

habitex®

Instrucciones y garantía

Ref. 1450 Y 51



CC-510N

Cocina de inducción

Fogão de indução

Induction cooker

Cuisinière à induction

Piano cottura a induzione

Induktionsherd

CE

Le felicitamos por la compra de este aparato marca Habitex; acaba de adquirir un producto de gran calidad que le proporcionará muchos años de uso siempre que lo utilice debidamente.



Antes del primer uso del aparato, lea íntegramente este manual y actúe de acuerdo a sus indicaciones. El incumplimiento de las advertencias indicadas puede provocar accidentes. Guarde el manual para futuras consultas.

Contenido

El equipo completo del aparato se encuentra detallado en la lista de componentes adjunta. Verifique durante el desembalaje que no falta ninguna pieza.

En caso de detectar que faltan accesorios o que el aparato ha sufrido daños durante el transporte, informe a su distribuidor.

Consejos y advertencias de seguridad

- Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico, no para un uso profesional o industrial. Su uso prolongado con fines profesionales podría sobrecargar el aparato y dañarlo. Un uso en estas condiciones anulará la garantía del aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños con edad de 8 años o mayores y

por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación adecuadas respecto al uso del aparato y comprenden los peligros que implica.

- La limpieza y mantenimiento del aparato a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- Este aparato no es un juguete, los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no juegan con el aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Usar el aparato únicamente con la base soporte y conector eléctrico específico suministrados.
- No sumergir el aparato en agua u otros líquidos. No ponerlo bajo el grifo.
- Si observa un funcionamiento anómalo, desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Las cuchillas están afiladas y existe el riesgo de corte, proceder con cautela manipulando las cuchillas, vaciando el bol y durante la limpieza.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro de la batidora, ya que pueden salir expulsados a causa de una repentina emisión de vapor.
- Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico y similares como:

- Áreas de cocina, en oficinas y otros ambientes de trabajo.

- Por clientes en hoteles, apartamentos vacacionales y otros.

- Si el cable de conexión está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. Lleve el aparato a su distribuidor o a un agente cualificado para evitar peligros.
- No desmonte el producto. Ciertos componentes dentro del producto tienen voltajes peligrosos. El contacto con estos componentes puede provocar descargas eléctricas altas.
- El producto no se debe modificar o desmontar.
- Siempre desenchufe el producto antes de su limpieza.
- Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos. Esto puede generar altos voltajes y riesgo de electrocución.
- **ADVERTENCIA:** No almacene nunca artículos en la superficie de cocinado por peligro de fuego.
- **ADVERTENCIA:** Tenga cuidado cuando esté calentando aceite o grasa. No deje nunca desatendido el recipiente durante el uso para evitar sobrecalentamiento y llamas. En caso de que se genere fuego, apague la placa, no intente apagar las llamas con agua, use una tapa para cubrir el recipiente y extinguir las.
- **ADVERTENCIA:** No deje nunca la placa desatendida mientras cocina, puede ser

peligroso. La placa en funcionamiento tiene que estar supervisada en todo momento.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie de la placa está agrietada o dañada, apáguela y desenchúfela para evitar posibles accidentes.
- No caliente alimentos en recipientes sellados, como latas, para evitar la posibilidad de explosión.
- No caliente recipientes vacíos, ya que puede perjudicar el rendimiento del producto y puede ser peligroso. Asegúrese de que hay suficiente líquido en el recipiente de cocinado para evitar un hervido seco.
- No use la placa de inducción portátil en una superficie metálica.
- Para prevenir daños, no ate el aparato con correas u otros mecanismos de sujeción.
- Ponga la placa de inducción portátil en una superficie plana, con al menos 10 cm de espacio por banda hasta la pared u otros aparatos. Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están cubiertas.
- No use herramientas y/o utensilios metálicos afilados en la superficie de la placa de inducción; hacerlo puede provocar arañazos y daños. Si la superficie de la placa de inducción está dañada, apáguela de inmediato.

- No debe sobrecargar la placa con artículos pesados ya que puede romper la superficie de cristal.
- No use la placa de inducción cerca de estufas de gas, keroseno, chimeneas o en ambientes con altas temperaturas.
- La placa de inducción no se puede usar con temporizadores o cualquier otro equipamiento que lo encienda automáticamente.
- La placa de inducción se debería apagarse usando [0] (1), no confíe únicamente en la función de temporizador de apagado automático
- Los objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, no deben dejarse encima de la placa de inducción ya que se pueden calentar.

trucciones antes del uso de la placa de inducción.



Evite quemaduras; nunca ponga las manos en la zona de cocinado.

Simbolos de advertencia



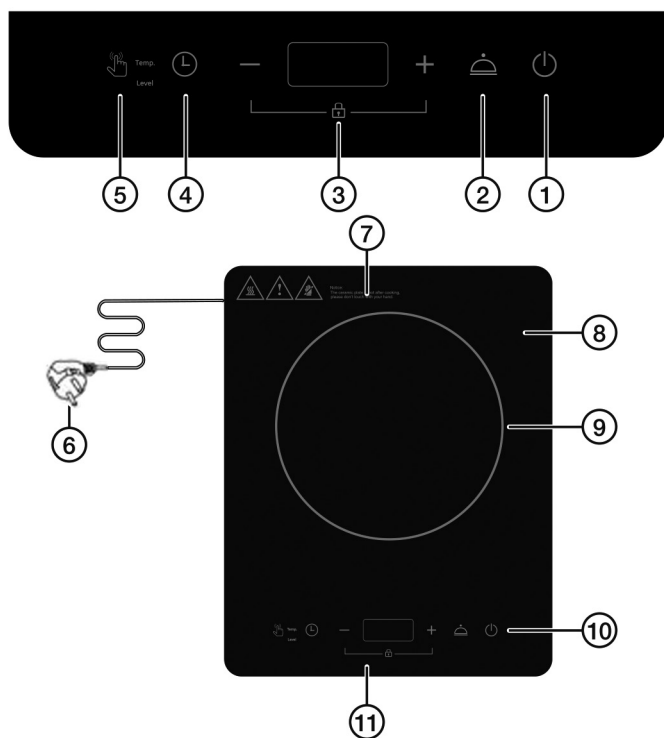
La placa estará caliente durante el uso y también después de que un recipiente se haya retirado. Para evitar quemaduras, no toque el área de cocinado.



ADVERTENCIA: Lea el manual de ins-

Descripción del aparato

1. ON/STANDBY Botón encendido/apagado
2. Botón mantener caliente
3. Botones de control de temperatura y botón de bloqueo
4. Temporizador 1-180 min
5. Botón selector de temperatura (Temp) o nivel de potencia (Level)
6. Cable
7. Abertura de ventilación
8. Placa de inducción
9. Área de cocinado
10. Panel de control
11. Entrada de aire.



Antes del primer uso

1. Lea todas las advertencias de seguridad de este manual.
2. Retire el film protector que puede haber en la placa de inducción.

Utensilios de cocina compatibles

Nota: Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que el recipiente es apto para usar con la placa de inducción.

Utensilios compatibles

- Materiales compatibles: acero, hierro fundido, acero inoxidable o utensilios de cocina de cerámica resistente al calor con una capa de material de inducción magnética en la parte inferior.
- Formas compatibles: Recipientes redondos de fondo plano con diámetros entre 15 y 20 cm.
- Después del primer cocinado en la placa de inducción pueden aparecer pequeños puntos blancos en la superficie de cocinado. Esto es normal. Ponga un poco de vinagre en la zona de cocinado y caliéntela hasta 60-80°C, entonces límpiela.

Utensilios de cocina incompatibles

- Materiales incompatibles: Metales que no contengan hierro, como aluminio o cobre, cristal o cerámica

que no tenga la capa de inducción magnética en la parte inferior.

Utensilios que la parte inferior sean capas de material no compatibles con la placa de inducción.

- Formas y medidas incorrectas: Utensilios que nos son redondos con el fondo plano y aquellos que tengan menos de 15 cm o más de 20 cm.
- Si el tipo de utensilio no es el correcto: la placa de inducción no se calentará y la "L" parpadeará en el panel, además un bip sonará durante 60 segundos.

Instrucciones de uso

- Ponga la placa de inducción en un lugar plano, siguiendo las instrucciones de seguridad comentadas anteriormente.
 - Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
 - Asegúrese de que los utensilios de cocina están dentro de la zona de cocinado y que contienen alimentos o líquidos.
 - Asegúrese de que la placa está apagada antes de enchufarla.
 - Asegúrese de que la placa está limpia en la zona de cocinado antes de encenderla.
 - Si el temporizador no se usa, la placa de inducción se apagará automáticamente después de 2 horas
1. Apriete (1) para encender la placa

-
- de inducción.
2. apriete el botón (5) para seleccionar la temperatura o el nivel de potencia. Nota: Esto debe hacerse para que la placa de inducción se encienda.
 3. El indicador rojo en el botón de encendido/apagado (1) se encenderá cuando escoja el nivel de temperatura o potencia.
 4. La temperatura o nivel de potencia se puede cambiar apretando [+] o [-] (3)
 5. Si el recipiente de cocina se retira de la zona de cocinado, la placa dejará de calentar inmediatamente y la alarma sonará durante 60 segundos. Entonces la placa de inducción entrará en modo de espera y la “L” parpadeará en el panel de control.
 6. Apriete (1) para apagar la placa de inducción. “H” parpadeará en el panel de control hasta que la zona de cocinado se haya enfriado.
 7. Desenchufe la placa de inducción

Temporizador

1. Encienda la placa de inducción.
 2. Apriete el botón de temporizador (4) para activarlo.
- El indicador se iluminará y parpadearán los dígitos (0:00) en el panel de control. Ajuste el tiempo usando [+] y [-]. El temporizador se puede ajustar desde 1 minuto a 3 horas.

3. Cuando haya ajustado la duración dejará de parpadear en el panel de control después de unos segundos y empezará la cuenta atrás.
4. Cuando se acabe el tiempo la placa de inducción se apagará automáticamente.
5. Si la función temporizador no se usa, la placa de inducción se apagará automáticamente después de 2 horas.

Modo mantener caliente

1. Encienda la placa de inducción.
2. Apriete el botón de mantener caliente (2) para activar el modo (60°C). En este modo la placa de inducción trabaja con una potencia de 1000 W durante 60 segundos antes de bajar la potencia a un nivel bajo para mantener los alimentos calientes. Nota: La potencia del modo no se puede ajustar.
3. El modo mantener caliente se puede apagar apretando el botón de encendido/apagado (1) o apretando el botón de modo temperatura/potencia (5)

Botón de bloqueo

1. Encienda la placa de inducción.
2. Apriete [+] y [-] simultáneamente para bloquear los ajustes que tiene en ese momento. Aparecerá en el panel de control “LOC” y los ajus-

- tes de temperatura y potencia parpadearán simultáneamente. En este modo, la placa de inducción únicamente se puede apagar usando el botón de encendido/apagado (1), todos los demás botones están desactivados.
3. El botón de bloqueo se puede desactivar apretando simultáneamente [+] y [-] durante 3 segundos.
 3. Limpie el exterior de la placa de inducción con un trapo húmedo. Los conductos de ventilación con un cepillo suave.
 4. No use herramientas afiladas, sustancias abrasivas o corrosivas para limpiar la placa de inducción.
 5. La placa de inducción no debe limpiarse con un limpiador a vapor.

Selección de Temperatura/potencia

Apriete el botón de selección temperatura/potencia (5) para seleccionar en qué modo quiere trabajar. **Nota:** Este paso se tiene que realizar para que la placa de inducción se encienda.

Consejos de uso

1. Utilice siempre utensilios de cocina de fondo totalmente plano.
2. La calor residual en el área de cocinado puede mantener la comida caliente durante cierto periodo de tiempo una vez la placa de inducción se ha apagado.

Cuidado y mantenimiento

1. Apague y desenchufe la placa de inducción, deje que se enfríe antes de limpiarla.
2. Nunca sumerja la placa en agua o cualquier otro líquido.

Solución de problemas

Error		Corrección
El producto no se enciende cuando está enchufado y se ha apretado en botón de encendido /apagado		<ul style="list-style-type: none"> • ¿Esta enchufado correctamente? • ¿Ha apretado el botón de modo temperatura / potencia?
El indicador de encendido /apagado está encendido pero no se calienta.		<ul style="list-style-type: none"> • ¿El utensilio de cocina es del material adecuado? • ¿La placa está en modo de temporizador o de bloqueo?
La placa se apaga sola durante el uso		<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura ambiental muy alta? • ¿Los conductos de ventilación están obstruidos? • ¿El temporizador ha terminado y se ha apagado? • El Sistema de seguridad por sobrecalentamiento ha saltado? Espere unos minutos y vuelva a encenderlo.
Código de error	E3, E6	Espera un momento y apriete (1). Cuando la temperatura haya bajado hasta un nivel normal el producto se podrá volver a encender.
	E7, E8	Apague el producto. Cuando la corriente vuelva, el producto operará de nuevo de manera normal.
	E1, E2, E4, E5, Eb	El producto está defectuoso, contacte con su distribuidor.

Especificaciones técnicas

Modelo	CC-510N
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Medidas	350 x 280 x 65 (mm)
Peso	2.5 kg

Ficha de producto

	Símbolo	Valor	Un.
Modelo		MC-STW2018 CC510N	
Tipo de placa		Portátil	
Zonas de cocción		1	
Tecnología de calentamiento		Inducción	
Ø Área de coción	Ø	19,5	cm
Consumo de energía por zona de coción calculada por kg	EC Cocina eléctrica	199,5	Wh/kg
Consumo energía de la placa calculada por kg	EC Placa eléctrica	199,5	Wh/kg

Se recomienda seleccionar el nivel de ajuste de potencia 2 para alcanzar la máxima eficiencia energética.

El consumo de energía de una placa eléctrica doméstica se mide en Wh por kg. de agua calentada en una medida normalizada considerando todas las piezas para coción bajo condiciones estandarizadas y redondeando al primer decimal. EN 60350-2: 2013 se utilizó como referencia para medidas y cálculos.



Información de reciclaje

En base a la Directiva Europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos inservibles, éstos deben acumularse por separado para ser sometidos a un reciclaje ecológico. Deposite los materiales en el contenedor adecuado o diríjase a los puntos de recogida habilitados de su localidad.

Declaración de conformidad

Este aparato cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 2014/30/EU y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2014/35/EU).

Garantía

El periodo de garantía de este aparato es de 24 meses a partir de su fecha de compra, quedando cubiertos los términos de garantía establecidos por la ley vigente en cada país. Para que la garantía sea efectiva, presentar la factura de compra en el momento de la solicitud.

Durante el periodo de garantía, se subsanará cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, bien sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

Esta garantía no es válida por defectos causados como resultado de:

1. Mal uso, abuso o negligencia.
2. Uso profesional.
3. Intento de reparación por personal no autorizado.
4. Desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.
- 5 Daños causados por accesorios y objetos externos, sustancias o accidentes.

En caso de reclamación bajo garantía, diríjase al punto de venta donde adquirió el producto.

Ehlis, S.A. declina toda responsabilidad en caso de accidente por uso inadecuado del aparato o incumplimiento de las instrucciones de uso y mantenimiento.