

# Nombre del producto: MANUAL DE USUARIO DE FLOW-IN PRO

Tipo de producto: ES

Tipo de documento:



**SILVERLINE**

**MODELOS**

7110

# Índice de contenido

1 INTRODUCCIÓN

2 Advertencias

3 DATOS TÉCNICOS

4 PERSPECTIVAS DEL PRODUCTO

5 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

6 Panel de mandos

6.1 Símbolos

6.2 Pantallas de las zonas de cocción

6.3 Tipo de uso de la campana extractora

7 Sustitución del filtro de carbón activo

8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO

8.1 Limpieza del filtro metálico de aceite y del depósito de agua

9 Principios de funcionamiento del sistema de cocción por inducción

9.1 Utensilios

10 Embalaje

11 Instalación y montaje

11.1 Montaje del filtro de carbón

12 Esquema de conexión

13 USO DEL PRODUCTO

13.1 Panel de la campana

13.1.1 Ventilación automática

13.1.2 Temporizador

13.1.3 Filtro de aceite metálico

13.1.4 Filtro de Carbón activado

13.1.5 Iniciando la cuenta atrás del filtro de carbón activo

13.1.6 Deteniendo la cuenta atrás del filtro de carbón activo

13.1.7 Filtro de aceite metálico y filtro de carbón activo

13.2 Panel de la placa

13.2.1 Modo de temperatura de 3 niveles

13.2.2 Bloqueo infantil

13.2.3 Selección del modo de cocción Power Boost

13.2.4 Selección del puente

13.2.5 Temporizador

14 Niveles de potencia

15 Placa de proceso

## 16 Accesorios y recambios

### 16.1 Accesorio

#### 16.1.1 Tipos de instalación con accesorios y repuestos

## 17 SERVICIO AUTORIZADO

# 1 INTRODUCCIÓN

**Siga las instrucciones paso a paso de este manual.**

El fabricante no se responsabiliza de cualquier negatividad, daño o incendio que pueda producirse en el aparato como consecuencia de no seguir las instrucciones dadas en este manual. El aparato está destinado únicamente al uso doméstico para la cocción de alimentos y la aspiración de los humos de dicha cocción. No está permitido el uso para otros fines (por ejemplo, calentar el ambiente). El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por el uso inadecuado o el ajuste incorrecto de los comandos.



**El aspecto del producto puede diferir de los representados en las imágenes de este folleto, pero las instrucciones de uso, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.**

Es importante conservar este manual de usuario para poder consultarlo en cualquier momento. Asegúrese de que este manual de usuario no se separe del producto durante la venta, el préstamo o el traslado del mismo.

- Lea atentamente las instrucciones: Contiene información muy importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.
- No realice reparaciones eléctricas en el producto.
- Compruebe si todos los componentes son utilizables antes de instalar el aparato. En caso contrario, póngase en contacto con el fabricante y no continúe con la instalación.
- Asegúrese de la integridad del producto antes de instalarlo. En caso contrario, póngase en contacto con el fabricante y no continúe con la instalación.

## 2 Advertencias



**¡ATENCIÓN!**

Siga estrictamente las instrucciones especificadas en este manual.

Antes de iniciar cualquier procedimiento de instalación, el aparato debe estar desconectado de la red eléctrica.

La instalación o el mantenimiento del aparato deben ser realizados por un técnico cualificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y respetando la normativa local vigente en materia de seguridad.

En caso de daños debidos a una conexión incorrecta, el aparato quedará fuera de garantía.

No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato, a menos que se indique específicamente en el manual de usuario.



¡ATENCIÓN!

El aparato no es apto para su uso en tomas de corriente sin conexión a tierra.

El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo como para permitir que el aparato se conecte a la red eléctrica.

Para que la instalación cumpla con la normativa de seguridad vigente, es necesario un interruptor conforme a la norma, que asegure la desconexión total de la red en condiciones de categoría de sobretensión.

No utilice enchufes múltiples o extensiones.

Después de completar la instalación, el usuario no debería poder acceder a los componentes eléctricos.

Las zonas que se tocan durante el uso están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato y bajo supervisión.

El aparato puede ser utilizado por niños menores de 8 años, personas con capacidades físicas, mentales y emocionales limitadas, y personas con experiencia o conocimientos incompletos, sólo si están bajo la supervisión de una persona responsable o han sido informados sobre el uso seguro del aparato y los peligros que pueden ocurrir.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Antes de utilizar la placa de inducción, las personas con marcapasos e implantes activos deben comprobar si el aparato es compatible con el mismo. No es posible garantizar que el 100% de los aparatos existentes en el mercado cumplan los criterios de compatibilidad electromagnética vigentes y no causen interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del aparato. También es posible que las personas que llevan otros aparatos, como los audífonos, experimenten alguna molestia.

No toque las partes calientes del aparato durante y después de su uso.

Evite el contacto con telas u otros materiales inflamables antes de que todos los componentes de la placa se hayan enfriado lo suficiente.

Las grasas y aceites sobrecalentados pueden incendiarse fácilmente. Cuando cocine alimentos ricos en aceite, manténgalos bajo supervisión.

No coloque elementos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la placa, ya que existe la posibilidad de sobrecalentamiento.

No utilice un limpiador de vapor.

Daños en la superficie, decoloración y manchas debido a un detergente inadecuado. Utilizar sólo detergente adecuado para este tipo de placas.

Decoloración debida a daños en la superficie y a la fricción de la olla. Levante y lleve las ollas y sartenes, no las empuje.

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.

El aparato no es adecuado para su funcionamiento a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Cocinar sin supervisión en una placa manchada de aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.

El proceso de cocción debe ser siempre supervisado.

NO INTENTE NUNCA apagar el fuego con agua. Por el contrario, apague inmediatamente la placa y sofoque las llamas con una tapa ignífuga o una cubierta.


No coloque ningún objeto sobre la placa.

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe la placa informativa situada en la parte inferior de la placa para asegurarse de que la tensión eléctrica y los valores de potencia son compatibles con la red y el cable de conexión es el adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un experto eléctrico cualificado.

### **Importante:**

Después del uso, apague la placa usando el control y no confíe en el sensor de la olla.

Para evitar el desbordamiento de los líquidos, reduzca el aporte de calor al hervir o calentar los líquidos.

	<p>Cuando el aparato está en funcionamiento y hay un desbordamiento de agua o se coloca un paño húmedo, el aparato se apaga para protegerse. Para volver a poner en marcha el aparato, debe desenchufar el cable de alimentación y volver a conectarlo.</p>
---	---

No deje una olla o sartén vacía sobre los componentes de la placa o sin un recipiente.

Una vez finalizado el proceso de cocción, apague la sección correspondiente.

El uso de una función de alta potencia, como el refuerzo, no es adecuado para calentar algunos líquidos, como el aceite de cocina. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas. En estos casos, se recomienda utilizar una potencia de calentamiento inferior.

Los recipientes deben colocarse directamente sobre la placa y centrados. No debe haber otros objetos entre la olla y la placa.



Cuando hay mucho calor, el aparato reduce automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.

Antes de cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica desenchufándolo o apagando el interruptor general del armario. Utilice guantes de trabajo para todas las operaciones de instalación y mantenimiento.

El interior y el exterior del aparato deben limpiarse con frecuencia (AL MENOS UNA VEZ AL MES). Además, siga lo que se indica claramente en las instrucciones de mantenimiento.

El incumplimiento de las normas relativas a la limpieza del aparato y a la limpieza y sustitución de los filtros crea el riesgo de incendio.

La fritura debe realizarse bajo control para evitar que el aceite sobrecalentado se incendie.

	Cuando la placa está en funcionamiento, las partes accesibles de la campana se calientan.
	¡ATENCIÓN! No conecte el aparato a la red eléctrica hasta que la instalación esté completamente terminada.

En cuanto a las medidas de seguridad y a las medidas técnicas que deben adoptarse para la evacuación de los humos, respete estrictamente los datos indicados en la normativa de las autoridades locales competentes.

### 3 DATOS TÉCNICOS

Características del producto Flow-in Pro	
Tensión de suministro	220-240V / 380-415V 2N(~)
Frecuencia	50/60 Hz
Consumo máx. de potencia	7360 W
Fusible de protección / fuente de alimentación	2x16 A /1x32 A
Dimensiones del producto (anchura/profundidad/altura)	850x520x210

<b>placa</b>	
Niveles de potencia	1-9 P
Tamaño de la olla de la zona de cocción frontal	190mm
Valor de la potencia de la zona de cocción delantera	2000 W / 2800 W
Tamaño de la olla de la zona de cocción trasera	190mm
Valor de la potencia de la zona de cocción trasera	1500 W / 2000 W
<b>Eficiencia energética de la placa_EN 60350-2</b>	
Consumo de energía de la 1ª zona de cocción	172.17 (Wh/kg)
Consumo de energía de la 2ª zona de cocción	174.87 (Wh/kg)
Consumo de energía de la 3ª zona de cocción	174.14 (Wh/kg)
Consumo de energía de la 4ª zona de cocción	173.02 (Wh/kg)
Valor de eficiencia de potencia	173.55 (Wh/kg)
<b>Filtro de aceite</b>	
Capacidad de aceite	60 horas
Vida útil del filtro de aceite	2 años

# 4 PERSPECTIVAS DEL PRODUCTO

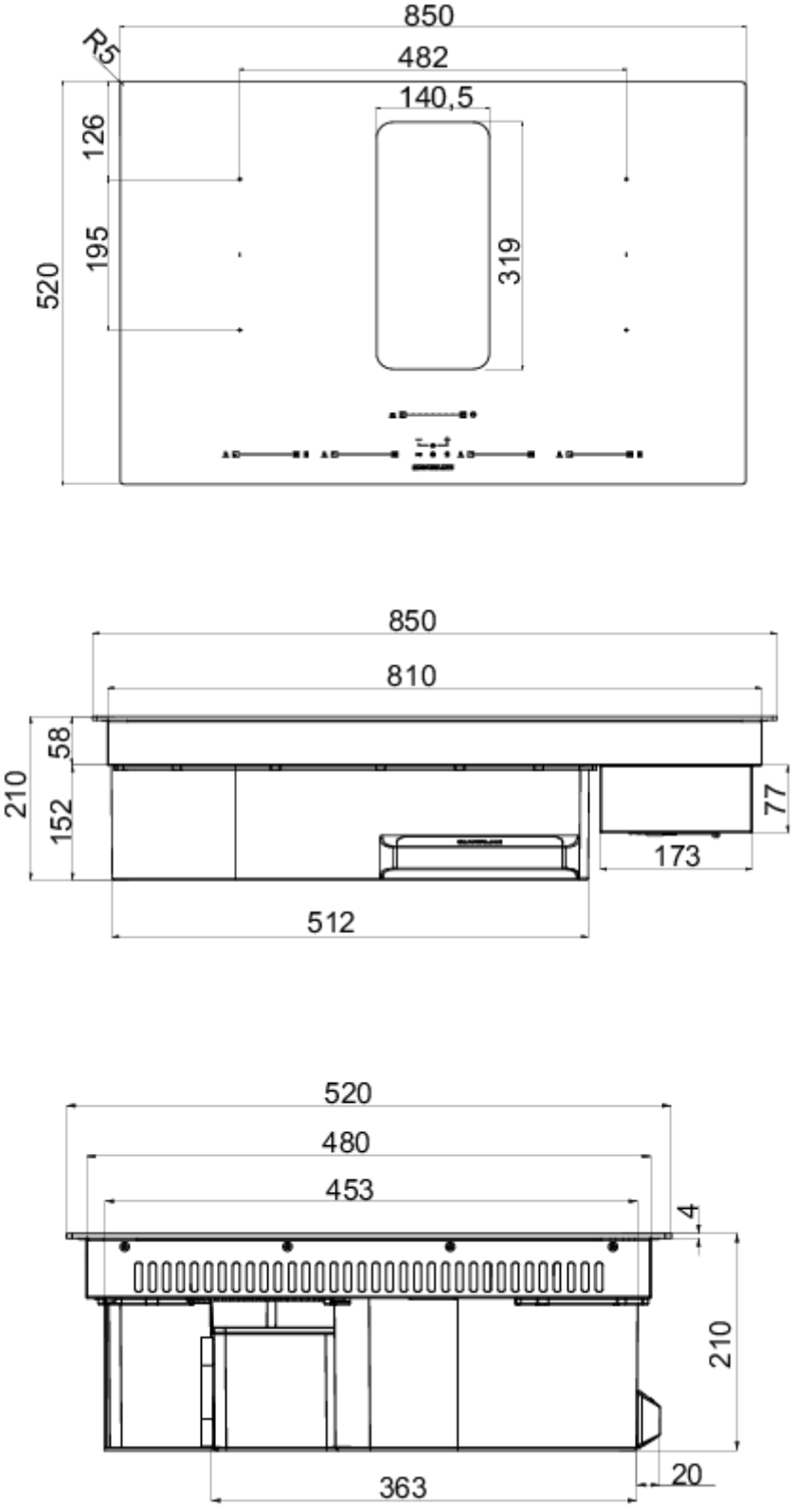
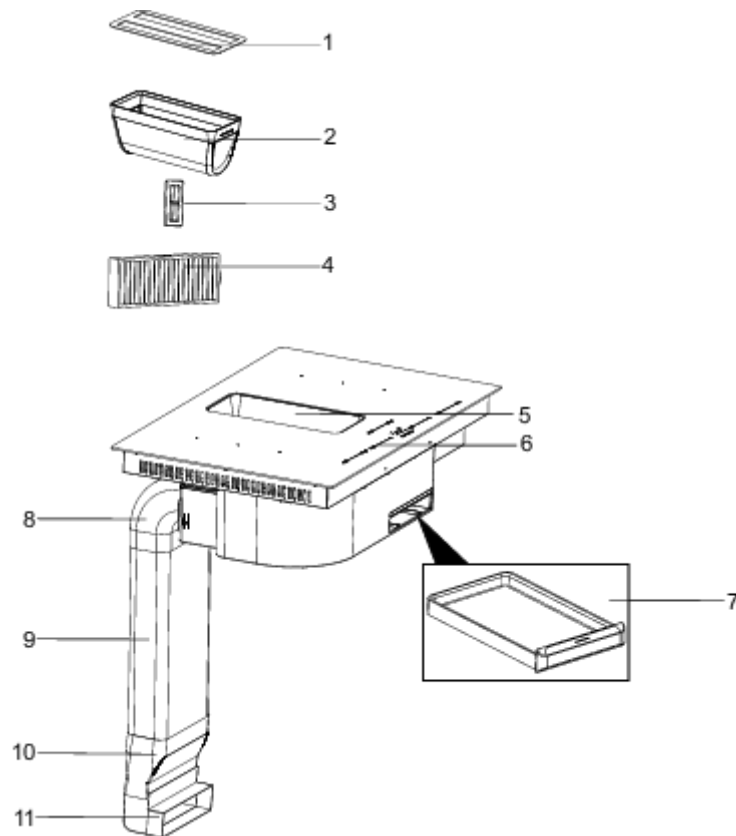


Fig. 1: Vista superior / frontal / lateral de Flow-in Pro



## 5 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



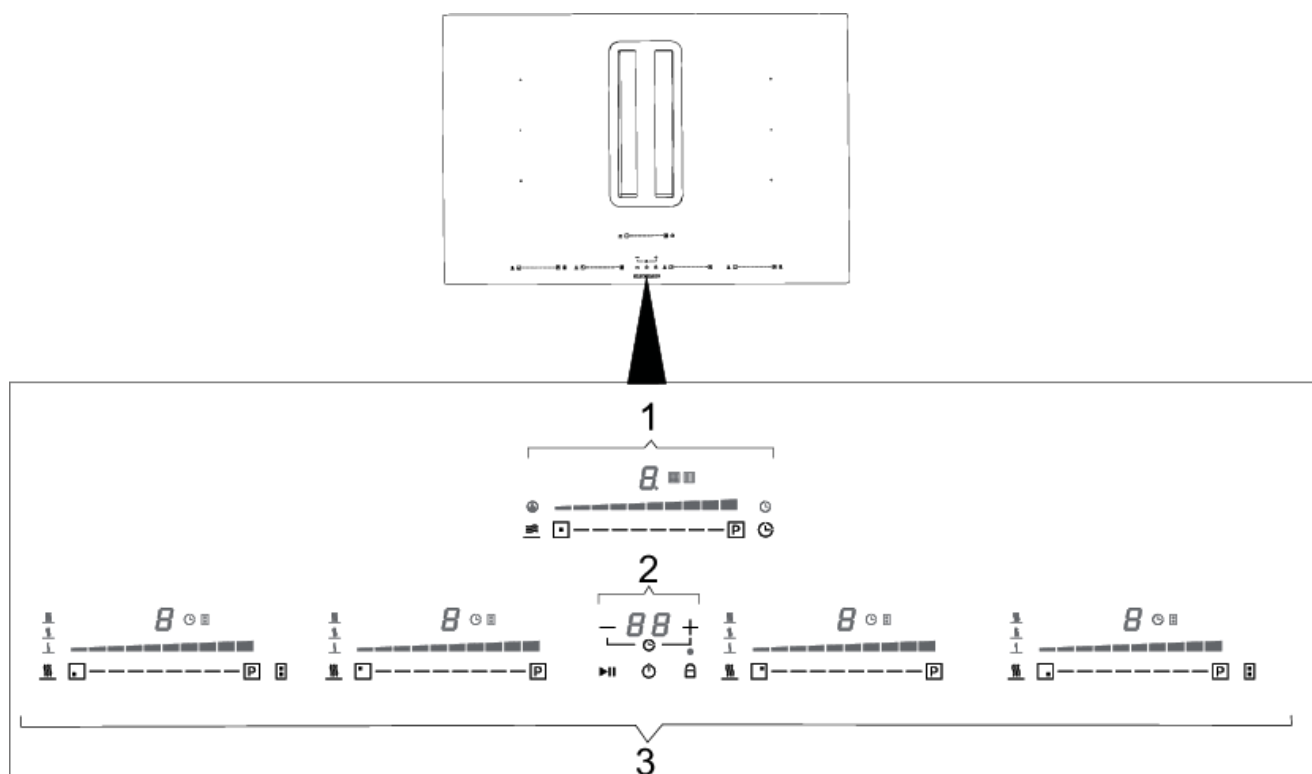
- 1 - Tapa decorativa
- 2 - Filtro de grasa
- 3 - Tapa del filtro de carbón
- 4 - Filtro de carbón (opcional)
- 5 - Base del filtro de grasa
- 6 - Panel de mandos
- 7 - Depósito de agua
- 8 - Codo (opcional)
- 9 - Tubo rectangular

- 10- Adaptador-conversor 150/125
- 11- Sistema T-RBV 1 conducto ancho de 125

Fig. 2:

## 6 Panel de mandos

En las plataformas de encimeras, el panel de mando de la placa y de la campana se compone de teclas sensoras electrónicas (parte de contacto con los dedos) y de paneles de visualización.



- 1 - Panel de la campana de la placa
- 2 - Panel del temporizador
- 3 - Panel de la placa

Fig. 3: Panel de control situado en el producto

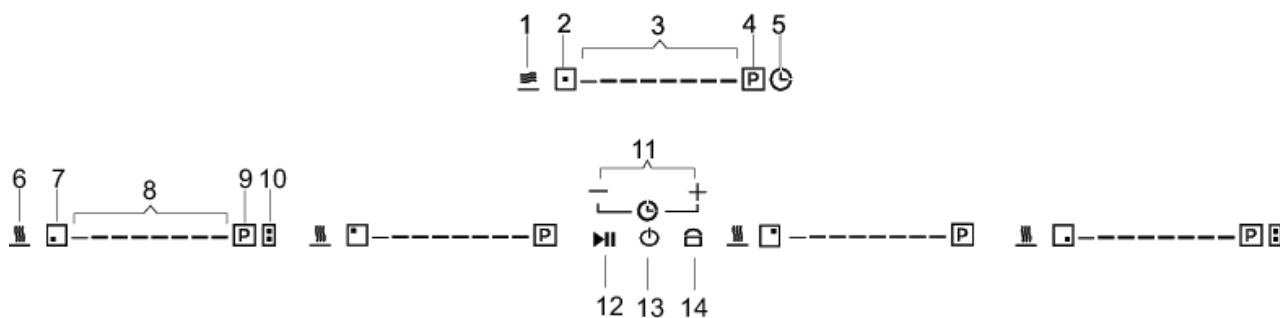














Fig. 4: Detalle del panel de control

	<p>No coloque una toalla húmeda o una olla muy caliente sobre el panel de control de la encimera.</p>
---	---

## 6.1 Símbolos

Pedido	Símbolo	Explicación
<b>Campana</b>		
1		Botón de ventilación automática
2		Botón de activación del campo de la campana
3	-----	Botón del detector de nivel de la campana
4		Botón de ventilación asistida
5		Botón del temporizador
<b>placa</b>		
6		Botón de temperatura de 3 niveles
7		Habilitación de la zona de la placa - botón de reinicio
8	-----	Botón indicador del nivel de cocción de la placa
9		Botón de cocción asistida
10		Botón de puente
11	- +	Botón del temporizador
12		Botón de selección de pausa/reanudación
13		Botón de encendido/apagado
14		Botón de bloqueo para niños

## 6.2 Pantallas de las zonas de cocción

Indicador de producto	Explicación
1-9	Niveles de potencia
P	Potencia máxima (Booster)
0	El producto no está activo
A	Modo automático
U	No hay ninguna olla en la placa o la olla no es adecuada.
U	Indicador de activación del modo de temperatura de 3 niveles
—	Estado de reserva
=	Modo pausa
■	Aviso de filtro de aceite metálico
▣	Aviso de filtro de carbón activo
BB	Visualización de la hora
E	Indicación de error

## 6.3 Tipo de uso de la campana extractora

Dependiendo del modelo adquirido, la campana extractora está en modo de aire de salida o en modo de aire de recirculación.



**Modo de aire de escape**

El aire absorbido se limpia a través de los filtros de grasa, y se descarga por un sistema de tuberías.



¡AVISO!

El aire de escape o un humo activo debe ser transferido a un conducto de gases residuales; o a un conducto utilizado para la ventilación de los lugares, donde se instalan las fuentes de calor.

- Si el aire de salida o un humo activo se va a transferir a un conducto de gases residuales, es necesario obtener el permiso de un deshollinador autorizado o de un ingeniero autorizado.



### Aire de circulación

El aire absorbido se limpia por los filtros de grasa y un filtro de carbón activo, y luego se transfiere a la cocina.

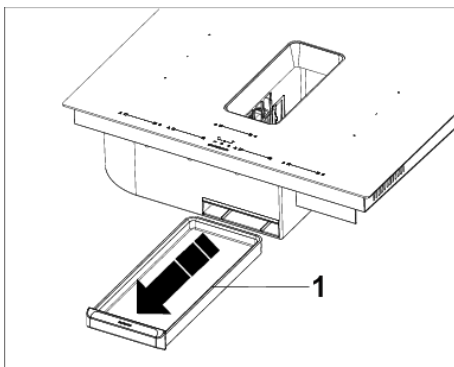
Deberá instalar un filtro de carbón activo para poder filtrar las sustancias que provocan malos olores en el aire circulante. Consulte con el distribuidor autorizado para conocer las opciones disponibles, a fin de permitir que el aparato funcione en el modo de circulación de aire. Podrá conseguir los accesorios necesarios para este proceso en puntos de venta relacionados, servicio autorizado o por medio de un centro de ventas en línea.



Proporcione una ventilación adecuada para eliminar la humedad.

## 7 Sustitución del filtro de carbón activo

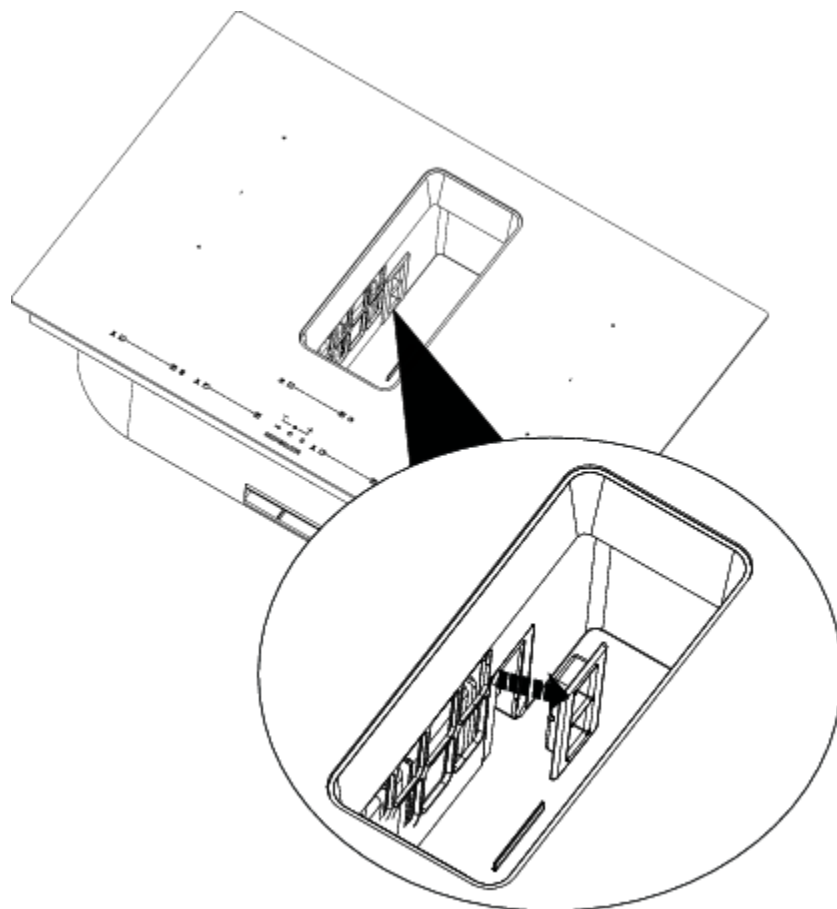
1.



1 - Depósito de Agua

Fig. 5:

En primer lugar, retire el depósito de agua para sustituir el filtro de carbón activo ( Fig. 5).



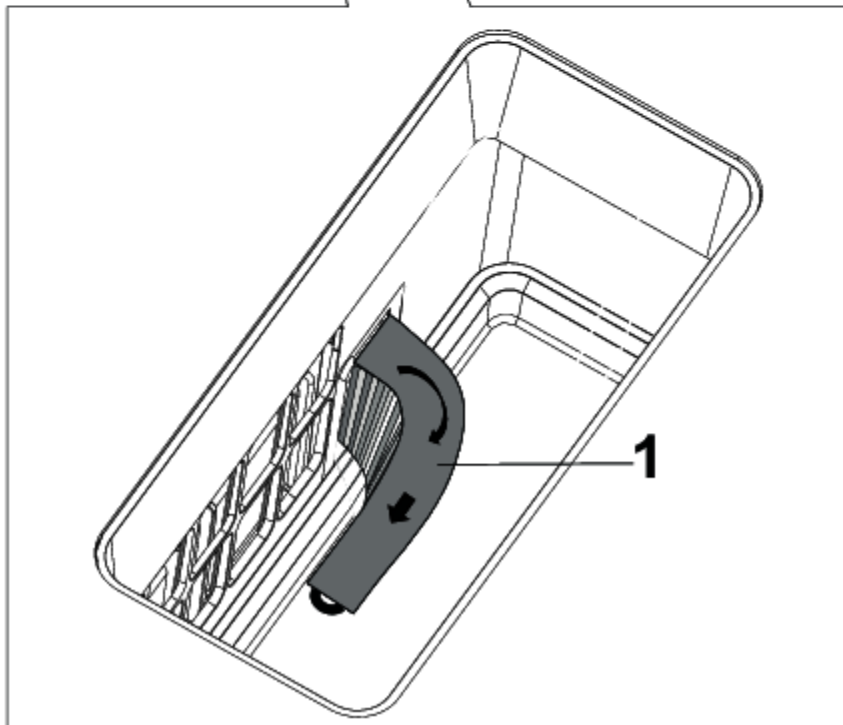
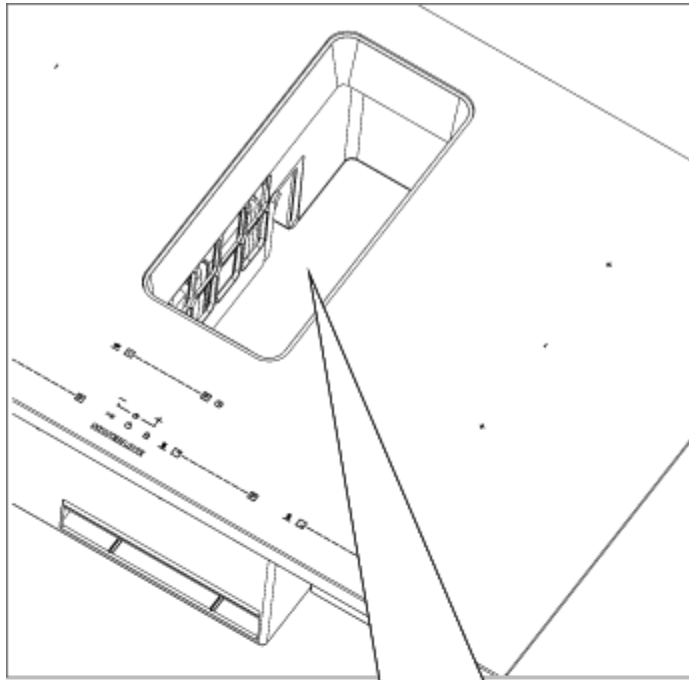
2.

Fig. 6:

Retire la tapa del filtro de carbón activo ( Fig. 6).

	<p>¡ADVERTENCIA!</p> <p>No coloque el filtro de carbón activo en el lavavajillas.</p> <p>Lavelo con un paño suave en agua tibia y jabón.</p>
--	--

3.



1 - Filtro de Carbón Activado

Fig. 7:

Tire primero del filtro de carbón activo hacia la derecha y luego retírelo girándolo hacia usted ( Fig. 7).

Sustituya el filtro de carbón que ha sacado por uno nuevo.

### Colocación del filtro de carbón activo

Llevando a cabo los procedimientos mencionados anteriormente de manera inversa, coloque el filtro de carbón activo.

## 8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO



¡ATENCIÓN!

La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizado por niños solos.

- La superficie podría resultar dañada debido a los agentes de limpieza agresivos y abrasivos. Nunca utilice productos de limpieza agresivos y abrasivos. Proporcione sus sustancias de limpieza y de protección que sean apropiadas para el aparato al servicio técnico autorizado.
- Limpie las superficies con un paño suave y húmedo, líquido lavavajillas o detergente suave para vidrio. Suavice la suciedad pegajosa seca con un paño húmedo. ¡No raspe!
- No es apropiado utilizar paños secos, esponjas que puedan rayar, materiales que requieren restregar y otros productos de limpieza agresivos que contengan arena, sosa, ácido o cloro.
- Limpie las superficies de acero inoxidable solo en la dirección de cepillado.
- Limpieza de los filtros metálicos de aceite Los filtros metálicos de aceite usados recogen las partículas de grasa de la humedad y el vapor de la cocina. Limpie los filtros de grasa metálicos aproximadamente cada tres meses, en condiciones normales de uso (1-2 horas al día).
- No utilice productos de limpieza excesivamente eficaces, ácidos o alcalinos.
- Puede lavar los filtros de grasa en el lavavajillas o a mano.
- No aplicar rociadores de limpieza directamente sobre el aparato.
- No colocar sobre el aparato ningún producto inflamable ni elementos decorativos pesados.

### 8.1 Limpieza del filtro metálico de aceite y del depósito de agua



¡ADVERTENCIA!

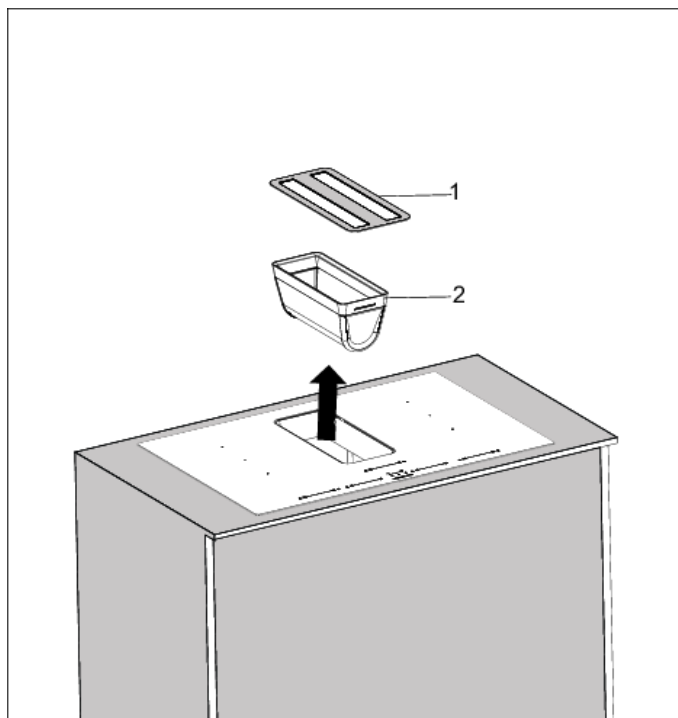
**¡Peligro de incendio debido a los sedimentos de aceite en el filtro de aceite metálico!**



	<p>Existe el riesgo de incendio debido a los sedimentos de aceite en el filtro de aceite metálico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Limpie el filtro de aceite metálico al menos cada 2 semanas cuando aparezca la advertencia de limpieza del filtro de aceite.</li> <li>▪ Nunca haga funcionar el aparato sin un filtro de aceite metálico.</li> </ul>
<p><b>!</b></p>	<p><b>¡AVISO!</b></p> <p><b>Pueden producirse daños materiales debido a la caída del filtro de aceite metálico.</b></p>

**Abra los filtros metálicos de aceite**

1.



- 1 - Tapa decorativa
- 2 - Filtro de aceite metálico

Fig. 8:

- Para retirar el filtro metálico de aceite, retire primero la tapa decorativa y luego el filtro metálico de aceite en la dirección de la flecha ( ).

## 2. Limpieza manual

	<p>¡AVISO!</p> <p><b>¡Daños materiales por detergente incorrecto!</b></p>
---	---


Ablande el filtro de aceite metálico en agua caliente y límpielo con un cepillo suave.

3. Enjuague el filtro de aceite metálico en agua caliente.

## 4. Lavado en lavavajillas

Ponga el filtro de aceite mecánico en lavavajillas sin apretar y sin ningún otro plato a lavar.

5. Inicie un programa con una temperatura máxima de 55° C.

	<p>Por la limpieza en el lavavajillas, algunos cambios de color pueden ocurrir. Estos no afectan negativamente al funcionamiento del filtro de aceite metálico.</p>
---	---

## 6. Después de limpieza

Deje que el filtro de aceite metálico se seque en una superficie absorbente.


## 7. Colocación de los filtros metálicos de aceite

Fije el filtro de aceite metálico realizando el procedimiento inverso al indicado anteriormente.

## Limpieza del depósito de agua

En el aparato se inserta un recipiente de agua para contener el agua que entra en el aparato durante la cocción o la limpieza. La capacidad del depósito de agua es de 1,7 litros.

Limpie el depósito de agua una vez a la semana.

	<p>¡ADVERTENCIA!</p> <p>No coloque el depósito de agua en el lavavajillas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Lávelo con un paño suave en agua tibia y jabón.</li></ul>
---	--

# 9 Principios de funcionamiento del sistema de cocción por inducción

El sistema de cocción por inducción se basa en la disciplina física de la inducción electromagnética. La característica principal de este sistema es que la energía se transfiere

directamente de la bobina de inducción a la olla. Debajo de cada zona de cocción por inducción hay una bobina de inducción. Si la zona de cocción está encendida, esta bobina crea un campo magnético que actúa directamente sobre el fondo de la olla y la calienta. La zona de cocción se calienta sólo indirectamente por el calor emitido por la olla. Las zonas de cocción por inducción sólo funcionan si la batería de cocina tiene una base magnetizable. La inducción tiene en cuenta automáticamente el tamaño de la olla utilizada, lo que significa que sólo se calienta la zona del espacio de cocción ocupada por el fondo de la olla. Preste atención al diámetro mínimo de la base de la olla.

En comparación con las placas eléctricas, la placa de inducción tiene una serie de ventajas.

- Más seguro: Menor calor en la superficie de vidrio.
- Más rápido: La duración al calentar una comida es más corta.
- Más preciso: Los comandos de la placa son más activos.
- Más eficaz: El 90% de la energía consumida se convierte en calor. En cuanto se retira la olla de la placa, se interrumpe la transferencia de calor para que no se produzca una disipación de calor innecesaria.


## 9.1 Utensilios

Utilice únicamente ollas con el símbolo de apto para inducción (  ).

### Importante:

Para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice los siguientes tipos de ollas:

- Ollas con un fondo no completamente plano.
- Ollas de metal con base de esmalte.
- Ollas con fondo rugoso para evitar que se raye la superficie.

	Nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.
---	--

### Recipientes utilizados

La energía magnética se utiliza para generar calor en la placa de inducción. Por lo tanto, los recipientes deben contener hierro. Con un simple imán puede comprobar si la olla es de material magnético. Las ollas no son adecuadas a menos que sean detectables magnéticamente.

## Diámetros de fondo de olla recomendados

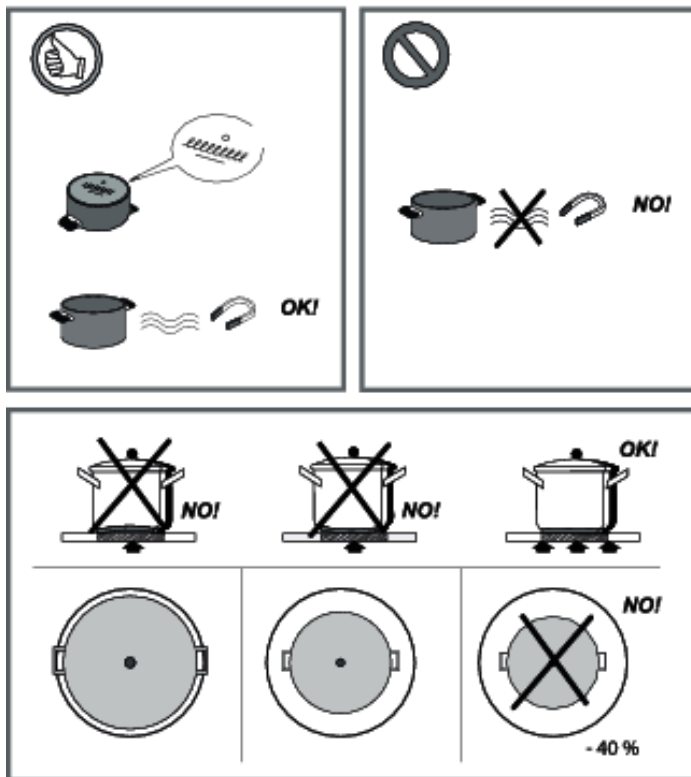


Fig. 9:

	<p>¡ATENCIÓN!</p> <p>Si las ollas no son del tamaño adecuado, las zonas de cocción no calentaran.</p>
	<p>Levante siempre las ollas de la placa, nunca las deslice; esto hace que se raye el cristal.</p>

Asegúrese de que el punto medio de la olla esté hacia el centro del producto.

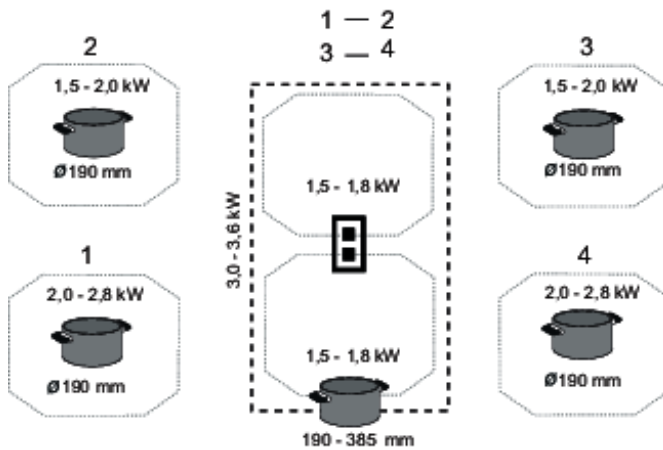
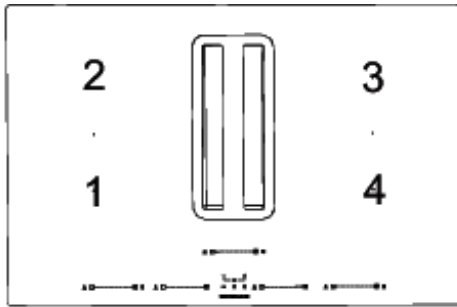


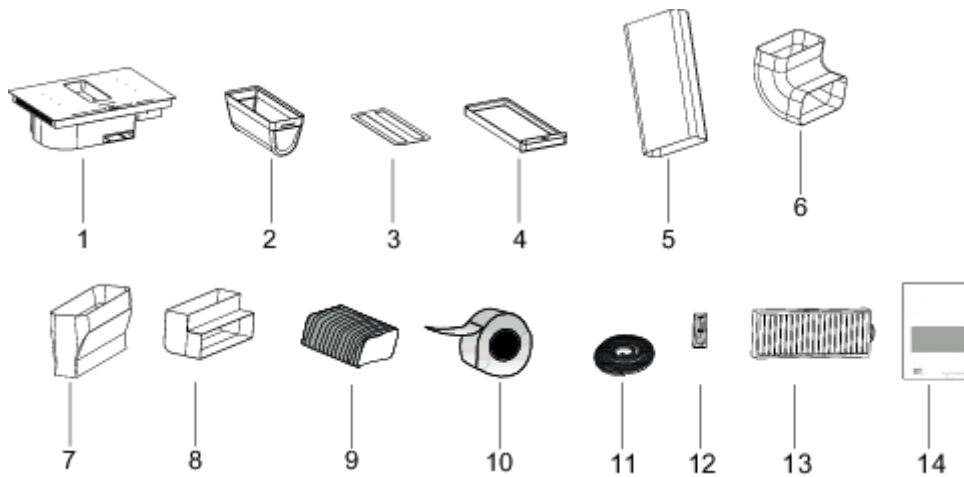
Fig. 10:

Use la olla en cada sección de acuerdo con el diámetro a utilizar.

	<p>¡AVISO!</p> <p>Dependiendo del material de la batería de cocina y del fondo de la misma que se utilice en las zonas de cocción por inducción, pueden producirse los siguientes sonidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pueden producirse zumbidos cuando se utiliza un nivel de potencia alto.</li> <li>▪ Al bajar el nivel de potencia, el sonido disminuye o desaparece.</li> <li>▪ Pueden producirse sonidos como crujidos y silbidos.</li> <li>▪ Si la placa se utiliza mucho, el ventilador de refrigeración puede funcionar automáticamente. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante un tiempo después de apagar la placa.</li> </ul>
--	---

# 10 Embalaje

## Embalaje



- 1 - Aparato
- 2 - Filtro de aceite metálico
- 3 - Tapa decorativa
- 4 - Depósito de agua
- 5 - Tubo rectangular
- 6 - Codo corto
- 7 - Adaptador-conversor de flujo de 150 a 125
- 8 - Sistema T-RBV 1 conducto ancho de 125
- 9- Tubería flex
- 10 - Cinta selladora
- 11 - Material de sellado y aislamiento térmico
- 12 - Tapa del filtro de carbón activado
- 13 Filtro de carbón activado
- 14 Manual del usuario

Fig. 11:

## 11 Instalación y montaje

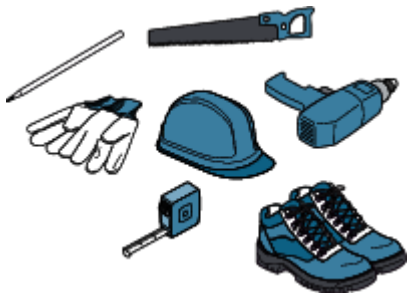


Fig. 12:

- Las piezas en el aparato pueden tener bordes afilados. Utilizar equipo de protección.



### ¡ATENCIÓN!

- Los muebles en los que se montará el aparato deben ser resistentes a una temperatura de 90° C.
- La durabilidad del mueble que se montará también debe ser probada después de que se hayan completado las operaciones de corte.
- Especialmente en las placas finas, la capacidad de transporte y la durabilidad deben estar provistas con adecuadas piezas de soporte. Al incluir cargas adicionales, considere el peso del aparato. El material de refuerzo utilizado debe ser resistente al calor y a la humedad. El peso del dispositivo se especifica en la etiqueta del embalaje.
- Limpie el serrín después de la operación de corte. Cubra las superficies de corte para que sean resistentes al calor y al agua.
- El ángulo de la superficie de la sección transversal con respecto a la placa de trabajo debe ser de 90° C.

### Dimensiones del corte de la encimera para la instalación y uso de la silicona

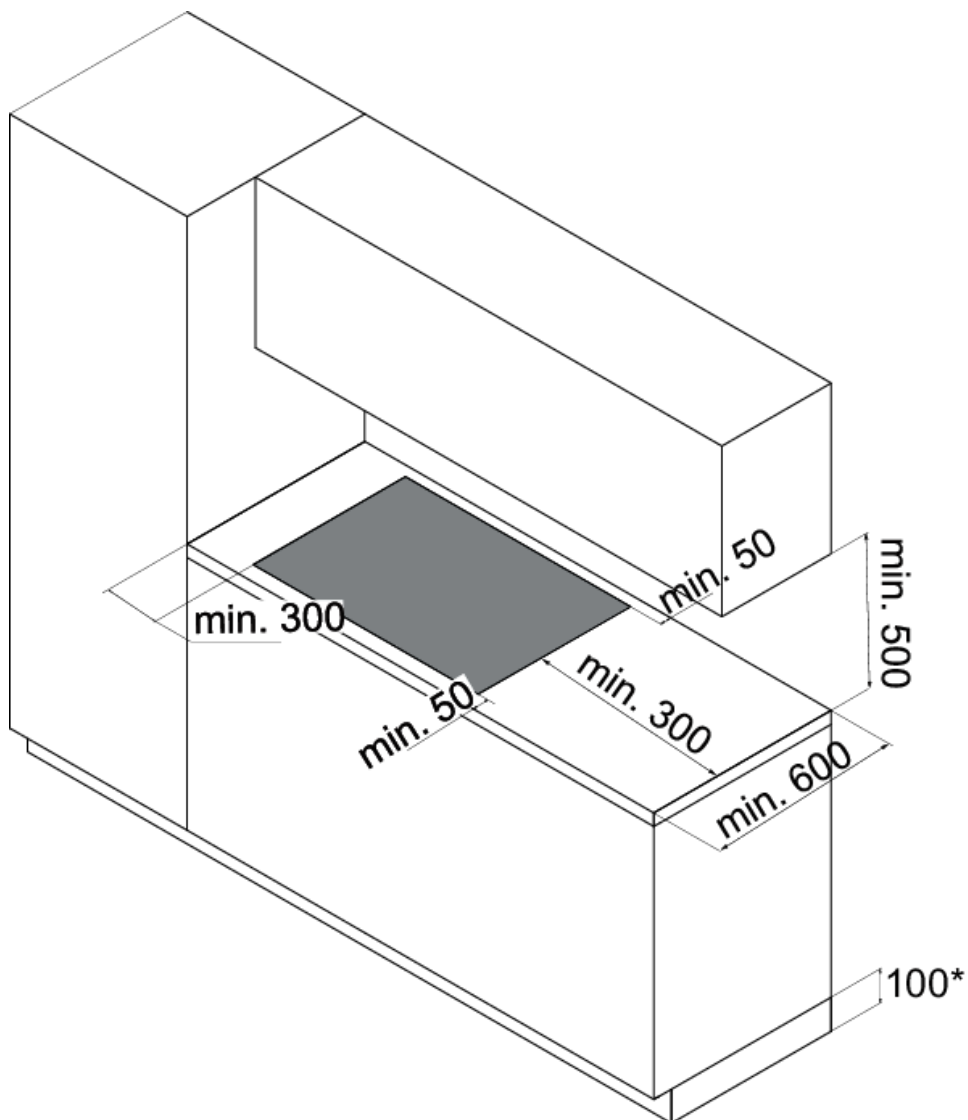


Fig. 13:

Tenga en cuenta las distancias de seguridad especificadas para las dimensiones del banco ( Fig. 13).

- La distancia entre el aparato y la parte trasera y delantera del mueble debe ser de 50 mm como mínimo.
- Debe dejarse una distancia mínima de 300 mm entre los lados derecho e izquierdo del aparato.
- La profundidad de la bancada debe ser de 600 mm como mínimo.

\* También se puede utilizar 100 mm en función de los conductos de ventilación que se vayan a utilizar.



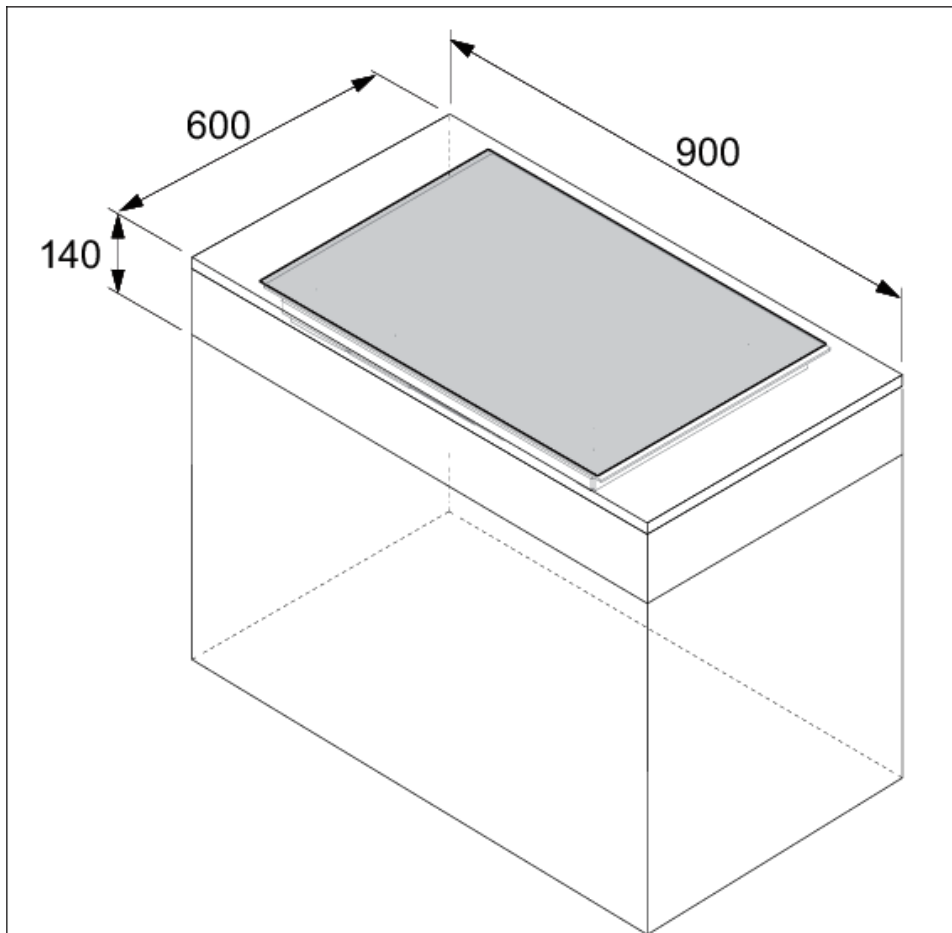


Fig. 14:

Tenga en cuenta las dimensiones de Fig. 14 en las dimensiones mínimas de la máquina.

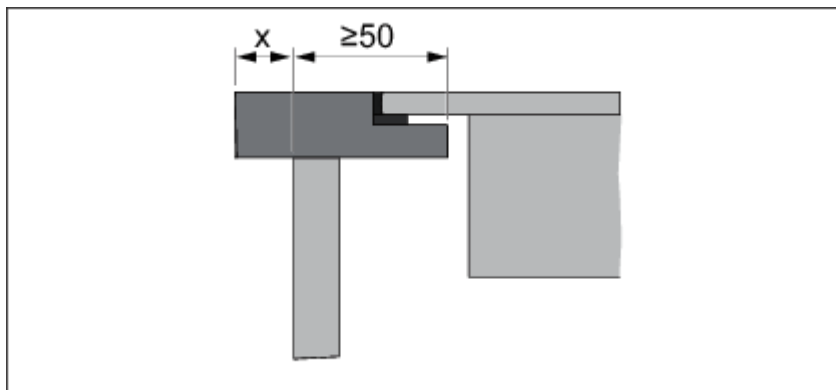


Fig. 15:

Coloque la encimera de acuerdo con la sección sobre encimeras en Fig. 15.

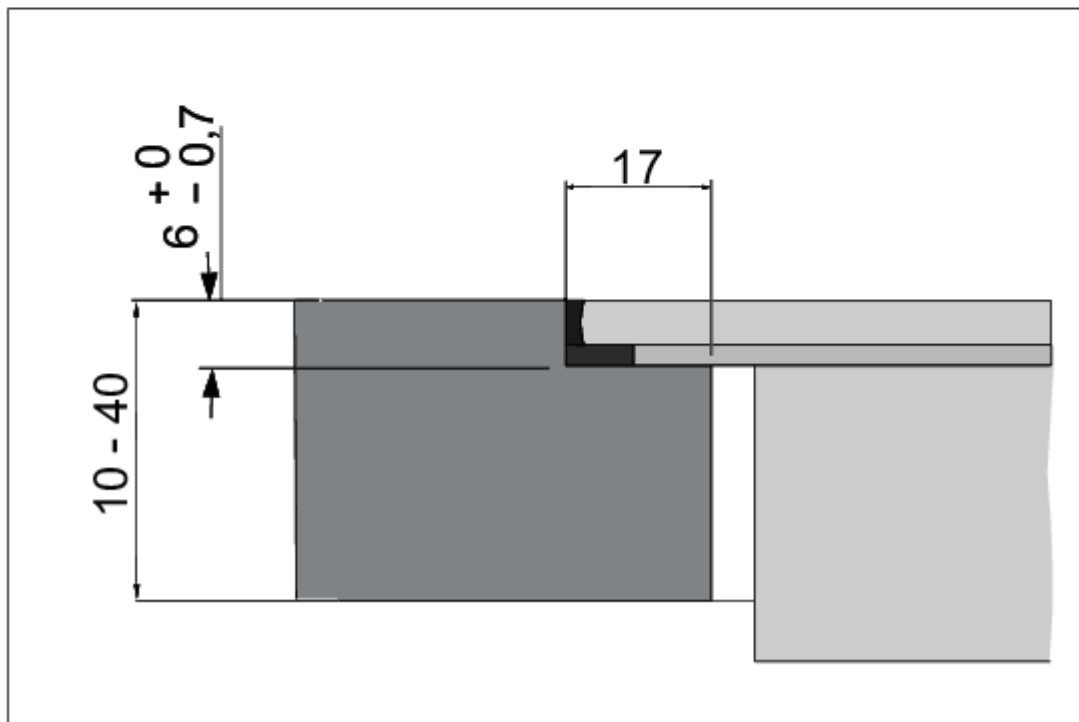
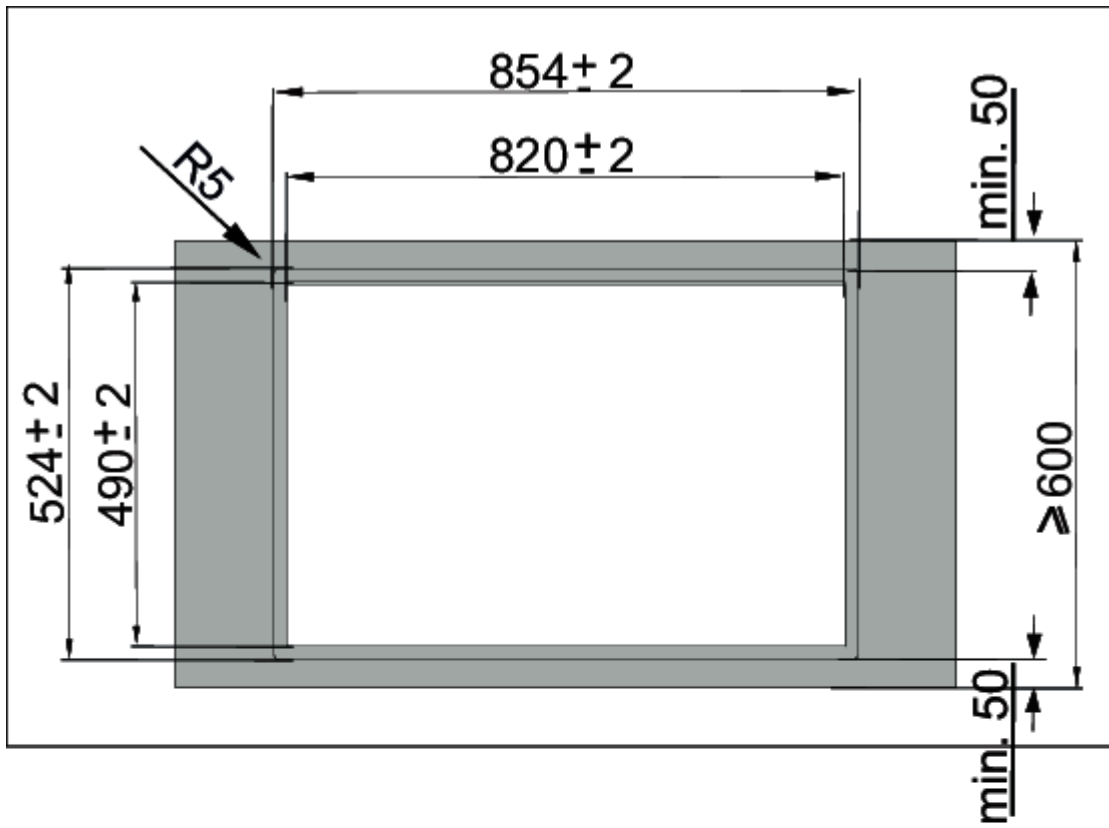


Fig. 16:

En instalación empotrada; Considerar los cortes de banco en Fig. 16.

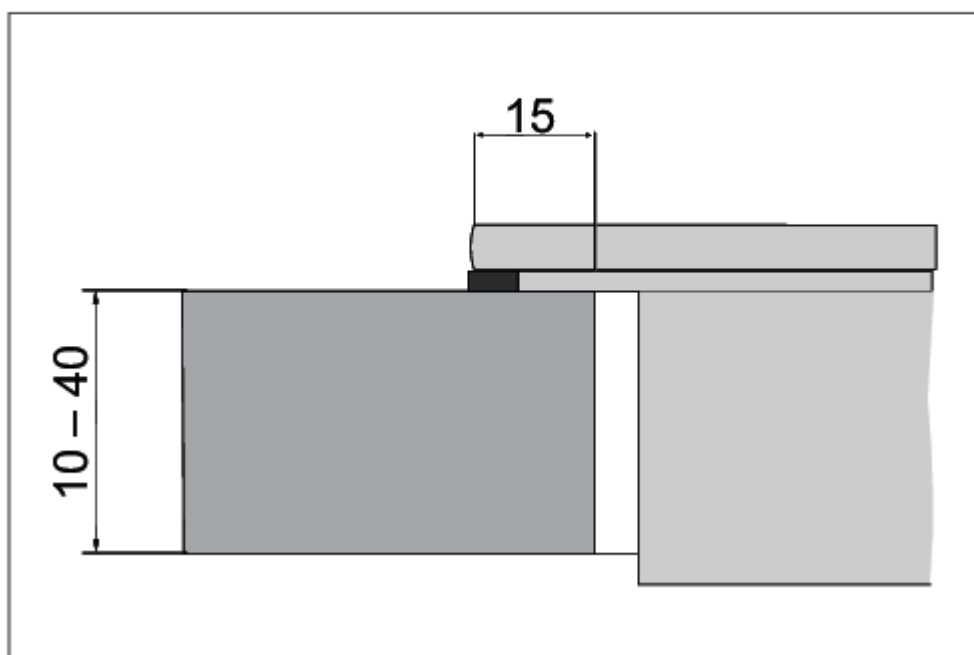
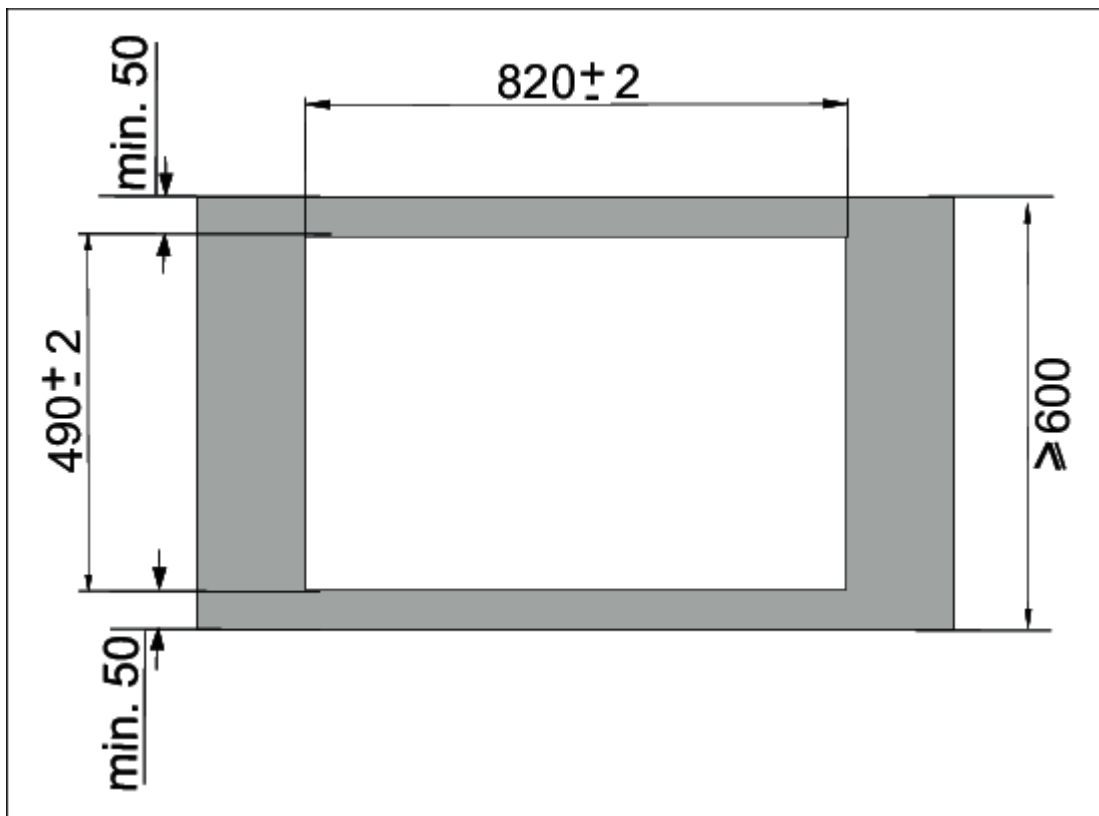


Fig. 17:

En la instalación de la encimera; tenga en cuenta los cortes de la bancada en [Fig. 17](#).

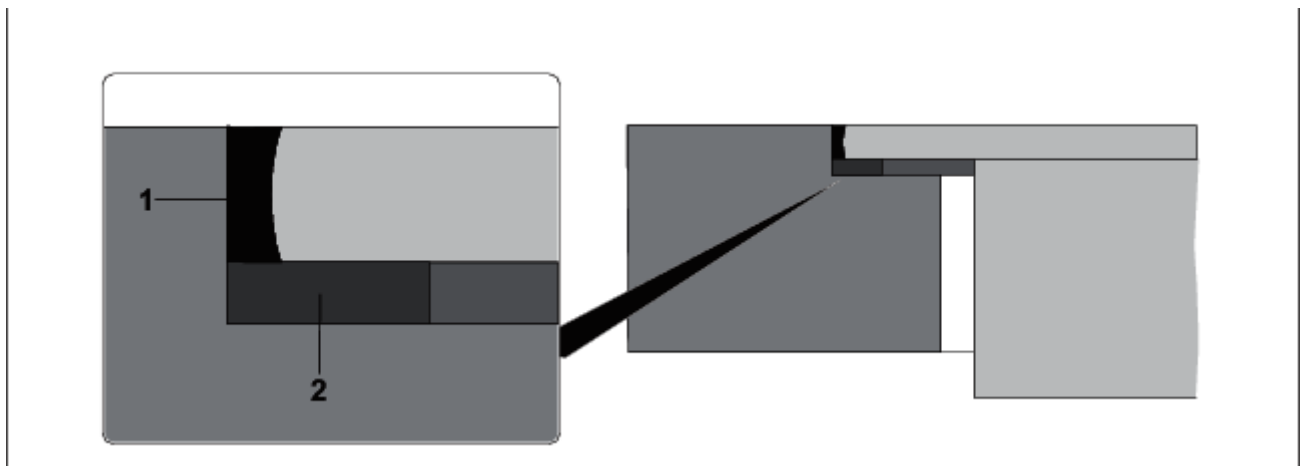
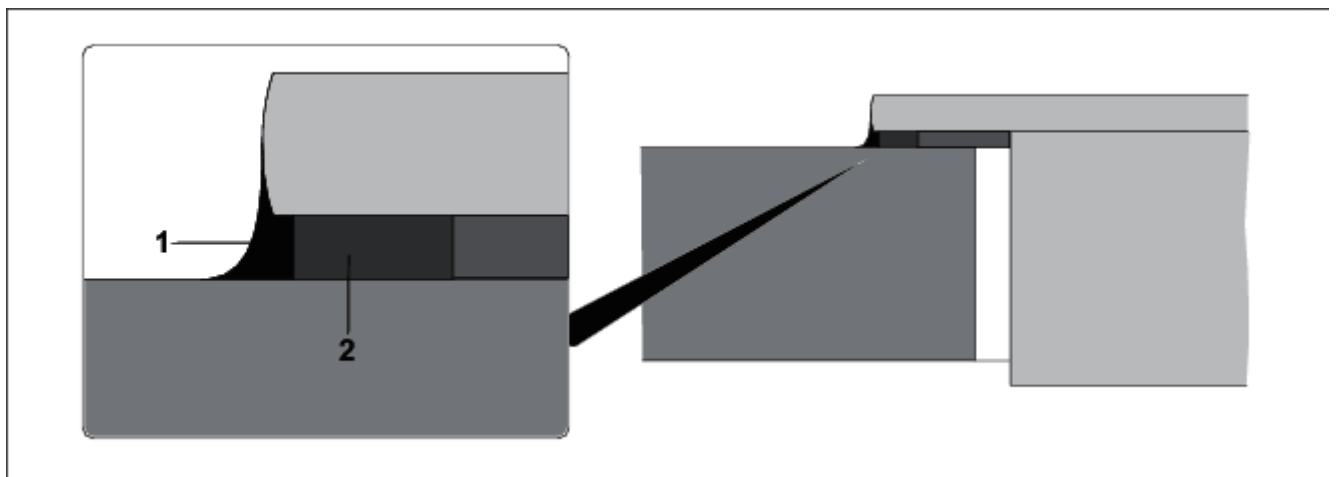


Fig. 18: Instalación empotrada

### Utilización de silicona después del montaje;



- 1 - Silicona negra resistente al calor
- 2 - Burlete

Fig. 19: Instalación sobre encimeras

Después de completar la instalación de el aparato, rellene los espacios restantes de la encimera con silicona resistente al calor ( Fig. 18 / Fig. 19).



Después de rellenar los espacios restantes con silicona resistente al calor, limpie la superficie de la placa y de la encimera con un paño húmedo para evitar manchas.

# 11.1 Montaje del filtro de carbón

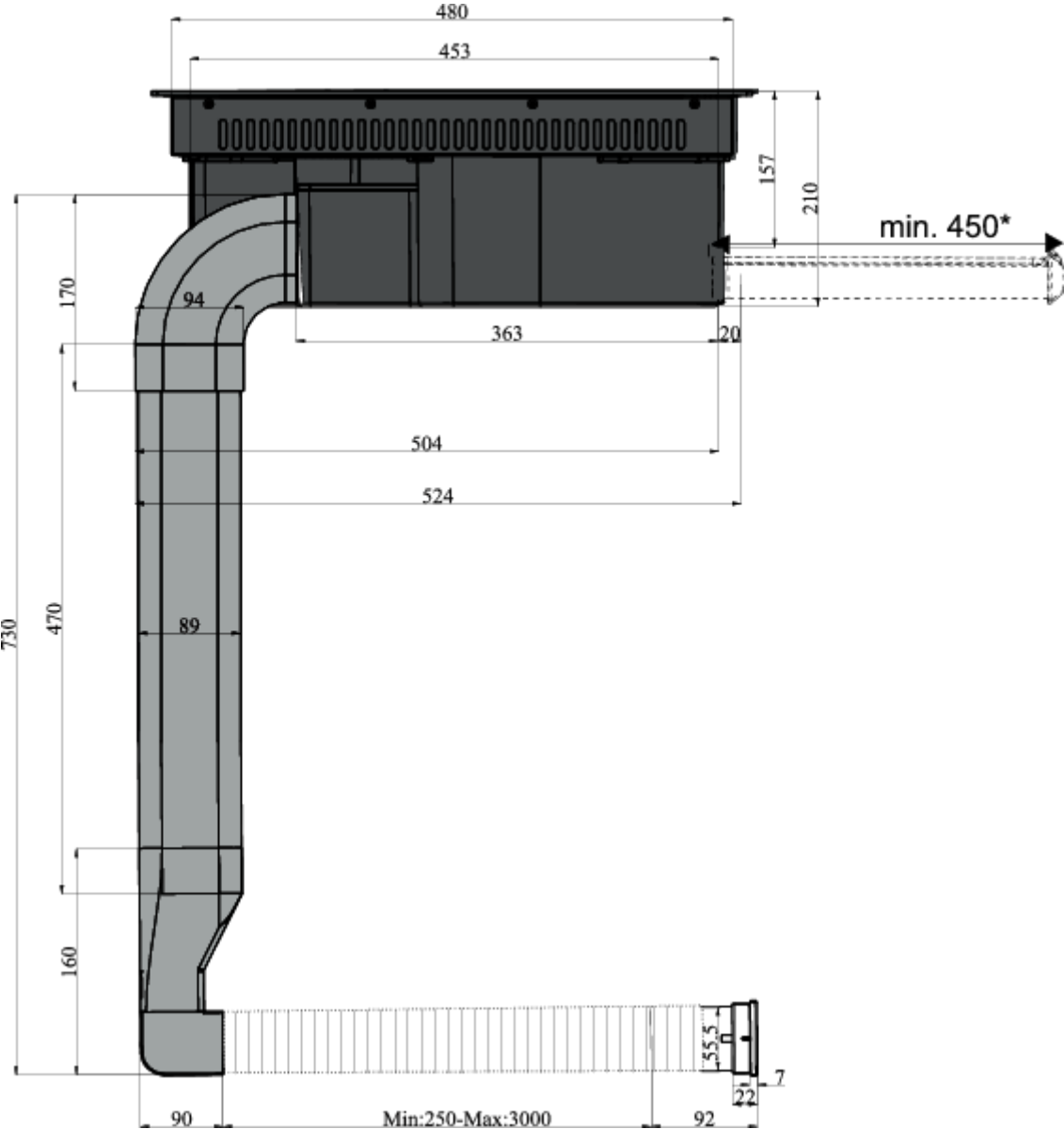


Fig. 20:

Tenga en cuenta las dimensiones de la instalación, con el fin de preparar la encimera debidamente antes de comenzar el montaje ( Fig. 20).

\* Se necesita un espacio de 450 mm para extraer el depósito de agua.

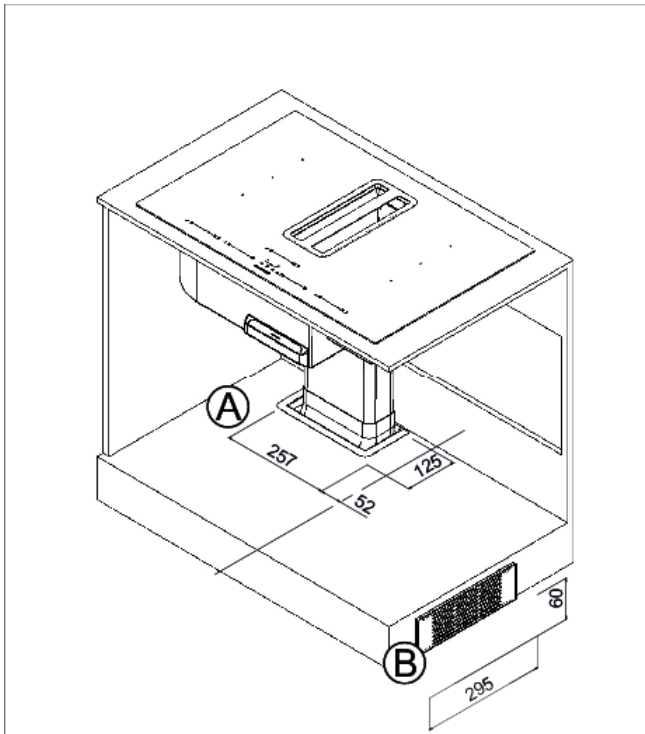


Fig. 21:

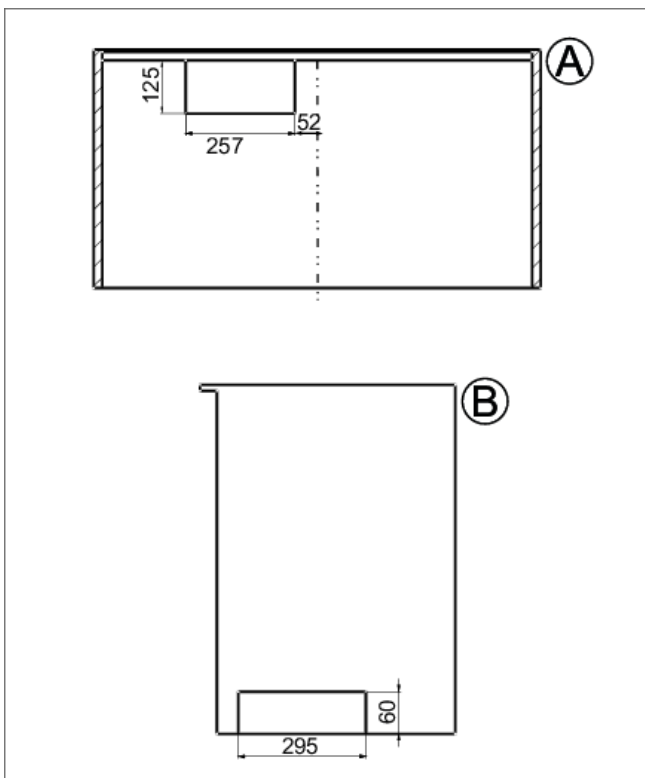


Fig. 22:

Prepare la encimera de acuerdo con las dimensiones de corte ( Fig. 21 / Fig. 22).

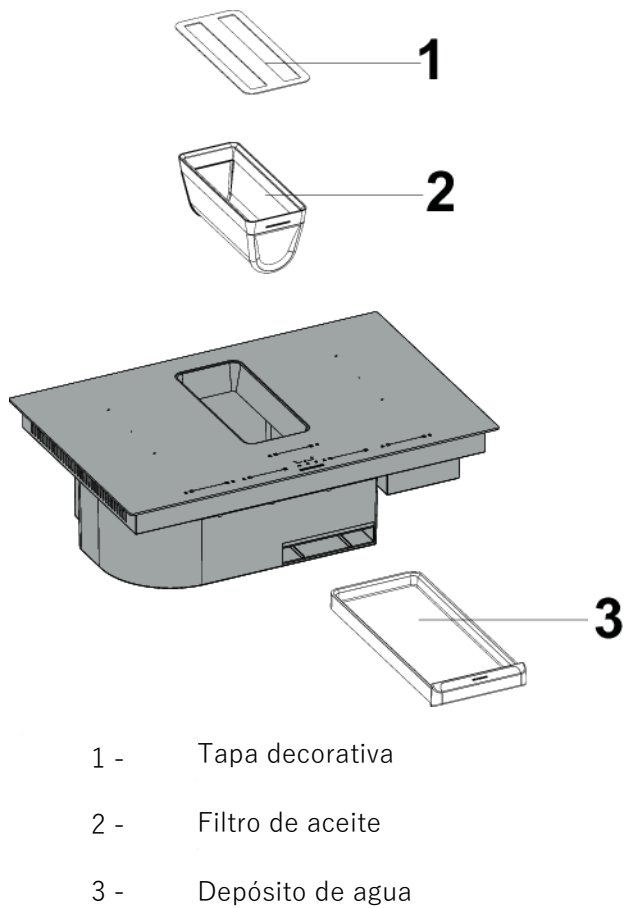


Fig. 23:

Retire la tapa decorativa, el filtro de aceite y el depósito de agua del producto durante la instalación para evitar que se caigan y se dañen ( Fig. 23).

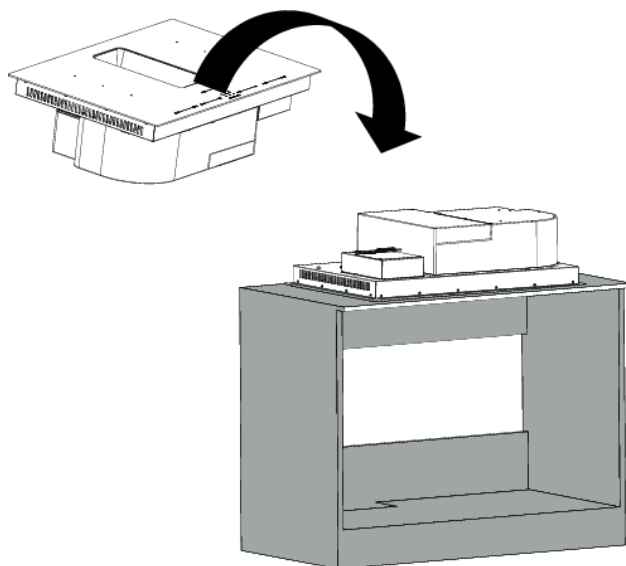


Fig. 24:

Antes de colocar el producto sobre la encimera, coloque el producto boca abajo sobre la encimera ( ) para adherir los materiales de sellado y aislamiento térmico ( Fig. 24).



Cuando coloque el producto en la encimera, tenga cuidado de no dañarlo.

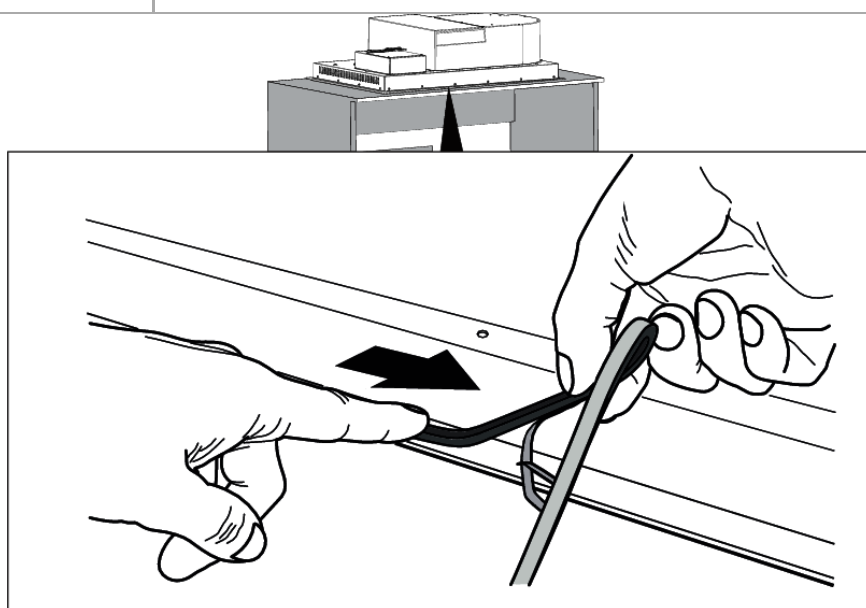


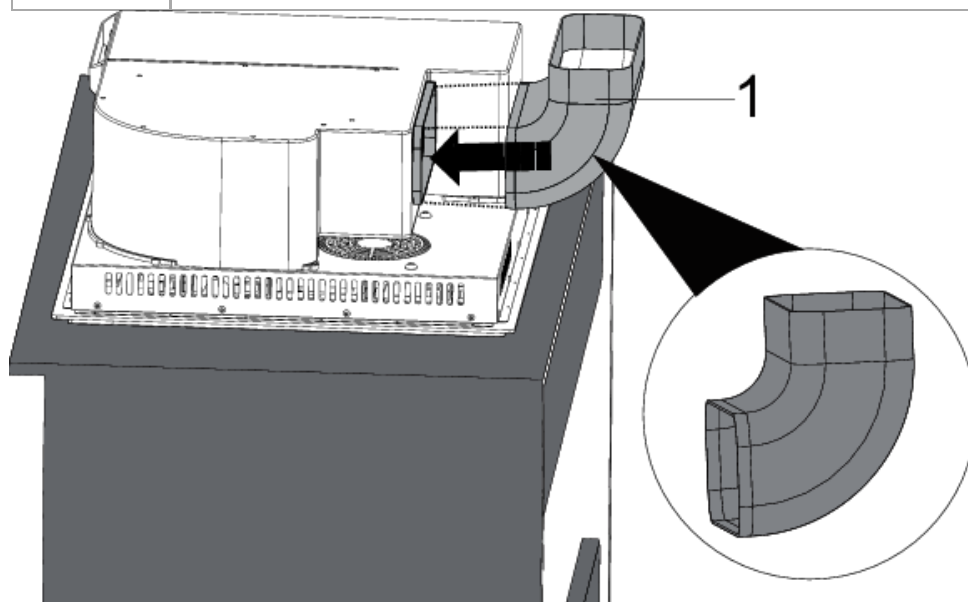
Fig. 25:

Separe el material termoaislante de la cinta y fíjelo a su producto ( Fig. 25).



¡ATENCIÓN!

Compruebe las dimensiones de ésta antes de comenzar la instalación.

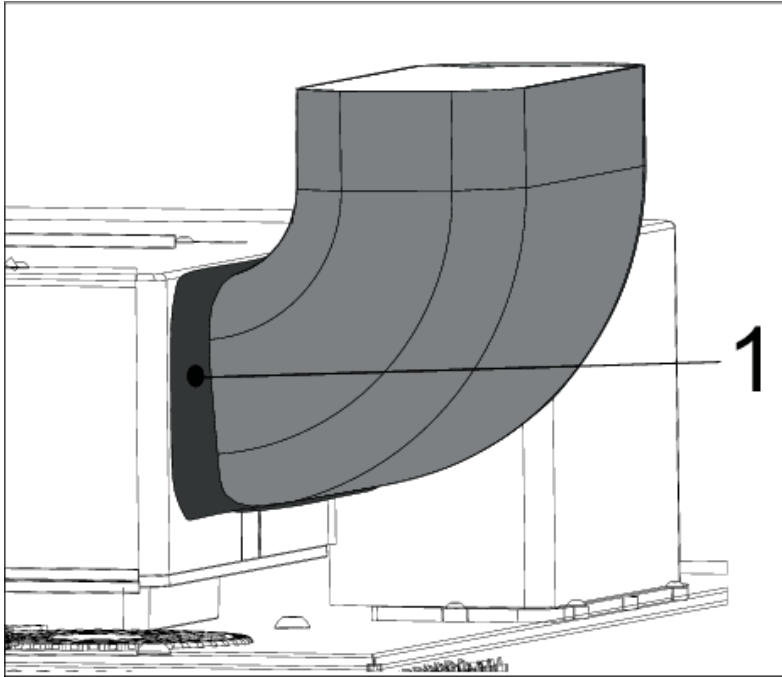


1 - Tubo de codo (corto)

Fig. 26:

Coloque el tubo de codo tal como se marca con la flecha ( Fig. 26).

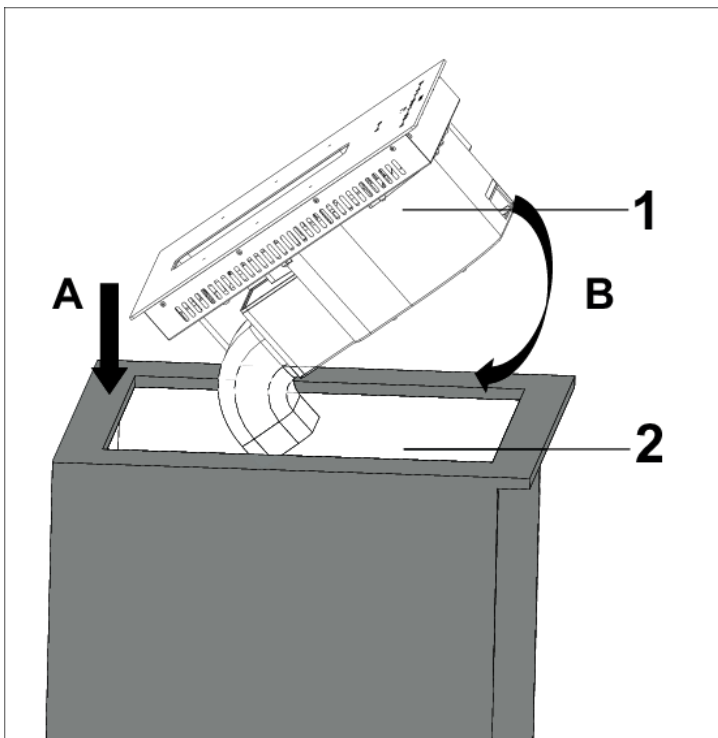




1 - Cinta selladora

Fig. 27:

A fin de evitar fugas de aire por la zona de unión entre el aparato y el codo, rodee dicha zona con cinta selladora ( Fig. 27).

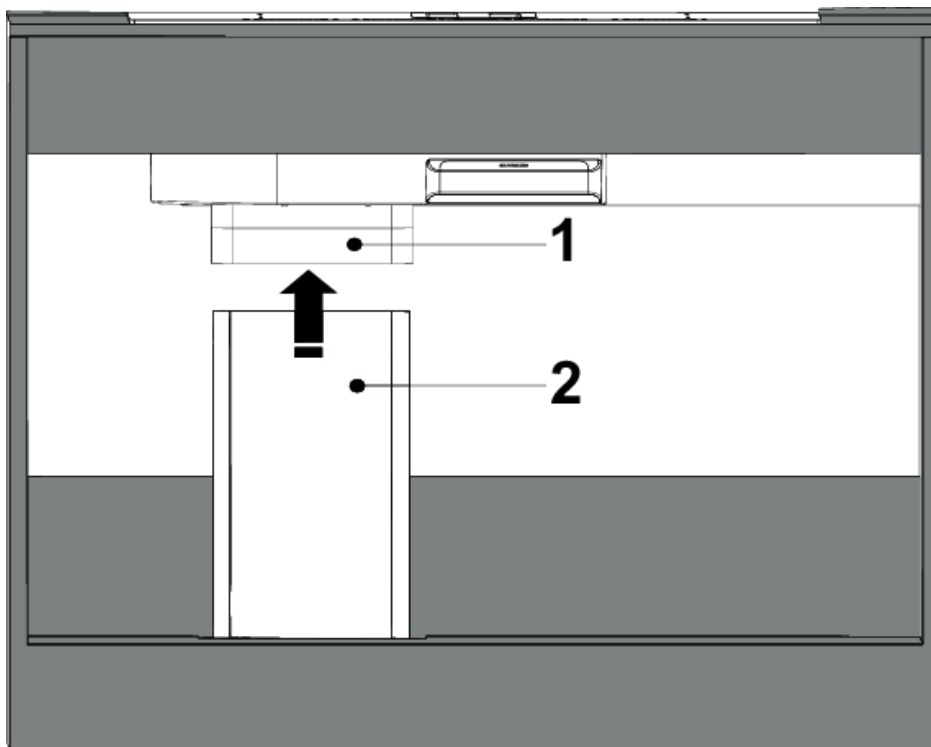


1 - Aparato

2 - Encimera

Fig. 28:

- A fin de empotrar el aparato en la encimera, levántelo de ésta y llévelo a una posición en llano.
- En primer lugar, deslice el aparato sobre la encimera empezando por la parte trasera ( Fig. 28 /A). Seguidamente, deslice y coloque el aparato por la parte delantera ( Fig. 28/B).



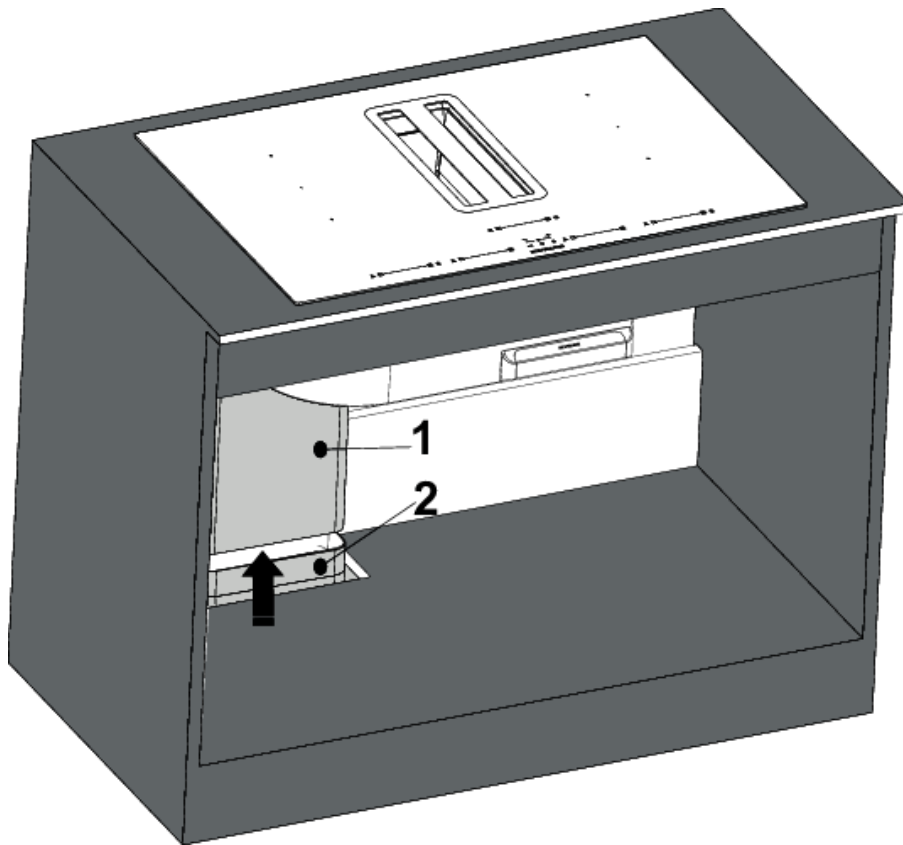
- 1 - Codo de tubería
- 2 - Tubo rectangular

Fig. 29:

Después de pasar el codo H6 por la encimera, fíjelo al tubo rectangular en el sentido de la flecha ( Fig. 29).



Selle la unión entre ambos tubos con cinta selladora.



- 1 - Tubo rectangular
- 2 - Codo de conversión H6

Fig. 30:  
Después de pasar el codo de tubería por la encimera, fíjelo al tubo rectangular como en la flecha (Fig. 30).

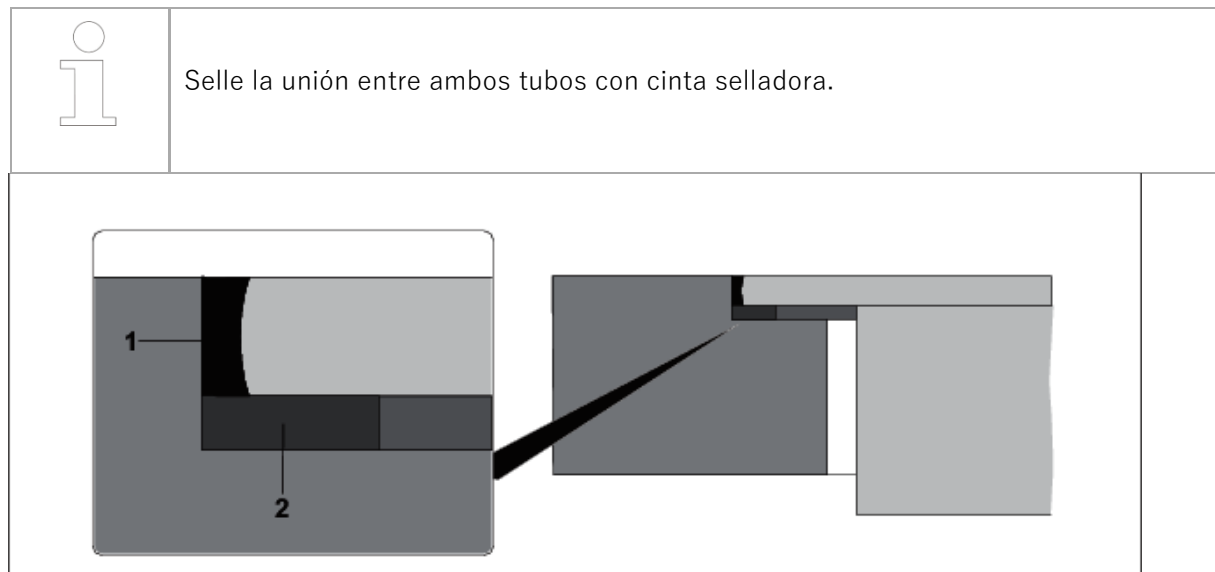
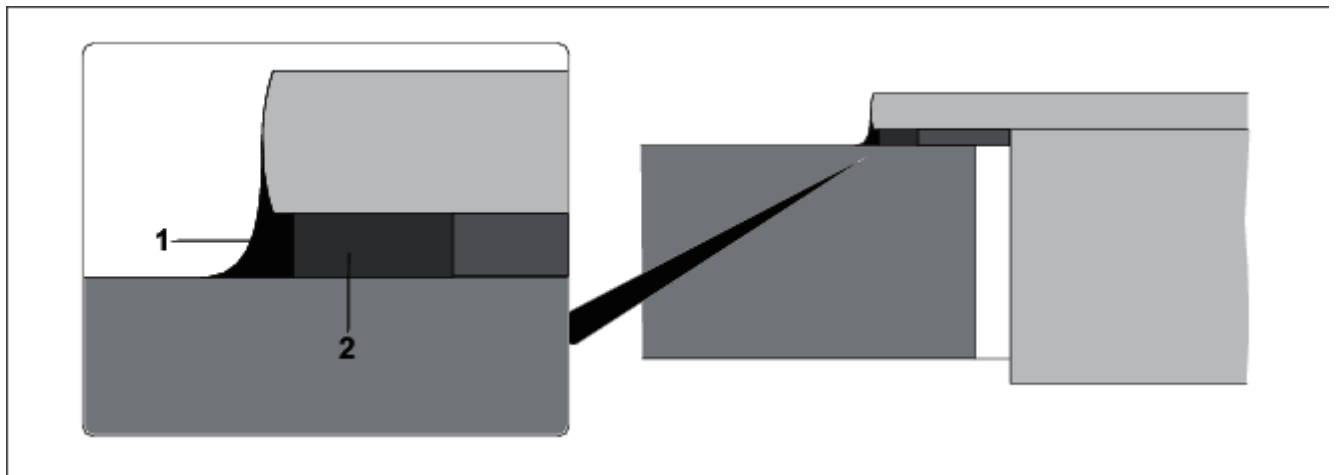


Fig. 31: Instalación empotrada


## Utilización de silicona después del montaje;

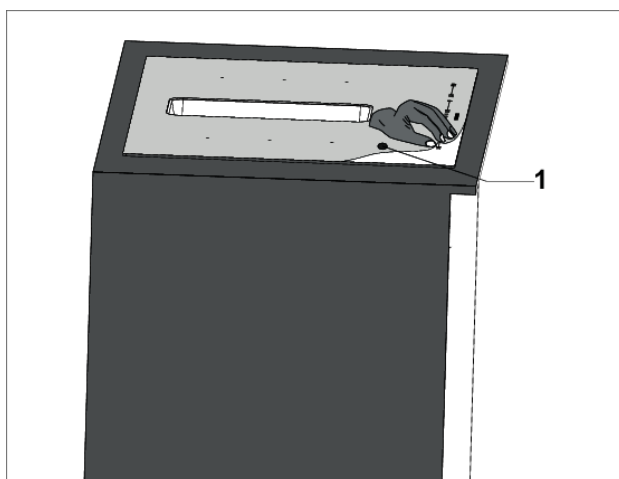


- 1 - Silicona negra termoresistente
- 2 - Esponja

Fig. 32: Instalación sobre encimera

Finalizada la instalación del aparato, rellene con silicona termoresistente los huecos que hayan quedado en la encimera ( Fig. 31/ Fig. 32).

	Después de rellenar dichos huecos con la silicona termoresistente, y a fin de evitar manchas, limpie con un paño húmedo la superficie de la placa y de la encimera.
---	---



- 1 - Lámina protectora

Fig. 33:

Finalizada la instalación del aparato, retire la lámina que lo protege ( Fig. 33).

# 12 Esquema de conexión

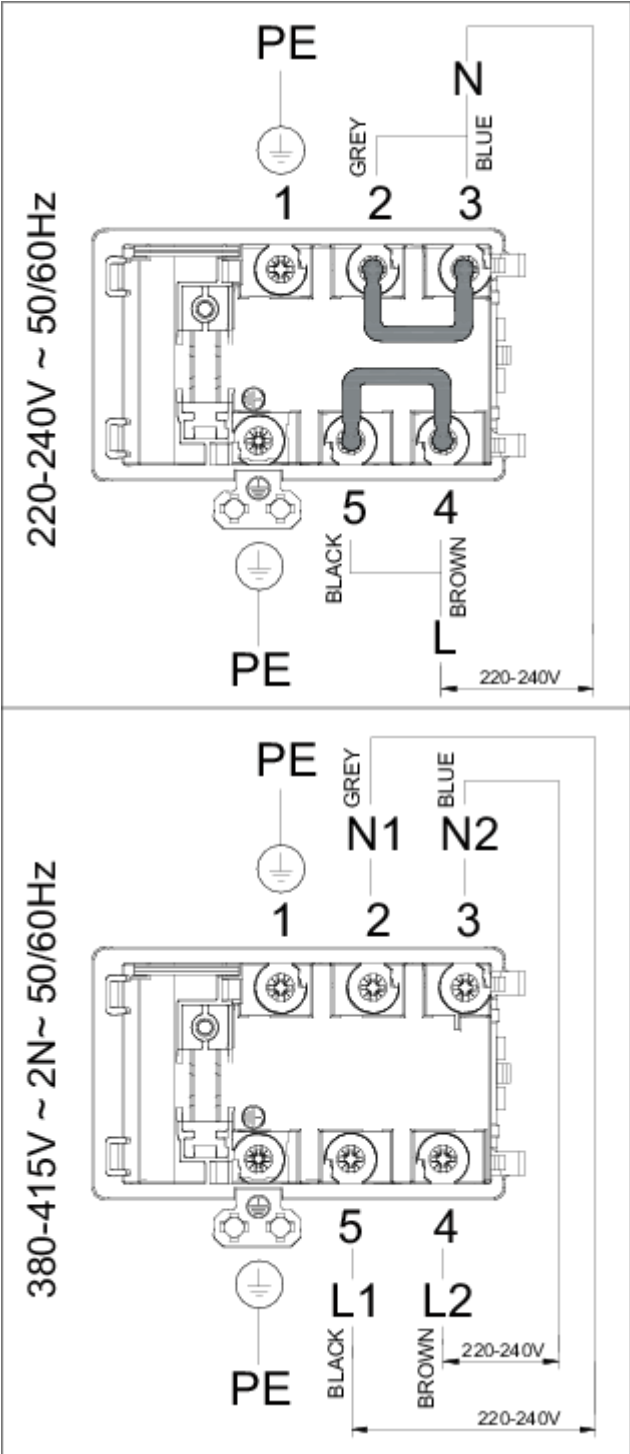


Fig. 34:

# 13 USO DEL PRODUCTO

## 13.1 Panel de la campana

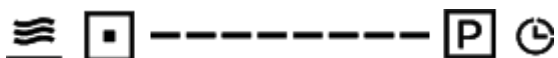


Fig. 35:

Símbolo	Explicación	Función
	Ventilación automática	Ajusta automáticamente el nivel de ventilación según las zonas de cocción activas y elimina el vapor y los olores que se producen.  Las zonas de cocción funcionan mientras están activas.
	Activación del campo de la campana	Se utiliza para activar/desactivar la función de ventilación manual y para salir del programa activo que haya seleccionado.
	Detector de nivel de la campana	Para cambiar el nivel de ventilación; Puede aumentar o disminuir el nivel de ventilación deslizando el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.
	Ventilación asistida	Sirve para hacer funcionar la campana al máximo nivel. Se utiliza activamente durante un máximo de 9 minutos.
	Temporizador	Sirve para activar la función de temporizador. El temporizador puede ser ajustado desde el área de control de la placa.



Fig. 36:

Para activar el aparato, pulse el botón de encendido/apagado (🔌) durante 3 segundos. Cuando el aparato está encendido, emite un aviso sonoro y la pantalla del aspirador pasa al modo de espera como en Fig. 36.

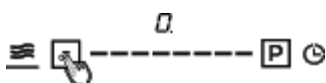


Fig. 37:

Para poner en marcha el nivel de ventilación 0, pulse el botón de activación del panel de control de la campana ( Fig. 37).

Vuelve al modo de espera después de 30 segundos de inactividad ( Fig. 36).

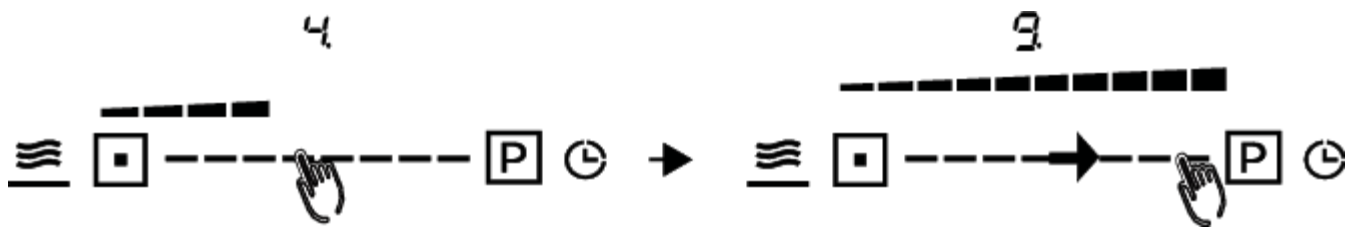


Fig. 38:

Para determinar el nivel de ventilación, deslice con el dedo el botón indicador de nivel ( \_\_\_\_\_ ) del panel de control de la campana hacia la derecha / izquierda (Fig. 38).

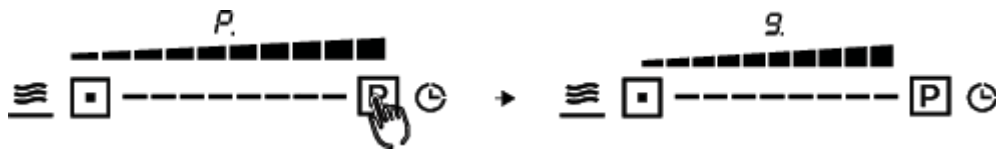


Fig. 39:

Para activar la función de ventilación asistida, pulse el botón de ventilación asistida (P) situado en el panel de control de la campana ( Fig. 39).

Después de 9 minutos, el nivel de ventilación se convierte automáticamente en 9.

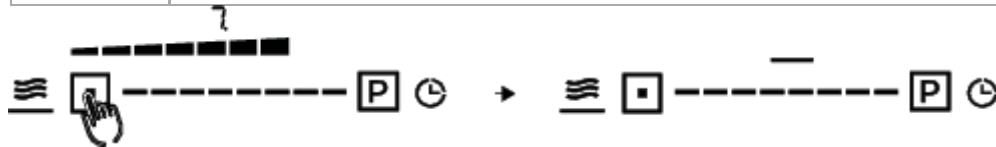
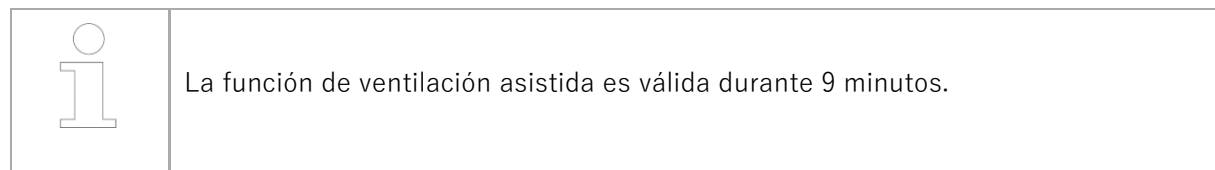


Fig. 40:

Si desea activar el modo de espera sin esperar 30 segundos, pulse el botón de activación de la campana ( □ ) en la zona de control de la campana durante 2 segundos (Fig. 40).

### 13.1.1 Ventilación automática

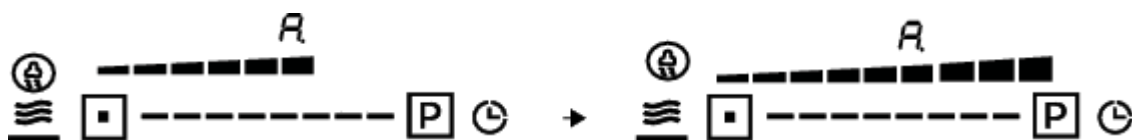


Fig. 41:

Para poner el aparato en modo de ventilación automática, pulse primero la zona de activación de la campana y luego el botón de ventilación automática ( ≡ ).

el aparato ajusta automáticamente el nivel de ventilación en función de las zonas de cocción activas y de los niveles de cocción.

Si pone el aparato en modo automático, la ventilación de la campana funciona mientras las zonas de cocción estén en funcionamiento.



Fig. 42:

Cuando todas las zonas de cocción activas están cerradas, el nivel de ventilación de la campana se reduce gradualmente hasta la posición de espera en 5 minutos para eliminar el vapor y los olores residuales. Durante este proceso, el símbolo del temporizador se ilumina activamente. ( Fig. 42).

Cuando el modo automático y las zonas de cocción estén activas en el aparato, pulse el botón de ventilación automática (A) para salir del modo automático.

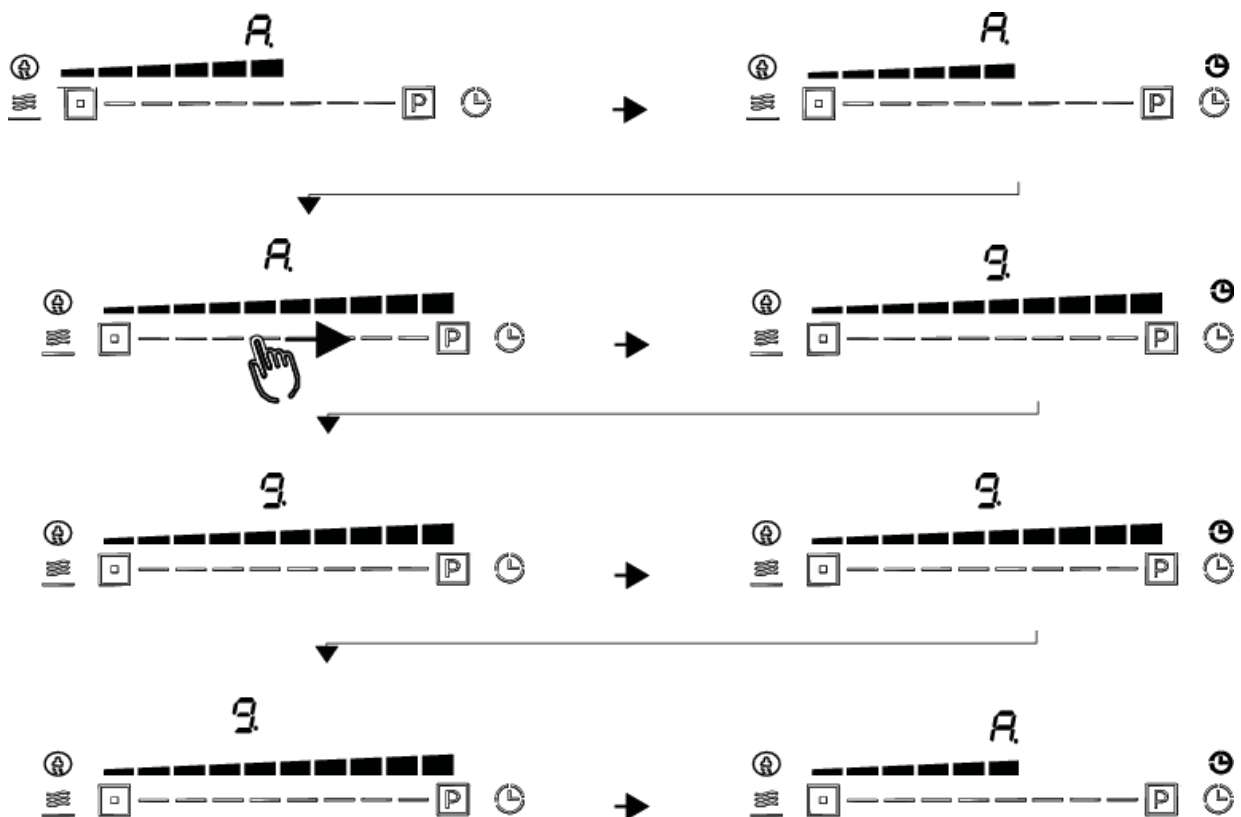



Fig. 43:



Si quiere ajustar la campana en modo automático (si quiere aumentar o disminuir el nivel de ventilación), puede hacer cambios con el botón que determina el nivel de aspiración ( \_\_\_\_\_ ). El nivel de ventilación que ha cambiado manualmente es válido durante 5 minutos. Vuelve al modo automático después de 5 minutos ( Fig. 43).


Cuando intervenga manualmente en el modo automático, el símbolo del modo automático (**A**) en la pantalla y el nivel que haya ajustado parpadean alternativamente durante 5 segundos. El símbolo del temporizador también parpadea dentro de estos 5 segundos.

Al cabo de 5 segundos, el nivel de ventilación y el símbolo del temporizador que ha seleccionado en la pantalla permanecen fijos.

	La ventilación automática sólo funciona cuando las zonas de cocción están activas.
---	--

## 13.1.2 Temporizador

El temporizador de la campana está limitado a 95 minutos. El temporizador puede ajustarse en incrementos de 5 minutos.

	La pulsación prolongada de las teclas más y menos aumenta el temporizador en 10 minutos e incrementos.
---	--

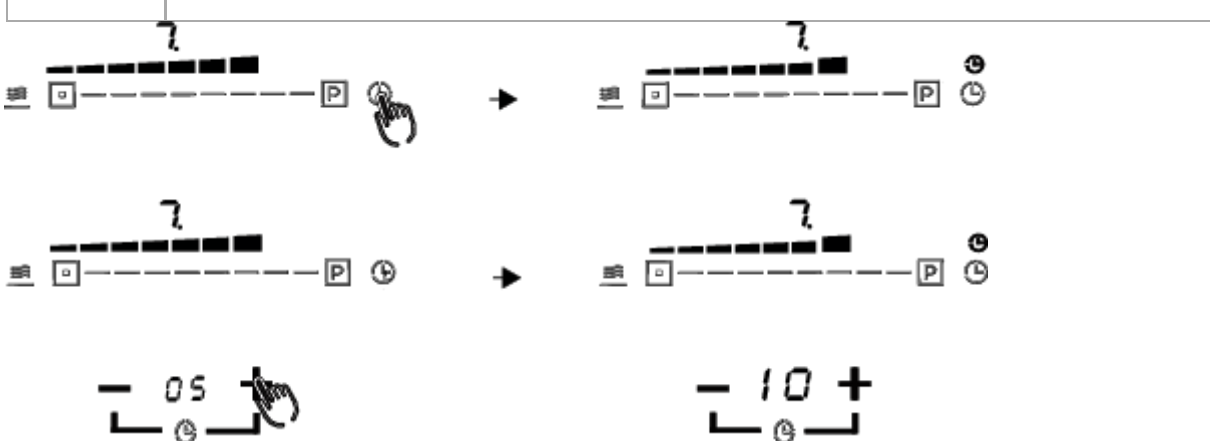



Fig. 44:

Pulse el botón del temporizador (🕒) en el panel de control de la campana para activar la función del temporizador. Determine el tiempo que desea introducir con las teclas más/menos (+ / -) del panel de control de la placa ( Fig. 44).

	<p>El temporizador se ajusta a 5 minutos y sus múltiplos (10-15-20-25, etc.).</p>
---	---

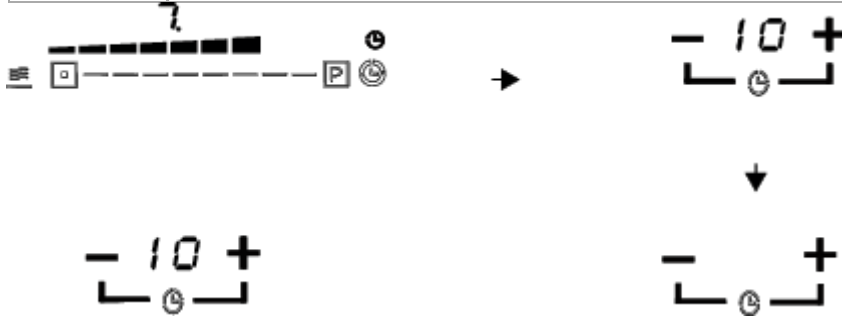


Fig. 45:

Después de que el tiempo fijado parpadee durante 3 segundos en la pantalla, ésta se estabiliza y muestra el tiempo restante ( Fig. 45).

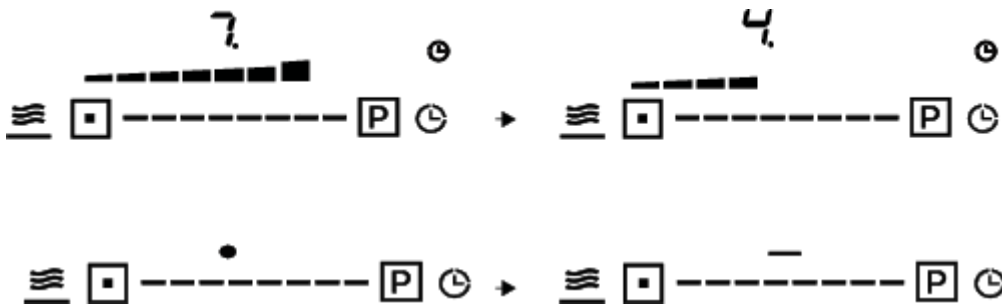


Fig. 46:

Cuando usted ajusta el temporizador para 10 minutos o más, la campana empieza a reducir la velocidad de ventilación hasta que la campana se detiene en los últimos 5 minutos de la cuenta atrás, después de 5 minutos la campana se apaga. El punto en la pantalla parpadea durante 30 segundos y luego permanece en modo de espera ( Fig. 46).

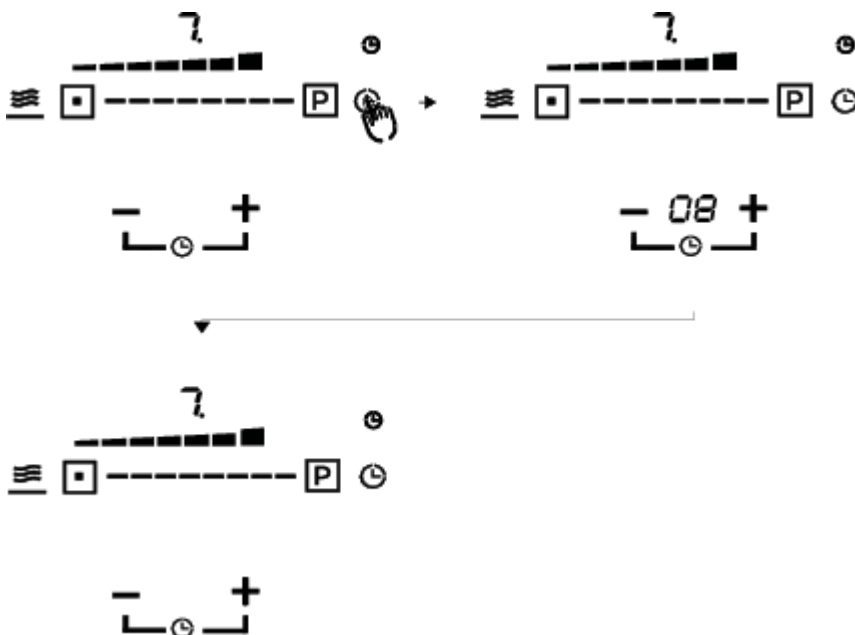


Fig. 47:

Durante este tiempo, el temporizador puede cancelarse manteniendo pulsada la tecla menos ( **-** ) del panel de control de la placa o reordenarse con las teclas más/menos ( **+/ -** ). Una vez que el temporizador esté ajustado a "00", parpadeará 3 veces y luego el icono del temporizador desaparecerá (Fig. 48).

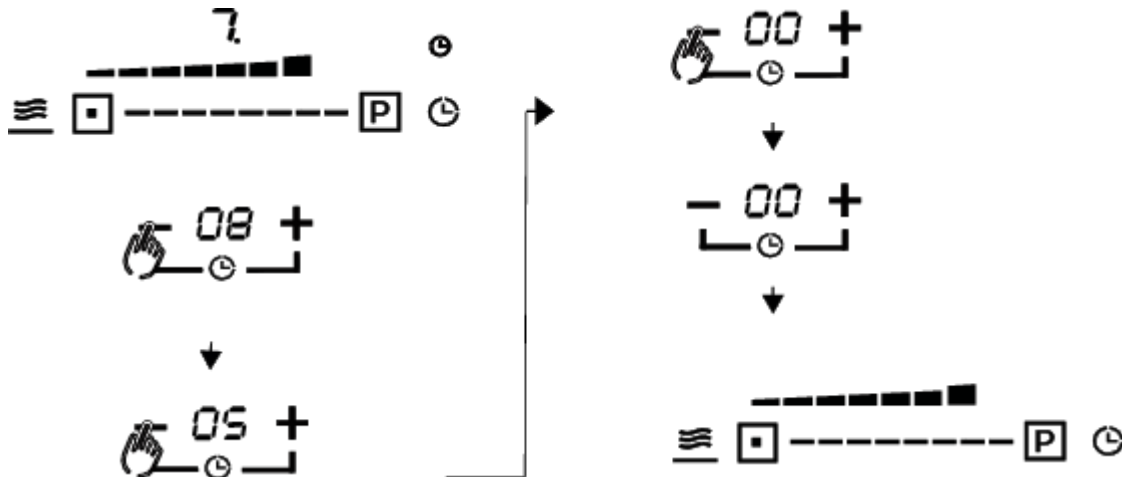



Fig. 48:

### 13.1.3 Filtro de aceite metálico

Cuando la duración del filtro de aceite metálico se haya agotado (60 horas), el símbolo del filtro de aceite metálico parpadeará una vez por segundo durante un total de 5 segundos. El símbolo del filtro de aceite metálico se enciende en el fondo hasta que se desactiva después de 5 segundos.



Fig. 49:

Después de limpiar/sustituir su filtro de aceite metálico, pulse el botón  durante 3 segundos para restablecer el símbolo del filtro y el temporizador de cuenta atrás del filtro de aceite metálico (Fig. 49).


### 13.1.4 Filtro de Carbón activado

El aparato vendrá con un contador de filtro de carbón pasivo por defecto. Si va a utilizar el aparato con un filtro de carbón activo, debe activar el contador del filtro de carbón activo.

Cuando la duración del filtro de carbón activo se haya agotado (150 horas), el símbolo del filtro de carbón activo parpadeará una vez por segundo durante un total de 5 segundos. El símbolo del filtro de carbón activo se ilumina en el fondo hasta que se desactiva después de 5 segundos.



Fig. 50:

Después de limpiar/sustituir su filtro de carbón activo, pulse el botón  durante 3 segundos para restablecer el símbolo del filtro y el temporizador de la cuenta atrás del filtro de carbón.

### 13.1.5 Iniciando la cuenta atrás del filtro de carbón activo

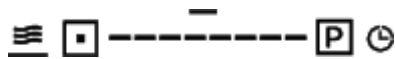








Fig. 51:

Cuando el aparato esté encendido y cuando mantenga pulsados el botón de ventilación automática () y el botón del temporizador () durante unos 5 segundos, escuchará un sonido de advertencia del aparato y luego el símbolo del filtro de carbón activo () se iluminará continuamente durante 20 segundos. Este estado indica que el contador del filtro de carbón activo está activo y comienza la cuenta atrás.

### 13.1.6 Deteniendo la cuenta atrás del filtro de carbón activo



Fig. 52:

Cuando el aparato esté encendido y cuando mantenga pulsados el botón de ventilación automática () y el botón del temporizador () durante unos 5 segundos, escuchará un sonido de advertencia del aparato y luego el símbolo del filtro de carbón activo () se iluminará continuamente durante 5 segundos. Esto indica que el contador del filtro de carbón activo es pasivo y no cuenta.

### 13.1.7 Filtro de aceite metálico y filtro de carbón activo



Fig. 53:







Si la cuenta atrás del filtro de aceite metálico y del filtro de carbón activo finaliza al mismo tiempo o sucesivamente y sus símbolos aparecen en el panel como notificación, la prioridad para la desactivación es el filtro de aceite metálico y luego el filtro de carbón activo ( Fig. 53) Véase también (13.1.5 /13.1.6.

### 13.2 Panel de la placa



Fig. 54:

Símbolo	Explicación	Función
	Botón de modo de temperatura de 3 niveles	Se utiliza para mantener los alimentos a diferentes temperaturas, mantenerlos calientes y calentarlos.
	Botón para habilitar-deshabilitar la zona de cocción	Sirve para activar la zona de cocción y para desactivar el nivel de cocción seleccionado.
	Botón de detección del nivel de cocción	Sirve para determinar el nivel de cocción.
	Botón de selección del modo de cocción Power Boost	Sirve para hacer funcionar las zonas de cocción en el nivel máximo.

	Botón de puente	El botón de puente se utiliza para manejar las zonas de cocción en conexión.
	Botón de pausa/reanudación	Se utiliza para suspender o reactivar todas las funciones activas de la placa llevando la potencia de cocción a cero.
	Botón ON/OFF	Sirve para abrir y cerrar la zona de cocción - Sirve para abrir y cerrar la campana.
	Botón de bloqueo para niños	Se utiliza para evitar cambios en el área de la placa y la campana mientras el producto está en funcionamiento.
	Botón de disminución del temporizador	Se utiliza para reducir la duración del temporizador.
	Botón de aumento del temporizador	Sirve para aumentar la duración del temporizador.

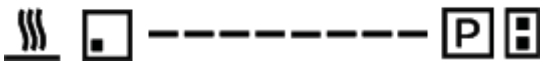




Fig. 55:


Para activar el aparato, ábralo pulsando el botón de encendido/apagado (  ) durante 3 segundos. Cuando el aparato se enciende, emite un pitido y pasa al modo de espera ( Fig. 55).




Si la zona de cocción y el nivel de potencia no se seleccionan en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente.

	Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de cocción están limpios y secos.
---	--


Seleccione la zona de cocción con el botón de activación de la placa, el cero "0" parpadea en la pantalla del compartimento de cocción. Si no se selecciona el nivel de potencia en 5 segundos, la pantalla vuelve al modo de espera.


## 13.2.1 Modo de temperatura de 3 niveles


	Si no se coloca ningún recipiente adecuado en la placa, la pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto.
---	---

Símbolo	Explicación	Temperatura ( ° C)
	Utilizar para derretir alimentos y descongelar alimentos congelados.	50
	Se utiliza para calentar o mantener calientes los alimentos.	70
	Se utiliza para hervir, cocinar lentamente o mantener los alimentos cerca de la temperatura de ebullición.	90

## 13.2.2 Bloqueo infantil

Pulsando el botón de bloqueo para niños () durante unos 3 segundos, bloqueará los mandos del aparato. Cuando bloquee el aparato, aparecerá "Lo" en la pantalla.


Cuando el bloqueo para niños está activo en el aparato, todos los botones excepto el botón de encendido/apagado () son pasivos.

	Si apaga el aparato mientras el bloqueo de teclas está activo, no podrá activar el aparato sin desactivar el bloqueo para niños.
---	--


## 13.2.3 Selección del modo de cocción Power Boost



Fig. 56:

Pulse el botón  para activar la zona de cocción asistida (Fig. 56).

El botón de cocción asistida es válido para un máximo de 5 minutos.

	El modo de cocción Power Boost no puede activarse en todas las placas al mismo tiempo.
---	--



Las zonas de cocción delanteras tienen más potencia que las traseras. Por lo tanto, si desea realizar una cocción asistida en una de las zonas de cocción frontales, no podrá realizar ninguna cocción en las zonas de cocción posteriores a la zona respectiva.

### 13.2.4 Selección del puente

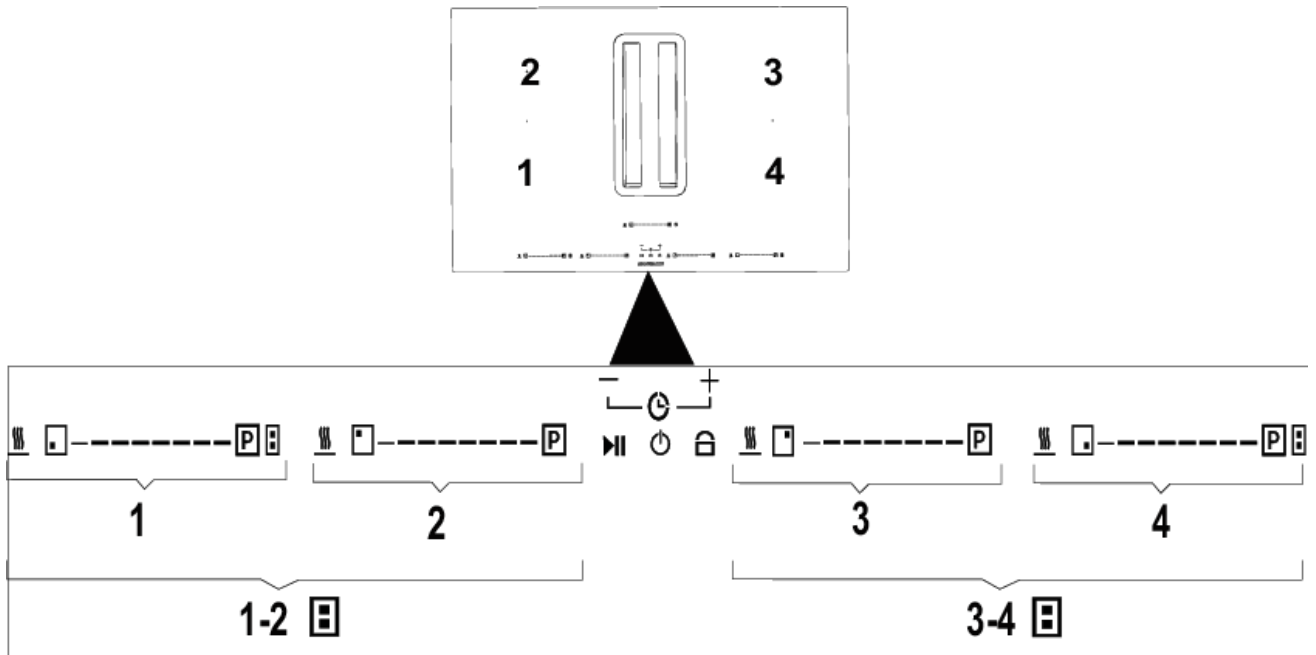


Fig. 57:

Es la capacidad de crear una única sección con el mismo nivel de potencia trabajando conjuntamente con las zonas de cocción de 1 y 2 y las zonas de cocción de 3 y 4.

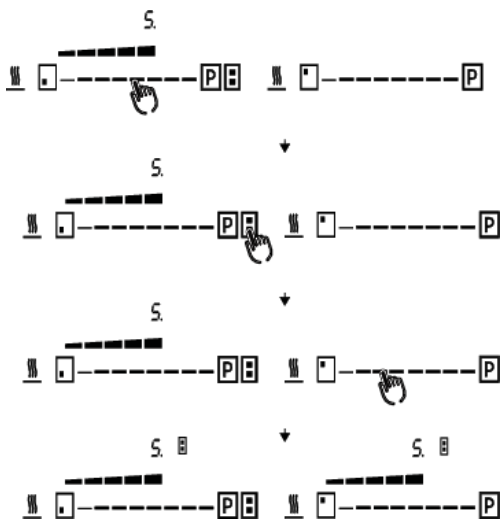




Fig. 58:



Para activar la función puente; active la función puente pulsando el botón puente (  ) situado en las zonas de cocción (1 o 4 zonas numeradas). El símbolo de puente aparece en los paneles de la zona de cocción para los que se ha creado una función de puente ( Fig. 58).

Puede comprobar el nivel de cocción en la zona de cocción con el botón del puente.

	<p>¡ATENCIÓN!</p> <p>Asegúrese de que la olla está colocada en el centro de una única zona de cocción. El recipiente más adecuado es una olla ovalada o rectangular.</p>
---	--

### Protección contra sobrecalentamiento

Cuando se detecta un calor excesivo en el aparato, la placa se apaga automáticamente.

### Detección de objetos pequeños

Si se deja una sartén inadecuada o no magnética (como la de aluminio) o algunos otros objetos (cuchillo, tenedor, llave) sobre la placa, ésta pasará automáticamente al modo de espera en un minuto.

### Protección de apagado automático

- Cuando se retira la olla, la placa entrará en modo de espera después de 1 minuto, y después de 2 minutos la placa se apagará.
- Los tiempos de funcionamiento de la placa a distintos niveles de potencia se indican en la tabla siguiente.

<b>Nivel de potencia</b>	1-3	4-6	7-8	9
<b>Tiempo de funcionamiento por defecto (min.)</b>	360	180	120	90

## 13.2.5 Temporizador

El temporizador de la zona de cocción está limitado a 90 minutos. El temporizador puede ajustarse en incrementos de 1 minuto.

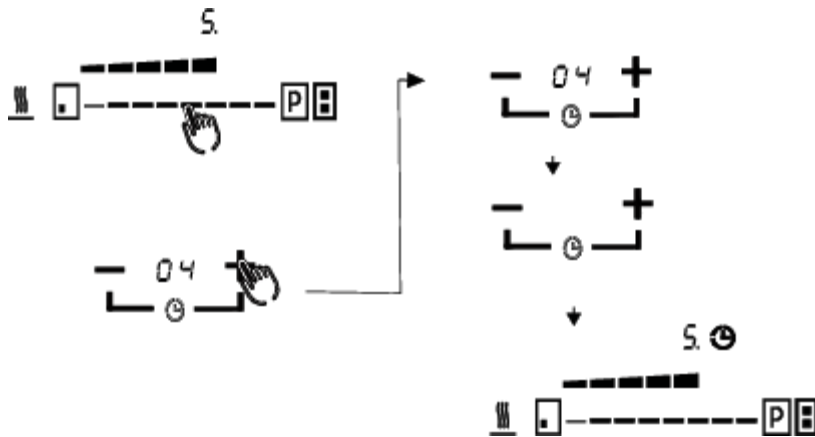


Fig. 59:

Después del compartimento de cocción que ha seleccionado para activar la función de temporizador, determine el tiempo que desea introducir utilizando los botones  $\oplus$ / $\ominus$  del panel de control (Fig. 59).

El tiempo programado parpadea 3 veces en la pantalla y el símbolo del temporizador se enciende en la placa activa ( Fig. 59).

### 13.2.5.1 Uso del temporizador como alarma

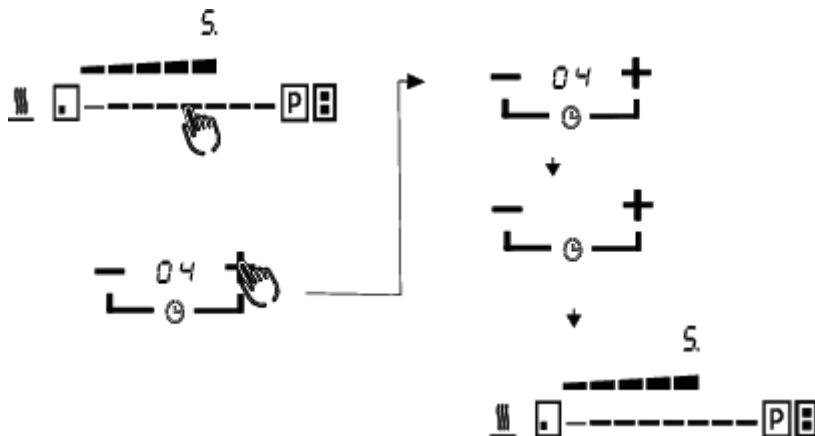


Fig. 60:

Después de dejar de parpadear los dígitos del nivel de la placa y después de que el compartimento de la placa que ha seleccionado para activar la función de temporizador, determine el tiempo que desea introducir con los botones  $\oplus$ / $\ominus$  del panel de control (Fig. 60).

Cada vez que toque los botones  $\oplus$ / $\ominus$  del temporizador, el tiempo disminuye o aumenta en 1 minuto.

El tiempo programado parpadea 3 veces en la pantalla y el símbolo del temporizador se enciende en la placa activa ( Fig. 60).

Cuando el temporizador expira, el aparato emite un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador se apaga.

### 13.2.5.2 Uso del temporizador como alarma y corte de energía

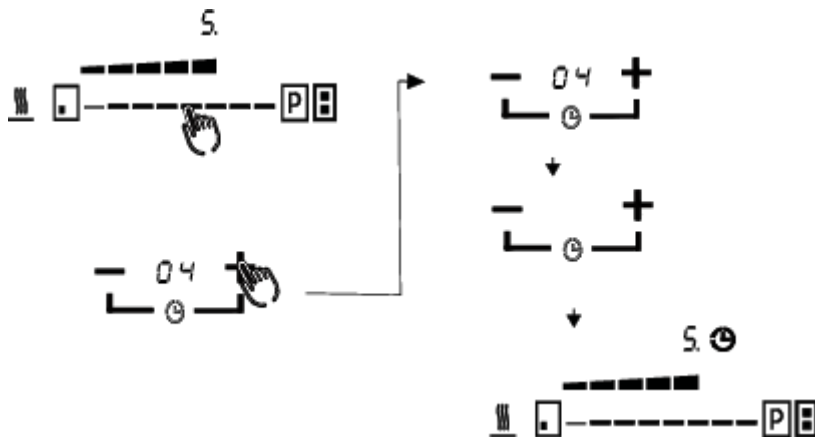


Fig. 61:

Para activar la función de temporizador, determine el tiempo que desea introducir con los botones  $\pm$  del panel de control, antes de que se detenga el parpadeo de los dígitos del nivel de la placa y después de la zona de placa que haya seleccionado (Fig. 61).

Cada vez que toque los botones  $\pm$  del temporizador, el tiempo disminuye o aumenta en 1 minuto.

El tiempo programado parpadea 3 veces en la pantalla y el símbolo del temporizador se enciende en la placa activa ( Fig. 61).

Cuando el temporizador expira, el aparato emite un pitido durante 30 segundos y luego se apaga la zona de cocción correspondiente.



Cuando la alarma del temporizador y la alarma de corte de energía se utilizan conjuntamente, la pantalla muestra el tiempo de alarma restante con prioridad.

## 14 Niveles de potencia

Nivel de potencia		Tipo de proceso	Uso (indica la experiencia y los hábitos de cocción)
<b>Potencia máx.</b>	<b>Impulsar</b>	Calentamiento rápido	Para hervir rápidamente, asar, para iniciar la cocción, para freír alimentos con hielo
	<b>8-9</b>	Freír - hervir	Para hervir, asar, iniciar una cocción más rápida, para freír alimentos congelados
<b>Alta potencia</b>	<b>7-8</b>	Asar - saltear - hervir - asar	Para hervir, cocinar, asar y saltear (corta duración, 7-12 minutos)
	<b>6-7</b>	Freír - cocer - hervir - saltear - asar	Mantener la ebullición media, cocinar y asar, saltear, (duración media, 12-22 minutos), precalentar los accesorios
<b>Potencia media</b>	<b>4-5</b>	Cocinar - freír - saltear - asar	Hervir, mantener la ebullición moderada, cocción (prolongada). Mezclar la pasta con la salsa
	<b>3-4</b>	Cocinar - hervir - espesar - mezclar	Mezclar pasta con salsa para cocinar alimentos (arroz, salsa, fritura, pescado) con líquido (como agua, vino, caldo, leche) durante mucho tiempo
	<b>2-3</b>		Para cocinar alimentos con líquido (menos de 1 litro: agua, vino, caldo, leche) durante mucho tiempo (menos de 1 litro: arroz, salsas, asado, pescado)
<b>Baja potencia</b>	<b>1-2</b>	Fundir - descongelar - mantener caliente - mezclar	Para ablandar la mantequilla, derretir ligeramente el chocolate, descongelar productos de pequeño tamaño, mantener calientes los alimentos cocinados, mantener los platos principales a la misma temperatura
<b>OFF (CERRADO)</b>	<b>Corriente cero</b>		placa de espera o de extinción



## 15 Placa de proceso

Clase de alimentos	Tipo de comida o cocción	Nivel de potencia y fase de cocción			
		Primer nivel	Potencia	Segundo nivel	Potencia
<b>Pasta - Arroz</b>	Pasta fresca	Calentar agua	Booster-9	Cocinar pasta y seguir hirviendo	6-7
	Arroz	Fritura	7-8	Cocción	3-4
<b>Verduras</b>	Hervir	Hervir el agua	Booster-9	Hervir	6-7
	Frito	Aceite para calentar	Booster-9	Fritura	6-7
	Salteado	Accesorios de calentamiento	7-8	Cocción	5-6
<b>Carne</b>	Escamoteo	Ollas para calentar	6-7	Cocción	4-5
	Rosto	Sello	7-8	Cocción	4-5
	Freír en la sartén	Freír con aceite (el aceite empieza a calentarse en el tercer minuto)	7-8	Cocción	4-5
<b>Pollo</b>	Descongelar	Accesorios de calentamiento	1	Descongelación	1
	Freír en la sartén	Cocción	7	Cocinar el pollo y continuar la ebullición	6-7
<b>Patatas</b>	Freír patatas	Aceite para calentar	9	Fritura	9
<b>Huevo</b>	Fritura	Calentar sartén con mantequilla o alimentos grasos	6-7	Cocción	5-6
	Hervir	Hervir el agua	Booster-9	Hervir	6-7

<b>Salsas</b>	Salsa bechamel	Hervir	6-7	Cocción	6-7
<b>Postre-Costa-Torta</b>	Panqueques	Accesorios de calentamiento	6	Horneado	6
	Puding	Calentamiento de leche	5-6	Continuación de la cocción a fuego lento	3-4
	Natillas	Calentamiento de leche	5-6	Cocción	5-6
	Fundir chocolate	Iniciando la fusión	1-2	Descongelación	1-2
	Arroz con cáscara	Comenzando la cocción	6-7	Cocinar (hervir)	3-4

## 16 Accesorios y recambios

### 16.1 Accesorio

	<p>¡ADVERTENCIA!</p> <p><b>¡Riesgo de lesiones debido a un accesorio incorrecto o a piezas de recambio incorrectas!</b></p> <p>Debido al uso de piezas de repuesto erróneas o defectuosas, pueden producirse problemas como daños, fallos de funcionamiento o averías completas en el aparato.</p> <p>El uso de recambios o accesorios incorrectos puede causar lesiones.</p>
	<p>Si se utilizan accesorios o piezas de repuesto no autorizadas, la garantía del fabricante quedará anulada.</p>

Adquiera las piezas de recambio y los accesorios a través del vendedor contratado o del servicio de atención al cliente.



Fig. 62:

YT207.1001.89 SET DE SALIDA DE AIRE COMPLETO H6				
Pedido	Código	Explicación	Cantidad	Tamaño (mm)
1	YT207.1001.13	F-RBV 150 codo de tubo vertical 90° (4043078)	1	227x174x94 - 10
2	YT207.1001.14	Conducto plano F-VRO 500 150(4040075 )	1	500x222x89
3	YT207.1001.89	KIT DE SALIDA DEL CONDUCTO COMPLETO H6	1	50x227
4	YT207.1001.90	Adaptador Flujo 150 hasta 125 superior (4000999)	1	222x89x141
5	YT207.1001.64	Sistema T-RBV 1 conducto ancho 125 (4021044)	1	218x90x55
6	YT207.1001.93	1x 1M TUBO FLEXIBLE H6	1	3000x220x56
7	YT207.1001.95	CUBIERTA DE VENTILACIÓN H6	1	317x63
8	YT207.1001.11	Cinta de PVC para conductos N-KLEB	1	10.000X50

**YT207.1001.91 (KIT PLUG&PLAY)**

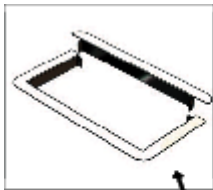


222x89

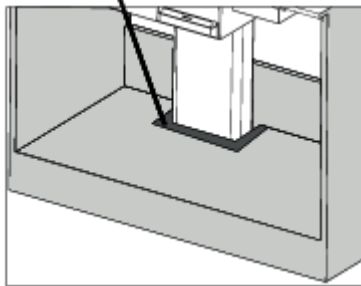


50x222x89

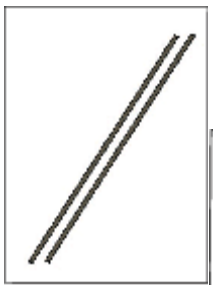
**YT207.1001.92 (MARCO)**



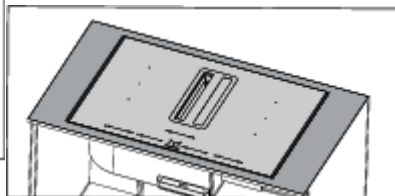
255x125



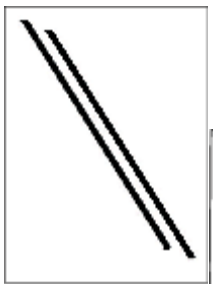
**YM972.1000.52 (MOLDURA DE VIDRIO PARA PLACAS (INOX))**



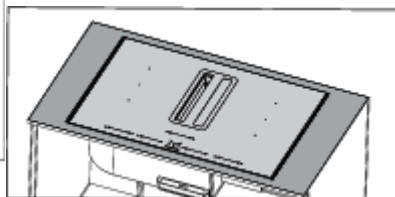
522x12



**YM115.7000.402 (MOLDURA DE VIDRIO EN NEGRO PARA ZONAS DE COCCIÓN)**



522x12





### YM131.7000.405 (PANEL DE VENTILACIÓN)



339x110

### YT540.7000.0100.01 (FILTRO DE CARBÓN )



YT142.7000.01 (FILTRO DE GRASA ÍNOX)



YT142.7000.02 (FILTRO DE GRASA NEGRO)



YT142.7000.03 (FILTRO DE GRASA NARANJA)



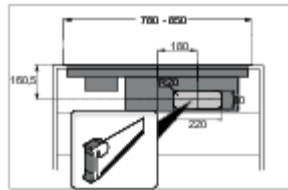
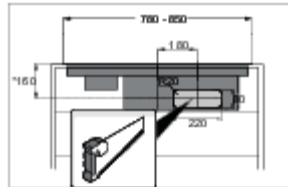
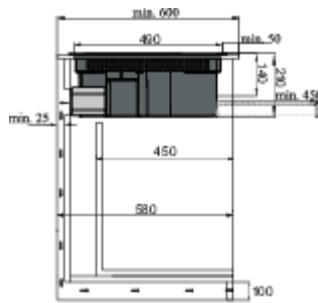
## 16.1.1 Tipos de instalación con accesorios y repuestos

### YT207.1001.91 (KIT PLUG&PLAY)



Debe utilizarse un filtro de carbón con el kit Plug & Play (YT207.1001.91). La instalación se realiza conectando el adaptador y el tubo flexible con cinta adhesiva. El aire limpio que pasa por el filtro se expulsa al exterior, detrás de la encimera.

\* Dimensiones de instalación en la encimera

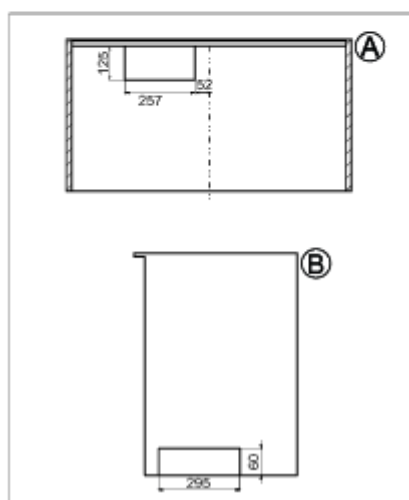
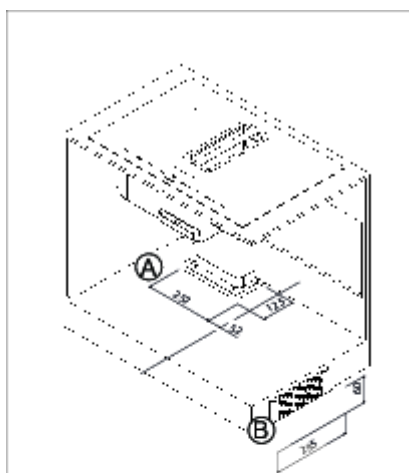


### Uso de la salida de aire H6



Esta instalación se puede realizar con el código YT207.1001.89. En primer lugar, hay que hacer el siguiente corte para que la tubería pase al zócalo de la encimera. A continuación, los tubos deben colocarse y pegarse entre sí, la orientación de la ventilación en la encimera (delantera, trasera, derecha o izquierda) puede ajustarse con tubo flexible y la ranura de ventilación H6 se abre hacia el zócalo.

**Se recomienda su uso con un filtro de carbón.**



## 17 SERVICIO AUTORIZADO

Posibles fallos y lo que puede hacer antes de llamar al servicio técnico:

**A) Si el aparato no funciona de ninguna manera:**

- Revise si la campana está conectada a la electricidad o si el enchufe está colocado adecuadamente en la toma de corriente.
- Revise el fusible, al que está conectado el aparato, así como el fusible principal de la casa.

**Si el rendimiento del aparato no es suficiente y genera mucho ruido al funcionar:**

- Están limpios los filtros de metal? Revise.

## Solución de problemas

Descripción de fallos	Causa	Solución
El aparato no funciona	Revise la conexión eléctrica.	El voltaje de la red debe ser de 220-240 V o 380-415 V, y el producto debe estar enchufado a una toma de corriente con conexión a tierra.
Las bombillas no se encienden	Revise la conexión eléctrica.	El voltaje de la red debe ser de 220-240 V o 380-415 V, y el producto debe estar enchufado a una toma de corriente con conexión a tierra.
La toma de aire del aparato es insuficiente	Revise el filtro de aluminio.	El filtro de cartucho de aluminio se debe lavar una vez al mes en condiciones normales.
La toma de aire del aparato es insuficiente	Compruebe la salida de aire.	La salida de aire debe estar abierta.
La toma de aire del aparato es insuficiente	Revise el filtro de carbón.	En los aparatos que funcionan con filtros de carbón, el filtro de carbón debe ser reemplazado una vez cada 3 meses en condiciones normales.

## 18 SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE

Si no puede corregir un error, comuníquese con nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

No insista en reparar el equipo, especialmente las partes eléctricas del equipo.

### IMPORTANTE

Tenga en cuenta que la visita del Servicio de Asistencia Técnica, en caso de uso incorrecto o de una de las averías descritas como No Incluidas, no es gratuito incluso durante el período de la garantía.

### Dirección de Servicio de Asistencia Técnica responsable:

Telefono: **(+34) 876 036 660**

Internet: **[www.silverline-home.com](http://www.silverline-home.com)**

Los pedidos de reparación también pueden solicitarse en línea.

## **Se le solicitará la siguiente información para procesar su petición de asistencia:**

Dirección completa, número de teléfono  
Descripción de la avería  
Información de la placa de características

## **19 CONDICIONES DE LA GARANTIA**

Como comprador de uno de nuestros productos, usted tiene derecho a las garantías legales del contrato de compra con su distribuidor.

Para ello, recuerde conservar la FACTURA o el TICKET DE COMPRA pues es el único modo válido para mostrar la fecha de comienzo del periodo de Garantía. Sin ellos no se aplicará ninguna reparación cubierta por la Garantía del fabricante.

Adicionalmente, le proporcionamos las siguientes condiciones:

### **Vigencia de la garantía**

La garantía tiene una duración de 36 meses a partir de la fecha de compra (se debe presentar un comprobante de compra). Los fallos o defectos en el equipo se rectifican de forma gratuita durante los primeros 24 meses, siempre que el equipo sea accesible para reparaciones sin ningún esfuerzo especial. En los 12 meses posteriores, el comprador está obligado a demostrar que el fallo o defecto ya existía desde la entrega.

Su producto no ha sido diseñado para uso comercial (por ejemplo, en hoteles, bares, restaurantes, ...) o para uso compartido por varios hogares. En estos casos, la garantía no será de aplicación.

Al hacer uso de la garantía, la garantía no se extiende para el equipo ni para las piezas recién instaladas.

### **Alcance de las medidas correctivas**

Repararemos todos los defectos del equipo, dentro de los períodos especificados, que se puedan atribuir de manera demostrable a una fabricación defectuosa o a defectos de los materiales. Las piezas reemplazadas se convierten en nuestra propiedad.

### **Queda excluido lo siguiente:**

Desgaste normal, daños intencionales o por negligencia, daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de uso, colocación o instalación incorrecta del equipo, conexión a una tensión de red incorrecta, daños debidos a efectos químicos o electrotérmicos u otras condiciones ambientales anormales, daños en el vidrio, en la pintura, en el esmalte y eventuales diferencias de

color, así como bombillas defectuosas. Los defectos en el equipo también se excluyen si se deben a daños en el transporte. Tampoco realizamos ningún servicio si, personas no autorizadas realizan algún trabajo en el equipo y no se utilizan piezas originales.

## **Alcance de validez de la garantía**

Nuestra garantía se aplica a equipos que se adquirieron en España o Portugal y que están en funcionamiento en España o Portugal.

Para aparatos instalados en cualquier otro país, el consumidor deberá dirigirse al Servicio Oficial de la filial consultando la página Web de la marca, que ejercerá la garantía conforme a la legislación de su país.

Para las órdenes de reparación fuera del período de garantía aplica lo siguiente:

Si se repara un equipo, las facturas de reparación vencen de inmediato y son pagaderas sin deducción.

Si un equipo es revisado o una reparación que ha comenzado no se termina, se calcularán los gastos de transporte y del trabajo hecho. El asesoramiento por parte de nuestro centro de atención al cliente es gratuito.

El servicio de asistencia técnica cuenta con una extensa red de centros por toda la geografía española y portuguesa.

En caso de precisar una atención técnica o para ordenar repuestos, comuníquese con nuestro departamento de servicio al cliente: **(+34) 876 036 660**

## **20 CONFORMIDAD CE**

En el momento de su lanzamiento a la venta, este equipo cumple con los requisitos de la Directiva RL 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la Armonización de las Legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética, y sobre la Comercialización de equipos eléctricos destinados a utilizarse con determinados límites de tensión RL 2014/35/UE.

Este equipo lleva el marcado CE y cuenta con un Certificado de Conformidad para inspección por

parte de las autoridades responsables de la vigilancia del mercado.

\*Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.



[www.silverline.com](http://www.silverline.com)

**Fabricante:**

Silverline Ev Gereçleri Satış ve Pazarlama A.Ş.

Orta Mah. Topkapi - Maltepe Cad. No: 6 Silkar Plaza Kat: 3

Bayrampaşa / Estambul Turquía P.K.34030

Teléfono: +90 212 484 48 00 (teléfono)

Fax: +90 212 481 40 08

**Importador:**

JEELPERG, SL

Dirección: Av. Juan Pablo II, núm. 35, planta 3.

50009 Zaragoza España

Teléfono: +34 876 506 301