

02	Bienvenida y garantía
03	Instrucciones de seguridad y advertencias
06	Descripción de las placas calientes
07	Instrucciones de uso
15	Instalando su encimera
19	Información técnica
21	Solución de problemas
24	Limpieza y mantenimiento
25	Tener en cuenta
26	Servicio técnico y contacto Gröner

BIENVENIDA

Estimado cliente:

Gracias por comprar nuestra encimera, que está diseñada para ser usada fácilmente y acompañarle por largo tiempo en sus preparaciones culinarias.

Antes de usar su nuevo producto, por favor lea rigurosamente este manual de instrucciones y guárdelo para futuras referencias.

GARANTÍA

Su producto viene con una póliza de garantía de nuestro Servicio Técnico Oficial. Por favor lea las condiciones que se detallan en aquella póliza y conserve su boleto como comprobante de compra para asegurarse de no perder su garantía.

Su producto cuenta con un año de garantía desde la fecha de compra. Mantenga el recibo, ya que puede ser requerido por nuestro Servicio Técnico al momento de hacer valer su garantía.

Si su producto venía incluido en la compra de un departamento, la garantía tendrá al menos un año de duración a partir de la fecha de recepción final del departamento. Algunos proyectos cuentan con garantía extendida, puede averiguar su vigencia tomando contacto con nosotros.

Para hacer valer la garantía, debe presentar el documento de recepción final (acta de entrega).

La instalación de su producto debe ser realizada únicamente por nuestro Servicio Técnico Autorizado o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

La instalación por parte de particulares no autorizados puede causar la pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a personas, animales, y/o propiedad como resultado de una instalación defectuosa, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

Ante cualquier duda con respecto a la vigencia de su garantía o necesidad de atención, contáctese con nosotros, al **(+56) 2 22180010** o al correo: **contacto@groner.cl**.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

01. La instalación y conexión de su encimera debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).
02. Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
03. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente. Los niños no deben jugar con el aparato, la limpieza y el mantenimiento de su encimera no debe ser realizado por niños sin supervisión.
04. Revise el estado de la encimera al abrir la caja. Si hay cualquier problema contáctese con el proveedor.
05. Mantenga los materiales de empaque (bolsa plástica, espuma, clavos, etc...) alejado de los niños. Por favor deseche los materiales de empaque de una manera responsable con el medioambiente.
06. Deshágase del artefacto de una manera responsable con el medioambiente.
07. Este aparato debe ser conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento, que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
08. No haga conexiones con los cables que no correspondan bajo ninguna circunstancia. Por ningún motivo altere las conexiones eléctricas de su artefacto.
09. Si el cable de poder está dañado, este debe ser reemplazado por el original del fabricante, y el cambio realizado por el Servicio Técnico Autorizado.
10. Cocinar con aceite o grasas sin supervisión puede ser peligroso y resultar en un incendio. Jamás intente extinguir el fuego con agua, desconecte el artefacto y cubra el fuego con una tapa o una manta extintora.
11. No mire fijamente los calentadores cuando el artefacto esté en funcionamiento.
12. No coloque objetos inflamables sobre los calentadores ni almacene objetos en la superficie de cocción, ya que podría generar un incendio.
13. No coloque objetos magnetizables como tarjetas de créditos, tarjetas de memoria o dispositivos electrónicos como ordenadores, reproductores MP3, entre otros ya que pueden ser afectados por su campo magnético.
14. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. La ebullición provoca humo y los derrames grasosos pueden encenderse. El proceso de cocción debe ser supervisado.
15. Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
16. Nunca utilice su aparato para calefaccionar o climatizar la habitación.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

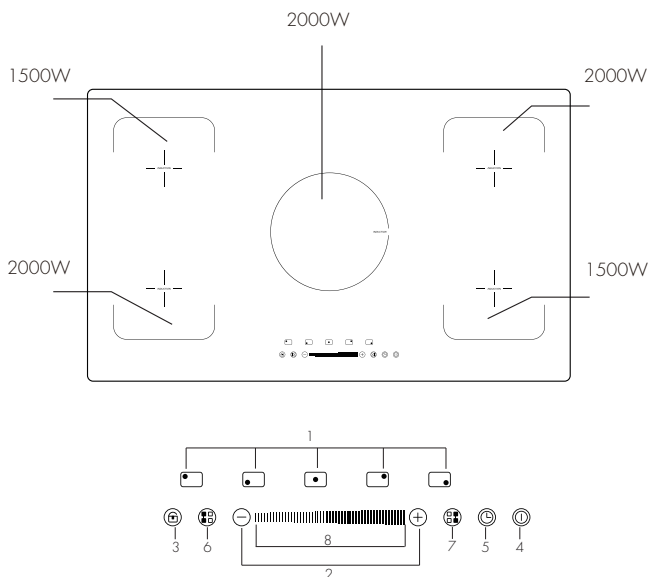
17. No cocine en una encimera quebrada o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, apague inmediatamente el electrodoméstico de la red eléctrica (interruptor de pared) y comuníquese con un técnico certificado. Si no sigue estos consejos, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.
18. **ADVERTENCIA:** El artefacto y sus partes se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado y no tocar el área de los calentadores y sus alrededores. Sólo toque los botones del centro de control. Mantenga a los niños alejados.
19. Antes de limpiar o realizar el mantenimiento a su encimera, apague el artefacto. No utilice productos o esponjas abrasivas para limpiar su encimera ya que pueden dañar el vidrio de su encimera.
20. No debe utilizar un limpiador a vapor para limpiar la encimera.
21. El artefacto no está diseñado para ser operado por medio de un sistema de timer (temporizador) externo o control remoto separado.
22. Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
23. No ponga papel de aluminio para recubrir los quemadores o la encimera. Los recipientes o planchas deben ser de fondo plano, uniformes y del tamaño de los quemadores. No utilice ollas convexas, deformes ni recipientes u ollas de barro o piedra esteatita. No utilice ollas o recipientes con bordes dentados o bandejas de arrastre a través de la superficie ya que puede provocar daños o ralladuras en el vidrio de su encimera.
24. Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de su encimera, ya que pueden calentarse.
25. Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de panorámicas o sartenes para apagar las zonas de cocción cuando los retire.
26. Este aparato cumple con las normas de salud de seguridad electromagnéticas, sin embargo las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante de implantes antes de usar este equipo para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético. El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte del afectado.
27. No permita que su ropa, cuerpo o cualquier otro artículo que no sea un utensilio de cocina entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
28. Los mangos de la ollas o cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Asegúrese que los niños no puedan alcanzar los mangos de los utensilios de cocina ya que puede provocar quemaduras y escaldaduras.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

29. No permita que los niños jueguen con el aparato ni se sienten, se pongan de pie o se suban encima.
30. No guarde artículos de interés para los niños en armarios encima del aparato. Los niños que se suben a la placa de cocción pueden sufrir lesiones graves.
31. No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el aparato.
32. Los niños o las personas que sufren una discapacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya su uso. El instructor debe estar seguro de que pueden utilizar el equipo sin peligro para sí mismos o para su entorno.
33. La hoja afilada como una navaja de un raspador para superficies de cocción queda expuesta cuando se retrae de la cubierta de seguridad. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre de manera segura y fuera del alcance de los niños ya que pueden provocar lesiones o cortes.
34. No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado ante la SEC o a través de nuestro Servicio Técnico Autorizado.
35. No coloque ni deje caer objetos pesados en su aparato. No se pare sobre su encimera.
36. Este electrodoméstico está diseñado para usarse en un hogar o entornos similares, como áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas u otros entornos residenciales. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
37. **ADVERTENCIA:** Para evitar que el aparato se vuelque, debe estabilizarse antes de la instalación. Consulte las instrucciones de instalación de este manual.
38. **ATENCIÓN:** Útilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de resguardos inapropiados puede causar daños o accidentes.
39. **ADVERTENCIA**
Peligro de incendio: no guarde artículos sobre la superficie de cocción.
40. La encimera tiene que estar instalada en un mueble resistente al calor. Algo de humo podría ocurrir durante el primer uso, esto es normal. Mantenga la encimera funcionando por un período breve de tiempo (15min) para quemar el exceso de sellante.

– Este folleto contiene una etiqueta de datos duplicados y un diagrama de cableado. Adjunte estas etiquetas a una superficie accesible y cercana para facilitar su consulta. El fabricante también se reserva el derecho de realizar cualquier modificación que se considere necesaria o útil a los productos, sin poner en peligro las principales características funcionales y de seguridad de los propios productos.

DESCRIPCIÓN DE LAS PLACAS CALIENTES




1. Selección zona de cocción
2. Regulador de tiempo / temperatura
3. Botón bloqueo de seguridad
4. ON/OFF
5. Selector temporizador
6. Área de cocción flexible izquierdo
7. Área de cocción flexible derecho
8. Control deslizante

INSTRUCCIONES DE USO

01. No toque el aparato con las manos mojadas.
02. No opere el aparato descalzo.
03. No permita que los niños operen la encimera.
04. Desconecte la fuente de alimentación antes de cualquier mantenimiento y limpieza.
05. Las placas eléctricas se calientan, y se mantienen calientes, durante e inmediatamente después de su uso. No toque la encimera hasta que ésta se haya enfriado.
06. No deben utilizarse limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
07. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

INSTRUCCIONES DE USO

Control por Tacto

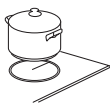
- Todas las operaciones se realizan por controles de tacto en el panel de control.
- Cada control tiene un botón con una imagen visual. 
- Usted escuchará un sonido cada vez que presione un botón.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no hayan objetos encima (por ejemplo un utensilio o paño) que los cubra. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

Encendiendo la Encimera

- Presione el botón ON/OFF "ⓘ" para encender el artefacto. La encimera emitirá un único sonido y todas las pantallas muestran " - " o " - - ", lo que significa que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.



- Coloque una olla o sartén 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 limpios y secos.



- Toque el botón de selección de zona de cocción y el indicador junto a la tecla, parpadean.
- Seleccione el nivel de calor tocando los botones de " + " o " - ".

Nota: Si no elige un nivel de calor dentro de 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Para volver a comenzar, siga las instrucciones desde el paso 1. Puede volver a tocar el botón de selección de zona de calentamiento y modificar el nivel de calor en cualquier momento durante la cocción.

Control Deslizante

- Encienda la placa de inducción, toque el botón de selección de zona de cocción y el indicador junto a la tecla parpadean durante 5 seg. Durante este periodo, puede ajustar el nivel de cocción de 2 a 9 utilizando el control deslizante. Para aumentar el nivel de cocción deslice de izquierda a derecha y para disminuir el nivel de cocción, deslice de derecha a izquierda.



Pantalla Parpadea " U "

Si la pantalla parpadea " U ", alternativamente con el ajuste de calor, esto significa que:

- No ha colocado una olla o sartén en la zona de cocción de forma correcta.
- La olla o sartén que está utilizando no es adecuada para cocinar en una cocina de inducción.
- La olla o sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.
- **Nota:** la zona de cocción no se calienta a menos que utilice una olla o sartén adecuada para una cocina de inducción y para la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se utiliza una olla o sartén adecuada sobre la encimera de inducción.

Al Término de Cocinar

- Cuando haya terminado de cocinar, toque el control de selección de zona de cocción que desea apagar.
- Apague la zona de cocción deslizando de derecha a izquierda el control deslizante hasta llegar a " 0 ". Asegúrese de que la pantalla muestre " 0 " y luego, " H ".
- Apague la encimera de inducción tocando el botón ON / OFF y no confíe en el detector de sartenes para confirmen su apagado.
- **ADVERTENCIA:** tenga cuidado con las superficies calientes. El indicador " H " mostrará que zona de cocción se mantiene caliente al tacto, lo que podría ocasionar daños y quemaduras. El ícono " H ", desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.
- **Nota:** El indicador " H " se puede utilizar como una función de ahorro energía. Si desea calentar otras preparaciones, use la placa de cocción que aún está caliente.

Bloqueo de Seguridad

- Para activar el bloque de seguridad, toque y mantenga presionado durante 2 segundos el botón de bloqueo de seguridad "Ⓜ". El indicador del temporizador mostrará "Lo".
- Para desbloquear toque y mantenga presionado el botón de bloqueo de seguridad "Ⓜ" durante 2 segundos.
- **Nota:** cuando la placa de cocción está en modo de bloqueo, todos los botones están deshabilitados a excepción del botón ON/OFF. Siempre puede apagar la placa de inducción con el botón ON/OFF en caso de emergencia, pero primero deberá desbloquear la placa en la siguiente operación.

Protección contra Sobrecalentamiento

La encimera está equipada con un sensor de temperatura que puede controlar la temperatura dentro de la placa de inducción.

Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Detección de Artículos Pequeños

Cuando un sartén u olla de tamaño inadecuado o no es magnético, por ejemplo de aluminio, o algún otro objeto pequeño por ejemplo un cuchillo, tenedor o llave, se ha dejado en la placa, la pantalla parpadea "E" y la placa pasará automáticamente al modo de espera de 1 minuto.

El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 2 minutos más.

INSTRUCCIONES DE USO

Apagado Automático de Seguridad

El apagado automático es una función de seguridad que tiene su encimera de inducción. Si uno o más calentadores se dejan prendidos accidentalmente, se activará la función de apagado automático tras un periodo de tiempo. El tiempo que transcurra dependerá del nivel de calor para cada calentador.

La tabla a continuación señala los límites de tiempo para cada nivel de calor:

Nivel de calor	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo máximo (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

- **Nota:** cuando se retira una olla o sartén de la placa de cocción, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y apagarse automáticamente dentro de 1 minuto.
- **¡ADVERTENCIA!** Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar esta encimera.

INSTRUCCIONES DE USO



Timer

Puede configurar el timer (temporizador) para que se apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido. Lo puede configurar por un tiempo máximo de 99 minutos.

Para configurar el tiempo de apagado de una zona de cocción, siga los siguientes pasos:

- Toque el control de selección de zona de cocción para el quemador que desea configurar el temporizador.
- Toque el botón de temporizador "⌚" y el ícono comenzará a parpadear y se mostrará el ícono "30⌚" en la pantalla del temporizador.
- Configure la hora tocando los botones de "- " o "+ ". El tiempo disminuirá o aumentará en 1 minuto.
- Toque y mantenga apretado el botón de "- " o "+ ". El tiempo disminuirá o aumentará en 10 minutos.
- Para reducir el tiempo pendiente a cero, toque el botón "- " o presione el botón del temporizador. En la pantalla de minutos aparecerá el ícono "00" para cancelar el temporizador.
- Cuando se establezca el temporizador, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
Nota: el punto rojo al lado del indicador del nivel de potencia se iluminará, indicando que la zona está seleccionada.
- Cuando expire el tiempo de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.
- Si configura el temporizador para múltiples zonas de cocción con retardo de apagado, la pantalla mostrará el tiempo de retardo de apagado más corto. Si desea verificar el tiempo restante de otra zona de cocción, debe presionar el botón de la zona de cocción que desea consultar.
- **¡ADVERTENCIA!** Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se han encendido previamente.

Áreas de Cocción Flexible - Max. 3000W

- Para encender las zonas de cocción flexibles, toque el botón de la zona flexible que desea encender. Si desea encender el izquierdo, toque el botón "  ". Si desea encender la zona derecha, toque el botón "  ". Los niveles de configuración de calor para las áreas de cocción estarán predeterminadas en " 0 " y se pueden configurar desde " 1 " hasta un máximo de " 9 ".

Nota: Cualquier temporizador que pueda estar funcionando para las áreas de cocción se apagarán y aparecerán 2 guiones representados por el ícono " - - " en la pantalla del temporizador.

- Toque el botón de regulador de potencia y temperatura para cambiar el nivel de potencia hacia arriba o hacia abajo. El nivel de calor seleccionado se mostrará en la pantalla de nivel de calor para cada área de cocción utilizando la zona de cocción flexible.
- Para apagar la zona flexible toque el botón de la zona flexible que está utilizando. Las áreas de cocción flexibles reanudarán su funcionamiento como 2 áreas independientes.
- **Nota:** Modo de Trabajo de Límite Potencia.

Las dos zonas de calentamiento de la izquierda pueden funcionar con la configuración de máxima potencia. Las dos zonas de calentamiento de la derecha y del medio, si funcionan simultáneamente, superan los 3600W. Esto significa que al seleccionar los ajustes más altos para estas zonas, se ajustarán automáticamente para que la potencia total sea inferior a 3600 W.

Regla de ajuste automático para las dos zonas de calefacción derechas y la zona de calefacción central: si selecciona una configuración de calor más alta para una zona de calefacción, la configuración de calor de la otra zona de calefacción se reducirá automáticamente para que la potencia total sea inferior a 3600W.

INSTRUCCIONES DE USO

Ajustes de Calor

- Los ajustes de calor presentados en la siguiente tabla, son solo pautas. El ajuste dependerá de varios factores, como utensilios de cocina utilizados y de la cantidad de alimento que está cocinando.

Nivel de Calor	¿Qué hacer?
1-2	<ul style="list-style-type: none">- Calentamiento para pequeñas cantidades.- Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente.- Cocción suave y calentamiento lento.
3-4	<ul style="list-style-type: none">- Recalentamiento.- Cocción rápida y hervir a fuego lento.- Cocinar arroz.
5-6	<ul style="list-style-type: none">- Panqueques.
7-8	<ul style="list-style-type: none">- Cocinar pasta.- Saltear.
9	<ul style="list-style-type: none">- Freír y dorar.- Sellar carnes.- Hervir agua- Llevar sopa a ebullición

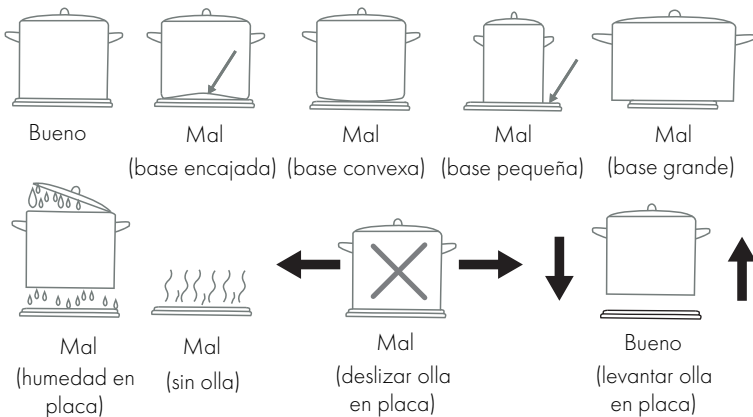
- Para un mejor resultado al freír, se recomienda utilizar una olla o sartén con un grosor inferior de 3 mm.

¡ADVERTENCIA! tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está utilizando la función Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman con facilidad, lo que puede un incendio.

INSTRUCCIONES DE USO

Utencilios Adecuados

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción de inducción. Busque el signo de inducción en el empaque o en el fondo del sartén.
- Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es apta para inducción. Si no tiene un imán, agregue un poco de agua en el sartén que desea comprobar. Si el indicador "U" no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la olla es adecuada.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza. **IMPORTANTE:** El uso de ollas o utensilios con base cóncava, convexa o que se encuentren deformados (como tostadoras de pan), pueden provocar accidentes como el estallido del vidrio.
- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva. Asegúrese de que la base de su sartén u ollas sea lisa, se asiente plana sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Usando una olla que es un poco más ancho significa que la energía se utilizará en su máxima eficiencia. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor que lo esperado. Las ollas con un diámetro inferior a 140 mm. podrían pasar desapercibidas para la placa si se colocan en la zona de cocción más grande.
- Siempre centre ollas o sartenes de la zona de cocción. Levante siempre las ollas o sartenes de la placa de inducción; no las deslice ya que pueden dañar el cristal.



INSTALANDO SU ENCIMERA

La instalación de su encimera debe ser realizada únicamente por el Servicio Técnico Autorizado de Gröner, o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC). Se rechaza toda responsabilidad por daños a personas, animales, cosas o a la propiedad misma, causados por no seguir las instrucciones previas por cualquier tipo de manipulación de cualquier parte del artefacto.

Antes de Instalar su Encimera

Antes de instalar su placa de inducción, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo es cuadrada y está nivelada, donde ninguna unidad o estructura interfiere con los requisitos de espacios.
- La pared y de zona de calentamiento inducida sobre la superficie de la mesa están hechas de un material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y normas y reglas aplicables.
- Se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación principal en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las normas y reglamentos de cableado local. El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de entrehierro de 3mm. en todos los polos o en todos los conductores activos si las normas locales de cableado permiten esta variación.
- El interruptor de aislamiento será de fácil acceso después de la instalación.

Después de Instalar su Encimera

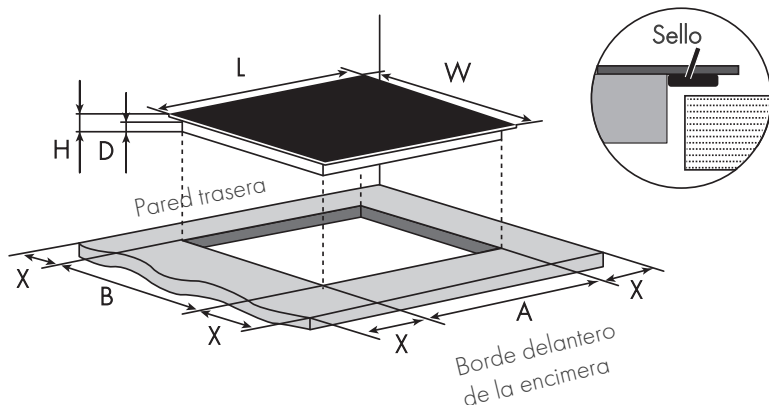
Cuando haya instalado su placa de inducción, asegúrese de que:

- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones de quirófano.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la encimera.
- Si la placa se instala encima de un cajón o armario, la temperatura puede ser demasiado alta en la parte inferior de la placa. Para evitar que las manos u otros objetos inflamables, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la encimera.
- El interruptor de aislamiento es de fácil acceso.

INSTALANDO SU ENCIMERA

Selección de Equipos de Instalación

- Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los siguientes tamaños que se muestran en la siguiente figura y tabla.
- Deje al menos 5 cm. alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 3,5 cm.
- Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para así evitar la deformación causada por la radiación de calor de la placa de inducción.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
860	520	62	56	835	490	50 min.

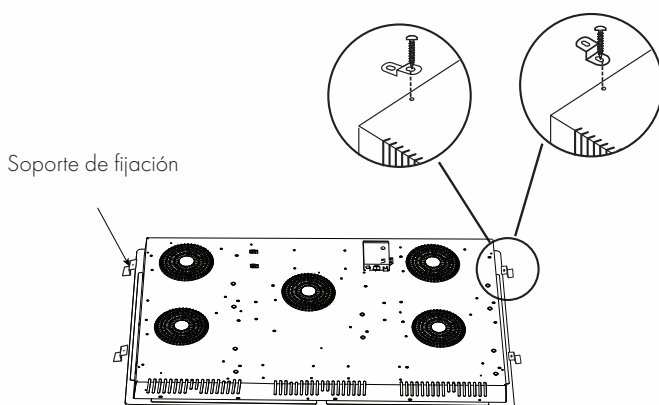
- **¡IMPORTANTE!** La distancia entre la placa de inducción y el armario superior debe ser de al menos 600 mm. La distancia entre la encimera y la campana extractora debe ser de al menos 600 mm y máximo 750 mm.

INSTALANDO SU ENCIMERA

Antes de ubicar los soportes de fijación, la unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa para evitar daño a su encimera u otros objetos. No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la encimera.

Para ajustar la posición del soporte siga las siguientes instrucciones:

- Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 4 soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.



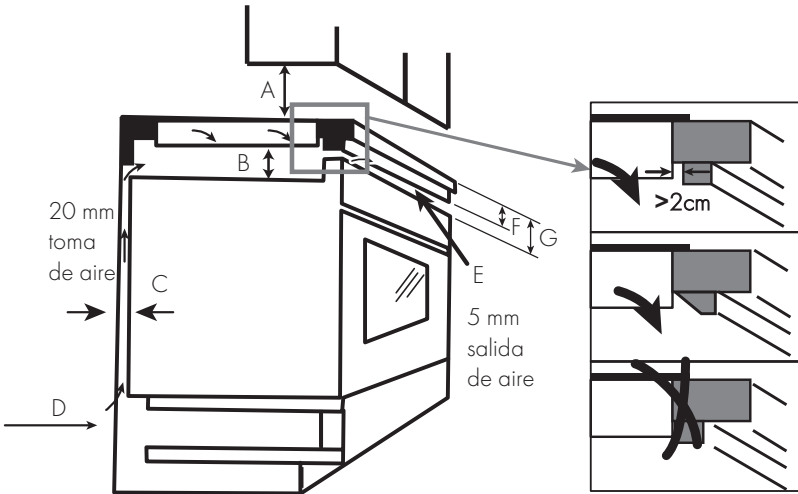
¡PRECAUCIÓN!

- El calentador de inducción debe ser instalado por personal o técnicos calificados.
- La placa no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
- El calentador de inducción debe instalarse de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su confiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor generado por la encimera.

INSTALANDO SU ENCIMERA

La placa tiene un sello especial que evita que entre líquido en el gabinete y dañe los componentes de su encimera. Antes de instalar su encimera en el gabinete, coloque el sello alrededor del borde de la encimera de la siguiente manera:

- Retire la lámina que cubre el sello y con la encimera dada vuelta, pegue el sello en el borde de tal manera que el borde del sello y el borde externo de la encimera calcen de manera perfecta.
- Presione de manera firme el sello contra el borde de manera homogénea. Es importante que quede parejo para evitar que líquidos entren por debajo.
- **¡IMPORTANTE!** Asegúrese 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 de funcionamiento.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
600	50 min.	20 min.	Toma de aire	Salida de aire ≥ 5 mm	> 35	< 50 min.

- **¡IMPORTANTE!** debe haber una abertura de 560 x 5 mm. en la parte delantera (posición E) para disipar el aire.
- Después de la instalación, asegúrese de que la abertura del flujo de aire no esté bloqueada por la encimera.

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA LA INSTALACIÓN

Datos Técnicos

Modelo	Potencia de la placa eléctrica W				
	Quegador Frontal Izq. (180 mm)	Quegador Trasero Izq. (180 mm)	Quegador Central (210 mm)	Quegador Trasero Der. (180 mm)	Quegador Frontal Der. (180 mm)
QEIN5F	2000W	1500W	2000W	2000W	1500W

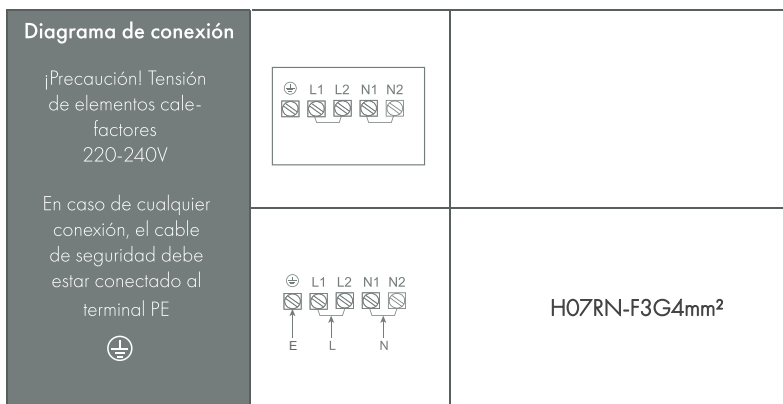
Fuente de alimentación	Dimensiones producto	Dimensiones encastre
	ancho x fondo x alto (mm)	
AC 220-240 V 50/60 Hz	860 x 520 x 62	835 x 490

- Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente de servicio o profesional calificado, que cuente con las herramientas dedicadas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor omnipolar con una apertura mínima de 3mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado solamente por técnicos autorizados.

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA LA INSTALACIÓN

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

- El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la placa. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características.
- El cable de alimentación puede soportar la carga especificada en la placa de características.
- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.
- El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.
- Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier alteración solo debe ser realizada por un electricista calificado.
- La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma pertinente. El método de conexión se muestra a continuación:



¡ADVERTENCIA!

- Cierre la abrazadera del cable después de realizar la conexión eléctrica. Cierre la cubierta de la placa de terminales girándola hacia abajo.

- Asegúrese de que los eslabones de latón estén bien sujetos. De lo contrario, la placa no funcionará correctamente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	¿Qué hacer?
Placa de cocción no enciende.	<ul style="list-style-type: none"> - Comprobar que la placa de inducción está conectada a la fuente de alimentación y está encendida. - Comprobar si hay un corte de energía.
Los controles táctiles no responden.	<ul style="list-style-type: none"> - Los controles están bloqueados. Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones en el manual.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	<ul style="list-style-type: none"> - Puede existir agua en los controles. Seque y vuelva a intentar. - Puede estar tocando los botones con la punta de los dedos.
El cristal se raya.	<ul style="list-style-type: none"> - Se están utilizando utensilios, productos de limpieza o estropajos abrasivos inadecuados. - Utilice siempre recipientes con bases lisas y planas. Consulte las instrucciones en "Limpieza y Mantenimiento" y en "Utensilios Adecuados".
Recipientes hacen crujidos o chasquidos.	<ul style="list-style-type: none"> - Esto puede deberse al material de los utensilios que está utilizando (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente). Esto es normal, el ruido debe disminuir o desaparecer por completo.
La placa de inducción emite un zumbido bajo cuando se usa en una temperatura alta.	<ul style="list-style-type: none"> - Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción. Esto es normal, el ruido debe disminuir o desaparecer por completo al disminuir el calor.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	<ul style="list-style-type: none"> - Se ha encendido un ventilador de refrigeración integrado en su placa de cocción para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. - Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa. Esto es normal y no requiere de ninguna acción. - No cambie la alimentación a la placa de inducción a la pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las ollas o sartenes no se calientan y no aparece "U" en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none"> - La placa de cocción no puede detectar la olla porque es muy pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada. Utilice utensilios aptos para inducción. Consulte "Utensilios Adecuados". - Centre la olla 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 de forma automática e inesperada. Aparece un código de error.	<ul style="list-style-type: none"> - Fallo técnico. Anote las letras y números de error. Apague la placa de inducción en la pared y contactese con un Servicio Técnico Autorizado o con técnico calificado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si surge una anomalía, la placa de inducción entrará al modo de protección automáticamente y mostrará códigos correspondientes a la falla.

Revise la siguiente tabla para solucionar el problema:

Problema	Posible Causa	¿Qué hacer?
El artefacto no funciona	Interrupción en la fuente de alimentación	Verifique que la alimentación principal sea normal; si el interruptor de protección contra fugas está apagado. Si hay un fusible quemado reemplácelo por uno nuevo. Si la alimentación principal es normal, verifique si el enchufe está conectado. Si la placa es de tipo de conexión por cable, desconecte la alimentación, verifique si el enchufe principal está apagado. Excluya las razones anteriores en caso de falla del artefacto y contáctese con el Servicio Técnico Autorizado para su revisión.
Durante el calentamiento, el artefacto dejó de funcionar	Se activa el timer de retardo de apagado	Compruebe si ha configurado la función de retardo de apagado. Si está configurado, el artefacto dejará de funcionar una vez agotado el tiempo configurado.
<u>U</u>	Sin olla o sartén no apto para inducción	Sin olla o sartén, ponga el recipiente adecuado. Si aún así, la sincronización PCB o falla en el circuito de accionamiento, contáctese con el Servicio Técnico Autorizado.
E2	Potencia de entrada demasiado baja	Bajo voltaje e inferior a 180 V. Compruebe si el voltaje de la alimentación principal es normal. Una vez que el voltaje vuelva a su normalidad, reinicie el artefacto. Voltaje de falla PCB, contáctese con el Servicio Técnico.
E1	Potencia de entrada demasiado alta	Alto voltaje y mayor a 250 V. Compruebe si el voltaje de la alimentación principal es normal. Una vez que el voltaje vuelva a su normalidad, reinicie el artefacto. Voltaje de falla PCB, contáctese con el Servicio Técnico.
F3	Cortocircuito en el termistor de la bobina	Error de conexión del sensor del termistor de la bobina o parte de la detección de la falla del termistor de la bobina de PCB. Contáctese con el Servicio Técnico Autorizado.

Problema	Posible Causa	¿Qué hacer?
F4	Termistor de circuito abierto de bobina	Error de conexión del sensor del termistor de la bobina o parte de la detección de la falla del termistor de la bobina de PCB. Contáctese con el Servicio Técnico Autorizado.
E5	Temperatura demasiado alta del termistor IGBT	Temperatura demasiado alta del termistor IGBT, la salida de aire está bloqueada. Abra la salida de aire y reinicie la encimera. Si aún no se resuelve, es posible que exista un error de conexión del ventilador de enfriamiento, ventilador de enfriamiento dañado o una falla del circuito del ventilador. En esos casos, contáctese con el Servicio Técnico Autorizado.
E3	Temperatura demasiado alta del termistor de la bobina	Temperatura demasiado alta en la superficie del vidrio de inducción. Verifique si no hay agua en el sartén u olla. Luego vuelva a conectarse con la energía. Si aún no se resuelve, es posible que el sensor de la placa falle. En ese caso, contáctese con el Servicio Técnico Autorizado.
F9	Cortocircuito del termistor IGBT	Error de conexión del sensor del termistor IGBT o parte de la detección de la falla del termistor del sensor PCB IGBT. Contáctese con el Servicio Técnico Autorizado.
FA	Circuito abierto del termistor IGBT	Error de conexión del sensor del termistor IGBT o parte de la detección de la falla del termistor del sensor PCB IGBT. Contáctese con el Servicio Técnico Autorizado.

- Los problemas o fallas mencionados anteriormente, son fallas comunes. No desmonte la unidad usted mismo para evitar cualquier tipo de peligro o daño a la placa de inducción.
- **¡ADVERTENCIA!**
Se rechaza de toda responsabilidad por daños o personas, animales, cosas o a la propiedad, causados por no seguir las instrucciones de este manual o cualquier tipo de manipulación o cualquier parte del artefacto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El aparato debe estar apagado de la red eléctrica antes de realizar cualquier mantenimiento. Asegúrese de que las placas de cocción no estén calientes antes de cualquier limpieza o mantenimiento.

Cualquier limpiador abrasivo (como por ejemplo el Cif) o esponjas o paños abrasivos, rayará la superficie y podría borrar las marcas del panel de control.

Para la suciedad cotidiana (huellas dactilares, marcas, manchas de alimentos o derrames no azucarados en el vidrio) puede realizar lo siguiente:

- Desconecte el artefacto de la red eléctrica.
- Aplique un limpiador para encimeras de inducción cuando las placas de cocción no estén calientes.
- Enjuague y seque con un paño limpio y suave. También puede utilizar toalla de papel para secado.
- **Nota:** cuando se apaga la encimera, no habrá indicación de superficie caliente pero las zonas de cocción pueden seguir calientes. Tenga mucho cuidado.

Ante reboses por ebullición, derretimientos y derrames no azucarados calientes, elimínelos inmediatamente con una espátula o un raspador especial (rasqueta) para placas de vidrio de inducción. Siga los siguientes pasos:

- Desconecte el artefacto de la red eléctrica.
- Sostenga la espátula o rasqueta en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame.
- Limpie la suciedad con un paño suave (no abrasivo), enjuague y seque con un paño limpio y suave. También puede utilizar toalla de papel para secado.

Ante manchas adheridas generados por alimentos derretidos y azucarados limpie la encimera inmediatamente. Si se dejan enfriar sobre el cristal, puede ser muy difícil retirar o incluso puede dañar permanentemente el vidrio de su encimera.

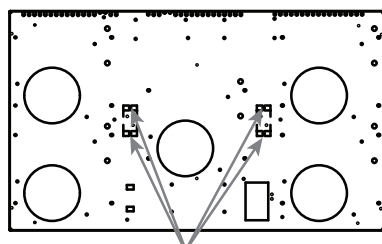
¡ADVERTENCIA! Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, utilícela con sumo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Nota: la encimera puede emitir un pitido y apagarse sola al momento de limpiar el panel de control. Los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a prender la encimera.

TENER EN CUENTA

Desmontaje base inferior

Para desmontar la base inferior de la encimera, primero se deben quitar los 4 tornillos más grandes tal como se muestra en la siguiente figura:



Tornillos a remover

Nota: El retiro de la parte inferior debe ser realizado únicamente por un electricista calificado. El usuario normal no puede desmontar la base inferior

TENER EN CUENTA

Desembalaje



Luego de desembalar el artefacto, deseche todos los elementos del embalaje procurando no causar daño al medio ambiente. La mayoría de los materiales usados para embalar el artefacto son respetuosos del medio ambiente; son 100% reciclables y están marcados con los símbolos adecuados.

ADVERTENCIA:

– Cuando esté desembalando, mantenga alejados de los niños todos los materiales del embalaje (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.).

Cómo desechar el artefacto



Los artefactos antiguos no deberían ser desechados del mismo modo que los otros desechos domésticos normales, sino que deben ser llevados hasta un centro de acopio y reciclaje para electrodomésticos y aparatos electrónicos. La aparición de un símbolo de reciclaje en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje, es señal de que el aparato puede ser reciclado. Los materiales usados en el interior del aparato son reciclables y tienen una etiqueta con dicha información. Al reciclar materiales u otras partes de aparatos usados, usted está haciendo un aporte significativo al medio ambiente.

Su autoridad local le puede entregar información sobre los centros de acopio para aparatos usados.

Servicio Técnico Autorizado

Estimado cliente,

¡Felicitaciones por su compra, estamos confiados en que su producto le entregará momentos de gran satisfacción!

Por favor destine algunos minutos a leer detenidamente el Manual de Instrucciones antes de operar su producto. De esta forma, se asegurará de usarlo correctamente y sin riesgo.

Este producto ha sido fabricado bajo estrictas normas de calidad y ha sido sometido a un riguroso control antes de su comercialización, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso.

Si no encuentra solución a su duda o problema, o solicita coordinar la visita de un técnico, puede contactarse con nuestro servicio técnico oficial al **+56 2 22180010** o al correo **contacto@groner.cl**, el cual se encuentra centralizado en la Región Metropolitana. Desde la central se deriva al servicio técnico de cada región.

Le sugerimos revisar la siguiente información:

PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

GRÖNER garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza y en cumplimiento con lo establecido en la ley N° 19.496 se otorga a este producto una garantía por el periodo de 12 meses a contar de la fecha de adquisición, la cual deberá ser acreditada adjuntando su respectiva boleta o factura de compra.

El plazo de un año no será renovado o prorrogado debido a reparaciones al producto sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley 19.496.

Esta garantía cubre defectos de funcionamiento de origen técnico de la unidad o de sus componentes, mano de obra y repuestos necesarios para la restitución del producto a su estado original de funcionamiento normal "siempre que este no se hubiere deteriorado por algún hecho imputable al artículo" (Art. 21, Párrafo 1, Ley 19.496).

Por lo tanto, esta póliza no cubrirá daños físicos, roturas o defectos de funcionamiento provocados por mala instalación, omisión de instrucciones precautorias, golpes, suciedad, uso no domestico familiar, por caso fortuito, fuerza mayor, exposición a las condiciones meteorológicas adversas, daños causados por uso inadecuado de químicos, intervención de personas no autorizadas evidenciada por la violación de sellos en tornillos de cierre o ajustes, conexión a fuentes de energía inadecuadas o en general, cualquier condición de uso que indique riesgo de daño para el artefacto o para el usuario.

Para hacer efectiva esta garantía, contáctese con nuestro servicio técnico oficial, quienes repararán gratuitamente su producto al cumplir con las condiciones y plazos indicados en esta póliza.

Favor presentar al Servicio Técnico Oficial de GRÖNER, la boleta o factura de la compra del producto. En caso de productos suministrados en obras nuevas, se deberá acreditar con el acta de entrega de la propiedad para hacer valer su garantía.

Para cualquier duda, consulta, sugerencia o reclamo en relación a esta garantía contáctese con nosotros vía correo al: **contacto@groner.cl** o vía teléfono al **+56 2 22180010**.

La presente garantía es válida y únicamente en Chile.
www.groner.cl

GRÖNER

www.groner.cl