CERTIFICADO DE GARANTÍA

Encimera de Inducción

S · Collection

Modelo: _____ Fecha: _____

N° de Serie: _____ Revisor: _____

MT INDUSTRIAL S.A.C. GARANTIZA LAS ENCIMERAS "S•COLLECTION" 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 alas del equipo (voltaje incorrecto), falta de mantenimiento, reparaciones efectuadas por personal no autorizado, maltrato, transporte inadecuado, descuido y golpes.

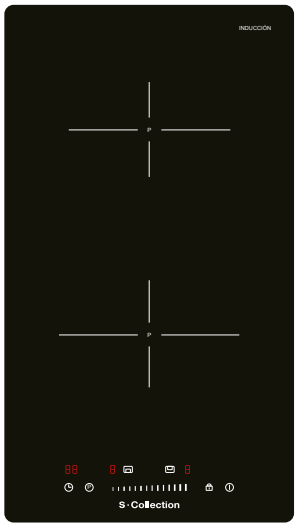
La garantía consiste en la reparación o cambio de la encimera a nuestro juicio, no incluye fletes ni responsabilidad alguna sobre supuestos daños a objetos y/o personas causadas por la misma.

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.

Atención al Cliente: 619 0510
Av. Argentina 2317, Callao - Perú Telf.: 619 0500
E-mail: atencionalcliente@sole.com.pe | ventas@sole.com.pe Web: www.scollection.com.pe

Fabricado en China bajo encargo y especificaciones de MT INDUSTRIAL S.A.C
Importado por MT INDUSTRIAL S.A.C. RUC: 20555190132

S · Collection



Manual de Instrucciones

Encimera de Inducción 30 cm

SOLCO080

Instalación, funcionamiento y garantía

scollection.com.pe

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

ESTIMADO CLIENTE

Usted ha adquirido una encimera S•COLLECTION de inducción, diseñada y fabricada con la más avanzada tecnología actual para brindarle muchos años de óptimo rendimiento.
Las encimeras S•COLLECTION, de excelente acabado y calidad, destacan en el mercado gracias a sus características innovadoras, como su superficie vitrocerámica de alta resistencia, panel táctil de precisión, múltiples niveles de potencia y funciones de seguridad avanzadas como el apagado automático y Child lock.
Le sugerimos seguir atentamente las indicaciones de este manual para obtener el mayor beneficio de su producto y un funcionamiento eficiente y seguro.

Aviso sobre las imágenes en este manual
En este manual, hemos incluido imágenes con el propósito de brindar una representación visual de nuestra encimera de inducción S•COLLECTION. Sin embargo, es importante tener en cuenta que estas imágenes son referenciales y pueden variar ligeramente en comparación con el producto real que usted posee. Las diferencias, si las hubiera, no afectarán el rendimiento, la calidad ni las funciones del producto.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES PARA INSTALADOR

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 7
Bloqueo de los controles (seguridad para niños) 8
Apagado automático..... 9
Consejos para cocinar 12
Ajuste de potencia de cocción 13
Cuidado y limpieza 13
Consejos 14

Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	El ventilador integrado en la placa de inducción se ha activado para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Es posible que siga funcionando incluso después de apagar la placa.	• Esto es normal y no requiere ninguna acción. No apague la placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando.
Las sartenes no se calientan y aparece en la pantalla.	La placa de inducción no detecta la sartén porque no es apta para la cocina de inducción. La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada.	Utilice utensilios de cocina aptos para inducción. Consulte la sección «Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados». Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se 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 de error, apague la placa de inducción en la pared y comuníquese con un técnico calificado.

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 IGBT.	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.

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 está encendida. • Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	• Desbloquear los controles. • "Bloqueo de controles"para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede que esté usando la punta de su dedo al tocar la controles.	• Asegúrese de que el área de control táctil está seca y utilice 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 sartenes hacen ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la Construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	• Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción produce un zumbido leve cuando se utiliza a temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	• Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al disminuir la temperatura.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

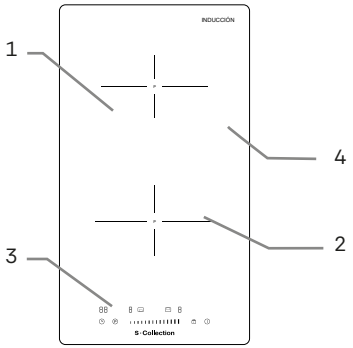
- Desconecte la encimera de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento en ella.
- La conexión a un sistema de cableado con puesta a tierra es esencial y obligatoria.
- Interruptores termomagnéticos de desconexión se deben incorporar en el cableado fijo de acuerdo con las reglas 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

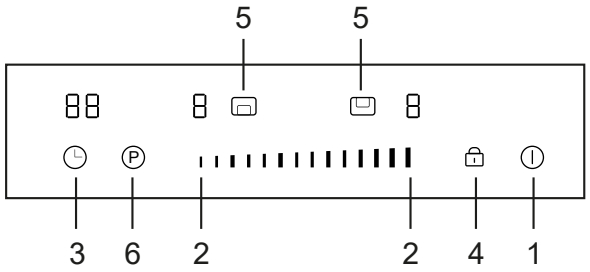
- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- Ningún material o productos combustibles deben ser colocados en este aparato en cualquier momento.
- Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría 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 reclamo de garantía o responsabilidad.

PARTES DE LA ENCIMERA

1. Zona de cocción mediana 1200/1500 W.
2. Zona de cocción grande 1800/2100W.
3. Panel de control
4. Mesa de cocción vitrocerámica.



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



1. Icono táctil de encendido /apagado.
2. Slider de selección de potencia.
3. Icono táctil de timer.
4. Icono táctil de Child lock.
5. Icono táctil de selección de zona de Cocción.
6. Icono táctil para activación de Booster.

INFORMACIÓN TÉCNICA

MODELO	SOLCO080
Zonas de cocción	2
Tensión y frecuencia	220V AC - 60Hz
Potencia máxima	3600W
Dimensión total (Alto x ancho x profundidad)	60 x 290 x 520 mm
Dimensión de empotramiento (Ancho x profundidad)	270 x 490 mm

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 (ver imagen).

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Derrame de líquidos, masas fundidas y azucaradas calientes sobre el cristal de la estufa.	Remover estos inmediatamente con un cuchillo para rebana pescado, espátula o una cuchilla para raspar adecuada 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 raspe 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, 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 estufa. 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 de arriba.	• La estufa puede emitir un sonido y apagarse, y los controles táctiles puede que dejen de funcionar si hay líquido en ellos. Asegúrese de que se limpie y se seque el área de control antes de encender la estufa de nuevo.

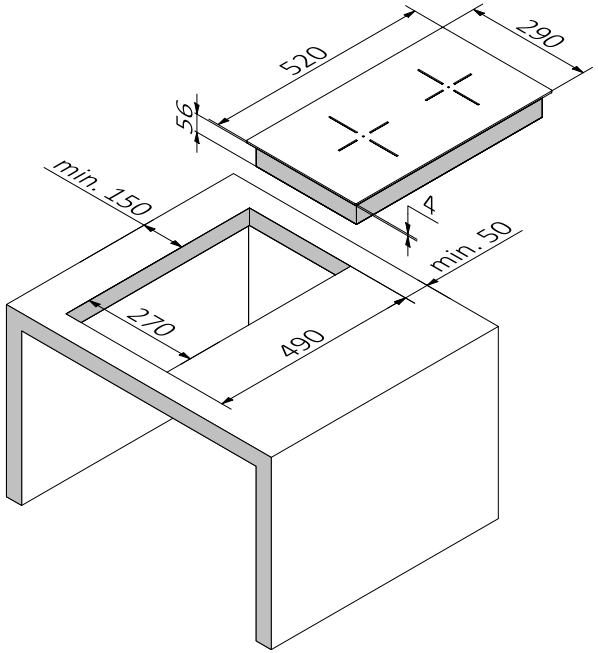
AJUSTE DE POTENCIAS DE COCCIÓN

Potencia	Adecuada
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida. • Para derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente. • Similar a "cocción a fuego lento. • Calentamiento lento.
3 - 4	• Para recalentar. • Cocción rápida. • Para cocinar arroz.
5 - 6	• Panqueques.
7 - 8	• Para cocinar pasta.
9	• 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 encimera. 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 encimera.	• 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.

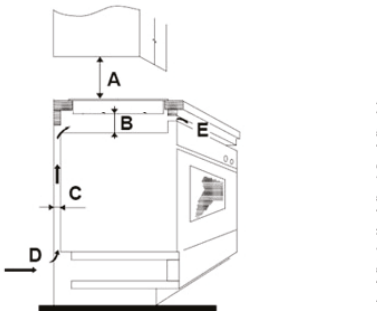
DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



* Dimensiones expresadas en mm.

- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea al menos de 30 mm. Seleccione un material resistente al calor para evitar una deformación causada por el calor.
- Coloque la almohadilla en forma de cinta alrededor de todo el orificio, de tal forma que la encimera descanse sobre ella.
- Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la encimera 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.

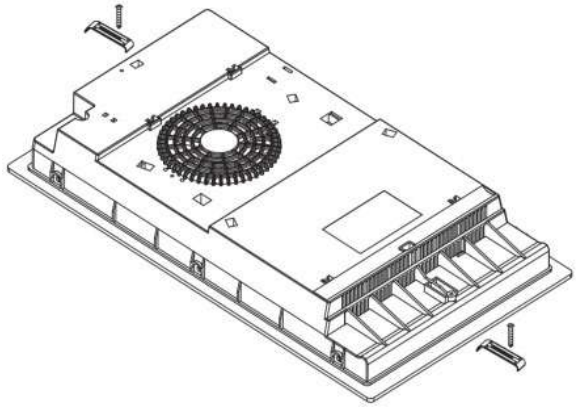


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650	100	20 a 50	Entrada de aire	Salida de aire

- Tener instalado un interruptor termomagnético adecuado (32 amp para SOLCO080) que proporcione una desconexión completa de la fuente principal.
- Este interruptor termomagnético será fácilmente accesible para el cliente con la encimera instalada.
- Finalmente, montar la encimera en el agujero destinado 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).



Para cancelar el timer:



1. Toque el pulsador de la zona de cocción que desea cancelar el temporizador.



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

3. Toque el slider hacia la izquierda para disminuir el temporizador a “00”; el temporizador se cancela.

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 de 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.

Cocción delicada, cocinar el arroz

- La cocción delicada/lenta se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 ºC, cuando las burbujas suben 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 espesadas 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.

6. Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.



Nota: Habrá un punto rojo en la esquina inferior derecha de la indicación del nivel de potencia que indica que la zona de cocción tiene programado el timer.

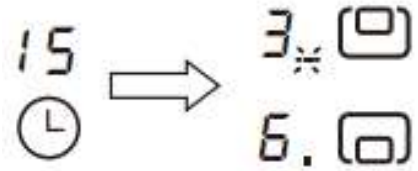
7. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará.



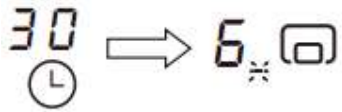
Nota: Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.

Si el temporizador está configurado en más de una zona de cocción:

1. Cuando configura el temporizador para variar zonas de cocción, se indican puntos rojos de las zonas de cocción con timer. La pantalla del temporizador muestra el tiempo. El punto de la zona correspondiente parpadea.

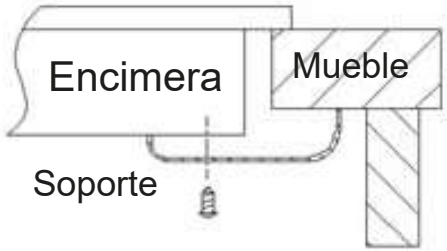


2. Una vez que expire el temporizador de cuenta regresiva, la zona de cocción correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo tiempo del temporizador y el punto de la zona de cocción correspondiente parpadeará.



Nota: Toque el control de selección de la zona de calentamiento, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

- Ajustar la posición del soporte para adaptarse a diferentes espesores de super cie de trabajo.



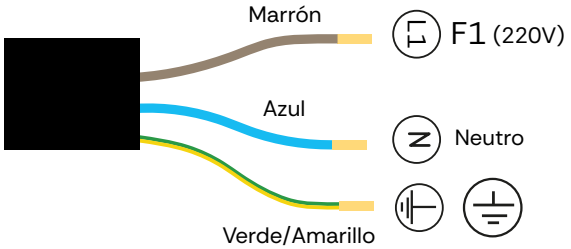
PRECAUCIÓN

- La placa de cocción debe ser instalada por personal calificado o técnicos SOLE.
- Contamos con profesionales a su servicio. Por favor, no realizar la operación por sí mismo.
- La encimera no se deberá instalar en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadores rotatorios.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA DE LA ENCIMERA

- La fuente de alimentación se debe conectar de acuerdo con el estándar correspondiente (220 V-60 Hz) y debe ser conectada a un interruptor termomagnético de 32 amp. para la SOLCO080. El método de conexión se muestra a continuación.

220V/60Hz (F/N) MONOFÁSICO



- Su encimera viene de fábrica conectada con su respectivo cable de alimentación en sistema monofásico.

- Solo debe conectar el otro extremo del cable al interruptor termomagnético habilitado para su encimera (de capacidad de corriente según el modelo).

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

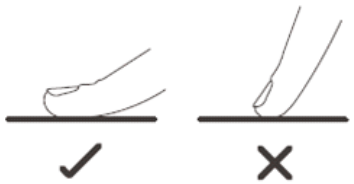
Su encimera de inducción puede satisfacer diferentes tipos de demanda de cocción debido a sus potentes elementos calefactores, su control electrónico y selección de múltiples potencias, timer en cada quemador, etc., convirtiéndola en la opción ideal para las familias modernas.

Antes de usar su nueva encimera de inducción

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

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.



6. Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.



7. El timbre sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará “- -” cuando finalice el tiempo de configuración.

Usando el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

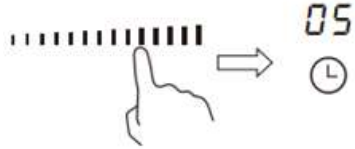
1. Toque el pulsador de zona de cocción para el que desea configurar el temporizador.



2. Inmediatamente que toque el pulsador del temporizador, se mostrará el “00” en la pantalla del temporizador, y el “0” parpadea.



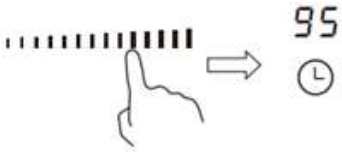
3. Ajuste la hora tocando el slider (por ejemplo, 5).



4. Toque nuevamente el pulsador del temporizador; el “0” parpadeará.



5. Configure el tiempo pulsando el slider (por ejemplo, 9); ahora el temporizador que configura es de 95 minutos.



USANDO EL TEMPORIZADOR (TIMER)

Se puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes usarlo como un minutero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- Puede usarlo como temporizador de corte para apagar una o más zonas de cocción después de que se acabe el tiempo.
- "Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos".

Usando el temporizador como minutero

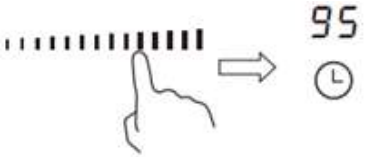
1. Asegúrese de que la encimera esté encendida. Y que ningún pulsador de zona de cocción esté activado (indicación de zona '–' es sin parpadear).

Nota: Puede configurar el timer antes o después de que finalice la configuración de potencia de la zona de cocción.

2. Toque la tecla del temporizador; se mostrará "00" en la pantalla de la derecha y "0" parpadeará.



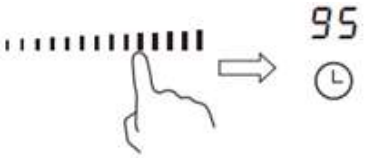
3. Ajuste la hora deslisar su dedo sobre el slider (por ejemplo 5).



4. Toque el control del temporizador nuevamente, luego "0" parpadeará.



5. Configure el tiempo deslizando sobre el slider (por ejemplo, 9), que la configuración es de 95 minutos.



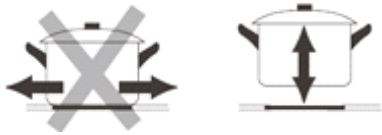
- Se oirá un pitido cada vez que se ha registrado un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.
- No use utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



- Asegúrese de que la base de sus utensilios sea lisa, se apoye 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 deslicen porque pueden dañar el vidrio.



FUNCIONAMIENTO DE SU NUEVA ENCIMERA DE 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 se encuentra en modo de espera.

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



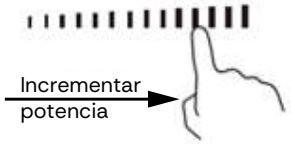
2. Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desea utilizar. Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



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



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

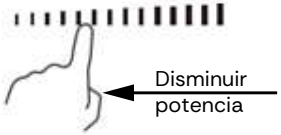


Cuando hayas terminado de cocinar

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



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



3. Apague la encimera 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.



BLOQUEO DE LOS CONTROLES (CHILD LOCK)

- 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 ON/OFF están desactivados.

Para bloqueo de los controles

1. Toque el icono 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 icono 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.

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

Una 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