

TH1NC 60

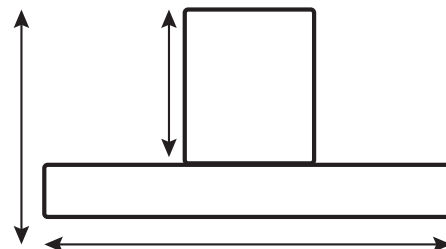
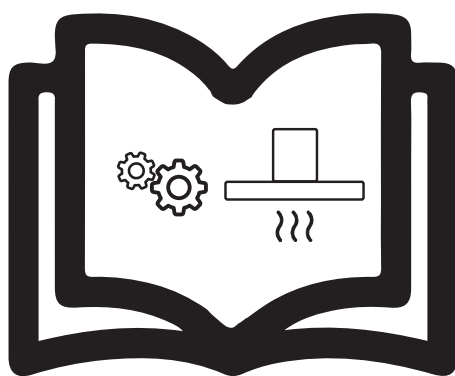
ESPAÑOL ■ ENGLISH

MOUNTING INSTRUCTION
Instrucciones de montaje 

YDERLIGERE INFORMATION

Mer informasjon ■ Mer information ■ Lisätietoja

Más información ■ Further Information



THERMEX SCANDINAVIA A/S



www.thermex.dk



THERMEX SCANDINAVIA S.L.U.



www.thermex.es



THERMEX SCANDINAVIA AS



www.thermex.no



THERMEX SCANDINAVIA A/S



www.thermex.fi



THERMEX SCANDINAVIA AB



www.thermex.se



THERMEX SCANDINAVIA A/S



www.thermexscandinavia.nl



Languages

English

4

Español translation

17

CONTENTS

General warning	5
Installation	6
Electrical installation	8
Operation of the device	9
Technical specifications	12
Error codes	12
Cleaning and maintenance	13
Service	14

GENERAL WARNING

- The hob has been developed and produced in accordance with DS/EN 60335-1.
- This product is only intended for use in private homes, if it is used for other purposes, the right to complain is void.
- All installation must be carried out by a qualified technician in accordance with the instructions from Thermex Scandinavia A/S (Thermex) and applicable legislation.
- Thermex disclaims all liability for damage caused by incorrect installation, assembly, use or incorrect settings.
- Don't forget that a cooking zone gets very hot in use and that it is also hot for some time after it is switched off. Therefore, never leave a pot or pan containing hot oil/hot fat on the cooking zone without keeping an eye on it.
- Never leave the hob unattended when working with fat or oil. Overheated fat or oil can self-ignite and set the hood on fire.
- Fire hazard! If fat or oil starts to burn, never try to extinguish the fire with water. The fire must be smothered with a cloth or with foam from a fire extinguisher.

BEFORE ASSEMBLY/COMMISSIONING

- Check the unit for transport damage, errors and defects immediately upon receipt.
- Transport damage is reported immediately on receipt to the transport company and Thermex.
- Faults and defects must be reported to Thermex within 8 days of receipt, and at the latest before installation/commissioning.
- Do not store magnetizable objects, e.g. credit cards, calculators and diskettes close to a hot hob, as they may be damaged.
- People with pacemakers should bear in mind that in the immediate vicinity of a switched-on induction hob, a magnetic field arises, which may affect the pacemaker. In case of doubt, you should contact your doctor.
- When scrapping a hob, you should make sure to cut all the cables right inside the hob so that it cannot be a danger to children. Be sure to take the product to an authorized recycling center to ensure environmentally correct disposal. Also consider that the product may contain parts that can be reused.
- NEVER try to put out a fire with water. Instead, switch off the hob and smother the fire, e.g. with a lid or a fire blanket.
- The plate must be extra protected (earthed) cf. the High Current Regulations. The manufacturer/importer cannot be held responsible for damage caused by a missing or damaged earth connection.
- Never let children play with the hob or use it without adult supervision.
- The upper plate on your new hob is made of glass ceramic. It is very strong, but can break if you e.g. drop pointed or sharp objects onto it.
- An induction hob must not be installed above an oven that does not have a cooling fan.
- If the plate is installed above a pyrolysis oven, it must not be used during the pyrolysis cleaning of the oven.
- A possibly the drawer directly below the hob must not contain flammable objects, such as spray bottles.
- The hob must not be installed above dishwashers, washing machines, tumble dryers or refrigerators, as the rather high radiant heat from the hob could damage said products.

INSTALLATION

Assembly and installation should only be carried out by qualified personnel who are familiar with applicable building regulations.

Ensure the following before installation begins:

- The surface / table top where the unit is to be mounted must be horizontal and have sufficient space.
- The surface / table top is sufficiently resistant to heat.
- If the unit is mounted above an oven, the oven must have a built-in cooling fan or be insulated.
- The installation must comply with the applicable rules and standards for installation, as well as the space requirements around the unit.
- If there is any doubt about the applicable building element, it is recommended to consult the local authorities.
- Always use heat-resistant cleaning agents on and around the unit.

Location of the device:

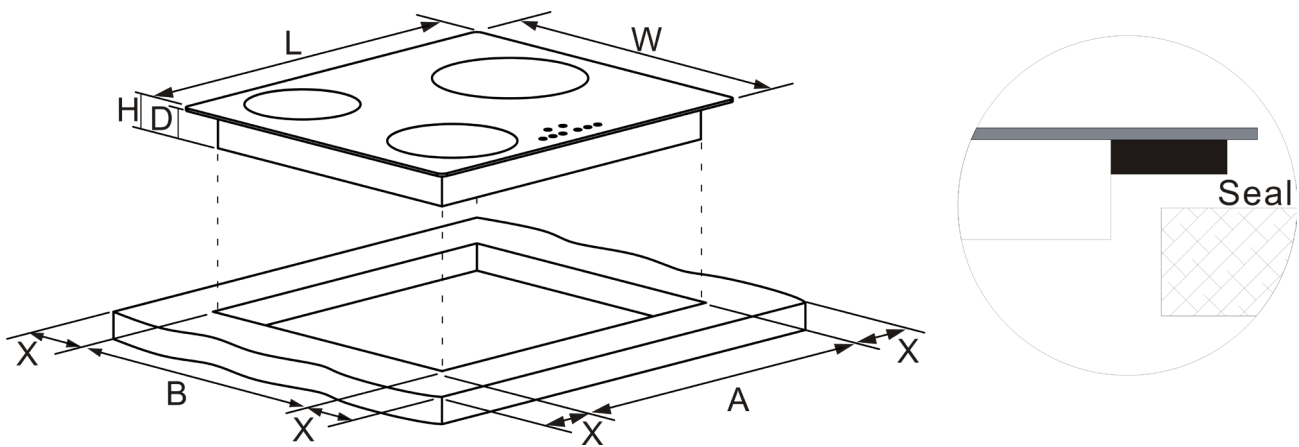
Cut out the hole in the table top according to the sizes shown in the drawing.

For installation and use of the hob, there should be at least 50 mm of space around the hole. This is to protect the table top material from the high heat of the unit.

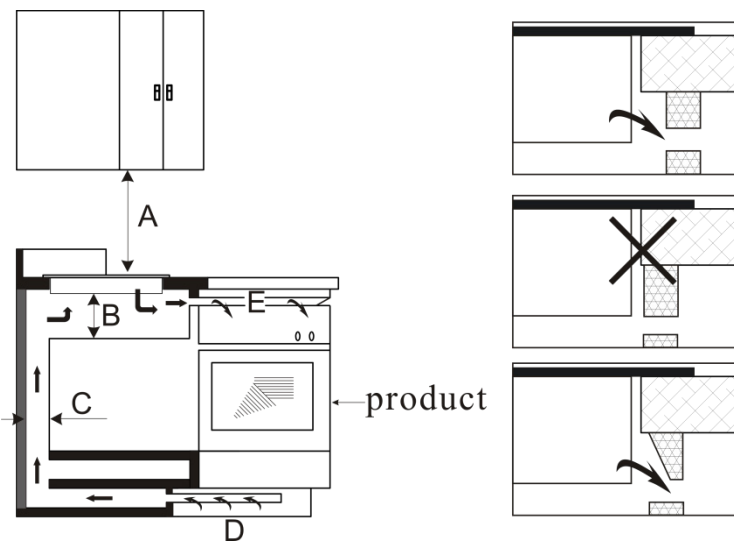
Make sure that the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Make sure the hob is in good working condition. As shown below.

If the hob is installed above an oven, the oven must have a built-in cooling fan.

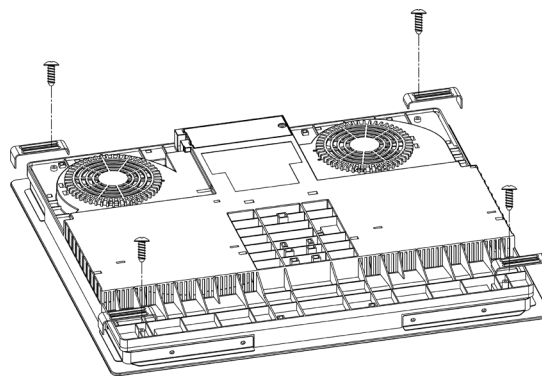
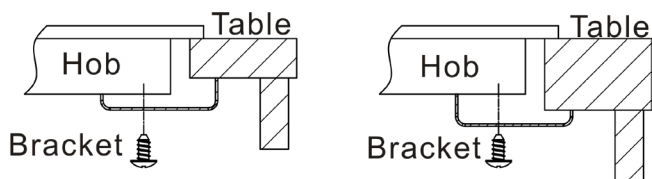
The installation must comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.



Type	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
AI320	590	520	60	56	560	490	50



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm



- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the desktop by screwing four brackets on the bottom of hob.
- Adjust the direction of bracket according to different cabinet thickness.

Cautions

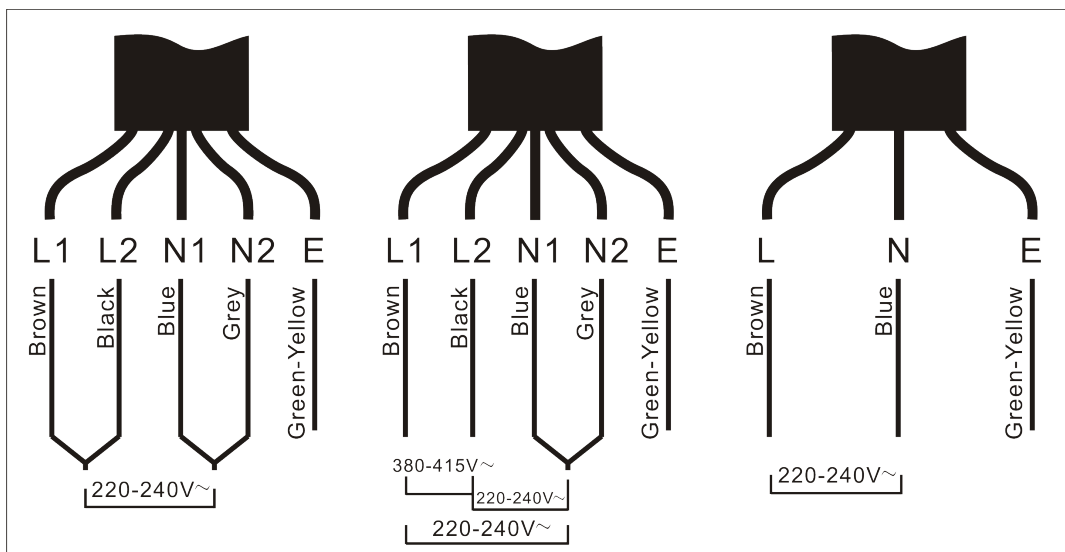
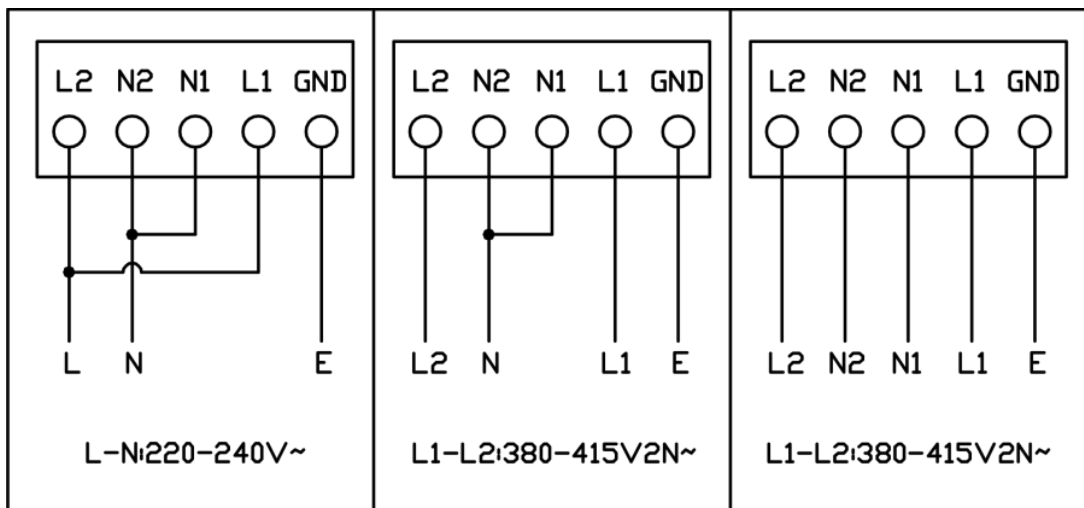
- The hob must be installed by qualified personnel or technicians, we have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- Do not mount the hob above cooling equipment, dishwashers and touble dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

ELECTRICAL INSTALLATION

Connection should only be carried out by qualified personnel who are familiar with the applicable building element.

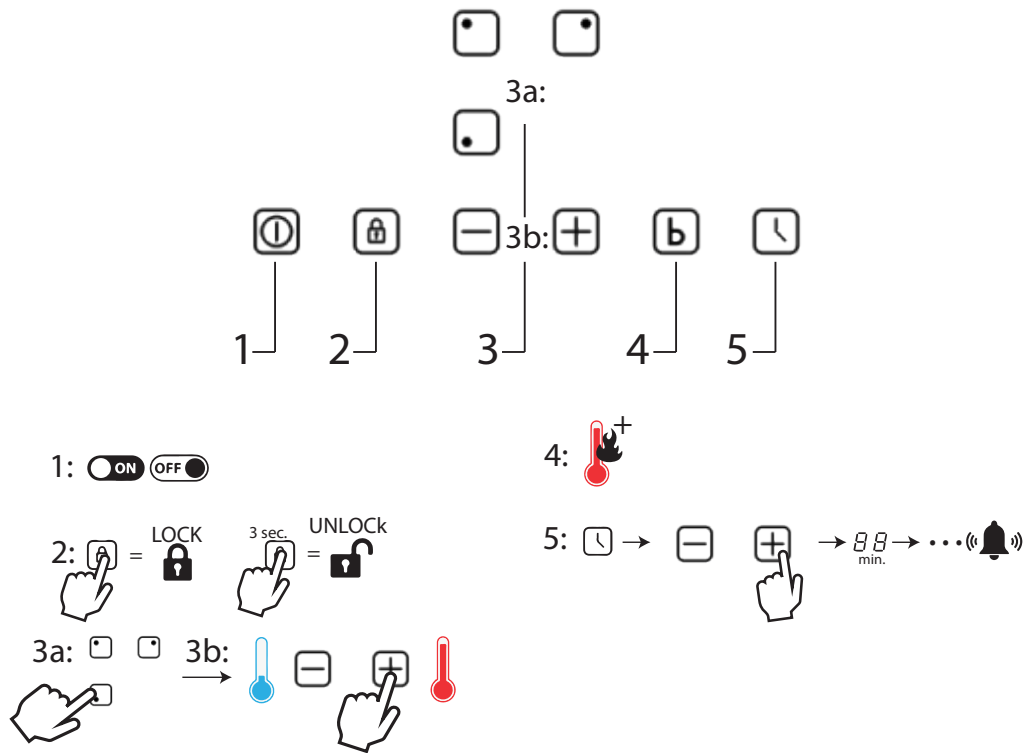
Before connection, it should be ensured that the mains to which the device is to be connected is suitable for the purpose and meets the requirements:

- Check that the mains is suitable for the device's power consumption.
- The mains voltage must match the values specified on the unit's nameplate.
- The power supply cable must be suitable for the load specified on the device nameplate.
- The power supply cable must be free of surrounding hot bodies.



OPERATION OF THE DEVICE

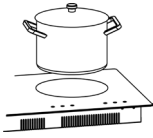
Control panel:



Ikon	Beskrivelse
	ON/OFF - Turn the device on/off
	CHILD LOCK: Press the button once to lock. Then press the button 3 times. to unlock.
	+ : Increase the effect on the cooking zone or increase the time on the timer.
	- : Reduce the power on the cooking zone or reduce the time on the timer.
	Boost function
	Timer function.
	Select the upper left cooking zone.
	Select the lower left cooking zone.
	Select the right cooking zone.
	Display, shows power level on the cooking zone, or possible error code.
	Display, shows hours.

Using the hob:

Press the ON/OFF button to activate the hob. All indicators now show “-”



Place a pot/pan on the desired cooking zone. Make sure that the surface of the hob and the underside of the pot/pan are clean and dry.



Press the cooking zone selector and the indicator next to it will start to flash.

Select the desired heat setting using + and -.

If a heat setting is not selected within 1 minute, the hob switches off automatically.

HEAT

After the use of the hob is finished, there will be excess heat.

When the “H” icon is displayed, it means that the cooking zone is still hot. When the cooking zone has cooled down to a safe temperature, “H” switches off again.

BOOST

Activate the boost function by pressing “b”. Boost provides a significant temporary increase in the heat efficiency of the cooking zone.

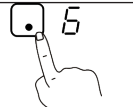


Boost can be canceled at any time by choosing a different speed.

LOCK

Using the lock function:

Press the lock icon to lock the control panel. The control panel can be unlocked again by pressing the lock icon for 3 seconds. ON/OFF is still active even when the lock function is active.

Timer function

Press the hotplate selector for the hotplate for which the timer is desired.	
"0" is now shown in the display.	
Set the desired time in minutes using + and -. The two digits must be entered individually. When the first digit is selected, the timer is pressed again and the second digit can now be selected.	
The timers can be canceled at any time by following the procedure for hob timers from scratch and setting the time to "0".	
After the time is up, switch off the hob.	

Automatic switch off of the hob

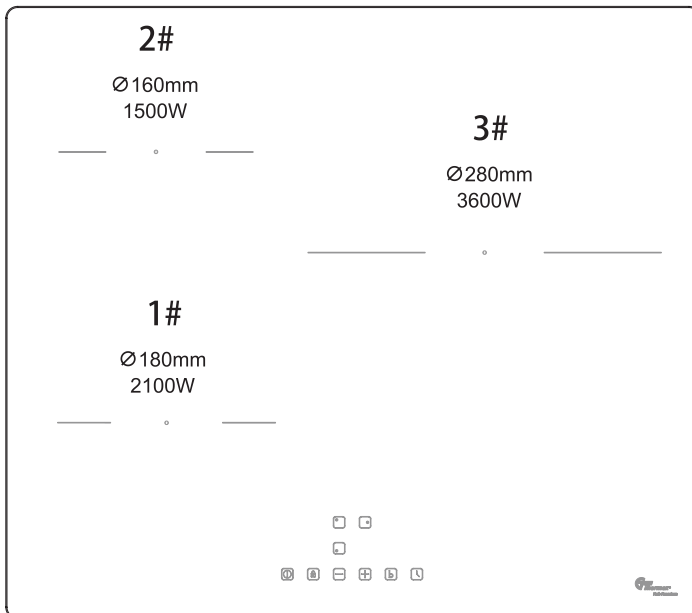
The hob is equipped with automatic switching off of the hobs, in the event that a hob is not switched off after use. The following table indicates how long each hotplate is active before it switches off automatically:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot/pan is removed from the cooking zone, it switches off automatically after 1 min.

Overview of power level per cooking zone

The table below shows the maximum effect on each of the zones.




TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model identification	TH1NC 60
Cooking zones	3 zones
Supply voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed electrical power	7200W
Product size D x W x H (mm)	590×520×60
Built-in dimensions A x W (mm)	560×490
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg EC electric cooking (Wh/kg)	
Left down:	196.2
Left up:	183.5
Right :	187.7

ERROR CODES

If an abnormality occurs, the induction hob will automatically go into protection mode and display corresponding protection codes:

Problem	Possible cause	What to do
	No pan or pan is not suitable	Replace the pan
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please check whether the power supply is normal. Switch on after the power supply is normal.
E4/E5	Temperature sensor for the IGBT fault	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor error	Please contact the supplier.
E6/E9	Poor heat radiation from the induction hob	Please restart after the induction hob has cooled down.
Eb/EC	PCBA communication error	Please contact the supplier.

CLEANING AND MAINTENANCE

DAILY CLEANING

- Surfaces and glass plate are cleaned with a damp cloth with washing-up liquid.
- Lacquered surfaces are cleaned with a damp cloth with sulfo/detergent. NEVER use abrasives.

What?	How	Important!
Everyday dirt on glass (finger-prints, marks, food stains or non-sugary spill-overs on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the power to the hob. 2. Apply a hot plate while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power to the stove again. 	<ul style="list-style-type: none"> · When the power to the hob is switched off, there will be a 'no hot surface' indication, but the cooking zone may still be hot! · Powerful scrubbers, some nylon scrubbers and harsh/abrasive cleaners can scratch the glass. Always read the label to check if your cleaning or scrubbing machine is suitable. · Never leave cleaning residue on the hob: the glass may become stained.
Overboil, melted and hot sugary spill on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slicer, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the power to the hob at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the dirt or spill onto a cool area of the hob. 3. Clean the dirt or spill with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday dirt on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> · Remove stains left by melts and sugary foods or spills as soon as possible. If left to cool on the glass, they can be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. · Cutting hazard: When the safety cover is retracted, the blade of a scraper is razor sharp. Use with extreme caution and always keep safe and out of the reach of children.
Spill on the touch control	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the power to the hob. 2. Absorb the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with a paper towel. 5. Switch on the power to the hob again. 	<p>The hob may beep on and off by itself and the touch buttons may not work while there is liquid on them. Be sure to wipe the touch control area dry before switching the hob back on.</p>

SERVICE

Before reporting service on your Thermex produkt, it is important that you read the installation and/or user instructions carefully. It ensures that Thermex can provide you the best possible assistance.

Service department at Thermex can be contacted in preparation to:

- Technical support for installation and installation of your range product.
- Clarification of functionalities in your produkt.
- Service Request during the warranty on your product .

Before a service request during the warranty always try to disconnect the power to the product for about 5 min. Then plug the power back on to see if the problem is corrected.

If the problem is not corrected, disconnect the power supply to the product for one hour. If the product is still not functioning properly, and the troubleshooting charts are reviewed, contact the service department.

NOTE: For inquiries within the warranty, you will be asked for proof of your purchase in the form of a sales receipt. Therefore, always store your sales receipt

Before the request for service within the warranty, it is important to have all the necessary information ready:

- Error Description
- Product/Model
- The type and serial number of the product (on the chassis plate)
- Information of purchase

CONTENDIO

Advertencia general	18
Asamblea	19
Conexión del dispositivo a la red eléctrica	21
Funcionamiento del dispositivo	22
Especificaciones técnicas	25
Códigos de error	25
Limpieza y mantenimiento	26

ADVERTENCIA GENERAL

- La campana y la placa se desarrollan y fabrican de acuerdo con DS / EN 60335-1.
- Este producto solo está diseñado para su uso en hogares privados si se utiliza para otros fines, pierde la garantía.
- Toda la instalación debe ser realizada por un técnico capacitado profesionalmente de acuerdo con las instrucciones de Thermex Scandinavia A / S (Thermex) y la legislación aplicable.
- Thermex se exime de cualquier responsabilidad por los daños que se hayan producido como resultado de una instalación, instalación, uso incorrectos o ajustes incorrectos.

ANTES DEL MONTAJE/PUESTA EN MARCHA

- Inmediatamente después de recibirla, compruebe la unidad en busca de daños de transporte, errores y defectos.
- Los daños de transporte se informan inmediatamente después de la recepción a la empresa de transporte y Thermex.
- Las fallas y los defectos deben informarse a Thermex dentro de los 8 días posteriores a la recepción y, a más tardar, antes de la instalación/puesta en marcha.
- No guarde objetos magnetizables, por ejemplo, tarjetas de crédito, calculadoras y disquetes, cerca de una placa caliente, ya que pueden dañarse.
- Las personas con marcapasos deben tener en cuenta que en las inmediaciones de una placa de inducción encendida surge un campo magnético que puede afectar al marcapasos. En caso de duda, debe consultar a su médico.
- Al desguazar una placa, debe asegurarse de cortar todos los cables justo dentro de la placa para que no pueda ser un peligro para niños. Asegúrese de llevar el producto a un centro de reciclaje autorizado para asegurar una eliminación ambientalmente correcta. Considere también que el producto puede contener piezas que pueden ser reutilizadas.
- NUNCA intente apagar un fuego con agua. En su lugar, apague la placa y sofoque el fuego, p. con tapa o manta ignífuga.
- La placa debe estar extra protegida (puesta a tierra) véase las Regulaciones de Alta Corriente. El fabricante/importador no se hace

responsable de los daños causados por una conexión a tierra faltante o dañada.

- Nunca deje que los niños jueguen con la placa ni la utilicen sin la supervisión de un adulto.
- No olvide que una zona de cocción se calienta mucho durante el uso y que también permanece caliente durante algún tiempo después de apagarla. Por lo tanto, nunca deje una olla o sartén con aceite caliente/grasa caliente sobre la zona de cocción sin vigilarla.
- Nunca deje la placa sin vigilancia cuando trabaje con grasa o aceite. La grasa o el aceite sobrecalentados pueden autoencenderse y prender fuego a la campana.
- ¡Peligro de incendio! Si la grasa o el aceite comienzan a arder, nunca intente apagar el fuego con agua. El fuego debe sofocarse con un paño o con espuma de un extintor.
- La placa superior de su nueva placa está hecha de vitrocerámica. Es muy fuerte, pero puede romperse si, p. dejar caer objetos puntiagudos o afilados sobre él.
- No se debe instalar una placa de inducción encima de un horno que no tenga ventilador de refrigeración.
- Si la placa se instala encima de un horno de pirólisis, no debe utilizarse durante la limpieza por pirólisis del horno.
- posiblemente el cajón directamente debajo de la encimera no debe contener objetos inflamables, como botellas de spray.
- La placa no debe instalarse encima de lavavajillas, lavadoras, secadoras o frigoríficos, ya que el calor radiante bastante alto de la placa podría dañar dichos productos.

ASAMBLEA

El montaje y la instalación solo deben ser realizados por personal cualificado que esté familiarizado con las normas de construcción aplicables.

Asegúrese de lo siguiente antes de que comience la instalación:

- La superficie/superficie de la mesa donde se montará la unidad debe estar horizontal y tener suficiente espacio.
- La superficie/superficie de la mesa es suficientemente resistente al calor.
- Si la unidad se monta encima de un horno, el horno debe tener un ventilador de refrigeración incorporado o estar aislado.
- La instalación debe cumplir con las reglas y normas aplicables para la instalación, así como con los requisitos de espacio alrededor de la unidad.
- Si existe alguna duda sobre el elemento de construcción aplicable, se recomienda consultar a las autoridades locales.
- Siempre use agentes de limpieza resistentes al calor en y alrededor de la unidad.

Ubicación del dispositivo:

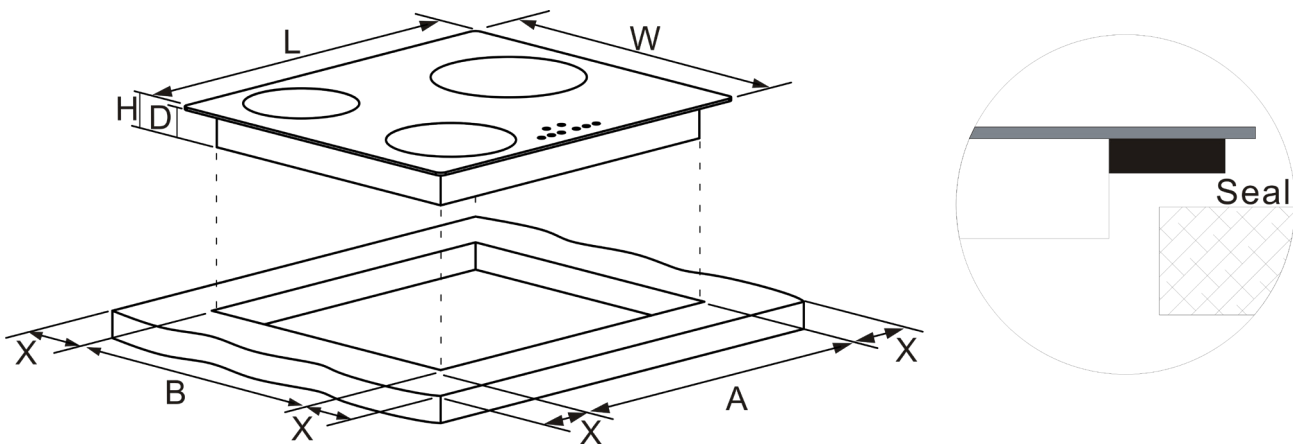
Recorte el orificio en la superficie de la mesa de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para la instalación y el uso de la placa, debe haber al menos 50 mm de espacio alrededor del orificio. Esto es para proteger el material de la superficie de la mesa del alto calor de la unidad.

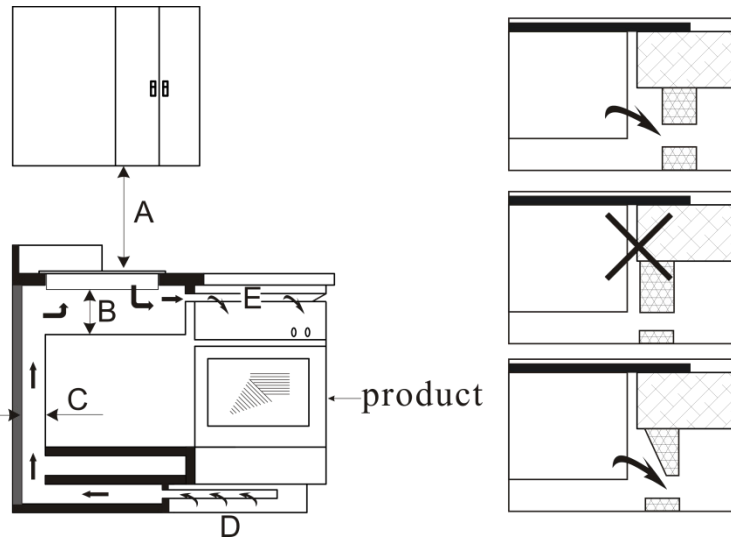
Asegúrese de que la placa esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo.

Si la placa se instala encima de un horno, el horno debe tener un ventilador de refrigeración incorporado.

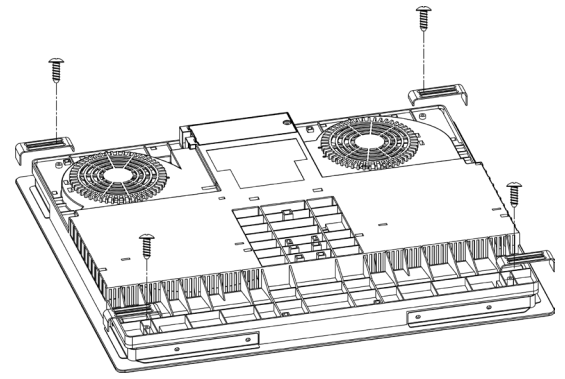
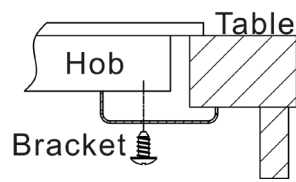
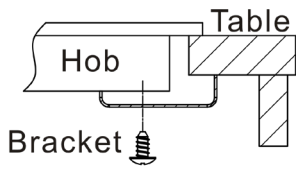
La instalación debe cumplir con todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentos aplicables.



Type	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
AI320	590	520	60	56	560	490	50



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm



- La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la encimera.
- Fije la encimera en la superficie de trabajo atornillando cuatro soportes en la parte inferior de la encimera.
- Ajuste la dirección del soporte según el grosor del mueble.

Precauciones

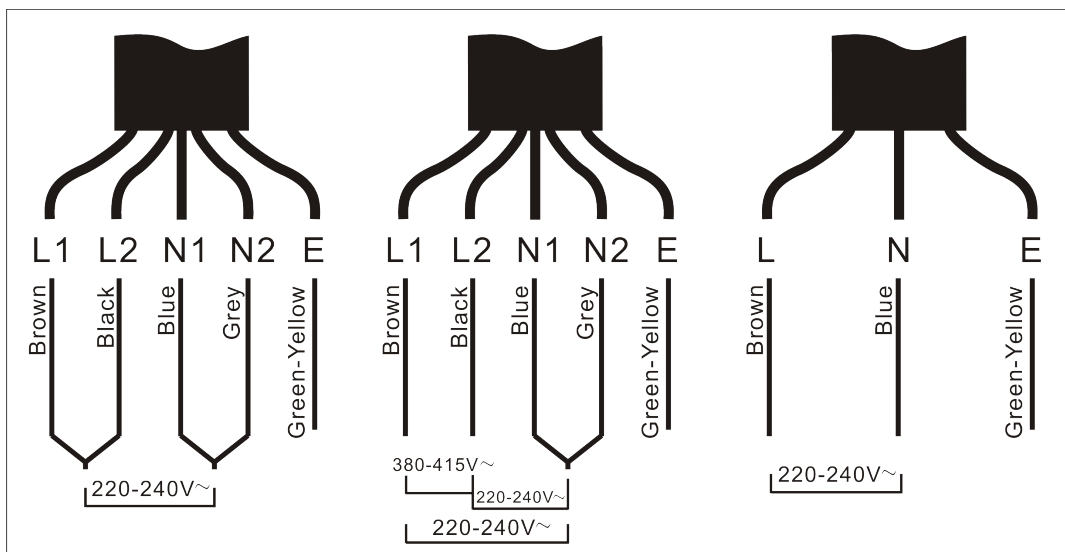
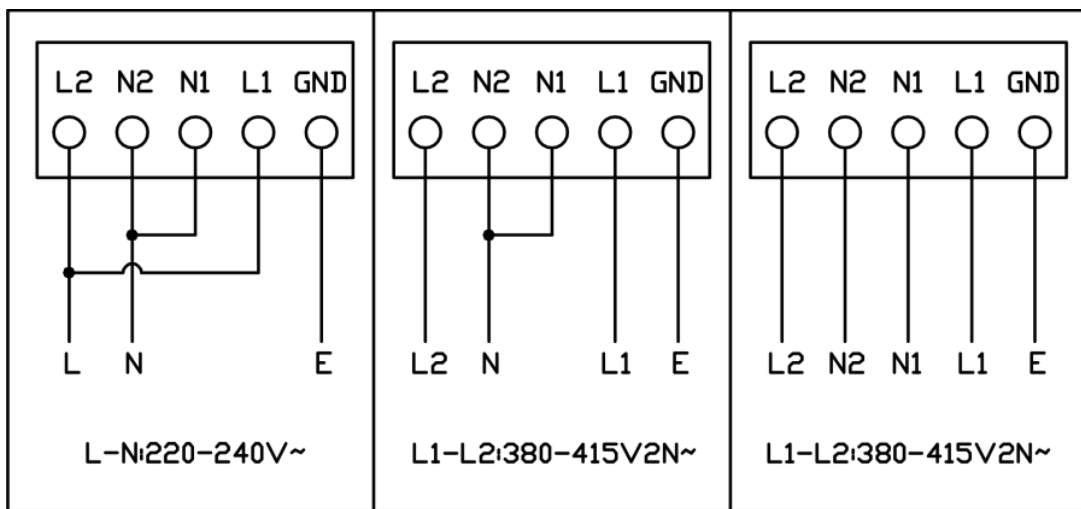
- La encimera debe ser instalada por personal cualificado o técnicos. Contamos con profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación por usted mismo.
- No instale la encimera sobre equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras.
- La encimera debe ser instalada de manera que se pueda garantizar una mejor radiación del calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de trabajo deben resistir el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa aislante y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- Esta encimera solo puede ser conectada a una fuente de alimentación con una impedancia del sistema no superior a 0,427 ohmios. En caso necesario, consulte a su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

CONEXIÓN DEL DISPOSITIVO A LA RED ELÉCTRICA

La conexión solo debe ser realizada por personal calificado que esté familiarizado con el elemento de construcción aplicable.

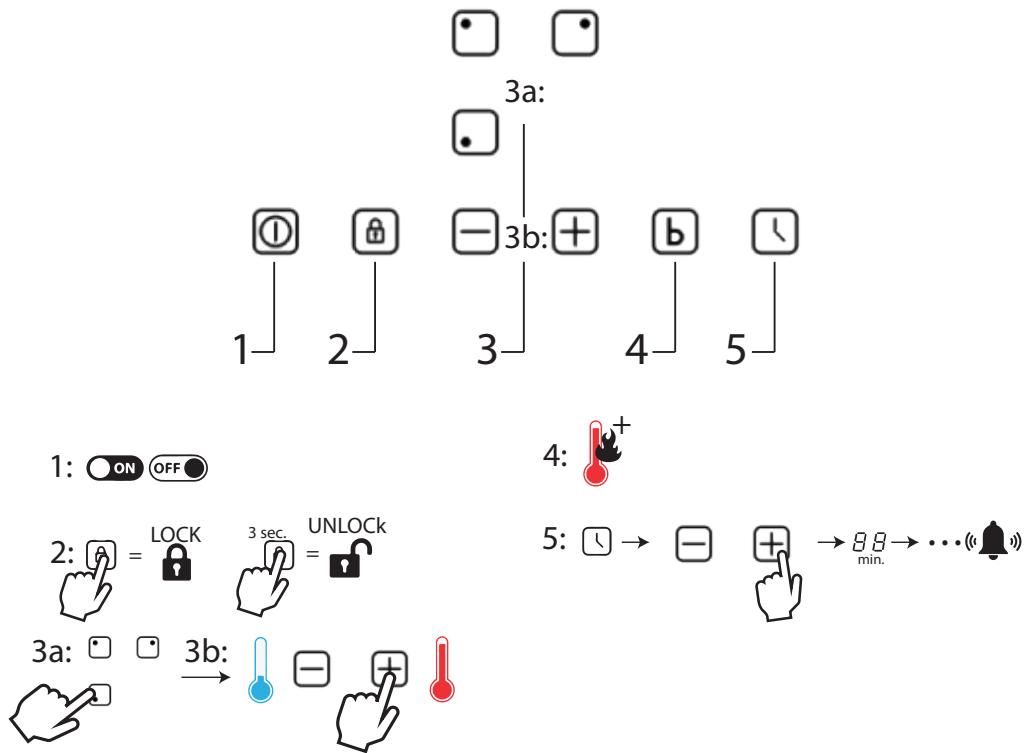
Antes de la conexión, debe asegurarse de que la red eléctrica a la que se conectará el dispositivo sea adecuada para el propósito y cumpla con los requisitos:

- Verifique que la red eléctrica sea adecuada para el consumo de energía del dispositivo.
- El voltaje de la red debe coincidir con los valores especificados en la placa de identificación de la unidad.
- El cable de alimentación debe ser adecuado para la carga especificada en la placa de características del dispositivo.
- El cable de alimentación debe estar libre de cuerpos calientes circundantes.



FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO

Panel de control:



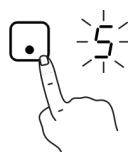
Íkon	Beskrivelse
	ON/OFF - Enciende/apaga el dispositivo
	BLOQUEO PARA NIÑOS: presione el botón una vez para bloquear. Luego presione el botón 3 veces. para desbloquear.
	+ : Aumenta el efecto en la zona de cocción o aumenta el tiempo en el temporizador.
	- : Reduzca la potencia de la zona de cocción o reduzca el tiempo del temporizador.
	Función de impulso
	Función de temporizador.
	Seleccione la zona de cocción superior izquierda.
	Seleccione la zona de cocción inferior izquierda.
	Seleccione la zona de cocción derecha.
	Pantalla, muestra el nivel de potencia en la zona de cocción, o posible código de error.
	Pantalla, muestra las horas.

Uso de la placa:

Pulse el botón ON/OFF para activar la placa. Todos los indicadores ahora muestran "-"



Coloque una olla/sartén en la zona de cocción deseada. Asegúrese de que la superficie de la placa y la parte inferior de la olla/sartén estén limpias y secas.



Pulse el selector de zonas de cocción y el indicador situado junto a él empezará a parpadear.

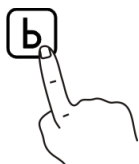
Seleccione la configuración de calor deseada usando + y -.

Si no se selecciona un nivel de calor en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente.

HEAT

Una vez terminado el uso de la placa, habrá un exceso de calor.

Cuando se muestra el icono "H", significa que la zona de cocción aún está caliente. Cuando la zona de cocción se ha enfriado a una temperatura segura, "H" se apaga nuevamente.

BOOST

Active la función de refuerzo presionando "b". Boost proporciona un aumento temporal significativo en la eficiencia térmica de la zona de cocción.

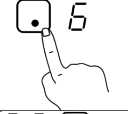

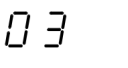
Boost se puede cancelar en cualquier momento eligiendo una velocidad diferente.

LOCK

Usando la función de bloqueo:

Pulse el icono de candado para bloquear el panel de control. El panel de control se puede desbloquear nuevamente presionando el icono de bloqueo durante 3 segundos. ON/OFF sigue activo incluso cuando la función de bloqueo está activa.

Horas de cocción

Pulse el selector de zona de cocción para la zona de cocción para la que desee el temporizador.	
Ahora se muestra "0" en la pantalla.	
Configure el tiempo deseado en minutos usando + y -. Los dos dígitos deben ingresarse individualmente. Cuando se selecciona el primer dígito, el temporizador se presiona nuevamente y ahora se puede seleccionar el segundo dígito.	
Los temporizadores se pueden cancelar en cualquier momento siguiendo el procedimiento para los temporizadores de encimera desde cero y poniendo el tiempo en "0". Pasado el tiempo, apaga la placa.	

Apagado automático de la placa

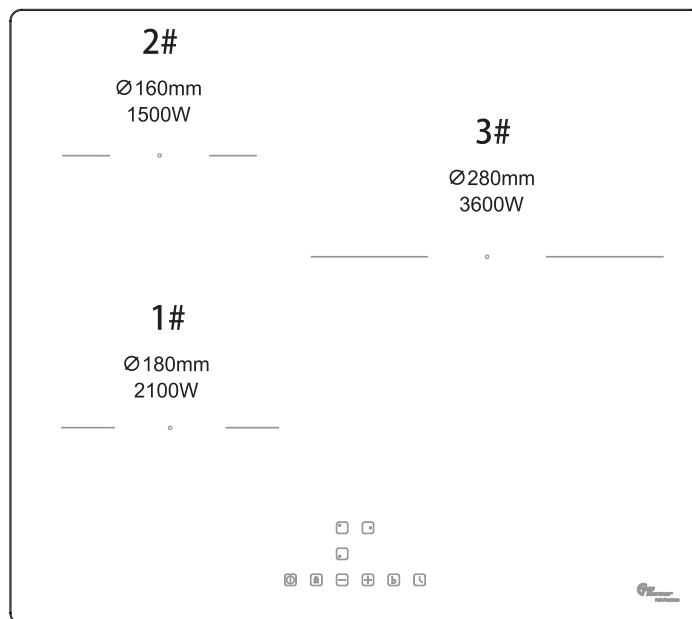
La placa está equipada con apagado automático de las placas, en caso de que una placa no se apague después de su uso. La siguiente tabla indica cuánto tiempo está activa cada zona de cocción antes de que se apague automáticamente:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando la olla/sartén se retira de la zona de cocción, se apaga automáticamente después de 1 min.

Resumen del nivel de potencia por zona de cocción

La siguiente tabla muestra el efecto máximo en cada una de las zonas.




ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación del modelo	TH1NC 60
Zonas de cocción	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200W
Tamaño del producto Pr. x An. x Al. (mm)	590×520×60
Dimensiones de empotrar A x B (mm)	560×490
Consumo de energía por zona de cocción o área calculada por kg CE eléctrico cocción (Wh/kg)	
Izquierda abajo: 196.2	
Izquierda arriba: 183.5	
Derecha: 187.7	

CÓDIGOS DE ERROR

Si se produce alguna anomalía, la placa de inducción pasará automáticamente al modo de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posible causa	Qué hacer
 E2/E3	No hay sartén o la sartén no es adecuada	Reemplace la sartén
E4/E5	Voltaje de suministro anormal Verifique si el suministro de energía es normal.	Encender después de que la fuente de alimentación sea normal.
E7/E8	Sensor de temperatura para el fallo de IGBT	Póngase en contacto con el proveedor.
E6/E9	Error del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
	Pobre radiación de calor de la placa de inducción	Reinicie después de que la placa de inducción se haya enfriado fácil. Error de comunicación Eb/EC PCBA Póngase en contacto con el proveedor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DIARIA

- Las superficies y la placa de vidrio se limpian con un paño húmedo con detergente líquido.
- Las superficies lacadas se limpian con un paño húmedo con sulfo/detergente. NUNCA use abrasivos.

¿Qué?	Cómo	¡Importante!
<p>Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el vidrio)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa. 2. Aplique una placa caliente mientras el vidrio aún está tibio (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la estufa. 	<p>· Cuando se apague la placa, habrá una indicación de 'no hay superficie caliente', ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente!</p> <p>· Los estropajos potentes, algunos estropajos de nailon y los limpiadores duros/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su máquina de limpieza o fregadora es adecuada.</p> <p>· Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: el cristal puede mancharse.</p>
<p>Overboil, derrame azucarado derretido y caliente en el vaso</p>	<p>Elimínelos inmediatamente con una cortadora de pescado, una espátula o un raspador de hoja de afeitado apto para vitrocerámicas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame sobre un área fresca de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Suciedad diaria en el vidrio' anterior. 	<p>· Elimine las manchas que dejan los alimentos derretidos y azucarados o los derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio.</p> <p>· Peligro de corte: Cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja de un raspador está afilada como una navaja. Usar con extrema precaución y mantener siempre seguro y fuera del alcance de los niños.</p>
<p>Derrame en el control táctil</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente el área con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa. 	<p>Es posible que la placa emita un pitido al encenderse y apagarse por sí sola y que los botones táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la placa.</p>

MILJØHENSYN

EMBALLAGE

Emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med gældende regler for affaldshåndtering.

SKROTNING AF PRODUKTET



Symbolet på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektronisk udstyr.

MILJØHENSYN

EMBALLASJE

Emballasje skal håndteres i overensstemmelse med gjeldene regler for avfallshåndtering

AVFALLSHÅNTERING



Symbolet på produktet eller den medfølgende dokumentasjon angir, at dette produktet ikke må innleveres som husholdningsavfall, Men skal avleveres til nærmeste oppsamlingssted for gjenbruk av elektrisk og elektronisk utstyr.

MILJÖHÄNSYN

EMBALLAGE

Emballaget skall slängas enligt gällande regler för avfallshantering.

SKROTNING AV PRODUKTEN



Symbolen på produktens typskylt eller medföljande dokumentation anger att denna produkt inte får slängas som hushållsavfall, utan skall lämnas på närmaste återvinningscentral som tar emot uttjänade hushållsmaskiner.

YMPÄRISTÖNÄKÖKOHDAT

PAKKAUS

Pakkaus pitää hävittää paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti.

KUVUN HÄVITTÄMINEN



Tuotteessa ja siihen liittyvissä ohjeissa ilmoitettu merkintä tarkoittaa, ettei tätä tuotetta voida hävittää kotitalousjätteenä, vaan se pitää toimittaa lähimpään keräyspisteeseen kierrätettäväksi sähkö- ja elektroniikkajätteenä.

MEDIO AMBIENTE

EMBALAJE

Deshacerse del embalaje según la normativa.

ELIMINACION DEL PRODUCTO



El símbolo del producto o la documentación adjunta indican que este producto no puede ser dejado como chatarra doméstica pero tiene que ser entregado en un centro de recogida de equipos eléctricos

ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

PACKAGING

The packaging must be disposed of in accordance with local regulations on waste management.

SCRAPPING OF THE PRODUCT



The symbol on the product or accompanying documentation indicates that this product may not be disposed of as household waste but must be delivered to the nearest collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

**THERMEX SCANDINAVIA A/S**

Farøvej 30 ■ 9800 Hjørring ■ Danmark
Tlf. +45 98 92 62 33
www.thermex.dk
service@thermex.dk

THERMEX SCANDINAVIA AS

Tel. +47 22 21 90 20
www.thermex.no
service@thermex.no

THERMEX SCANDINAVIA AB

Tel. 031 340 82 00
www.thermex.se
info@thermex.se

THERMEX SCANDINAVIA S.L.U.

Noi del Sucre 42 ■ 08840 Viladecans ■ España
Tel. +34 936 373 003
www.thermex.es
info@thermex.es

THERMEX SCANDINAVIA A/S

Puhelin +358 942 454 000
www.thermex.fi
info@thermex.fi

THERMEX SCANDINAVIA A/S

Tel. +31 208088777
www.thermexscandinavia.nl
info@thermex.eu

