

CERTIFICADO DE GARANTÍA ENCIMERA DE INDUCCIÓN

sole

MODELO: _____ FECHA: _____

N° DE SERIE: _____ REVISOR: _____

MT INDUSTRIAL S.A.C. GARANTIZA LAS ENCIMERAS “SOLE” CONTRA CUALQUIER DEFECTO O FALLA DE FABRICACIÓN, MÁS NO POR DESGASTE DE USO, QUE SE PRESENTARA DURANTE EL USO NORMAL DE LA MISMA, POR UN PERIODO DE 1 AÑO PARA SUS PARTES Y COMPONENTES.

Cualquier mención a esta garantía, como todo reclamo amparado en ella significan que el cliente ha leído con detenimiento los términos de este certificado y los del manual que le contiene, a los cuales la garantía esta sujeta.

Esta GARANTÍA se invalida en los siguientes casos:

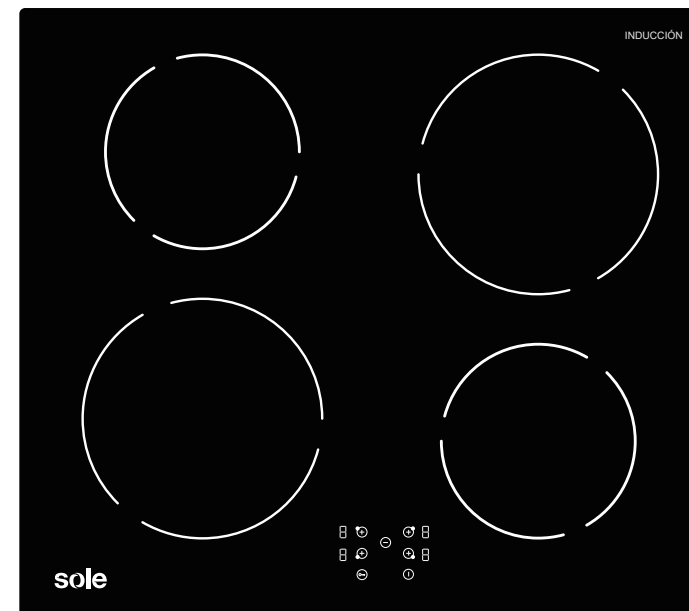
- Instalación por personal no calificado, tensiones eléctricas muy fluctuantes o diferentes a las del equipo (voltaje incorrecto), falta de mantenimiento, reparaciones efectuadas por personal no autorizado, maltrato, transporte inadecuado, descuido y golpes.

La GARANTÍA consiste en la reparación o cambio de la encimera a nuestro juicio, no incluyendo fletes ni responsabilidad alguna sobre supuestos daños a objetos y/o personas causadas por la misma.

IMPORTANTE:

Para la validez de la presente, es imprescindible acompañar la copia del comprobante de compra. En caso de remitirla a la fábrica enviar todos los accesorios.

sole



MANUAL DE ENCIMERA DE INDUCCIÓN

Inducción

SOLCO072, 60 cm

INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y GARANTÍA



Por favor lea el manual de instrucciones cuidadosamente antes de instalar y operar esta encimera de inducción.

Atención al Cliente: 619 0510

Av. Argentina 2317, Callo - Perú Telf.: 619 0500

E-mail: atencionalcliente@sole.com.pe | ventas@sole.com.pe - Web: www.sole.com.pe

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 en el display:

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 IGTV.	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 cocina	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.

Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquear los controles. Mira la sección 'El uso de la encimera de inducción' para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede que este usando la punta de su dedo al tocar la controles.	Asegúrese de que el área de control táctil es seco y utilizar la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayado.	Utensilios de cocina con superficies ásperas. Inadecuados, estropajos abrasivos o productos de limpieza que se utilizan.	Use utensilios de cocina 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.

FELICITACIONES...!!

Usted ha adquirido una encimera SOLE de inducción diseñada y fabricada con la más avanzada tecnología actual para brindarle muchos años de trabajo.

Las encimeras SOLE de inducción, de excelente acabado y calidad, gracias a sus características destaca notablemente del resto del mercado.

Le sugerimos seguir atentamente las indicaciones de este manual para obtener el mayor beneficio de su producto y un adecuado funcionamiento.

INDICE

Advertencias de Seguridad	1
Partes de la encimera	1
Información técnica.....	2
Instrucciones para la instalación.....	3
Instalación eléctrica de la encimera.....	5
Instrucciones de Funcionamiento.....	5
Funcionamiento de su nueva encimera de Inducción	8
Bloqueo de los controles (seguridad para niños)	10
Apagado automático	11
Consejos para cocinar	12
Ajuste de potencia de cocción	13
Consejos de error en el display e inspección	16

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

POR FAVOR LEA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.

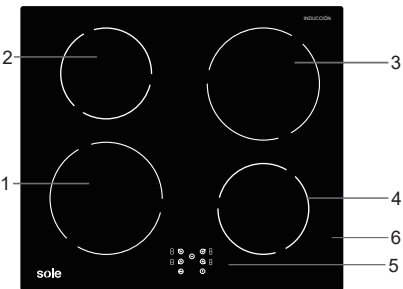
EN LA INSTALACIÓN

- Desconecte la encimera de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento en ella.
- La conexión a un sistema de cableado con puesta a tierra es esencial y obligatorio.
- Interruptores termomagnéticos de desconexión se deben incorporar en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de instalaciones eléctricas.
- 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.
- Peligro de corte, tenga cuidado con los bordes del panel (son agudos).
- No tener cuidado podría causar lesiones o cortes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- Ningún material o productos combustibles deben ser colocados en este aparato en cualquier momento.
- 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 a estas instrucciones para la instalación.
- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra solamente por una persona calificada.
- Este aparato debe ser conectado a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona la desconexión completa de la fuente de alimentación.
- Si no se instala correctamente el aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

PARTES DE LA ENCIMERA



SOLC0072

1. Zona de cocción grande 1800W.
2. Zona de cocción mediana 1400W.
3. Zona de cocción grande 1800 W.
4. Zona de cocción mediana 1400W.
5. Panel de control
6. Mesa de cocción vitrocerámica.

Derrame de líquidos, masas fundidas, y azucarados calientes sobre el cristal de la estufa.	Remove estos inmediatamente con un cuchillo para rebanar pescado, espátula o una cuchilla para raspar adecuado para estufas de vidrio de cerámica, pero cuidado con las superficies de la zona de cocción caliente: 1. colocar el dispositivo en la estufa fuera de la pared. 2. Mantenga la cuchilla o utensilio en un ángulo de 30° y raspar la suciedad o derrame a un área fresca de la estufa. 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 'suciedad Todos los días sobre vidrio' arriba.	• Eliminar las manchas dejadas por los alimentos derretidos o derrames azucarados tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, que puede ser difícil de eliminar o incluso permanentemente dañar la superficie de vidrio. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la hoja en un raspador utilizar con cuidado extremo y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames sobre los controles táctiles	1. Apague la encimera 2. Empapar la zona del derrame 3. Limpiar la zona de control táctil con una esponja húmeda o un paño limpio. 4. Limpiar la zona completamente seca con una toalla de papel. Encender nuevamente la estufa sobre vidrio' arriba.	• La encimera puede emitir un sonido y se apague, y los controles táctiles puede que dejen de funcionar si hay líquido en ellos. Asegúrese de que se limpiar y secar el área de control antes de encender la estufa de nuevo.

CONSEJOS

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de cocción no puede ser encendido.	No hay energía.	Asegúrese de que la estufa está conectada a la fuente de alimentación de energía y que esté encendido. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.

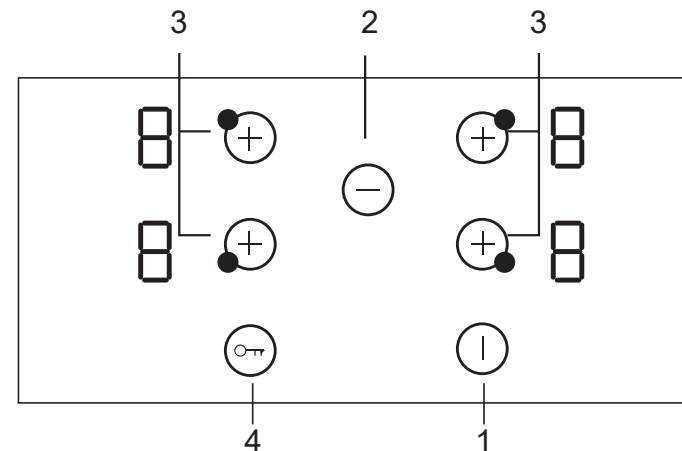
La empresa se reserva el derecho de realizar las modificaciones de los modelos sin previo aviso.

AJUSTE DE POTENCIAS DE COCCIÓN

Potencia	Adecuada
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida. • Para derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente. • Cocción a fuego lento. • Calentamiento lento.
3 - 4	• Para recalentar • Cocción rápida • Para cocinar arroz
5 - 6	• Panqueques.
7 - 8	• Saltear • Para cocinar pasta
9	• Salteado a alta temperatura o usando Wok • Dorar carne • Llevar sopa a ebullición • Para hervir agua

CUIDADO Y LIMPIEZA

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad de todos los días sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos azucarados o derrame de alimentos sobre el cristal)	1. Apague la estufa 2. Aplique un limpiador para parrillas mientras el vidrio está todavía tibio (pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o toalla de papel. 4. Encender nuevamente la estufa.	• Cuando apague la encimera, no habrá ninguna indicación que "la superficie aún esta caliente", pero la zona de cocción puede estar caliente! Tener un cuidado extremo. • Estropajos para tareas pesadas, estropajos de nylon y agentes de limpieza agresivos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si el limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca dejar residuos de limpieza sobre la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.



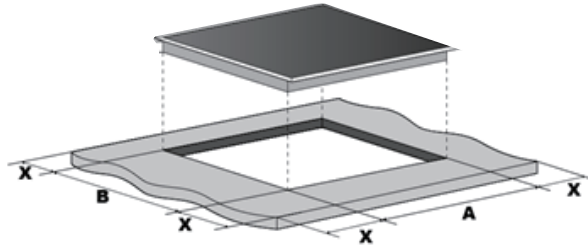
1. Pulsador encendido /Apagado
2. Pulsador disminuir potencia
3. Pulsador selección de zona de cocción / incrementar potencia
4. Pulsador de bloqueo y seguridad para niños

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	SOLCO072
Zonas de cocción	4
Suministro de voltaje / frecuencia	220V - 60Hz
Potencia total	6000W
Interruptor termomagnético	32 amp
Dimensión total (anch.x prof.x alt. mm)	590 x 520 x 58
Dimensión de empotramiento (anch.x prof. mm)	560 x 495

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

- Corte o seccione la superficie de trabajo de acuerdo a los tamaños que se muestren en el dibujo.
- Para fines de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero.

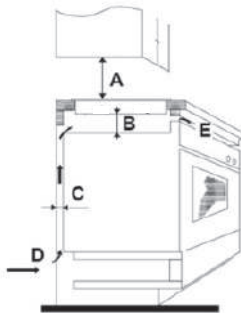


	A (mm)	B (mm)	X (mm)
SOLCO072	560	490	50

- Asegúrese que el grosor de la superficie de trabajo sea al menos de 18 mm. Seleccione un material resistente al calor para evitar una deformación causada por la radiación de calor de la cocina.
- Coloque la almohadilla en forma de cinta alrededor de todo el orificio, de tal forma que la cocina descansa sobre ella.
- Bajo cualquier circunstancia asegúrese que la cocina esté bien ventilada y que la entrada y salida del aire no estén bloqueadas.

NOTA:

Tomar en cuenta las siguientes medidas de distancia que debe cumplir el producto para un correcto funcionamiento.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650	200	20 mín.	Entrada de aire	Salida de aire

CONSEJOS PARA COCINAR

Atención

Tener cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está usando la zona de cocción grande. A temperaturas extremadamente altas, como el aceite y grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un grave riesgo incendio.



- Cuando la comida hierva, reduzca la configuración de potencia.
- El uso de 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.
- Comience a cocinar en una configuración alta y reduzca la configuración cuando la comida se haya calentado.

Cocer a fuego lento, cocinar el arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando las burbujas suban ocasionalmente a la superficie. Es la clave para sopas deliciosas y los guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado. También debe cocinar salsas a base de huevo y espesados 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 adecuadamente en el tiempo recomendado.

Advertencia de calor residual

 Cuando la placa ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra “H” parece advertirle que se mantenga alejado de ella.

APAGADO AUTOMÁTICO

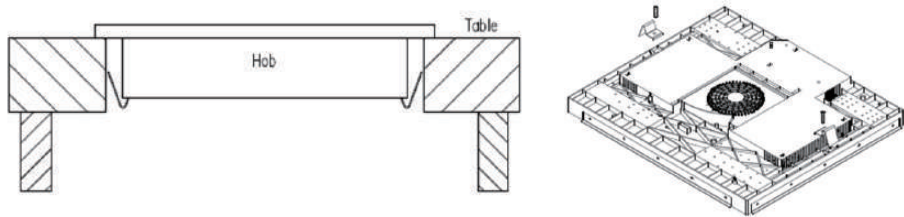
Uno de las características de seguridad de la encimera es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la tabla a continuación:

Potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo Máx. (hrs) funcionamiento	8	8	8	4	4	4	2	2	2

- Tener instalado un interruptor termomagnético adecuado (32 amp para SOLCO072 que proporcione una desconexión completa de la fuente principal.
- Este interruptor termomagnético será fácilmente accesible para el cliente con la cocina instalada.
- Finalmente montar la cocina en el agujero destinada para ella y asegurar con los soportes de fijación.

Instalación de los soportes de fijación:

- La unidad debe ser colocada en una superficie estable y lisa. No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la superficie de cocción.
- Fijar la placa de cocción sobre la superficie de trabajo atornillando los soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen).



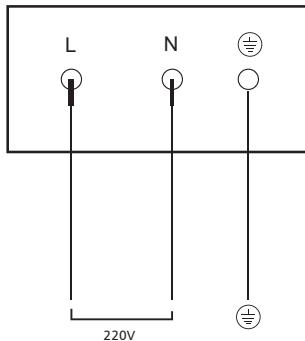
PRECAUCIÓN



- La placa de cocción debe ser instalado por personal cualificado o técnicos SOLE. Contamos con profesionales a su servicio. Por favor, no realizar la operación por sí mismo.
- La cocina no se deberá instalar en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadores rotatorios.
- La cocina se instalará a de manera que pueda garantizar una mejor radiación de calor para asegurar su fiabilidad.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA DE LA ENCIMERA

- La fuente de alimentación se debe conectar de acuerdo con el estándar correspondiente (220 V-60Hz.) y debe ser conectada a un interruptor termomagnético de 32 amp. El método de conexión se muestra a continuación.



- Su encimera viene de fábrica conectada con su respectivo cable de alimentación en sistema monofásico.
- Sólo debe conectar el otro extremo del cable al interruptor termomagnético habilitado para su encimera (de capacidad de corriente según el modelo).
- Para la instalación de red trifásica debe de hacerlo un personal calificado o ponerse en contacto con nuestro servicio técnico SOLE.

PRECAUCIÓN



- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe hacerlo un técnico calificado para evitar accidentes.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que se cumplan con las normas de seguridad.
- El cable no debe dañarse o comprimirse.
- El cable debe ser revisado regularmente y solo debe ser reemplazado por un técnico calificado.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Información del producto

Su encimera de inducción puede satisfacer diferentes tipos de demanda de cocción debido a sus potentes elementos calefactores, su control electrónico y selección de múltiples potencias, etc., convirtiéndolas en la opción ideal para las familias modernas.

La encimera adopta un diseño personalizado, además tiene un rendimiento seguro y confiable.

BLOQUEO DE LOS CONTROLES (SEGURIDAD PARA NIÑOS)

- Puede bloquear los controles para evitar el uso involuntario (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ENCENDIDO / APAGADO están desactivados.

Para bloqueo de los controles

1. Toque el pulsador bloqueo  El indicador del temporizador mostrará Lo.
2. "Lo", indican que el pulsador se encuentra bloqueado.

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la encimera esté funcionando.
2. Mantenga presionado el pulsador de bloqueo  durante 3 segundos.
3. Ahora puede comenzar a usar su encimera.



Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ENCENDIDO / APAGADO, siempre puede apagar la placa con el control ENCENDIDO / APAGADO en una emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la próxima operación.

2. Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta "0". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".



3. Apague la cocina tocando el control ON / OFF.



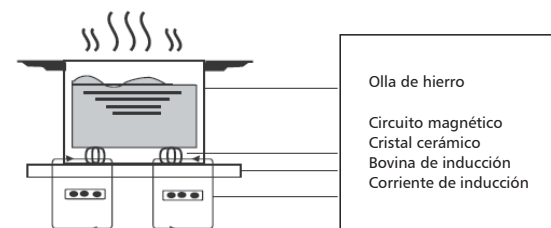
* Cuidado con las superficies calientes

"H" mostrará lo que significa que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede usar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, use la zona de cocción que aún está caliente.



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.

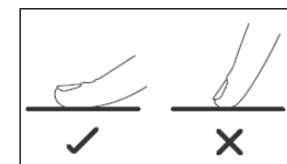


Antes de usar su nueva encimera de inducción

- Lea este manual, tomando nota especial de la sección 'Avisos de Seguridad'.
- Eliminar cualquier película protectora que aún pueden estar en su encimera vitrocerámica.

Usando los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna 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 estén siempre limpios, secos, y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o una paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

Correcta elección del menaje para cocinar



- 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 olla o sartén.

Para comprobar si el recipiente es adecuado puede 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.

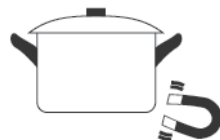
Si usted no tiene un imán:

1. Ponga un poco de agua en la bandeja que desea comprobar

2. Siga los pasos descritos en "Para empezar a cocinar"

3. Si 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.

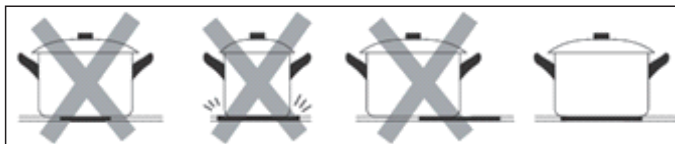


Tamaño de zona de cocción (mm)	Dimensión mínima de olla (diámetro /mm)
160	120
180	140

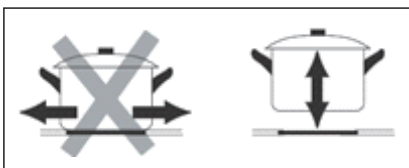
- No use utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



- Asegúrese de que la base sus utensilios sean lisos, se apoyen de manera plana en la placa y sea del mismo tamaño de la zona de cocción. Siempre centre sus utensilios en la zona de cocción.



- Siempre levanten los utensilios de la placa vitrocerámica, nunca los deslice porque pueden dañar el vidrio.

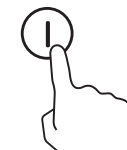


FUNCIONAMIENTO DE SU NUEVA ENCIMERA INDUCCIÓN

Para empezar a cocinar

- Después de encender el interruptor termomagnético, el zumbador emite un pitido, todos los indicadores se iluminan 1 segundo y luego se apagan; lo que indica que la encimera a entrado en modo de espera.

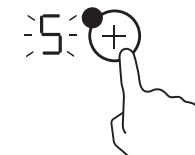
1. Toque el pulsador de encendido/apagado; todos los indicadores muestran " _ ".



2. Coloque un olla adecuada en la zona de cocción que desea utilizar. Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.

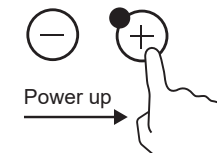


3. Al tocar el pulsador de la zona de cocción, un indicador junto a la tecla parpadeará.



4. Seleccione un ajuste de calor tocando de nuevo el control de zona de cocción o el control "-".

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



Cuando hayas terminado de cocinar

1. Toque la selección de la zona de calentamiento que desea apagar.

