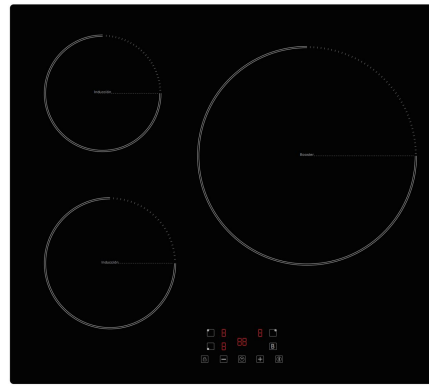
MANUAL DE INSTRUCCIONES



VINSM3/VINSM3BS/VINS703BS

Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su placa.

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica.

• Desconecte la placa de inducción del suministro de corriente eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.
• Conectarla a un buen cableado y una buena toma de tierra es esencial y obligatorio.
• Las alteraciones en el sistema de cableado interno sólo deben ser realizadas por un electricista calificado.
• Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo de cortes.

• Tenga cuidado – Los bordes del panel están afilados.
• Si no tiene cuidado podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

• Lea atentamente este manual de instrucciones antes del uso o instalación del aparato.
• No deben ser colocados en ningún momento en este aparato productos o materiales inflamables.
• Por favor, poner esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato,

ya que podría reducir los costes de instalación.
• Con el fin de evitar un peligro, este aparato debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
• Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra solamente por una persona cualificada.
• Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona total desconectado de la fuente de alimentación.
• Si no se instala correctamente el aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

• No cocine sobre una encimera rota o agrietada. Si la superficie de la placa se rompe o se agrieta, apague el aparato inmediatamente en la alimentación de la red (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
• Desenchufar la encimera antes de la limpieza o mantenimiento.
• Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

• Este aparato es conforme a las normas de seguridad electromagnéticas.
• Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas

de insulina) deben consultar con su médico o el fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
• Si no sigue este consejo podría provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

• Durante su uso, las partes accesibles pueden calentarse y causar quemaduras.
• No deje que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea adecuado para la cocción toque el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
• Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
• Mantenga a los niños alejados de la placa.
• Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Ver que los mangos de ollas no sobresalgan hasta otras zonas de cocción que se encuentran en funcionamiento. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
• Si no sigue este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro frente al corte

• Cuando use un raspador para limpiar la placa puede tener la hoja afilada o áspera. Úselo con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.

• Si no sigue este consejo podría causar daños o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

• Nunca deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. Los desbordamientos al hervir a pueden causar derrames de grasa que se pueden incendiar.

• Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.

• Nunca deje objetos o utensilios en el aparato. • No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (ordenadores, reproductores de MP3 por ejemplo) cerca del aparato, ya que pueden verse afectadas por su campo electromagnético.

• Nunca utilice el aparato para calentar la habitación.

• Después de su uso, siempre apague la zona de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, mediante el uso de los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartén para apagar las zonas de cocción cuando se quita las cacerolas.

• No permita que los niños jueguen con el aparato o se sientan ni se suban en él.

• No almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el aparato. Si los niños se suben a la superficie de la placa pueden

sufrir lesiones graves.
• No deje a los niños solos o sin vigilancia en el área donde el aparato está en uso.
• Ese aparato no debe ser utilizado por personas, incluyendo niños, con discapacidades mentales o poca experiencia en el mantenimiento de estos aparatos a menos que tengan la instrucción adecuada de cómo hacerlo. El instructor debe estar convencido de que se puede utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o sus alrededores.
• No intente reparar o reemplazar cualquier parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.
• No utilice un limpiador a vapor para limpiar su placa.
• No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
• No ponerse de pie sobre la placa.
• No utilice recipientes con bordes dentados o arrastre sartenes a través de la superficie de vidrio de inducción ya que esto puede rayar el cristal.
• No utilice estropajos o cualquier otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
• Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de

servicio o por personal cualificado con el fin de evitar situaciones de peligro.
• Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas
• ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse lejos menos que estén supervisados de forma continua.
• Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y mayores y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión de instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura.
•Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento del usuario no serán hechos por los niños sin supervisión.
•ADVERTENCIA: Si la cocina es desatendida mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y puede causar un incendio. NUNCA tratar de extinguir un fuego con agua, pero sí apagar el aparato y luego cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.
• ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.
Advertencia: Si se agrieta la superficie, apagar el aparato para evitar la posibilidad de una descarga

eléctrica, para las superficies calientes de productos similares de cristal-cerámica o que protegen las partes activas.

• No use un limpiador de vapor.

• El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.

Felicidades por la compra de su nueva Placa de inducción.

Recomendamos que pase algún tiempo para leer este manual de instrucciones / instalación con el fin de entender completamente cómo instalar correctamente y operarlo.

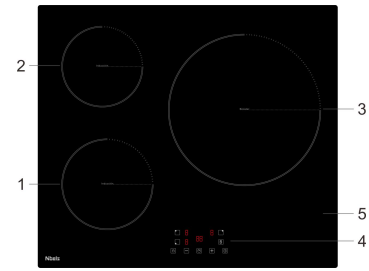
Para la instalación, véase la sección de instalación.

Leer todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar y mantener este Manual de Instrucciones / instalación para referencia futura.

Visión general del Producto

Vista de arriba

VINSM3



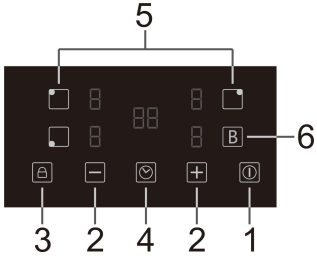
1. zona max. 1800 W
2. zona max. 1400 W
3. zona max. 2300/3000 W
4. Panel de control
5. Placa de cristal

VINSM3BS/VINS703BS

1. max. 1800/2100 W zone
2. max. 1200/1500 W zone
3. max. 2300/3000 W zone
4. Control panel
5. Glass plate

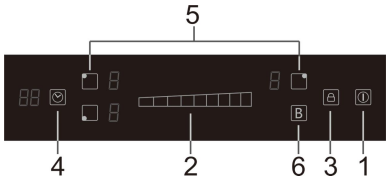
Panel de control

VINSM3



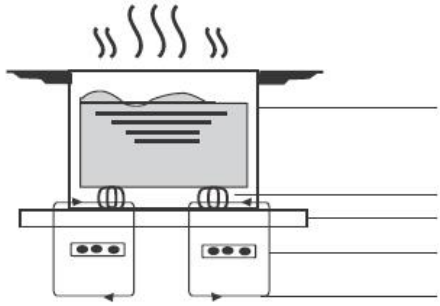
1. ON/OFF
2. Selección del nivel de potencia
3. Childlock
4. Control del temporizador
5. Controles de selección de zona de zona
6. Booster

VINSM3BS/VINS703BS



La cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente, y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través de calentamiento de la superficie del vidrio. El vidrio se calienta sólo porqué la sartén se calienta con el tiempo.



Olla de hierro

Circuito magnético
Cristal cerámico
Bovina de inducción
Corrientes de inducción

Antes de usar su nueva placa de inducción

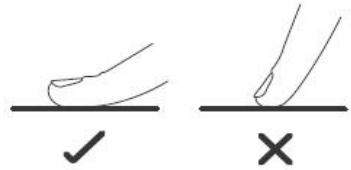
• Lea esta guía, tomando nota especial de la sección "Avisos de Seguridad".

• Retire la película protectora que aún pueden estar en su Placa de inducción.

Uso de los controles táctiles

• Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ningún tipo de presión.
• Utilice la yema del dedo, no la punta.
• Se oirá un pitido cada vez que se ha registrado un toque.

• Asegúrese de que los controles están siempre limpios y secos, y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o una tela) que los cubran. Incluso una fina película de agua puede hacer difícil de operar los controles.



Selección de aparatos correctos de cocción

• Sólo use utensilios de cocina con una base adecuada para la inducción Busque el símbolo de la inducción en envase o en la parte inferior de la sartén.

• Puede comprobar si el recipiente es adecuado por llevar a cabo una prueba de imán. Mover un imán hacia el fondo de la olla, si este es atraído, la olla es adecuada para la inducción.

• Si usted no tiene un imán:

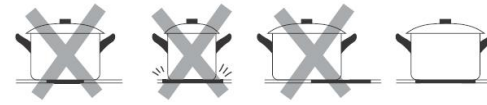
1. Ponga un poco de agua en la bandeja que desea comprobar
2. Siga los pasos descritos en "Para empezar a cocinar"
3. Si U no se ilumina en la pantalla y el agua se está calentando, la olla es adecuada.

• Los recipientes hechos de los siguientes materiales no son adecuados: puro acero inoxidable, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica, y loza.

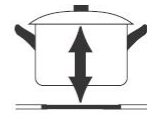
Tamaño de la placa(mm)	Dimensión mínima de la placa (diámetro /mm)
160	120
180	140
280	220

No utilice aparatos de cocción con borde irregular o con base curvada.

Asegúrese de que la base de la sartén es suave, se asienta plano sobre el cristal, y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Use sartenes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona de seleccionada. Si usa una olla más ancha que la zona, ésta será utilizada en su máxima eficiencia. Si utiliza olla menor podría funcionar con menos eficiencia de la esperada Una olla de menos de 140 mm podría ser no detectada por la placa de cocción. Siempre centre su cacerola en la zona de cocción.



Eleve siempre las cacerolas de la encimera de inducción. No las arrastre, o pueden rayar el cristal

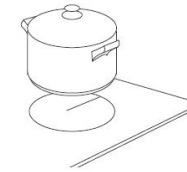


Uso de su placa de Inducción

Para empezar a cocinar

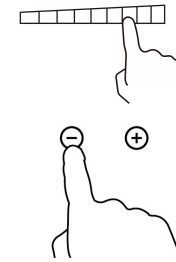
1. Botón de ENCENDIDO/APAGADO
Una vez está ENCENDIDO, el zumbador pita una vez, todos los indicadores muestran " or " – – ", lo que indica que la placa de inducción está en estado de espera

2. Coloque la cazuela en el centro de la zona de cocinado que usted desee utilizar.
Asegurarse de que el fondo de la cacerola y la Superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. Al tocar el control de selección de zona de calentamiento, un indicador junto a la tecla parpadeará.

4. Seleccione una zona presionando el botón "-" o "+"
• Si usted no elige una zona en 1minuto, la Placa de inducción automáticamente se apagará y tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
• Puede modificar la configuración de calor en cualquier Momento durante la cocción.



Si en la pantalla aparece parpadeando intermitente con el ajuste de calor
Esto significa que:
•usted no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
• la bandeja que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
• la sartén es demasiado pequeña o no está centrada correctamente en la zona de cocción.

No se produce calor a menos que haya un recipiente adecuado sobre la zona de cocción.

La pantalla se apagará pasado un minute si no se coloca ningún recipiente adecuado.

Cuando acabe de cocinar

1. Tocar la selección de la zona de calentamiento que se desea apagar

2. Tocar la zona de cocción desplazándose hacia abajo a "0". Asegúrese que la pantalla muestra “0”

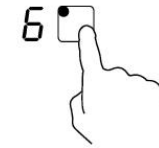
3. Apague totalmente la placa presionando el botón ON/OFF.

4. Cuidado con las superficies calientes H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si se quiere calentar más sartenes, utilice la placa caliente.

Función Booster

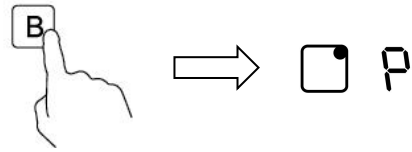
Active la function booster

1. Toque el botón de selección de zona de cocción



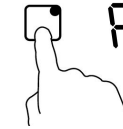
2. Tocando el botón del panel [B] la pantalla indica “P” y se alcanza la máxima

potencia.

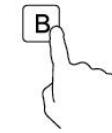


Cancele la función booster

1. Toque el botón de selección de zona de cocción donde desea cancelar la función booster



2. Tocando el botón "booster" B se apaga la función Booster, y La zona de cocción vuelve al nivel de potencia establecido



• Esta function solo está disponible en la tercera zona de cocción.
•La zona de cocción vuelve a la potencia 9 pasados 5 minutos

Bloqueo de los controles

• Puede bloquear los controles para evitar el uso accidental (por ejemplo, niños encienda accidentalmente sobre las zonas de cocción).
• Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el control ON / OFF están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas. El indicador del temporizador mostrará "Lo"

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la Placa de inducción está encendida.
2. Toque y mantenga el control de bloqueo de teclas durante un tiempo
3. Ahora puede comenzar a utilizar su placa de inducción.

Cuando la placa está bloqueada, todos los controles están desactivados excepto ON/OFF , siempre se puede encender la placa con el botón ON/OFF en caso de emergencia, pero en la siguiente operación deberá desbloquear en primer lugar

Protección de sobre calentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la Placa de inducción. Cuando se controla una temperatura excesiva, la Placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Detección de artículos pequeños

Cuando un tamaño inadecuado o sartén no magnética (por ej, aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ej cuchillo, tenedor, llave) se ha dejado sobre la placa, automáticamente pasa al modo de espera en 1 minuto.

Protección de cierre automático

El cierre automático es una función de seguridad para su placa de inducción. Se cerrará automáticamente si se olvida de desconectar la encimera. Los tiempos definidos para las diferentes potencias son los que se muestran en esta tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
La zona de cocción se apagará automáticamente después de (horas):	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.

⚠ Una persona con marcapasos para el corazón no debe usar este aparato sin consejo médico

Uso del temporizador

Puede usar el temporizador de varias maneras:

• Se puede utilizar como un indicador de minutos. En este caso, el temporizador no se enciende ninguna zona de cocción cuando el tiempo se establece.

• Se puede configurar para activar una o más zonas de cocción después de la hora programada.

• Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

Usar el temporizador como avisador por minutos

Si usted no selecciona ninguna zona de cocción

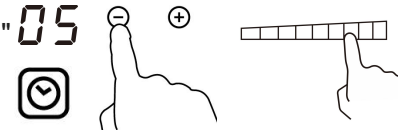
1. Asegúrese de que el aparato está encendido.

Nota: puede utilizar el temporizador electrónico, incluso si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

2. Toca el control del temporizador, el "00" se mostrará

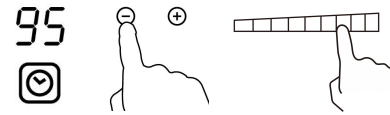
en la pantalla del temporizador. y el "0" parpadea.

3. Establecer el tiempo tocando el control “-“o "+" del temporizador (por ejemplo 5)



4. Toque el control de atenuación de nuevo, el "0" parpadeará.

5. Establezca el tiempo tocando la tecla "-" o control "+" (por ejemplo.9), el temporizador se establece en 95 minutos.



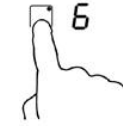
6. Establezca el tiempo tocando la tecla "-" o control "+" (por ejemplo.9), el temporizador se establece en 95 minutos.

7. El zumbador emite un pitido durante 30 segundos y el temporizador muestra "- -" cuando el tiempo establecido se ha terminado.

Ajuste del temporizador para desactivar una o más zonas de cocción

Si el temporizador se establece en una zona:

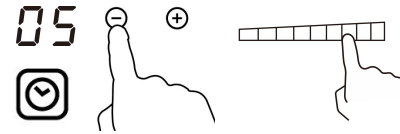
1. Toque el control de selección de la zona de calentamiento que desea ajustar el temporizador.



2. Toca el control del temporizador, se muestra en la pantalla del temporizador. y el "0"

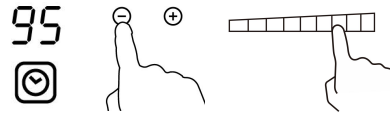
parpadea.

3. Ajuste el tiempo tocando el control "-" o "+" del temporizador (por ejemplo 5)



4. Toque el temporizador de nuevo, el "1" parpadeará.

5. Establezca el tiempo tocando la tecla "-" o "+" (por ej.9), ahora el temporizador se establece en 95 minutos.



6. Cuando el tiempo se ajusta, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

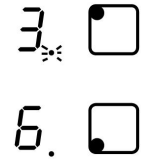
NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de Poten ciase iluminará indicando que se ha seleccionado la zona.

7. Cuando el tiempo de cocción expira, la correspondiente zona de cocción se apaga automáticamente.

Otras zonas de cocción seguirán operando si están activadas anteriormente.

Si el temporizador se ajusta en más de una zona

1. Cuando se establece el tiempo en varias zonas al mismo tiempo, los puntos de las zonas de cocción correspondientes están encendidos. La pantalla muestra los minutos. El punto de la zona correspondiente parpadea.



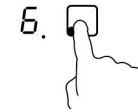
(Fijado en15 minutos)

(fijado en 45 minutos)

2. Una vez que expira el tiempo del temporizador, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará de Nuevo los minutos del temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

- Toque el control de selección de zona de calentamiento, el tiempo correspondiente se muestra en el indicador del temporizador.

Cancele el temporizador



1. Tocando el control de selección de zona de calentamiento donde desea cancelar el temporizador

2. Al tocar el control del temporizador, el indicador Parpadeará

3. Toque la tecla "-" de control para ajustar el temporizador a "00", y se cancela el temporizador

Directrices para cocinar

Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza el booster. En temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente y esto supone un riesgo grave incendio.

Consejos de cocina

• Cuando la comida llega a ebullición, reduzca el ajuste de la temperatura.
• El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorra energía mediante la retención del calor.
• Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
• Inicie la cocción en un ajuste alto de potencia y redúzcalo cuando la comida se caliente por completo.

Cocinar a fuego lento, cocinar el arroz

• La cocción se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85ºC, cuando las burbujas aparecen sólo de vez en cuando a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para cocinar deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin quemar la comida. También puede cocinar los huevos y espesar salsas debajo del punto de ebullición.
• Algunas tareas, incluyendo cocinar el arroz, pueden requerir un ajuste más alto para asegurar que la comida es cocinada adecuadamente en el tiempo recomendado.

Cocinar un filete

Cómo cocinar un sabroso filete:
1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes de cocinar.
2. Calentar una sartén de fondo grueso.
3. Unte de ambos lados de la carne con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne en la sartén caliente.
4. Girar el bistec sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne cocida y la forma en que lo desee. Los tiempos pueden variar desde aproximadamente 2 a 8 minutos por lado.
5. Deje reposar la carne en un plato caliente durante unos minutos antes de servir.

Para freír

1. Elegir un wok de base plana compatible con la inducción o una sartén grande.
2. Tener todos los ingredientes y el equipo listo. El revolver-freír debe ser rápido
3. Precalentar el breve sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne en primer lugar, poner a un lado y mantener el calor.
5. Revolver-freír las verduras. Cuando están calientes, pero aún crujientes, añada la carne a la sartén y su salsa.
6. Mezcle los ingredientes con cuidado para asegurarse de que estén bien

calientes.

7. Servir inmediatamente.

Ajustes de calor

Los ajustes de abajo son sólo directrices. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que está cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor le conviene.

Ajuste de calor	**Idoneidad**
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que queman rápidamente • Cocer a fuego lento suavemente • El calentamiento lento
3 - 4	• recalentamiento • cocción rápida • cocinar arroz
5 - 6	• tortitas, crepes
7 - 8	• cocción con sartén • cocinar pasta
9	• Freír • Cocer parrilla • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos derrames que no sean de azucar sobre el cristal)	1. Desenchufe la placa de inducción. 2. Aplique un limpiador de placas mientras que el vidrio está todavía templado (pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Cambie la corriente de la placa de nuevo.	• Cuando la corriente de la placa se apaga, no habrá ninguna indicación "superficie caliente", pero la zona de cocción todavía puede estar caliente! Tener un cuidado extremo. • Cuidado con los tipos de estropajos , por ejemplo de nylon y agentes de limpieza agresivos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si son adecuados. • Nunca deje residuos de limpieza de la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.
Derrames, alimentos derretidos, y azúcar caliente derramado sobre el cristal	Removerlos inmediatamente con raspador apropiado, para el vidrio de inducción, pero cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes: 1.Desenchufar la placa. 2. Mantenga el raspador en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fresca de la placa. 3. Limpiar la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Todos los días suciedad sobre el vidrio' arriba.	• Eliminar las manchas dejadas por el derrame, salpicaduras tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, que puede ser difícil de eliminar o incluso se puede dañar permanentemente la superficie de vidrio. • Peligro de corte: la hoja en un raspador es muy afilada. Utilizar con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras en el panel de control	1. Desenchufe la placa 2. Recoger el derrame o salpicadura 3. Limpiar la zona de control táctil con una esponja húmeda o un paño limpio. 4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel. 5. Enchufe la placa.	• La superficie de cocción puede emitir un sonido y desconectarse, los controles táctiles no pueden funcionar mientras que hay líquido sobre ellos. Asegúrese de que se limpia y seca el área de control antes de encender la placa de nuevo.

Trucos y consejos

Problema	Posibles causas	Solución
La placa de inducción no se enchufa	No hay potencia.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la fuente de alimentación y que está enchufada. Compruebe si hay un corte de electricidad en su casa o área. Si una vez comprobado todo el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los mandos del panel de control no responden	Los mandos de control están bloqueados.	Desbloquee los controles. Mire ka sección "Uso de la placa de inducción" de este manual de instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de poder operar	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o que puede ser el uso de la punta de su dedo al tocarlos.	Asegúrese de que el área de control táctil está seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina poco adecuados. Se utilizan estropajos o productos de limpieza abrasivos.	Utilice recipientes con bases planas y lisas. Ver 'La elección de los utensilios de cocina correcta ". Ver "Cuidado y limpieza".
Algunas cazuelas hacen ruidos o chasquidos	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una avería.
La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se utiliza en un ajuste de calor alto.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer por completo cuando se reduce el nivel de calor.
El ruido del ventilador que viene de la placa de inducción.	En la placa de inducción está integrado un ventilador para evitar que la electrónica se caliente en exceso. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No desenchufar la placa mientras que el ventilador está funcionando.

Las cazuelas no se calientan y aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada en ella	Utilice recipientes aptos para inducción. Vea la sección 'La elección de los utensilios de cocina correcta ". Centre la sartén y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se visualiza un código de error (Típicamente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico	Por favor anotar el error letras y números, desenchufe la placa de inducción, y contacte de con un técnico cualificado.

Códigos de error en el display e Inspección

Si algo anormal ocurriera, la encimera de inducción se quedará en estado de protección y mostrará los respectivos códigos:

Errores	Posibles causas	Solución
E4/E5	Fallo en el sensor de temperatura	Por favor contacte con el proveedor.
E7/E8	Fallo del sensor de temperatura IGTB.	Por favor contacte con el proveedor.
E2/E3	Voltaje anormal	Verifique si el voltaje es correcto. Conecte de Nuevo si el suministro es normal.
E6/E9	Mala radiación de la encimera	Reanude cuando la encimera no esté caliente.

Los errores anteriores son las fallas comunes.

Por favor, no desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

Especificaciones Técnicas

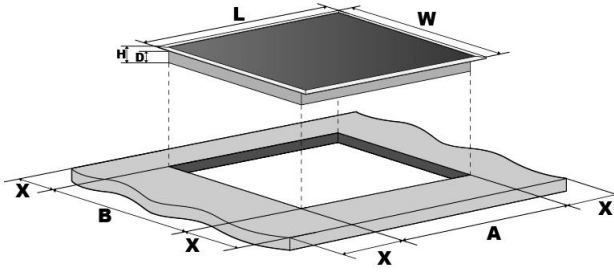
Placa de inducción	VINSM3	VINSM3BS	VINS703BS
Zonas de cocción	3 Zonas	3 Zonas	3 Zonas
Voltaje	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Potencia eléctrica	6200W	6600W	6600W
Dimensiones del producto D×W×H(mm)	590×520×60	590×520×60	700×520×60
Dimensiones del encastre A×B (mm)	560×490	560×490	560×490

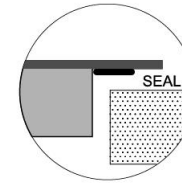
El peso y dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

Instalación

Selección del equipamiento para su instalación.

Perfore con agujeros en la superficie de la tabla de acuerdo con los tamaños indicados en el diseño. Para la instalación y uso, debe reservar 50mm de espacio alrededor del agujero. Asegúrese que el espesor de la encimera sea de un mínimo de 30mm. Por favor seleccione un material de la encimera resistente al calor para evitar su deformación cuando la placa de inducción irradie calor.

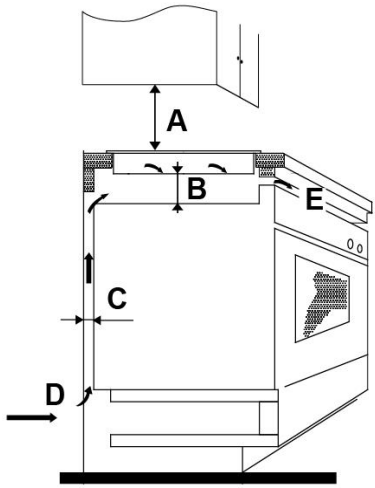


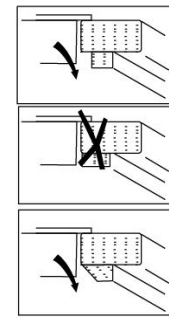


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
VINSM3	590	520	60	56	560	490	50 mini
VINSM3BS	590	520	60	56	560	490	50 mini
VINS703BS	700	520	60	56	560	490	50 mini

Asegúrese de que la placa de cocción por inducción está bien ventilada y la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción por inducción está en buen estado de trabajo. Como se muestra abajo

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario encima de la placa caliente debe ser de al menos 760 mm





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

Antes de instalar la placa, asegúrese que

• la superficie de trabajo es cuadrada y está nivelada, y no hay elementos estructurales que interfieren con los requisitos de espacio.
• la superficie de trabajo está hecho de un material resistente al calor.
• Si la encimera se instala sobre un horno, el horno tiene incorporado un ventilador de refrigeración
• la instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y estándares aplicables y regulaciones
• un interruptor de aislamiento adecuado proporciona la desconexión completa de la red de alimentación está incorporado en el cableado permanente, montado y posicionado cumpliendo con las reglas y regulaciones de conexiones locales.
El interruptor diferencial debe estar aprobado y proporcionar un espacio de aire de separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todo la fase activa de conductores si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos)
• el interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada
• consulte a las autoridades locales de construcción y de los estatutos en caso de duda con respecto a la instalación
• utiliza productos de fácil de limpieza y resistentes al calor (tales como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

Cuando ha instalado su placa, asegúrese que

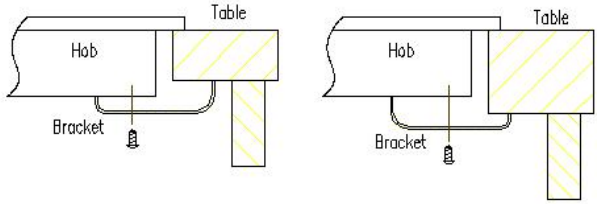
• El cable de alimentación no sea accesible a través de puertas de los armarios o cajones
• hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario a la base de la encimera
• Si la encimera se instala por encima de un espacio en los cajones o un armario, una barrera de protección térmica se instala debajo de la base de la encimera
• El interruptor de aislamiento es fácilmente accesible por el cliente

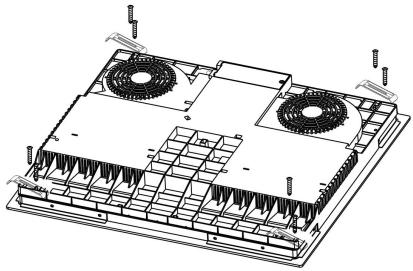
Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe ser colocada sobre una superficie estable, lisa (utilice el embalaje). No haga fuerza sobre los controles que sobresalen de la superficie de cocción.

Ajuste de la posición del soporte

Fijar la placa en la superficie de trabajo atornillando los 2 soportes en la parte inferior de la encimera (ver foto) después de la instalación.
Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de superficie de la mesa.





Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, no llevar a cabo la operación por sí mismo.
2. La placa no se puede instalar directamente sobre un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la encimera
3. La placa de inducción debe ser instalada de manera que una mejor disipación de calor puede garantizarse para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deberán soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

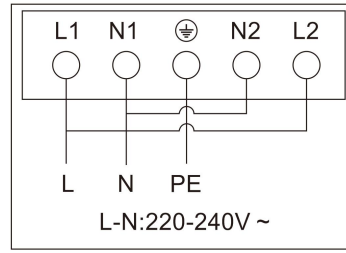
Conexión eléctrica

Esta placa de cocción debe estar conectada a la red eléctrica solamente por una persona cualificada.
Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que:
1. el sistema de cableado interno es idóneo para la potencia absorbida por la placa de cocción.
2. el voltaje corresponde al valor indicado en las características de la placa

3. las secciones de cable de suministro de energía pueden resistir la carga especificada en las características de la placa.
Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores, o ramificación de dispositivos, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento e incendio.
El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe ser colocado de manera que la temperatura no exceda 75ºC en cualquier punto.

Consulte con un electricista si el sistema de cableado interno es idóneo y está sin alteraciones. Cualquier alteración sólo debe ser realizadas por un electricista cualificado.

El enchufe debe ser conectado de acuerdo con el estándar o conectado a un circuito con polo individual, tal y como se muestra en la siguiente figura:



• Si el cable está dañado o necesita una reparación, esta operación debe ser llevada a cabo por personal del servicio técnico con herramientas adecuadas para evitar accidentes.
• Si el aparato está conectado directamente a la fuente de alimentación con un circuito de un polo debe instalarse dejando una abertura de 3 mm entre contactos.
• El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que es compatible con las normas de seguridad.
• El enchufe no debe ser doblado o comprimido y debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

  ELIMINACIÓN: No deseche este producto con la basura municipal sin clasificar. Estos desechos requieren un tratamiento especial.	Este aparato está conforme a la directiva europea 2002/96 / CE de Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles daños al medio ambiente y para la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechara de manera incorrecta. El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato requiere la eliminación de residuos especialista. Para más información sobre el tratamiento, de cómo se recupera y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basura doméstica o la tienda donde lo compró.

V 2019.11/1.2