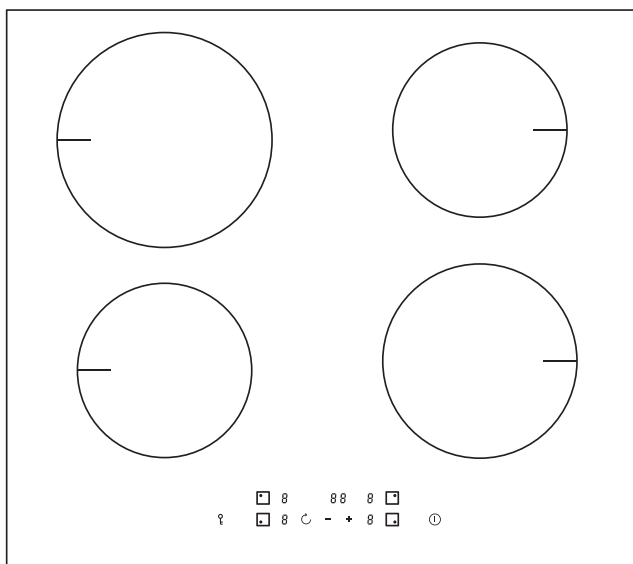


# ENCIMERA INDUCCIÓN FDV MAGNO

SAP: 14414



Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: \_\_\_\_\_ Número \_\_\_\_\_

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

	600 411 77 00		WhatsApp +[569] 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

KITCHEN CENTER S.P.A.

<b>CONSIDERACIONES IMPORTANTES</b>	<b>04</b>
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>09</b>
<b>INSTALACIÓN</b>	<b>10</b>
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<b>16</b>
<b>LIMPIEZA Y CUIDADO</b>	<b>26</b>
<b>CONSEJOS PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS</b>	<b>27</b>
<b>CUIDADO Y MANTENIMIENTO</b>	<b>31</b>
<b>PÓLIZA DE GARANTÍA</b>	<b>32</b>

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

---

### ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

### INSTALACIÓN

#### **Peligro de descarga eléctrica**

- *Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier mantenimiento o trabajo en él.*
- *La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.*
- *Alteraciones en el sistema de cableado a tierra solo pueden ser realizadas por un electricista calificado.*
- *No seguir este consejo puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.*

#### **Peligro de corte**

- *Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.*
- *No tener cuidado podría resultar en heridas o cortes.*

#### **Instrucciones de seguridad importantes**

- *Lea estas instrucciones detenidamente antes de instalar o utilizar este aparato.*
- *En ningún momento se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato.*
- *Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar este aparato, ya que podría reducir los costos de instalación.*
- *Para evitar cualquier peligro, este aparato debe instalarse con estas instrucciones de instalación.*
- *Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra correctamente solo por una persona debidamente calificada.*

- *Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.*
- *No instalar correctamente el aparato podría invalidar cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.*
- *Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años 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 del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.*
- *Los niños no deben jugar con el aparato. Tampoco deben realizar la limpieza y mantenimiento del aparato sin supervisión.*
- *Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas, para evitar cualquier peligro.*
- **⚠ Advertencia:** *Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes activas.*
- *Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.*
- *No se debe utilizar un limpiador a vapor.*
- *No use un limpiador a vapor para limpiar su estufa.*
- *El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.*
- **⚠ Advertencia:** *Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.*
- *El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe supervisarse continuamente.*
- **⚠ Advertencia:** *Cocinar sin supervisión en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente apagar fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o manta ignífuga.*

### **Peligro de descarga eléctrica**

- *No cocine sobre la placa rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la toma de corriente (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.*
- *Apague la placa en la pared antes de cualquier tipo de limpieza o mantención.*
- *No seguir este consejo puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.*

### **Peligro para la salud**

- *Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnéticas.*
- *Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o con el fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.*
- *No seguir este consejo puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.*

### **Peligro de superficie caliente**

- *Durante el uso, algunas partes de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.*
- *No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea adecuado para cocinar, entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.*
- *Mantenga a los niños alejados.*
- *Los mangos de las ollas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de las ollas no sobresalgan de otras zonas de cocción encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.*
- *No seguir este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.*

### **Peligro de corte**

- *La hoja afilada de un raspador de superficie de cocción queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Úselo con sumo cuidado y almacénelo siempre de manera segura y fuera del alcance de los niños.*

- *No tener cuidado podría resultar en heridas o cortes.*

### **Instrucciones importantes de seguridad**

- *Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté en uso. La ebullición causa humo y derrames grasosos que pueden encenderse.*
- *Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.*
- *No deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.*
- *No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.*
- *Nunca use su aparato para calentar la habitación.*
- *Después del uso, siempre apague las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.*
- *No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se paren o se suban a él.*
- *No almacene artículos de interés para los niños en armarios encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.*
- *No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde se usa el aparato.*
- *Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben tener una persona responsable y competente que les enseñe su uso. El instructor debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o su entorno.*
- *No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizados por un técnico calificado.*
- *No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su encimera.*
- *No se pare sobre su encimera.*
- *No use ollas con bordes irregulares ni arrastre las ollas por la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.*

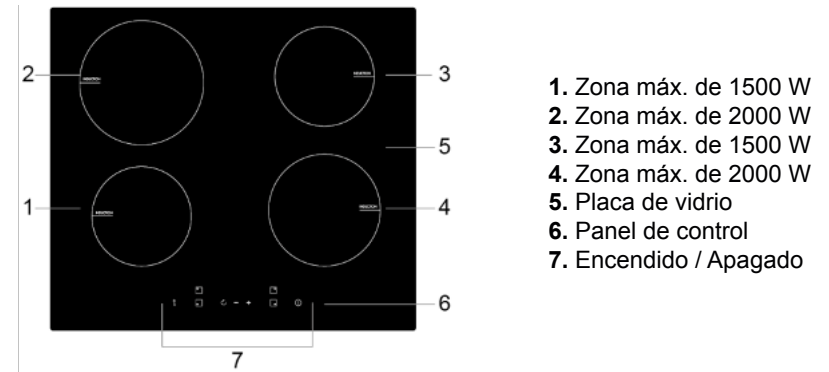
- No use virutilla ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar su estufa, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: -áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -Casas agrícolas; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; -ambientes tipo hostales y cabañas.
- **⚠ Advertencia:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Se debe tener cuidado de no tocar los elementos que se calientan.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

Felicidades por la compra de su nueva placa de inducción.

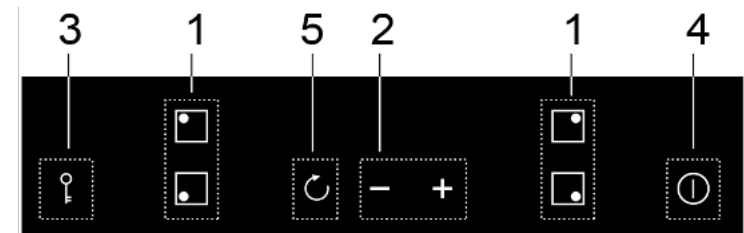
Le recomendamos que dedique tiempo a leer este manual de instrucciones / instalación, para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y operarlo. Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y guarde este manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

## COMPOSICIÓN



1. Zona máx. de 1500 W
2. Zona máx. de 2000 W
3. Zona máx. de 1500 W
4. Zona máx. de 2000 W
5. Placa de vidrio
6. Panel de control
7. Encendido / Apagado

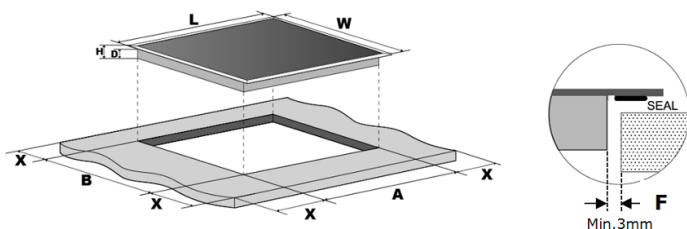


1. Controles de selección de zona de calor
2. Controles reguladores de potencia / tiempo
3. Control de bloqueo de teclas
4. Control Encendido / Apagado
5. Control de regulación de tiempo

## INSTALACIÓN

### SELECCIÓN DE EQUIPO DE INSTALACIÓN

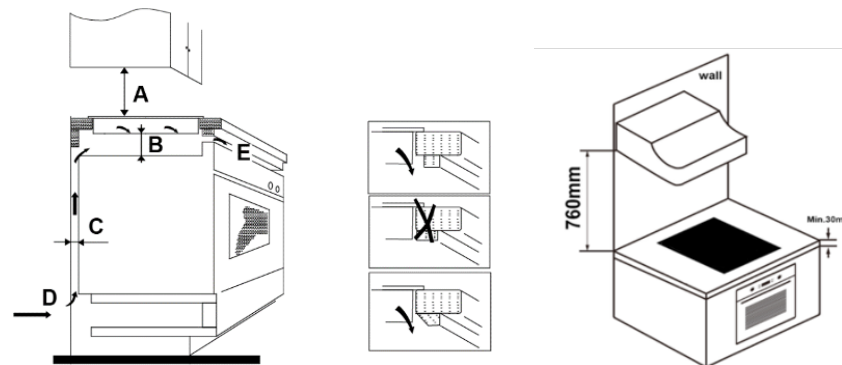
- Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.
- Para la instalación y el uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo aislado y resistente al calor (no se debe utilizar madera ni material fibroso o higroscópico similar como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación causada por la radiación térmica de la placa calefactora. Como se muestra abajo:
- **⚠ Nota:** La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



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

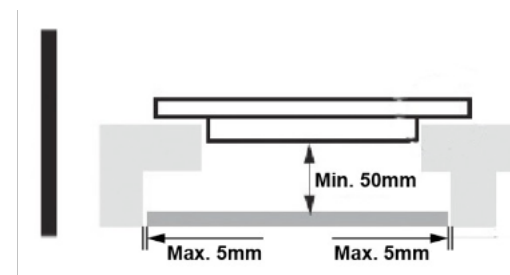
Siempre asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buen estado. Como se muestra abajo.

- **⚠ Nota:** La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el mueble sobre la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm



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

- **⚠ ADVERTENCIA:** Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el sobrecalentamiento de la base de la encimera, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un injerto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la encimera. Siga los requisitos a continuación.



- **⚠ ADVERTENCIA:** Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que la encimera no bloquee estos orificios cuando coloque la encimera en su sitio.

- **⚠ ADVERTENCIA:** Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o el material de madera al mueble, debe resistir una temperatura no inferior a 150°C, para evitar el despegue de los paneles.

Por lo tanto, la pared trasera, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90° C.

#### ANTES DE INSTALAR LA PLACA, ASEGÚRESE DE:

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún artefacto estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa de cocción está instalada encima de un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y los estándares y regulaciones aplicables.
- Un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación principal está incorporado en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las reglas y regulaciones de cableado locales.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las reglas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento será de fácil acceso para el cliente con la placa de cocción instalada.
- Consulte a las autoridades locales de construcción y los estatutos si tiene dudas sobre la instalación.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas cerámicas) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

#### DESPUÉS DE INSTALAR LA PLACA, ASEGÚRESE DE:

- *No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas de muebles o cajones.*
- *Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los cajones hasta la base de la placa.*
- *Si la placa se instala sobre un cajón o un armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.*
- *El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.*

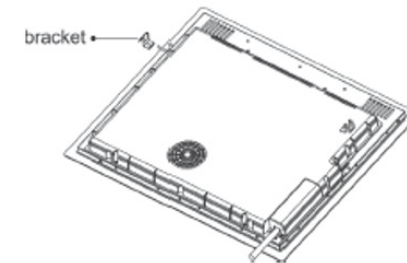
#### ANTES DE UBICAR LOS SOPORTES DE FIJACIÓN

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

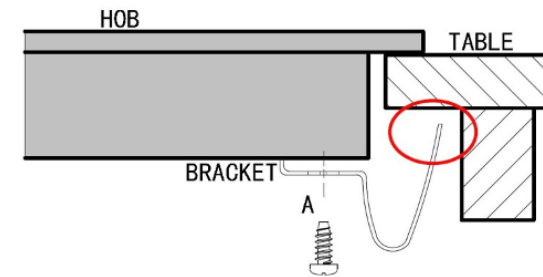
#### AJUSTAR A POSICIÓN DE LOS SOPORTES

Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 2 soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a diferentes espesores de tablero.



**⚠ ADVERTENCIA:** Bajo ninguna circunstancia los soportes deben tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver imagen).



#### PRECAUCIONES

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos calificados. Contamos con profesionales a tu servicio. Nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa de inducción no debe montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadores rotativos.
3. La placa de inducción se instalará de forma que pueda garantizarse una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.

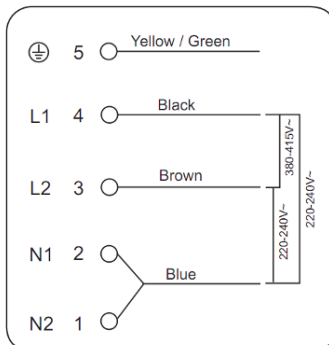
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de trabajo deben resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

#### CONEXIÓN DE LA PLACA A LA RED ELÉCTRICA

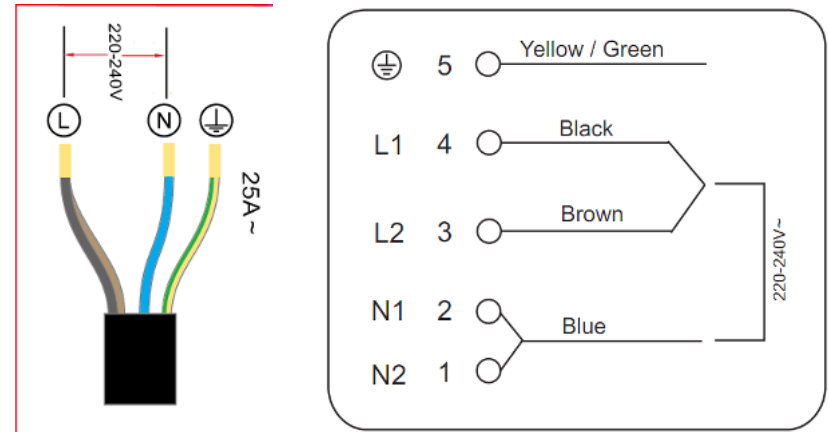
Esta placa de cocción debe ser conectada a la red eléctrica únicamente por una persona debidamente cualificada.

Antes de conectar la placa a la red eléctrica, comprobar que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la placa.
  2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características.
  3. Las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.
- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni ramificaciones de dispositivos, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios.
  - El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de manera que la temperatura no superará los 75 ° C en ningún momento.
  - **⚠** Consulte con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin modificaciones.
  - **⚠** Cualquier alteración debe ser realizada únicamente por un electricista calificado.



- **⚠** Si el número total de unidades de calor del aparato que elige no es inferior a 4, el aparato se puede conectar directamente a la red eléctrica mediante conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser revisado con regularidad y solo debe ser reemplazado por una persona debidamente calificada.

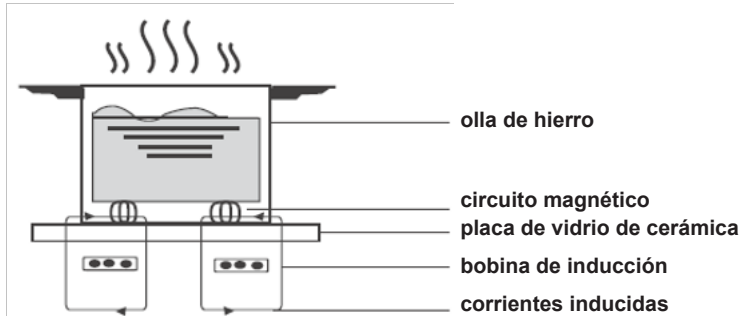
- **⚠** La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.



## INSTRUCCIONES DE USO

### PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la olla, en lugar de calentar indirectamente la superficie del vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén finalmente lo calienta.



### ANTES DE USAR SU NUEVA PLACA DE INDUCCIÓN

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección “Advertencias de seguridad”.
- Quite cualquier película protectora o plástico que pueda haber en su placa de inducción.

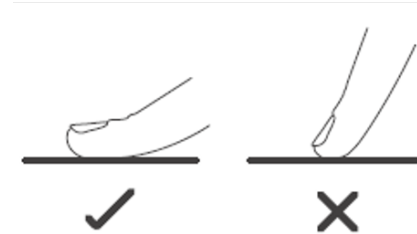
### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Placa de Cocción	MC-IF7023B1-A
Zonas de Cocción	4 Zonas
Suministro de Voltaje	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potencia Eléctrica Instalada	7000W
Tamaño del Producto Profundidad×Ancho×Altura(mm)	590X520X60
Dimensiones de construcción A×B (mm)	560X490

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

### CONTROLES TÁCTILES

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema de su dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



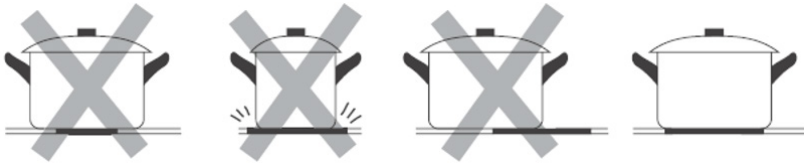
### ELEGIR LOS UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la sartén.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba de imán.
- Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae a éste, la sartén es adecuada para inducción.
- Si no tiene un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la olla que desea revisar
  2. Si no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la olla es adecuada.
- Los utensilios de cocina hechos con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

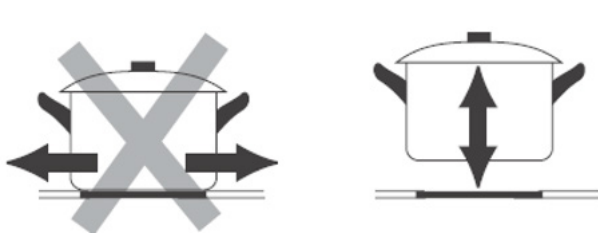
- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



- Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre su sartén en la zona de cocción. Si usa una olla más ancha se usará la energía en su máxima capacidad. Si usa ollas más pequeñas, la eficacia será menos de la esperada. Ollas menores a 140 mm pueden no ser detectadas por la placa de inducción. Centre siempre su sartén/olla en la zona de cocción.

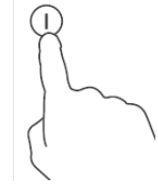


- Levante siempre las ollas de la placa vitrocerámica; no las deslice o pueden rayar el vidrio.



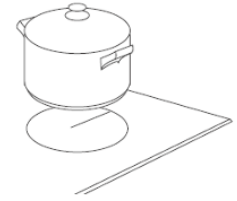
## EMPEZAR A COCINAR

Toque el control Encendido / Apagado. Después del encendido, el pitido suena una vez, todas las pantallas muestran “-” o “- -”, lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.

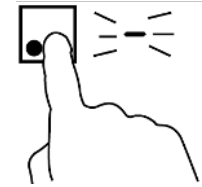


Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que la base de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.

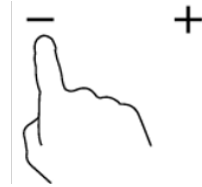


Tocar el control de selección de la zona de calor hará que un indicador al lado de la llave parpadee.



Seleccione un ajuste de calor tocando el control “-” o “+”.

- Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1.
- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.



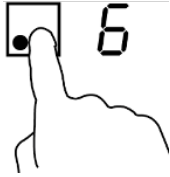
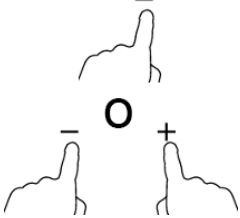
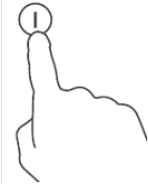
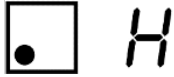
**Si la pantalla muestra  $\cong \text{L} \cong$  al mismo tiempo que la temperatura**

Esto significa que:

- No ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- La sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- La olla es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

La placa no se calienta a menos que haya una olla adecuada en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una olla/sartén adecuada sobre ella.

## TERMINAR DE COCINAR

<p>Tocar el control de selección de la zona de calor que desea apagar</p>	
<p>Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta "0" o tocando "-" y "+" juntas y al mismo tiempo. Asegúrese de que la pantalla muestra "0".</p>	
<p>Apague toda la estufa tocando el botón de ENCENDIDO / APAGADO</p>	
<p>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 función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la placa calefactora que aún está caliente.</p>	

## BLOQUEO DE CONTROLES

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no previsto (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ENCENDIDO / APAGADO están deshabilitados.

Para bloquear los controles	
Toque brevemente el control de bloqueo	El indicador del temporizador parpadeará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo durante 3 segundos.	

**!** Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el Encendido / Apagado ①. Siempre puede apagar la placa vitrocerámica con el control Encendido / Apagado ① en una emergencia, pero debe desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

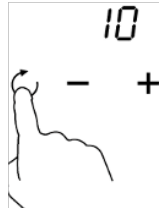


## CONTROL DE TEMPORIZADOR

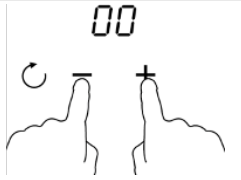
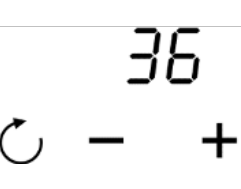
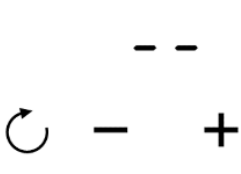
Puede usar el temporizador de dos formas, que se muestran a continuación:

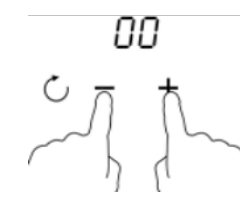
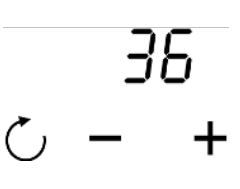
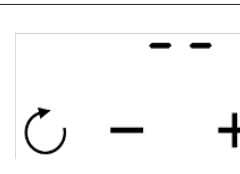
- Puede usarlo como un minuterero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido. El máximo es de 99 min.

### a) Usar el temporizador como minuterero

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

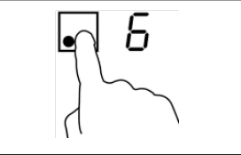

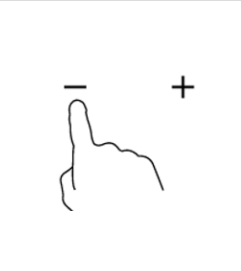
<p>Asegúrese de que la encimera esté encendida. <b>Nota:</b> puede utilizar el minuterero incluso si no está seleccionando ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Toque "+" en los controles del temporizador. El indicador del minuterero comenzará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>Configure la hora tocando el control "-" o "+" del temporizador Sugerencia: toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto. Toque y mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.</p>	

<p>Al tocar “-” y “+” al mismo tiempo, el temporizador se cancela, y el “00” se mostrará en los minutos de la pantalla.</p>	
<p>Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el resto del tiempo y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.</p>	
<p>El pitido sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará “- -” cuando finalice el tiempo de configuración.</p>	

<p>Al tocar “-” y “+” juntos, el temporizador se cancela, y el “00” se mostrará en el minuterero de la pantalla.</p>	
<p>Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del tiempo parpadeará por 5 segundos.</p>	
<p>El pitido sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará “- -” cuando finalice el tiempo de configuración.</p>	

### b) Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

Las zonas de cocción configuradas para esta función:

<p>Toque la zona que desea configurar con temporizador</p>	
<p>Toque el control del temporizador. El indicador del minuterero comenzará a parpadear y un “10” aparecerá en el indicador del tiempo.</p>	
<p>Configure la hora tocando el control “-” o “+” del temporizador. Sugerencia: toque el control “-” o “+” del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto. Toque y mantenga presionado el control “-” o “+” del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.</p>	

1. Otra zona de cocción seguirá funcionando si se encendió previamente.
2. El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



### HORARIOS DE TRABAJO PREDETERMINADOS

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre cuando usted se olvida de apagar una zona de cocción de su placa de inducción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	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 se apaga automáticamente después de 2 minutos.

**⚠** Las personas con un marcapasos deben consultar con su médico antes de usar este producto.

## INSTRUCCIONES PARA COCINA

**⚠** Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan rápidamente, especialmente si está usando PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto podría ser un grave riesgo de incendio.

### Consejos de cocina

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar en un nivel alto y reduzca el ajuste cuando la comida se haya calentado por completo.

### Cocer a fuego lento, hacer arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 ° C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para deliciosas sopas y guisos porque los sabores salen sin cocinar demasiado la comida. También debe cocinar salsas espesas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la configuración más baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

### Searing steak

- Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:
  1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
  2. Calentar una sartén de base gruesa.
  3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente luego coloque la carne en la sartén caliente.
  4. Dé vuelta el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el filete para medir qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más "bien hecho" estará.
  5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se ablande antes de servir.

### Para sofreír

1. Elija un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes y materiales. Sofreír debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en pequeñas cantidades.
3. Precaliente la sartén brevemente y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Primero cocine la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes, pero aún crujientes, baje la zona de cocción, regrese la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

### Detección de artículos pequeños

Cuando se deja sobre la encimera una olla de tamaño inadecuado o no magnética (p. Ej., Aluminio) o algún otro objeto pequeño (p. Ej., Cuchillo, tenedor, llave), la encimera pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando en la placa de inducción durante 1 minuto más.

## CONFIGURACIONES DE CALOR

Configuración de calor	Conveniencia
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida</li><li>• derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente</li><li>• hervir a fuego muy lento</li><li>• calentamiento lento</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• recalentar</li><li>• hervir a fuego lento</li><li>• cocinar arroz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• panqueques</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• saltear</li><li>• cocinar pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• saltear</li><li>• dorar</li><li>• llevar la sopa a ebullición</li><li>• hervir agua</li></ul>

## LIMPIEZA Y CUIDADOS

Que?	Como?	Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vidrio)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la energía de la encimera.</li> <li>2. Aplique un limpiador para encimeras mientras el vidrio aún está tibio (¡pero no caliente!)</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li> <li>4. Vuelva a encender la encimera.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se apaga la energía de la placa de cocción, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción puede estar todavía caliente! Ten mucho cuidado.</li> <li>• La virutilla, algunos paños de nailon y productos de limpieza fuerte / abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o paño es adecuado.</li> <li>• Nunca deje residuos de limpieza en la placa de cocción: el vidrio puede mancharse</li> </ul>
Derrames, derretimientos y caramelo caliente en el vidrio	<p>Quítelos inmediatamente con una espátula o un raspador adecuado para estufas de vidrio cerámico, pero tenga cuidado con las superficies calientes de las zonas de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la estufa en la pared.</li> <li>2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame en un área fría de la encimera.</li> <li>3. Limpiar la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad diaria en vidrio".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quitar las manchas dejadas por los derretidos y alimentos azucarados o derrames tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio.</li> <li>• Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la hoja de un raspador es afilado como una navaja. Usar con extremo cuidado y almacenar siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
Derrame en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la energía de la encimera.</li> <li>2. Absorba el derrame.</li> <li>3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo.</li> <li>4. Seque el área completamente con una toalla de papel.</li> <li>5. Vuelva a encender la encimera.</li> </ol>	<p>La estufa puede emitir un pitido y apagarse, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la encimera.</p>

## CONSEJOS PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS

### CONSEJOS

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La encimera no prende	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Compruebe si hay un corte de luz en su hogar. Si a comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Mira la sección "Uso de su encimera de cerámica" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o usted puede estar usando la punta de su dedo al tocar el control.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
El vidrio se está rayando	Utensilios de cocina de bordes rugosos. Virutilla, paño o productos de limpieza inadecuados.	Utilice utensilios de cocina de base plana y lisa. Consulte "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas ollas hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal para utensilios de cocina y no indica una falla.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza en una temperatura alta.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando disminuya la temperatura.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de enfriamiento integrado en su placa de inducción se ha encendido para evitar que la electrónica se caliente excesivamente. Puede continuar funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita que usted haga algo. No apague la placa de inducción en la pared mientras el ventilador esté funcionando.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Las ollas no se calientan y aparece en la pantalla.	<p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para cocción por inducción.</p> <p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios de cocina adecuados".</p> <p>Centre la olla y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.</p>
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente. Suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Falla técnica.	Por favor anote el error con letras y números. Debe apagar la potencia de la placa de inducción en la pared, y ponerse en contacto con un técnico calificado.

## VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLAS

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Gracias a ésta característica el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desensamblar ni desmontar la encimera de la superficie de trabajo.

### 1) Solución de problemas

El código de falla ocurre durante el uso del cliente y cual es su solución,

Código de falla	Problema	Solución
<b>Recuperación automática</b>		
E1	El suministro de voltaje está por encima del voltaje estimado.	Inspeccione si la fuente de alimentación es normal.
E2	El suministro de voltaje está por debajo del voltaje estimado.	Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
E3	Sensor de placa de cerámica de alta temperatura. (1 #)	Espere a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad.
E4	Sensor de placa de cerámica de alta temperatura. (2 #)	Toque el botón "Encendido/ Apagado" para reiniciar la encimera.

Código de falla	Problema	Solución
<b>Recuperación automática</b>		
E5	Alta temperatura de IGBT (1#)	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón " Encendido/ Apagado " para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no, reemplace el ventilador.
E6	Alta temperatura de IGBT (2#)	
<b>Recuperación no automática</b>		
F3/F6	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica - cortocircuito (F3 por 1#,F6 por 2#)	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
F4/F7	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica - circuito abierto. (F4 por 1#,F7 por 2#)	
F5/F8	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica - inválido(F5 por 1#,F8 por 2#)	
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT. (Cortocircuito / circuito abierto para 1 #)	Reemplace la placa de potencia.
FC /FD	Fallo del sensor de temperatura del IGBT. (Cortocircuito / circuito abierto para 2 #)	

## FALLAS ESPECÍFICAS Y SOLUCIÓN

Falla	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No se suministra energía.	Verifique si el enchufe está bien asegurado en el tomacorriente y si el tomacorriente funciona.	
	La placa de alimentación de accesorios y la placa de la pantalla conectada fallan.	Verifique la conexión.	
	La placa de alimentación de accesorios está dañada.	Reemplace la placa de alimentación de accesorios.	
	El tablero de la pantalla está dañado.	Reemplace el tablero de la pantalla.	



Falla	Problema	Solución A	Solución B
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no está normal.	El tablero de la pantalla está dañado.	Reemplace el tablero de la pantalla.	
El indicador de modo de cocción se enciende, pero no inicia el calor de la placa.	Alta temperatura de la placa	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada de aire o la ventilación de aire pueden estar bloqueadas.	
	Hay algo malo con el ventilador	Compruebe si el ventilador funciona suavemente; si no, reemplace el ventilador.	
	La placa de alimentación está dañada.	Reemplace la placa de alimentación.	
El calor se detiene de repente durante el funcionamiento y la pantalla parpadea "u".	Tipo de olla equivocado	Use una olla adecuada (consulte el manual de instrucciones)	El circuito de detección de olla está dañado, reemplace la placa de alimentación
	El diámetro de la olla es muy pequeño La cocina se ha sobrecalentado	La unidad está sobrecalentada. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón "encendido /apagado" para reiniciar la unidad.	
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) muestran "u".	La placa de alimentación y la placa de la pantalla muestran una falla	Verifique la conexión.	
	La placa de visualización de la parte de comunicación está dañada.	Reemplace la placa de visualización.	
	La placa principal está dañada.	Reemplace la placa de potencia.	
El motor del ventilador tiene un ruido extraño	El motor del ventilador está dañado	Reemplace el ventilador.	

Los anteriores son problemas y fallas comunes que pueden verse con una simple inspección.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

**ADVERTENCIAS**

- No intente desmontar no reparar el producto usted mismo ya que esto puede ser peligroso.

**RECOMENDACIONES**

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicado en este manual contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

	600 411 77 00		WhatsApp +(569) 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA, SANTIAGO, CHILE.		



## PÓLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

### ALCANCE DE LA GARANTÍA

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada Kitchen Center S.p.A.

### OBJETO DE LA GARANTÍA

Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.

Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la

### PERÍODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

### COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

*El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y/o terceros.*

*La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.*

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

### EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

*Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.*

*Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.*

*Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.*

*Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.*

*Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.*

*Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.*

*Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.*

*Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios*

### COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.

Presentar el comprobante de adquisición:

*Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.*

*Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.*

Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:

*Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.*

*Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.*



[WWW.KITCHENCENTER.CL](http://WWW.KITCHENCENTER.CL)