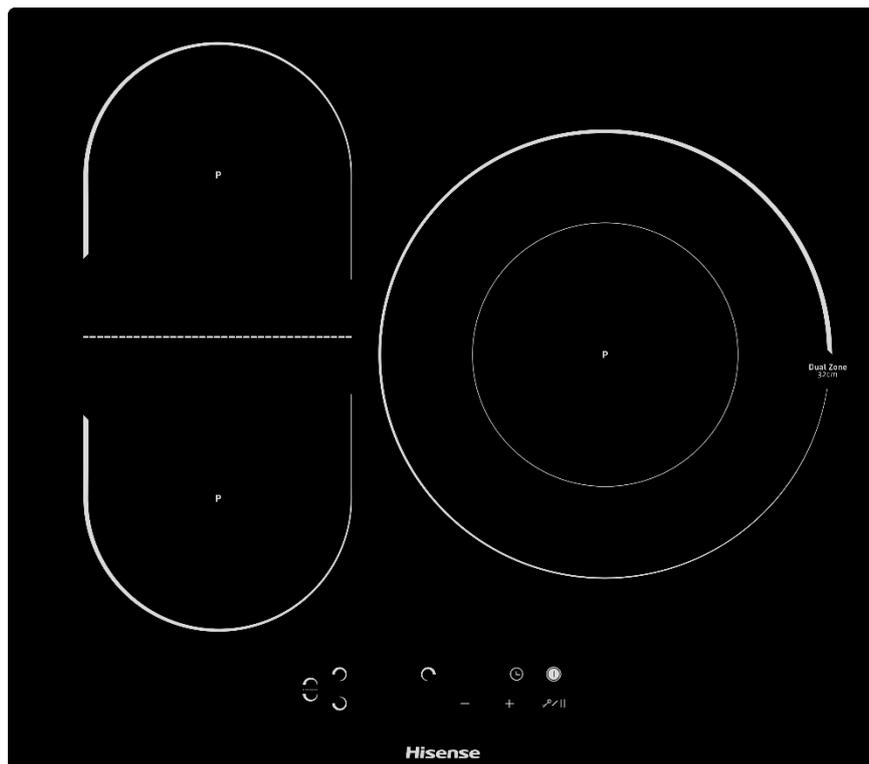


# Hisense

## Placa de inducción

Manual de instrucciones / Manual de instalación

**MODELO: I6337C**



# Índice

<b>1. Prólogo</b> .....	<b>4</b>
1.1 Advertencias de seguridad .....	4
1.2 Instalación.....	4
1.2.1 Peligro de electrocución .....	4
1.2.2 Peligro de cortes .....	4
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad .....	4
1.3 Operación y mantenimiento.....	5
1.3.1 Peligro de electrocución .....	5
1.3.2 Riesgos para la salud.....	5
1.3.3 Riesgos por calor en la superficie.....	6
1.3.4 Riesgo de corte.....	6
1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad .....	6
<b>2. Presentación del producto</b> .....	<b>10</b>
2.1 Vista superior.....	10
2.2 Panel de control.....	10
2.3 Principio de funcionamiento.....	10
2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción .....	11
2.5 Especificaciones técnicas.....	11
<b>3. Uso del producto</b> .....	<b>11</b>
3.1 Controles táctiles .....	11
3.2 Elegir los utensilios de cocina adecuados .....	12
3.3 Guía de uso .....	13
3.3.1 Comenzar a cocinar.....	13
3.3.2 Al terminar de cocinar.....	14
3.3.3 Usando la función Potencia .....	14
3.3.4 Zona Flexible.....	15
3.3.5 Bloqueando los controles.....	16
3.3.6 Modo Pausa .....	16
3.3.7 Función de gestión de energía .....	17
3.3.8 Control de temporización .....	18
3.3.9 Tiempos de trabajo por defecto .....	19
<b>4. Indicaciones para cocinar</b> .....	<b>20</b>
4.1 Consejos para cocinar .....	20
4.1.1 Cocinando arroz a fuego lento.....	20
4.1.2 Bistec a la plancha .....	20
4.1.3 Salteados.....	20
4.2 Detección de pequeños utensilios .....	21
<b>5. Ajustes de calor</b> .....	<b>21</b>
<b>6. Cuidado y limpieza</b> .....	<b>21</b>
<b>7. Consejos y recomendaciones</b> .....	<b>22</b>
<b>8. Visualización e inspección de fallos</b> .....	<b>23</b>
<b>9. Instalación</b> .....	<b>26</b>
9.1 Selección del equipamiento de instalación .....	26
9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de:.....	27

9.3	Una vez instalada la placa, asegúrese de: .....	28
9.4	Antes de colocar los soportes de fijación .....	28
9.5	Ajuste de la posición del soporte .....	28
9.6	Precauciones.....	29
9.7	Conexión de la placa a la alimentación eléctrica .....	29

# **1. Prólogo**

## **1.1 Advertencias de seguridad**

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea la información que se incluye en el presente manual antes de usar su placa encimera.

## **1.2 Instalación**

### **1.2.1 Peligro de electrocución**

- Desconecte el electrodoméstico de la corriente antes de realizar cualquier actuación o mantenimiento en el mismo.
- Es esencial y obligatorio conectar el aparato a un sistema de tierra en buenas condiciones.
- Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico solo debe realizarlas un electricista cualificado.
- El no seguir estos consejos puede provocar una electrocución o muerte.

### **1.2.2 Peligro de cortes**

- Tenga cuidado, los bordes de la placa están afilados.
- Si no se tiene cuidado se pueden sufrir lesiones o cortes.

### **1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad**

- Lea estas instrucciones con detenimiento antes de instalar o usar este electrodoméstico.
- No se deben colocar sobre este aparato materiales o productos inflamables en ningún momento.
- Proporcione esta información a la persona responsable de la instalación del electrodoméstico, podría reducir el coste del montaje.

- Para evitar peligros, este electrodoméstico debe instalarse según lo indicado en estas instrucciones.
- Solo una persona adecuadamente cualificada debe instalar y conectar a tierra este electrodoméstico.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que permita la desconexión total de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta del electrodoméstico podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

### **1.3 Operación y mantenimiento**

#### **1.3.1 Peligro de electrocución**

- No cocine si la placa está rota o agrietada. Si la superficie de la encimera se rompiese o agrietase, desconéctela inmediatamente de la toma de corriente (desde el interruptor de pared) y contacte con un técnico cualificado.
- Desconecte la encimera de la pared antes de limpiarla o realizar tareas de mantenimiento.
- Si no se siguen estos consejos puede producirse una electrocución o muerte.

#### **1.3.2 Riesgos para la salud**

- Este electrodoméstico cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas que posean un marcapasos cardíaco u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante del implante antes de utilizar este electrodoméstico para asegurarse de que el campo magnético no afectará a los implantes.
- Si no se sigue este consejo existe el riesgo de muerte.

### **1.3.3 Riesgos por calor en la superficie**

- Durante el uso, las partes accesibles de este electrodoméstico se calentarán lo suficiente como para provocar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier objeto que no sea el menaje de cocina adecuado haga contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas sobre la superficie de la placa, pues pueden calentarse.
- Mantenga alejados a los niños.
- Los mangos de las cacerolas y sartenes pueden estar calientes al tacto. Verifique que no estén por encima de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga los mangos y agarraderas fuera del alcance de los niños.
- El no seguir estos consejos podría suponer el sufrir quemaduras y escaldados.

### **1.3.4 Riesgo de corte**

- La cuchilla afilada de un rascador de cocina queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está retraída. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- El no tener la debida precaución podría provocar heridas o cortes.

### **1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad**

- No deje nunca el electrodoméstico sin atención cuando esté en uso. La ebullición provoca humo y salpicaduras de grasa que pueden incendiarse.
- Nunca use su electrodoméstico como mesa encimera o para colocar cosas encima.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el electrodoméstico.
- No coloque o deje ningún objeto magnetizable (p.ej.

tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (p.ej. computadoras, reproductores de MP3) cerca del electrodoméstico, ya que el campo magnético puede afectarles.

- No utilice nunca el electrodoméstico para calentar o aclimatar la habitación.
- Tras la utilización, desconecte siempre las zonas de cocinado y la encimera tal y como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles). No dependa de la función de detección de sartén para desconectar las zonas de cocinado cuando quite las sartenes o cacerolas.
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico o se sienten, se suban o estén de pie sobre él.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios por encima del electrodoméstico. Los niños podrían subir encima de la placa y sufrir heridas serias.
- No deje a los niños solos o sin atención en la zona donde está utilizándose el electrodoméstico.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el electrodoméstico deben ser instruidos en su uso por una persona responsable y competente. El instructor debe asegurarse de que pueden utilizar el electrodoméstico sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare o reemplace ninguna parte del electrodoméstico a no ser que lo recomiende específicamente el manual. Cualquier otra reparación deberá realizarla un técnico cualificado.
- No utilice una limpiadora a vapor para limpiar la placa de inducción.
- No coloque o deje caer objetos pesados sobre la placa de inducción.
- No se ponga de pie sobre la placa de inducción.

- No utilice sartenes con bordes dentados o arrastre las cacerolas sobre la superficie del cristal de inducción ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni ningún otro producto de limpieza abrasivo para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de corriente está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personas de cualificación similar para así evitar el peligro.
- Este electrodoméstico está diseñado para su uso doméstico y entornos similares como: cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casas rústicas; para clientes de hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales; en pensiones.
- PELIGRO: El electrodoméstico y sus partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Se debe tener cuidado de no tocar los elementos para calentar.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a no ser que se supervisen constantemente.
- Este electrodoméstico lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia o conocimiento, siempre y cuando hayan recibido formación y supervisión en el uso del electrodoméstico de una manera segura y comprendan los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no debe realizarlo un niño sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin atención sobre una placa usando grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua, sino que debe

apagar el electrodoméstico y luego cubrir la llama, p.ej. con una tapadera o manta ignífuga.

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio, no coloque objetos encima de las superficies de cocinado.
- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de una electrocución en superficies de hornillas de cristal-cerámicas o materiales similares que protegen las partes eléctricas.
- No se deben usar limpiadoras de vapor con este electrodoméstico.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar usando un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

**Felicidades** por la compra de su nueva Placa de Inducción.

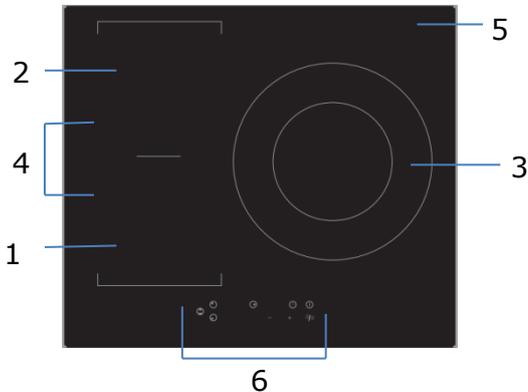
Le recomendamos que dedique algún tiempo a la lectura de este Manual de Instrucciones / Instalación para comprender totalmente cómo instalarlo y usarlo de forma correcta.

Para la instalación, por favor lea la sección correspondiente.

Lea todas las instrucciones de seguridad con detenimiento antes de usar el aparato y mantenga este Manual de Instrucciones / Instalación para consultas futuras.

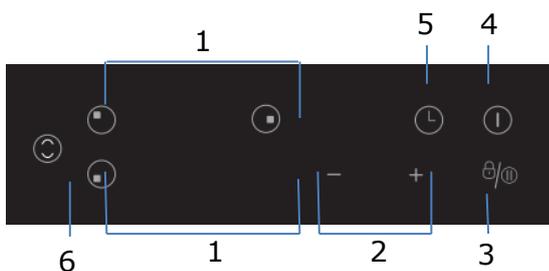
## 2. Presentación del producto

### 2.1 Vista superior



1. Zona de 1500/2000 W máx.
2. Zona de 1500/2000 W máx.
3. Zona de 3000/3600 W máx.
4. Zona de 3000/3500 W máx.
5. Placa vitrocerámica.
6. Panel de control.

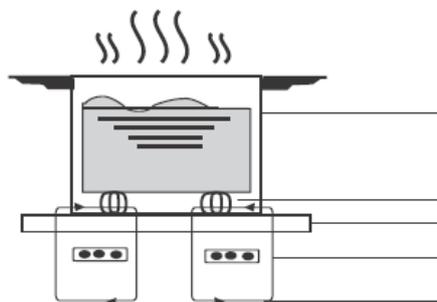
### 2.2 Panel de control



1. Controles de selección de la zona de calor.
2. Tecla de encendido / regulación del temporizador.
3. Control del bloqueo de teclas / pausa.
4. Control de ENCENDIDO / APAGADO.
5. Control del temporizador.
6. Control de la zona flexible

### 2.3 Principio de funcionamiento

La cocina por inducción es una tecnología segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona gracias a las vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en vez de usar un medio indirecto como es el calentar la superficie de cristal. El cristal se calienta así solo porque la olla también lo hace.



- Cacerola de hierro
- Circuito magnético
- Placa vitrocerámica
- Bobina de inducción
- Corrientes inducidas

## 2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, poniendo especial atención en la sección de "Advertencias de seguridad".
- Quite cualquier lámina protectora que todavía se encuentre en la placa de inducción.

## 2.5 Especificaciones técnicas

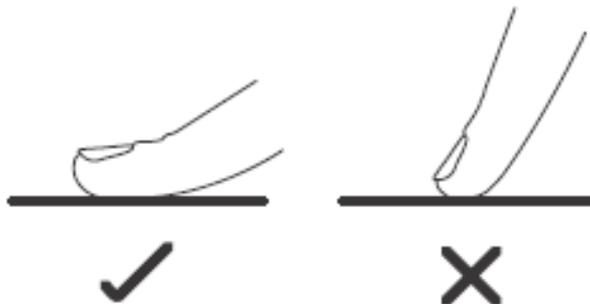
Encimera de inducción	MC-IT7117B1C-A
Zonas de cocción	3 Zonas
Alimentación eléctrica	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7100W
Tamaño del producto Largo×Ancho×Alto(mm)	590X520X60
Dimensiones de montaje A×B (mm)	560X490

El peso y las medidas son aproximadas. Como en todo momento nos esforzamos para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin aviso previo.

## 3. Uso del producto

### 3.1 Controles táctiles

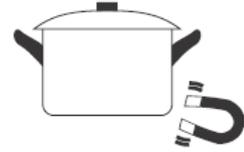
- Los controles tienen una respuesta táctil, así que no tiene que aplicar ninguna presión.
- Utilice las yemas de los dedos, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles siempre están limpios, secos, y que no hay ningún objeto (p.ej. un utensilio de cocina o un paño) cubriéndolos. Incluso una delgada película de agua puede hacer que los controles sean difíciles de usar.



## 3.2 Elegir los utensilios de cocina adecuados



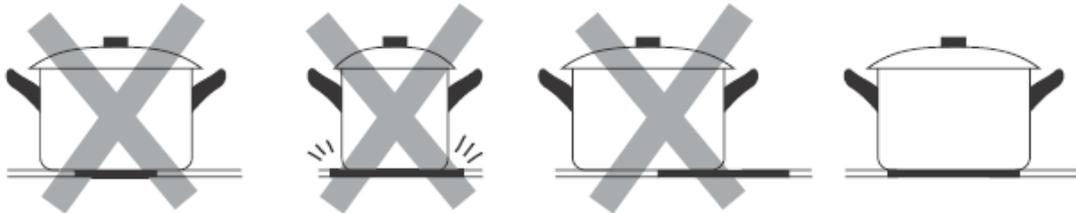
- Utilice únicamente utensilios de cocina que posean una base adecuada para el cocinado por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la base de la olla o sartén.
- Puede comprobar si los utensilios para el cocinado son adecuados realizando una prueba con un imán. Ponga un imán en la base de la olla. Si lo atrae, entonces se puede usar en inducción.
- Si no tiene un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la olla o sartén que quiere comprobar.
  2. Si el indicador  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, esa olla o sartén es adecuada.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y barro.



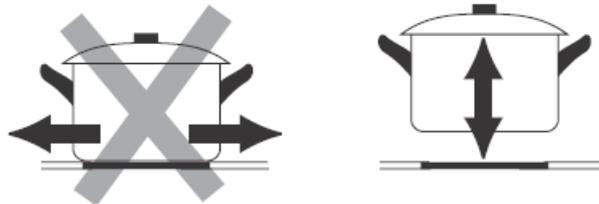
No utilice utensilios de cocinado con bordes curvados o base dentada.



Asegúrese de que la base de su olla o sartén es uniforme y queda totalmente pegada al cristal, y que es del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas con un diámetro tan grande como el dibujo de la zona seleccionada. Si utiliza una cacerola un poco más grande la energía se utilizará con la máxima eficiencia. Si utiliza una cacerola de menor tamaño la eficiencia será menor. Una olla o sartén de menos de 140 mm podría no ser detectada por la placa. Ponga la olla siempre en el centro de la zona de cocción.

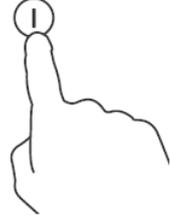
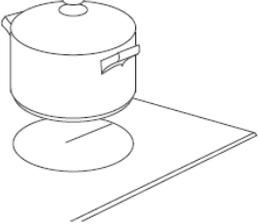
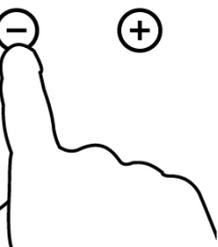


Retire siempre la olla de la placa de inducción levantándola verticalmente, nunca la deslice o podría rayar el cristal.



## 3.3 Guía de uso

### 3.3.1 Comenzar a cocinar

<p>Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO durante tres segundos. Tras el encendido, oirá un pitido y todas las pantallas mostrarán “-” o “- -”, indicando que la placa de inducción ha entrado en modo espera.</p>	
<p>Coloque una olla o sartén adecuadas en la zona de cocción que quiera utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de cocinado estén limpias y secas.</li></ul>	
<p>Toque el control de selección de la zona de calentamiento, y un indicador parpadeará a su lado.</p>	
<p>Seleccione el ajuste de calor tocando el control de “-” o “+”.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Si no elige un ajuste de calor en el intervalo de 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo por el paso 1.</li><li>• Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante el cocinado.</li></ul>	

#### Advertencia:

La placa completa puede usar una potencia máxima de 3000W. Por tanto, la placa reduce automáticamente la potencia de salida máxima a través de los niveles de potencia individuales.

#### Si la pantalla parpadea alternativamente con el ajuste de calor

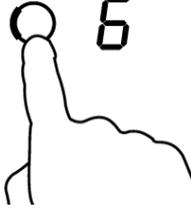
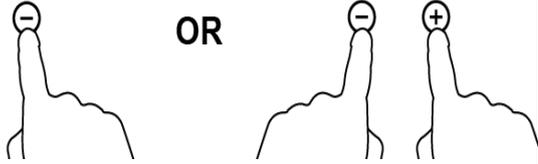
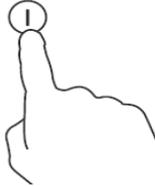
Eso significa que:

- No ha colocado la olla o sartén en la zona de cocinado correcta, o
- La olla o sartén que está usando no es adecuada para una cocina de inducción, o
- La olla o sartén es demasiado pequeña o no está centrada correctamente en la zona de cocción.

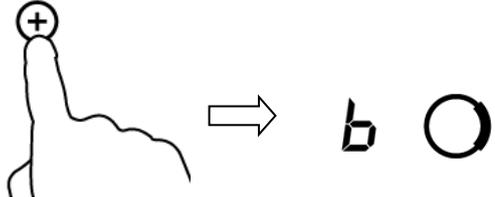
No se calentará a no ser que se coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocinado.

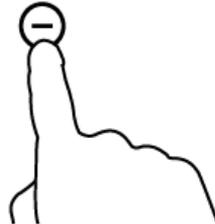
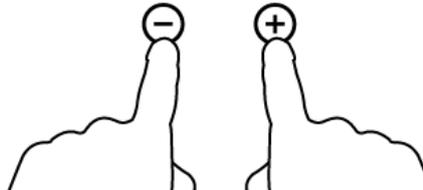
La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no hay una olla o sartén adecuada sobre ella.

### 3.3.2 Al terminar de cocinar

<p>Toque el control de selección de la zona de cocinado que quiere apagar.</p>	
<p>Apague la zona de cocinado disminuyendo hasta "0" o tocando los controles "-" y "+" a la vez. Asegúrese de que la pantalla muestra "0".</p>	
<p>Apague toda la placa tocando en el control de ENCENDIDO/APAGADO.</p>	
<p>Cuidado con las superficies calientes Se mostrará una letra H que indicará qué zona de cocinado está caliente. Desaparecerá cuando se haya enfriado la zona y tenga una temperatura segura. También puede utilizarse para ahorrar energía si quiere calentar otras ollas, para usar la zona de cocinado que todavía está caliente.</p>	

### 3.3.3 Usando la función Potencia

<p align="center"><b>Activación de la función Potencia</b></p>	
<p>Toque el control de selección de zona de cocinado, luego toque "+". Asegúrese de que la pantalla muestra un "9".</p>	
<p>Toque de nuevo el botón "+", el indicador de zona mostrará una "b" y la potencia alcanzará el máximo.</p>	

<b>Cancelar la función Potencia</b>	
Toque el botón "-" para cancelar la función Potencia, y la zona de cocinado volverá a su ajuste original.	
Toque los controles "-" y "+" a la vez. La zona de cocinado se apagará y la función de Potencia se cancelará automáticamente.	

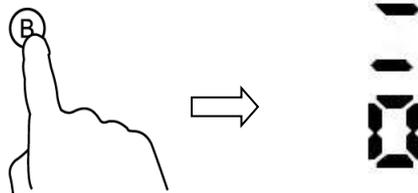
- La zona de cocinado volverá a su ajuste original tras 5 minutos.

### 3.3.4 Zona Flexible

- Esta zona se puede utilizar como una zona única o como dos zonas distintas, según sus necesidades en el momento.
- La zona libre contiene dos inductores independientes que se pueden controlar por separado.

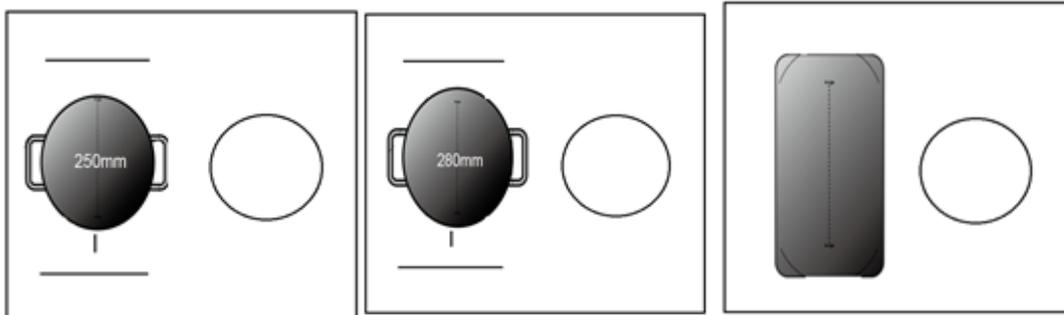
#### Como zona grande

1. Para activa la zona libre como una única gran zona, toque el control de Área Flexible.



2. En modo zona grande, sugerimos que se use de la siguiente manera:

Utensilio de cocina: Diámetro de 250mm o 280mm (se pueden usar utensilios con forma cuadrada u ovalada).

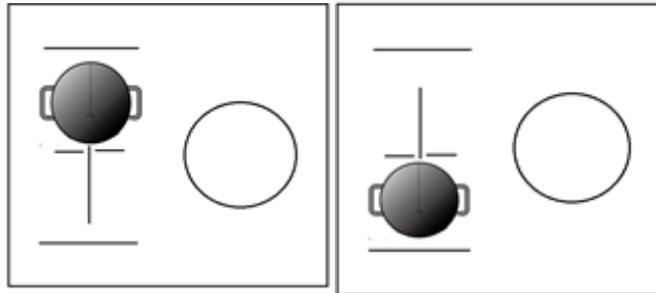


No recomendamos otros usos excepto los arriba indicados, pues puede afectar al calentamiento del electrodoméstico.

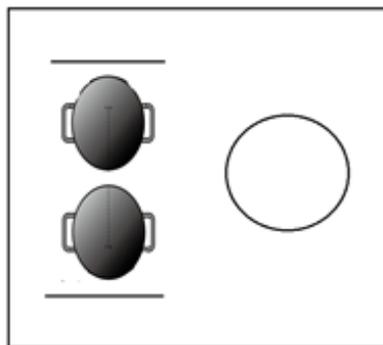
### Como dos zonas independientes

Para usar el área flexible como dos zonas independientes, tiene dos formas de hacerlo.

(a) Coloque una olla o sartén en la zona izquierda superior o izquierda inferior de la zona flexible.



(b) Coloque dos ollas o sartenes en ambos lados de la zona flexible.



Aviso: Asegúrese de que la olla o sartén supera los 12 cm.

### 3.3.5 Bloqueando los controles

- Puede bloquear los controles para impedir un uso no intencionado (por ejemplo, para evitar que los niños enciendan zonas de cocinado de forma accidental).
- Cuando los controles están bloqueados, todos están desactivados excepto el control de ENCENDIDO/APAGADO.

<b>Para bloquear los controles</b>	
Toque durante unos segundos el control de bloqueo/pausa.	El indicador del temporizador mostrará "Lo".
<b>Para desbloquear los controles</b>	
Toque durante unos segundos el control de bloqueo/pausa.	



Cuando la placa está en modo bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el de ENCENDIDO/APAGADO (⏻). Siempre puede apagar la placa con el control de ENCENDIDO/APAGADO (⏻) en una emergencia, pero deberá primero desbloquear la placa en el siguiente uso.

### 3.3.6 Modo Pausa

- Podrá en todo momento pausar el calentamiento en vez de apagar la placa.
- Cuando entre en el modo pausa, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO se desactivarán.

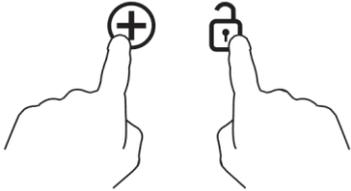
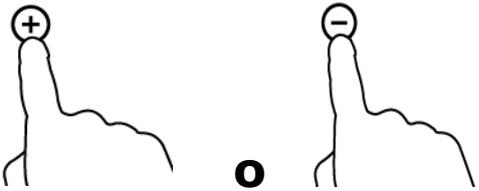
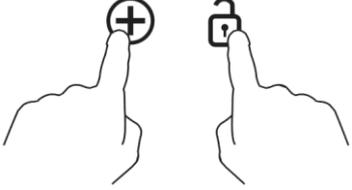
<b>Para entrar en el modo pausa</b>	
Toque el control de bloqueo/pausa.	Todos los indicadores mostrarán "11".
<b>Para salir del modo pausa</b>	
Toque el control de bloqueo/pausa.	



Cuando la placa está en modo pausa, todos los controles están desactivados excepto el de ENCENDIDO / APAGADO . En todo momento podrá apagar la placa con el control de ENCENDIDO / APAGADO  en caso de emergencia. La placa se apagará automáticamente a los 10 minutos si no sale del modo pausa.

### 3.3.7 Función de gestión de energía

- Es posible ajustar un nivel máximo de consumo en la placa de inducción, pudiendo elegir varios rangos de energía.
- Las placas de inducción son capaces de limitarse a sí mismas automáticamente para funcionar a un nivel de consumo menor, para así evitar el riesgo de sobrecarga.

<b>Para entrar en la función de gestión de la energía</b>	
Encienda la placa y presione al mismo tiempo el botón de "+" (temporizador) y el de bloqueo.	El indicador de temporización mostrará "P5", lo que significa un nivel de potencia de 5. El modo por defecto está en 7.0kW.
	
<b>Para cambiar a otro nivel</b>	
Presione +/- en el temporizador	Existe 5 niveles de potencia, desde "P1" a "P5". El indicador de temporización mostrará uno de ellos. "P1" : la potencia máxima es 2.5kW. "P2" : la potencia máxima es 3.5kW. "P3" : la potencia máxima es 4.5kW. "P4" : la potencia máxima es 5.5kW. "P5" : la potencia máxima es 7.0kW.
	
<b>Confirmación y salida de la función de gestión de la energía</b>	
Presione al mismo tiempo el botón "+" (temporizador) y el de bloqueo para confirmar.	La placa se apagará.
	

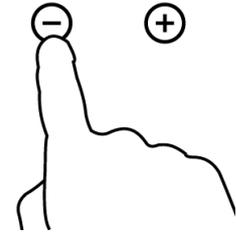
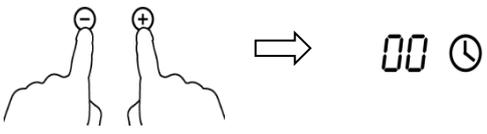
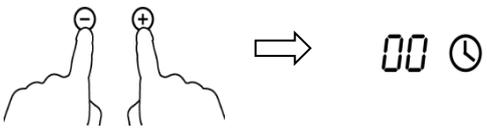
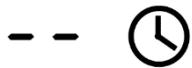
### 3.3.8 Control de temporización

Puede usar el temporizador de dos formas distintas:

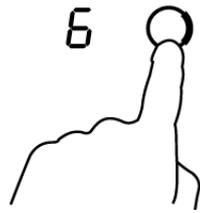
- Puede usarlo como un minutero avisador. En ese caso, el temporizador no apagará la zona de cocinado cuando se acabe el tiempo.
- Puede ajustarlo para apagar una o más zonas de cocinado cuando se acabe el tiempo. El tiempo de temporizado máximo es de 99 min.

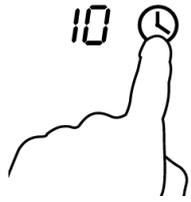
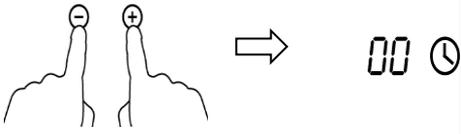
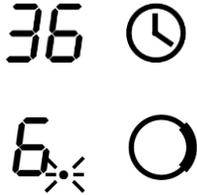
#### a) Utilización del temporizador como minutero avisador

##### Si no selecciona ninguna zona de cocinado

<p>Asegúrese de que la placa está encendida. Nota: puede usar el minutero avisador incluso sin seleccionar ninguna zona de cocinado.</p>	
<p>Toque el control "+" del temporizador. El indicador de aviso comenzará a parpadear y en la pantalla del temporizador aparecerá un "10".</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando los controles "-" y "+" en el temporizador. Nota: Toque el control "-" y "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Toque durante unos segundos el control "-" y "+" del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Si toca "-" y "+" juntos, se cancelará el temporizador, y aparecerá "00" en la pantalla.</p>	
<p>Cuando se ajusta el tiempo, comenzará a contar hacia atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador de temporizador parpadeará durante 5 segundos.</p>	
<p>Cuando el tiempo finalice, se oirá un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--".</p>	

#### b) Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocinado

Establecer una zona	
<p>Toque el control de selección de zona de cocinado que quiere temporizar (p.ej. zona nº 3)</p>	

<p>Toque el control de temporizado. El indicador de aviso comenzará a parpadear y mostrará un "10" en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando los controles "-" y "+" en el temporizador.  Nota: Toque el control "-" y "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.  Toque durante unos segundos el control "-" y "+" del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Si toca "-" y "+" juntos, se cancelará el temporizador, y aparecerá "00" en la pantalla.</p>	
<p>Cuando se fija el tiempo, comenzará a contar hacia atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador parpadeará durante 5 segundos.  NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se ilumina indicando que esa es la zona seleccionada.</p>	
<p>Cuando se termina de cocinar, la zona correspondiente se apagará automáticamente.</p>	



Si hay otras zonas de cocinado encendidas previamente, seguirán funcionando.

### 3.3.9 Tiempos de trabajo por defecto

El autoapagado es una protección de seguridad para su placa de inducción. Se desconecta automáticamente si se olvida de apagar su cocinado. En la tabla siguiente se muestran los tiempos de trabajo por defecto para los distintos niveles de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de trabajo por defecto (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se quita la olla o sartén, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente a los 2 minutos.



Las personas que lleven marcapasos deben consultar con su médico antes de usar esta unidad.

## 4. Indicaciones para cocinar



Tenga cuidado cuando fría alimentos, pues el aceite y la grasa pueden calentarse muy rápido, especialmente si está usando la función de Potencia. Cuando la temperatura es extremadamente alta, el aceite y la grasa arderán espontáneamente y eso representa un riesgo de incendio serio.

### 4.1 Consejos para cocinar

- Cuando los alimentos empiecen a hervir reduzca el ajuste de temperatura.
- Utilizar una tapadera reducirá los tiempos de cocinado ahorrando energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocinado.
- Comience cocinando con un ajuste alto y redúzcalo cuando los alimentos se hayan calentado lo suficiente.

#### 4.1.1 Cocinando arroz a fuego lento

- El cocinado a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de los 85°C, cuando las burbujas suben de vez en cuando a la superficie del líquido cocinado. Es el secreto para lograr sopas deliciosas y guisos tiernos, pues los sabores se desarrollan sin sobrecocinar la comida. También debe cocinar las salsas con huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas recetas, incluyendo el cocinado de arroz por el método de absorción, pueden necesitar un ajuste más alto que el mínimo para asegurar que los alimentos se cocinan adecuadamente en el tiempo recomendado.

#### 4.1.2 Bistec a la plancha

Para cocinar unos bistecs llenos de sabor y jugosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada o plancha.
3. Impregne de aceite ambos lados del bistec. Eche una cantidad pequeña de aceite en la sartén y luego coloque la carne en ella.
4. Dele la vuelta a la carne solo una vez durante el cocinado. El tiempo exacto dependerá del grosor del bistec y de cómo de hecho lo desea. Los tiempos pueden variar entre los 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el filete para evaluar el grado de cocinado: a mayor firmeza, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para permitir que repose y esté más tierno al servirlo.

#### 4.1.3 Salteados

1. Utilice una sartén Wok compatible con inducción de base plana, o una sartén grande.
2. Prepare todos los ingredientes y utensilios. El salteado debe ser rápido. Si se cocinan grandes cantidades, hágalo en diversas tandas pequeñas.
3. Precaliente la sartén brevemente añadiendo dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, póngala a un lado y manténgala caliente.
5. Saltee la verdura. Cuando esté caliente pero todavía crujiente, ponga la zona de cocinado a un nivel de temperatura menor, vuelva a echar la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Mezcle los ingredientes con delicadeza para garantizar que están bien cocinados.
7. Sirva inmediatamente.

## 4.2 Detección de pequeños utensilios

Cuando un tamaño no adecuado de utensilio o cacerola no magnética (p.ej. de aluminio), o cualquier otro objeto pequeño (p.ej. un cuchillo, un tenedor, una llave) se deja sobre la encimera, esta pasará a modo espera automáticamente en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción alrededor de 1 minuto.

## 5. Ajustes de calor

Los ajustes a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto depende de varios factores, incluyendo el menaje usado y la cantidad que está cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se ajustan a sus necesidades.

Ajuste de calor	Adecuado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calentamiento ligero de pequeñas cantidades de comida.</li><li>• Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente.</li><li>• Cocinado a fuego lento delicado.</li><li>• Calentamiento lento.</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentado.</li><li>• Cocinado a fuego lento rápido.</li><li>• Cocinado de arroz.</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tartas.</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rehogados.</li><li>• Cocinado de pasta.</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salteados.</li><li>• Parrilla.</li><li>• Llevar sopa a la ebullición.</li><li>• Hervir agua.</li></ul>

## 6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas digitales, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames no azucarados).	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Desconecte la alimentación de la placa.</li><li>2. Aplique un limpiador de placas vitrocerámicas cuando el vidrio está todavía templado (pero no caliente!).</li><li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel de cocina.</li><li>4. Encienda de nuevo la alimentación de la placa.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuando la alimentación de la placa está apagada, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente" pero la zona de cocinado puede estarlo! Tenga mucho cuidado.</li><li>• Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nylon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.</li><li>• Nunca deje restos del producto de limpieza en la placa: se puede manchar el vidrio.</li></ul>

<p>Derrames de hervidos, derretidos y azúcar caliente que caen encima del cristal.</p>	<p>Quítelos inmediatamente con una espátula, un raspador de cocina o una rasqueta de cuchilla adecuada para encimeras de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la alimentación de la encimera desde la pared.</li> <li>2. Sujete el utensilio o cuchilla con un ángulo de 30° y rasque el resto o derrame arrastrándolo a una zona fría de la encimera.</li> <li>3. Limpie los restos o derrame con un trapo o papel de cocina.</li> <li>4. Siga los pasos de 2 a 4 para los derrames diarios.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine las manchas dejadas por los derrames derretidos y alimentos azucarados lo antes posible. Si se deja que se enfríen sobre el cristal pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio.</li> <li>• Riesgo de cortes: cuando se quita la capucha de seguridad, la cuchilla del raspador está muy afilada. Utilícela con precaución extrema y guárdela siempre en un lugar seguro lejos del alcance de los niños.</li> </ul>
<p>Derrames en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la alimentación de la encimera.</li> <li>2. Empape el derrame.</li> <li>3. Limpie la zona de control táctil con una esponja húmeda limpia o paño.</li> <li>4. Seque la zona completamente con papel de cocina.</li> <li>5. Encienda de nuevo la alimentación de la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La placa puede emitir pitidos y apagarse sola, y los controles táctiles pueden fallar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de que limpia la zona de controles táctiles antes de volver a encender la placa.</li> </ul>

## 7. Consejos y recomendaciones

<b>Problema</b>	<b>Causas posibles</b>	<b>Qué hacer</b>
<p>La placa no se enciende.</p>	<p>No hay alimentación.</p>	<p>Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la fuente de alimentación y está encendida. Compruebe si hay algún corte de corriente en su casa o zona. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.</p>
<p>Los controles táctiles no responden.</p>	<p>Los controles están bloqueados.</p>	<p>Desbloquee los controles. Consulte la sección "Guía de uso" para más información.</p>
<p>Los controles táctiles responden con dificultad.</p>	<p>Puede que haya una capa fina de agua sobre los controles, o que esté usando la punta del dedo al tocar los controles.</p>	<p>Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema de sus dedos al tocar los controles.</p>

El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes angulosos.  Uso de estropajos o productos de limpieza no adecuados, abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y suaves. Consulte "Elegir los utensilios de cocina adecuados".  Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas cacerolas crujen o hacen ruidos tintineantes.	Esto puede ser consecuencia de la estructura de los utensilios de cocina (capas con diferentes metales que vibran de manera distinta).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un fallo.
Se escucha un zumbido en la placa de inducción cuando se ajusta el nivel máximo de temperatura.	Este sonido lo provoca la tecnología de cocinado por inducción.	Esto es normal, pero el sonido debe escucharse menos o desaparecer completamente al disminuir el ajuste de calor.
Se escucha ruido de ventilador en el interior de la placa de inducción.	En el interior de la placa de inducción existe un ventilador para prevenir que la electrónica se sobrecaliente. Puede continuar funcionando incluso después de desconectar la placa de inducción.	Esto es normal y no hay que hacer nada. No desconecte la alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador esté en marcha.
Las sartenes o cacerolas no se calientan ni aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no detecta la olla o sartén porque no es adecuada para el cocinado por inducción.  La placa de inducción no detecta la olla o sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocinado o no está centrada adecuadamente en ella.	Utilice utensilios de cocina adecuados para cocinado por inducción. Vea la sección "Elegir los utensilios de cocina adecuados".  Centre la olla o sartén y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocinado.
La placa de inducción o una zona de cocinado se ha apagado sola repentinamente, un sonido y un código de error se muestra en la pantalla (normalmente alternados con uno o dos dígitos en la pantalla de temporización de cocinado).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la placa de inducción de la corriente y contacte con un técnico cualificado.

## 8. Visualización e inspección de fallos

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico es capaz de comprobar el funcionamiento de varios componentes sin necesidad de desensamblar o desmontar la placa de la encimera.

## Solución de problemas

1) El código de error aparece durante el uso por parte del cliente. Solución:

Código de error	Problema	Solución
<b>Autorrecuperación</b>		
E1	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	Inspeccione si la fuente de alimentación funciona adecuadamente.
E2	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	
E3	Temperatura alta en el sensor de la placa cerámica. (nº 1)	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón de "ENCENDIDO / APAGADO" para reiniciar la unidad.
E4	Temperatura alta en el sensor de la placa cerámica. (nº 2)	
E5	Alta temperatura del IGBT. (nº 1).	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón de "ENCENDIDO / APAGADO" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona de manera normal, si no, sustituya el ventilador.
E6	Alta temperatura del IGBT. (nº 2).	
<b>Sin autorrecuperación</b>		
F3/F6	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica – cortocircuito. (F3 para nº 1, F6 para nº 2)	Compruebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
F4/F7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica – circuito abierto. (F4 para nº 1, F7 para nº 2)	
F5/F8	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - inválido . (F5 para nº 1, F8 para nº 2)	
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT. (cortocircuito / circuito abierto para nº 1).	Reemplace el circuito de alimentación.
FC /FD	Fallo del sensor de temperatura del IGBT. (cortocircuito / circuito abierto para nº 2).	

2) Fallo específico y solución

<b>Fallo</b>	<b>Problema</b>	<b>Solución A</b>	<b>Solución B</b>
El LED no se enciende cuando se enchufa la unidad.	No se suministra corriente.	Compruebe que el enchufe está firmemente insertado en la toma de corriente y que esta funciona correctamente.	
	Fallo de la conexión del circuito de alimentación auxiliar y del circuito de visualización.	Compruebe la conexión.	
	El circuito de alimentación auxiliar está dañado.	Reemplace el circuito de alimentación auxiliar.	
	El circuito de visualización está dañado.	Reemplace el circuito de visualización.	
Algunos botones no funcionan, o la visualización LED no es normal.	El circuito de visualización está dañado.	Reemplace el circuito de visualización.	
El indicador del modo de cocinado se enciende, pero no calienta.	La placa está a una temperatura alta.	La temperatura ambiente puede ser muy alta. La entrada de aire o ventilación puede estar bloqueada.	
	Algo falla en el ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona, si no, reemplácelo.	
	El circuito de alimentación está dañado.	Reemplace el circuito de alimentación.	
El calor se detiene de forma imprevista durante el uso y la pantalla parpadea "E".	El tipo de olla o sartén es incorrecto.	Utilice menaje adecuado (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de utensilio de cocina está dañado, reemplace el circuito de alimentación.
	El diámetro de la olla o sartén es demasiado pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado.	La unidad se ha sobrecalentado. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Toque el botón de encendido para reiniciar.	
Las zonas de cocinado del mismo lado (primera y segunda zona) muestran "E".	Fallo de conexión del circuito de alimentación y visualización.	Compruebe la conexión.	
	Avería en circuito de visualización en la parte de comunicación.	Reemplace el circuito de visualización.	
	El circuito principal está dañado.	Reemplace el circuito principal.	
El motor del ventilador suena raro.	El motor del ventilador está averiado.	Reemplace el ventilador.	

Lo anterior es un análisis e inspección de averías comunes.

Por favor, no desmonte la unidad por su cuenta para evitar peligros y daños en la placa de inducción.

## 9. Instalación

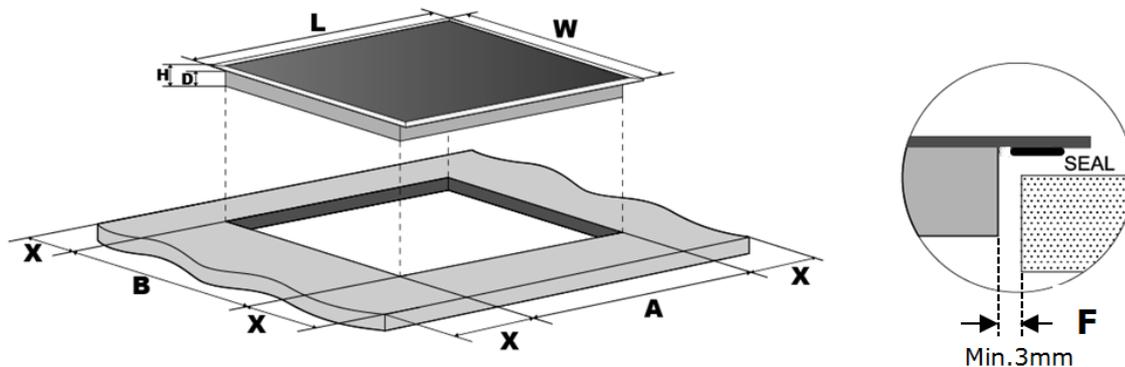
### 9.1 Selección del equipamiento de instalación

Recorte la encimera según los tamaños que se muestran en el diagrama.

Para la instalación y uso, se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco. Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30mm. Seleccione un material resistente al calor y aislante (la madera y materiales fibrosos o higroscópicos similares no se deben usar como encimera a no ser que estén tratados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones importantes provocadas por la radiación térmica procedente de la placa. Como se muestra a continuación:



Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3mm.

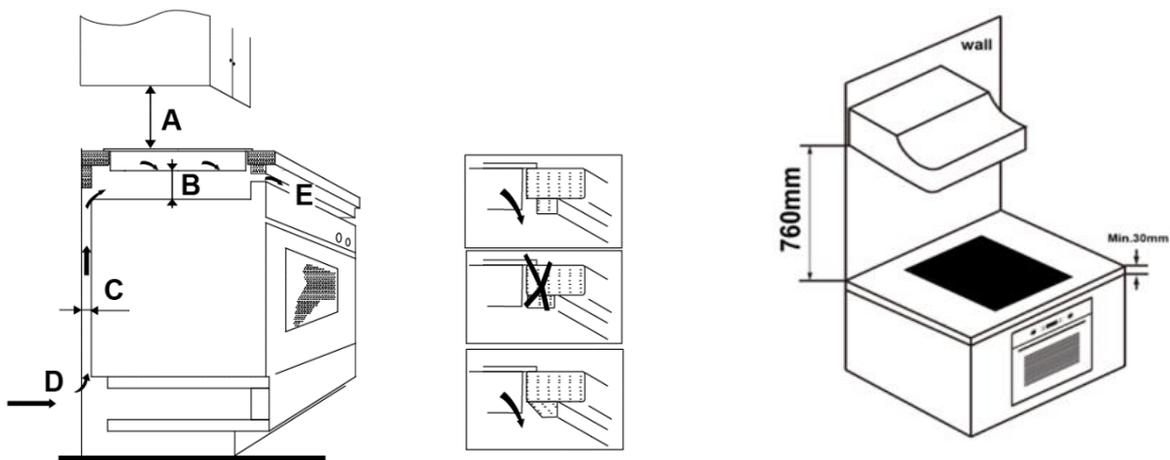


L(mm)	An(mm)	Al(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 Min.	3 Min.

Asegúrese con el máximo rigor de que la placa de inducción está bien ventilada y que la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción está bien instalada. Como se muestra a continuación.



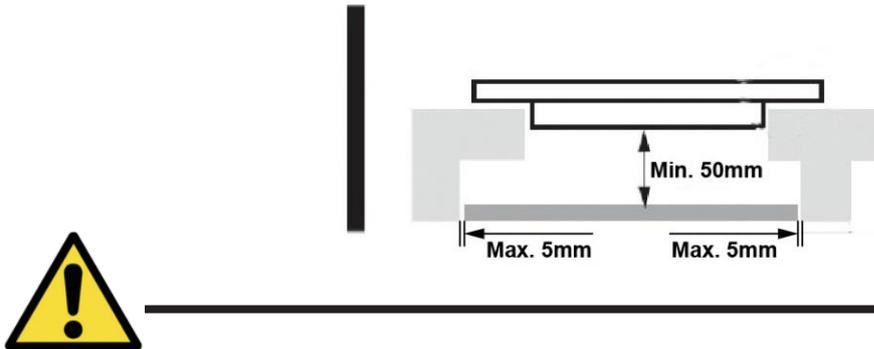
Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario por encima de ella debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 Min.	20 Min.	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

## ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de inducción está bien ventilada y de que la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Para evitar que se pueda tocar accidentalmente la superficie inferior de la placa, o que pueda sufrir una electrocución mientras se usa, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50mm de la parte inferior de la placa. Siga los requisitos siguientes:



Existen agujeros de ventilación alrededor de la placa. DEBE ASEGURARSE de que estos agujeros no estén tapados por la encimera cuando coloque la placa en su posición.



- Tenga presente que el pegamento que une el material plástico o de madera al mueble tiene que resistir temperaturas que superan los 150°C, así evitará que se despeguen los paneles.
- La superficie trasera, adyacentes y circundantes deben por tanto ser capaces de resistir una temperatura de 90°C.

## 9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de:

- La encimera está equilibrada y a nivel, y que ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La encimera está fabricada con un material resistente al calor y aislante.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno posee un ventilador integrado.
- La instalación debe cumplir con todos los certificados y normativas estándar.
- Se añade un interruptor para desconexión al cableado permanente que permitirá la desconexión completa de la red principal, y deberá estar montado y colocado cumpliendo las normativas locales.
- El interruptor de desconexión debe estar homologado y proporcionar una separación entre todos

los polos de 3 mm (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).

- El interruptor de desconexión debe ser fácilmente accesible una vez instalada la placa.
- Consulte a las autoridades urbanísticas locales y la legislación pertinente si tiene alguna duda con la instalación.
- Debe usar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos cerámicos) para las paredes que rodean a la placa.

### 9.3 Una vez instalada la placa, asegúrese de:

- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de vitrinas o armarios.
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble a la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de una cajonera o armarito, se debe instalar una barrera térmica protectora bajo la base de la placa.
- El interruptor de desconexión es fácilmente accesible.

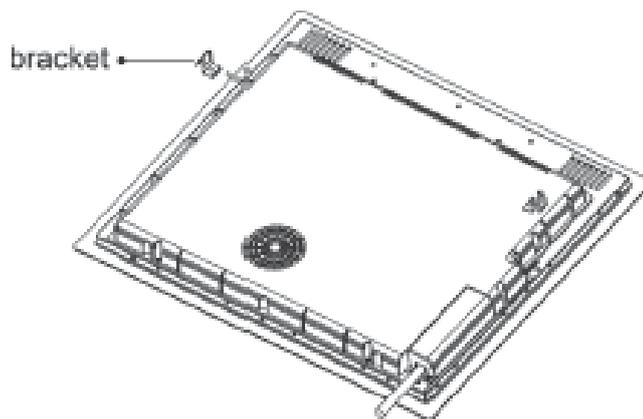
### 9.4 Antes de colocar los soportes de fijación

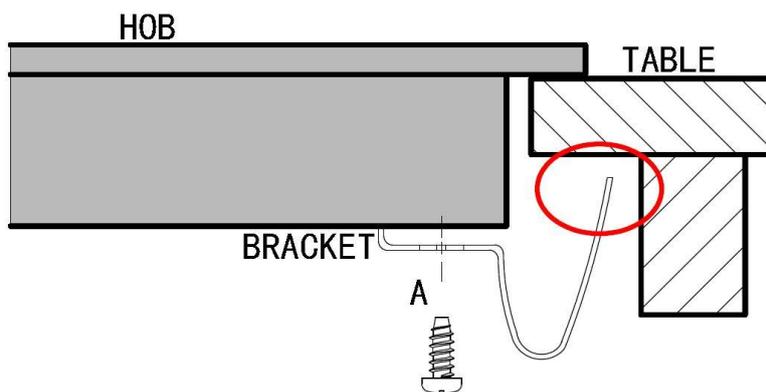
La unidad debería colocarse en una superficie estable y uniforme (utilice el empaquetado). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

### 9.5 Ajuste de la posición del soporte

Fije la placa a la encimera atornillando 2 soportes en la parte inferior de la placa (ver dibujo) tras la instalación.

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de encimera.





Bajo ninguna circunstancia pueden tocar los soportes las partes internas de la encimera tras la instalación (ver imagen).

## 9.6 Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal técnico cualificado. Disponemos de profesionales a su servicio. Por favor, no realice la operación usted mismo.
2. La placa no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse de tal forma que se garantice un uso adecuado de la radiación térmica y se optimice su fiabilidad.
4. La pared y la zona situada encima de la encimera deben poder soportar el calor.
5. Para evitar daños, el revestimiento sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se deben usar limpiadoras de vapor.

## 9.7 Conexión de la placa a la alimentación eléctrica



Solo personal cualificado debe conectar esta placa a la red eléctrica.

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

1. El cableado eléctrico es adecuado para la potencia que requiere la placa.
2. El voltaje corresponde al valor que indica la placa de características.
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga que se especifica en la placa de características. Para conectar la placa a la alimentación eléctrica no debe usar adaptadores, reductores o enchufes múltiples, pues pueden sobrecalentarse y provocar un incendio. El cable de alimentación no debe tocar ningún elemento caliente y se debe colocar de tal forma que su temperatura no supere nunca los 75°C en ningún punto.

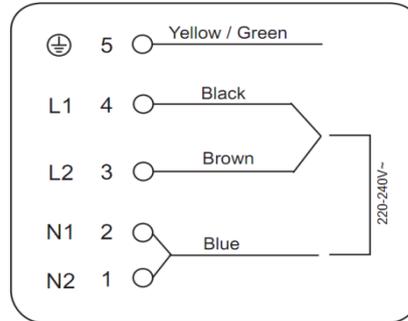
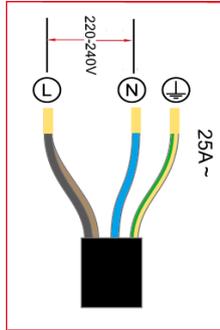


Compruebe con un electricista si el cableado eléctrico es adecuado sin necesidad de modificaciones. Cualquier modificación debe hacerla únicamente un electricista cualificado.



## CONEXIÓN MONOFASICA 220V 50Hz

(Recomendamos en esta parte añadir una foto del bloque de conexiones de la encimera)



*Yellow / Green: Amarillo / Verde*

*Black: Negro; Brown: Marrón; Blue: Azul*

- Si el cable está dañado o se debe reemplazar, esta operación debe llevarla a cabo un agente postventa con las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red, se debe instalar un interruptor automático omnipolar con una apertura mínima de 3mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado una conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse o comprimirse.
- El cable debe inspeccionarse con regularidad y ser reemplazado únicamente por técnicos autorizados.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles tras la instalación.



**ELIMINACIÓN: No desechar este producto en la basura sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para su tratamiento especial.**

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que este aparato se desecha correctamente, ayudará a evitar cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechara de forma errónea.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como basura doméstica normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere de una eliminación de residuos especializada. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con la tienda donde lo adquirió.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local de su ciudad, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con la tienda donde adquirió el producto.

