un sonido de chasquido durante la cocción.	Esto es normal con los utensilios de cocina para placas de inducción. Este sonido se produce debido a la transferencia de energía de la encimera a los utensilios de cocina.	Esto es normal. No hay ningún riesgo, ni para la encimera ni para los utensilios de cocina.
La letra "U" se ilumina en la pantalla de una de las zonas de cocción.	No hay ninguna cacerola en la zona de cocción o la que hay no es adecuada.	Use una cacerola adecuada.
El nivel de potencia 9 o "P" se reduce automáticamente. Si selecciona el nivel de potencia "P" o 9 simultáneamente en dos zonas de cocción que estén en el mismo lado.	Se ha alcanzado el nivel de potencia máximo para las dos zonas.	Hacer funcionar las dos zonas al nivel de potencia "P" o 9 superaría el nivel de potencia máximo permitido para las dos zonas.

6.2. TRANSPORTE

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

7.1. FICHA ENERGÉTICA

Marca		
Modelo		NW3IND.K1
Tipo de Placa		Eléctrico
Número de zonas de cocción		3
Tecnología de calentamiento-1		Inducción
Tamaño-1	cm	Ø16,0
Consumo de energía-1	Wh/kg	182,0
Tecnología de calentamiento-2		Inducción
Tamaño-2	cm	Ø21,0
Consumo de energía-2	Wh/kg	182,0
Tecnología de calentamiento-3		Inducción
Tamaño-3	cm	Ø29,0
Consumo de energía-3	Wh/kg	182,0
Consumo de energía de la placa	Wh/kg	182,0
Esta placa cumple con EN 60350-2		
Trucos para ahorrar energía		
Placa		
- Use utensilios de cocina que tengan una base plana.		
- Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado.		
- Use utensilios de cocina con tapa.		
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa.		
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza.		

