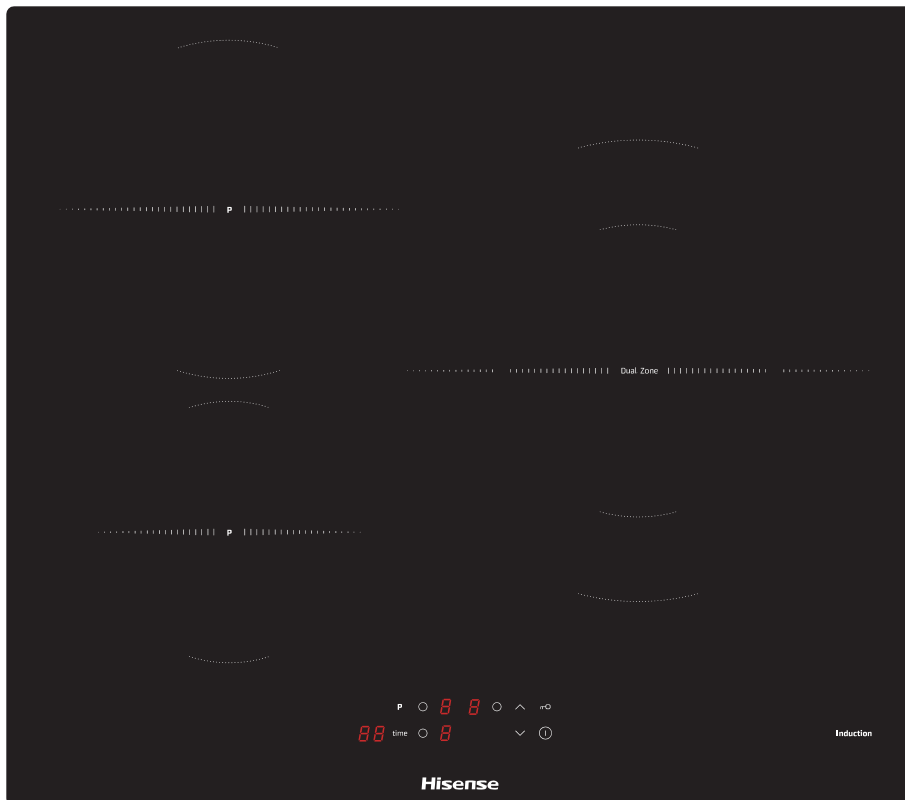


# Hisense

## Placa de inducción

Manual de instrucciones / Manual de instalación

**MODELO: I6331CB**



# Contenidos

<b>1. Introducción</b>	<b>4</b>
1.1 Advertencias de seguridad	4
1.2 Instalación	4
1.2.1 Peligro de descarga eléctrica	4
1.2.2 Peligro de cortes	4
1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes	4
1.3 Uso y mantenimiento	6
1.3.1 Peligro de descarga eléctrica	6
1.3.2 Peligros para la salud	6
1.3.3 Peligro por superficies calientes	7
1.3.4 Peligro de cortes	7
1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes	7
<b>2. Presentación del producto</b>	<b>9</b>
2.1 Vista superior	9
2.2 Panel de control	9
2.3 Explicación teórica del funcionamiento	9
2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción	10
2.5 Especificaciones técnicas	10
<b>3. Uso del producto</b>	<b>10</b>
3.1 Controles táctiles	10
3.2 Elegir los utensilios de cocina adecuados	10
3.3 Modo de uso	11
3.3.1 Empezar a cocinar	11
3.3.2 Terminar de cocinar	12
3.3.3 Bloquear los controles	12
3.3.4 Control del temporizador	14
3.3.5 Tiempos de funcionamiento predeterminados	15
<b>4. Indicaciones para la cocción</b>	<b>15</b>
4.1 Consejos de cocina	16
4.1.1 Cocinar a fuego lento, cocinar arroz	16
4.1.2 Cocer filetes	16
4.1.3 Sofreír	16
4.2 Detección de artículos pequeños	16
<b>5. Ajustes de temperatura</b>	<b>16</b>
<b>6. Cuidado y limpieza</b>	<b>17</b>
<b>7. Trucos y consejos</b>	<b>18</b>
<b>8. Visualización e inspección de fallas</b>	<b>19</b>
<b>9. Instalación</b>	<b>21</b>
9.1 Selección del equipamiento para la instalación	21
9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de	23
9.3 Después de instalar la placa, asegúrese de	23
9.4 Antes de ubicar los soportes de fijación	23
9.5 Ajustar la posición del soporte	23
9.6 Precauciones	24

9.7	Conexión de la placa a la red eléctrica .....	24
-----	---	----

# 1. Introducción

## 1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad nos importa. Lea esta información antes de usar su placa de cocina.

## 1.2 Instalación

### 1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- Es esencial y obligatorio disponer de una conexión a un buen sistema de cableado a tierra.
- Cualquier tipo de modificación en el sistema de cableado doméstico debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

### 1.2.2 Peligro de cortes

- Cuidado: los bordes del panel son afilados.
- Su manipulación de forma descuidada podría resultar en heridas o cortes.

### 1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No debe colocar materiales o productos combustibles sobre el aparato en ningún momento.
- Facilite esta información a la persona encargada de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, el aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Únicamente una persona debidamente cualificada debe instalar correctamente este aparato y conectarlo a tierra.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que cuente con un interruptor de aislamiento incorporado, que permita la

desconexión total de la fuente de alimentación.

- La instalación incorrecta del aparato podría invalidar cualquier tipo de garantía o reclamo de responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que sean vigilados o informados adecuadamente sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio u otra persona cualificada para evitar peligros.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan sido instruidos para hacer un uso seguro y comprendan los peligros que conlleva el uso del aparato. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato sin la supervisión de una persona responsable.
- Advertencia: Si nota una grieta en la superficie de vitrocerámica o material similar que protege las partes activas, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No debe utilizar limpiadores a vapor.
- No debe colocar objetos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar su placa de cocción.
- Cuando termine de cocinar, apague la hornalla utilizando su control; no confíe únicamente en el detector de cacerolas.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
- Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción. **PRECAUCIÓN:** Debe supervisar el proceso de cocción. Los procesos de cocción breves deben

supervisarse continuamente. **ADVERTENCIA:** La cocción con grasa o aceite en una placa sin supervisión puede ser muy peligrosa y podría provocar un incendio.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Se debe mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato, a menos que estén supervisados continuamente.
- **ADVERTENCIA:** La cocción con grasa o aceite en una placa sin supervisión puede ser muy peligrosa y podría provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar un incendio con agua. Apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga. **PRECAUCIÓN:** Debe supervisar el proceso de cocción. Los procesos de cocción breves deben supervisarse continuamente. Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante, indicados por el fabricante en las instrucciones de uso como protectores adecuados para este aparato o suministrados junto con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## **1.3 Uso y mantenimiento**

### **1.3.1 Peligro de descarga eléctrica**

- No cocine sobre una placa de cocción que esté rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, desenchufe inmediatamente el aparato de la toma de corriente (enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desenchufe la placa de cocción antes de su limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

### **1.3.2 Peligros para la salud**

- Este aparato cumple con las normativas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como bombas de insulina) deben consultar al médico o al fabricante del implante antes de usar este producto para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte.

### **1.3.3 Peligro por superficies calientes**

- Durante el uso, hay partes accesibles de este aparato que se calientan hasta una temperatura suficiente como para causar quemaduras.
- Evite que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un recipiente adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que las asas de las cacerolas no pasen por encima de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo podría resultar en quemaduras y escaldaduras.

### **1.3.4 Peligro de cortes**

- Los rascadores para limpiar la placa tienen una hoja afilada que queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Use este utensilio con sumo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Su manipulación de forma descuidada podría resultar en heridas o cortes.

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

- Nunca deje el aparato funcionando sin vigilancia. Los derrames por ebullición generan humo y salpicaduras grasosas que pueden encenderse.
- Nunca use este electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque o deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos

(como ordenadores, reproductores mp3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.

- Nunca use este aparato para calentar o calefaccionar el ambiente.
- Después de usar, apague siempre las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe únicamente en la función de detección de cacerolas que apagará las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban sobre él.
- No guarde artículos de interés para los niños en armarios que se encuentren encima de este aparato. Si un niño se sube a la placa de cocción, podría sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el lugar donde se usa el aparato.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que limite su habilidad para utilizar el aparato deben estar junto a una persona responsable y competente que los instruya en su uso. Dicha persona debe estar convencida de que pueden utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o para el entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que esté recomendado específicamente en el manual. Un técnico cualificado debe realizar todos los servicios.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.
- No use cacerolas con bordes irregulares ni arrastre ollas sobre la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayarlo.
- No use estropajos ni otros agentes de limpieza abrasivos para limpiar la placa, ya que podrían rayar el vidrio de inducción.
- Este aparato se ha diseñado para usos domésticos y similares, tales como: cocinas del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casas rurales; por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; alojamientos del tipo «bed & breakfast».
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se



- calientan durante el uso.
- Debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.
  - Se debe mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato, a menos que estén supervisados continuamente.

**Enhorabuena por** la compra de su nueva placa de inducción.

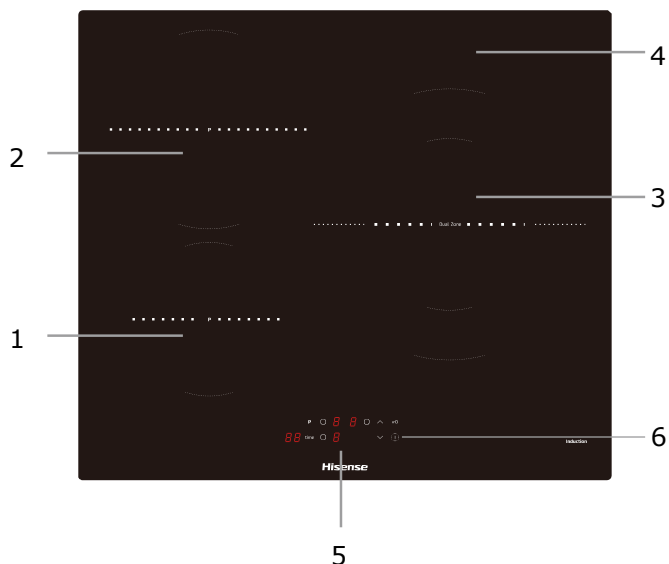
Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este manual de instrucciones e instalación para comprender cabalmente cómo instalarlo y usarlo correctamente.

Para la instalación, lea la correspondiente sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar, y guarde este manual de instrucciones e instalación para futuras consultas.

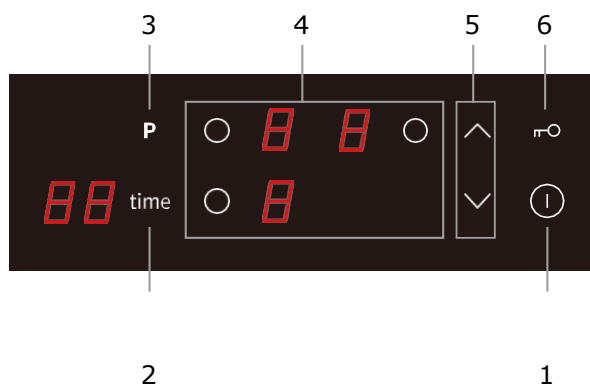
## 2. Presentación del producto

### 2.1 Vista superior



- 1. Zona 1300/1500 W máx.
- 2. Zona 2300/2600 W máx.
- 3. Zona 3000/3600 W máx.
- 4. Placa de vidrio
- 5. Panel de control
- 6. Control de encendido/apagado

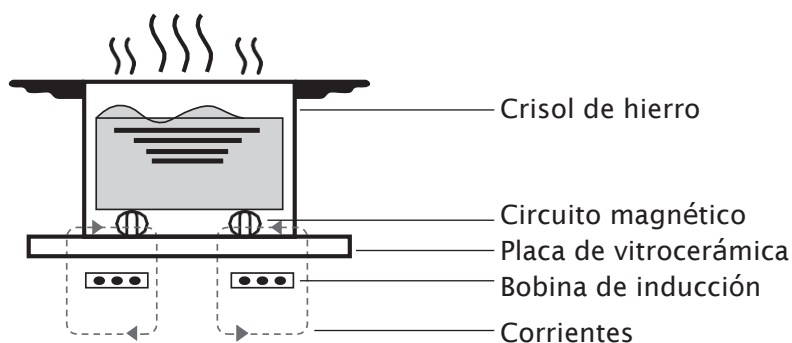
### 2.2 Panel de control



- 1. Control de encendido/apagado
- 2. Control del temporizador
- 3. Turbo
- 4. Controles de selección de zona de cocción
- 5. Tecla de regulación de potencia/temporizador
- 6. Control del bloqueo de teclas

### 2.3 Explicación teórica del funcionamiento

La inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio se calienta únicamente debido a que el recipiente lo calienta.



## 2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire cualquier tipo de película protectora que pueda haber en su placa de inducción.

## 2.5 Especificaciones técnicas

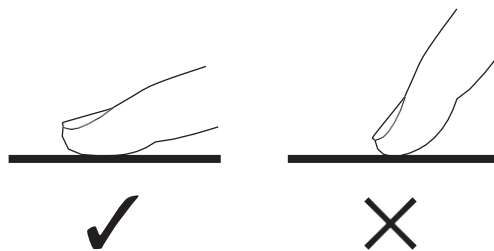
Placa de cocción	I6331CB
Zonas de cocción	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V~ 50Hz o 60 Hz
Potencia instalada	7200 W
Tamaño del producto largo x ancho x alto (mm)	590 x 520 x 62
Dimensiones de montaje A x B (mm)	560 x 490

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podríamos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

## 3. Uso del producto

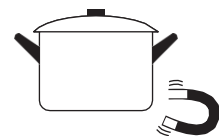
### 3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, no es necesario presionarlos.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto (como utensilios o paños) cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

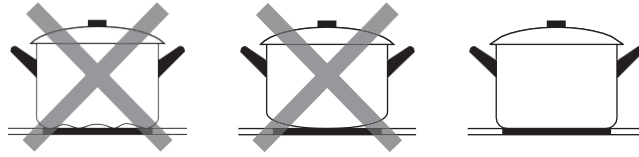


### 3.2 Elegir los utensilios de cocina adecuados

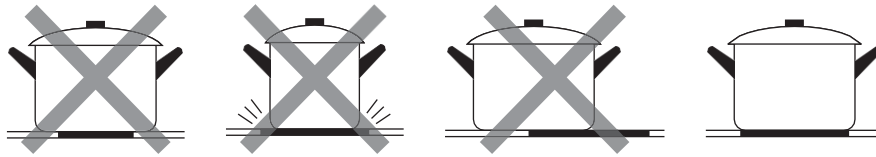
- Utilice únicamente utensilios de cocina que tengan una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el empaque o en el fondo del recipiente.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del recipiente. Si es atraído, el recipiente es adecuado para la cocción por inducción.
- Si no tiene un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la olla que desea probar.
  2. Si la pantalla no parpadea y el agua se calienta, la olla es adecuada.
- Los utensilios de cocina de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



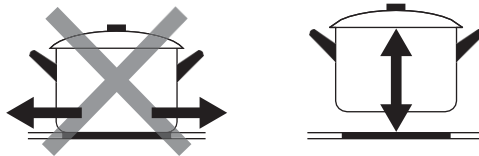
No use utensilios de cocina con bordes dentados o base curvada.



Asegúrese de que la base de su cacerola sea lisa, que quede plana contra el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea del mismo tamaño que el gráfico de la zona seleccionada. Si usa una olla ligeramente más grande, la energía se utilizará en su máxima eficiencia. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor de la esperada. La placa de cocción no detecta recipientes de menos de 140 mm. Siempre coloque el recipiente exactamente en el centro de la zona de cocción.


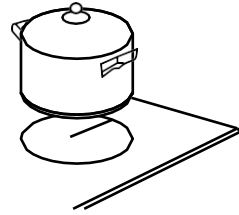



Para retirar una cacerola de la placa, levántela; no la deslice, ya que esto podría rayar el vidrio.



### 3.3 Modo de uso

#### 3.3.1 Empezar a cocinar

<p>Toque el control de encendido/apagado. Al encender la placa, sonará un pitido y todas las pantallas mostrarán «-» o «- -», lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.</p>	
<p>Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.</li> </ul>	
<p>Al tocar el control de selección de la zona de cocción, el indicador que se encuentra junto a la tecla parpadeará.</p>	

Seleccione un ajuste de temperatura tocando «∨» o «∧».

- Si no elige un ajuste de temperatura en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente, y deberá comenzar nuevamente en el paso 1.
- Puede modificar el ajuste de temperatura en cualquier momento durante la cocción.




### Si el símbolo y el ajuste de temperatura parpadean en la pantalla





Esto significa que:

- no ha colocado un recipiente en la zona de cocción correcta
- o la olla que está utilizando no es apta para la cocción por inducción
- o la olla es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.


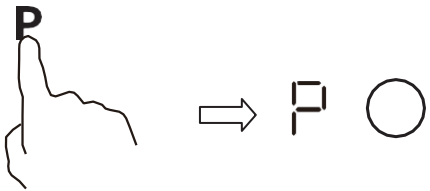
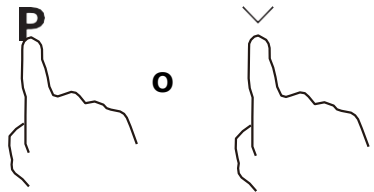
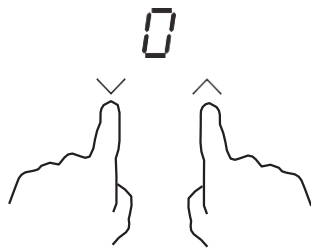
Nada se calentará si no hay una olla adecuada en la zona de cocción.

El símbolo «» desaparecerá automáticamente después de 1 minuto si no coloca una olla adecuada sobre la placa.

### 3.3.2 Terminar de cocinar

<p>Toque el control de selección correspondiente a la zona de cocción que desea apagar.</p>	
<p>Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta «0» o tocando los controles «&gt;&gt;» y «&lt;&lt;» simultáneamente. Asegúrese de que la pantalla muestre «0».</p>	
<p>Apague toda la placa tocando el control de encendido/apagado.</p>	
<p>Tenga cuidado con las superficies calientes «H» indica qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede utilizarlo como función de ahorro de energía; si desea calentar más recipientes, utilice la zona de cocción que aún está caliente.</p>	

### 3.3.3 Uso de la función Turbo

<b>Activar la función turbo</b>	
<p>Tocar el control de selección de zona de cocción.</p>	
<p>Al tocar el control de turbo <b>P</b>, el indicador de zona mostrará «P» y la potencia alcanzará el nivel máximo.</p>	
<b>Cancelar la función turbo</b>	
<p>Si toca el control de turbo o el botón «∨» para cancelar la función turbo, la zona de cocción volverá a su configuración original.</p>	
<p>Toque los controles «∨» y «∧» simultáneamente. La zona de cocción se apagará y la función turbo se cancela automáticamente.</p>	



- Esta función puede utilizarse en todas las zonas de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de temperatura original es igual a 0, transcurridos los 5 minutos, volverá a 9.

### 3.3.4 Bloquear los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos excepto el de encendido/apagado quedan deshabilitados.

<b>Para bloquear los controles</b>	
<p>Toque el control de bloqueo</p>	<p>El indicador del temporizador mostrará «Lo»</p>
<b>Para desbloquear los controles</b>	
<p>Mantenga presionado el control de bloqueo por un momento.</p>	



Cuando la placa esté bloqueada, todos los controles estarán inhabilitados excepto el de encendido/apagado ; usted podrá encender la placa en cualquier momento con el botón de encendido/apagado  en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para realizar la siguiente operación.







### 3.3.5 Control del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas:


- Como un minuterero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una zona de cocción después de transcurrido el tiempo establecido. El tiempo máximo del temporizador es 99 min.



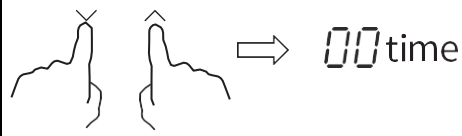


#### a) Usar el temporizador como un minuterero

##### Si no selecciona ninguna zona de cocción

<p>Asegúrese de que la placa esté encendida. Nota: para utilizar el minuterero al menos una zona debe estar activa.</p>	
<p>Toque el control del temporizador. El indicador comenzará a parpadear y verá «10» en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>Configure el tiempo tocando los controles «&gt;» o «&lt;» del temporizador Consejo: Toque los controles «&gt;» o «&lt;» del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto. Mantenga presionados los controles «&gt;» o «&lt;» del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.</p>	
<p>Al tocar «&gt;» y «&lt;» a la vez, el temporizador se cancela y verá «00» en la pantalla de los minutos.</p>	
<p>Una vez que establezca el tiempo, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.</p>	
<p>Sonará un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «--» cuando finalice el tiempo.</p>	

#### b) Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

<p>Establecer una sola zona</p>	
<p>Toque el control de selección correspondiente a la zona de cocción para la que desea configurar el temporizador (por ejemplo, zona n.º 3).</p>	

Luego, toque el control del temporizador. El indicador comenzará a parpadear y verá «10» en la pantalla del temporizador.	
Establezca el tiempo deseado tocando los controles del temporizador. Consejo: Toque los controles «>>» o «<<» del temporizador una vez para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto. Si mantiene pulsado los controles «>>» o «<<» del temporizador disminuirá o aumentará el tiempo en 10 minutos.	
Si toca «>>» y «<<» simultáneamente, el temporizador se cancelará y verá «00» en la pantalla de los minutos.	
Una vez que establezca el tiempo, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos. NOTA: El punto rojo junto al indicador del nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.	
Al finalizar la cuenta del temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.	



Otras zonas de cocción seguirán funcionando si han sido encendidas previamente.

Las imágenes mostradas son únicamente de referencia; prevalecerá el producto final.

### 3.3.6 Tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad de la placa de inducción. Si alguna vez olvida apagar la placa, se apagará automáticamente. En la siguiente tabla puede ver los tiempos de funcionamiento predeterminados para varios niveles de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamiento predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando retira el recipiente, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



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

## 4. Indicaciones para la cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza la función turbo. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden encenderse espontáneamente y esto representa un riesgo grave de incendio.



## 4.1 Consejos de cocina

- Cuando los alimentos lleguen al punto de ebullición, reduzca la temperatura.
- Usar tapa en los recipientes reduce los tiempos de cocción y le permite ahorrar energía mediante la retención de calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa utilizados para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en un nivel alto y disminúyalo cuando la comida esté completamente caliente.

### 4.1.1 Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se realiza por debajo del punto de ebullición, alrededor de los 85 °C, cuando las burbujas se elevan ocasionalmente en la superficie del líquido de cocción. Este modo de cocción es la clave para preparar deliciosas sopas y tiernos guisos, ya que los sabores se intensifican sin cocinar la comida en exceso. También debe cocinar por debajo del punto de ebullición las salsas espesas a base de huevo y harina.
- Algunas técnicas, como la cocción del arroz mediante el método de absorción del líquido de cocción, podrían requerir un ajuste más alto que el mínimo, para asegurar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

### 4.1.2 Cocer filetes

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne.
4. Dale la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne y del punto que desee. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el filete para comprobar qué tan cocido está; cuanto más firme lo sienta, más «hecho» estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se ponga más tierno antes de servir.

### 4.1.3 Sofreír

1. Elija un wok de base plana o una olla grande aptos para la cocción por inducción.
2. Tenga todos los ingredientes y utensilios preparados. El proceso de sofreír debe ser rápido. Si va a preparar grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes pequeños.
3. Precaliente la olla brevemente y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Primero cocine la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofría las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje la temperatura de la zona de cocción, vuelva a colocar la carne en el recipiente y agregue la salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que todos estén calientes.
7. Sirva inmediatamente.

## 4.2 Detección de artículos pequeños

Cuando se coloca sobre la placa un recipiente de tamaño inadecuado o de un material no magnético (p. ej. de aluminio), o algún otro objeto pequeño (como un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa pasa automáticamente al modo de espera después de transcurrido 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa durante 1 minuto más.

## 5. Ajustes de temperatura

Las siguientes configuraciones son solo una guía. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como los utensilios de cocina utilizados y las cantidades de alimento que cocine. Experimente hasta encontrar la configuración que mejor se adapte a sus necesidades.

Ajuste de temperatura	Apto para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar suavemente pequeñas cantidades de comida</li> <li>• Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente</li> <li>• Hervir a fuego muy lento</li> <li>• Calentar lentamente</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recalentar</li> <li>• Hervir a fuego lento</li> <li>• Cocinar arroz</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panqueques, tortitas</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saltear</li> <li>• Cocinar pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sofreír</li> <li>• Dorar</li> <li>• Llevar sopas a ebullición</li> <li>• Hervir agua</li> </ul>

## 6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados sobre el vidrio)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa.</li> <li>2. Aplique un limpiador para vitrocerámica mientras el vidrio aún está tibio (¡pero no caliente!)</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li> <li>4. Apague la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se apaga la placa de cocción, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero alguna zona podría estar aún caliente. Tenga mucho cuidado.</li> <li>• Los estropajos muy duros, algunos de los de nailon y los agentes de limpieza fuertes o abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre las etiquetas para comprobar si un limpiador o un estropajo es adecuado.</li> <li>• Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: el vidrio puede quedar manchado.</li> </ul>

<p>Derrames, derretimientos y salpicaduras azucaradas sobre el vidrio</p>	<p>Limpie inmediatamente con una espátula o un raspador de hoja adecuado para vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies que aún están calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenchufe la placa.</li> <li>2. Sostenga la cuchilla o utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame en un área fría de la placa.</li> <li>3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para «Suciedad diaria en el vidrio» que se indican más arriba.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quite lo antes posible las manchas causadas por alimentos derretidos, alimentos azucarados o derrames. Si se enfrían sobre el vidrio, podría ser difícil quitarlas luego o incluso podrían dañar permanentemente la superficie del vidrio.</li> <li>• Peligro de cortes: Los rascadores para limpiar la placa tienen una hoja afilada que queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Use este utensilio con sumo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
<p>Derrames sobre los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa.</li> <li>2. Humedezca el derrame</li> <li>3. Limpie el área del control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo.</li> <li>4. Seque completamente la zona con una toalla de papel.</li> <li>5. Vuelva a encender la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podría suceder que la placa emita un pitido y se apague sola, y los controles táctiles no funcionen mientras hay algún líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área del control táctil antes de volver a encender la placa.</li> </ul>

## 7. Trucos y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de inducción no se enciende.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a una fuente de alimentación y que esté encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o en la zona. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Vea la sección «Uso de su placa de inducción» para obtener instrucciones.
Los controles táctiles funcionan con dificultad.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede estar usando la punta de su dedo al tocarlos.	Asegúrese de que el área del control táctil esté seca y use la yema del dedo para tocar los controles.
El vidrio se está rayando.	Está usando utensilios de cocina con bordes irregulares.  Está utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos o inadecuados.	Utilice utensilios de cocina de base plana y lisa. Vea la sección «Elegir los utensilios de cocina adecuados»  Vea la sección «Cuidado y limpieza».
Algunas cacerolas hacen ruidos como de crujido o chasquido.	Esto puede deberse a los materiales con los que están contruidos los utensilios (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal y no indica una falla.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando la utilizo en una configuración de alta temperatura.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Es algo normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando disminuye la temperatura.
Se escucha el ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha encendido el ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Podría continuar funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no es necesario que haga nada. No desenchufe la placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando.

Las cacerolas no se calientan ni aparecen en la pantalla.	<p>La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque este no es adecuado para la cocción por inducción.</p> <p>La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está adecuadamente centrado.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Vea la sección «Elegir los utensilios de cocina adecuados».</p> <p>Centre la olla y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.</p>
La placa de inducción o una de sus zonas de cocción se ha apagado sola de forma inesperada, suena un pitido y se muestra un código de error (normalmente uno o dos dígitos alternados en la pantalla del temporizador).	Fallo técnico.	Anote las letras y números de error, desenchufe la placa de inducción y póngase en contacto con un técnico cualificado.

## 8. Visualización e inspección de fallas

Esta placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Mediante esta prueba el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin necesidad de desarmar o desmontar la placa.

### Solución de problemas

1) Código de falla durante el uso y solución:

Código de falla	Problema	Solución
<b>Sin recuperación automática</b>		
E1	Falla o circuito abierto en el sensor de temperatura de la placa cerámica.	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Falla o cortocircuito en el sensor de temperatura de la placa cerámica.	
Eb	Falla del sensor de temperatura de la placa cerámica.	
E3	Alta temperatura en el sensor de la placa cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón de «encendido/apagado» para reiniciar la unidad.
E4	Falla o circuito abierto en el sensor de temperatura del transistor bipolar de puerta aislada (IGBT).	Reemplace la placa de alimentación.
E5	Cortocircuito en el sensor de temperatura del transistor bipolar de puerta aislada (IGBT).	

E6	Alta temperatura en el IGBT.	Espera a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón de «encendido/apagado» para reiniciar la unidad. Compruebe que el ventilador esté funcionando sin problemas; si no es así, reemplace el ventilador.
E7	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Compruebe que el suministro eléctrico sea normal.
E8	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Encienda después de que el suministro eléctrico sea normal.
U1	Error de comunicación.	Reconecte la placa de visualización con la placa de alimentación. Reemplace la placa de alimentación o la placa de visualización.

## 2) Fallas y soluciones específicas

Falla	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando enchufa la unidad.	No hay suministro eléctrico.	Verifique que el enchufe está bien conectado en la toma de corriente y que la toma de corriente esté funcionando.	
	Hay una falla en la conexión de la placa de alimentación y la placa de visualización.	Compruebe la conexión.	
	La placa de alimentación está averiada.	Reemplace la placa de alimentación.	
	La placa de visualización está averiada.	Reemplace la placa de visualización.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no se ve normal.	La placa de visualización está averiada.	Reemplace la placa de visualización.	
El indicador de modo de cocción se enciende, pero no se inicia el proceso de calentamiento.	La placa tiene una temperatura alta.	La temperatura ambiente podría ser demasiado elevada. La entrada o salida de aire puede estar bloqueada.	
	Hay algo que funciona mal en el ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no es así, reemplace el ventilador.	
	La placa de alimentación está averiada.	Reemplace la placa de alimentación.	
El proceso de calentamiento se detiene repentinamente durante el	El tipo de recipiente es incorrecto.	Utilice un recipiente adecuado (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de cacerolas está dañado, reemplace
	El diámetro del recipiente es demasiado pequeño.		

funcionamiento y en la pantalla parpadea el símbolo «u».	La placa se ha sobrecalentado.	La unidad está sobrecalentada. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón de «encendido/apagado» para reiniciar la unidad.	la placa de alimentación.
Las zonas de calentamiento de un mismo lado (por ejemplo, la primera y la segunda zona) muestran «u».	Falla en la conexión entre la placa de alimentación y la placa de visualización.	Compruebe la conexión.	
	La placa de visualización está averiada.	Reemplace la placa de visualización.	
	La placa principal está averiada.	Reemplace la placa de alimentación.	
El motor del ventilador emite un sonido anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

En esta tabla indicamos las fallas y las inspecciones de fallas comunes.  
No desmonte la unidad; evite peligros y daños en la placa de inducción.

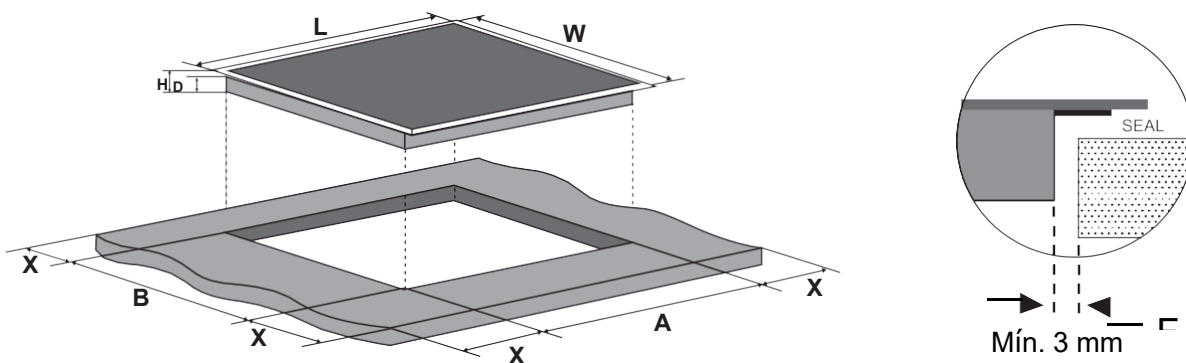
## 9. Instalación

### 9.1 Selección del equipamiento para la instalación

Recorte la superficie de instalación de acuerdo con los tamaños que se indican en el dibujo. Para la instalación y el uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de instalación sea de al menos 30 mm. El material de la superficie de instalación debe estar aislado y ser resistente al calor (no se debe utilizar madera ni otros materiales fibrosos o higroscópicos similares, a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones causadas por la radiación térmica de la placa calefactora. Las medidas se muestran a continuación:



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



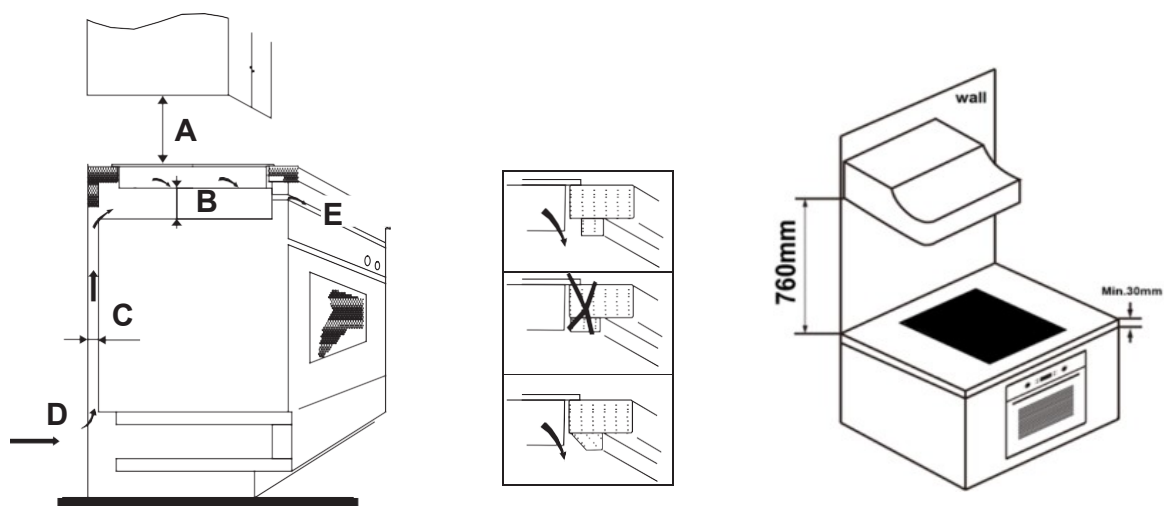
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 + 4 +1	490 + 4 +1	50 mín.	3 mín.

En todas las situaciones, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Compruebe que la placa de inducción esté en buen estado. Como se muestra a continuación:



NOTA: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario ubicado sobre ella debe ser de al menos 760 mm.

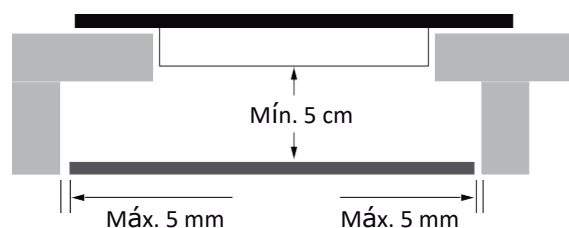




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

## ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con la base de la placa caliente o una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la placa. Siga las siguientes indicaciones.



Alrededor del exterior de la placa hay orificios de ventilación. Cuando coloque la placa de cocción en su lugar, DEBE ASEGURARSE de que la encimera no bloquee esos orificios.



- Tenga en cuenta que el pegamento que utilice para unir el material plástico o de madera al mueble debe resistir una temperatura no inferior a 150 °C, para evitar que se despeguen los paneles.
- Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90 °C.

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

- La superficie de instalación esté en escuadra y nivelada, y que ningún miembro estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de instalación esté hecha de un material aislante y resistente al calor.
- Si va a instalar la placa sobre un horno, que el horno tenga un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumpla con todos los requisitos de espacio libre y con las normas y regulaciones aplicables.
- Que un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación principal esté incorporado en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las reglas y regulaciones de cableado locales.
- El interruptor de aislamiento debe estar aprobado y debe proporcionar una separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, en caso de que las reglas de cableado locales permitan esa variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento debe ser fácilmente accesible para los usuarios una vez instalada la placa.
- Si tiene dudas sobre la instalación, consulte a las autoridades y normativas locales de construcción.
- Las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción posean acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica).

## 9.3 Después de instalar la placa, asegúrese de que:

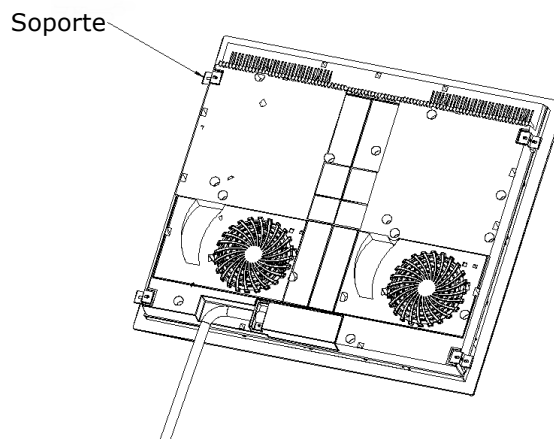
- No se pueda acceder al cable de alimentación a través de los cajones o de las puertas de los armarios.
- Haya un flujo adecuado de aire desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la placa.
- Si instala la placa sobre un cajón o un armario, debe instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- Los usuarios puedan acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

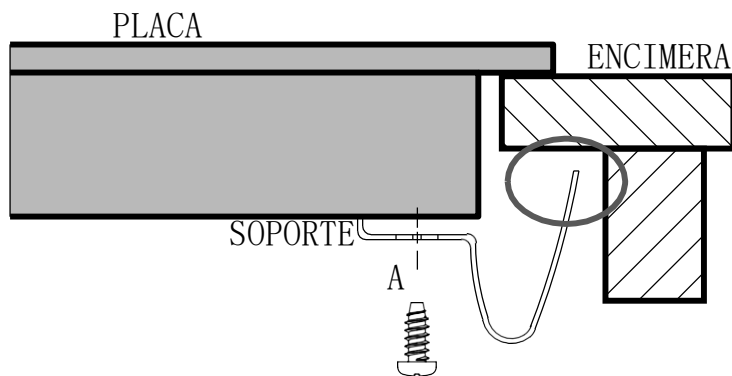
## 9.4 Antes de ubicar los soportes de fijación

Coloque la unidad sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

## 9.5 Ajustar la posición del soporte

Fije la placa en la superficie de instalación atornillando los 4 soportes que se encuentran en su parte inferior (ver imagen) después de la instalación. Ajuste la posición de los soportes para que se adapten al espesor de la superficie de la encimera.





Bajo ninguna circunstancia los soportes deben tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver imagen).

## 9.6 Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por técnicos o personal cualificado. Contamos con profesionales a su servicio. Nunca realice esta operación por su cuenta.
2. La placa no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar sus componentes electrónicos.
3. La placa de inducción debe instalarse de manera que pueda garantizarse la mejor radiación de calor, para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona que se encuentra sobre la superficie de la encimera deben soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No debe utilizar limpiadores a vapor.

## 9.7 Conexión de la placa a la red eléctrica



Esta placa debe conectarse a la red eléctrica únicamente por personal debidamente cualificado. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

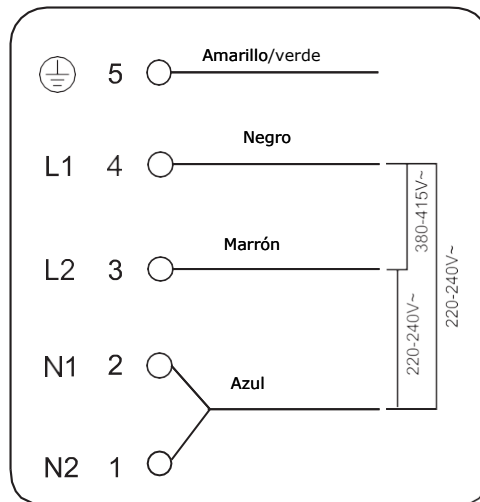
1. El sistema de cableado doméstico sea adecuado para la potencia consumida por la placa.
2. La tensión coincida con el valor indicado en la placa de características.
3. Las secciones del cable de alimentación puedan soportar la carga especificada en la placa de características.

No utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación para conectar la placa a la red eléctrica, ya que podrían provocar sobrecalentamientos e incendios.

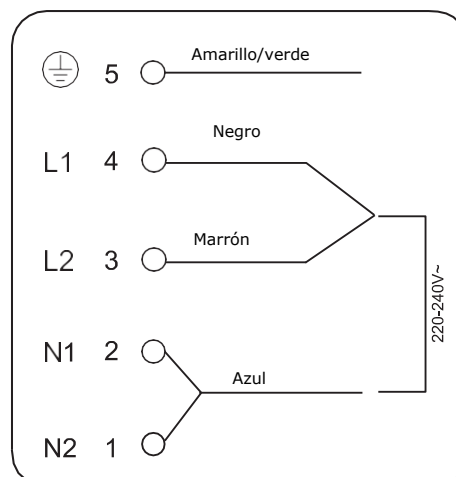
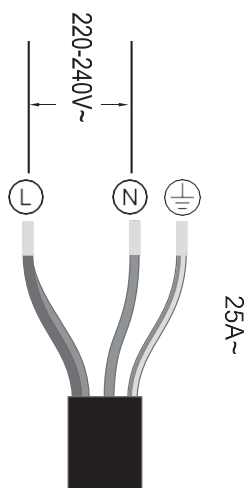
El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe estar colocado de manera tal que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.



Compruebe con un electricista que su sistema de cableado doméstico sea adecuado sin necesidad de realizarle modificaciones. Cualquier modificación necesaria deberá ser realizada únicamente por un electricista cualificado.



Si el número total de unidades calefactoras de su aparato no es inferior a 4, este se puede conectar directamente a la red mediante una conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación.



- Si el cable está averiado o necesita ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente posventa con herramientas específicas para evitar accidentes.
- Si se conecta el aparato directamente a la red, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre contactos.
- La persona encargada de la instalación debe asegurarse de que se ha realizado una conexión eléctrica correcta, que cumple con las normas de seguridad.
- No se debe doblar ni comprimir el cable.
- Debe revisar regularmente el estado del cable; si necesita reemplazarlo, debe hacerlo únicamente un técnico autorizado.



El cable de alimentación y la superficie inferior de la placa no son accesibles después de la instalación.



**ELIMINACIÓN: No deseche este producto como un residuo urbano sin clasificar. Se debe efectuar la recogida de dichos residuos por separado, para un tratamiento especial.**

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva europea 2012/19/EU para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al garantizar que este producto se desecha correctamente, se evitan posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana que podrían producirse si se desecha de forma inadecuada.

Este símbolo en el producto indica que no se puede tratar como un residuo doméstico común. Debe llevarlo a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.

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

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con el ayuntamiento de su ciudad, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró este producto.

Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o.  
Partizanska cesta 12  
3320 Velenje  
Eslovenia

