

**Manual de instrucciones /
Manual de instalación**

Placa de inducción
HI6352BSCE

ES



Advertencias: Antes de usar este producto, lea este manual detenidamente y guárdelo para futuras consultas. El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso destinados a la mejora del producto.

Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener más información.

El diagrama de la página anterior es solo de referencia. El aspecto del producto real es el que debe considerarse como estándar.

Le agradecemos la confianza que ha demostrado al comprar nuestro producto. Este detallado manual de instrucciones se proporciona para facilitar el uso de este aparato. Las instrucciones le ayudarán a familiarizarse rápidamente con su nuevo electrodoméstico. Asegúrese de que ha recibido un aparato en buen estado. En caso de identificar algún daño causado por el transporte, comuníquese con el vendedor o el almacén regional que le entregó el producto. El número de teléfono se encuentra en la factura o en el talón de entrega.

Las instrucciones de uso están disponibles también en nuestra página web:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />.



INFORMACIÓN

Información, consejo, sugerencia o recomendación



ADVERTENCIA

Advertencia de peligro general

CONTENIDOS

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	5
2.1. Instalación	5
2.2. Operación y mantenimiento	6
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	9
3.1. Vista superior	9
3.2. Panel del control	9
4. INSTRUCCIONES DE USO	10
4.1. Controles táctiles	10
4.2. Elegir los utensilios de cocina adecuados	10
4.3. Tamaño del recipiente	12
4.4. Modo de uso	12
5. GUÍA DE INICIO RÁPIDO	20
6. INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	22
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	29
8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	30
9. ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	35

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes pautas de seguridad están destinadas a evitar riesgos imprevistos o daños por un uso inseguro o incorrecto del aparato. Compruebe el estado del embalaje y el electrodoméstico a su llegada con el fin de asegurarse de que todo esté intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, comuníquese con el minorista o distribuidor. Tenga en cuenta que, por motivos de seguridad, no se permite realizar modificaciones o alteraciones en el aparato. El uso para otros fines que no sean los previstos puede causar peligros y la pérdida del derecho a hacer reclamaciones bajo la garantía.

Significado de los símbolos

	Peligro Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido a gases extremadamente inflamables.
	Advertencia de tensión eléctrica Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión eléctrica.
	Advertencia La palabra de advertencia indica un peligro con un nivel medio de riesgo que, si no se evita, puede ocasionar la muerte o lesiones graves.
	Precaución La palabra de precaución indica un peligro con un bajo grado de riesgo que, si no se evita, puede ocasionar lesiones leves o moderadas.
	Atención La palabra de atención indica información importante (como la posibilidad de daños materiales), pero no peligro.
	Siga las instrucciones Este símbolo indica que solo un técnico de servicio debe utilizar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de uso.

Lea estas instrucciones de uso cuidadosamente y con atención antes de poner en marcha la unidad, y consérvelas en las inmediaciones del lugar de instalación o de la unidad para su uso posterior.

2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

2.1. Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- Es esencial y obligatorio disponer de una conexión eléctrica debidamente conectada a tierra.
- Los cambios en la instalación doméstica solo pueden ser realizados por un electricista calificado.
- El incumplimiento de esta instrucción puede dar lugar a una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de cortes

- Cuidado: Los bordes del panel son afilados.
- Su manipulación descuidada puede dar lugar a heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No coloque 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.
- La instalación de este aparato debe ser llevada a cabo únicamente por una persona debidamente cualificada.
- 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.
- Una instalación incorrecta del aparato podría invalidar cualquier tipo de garantía o reclamo de responsabilidad.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con escasa experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido indicaciones pertinentes sobre el uso seguro y siempre que comprendan los peligros implicados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato sin la supervisión de una persona responsable.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de reparaciones autorizado o por una persona debidamente calificada, para evitar riesgos.
- **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 coloque objetos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- No utilice limpiadores a vapor.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar su placa de cocción.
- Este aparato no está diseñado para ser controlado con temporizadores externos o sistemas de control especiales.
- **ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio; no almacene objetos sobre la placa de cocción.
- Debe supervisar el proceso de cocción. Los procesos de cocción breves deben supervisarse continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite en una placa, sin supervisar la cocción, puede ser muy peligroso y podría provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar un incendio con agua. Apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

2.2. Operación y mantenimiento

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 realizar tareas de limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligros para la salud

- Este aparato cumple con las normativas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o con el fabricante del dispositivo médico 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.

Peligro por superficies calientes

- Durante el uso, algunas partes accesibles de este aparato 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 queden 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.

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 descuidada puede dar lugar a heridas o cortes.
- 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 una 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 los recipientes.
- 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 les instruya sobre su uso. Dicha persona debe estar segura de que son capaces de 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 todas las tareas de servicio.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.
- No use recipientes con bordes irregulares ni arrastre ollas sobre la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayarlo.
- No use estropajos u otros agentes de limpieza abrasivos para limpiar la placa, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este aparato está destinado al uso doméstico o aplicaciones similares, tales como: - cocinas del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- - casas rurales; - por parte de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; - otros entornos de hostelería.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso.
- Evite tocar los elementos que irradian calor.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato, a menos que sean supervisados continuamente.
- Al finalizar su uso, apague la placa utilizando su interruptor y no confíe únicamente en el sistema de detección de recipientes.

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 sección correspondiente dedicada a ese tema.

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

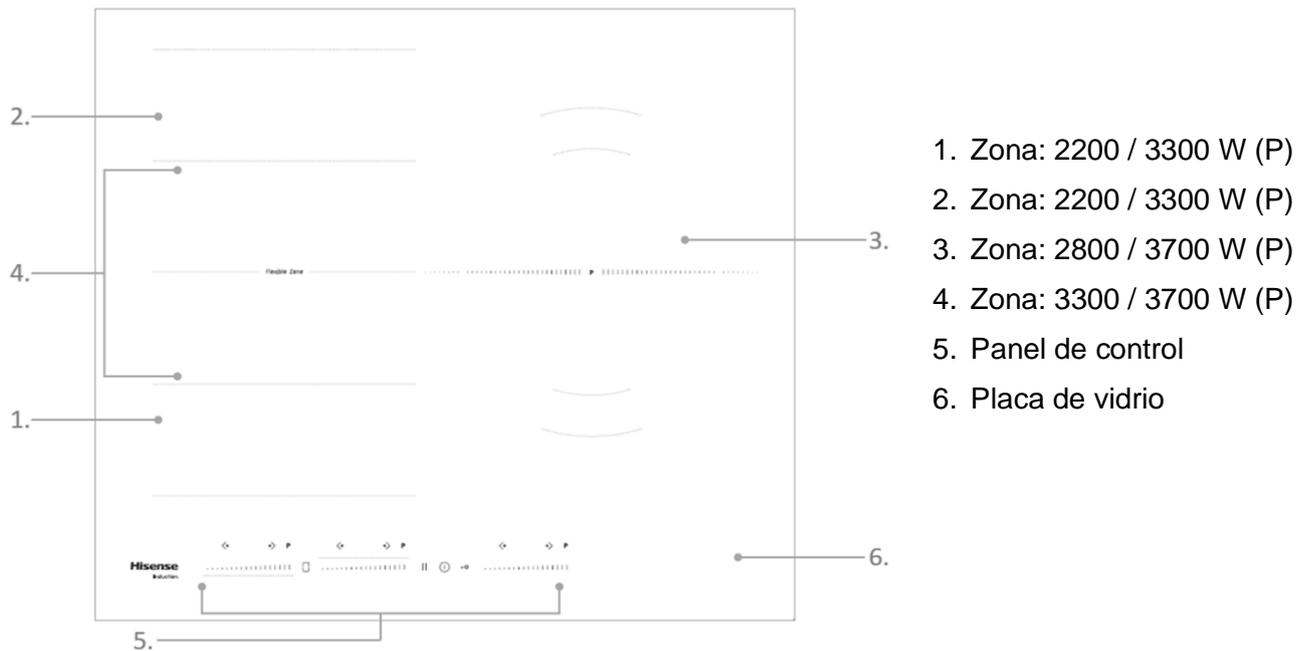
ESPECIFICACIONES

Placa de cocción	HI6352BSCE
Zonas de cocción	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz
Potencia instalada	7400 W
Tamaño del producto profundidad × ancho × alto (mm)	590 x 520 x 53
Dimensiones de montaje A × B (mm)	560 x 480

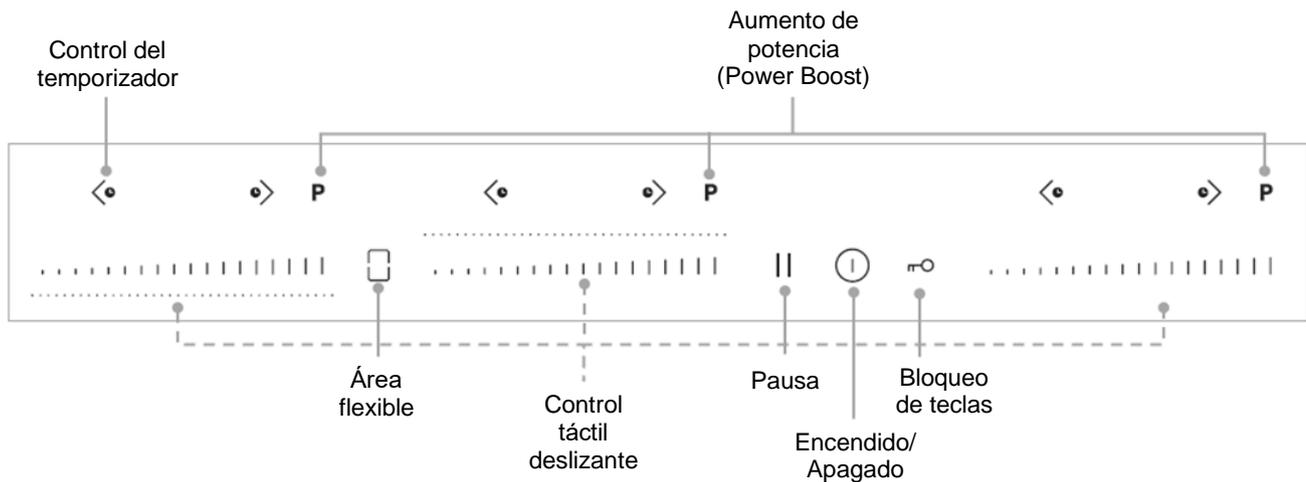
El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podríamos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1. Vista superior



3.2. Panel del control

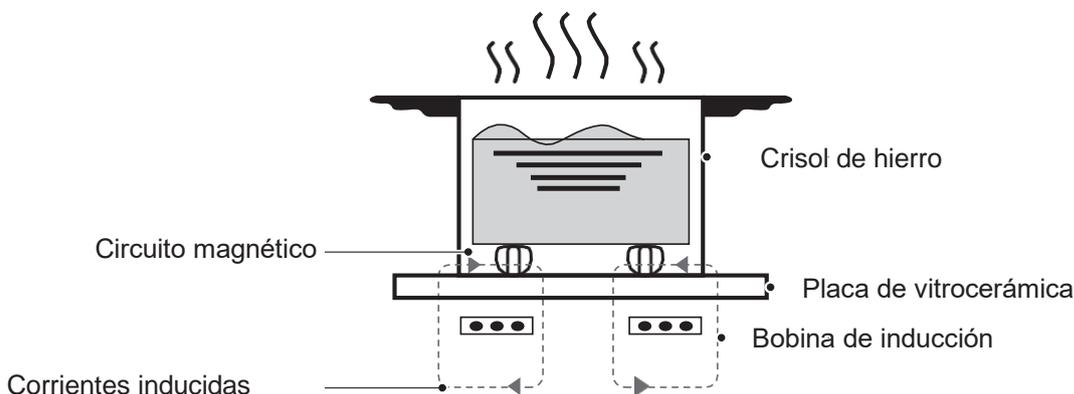


● NOTA

Todas las imágenes de este manual son solo para fines explicativos. En caso de discrepancia entre el objeto real y la ilustración, prevalecerá el producto real.

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 hacerlo indirectamente calentando la superficie de vidrio. El vidrio se calienta únicamente debido a que el recipiente lo calienta.



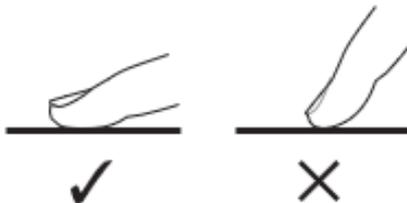
Antes de usar su nueva placa de inducción

- 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.

4. INSTRUCCIONES DE USO

4.1. Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, no es necesario que los presione.
- 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.



4.2. Elegir los utensilios de cocina adecuados



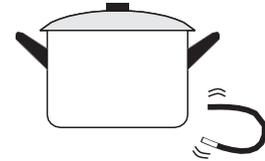
- Utilice únicamente utensilios de cocina que tengan una base adecuada para la cocción por inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el empaque o en el fondo del recipiente.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba con un imán.

- Acerque un imán a la base del recipiente. Si el recipiente atrae el imán, significa que es adecuado para la cocción por inducción.

- Si no tiene un imán:

1. Ponga un poco de agua dentro del recipiente que desea probar.
2. Si el símbolo  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, el recipiente es adecuado.

- No son adecuados los utensilios de cocina de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

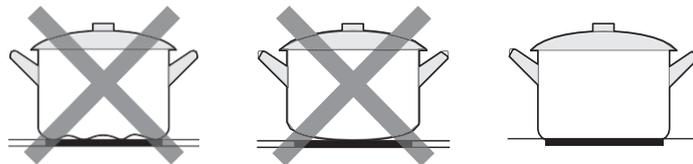


- Utensilios con bases con contenido de aluminio.

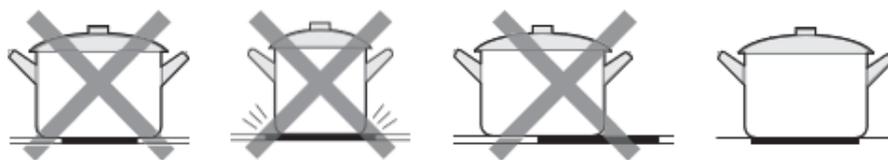
- Estos recipientes reducen el área ferromagnética, lo que significa que se emitirá menos energía al recipiente. Es posible que estos recipientes no se detecten lo suficiente o que no se detecten en absoluto y, por lo tanto, no se calentarán lo suficiente.



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

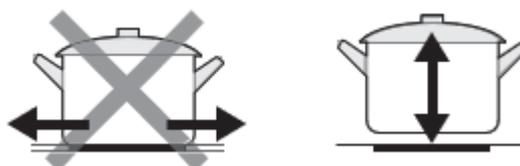


- Asegúrese de que la base del recipiente sea lisa, que quede plana contra el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea del mismo tamaño que el gráfico de la zona seleccionada. Si usa un recipiente ligeramente más grande, la energía se utilizará en su máxima eficiencia. Si usa un recipiente más pequeño, la eficiencia podría ser menor de la esperada. La placa de cocción no detecta recipientes de



menos de 140 mm. Coloque siempre el recipiente exactamente en el centro de la zona de cocción.

- Para retirar un recipiente de la placa, levántelo; no lo deslice, ya que esto podría rayar el vidrio.



4.3. Tamaño del recipiente

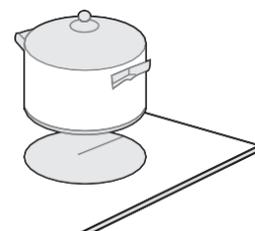
Hasta cierto límite, las zonas de cocción se adaptan automáticamente al diámetro del recipiente. Sin embargo, la parte inferior del recipiente debe tener un diámetro mínimo acorde a la zona de cocción correspondiente. Para obtener la mejor eficiencia de su placa, coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro de la base de los recipientes	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1 y 2	100	220
3	140	280
inducción flexible	210	220 x 380

4.4. Modo de uso

Empezar a cocinar

- Toque la tecla de encendido/apagado. Al encender la placa escuchará un sonido y la pantalla mostrará « - » en los elementos de control para indicarle que debe seleccionar las zonas que desee; esto significa que la placa de inducción está en modo de espera.
 - Coloque un recipiente adecuado sobre la zona de cocción que desee utilizar.
 - Asegúrese de que tanto el fondo del recipiente como la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
2. Cada zona de cocción tiene su propio control deslizante y sus botones de temporizador y aumento de potencia, para que pueda controlar de forma independiente la potencia y el tiempo de cada zona.
3. Ajuste la temperatura tocando el control deslizante.
- Si no selecciona una temperatura en 20 segundos, la placa se apagará automáticamente y deberá comenzar nuevamente en el paso 1.
 - Puede modificar la temperatura en cualquier momento durante la cocción.



Si en la pantalla parpadean el símbolo la temperatura

Esto significa que:

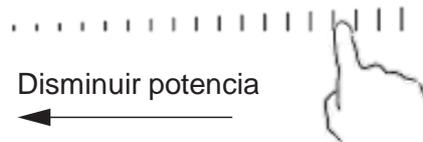
- no ha colocado un recipiente en la zona de cocción correcta
- el recipiente que está utilizando no es adecuado para cocinar por inducción
- el recipiente es demasiado pequeño o no está correctamente centrado en la zona de cocción.

No habrá calentamiento si no hay un recipiente adecuado en la zona de cocción.

Si no hay utensilios adecuados sobre la zona de cocción, la pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto.

Terminar de cocinar

- Mueva el control deslizante de la zona de cocción correspondiente hacia la izquierda y asegúrese de que la pantalla muestre «0»; después de 3 segundos la placa se apagará y la pantalla mostrará «-».



- Apague toda la placa tocando el control de encendido/apagado.



- Tenga cuidado con las superficies calientes

El símbolo «H/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 mientras aún está caliente.



Uso de la función «Boost» de aumento de potencia

Activar la función «Boost»

- Toque la tecla de encendido/apagado. Al encender la placa escuchará un sonido y la pantalla mostrará « - » en los elementos de control para indicarle que debe seleccionar las zonas que desee; esto significa que la placa de inducción está en modo de espera.
- Al tocar el control de aumento de potencia «P», la zona de cocción mostrará una «animación» y la potencia alcanzará el nivel máximo.



Cancelar la función «Boost»

- Si toca cualquier nivel en el control deslizante mientras el modo de aumento de potencia se está ejecutando, el modo se detendrá y el nivel seleccionado se mostrará en el área de visualización



- Después de 10 minutos de funcionamiento, el modo de aumento de potencia finalizará automáticamente y se volverá al nivel en el que estaba anteriormente. Si el nivel anterior al

modo de aumento de potencia era 0, se establecerá el nivel 9 para el funcionamiento.

● **NOTA**

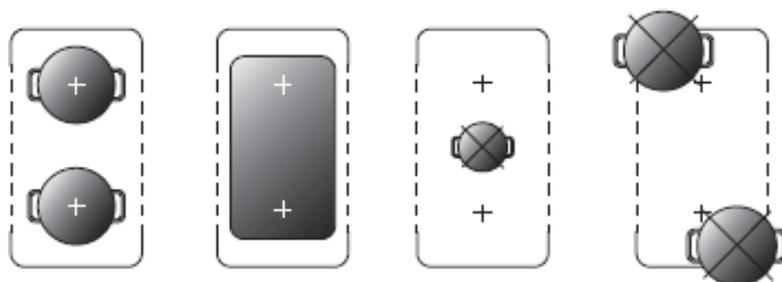
- Esta función puede utilizarse en todas las zonas de cocción.
- La zona de cocción volverá a su ajuste original después de 10 minutos.
- La zona de cocción flexible volverá a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si la función de aumento de potencia está activada en la 1.^a zona de cocción, inicie la 2.^a zona de cocción y luego la 1.^a zona de cocción, y viceversa.
- Si el ajuste de temperatura original era 0, al finalizar la función de aumento de potencia, se activará el nivel 9.

Área flexible

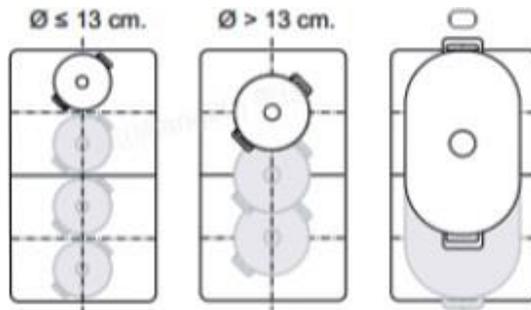
- Esta zona se puede utilizar como una sola zona o como dos zonas diferentes, dependiendo de las necesidades de cocción en cada momento.
- La zona flexible consta de dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se utiliza como una sola zona, la parte que no esté cubierta por un recipiente se apagará automáticamente después de 8 segundos.
- Para garantizar la correcta detección de recipientes y una distribución uniforme del calor, debe procurar colocar los utensilios correctamente:
 - Si el recipiente mide menos de 21 cm, colóquelo en la parte delantera o trasera de la zona flexible.
 - Los recipientes más grandes pueden colocarse en cualquier parte.
 - Para activar el área flexible como una sola zona grande, simplemente presione el botón correspondiente.



Ejemplos de buena y mala colocación de recipientes



Ubique los recipientes según su tamaño:



Bloquear los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no intencional de la placa (p. ej., que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, se desactivan todos los comandos excepto la tecla de encendido/apagado.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo	La pantalla digital mostrará «Lo»
Para desbloquear los controles	
Toque el control de bloqueo de manera prolongada.	

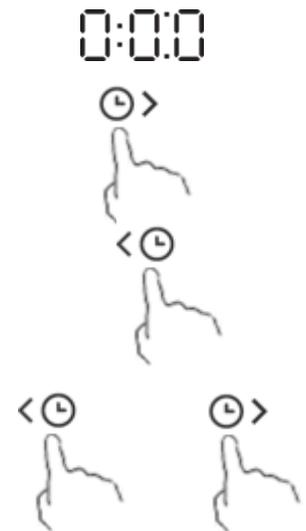


Cuando la placa de cocción está bloqueada, se desactivan todos los controles excepto el de encendido/apagado . En caso de emergencia, siempre puede apagar la placa con el control de encendido/apagado .

Control del temporizador

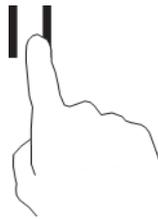
- Cada zona de cocción tiene botones independientes que permiten aumentar y disminuir el tiempo de funcionamiento.
- Si toca brevemente un botón, aumentará o disminuirá el tiempo en 1 minuto; si lo toca de forma prolongada, aumentará o disminuirá en 10 minutos.
- En el modo flexible, puede controlar el tiempo de la zona flexible mediante los botones de temporizador de las zonas en uso.
- Al desactivar el modo de zona flexible, el tiempo permanecerá solo en la zona de cocción frontal.
- Al cambiar al modo flexible, la configuración de tiempo se desactiva de forma predeterminada.
- El tiempo máximo que se puede establecer es de 8:00.
- El tiempo máximo de una zona de cocción es el tiempo estándar de dicha zona y depende del nivel de potencia. Para obtener más información, consulte la sección de «Tiempos predeterminados de funcionamiento».
- Para configurar el temporizador, toque el control deslizante para ver el nivel actual y muévalo hasta el nivel que desee.

1. Si establece el tiempo en 0 y no realiza ninguna operación en los siguientes 3 segundos, el indicador de tiempo se desactivará.
2. Puede controlar el botón para aumentar el tiempo mediante toques breves y prolongados.
3. Puede controlar el botón para disminuir el tiempo mediante toques breves y prolongados.
4. Para cancelar el temporizador, toque simultáneamente los botones de «más» y de «menos» durante 1 segundo.



Pausa

1. Cuando las zonas de cocción estén en funcionamiento, toque el botón «II»; todas las pantallas mostrarán «'» y una temperatura de nivel 2. En ese momento, solo se pueden usar los controles «II» y «ⓘ».
2. Si toca «II» nuevamente, las pantallas mostrarán la configuración original y las zonas de cocción continuarán calentándose.

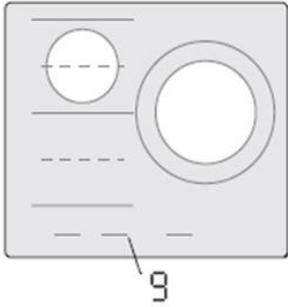


Transferencia de recipiente

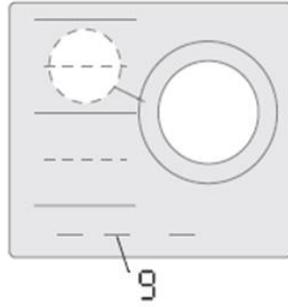
La función de transferencia de recipiente está desactivada de forma predeterminada; puede activarla o desactivarla mediante las siguientes operaciones:

- Con el aparato apagado, toque prolongadamente la tecla para iniciar la placa de cocción; en los siguientes 10 segundos, presione prolongadamente la tecla de reducción de tiempo de la zona frontal izquierda durante 3 segundos.
- Si la pantalla digital de la zona frontal izquierda se activa, significa que la función de transferencia de recipiente está activada. Si la pantalla digital de la zona frontal izquierda está desactivada, significa que la función de transferencia de recipiente no está activada.
 1. La función de transferencia de recipiente no está habilitada de forma predeterminada cuando la zona de cocción está en modo de aumento de potencia («boost»).
 2. Una vez confirmado el cambio de lugar del recipiente, se transferirá el tiempo y el nivel de potencia.

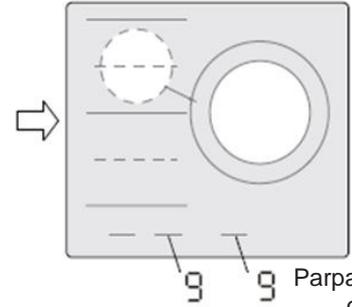
Ejemplo:



Iniciar la zona de cocción trasera izquierda en el nivel 9

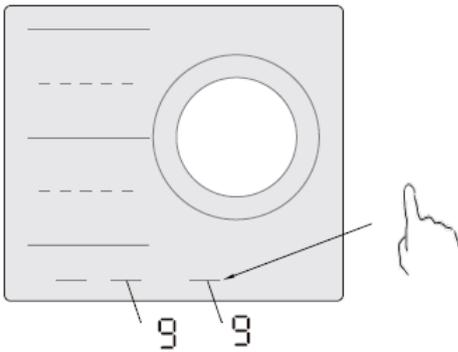


Cuando la potencia sea estable, transfiera el recipiente de la zona trasera izquierda a la zona frontal derecha

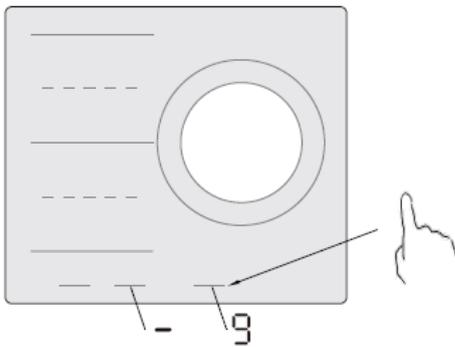
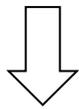


La zona frontal derecha parpadea el nivel de potencia de la zona trasera izquierda

Confirmar

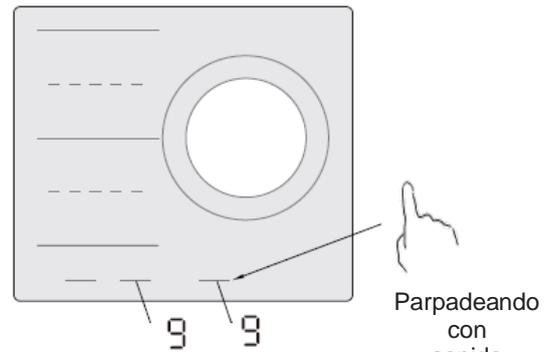


Presione la tecla de «boost» intermitente de la zona de cocción para confirmar la transferencia

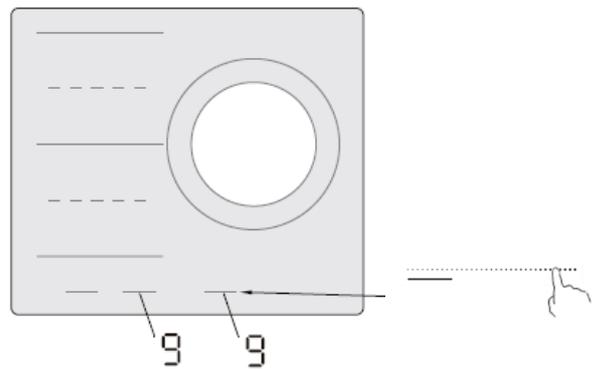
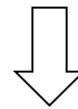


La zona frontal derecha funciona con el nivel de potencia de la zona trasera izquierda

No confirmar



1. No se coloca un recipiente después de 6 segundos
2. 10 segundos después, finaliza el parpadeo y el sonido



Use el control deslizable de la zona frontal derecha. Se cancelará la transferencia y el calentamiento de la zona trasera

Función de control de recipiente – Niveles de potencia automáticos

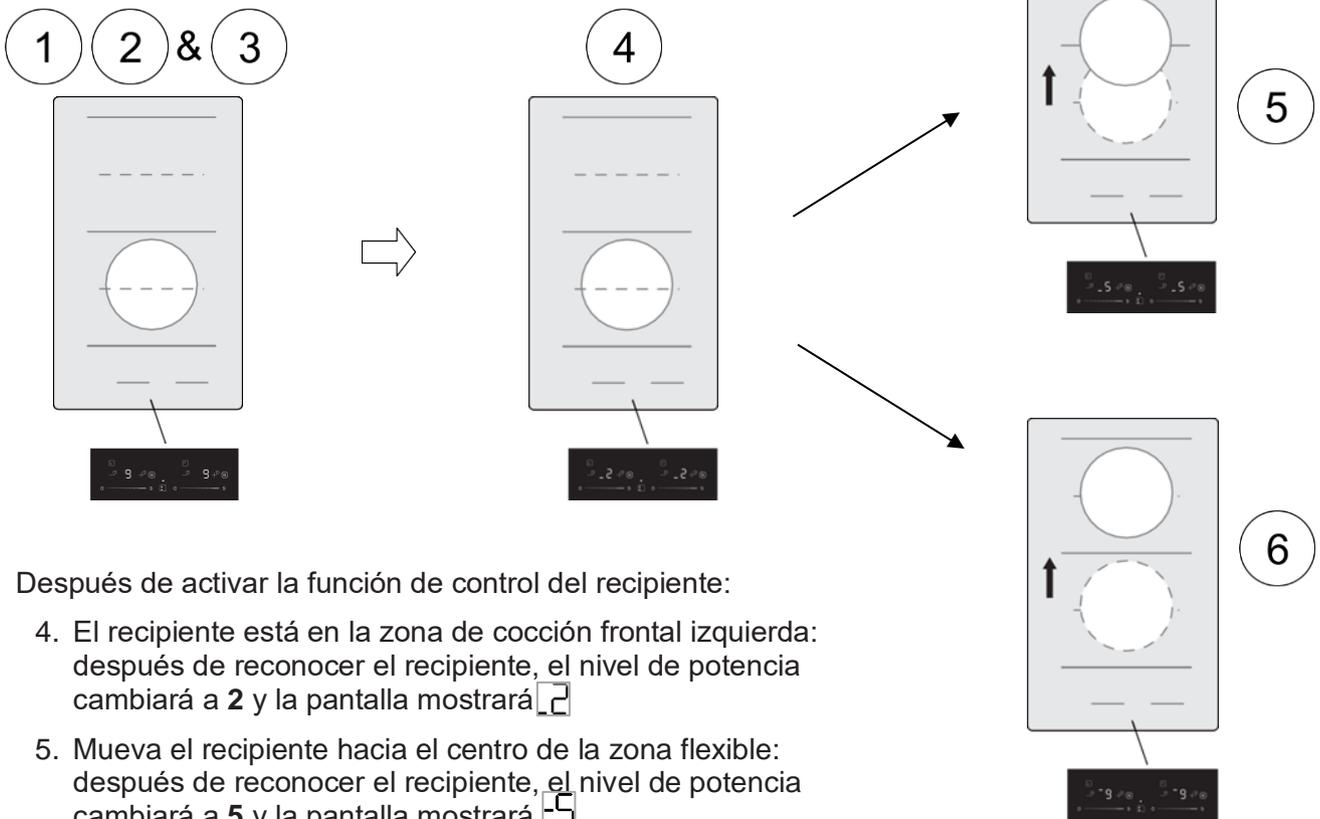
Con la función de niveles de potencia automáticos, el nivel de potencia actual cambiará automáticamente de acuerdo con las diferentes posiciones de los recipientes.

Esta función está disponible en las zonas de cocción flexible y debe activarla cuando la necesite.

1. Presione el ① botón de encendido/apagado para encender la placa
2. Coloque un recipiente sobre la placa (p. ej., en la zona frontal izquierda) y seleccione el nivel de potencia de cocción (p. ej., 9)
3. Toque prolongadamente la tecla del modo flexible durante 3 segundos para activar la función: ambas zonas de cocción (frontal izquierda y trasera izquierda) mostrarán el mismo nivel de potencia.



Hay tres niveles de potencia: 2-5-9. La posición del recipiente puede ser frontal, central y trasera.



Después de activar la función de control del recipiente:

4. El recipiente está en la zona de cocción frontal izquierda: después de reconocer el recipiente, el nivel de potencia cambiará a 2 y la pantalla mostrará .
5. Mueva el recipiente hacia el centro de la zona flexible: después de reconocer el recipiente, el nivel de potencia cambiará a 5 y la pantalla mostrará .
6. El recipiente está en la zona trasera izquierda: después de reconocer el recipiente, el nivel de potencia cambiará a 9 y la pantalla mostrará .

Presione la tecla del modo flexible para salir.

Tiempos predeterminados de funcionamiento

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 predeterminados de funcionamiento para varios niveles de potencia:

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

Cuando retira el recipiente, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente después de 1 minuto.



Las personas con marcapasos deben consultar con su médico antes de usar este aparato.

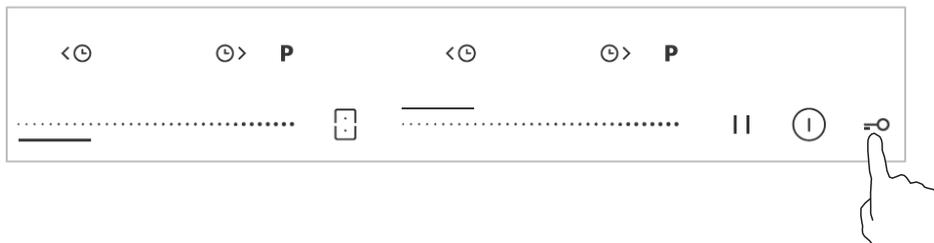
Función de gestión energética

Es posible establecer un consumo máximo de energía para la placa de inducción y elegir entre diferentes rangos de potencia.

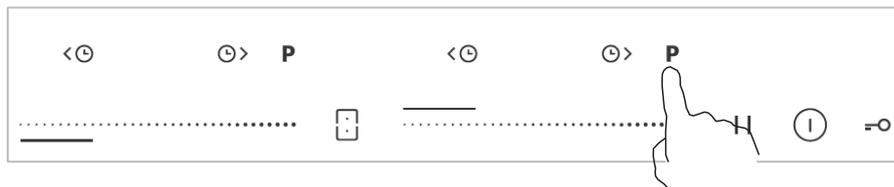
Las placas de inducción pueden limitarse automáticamente para funcionar a una potencia más baja y evitar riesgos de sobrecarga

Para acceder a la función de gestión energética

1. Apague el aparato presionando la tecla de encendido. Toque la tecla de «Bloqueo infantil» durante 3 segundos para activar el estado de bloqueo infantil.



2. Presione la tecla de «Boost» de la zona trasera izquierda durante 3 segundos. Después de realizar el paso 2, escuchará un sonido breve.



3 segundos (+ sonido)

3. Después del paso 2, toque la tecla de función de «Boost» de la zona delantera izquierda durante 3 segundos y escuchará de nuevo un sonido breve. La función de gestión energética se ha activado correctamente y se muestra el número «74» (que indica 7,4 kW).



Para cambiar a otro nivel

1. Toque brevemente la tecla de «bloqueo infantil»  . Hay 6 niveles de potencia que van desde «7,4» a «2,5». El indicador de la zona trasera izquierda mostrará uno de ellos:

- «74»: la potencia máxima es de 7,4 kW
- «60»: la potencia máxima es de 6,0 kW
- «45»: la potencia máxima es de 4,5 kW
- «35»: la potencia máxima es de 3,5 kW
- «30»: la potencia máxima es de 3,0 kW
- «25»: la potencia máxima es de 2,5 kW.

Confirmar y salir de la función de gestión energética

Después de seleccionar el nivel de potencia deseado, toque la tecla de encendido  para guardar los cambios y salir.

5. GUÍA DE INICIO RÁPIDO



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

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 se haya calentado completamente.

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 tareas, como la cocción del arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una temperatura más alta que la mínima para que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Cocinar 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 de cocción que prefiera. 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.

- Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se ponga más tierno antes de servirlo.

Sofreír

- Elija un wok de base plana o una olla grande aptos para la cocción por inducción.
- 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.
- Caliente previamente el recipiente por un tiempo breve y agregue dos cucharadas de aceite.
- Primero cocine la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
- Sofreía 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.
- Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que todos estén calientes.
- Sirva de inmediato.

Detección de utensilios 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.

Ajustes de temperatura

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

Ajuste de temperatura	Adecuado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> calentar delicadamente pequeñas cantidades de alimentos derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente hervir a fuego muy lento calentar lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> recalentar hervir a fuego lento rápidamente cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> panqueques, tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> saltear cocinar pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none"> freír sofrito llevar sopas a ebullición hervir agua

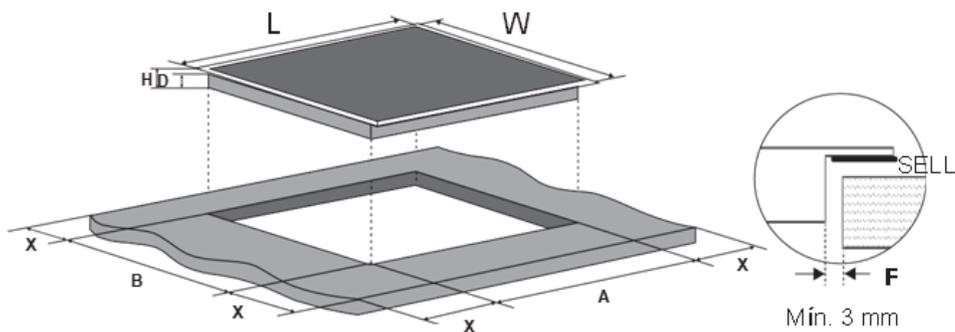
6. INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

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:

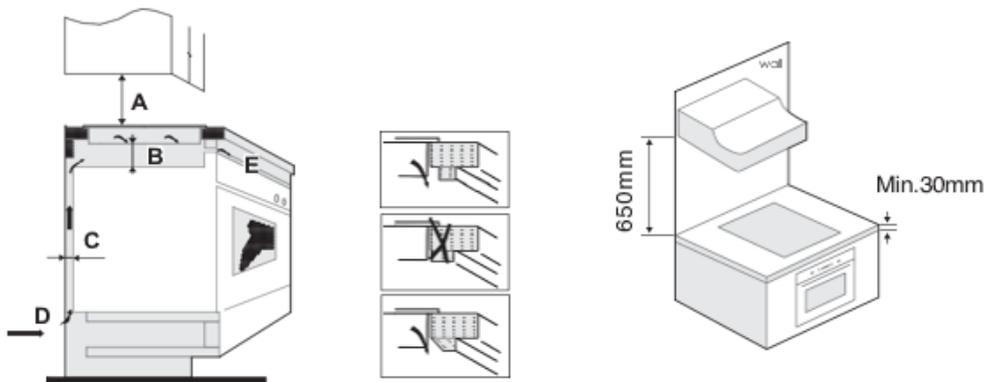
 Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560 \pm 1	480 \pm 1	50 mín.	3 mín.

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada en todo momento y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Compruebe que la placa de inducción esté en buen estado. Como se muestra a continuación.

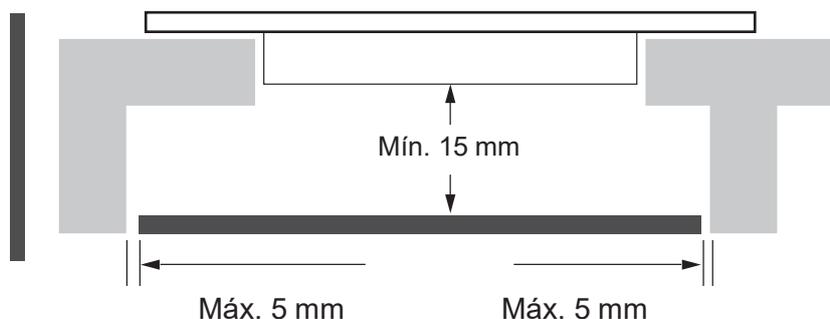
 Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario ubicado sobre ella debe ser de al menos 650 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650 mín.	15 mín.	20 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 2 mm

ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con la base caliente de la placa o una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera fijado con tornillos, a una distancia mínima de 15 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.

Antes de instalar la placa, asegúrese de lo siguiente:

- La superficie de instalación esté en escuadra y nivelada, y que ninguna estructura 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 debe cumplir 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 de acuerdo con las reglas y regulaciones locales relativas al cableado.
- 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 locales de cableado 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 con las autoridades de la construcción y revise las normativas locales correspondientes.
- Las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción deben poseer acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica).

Después de instalar la placa, asegúrese de lo siguiente:

- No debe ser posible acceder al cable de alimentación a través de los cajones o de las puertas de los armarios.
- Debe haber 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 deben poder acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

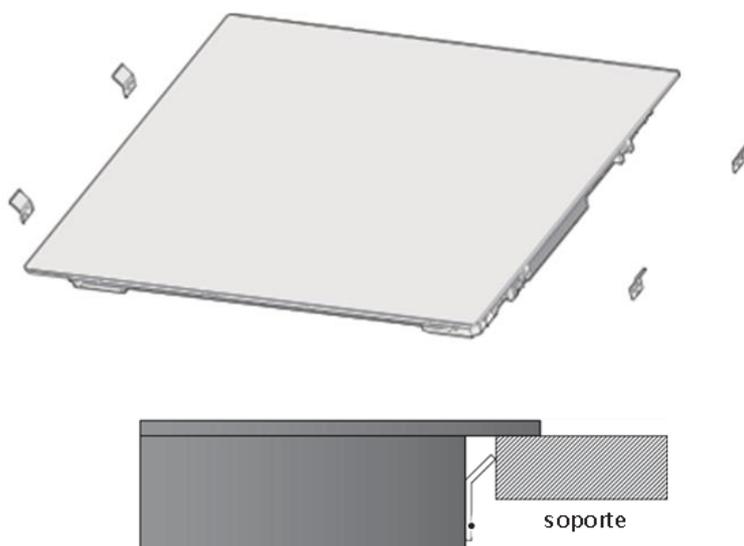
Antes de colocar los soportes de fijación:

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

Ajustar la posición de los soportes:

Antes de la instalación, fije la placa a la superficie de instalación insertando los 4 soportes que se encuentran en la parte inferior (ver imagen).

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).

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 placa deben soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No utilice limpiadores a vapor.

Conectar la placa a la red eléctrica



La conexión de esta placa a la red eléctrica debe ser llevada a cabo únicamente por personal debidamente cualificado. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

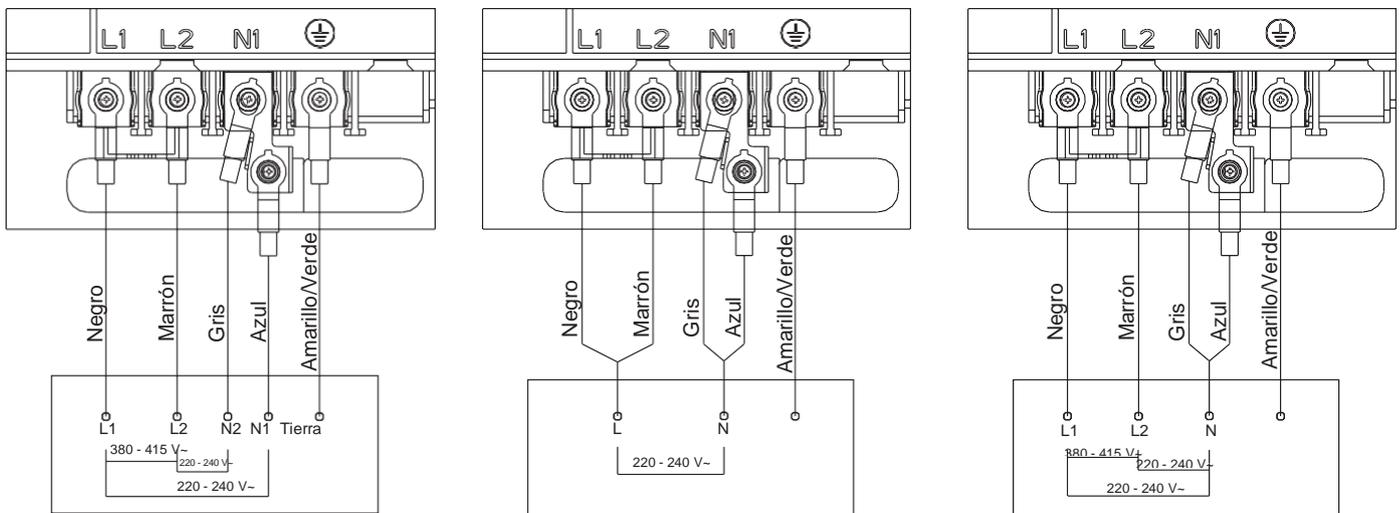
1. El sistema de cableado doméstico sea adecuado para la potencia consumida por la placa.
2. La tensión coincida con el valor indicado en la placa de características.
3. Las secciones del cable de alimentación puedan soportar la carga especificada en la placa de características.

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.



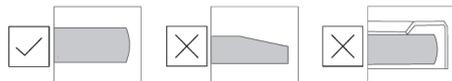
- Si el cable está averiado o necesita ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente posventa con herramientas específicas para evitar accidentes.
- Si se conecta el aparato directamente a la red, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre contactos.
- La persona encargada de la instalación debe asegurarse de que se realice 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 deben ser accesibles después de la instalación.

Instalación empotrada en una encimera de cocina

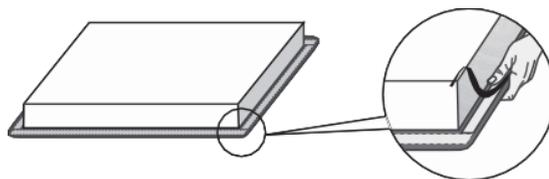
Los aparatos que no tienen bordes facetados ni marcos ornamentales son adecuados para el montaje empotrado.



Instalar el aparato

Este aparato solo debe instalarse sobre una encimera impermeable y resistente a las altas temperaturas, como una encimera de piedra natural (mármol, granito) o de madera maciza (los bordes a lo largo del corte deben sellarse). En caso de instalar sobre una encimera de cerámica, madera o vidrio, debe colocarse un contramarco de madera. El marco no se suministra con el aparato. Este aparato solo se podrá instalar en una encimera fabricada con otro material después de consultar con el fabricante de dicha encimera y obtener su aprobación expresa. La dimensión interna de la unidad básica debe ser como mínimo igual al contorno interno del aparato. Esto permitirá extraer fácilmente el aparato de la encimera.

Coloque cinta de sellado a lo largo del perímetro de la parte inferior del panel de vidrio.



Primero, pase el cable de alimentación a través del corte. Coloque el aparato sobre el centro del recorte. Conecte el aparato a la red eléctrica (consulte las instrucciones para conectar el aparato). Antes de sellar el aparato, pruebe su funcionamiento. Selle la ranura entre el aparato y la encimera con un sellador de silicona. El sellador de silicona utilizado para este fin debe ser resistente a las altas temperaturas (al menos hasta 160 °C). Alise el sellador de silicona con una herramienta adecuada. Lea las instrucciones de uso del sellador de silicona seleccionado. No encienda el aparato hasta que el sellador de silicona se haya secado por completo.



1. Sellador de silicona
2. Cinta de sellado

ADVERTENCIA

En el caso de encimeras de piedra natural, preste especial atención a las dimensiones de montaje. Al elegir el sellador de silicona, observe el material de la encimera y consulte con el fabricante de la encimera.

Retirar el dispositivo empotrado

Desconecte el aparato de la red eléctrica. Utilice una herramienta adecuada para retirar la junta de silicona del perímetro. Retire el aparato empujándolo desde abajo hacia arriba.

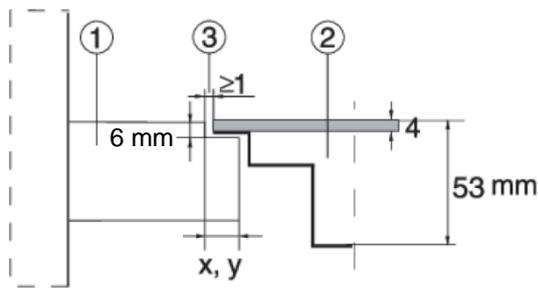
ADVERTENCIA

¡No intente extraer el aparato desde la parte superior de la encimera!

ADVERTENCIA

El departamento de servicio solo se hará responsable de la reparación y el servicio técnico de la placa de inducción. Consulte a su distribuidor especializado en equipos de cocina sobre la reinstalación de la placa de inducción con un montaje empotrado.

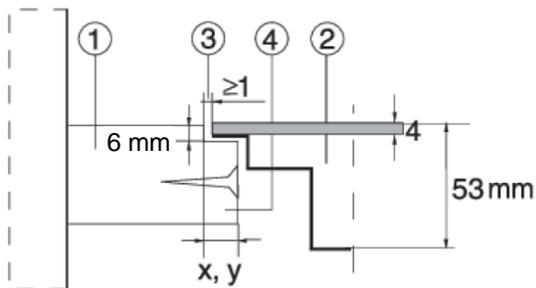
Encimera de piedra



- 1. Encimera
- 2. Aparato
- 3. Ranura

Dependiendo del margen de error (tolerancia) de la placa de vitrocerámica y el corte en la encimera, el tamaño de la ranura es ajustable (mínimo 2 mm).

Encimera de cerámica, madera o vidrio



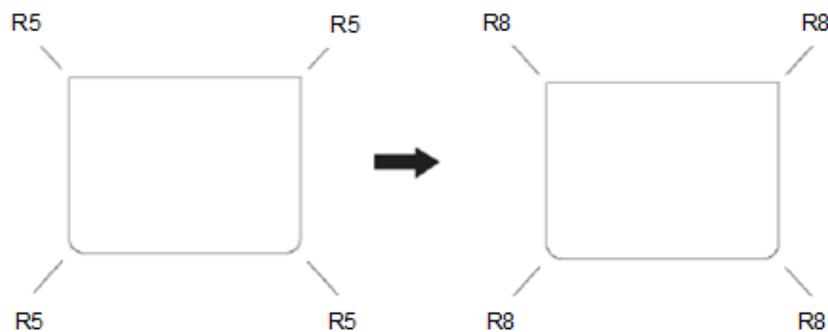
- 1. Encimera
- 2. Aparato
- 3. Ranura
- 4. Marco de madera, 16 mm de espesor

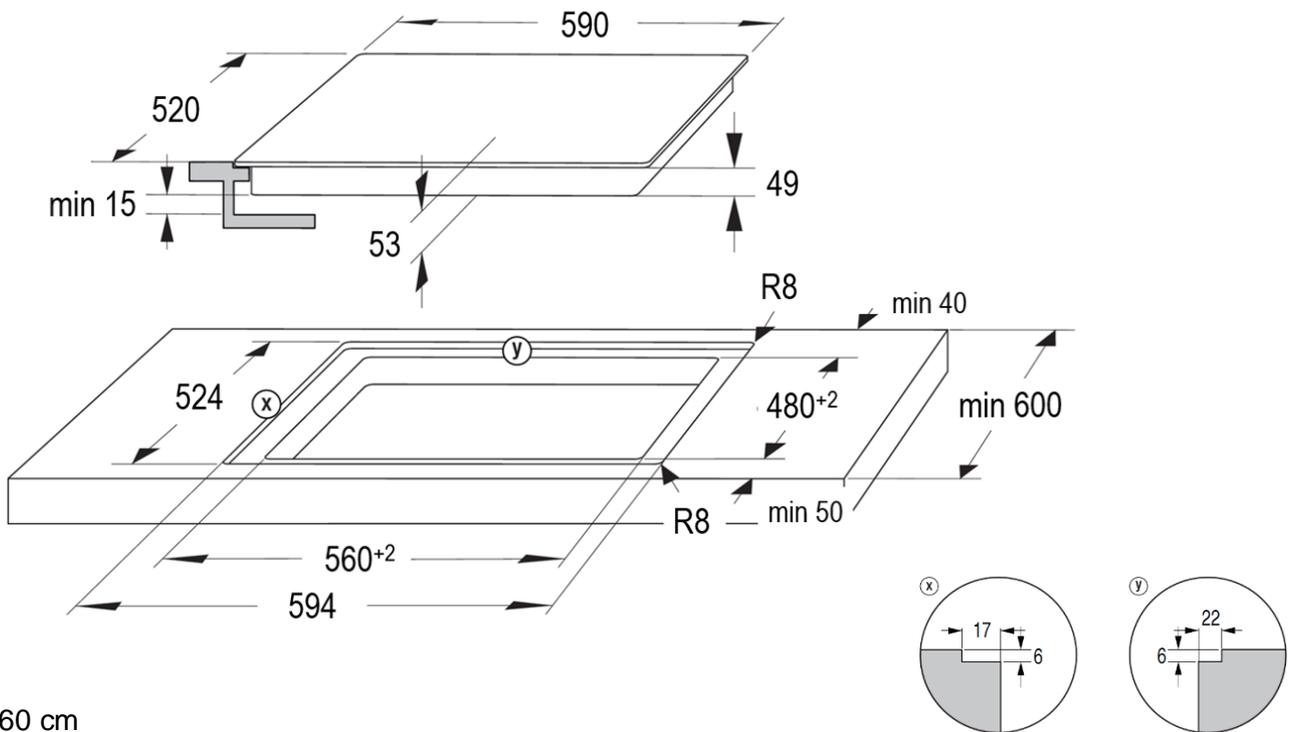
Dependiendo del margen de error (tolerancia) de la placa de vitrocerámica y el corte en la encimera, el tamaño de la ranura es ajustable (mínimo 2 mm). Instale el marco de madera a 5,5 mm por debajo del borde superior de la encimera (ver figura).

Al cortar, considere el radio de los bordes del vidrio (R10, R2).

VIDRIO

RECORTE





60 cm

ADVERTENCIA

Si se instala un horno debajo de una placa empotrada, el grosor de la encimera debe ser de al menos 40 mm.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames –no azucarados– en el vidrio).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Aplique un limpiador para vitrocerámica mientras el vidrio aún está tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se apaga la placa de cocción, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», sin embargo, es posible que alguna zona aún esté caliente. Tenga mucho cuidado. • 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 para este tipo de superficie. • Nunca deje restos de productos de limpieza sobre la placa: el vidrio podría quedar manchado.
<p>Derrames por ebullición, derretimientos y salpicaduras azucaradas sobre el vidrio.</p>	<p>Elimine el derrame inmediatamente con una espátula o un raspador de hoja adecuado para vitrocerámica, con cuidado de no quemarse con las superficies que aún están calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufe la placa. 2. Sostenga la cuchilla o utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame de un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para «Suciedad diaria en el vidrio» que se indican más arriba. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
<p>Derrames sobre los controles táctiles.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Humedezca el derrame. 3. Limpie el área del control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que la placa emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área del control táctil antes de volver a encender la placa.

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Es posible que se produzcan errores y fallos durante el funcionamiento del electrodoméstico. Las siguientes tablas contienen posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o un mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente estas tablas para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar llamar al centro de servicio.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa no enciende.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa esté conectada a la red eléctrica y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su casa 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. Consulte la sección «Uso de la placa de cocción» para obtener instrucciones.
Los controles táctiles no responden fácilmente.	Es posible que haya una fina película de agua sobre los controles, o que esté tocando los controles con la punta del dedo.	Asegúrese de que el área alrededor de los controles esté seca y toque los controles con la yema del dedo.
El vidrio está rayado.	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. Consulte la sección «Elegir los utensilios de cocina adecuados» Consulte la sección «Limpieza y mantenimiento»
Algunos recipientes hacen ruidos como de crujido o chasquido.	Esto puede deberse a los materiales con los que están contruidos los utensilios (capas de distintos metales que vibran de una manera diferente).	Esto es normal y no indica una falla.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando funciona a un nivel alto de potencia.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Se trata de un fenómeno normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo si disminuye la temperatura.
Se escucha un ruido de soplo que proviene de la placa.	Se ha encendido el ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción para proteger los componentes electrónicos del sobrecalentamiento. Es posible que siga funcionando incluso después de apagar la placa.	Esto es normal y no es necesario que haga nada. No desenchufe la placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando.
Los recipientes no se calientan y no aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque este no es adecuado para la cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está correctamente centrado en ella.	Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Coloque el recipiente en el medio de la zona de cocción y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
<p>La placa de inducción o una de sus zonas de cocción se ha apagado de forma inesperada, suena un pitido y se muestra un código de error (normalmente uno o dos dígitos alternados en la pantalla del temporizador de cocción).</p>	<p>Fallo técnico.</p>	<p>Anote las letras y números de error, desenchufe la placa de inducción y póngase en contacto con un técnico cualificado.</p>

Visualización e inspección de errores

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.

(1) Resolución de problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer
E1、E2、E7	Error del sensor de temperatura.	Póngase en contacto con el proveedor.
E3、E4	Cortocircuito en el sensor de temperatura del IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
EU	Hay un error de conexión entre la placa de visualización y la placa principal o un fallo de comunicación del IC táctil.	Póngase en contacto con el proveedor.
EL/EH	Tensión de alimentación anormal.	Compruebe que el suministro eléctrico sea normal. Vuelva a encender la placa cuando el suministro eléctrico sea normal.
C1	El sensor de la placa indica una temperatura elevada.	Vuelva a iniciar la placa cuando se enfríe.
C2	El sensor del IGBT indica una temperatura elevada.	Vuelva a iniciar la placa cuando se enfríe.
F5、F6	Anomalía del ventilador.	Póngase en contacto con el proveedor.
EF	Dos o más teclas se han activado durante demasiado tiempo.	Limpie el área de los controles.

(2) Fallas específicas y soluciones

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 funcione.	
	Falla en la conexión del tablero de alimentación y el tablero de visualización.	Compruebe la conexión.	
	El tablero de alimentación está averiado.	Reemplace el tablero de alimentación.	
	El tablero de visualización está averiado.	Reemplace el tablero de visualización.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no se ve normal.	El tablero de visualización está averiado.	Reemplace el tablero 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.	
	Algo funciona mal en el ventilador.	Compruebe que el ventilador esté funcionando sin problemas, si no es así, reemplace el ventilador.	
	El tablero de alimentación está averiado.	Reemplace el tablero de alimentación.	
El proceso de calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea el símbolo « <u>U</u> ».	El tipo de recipiente es incorrecto.	Utilice un recipiente adecuado (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de recipientes está dañado; reemplace el tablero de alimentación.
	El diámetro del recipiente 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/apagado para reiniciar la unidad.	

Falla	Problema	Solución A	Solución B
Las zonas de cocción de un mismo lado (p. ej., la primera y la segunda zona) muestran « <u>u</u> ».	Falla en la conexión del tablero de alimentación y el tablero de visualización.	Compruebe la conexión.	
	El tablero de visualización de la parte de comunicación está averiado.	Reemplace el tablero de visualización.	
	El tablero principal está averiado.	Reemplace el tablero de alimentación.	
El motor del ventilador emite un sonido anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

La tabla anterior contiene las fallas y las inspecciones de las fallas más comunes. No desmonte la unidad por su cuenta; evite peligros y daños en la placa de inducción.

9. ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medioambiente

Cumplimiento de la Directiva sobre RAEE y la eliminación de desechos:

Este producto cumple con la Directiva sobre RAEE de la UE 2012/19/UE. Este producto lleva un símbolo de clasificación para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que el producto no debe eliminarse junto con otros desechos domésticos cuando finalice su vida útil. El dispositivo usado debe llevarse a un punto de recogida oficial para el reciclaje de dispositivos electrónicos eléctricos. Para encontrar estos sistemas de recolección, contacte con las autoridades locales o la tienda donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los electrodomésticos usados.

La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

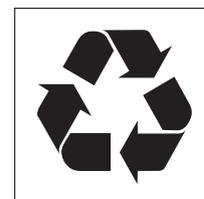


Cumplimiento de la Directiva RoHS

El producto que ha comprado cumple con la Directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos que se especifican en dicha Directiva.

Información sobre el embalaje

Los materiales de embalaje de este producto están fabricados a partir de materiales reciclables, de acuerdo con nuestras Regulaciones Nacionales de Medioambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.



Hisense
life reimagined

CE