



**Placa encastrable**

# Manual de instalación/ funcionamiento

MODELO: CH63DCC

---

## **Advertencias de seguridad**

Nos importa su seguridad. Lea esta información antes de utilizar la placa.

### **Instalación**

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

- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra.
- Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

#### **Peligro de corte**

- Cuidado: los bordes del panel son afilados.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

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

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.
- Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.

- Para evitar peligros, el aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

## **Funcionamiento y mantenimiento**

### **Peligro de descarga eléctrica**

- No cocine sobre una placa rota o fracturada. Si la superficie de la placa está rota o fracturada, apague el aparato de inmediato, desconéctelo de la red eléctrica (enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa del enchufe de pared antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

### **Peligro para la salud**

- Este aparato cumple las normativas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (tales como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante del implante antes de utilizar este aparato, para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en la muerte.

## **Peligro de superficie caliente**

- Durante el uso, algunas piezas accesibles del aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que el cuerpo, la ropa o cualquier otro elemento más allá de los accesorios de cocina adecuados entren en contacto con la vitrocerámica hasta que la superficie esté fría.
- No se deberían colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas lejos del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

## **Peligro de corte**

- La afilada cuchilla de un rascador de placas aparece cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

## **Instrucciones de seguridad importantes**

- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames causan humo y residuos de grasa que pueden prender.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.

- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnéticos (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (p. ej., ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (p. ej., mediante los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para que se apaguen las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se pongan de pie o trepen por él.
- No almacene objetos interesantes para los niños en armarios que se encuentren sobre el aparato. Si los niños trepan por la placa, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se encuentre el aparato en uso.
- Los niños o personas con diversidad funcional que tengan limitada su capacidad para utilizar el aparato deberían tener una persona responsable y competente que les instruya sobre su empleo. El instructor debería estar satisfecho de que puedan utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en el manual. El resto de operaciones de servicio las deberá realizar un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.

- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre ollas por la superficie vitrocerámica, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.
- No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar la vitrocerámica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. La garantía del fabricante no cubre ningún tipo de uso comercial.
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

Debe prestarse atención para no tocar los elementos que producen calor.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato o estar continuamente supervisados.

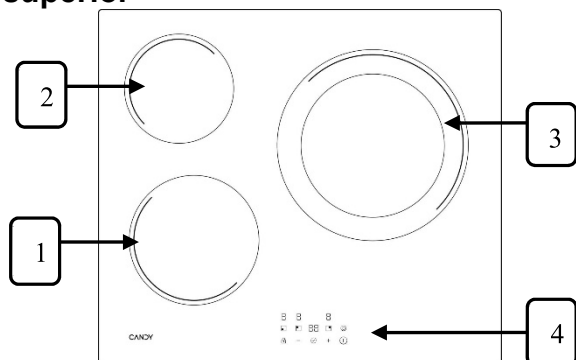
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a no ser que sea bajo supervisión o después de recibir instrucciones precisas respecto al uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.
- En presencia de niños, mantenga el aparato bajo control para evitar que jueguen con él.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Puede resultar peligroso cocinar en una placa

- sin vigilancia cuando se utilizan grasa o aceite, ya que pueden producirse incendios. Nunca intente apagar un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
  - **Advertencia:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
  - Para las superficies de las placas de vitrocerámica o materiales similares que protegen las piezas bajo tensión, no se debe utilizar un limpiador de vapor.
  - El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
  - **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.

**Enhorabuena** por la compra de su nueva placa de inducción. Le recomendamos que dedique cierto tiempo en leer este Manual de Instrucciones/Instalación para saber exactamente cómo instalar y utilizar la placa de forma correcta. Para obtener información sobre la instalación, lea la sección de instalación. Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar la placa y conserve este Manual de Instrucciones/Instalación para referencias futuras.

# Descripción general del producto

## Vista superior



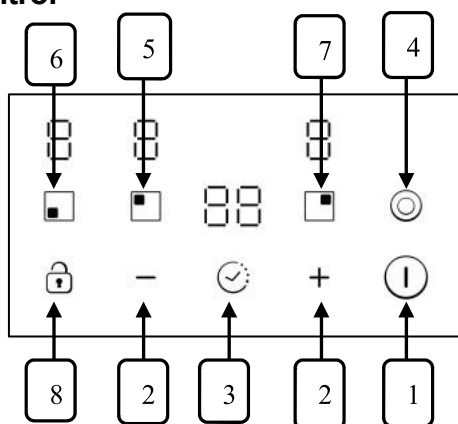
1. Zona de 1800 W

2. Zona de 1200 W

3. Zona de 1800 W / 2700 W

4. Panel de control

## Panel de control



1. Tecla de encendido/apagado

2. Controles de regulación de potencia/tiempo

3. Tecla de temporizador

4. Tecla de doble zona

5. Tecla de selección de calentamiento trasero izquierdo

6. Tecla de selección de calentamiento delantero izquierdo

7. Tecla de selección de calentamiento derecho

8. Tecla de bloqueo para niños

## Antes de usar su nueva placa

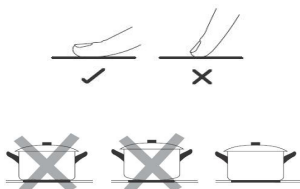
- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección «Advertencias de Seguridad».
- Retire todas las películas protectoras que pudieran quedar aún en la placa.

## Uso de los controles táctiles

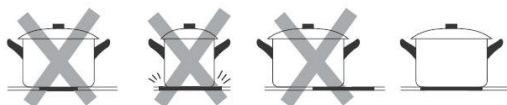
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oye un pitido cada vez que se registra un contacto táctil.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o trapo) que los cubra. Incluso una pequeña película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

## **Elección de los accesorios de cocina adecuados**

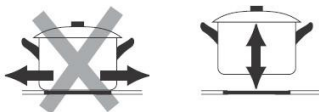
No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, se mantenga en posición plana sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada. Si se utiliza una cacerola ligeramente más ancha, la energía se utilizará a su máxima eficiencia. Si se utiliza una cacerola más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Puede que la placa no detecte cacerolas de un tamaño inferior a 140 mm. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.



Levante siempre las cacerolas de la superficie de la placa y no las deslice, ya que podría arañarse el cristal.



## Cómo utilizar su nueva placa de cocción

### Empezar a cocinar

1. Toque el control de encendido/apagado.

Después del encendido, el zumbador pita una vez y todas las pantallas LED muestran “-“ o “- -“, lo que indica que la placa se ha puesto en modo de espera.



Nota:

Si no se selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente. Habrá que empezar de nuevo.

2. Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar.

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



3. Al tocar el mando de selección de la zona de calentamiento, el indicador LED situado junto a la tecla parpadeará mostrando "5".



4. Ajuste la potencia térmica tocando el control - o + de 0 a 9.

- El ajuste del calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.

### Cuando haya terminado de cocinar

1. Toque el control de selección de zona de calentamiento que se desee apagar.



2. Apague la zona de cocción tocando la tecla – hasta "0".



3. Apague toda la placa pulsando el control de encendido/apagado.

4. Tenga cuidado con las superficies calientes

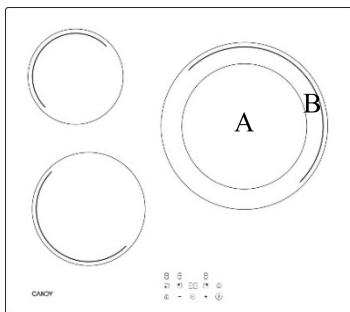
Aparecerá «H» parpadeando en la zona de cocción que esté caliente. Ésta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía; si desea calentar otras cacerolas, utilice la zona que aún esté caliente.




## Uso de la función Doble zona

Su placa de cocción está equipada con una zona doble, que se puede utilizar de las siguientes maneras:


- A: Zona central: sólo se enciende la primera unidad de calentamiento.
- B: Zona exterior (Central + Exterior): se encienden el primer y el segundo circuito de calentamiento.



Al seleccionar la zona de cocción, sólo se encenderá la zona central. Para activar la zona exterior:

1. Seleccione una zona de cocción con la función Doble zona.
2. Toque la tecla de doble zona , la pantalla del indicador mostrará " = ".




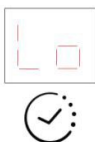
Para cancelar la zona exterior, pulse la tecla de doble zona  para apagar el segundo circuito de calentamiento y, a continuación, seleccione el nivel de potencia deseado tocando las teclas de ajuste de potencia.

## Bloqueo de los controles


- Se pueden bloquear los controles para evitar el uso no intencional (p. ej., que los niños enciendan las zonas de cocción de forma accidental).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO se encuentran deshabilitados.

### Para bloquear los controles

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



### Para desbloquear los controles

1. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo de teclas  durante 3-5 segundos hasta que se cancele "LO".
2. Ya puede empezar a utilizar su placa de cocción.



Cuando la placa se encuentra en modo de bloqueo, todos los controles se deshabilitan, excepto el de encendido/apagado (I); la placa se puede apagar en cualquier momento con el control de encendido/apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para volver a usarla.

## Uso del temporizador

Se puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Se puede utilizar como minutero. En este caso, no se enciende ninguna zona de cocción cuando se cumple el tiempo seleccionado.
- Puede ajustarse para que apague una o más zonas de cocción después de que el tiempo seleccionado se haya cumplido.
- Puede programar el temporizador hasta 99 minutos.

### Uso del temporizador como minutero

#### Si no se selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.

Nota: puede utilizar el minutero antes o después de finalizar el ajuste de la zona de cocción.

2. Al tocar el control del temporizador, se mostrará «30» en el indicador del contador y empezará a parpadear el «0».



3. Seleccione el tiempo tocando el control + y -.



4. Al tocar el control del temporizador de nuevo, parpadeará el «3».



5. Ajuste el tiempo tocando **+** y **-**; ahora, el temporizador que ha seleccionado es de 85 minutos.



6. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.

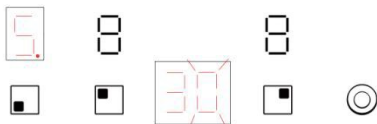
7. Cuando se cumple el tiempo seleccionado, el zumbador genera un pitido durante 10 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -».



## Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

**Si el temporizador está ajustado en una zona:**

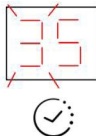
1. Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que se desee ajustar el temporizador.
2. Al tocar el control del temporizador, se mostrará «30» en el indicador del contador y empezará a parpadear el «0».



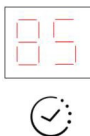
3. Seleccione el tiempo tocando el control **+** y **-**



4. Al tocar el control del temporizador de nuevo, parpadeará el «3».

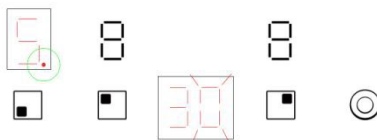


5. Ajuste el tiempo tocando  $+$  y  $-$ ; ahora, el temporizador que ha seleccionado es de 85 minutos.



6. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: Se enciende el punto rojo junto al indicador del nivel de potencia para indicar que se ha seleccionado esa zona.



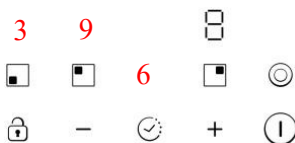
7. Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apaga la zona de cocción correspondiente de forma automática.



Las otras zonas de cocción que estuvieran encendidas con anterioridad seguirán funcionando.

### Si el temporizador está ajustado en más de una zona:

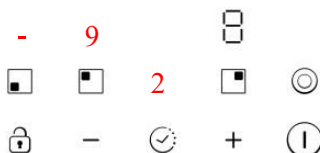
1. Cuando fije el temporizador para varias zonas de forma simultánea, se encenderán los puntos decimales correspondientes a esas zonas. El indicador de los minutos mostrará los minutos del temporizador. Parpadeará el punto de la zona seleccionada.



Zona delantera izquierda ajustada a 65 minutos

Zona trasera izquierda ajustada a 90 minutos

2. Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará. A continuación mostrará el nuevo temporizador por minutos y el punto de la zona correspondiente parpadeará.



- Toque el control de la zona de cocción; se mostrará la temporización correspondiente en el indicador del temporizador.

### Temporizador cancelado

1. Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que se desee cancelar el temporizador.

2. Al tocar el control del temporizador, el indicador LED parpadeará.

3. Toque la tecla  $\oplus$  y  $\ominus$  para poner el temporizador a «00», el temporizador se cancela.

### Protección de apagado automático

La función de parada automática es una función de protección para la seguridad de la placa. Hace que la placa se apague automáticamente si se le olvida apagar la cocción. La siguiente tabla muestra los tiempos de funcionamiento programados para los distintos niveles de potencia:

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

## Protección contra sobrecalentamientos

La placa está equipada con un detector de temperatura de seguridad, si la temperatura interna se sobrecalienta, la placa dejará de funcionar automáticamente hasta que la temperatura baje al nivel de seguridad.



Las personas que usen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar el aparato.

## Directrices de cocción



Tenga cuidado al freír, puesto que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si se usa un nivel de potencia alto. A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa se queman espontáneamente, lo que puede dar lugar a un riesgo grave de incendio.

## Consejos de cocción

- Cuando los alimentos alcancen la ebullición, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocinado.
- Empiece a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo.

## Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas solo suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para preparar deliciosas sopas y caldos suaves, ya que los sabores se desarrollan sin cocinar en exceso los alimentos. También se deberían cocinar así las salsas con base de huevo y espesadas con harina, por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurar que la comida se cueza correctamente en el tiempo recomendado.

## **Soasar un filete**

Para cocinar sabrosos filetes:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante alrededor 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite sobre la sartén caliente y, después, coloque la carne en ella.
4. Dé la vuelta al filete una sola vez durante el cocinado. El tiempo exacto de cocinado dependerá del grosor del filete y del punto de cocción deseado. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Aplique presión al filete para calibrar su grado de cocinado: cuanto más firme resulte, más «hecho» estará.
5. Deje reposar el filete sobre un plato caliente unos minutos para permitir que se asiente y se ponga más tierno antes de servirlo.

## **Para saltear**

1. Escoja un wok con base plana o una sartén grande.
2. Deje preparados todos los ingredientes y accesorios necesarios. El salteo debe ser rápido. Si se cocinan grandes cantidades, cocine los alimentos en pequeñas porciones.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala templada.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero crujientes, ajuste la zona de cocción a una menor potencia, introduzca de nuevo la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los ingredientes con cuidado para asegurar un calentamiento homogéneo.
7. Sirva de inmediato.

## Ajustes de calor

Los ajustes que se muestran a continuación son únicamente orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que se cocine. Experimente con la placa para encontrar los ajustes que mejor se adecuen a usted.

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calentamiento suave de pequeñas cantidades de comida</li><li>• Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente</li><li>• Cocinado suave a fuego lento</li><li>• Calentamiento lento</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentamiento</li><li>• Cocinado rápido a fuego lento</li><li>• Cocer arroz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tortitas</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salteados</li><li>• Cocer pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sofreír</li><li>• Soasar</li><li>• Llevar sopa al punto de ebullición</li><li>• Hervir agua</li></ul>

# Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad diaria en el cristal (huellas, marcas, manchas de alimentos o derrames no azucarados sobre el cristal).</p>	<p>Desconecte la placa de la alimentación. Aplique un limpiador de placas cuando el cristal esté aún templado (pero no caliente) Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina. Vuelva a conectar la placa.</p>	<p>Cuando se desconecta la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocinado puede seguir estando caliente. Extreme el cuidado. Los estropajos duros, algunos de nailon y agentes de limpieza muy abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si un estropajo o limpiador es adecuado. Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: puede mancharse el cristal.</p>
<p>Derrames, alimentos derretidos y manchas de azúcar caliente en el cristal</p>	<p>Retire estos restos de inmediato con una paleta de pescado, cuchillo de pala o cuchilla aptos para vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes: Desconecte la placa del enchufe de pared. Coloque la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque los residuos hacia una zona fría de la placa. Limpie los residuos con un paño o papel de cocina. 4. Siga los pasos del 2 al 4 para la «suciedad cotidiana sobre el cristal» mencionada anteriormente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire las manchas y restos de alimentos derretidos y azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, puede resultar difícil retirarlos o incluso pueden producir daños permanentes a la superficie de cristal.</li> <li>• Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla del rascador es muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
<p>Salpicaduras sobre los controles táctiles</p>	<p>Desconecte la placa de la alimentación. 5. Enjabone la mancha. 6. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño húmedo y limpio. 7. Seque completamente la zona con papel de cocina. Vuelva a conectar la placa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede que la placa pite y se apague sola, y puede que los controles no funcionen cuando haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.</li> </ul>

## Trucos y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa no se enciende.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa esté conectada al suministro eléctrico y que este esté encendido. Compruebe si hay algún corte de energía en su casa o en la zona. Si se han realizado todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte el apartado "Bloqueo de los controles" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o puede que se esté utilizando la punta de los dedos para tocarlos.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la yema de los dedos para tocar los controles.
Se está rayando el cristal.	Utensilios de cocina con extremos rugosos.  Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Vea «Elegir los utensilios de cocina adecuados».  Vea «Cuidado y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede estar causado por la fabricación de los utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Es algo normal para los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la placa del enchufe y contacte con un técnico cualificado.

## Pantalla de fallos e inspección

Si se produce un fallo técnico, la placa de cocción pasará automáticamente al modo de protección y mostrará los códigos de error correspondientes:

Problema	Causas posibles	Qué hacer
E3	Protección contra sobrecalentamiento: la placa se sobrecalienta.	3. Compruebe si el módulo de potencia está dañado 4. Sustituya el cable del termopar
E2	Fallo de circuito abierto del termopar	3. Compruebe si el puerto del módulo de alimentación del termopar está correctamente insertado o desconectado. 4. Si la interfaz está intacta, sustituya el termopar

Los fallos indicados anteriormente son los más comunes. No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños.

## Especificaciones técnicas

Placa encastrable	CH63DCC
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	5700W
Dimensiones del producto LxA×AL (mm)	590×520×50
Dimensiones de empotrado AxB (mm)	560×490

\* El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

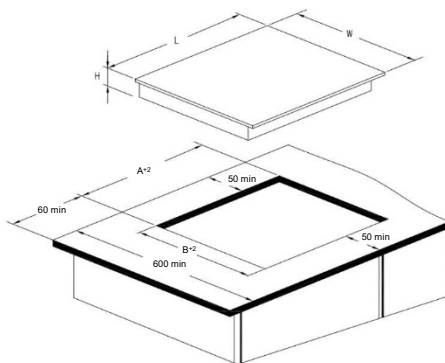
## Instalación

### Selección del equipo de instalación

Corte la superficie de trabajo conforme a las dimensiones que se muestran en el plano. A los efectos de instalación y uso, se debería

mantener un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo resistente al calor para evitar la deformación típica ocasionada por la irradiación de calor procedente de la placa. Tal y como se muestra a continuación:

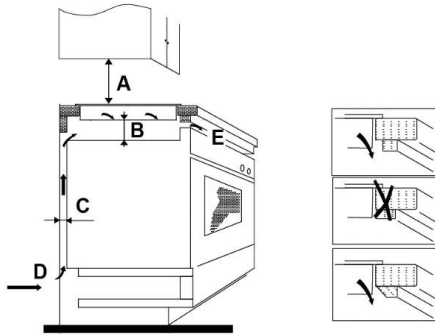


MODELO	L (mm)	A (mm)	AL (mm)	A (mm)	B (mm)
CH63DCC	590	520	50	560	490

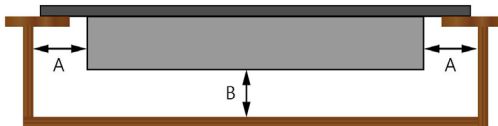


En cualquier caso, asegúrese de que la placa esté bien ventilada y la toma y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción funciona correctamente. Tal y como se muestra a continuación:

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



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



A (mm)	B (mm)
100 mini	50 mini

## Antes de instalar la placa, asegúrese de que...

- La superficie de trabajo sea cuadrada y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté fabricada en un material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe contar con un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumpla con todos los requisitos de espacio y las normas y reglamentos aplicables.
- Se incluya un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica y está montado y colocado de manera que se cumpla la normativa y reglamento local

en materia de cableado.

- El interruptor aislante sea de un tipo aprobado y permita 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 normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor aislante esté accesible fácilmente para el cliente con la placa instalada.
- Se consulte a las autoridades locales de construcción y la normativa si hay dudas en cuanto a la instalación.
- Se usen acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) para las superficies de pared que rodeen la placa.

## **Cuando haya instalado la placa de cocción, asegúrese de que...**

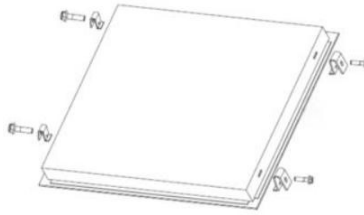
- El cable de suministro eléctrico no esté accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Haya un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se haya instalado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible para el cliente.

## **Antes de colocar las abrazaderas de fijación**

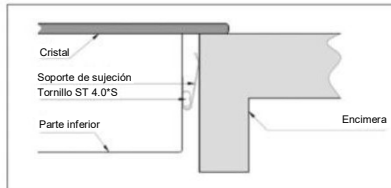
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

## **Ajuste de la posición de las abrazaderas.**

Fije la placa sobre la superficie de trabajo atornillando 2 abrazaderas en la parte inferior de la placa (vea la imagen) después de la instalación.



Ajuste la posición de las abrazaderas para que puedan adecuarse a diferentes grosores de la parte superior de la mesa.



## Precauciones

1. La placa debe instalarla personal o técnicos cualificados.  
Contamos con profesionales que están a su servicio. No realice ninguna operación usted mismo.
2. La placa no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, puesto que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La placa debe instalarse de manera que se garantice la mejor irradiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la superficie de la mesa deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

## Conectar la placa a la red eléctrica



Esta placa solo debe conectarla a la red eléctrica un profesional cualificado.

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

1. El sistema de cableado doméstico es apto para la

potencia necesaria para la placa.

2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa nominal.

3. Las secciones de cable del suministro eléctrico pueden soportar la carga especificada en la placa nominal.

Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, puesto que pueden causar un sobrecalentamiento e incendios.

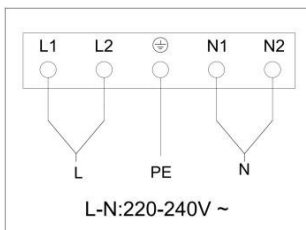
El cable de suministro eléctrico no debe tocar las piezas calientes y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.



Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado y no presenta alteraciones.

Cualquier alteración únicamente puede realizarla un electricista cualificado.

La fuente de alimentación debe conectarse, de acuerdo con las normas pertinentes, a un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra a continuación.



L1		Marrón
L2		Negro
PE		Verde-amarillo
N2		Gris
N1		Azul

- Si el cable está dañado o tiene que reemplazarse, la operación debe realizarla el agente posventa con herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la fuente de alimentación, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe garantizar que se realiza la conexión eléctrica

correcta y que cumple con las regulaciones en materia de seguridad.

- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Debe comprobarse el cable regularmente y únicamente lo puede reemplazar un técnico autorizado.



**ELIMINACIÓN:** No elimine este producto como basura municipal sin clasificar. La recogida de este tipo de residuos debe hacerse de forma separada para, en caso necesario, darle un tratamiento especial.

Este electrodoméstico está etiquetado en cumplimiento con la directiva europea 2002/96/CE en materia de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al garantizar una eliminación correcta de este aparato, se ayuda a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud de las personas, peligros que podrían ocasionarse si se eliminara de forma incorrecta.

El símbolo del producto indica que no debe tratarse como basura doméstica normal. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o establecimiento en el que lo adquirió.

Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que adquirió el producto.

## **Declaración especial**

Todos los contenidos del material se han sometido a un minucioso control. En caso de error u omisión en la impresión o malentendido del contenido, la empresa se reserva el derecho de interpretación. Cualquier mejora técnica puede ser implementada en el manual de revisión sin previo aviso. Las fotos o imágenes del manual deben usarse solo como para referencia, la apariencia y los colores del producto dependen de los productos reales.

Versión V1.0

20240221