

Hisense

life reimagined

ES (ES) (CL)

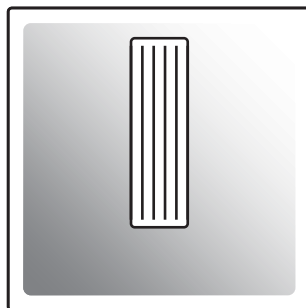
Instrucciones de uso

Placa de inducción con
extractor

HEH6443BSCWF1

HEH8443BSCWF1

HEH8443BSRWF



Le agradecemos la confianza que ha demostrado al comprar nuestro aparato.

Para facilitarle el manejo del aparato adjuntamos amplias instrucciones que le ayudarán a familiarizarse con su nuevo aparato lo antes posible.

En nuestro sitio web puede encontrar la versión más reciente de estas instrucciones de uso.

www.hisense.com



¡INFORMACIÓN!

Información, consejo, sugerencia o recomendación



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro general

Tabla de contenidos

1. Advertencias de seguridad	4
1.1 Uso de la unidad de extracción	6
2. Otras advertencias importantes de seguridad	8
2.1 Limitador del tiempo de cocción	8
2.2 Función «ventana abierta»	8
3. Instalación	9
3.1 Seguridad	9
3.2 Preparación para la instalación	11
3.3 Instalación empotrada	20
4. Manejo de las placas de cocción	28
4.1 Panel de control	28
4.2 Encender/apagar la encimera	30
4.3 Detección automática de cacerolas	31
4.4 Detección de movimiento de recipientes	31
4.5 Encender/apagar la zona de cocción	32
4.6 Ajuste de calentamiento alto: «Power boost»	33
4.7 Calentamiento automático	33
4.8 Bridge Induction zona	34
4.9 Pausa «Stop&Go»	35
4.10 Función de memoria	36
4.11 Bloqueo para niños	36
4.12 Indicador de zona de cocción caliente	37
4.13 Funciones del minutero	37
4.14 Ajustes de usuario	39
4.15 Uso del módulo de extracción	40
4.16 Funciones adicionales con programas automáticos	43
4.17 ConnectLife	45
4.18 Gestión de la conexión Wi-Fi	46
5. Consejos y sugerencias	47
5.1 Placa de cocción	47
5.2 Principio de funcionamiento de la zona de cocción por inducción	47
5.3 Utensilios para cocción por inducción	48
5.4 Ahorro de energía	49
6. Limpieza y mantenimiento	50
6.1 Limpieza de la unidad del filtro de grasa	51
6.2 Reemplazar los filtros de recirculación	51
7. Problemas y errores	52
7.1 Ruidos durante la cocción por inducción	54
8. Datos técnicos	55
8.1 Información respecto a la regulación	55
8.2 Información de conformidad	57
9. Aspectos medioambientales	58
9.1 Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje	58

1. Advertencias de seguridad

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES Y CONSÉRVELAS PARA FUTURAS REFERENCIAS.

Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años y por personas con discapacidad física, motriz o mental o por personas que carecen de experiencias o conocimientos necesarios, pero sólo bajo supervisión adecuada y con tal de que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y sobre los riesgos de su uso inadecuado. Los niños no deben jugar con el aparato ni deben limpiarlo o efectuar en él operaciones de mantenimiento sin supervisión adecuada.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante el uso. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.

No utilice limpiadores de vapor o de alta presión para limpiar el aparato, ya que esto puede resultar en una descarga eléctrica.

El aparato no está destinado a ser gestionado por un reloj de programación externo o por un sistema de supervisión.

ADVERTENCIA: Pare el aparato si en la superficie vitrocerámica hay una grieta para prevenir el riesgo de choque eléctrico. Pare todos los interruptores de zonas de cocción y desatornille el fusible o desactive el fusible principal de modo que el aparato esté completamente desconectado de la red eléctrica.

ADVERTENCIA: La cocción desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. NUNCA intente extinguir un incendio con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta húmeda.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no guarde objetos en la placa de cocción.

ATENCIÓN: El proceso de cocción debe estar supervisado. Todo proceso de cocción de duración corta requiere vigilancia permanente.

ADVERTENCIA: Este aparato sirve sólo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo para calentar la habitación.

ADVERTENCIA: Utilice sólo protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato o indicados por su fabricante en las instrucciones de uso como protectores adecuados para este aparato. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.

No coloque sobre la superficie de la placa objetos o elementos que contengan metal (como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas) ya que pueden calentarse.

 ¡PELIGRO DE FUEGO!

Nunca coloque electrodomésticos (como una freidora de aire) sobre la placa. Si la placa se enciende accidentalmente, el electrodoméstico podría incendiarse.

Cuando deja de utilizar la zona de cocción debe pararla por medio de dispositivos de mando; no debe confiar sólo en el sistema de detección de cacerolas.

El aparato debe ser conectado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico autorizado. Al efectuar intervenciones y reparaciones no profesionales se corre el riesgo de lesiones corporales y daños en el aparato.

1.1 Uso de la unidad de extracción

Es necesario cumplir las normativas locales relativas a la descarga de aire.

¡DESCARGA ELÉCTRICA!

Evite el riesgo de descarga eléctrica; asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de limpiarlo.

¡Nunca utilice la unidad de extracción sin haber instalado correctamente el filtro de grasa!

Para impedir que la grasa caliente provoque fuego, no deje de vigilar la cocina mientras fríe.

Siga las instrucciones del manual para limpiar o sustituir los filtros para la grasa y/o los filtros de carbón.

¡PELIGRO DE FUEGO!

Si no se siguen las instrucciones para limpiar o sustituir los filtros para la grasa y/o los filtros de carbón, existe peligro de incendio.

La acumulación de grasa en los filtros de grasa metálicos puede provocar un incendio. Nunca flambee en una de las zonas de cocción con el extractor encendido. Las llamas altas pueden provocar un incendio. Utilice siempre el aparato con el filtro de grasa metálico. Limpie regularmente el filtro de grasa.

La grasa o el aceite sobrecalentados pueden provocar un incendio. Supervise siempre que caliente grasas y aceites. Nunca apague un incendio con agua; utilice siempre una manta ignífuga, una tapa o un plato.

2. Otras advertencias importantes de seguridad

El aparato está destinado al uso doméstico. No lo utilice a otros fines, como por ejemplo para calentar la cocina, secar animales, papel, tejidos o hierbas, ya que en estos casos hay riesgo de daños o incendio.

El uso de la placa de vitrocerámica como zona de almacenamiento puede provocar rayones u otros daños en ella. Nunca caliente los alimentos en papel de aluminio o en recipientes de plástico sobre la placa de cocción. Dicha lámina o recipientes pueden derretirse, lo que puede provocar un incendio o daños a la cocina.

No almacene artículos sensibles a la temperatura debajo del aparato, como limpiadores o detergentes, latas de aerosol, etc.

2.1 Limitador del tiempo de cocción



¡ADVERTENCIA!

El limitador del tiempo de cocción es una función de seguridad de su aparato de cocina. Funcionará si se olvida de apagar su encimera.

Según la configuración seleccionada, el tiempo de cocción se limitará de esta forma:

Configuración	La zona de cocción se apagará automáticamente después de (horas):
Asistencia a la cocción	8
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	4
7 - 8	2
9	1,5



¡NOTA!

El limitador del tiempo de cocción para una zona de cocción específica se restablece después de que el usuario haya cambiado el nivel de cocción de la zona de cocción específica.



¡NOTA!

Los temporizadores relacionados con la zona de cocción tienen prioridad sobre el limitador de tiempo de cocción.

2.2 Función «ventana abierta»

En caso de que esté indicado que una unidad de extracción ubicada en una habitación donde hay una chimenea solo se puede usar manteniendo una ventana (de la cocina) abierta, deberá instalar un sensor de ventana. La función «ventana abierta» se activará automáticamente en cuanto se conecte un sensor de ventana abierta al aparato. Consulte la sección «Conexión de un sensor de ventana abierta».

3. Instalación

3.1 Seguridad

Las piezas defectuosas solo se pueden sustituir por piezas originales. El fabricante solo puede garantizar que las piezas originales cumplen los requisitos de seguridad.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un técnico de servicio autorizado, para evitar riesgos.

Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de comenzar cualquier trabajo de reparación.

Si no se presta atención a las instrucciones de seguridad, el fabricante no se responsabilizará de ningún daño resultante.

El aparato debe ser conectado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico autorizado. Al efectuar intervenciones y reparaciones no profesionales se corre el riesgo de lesiones corporales y daños en el aparato.

Si se conecta otro aparato eléctrico a una toma de corriente alterna cerca del aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no esté en contacto con las zonas de cocción calientes.

Antes de la primera conexión



¡ADVERTENCIA!

Antes de conectar el aparato lea detenidamente las instrucciones de uso. Cualquier reparación o reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrecto del aparato no estarán cubiertos por la garantía.



¡ADVERTENCIA!

Livstruende; fare for forgiftning ved modtræk af forbrændingsgasser!

Compruebe que el electrodoméstico no se haya dañado durante el transporte. No conecte un electrodoméstico dañado.

El aire no debe ser descargado en una chimenea que se utiliza para la evacuación de los humos de los electrodomésticos que queman gas u otros combustibles (no es aplicable para los electrodomésticos que solo descargan el aire de retorno en la estancia).

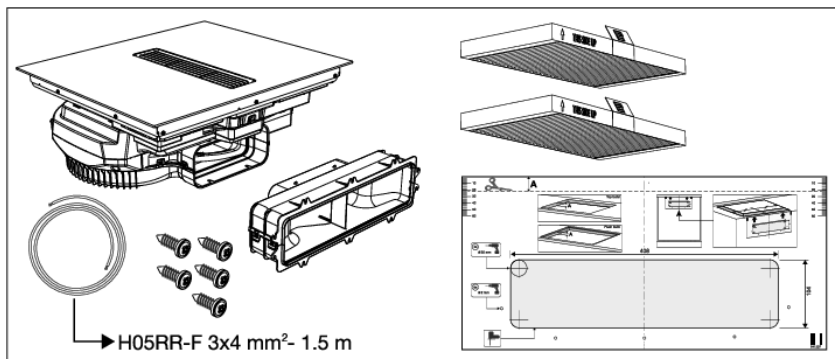
Las campanas de extracción y otros electrodomésticos que extraen los vapores de la cocina pueden afectar el funcionamiento seguro de los electrodomésticos que queman gas u otros combustibles (incluyendo aquellos ubicados en otras habitaciones) mediante el reflujo de los gases de combustión. Estos gases tienen el riesgo potencial de provocar intoxicación por monóxido de carbono. Después de instalar una campana de extracción u otro tipo de extractor de vapores, el funcionamiento de los aparatos con emisión de gases de combustión debe ser probado por una persona competente para garantizar que no exista un retorno de dichos gases de combustión.

¡Siempre debe proporcionar una ventilación adecuada!

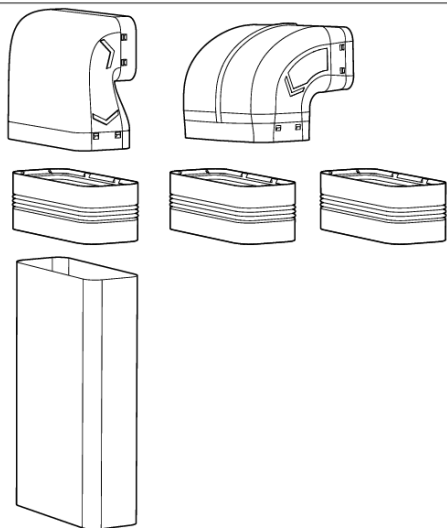
Cuando utiliza la unidad de extracción al mismo que tiempo que electrodomésticos alimentados con otra energía diferente de la eléctrica, la presión negativa en el ambiente no debe exceder los 4 Pa (4×10^{-5} bares).

Es necesario cumplir las normativas locales relativas a la descarga de aire.

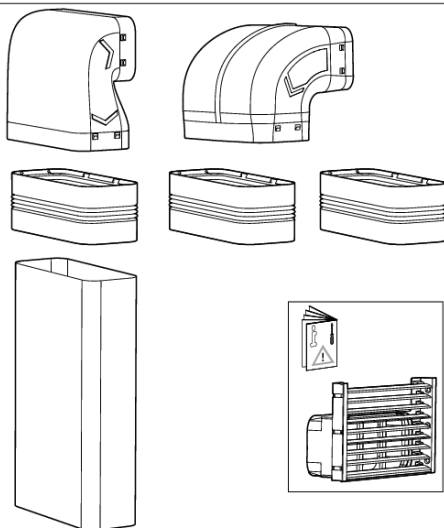
3.2 Preparación para la instalación



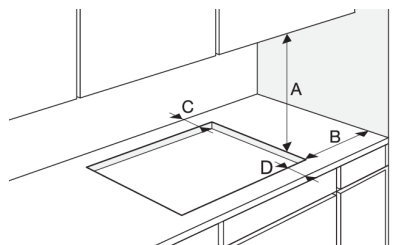
HD4006



HD4007

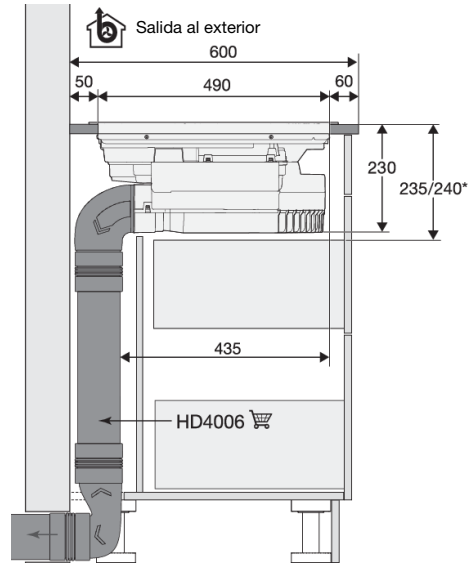
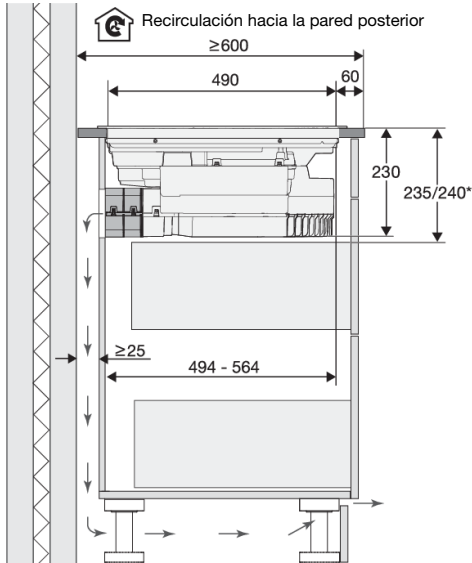


Espacio libre alrededor del electrodoméstico



A	≥ 500 mm
B	≥ 40 mm
C	≥ 40 mm
D	≥ 50 mm

Opciones de instalación

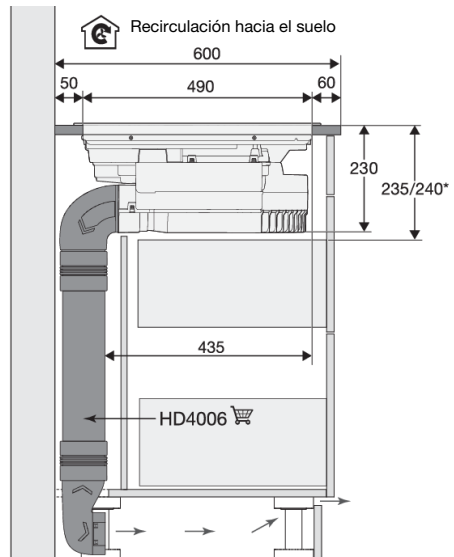
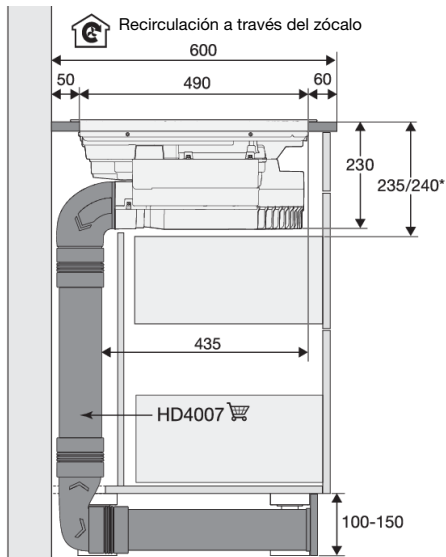


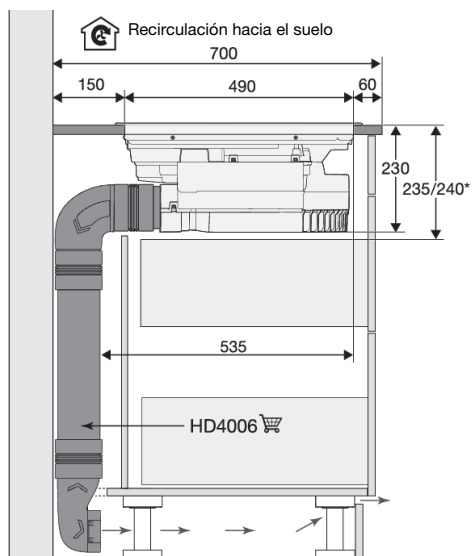
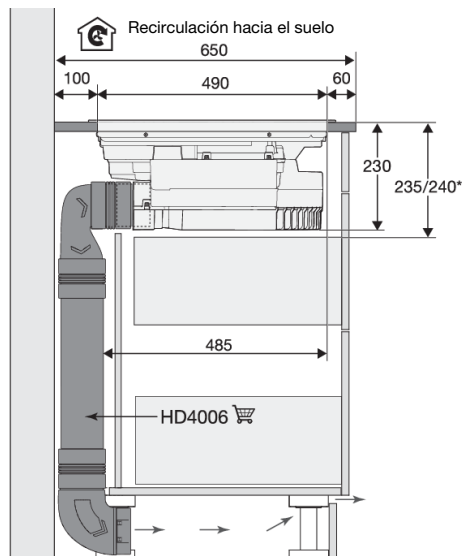
*Instalación al ras



¡INFORMACIÓN!

Si se utiliza la opción de recirculación a través de la pared trasera del armario de cocina, las paredes exteriores deberán estar debidamente aisladas para reducir al máximo la condensación de los vapores de cocción.





***Instalación al ras**

- Las paredes y encimeras que rodean el electrodoméstico deben ser resistentes al calor, hasta al menos 105 °C.
- La encimera en la que se vaya a insertar la placa debe ser plana.



¡INFORMACIÓN!

El funcionamiento normal de los componentes electrónicos de la placa de cocción por inducción requiere una suficiente circulación de aire.

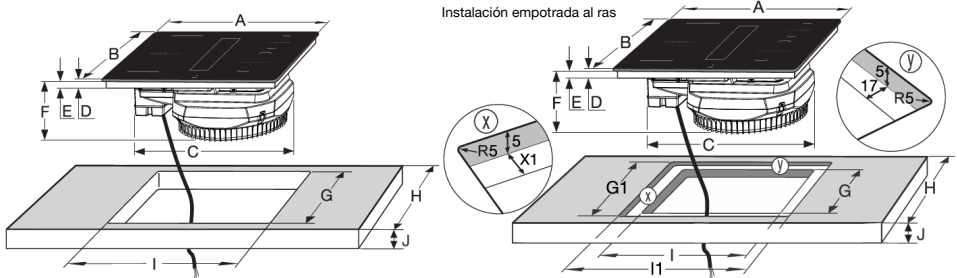


¡INFORMACIÓN!

Para obtener conductos y accesorios adicionales, visite maintainlife.com o llame al servicio de asistencia local.



Dimensiones



Cocina Ancho	A	B	C	D	E	F	G1	G	H	I1	I	J	X1
60 cm	600	520	557	46	42	230	524	490	≥600	604	560	≥ 10	22
83 cm	830	520	557	46	42	230	524	490	≥600	834	750	≥ 10	42

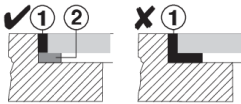
¡INFORMACIÓN!

La encimera debe ser lo suficientemente resistente como para garantizar un uso seguro de la placa. En caso de duda, consulte al fabricante de la encimera.

Instalación empotrada al ras

El aparato debe instalarse solo en una encimera resistente a las temperaturas e impermeable, como una encimera de piedra natural (mármol, granito) o de madera maciza (en el corte los bordes deben sellarse). Cuando se instale una encimera de cerámica, madera o vidrio, utilizar un marco de soporte de madera. El marco no se adjunta al aparato. La instalación en encimeras de otros materiales solo está permitida después de la consulta y con el permiso del fabricante de la encimera. La dimensión interna de la unidad base debe ser al menos tan grande como el corte interno destinado para el aparato. Esto asegura una fácil extracción del aparato de la encimera.

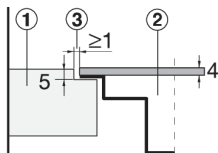
Instale el aparato (consulte la sección «Empotrado») y conéctelo a la red eléctrica (consulte la sección «Conexión eléctrica»). Antes de aplicar el sello, compruebe que el aparato funcione correctamente. Selle la ranura entre el aparato y la encimera con un sellador de silicona. El sellador de silicona utilizado debe ser resistente a las altas temperaturas (al menos hasta 160 °C). Alise el sellador de silicona con herramientas adecuadas. Siga 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. Masilla de silicona, 2. Cinta de sellado

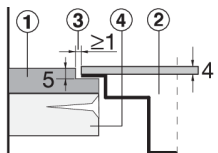
¡INFORMACIÓN!

En el caso de encimeras de piedra natural, preste especial atención a las dimensiones de montaje. Al elegir una masilla de silicona, consultar con el fabricante de la encimera por el material de la encimera. Usar masillas de silicona inadecuadas puede provocar cambios permanentes en el color de las partes.



Encimera de piedra natural

1. Encimera
2. Aparato
3. Ranura



Encimera de cerámica, madera o vidrio

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

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



¡ADVERTENCIA!

El departamento de servicio solo será responsable de la reparación y el mantenimiento de la cocina. Consulte a su distribuidor especializado de equipos de cocina con respecto a la reinstalación de la cocina empotrada.

Conexión eléctrica

- El electrodoméstico tiene que estar conectado a tierra.
- La conexión eléctrica debe cumplir las normativas nacionales y locales.
- La placa de cocción debe estar cableada directamente a la red eléctrica.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución eléctrica (tensión y frecuencia) y los ajustes del electrodoméstico sean compatibles.
- En la tarjeta de identificación del electrodoméstico encontrará la tensión, la potencia, la frecuencia y el país para el que el electrodoméstico ha sido diseñado.
- En los electrodomésticos de clase I, verifique que el sistema eléctrico de su hogar proporcione una conexión a tierra adecuada.
- Si un electrodoméstico estacionario no está equipado con un cable y un enchufe de alimentación o con otros medios para su desconexión de la red de suministro, que posean una separación de contactos en todos los polos para permitir la desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III, los medios de desconexión deberán estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado. Esto también se aplica a aquellos electrodomésticos que poseen cable y enchufe de alimentación, pero en los que no se puede acceder al enchufe una vez que el electrodoméstico está instalado. El uso de un interruptor de corte omnipolar con una separación de contactos de al menos 3 mm instalado en el cableado fijo cumplirá este requisito.
- El cable de alimentación debe colgar libremente y no debe instalarse a través de un cajón.
- Utilice un cable aprobado que tenga el diámetro correcto y sea adecuado para la conexión. La funda del cable debe poder soportar al menos 65 °C y, por tanto, el cable debe ser preferiblemente de tipo H05VV-F.
- Antes de conectar el electrodoméstico, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características se ajuste al voltaje en su red eléctrica.
- La conexión debe ajustarse a la corriente y los fusibles.
- El electrodoméstico no se debe conectar a la red mediante un zócalo para varios enchufes o una extensión de corriente, dado que no se podría garantizar el uso seguro del equipo.

- Una vez instalados, los elementos por los que pasa la corriente y los elementos aislados deben ser protegidos para impedir el contacto entre ellos.



¡ADVERTENCIA!

No pruebe el funcionamiento correcto con el aparato esté apoyado sobre su base. El aparato debe estar completamente instalado para probar el extractor.

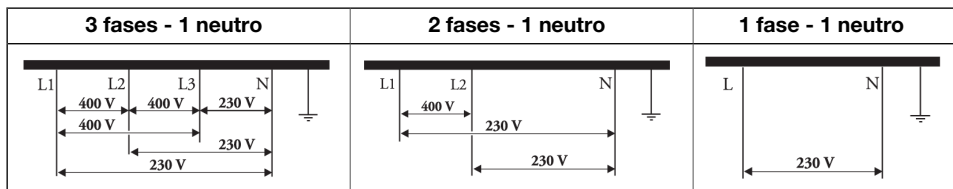
Determinar la conexión eléctrica disponible en la casa



¡INFORMACIÓN!

Compruebe la tensión. Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características se ajuste al voltaje en su red eléctrica. Un experto debe verificar el voltaje de su red eléctrica (220 a 240 V entre L y N) utilizando un dispositivo de medición apropiado.

Verifique las tensiones tal como se indica en los siguientes diagramas.

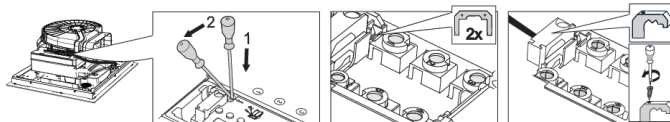
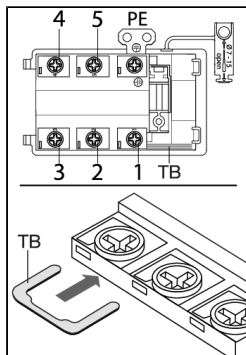


Conectar el cable de alimentación al aparato



¡INFORMACIÓN!

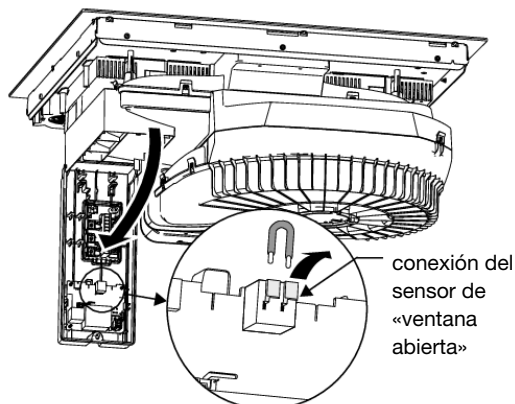
Consulte los diagramas de cableado que se encuentran en la parte inferior del aparato.



1. Abra la tapa de la caja de terminales de conexión.
2. Pase el cable de alimentación a través de un alivio de tensión para cable (abrazadera) que protege el cable de jalones.
3. Conecte los cables de acuerdo con su tipo de aparato.
4. Haga las conexiones necesarias entre terminales utilizando los puentes terminales suministrados. Los puentes terminales se encuentran en la caja de conexiones.

Conexión de un sensor de «ventana abierta»

En caso de necesitar un sensor de ventana, se recomienda usar un sensor de ventana abierta tipo «FDS 100». Debe ser un sensor de contacto libre de potencial NA (normalmente abierto). Se debe conectar al puerto designado de la unidad de control del motor (MCU) que se encuentra en el cuadro ubicado en la parte delantera del aparato. Para conectar el sensor de ventana, se recomienda usar un cable de tipo H05VV-F 2x0,5 mm² (o similar). Si no se utiliza un sensor de ventana, el circuito eléctrico se cierra con un puente.



¡ADVERTENCIA!

¡Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de realizar cualquier trabajo en él!

1. Desatornille la tapa del recinto de la unidad de control del motor (MCU).
2. Retire el puente de la conexión del sensor.
3. Conecte los hilos del cable a la conexión del sensor.
4. Asegure el cable a la salida correspondiente de la MCU con una brida.
5. Conecte los hilos del cable al sensor de ventana de tal manera que el contacto esté abierto cuando la ventana esté cerrada (consulte las instrucciones incluidas con el sensor de ventana).
6. Cierre la tapa y atorníllela firmemente.

Ajustes de instalación



¡ADVERTENCIA!

Los ajustes no se pueden cambiar una vez que el dispositivo se ha conectado a la red eléctrica durante más de 2 minutos.

Limitador de corriente



¡ADVERTENCIA!

La configuración del limitador de corriente debe ser establecida de acuerdo con su conexión e interruptores de circuito por un instalador cualificado y registrado. Por favor, lea atentamente las normas de seguridad y las instrucciones de instalación.

**¡NOTA!**

El ajuste de un valor más bajo del parámetro Limitador de Corriente puede causar un rendimiento reducido de la placa de inducción.



1. Inmediatamente después de conectar el aparato a la red eléctrica, toque la tecla para encenderlo. A continuación, toque la tecla durante 3 segundos.
 - El menú $5E$ aparecerá, inmediatamente seguido por el menú P_{OU} .
2. Toque la tecla para abrir el menú P_{OU} .
3. Use las teclas $<$ y $>$ para seleccionar la potencia máxima del aparato.
 - El primer número del valor que se muestra es el número de fases conectadas, y los números segundo y tercero indican la corriente de cada fase.
4. Toque la tecla durante 3 segundos para guardar los ajustes, o la tecla si no desea guardar los cambios.

Ajustes	Conexión	Corriente	Potencia	Cable de alimentación	Número y sección transversal de los cables de alimentación
132	1 fase - 1 neutro	1x32 A	7360 W	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
116	1 fase - 1 neutro	1x16 A	3680 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
113	1 fase - 1 neutro	1x13 A	2990 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
112	1 fase - 1 neutro	1x12 A	2760 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
110	1 fase - 1 neutro	1x10 A	2300 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
216* (predeterminado)	2 fases - 1 neutro	2x16 A	7360 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
	2 fases - 2 neutro (solamente NL)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	5 x 1,5 mm ²
	2 fases (BE)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
213*	2 fases - 1 neutro	2x13 A	5980 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
212*	2 fases - 1 neutro	2x12 A	5520 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
210*	2 fases - 1 neutro	2x10 A	4600 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²

* También se puede utilizar para una conexión trifásica donde la 3.ª fase está conectada al terminal 3 (descargado). Para esta conexión, el cable de alimentación debe tener 5 conductores de 1,5 mm².

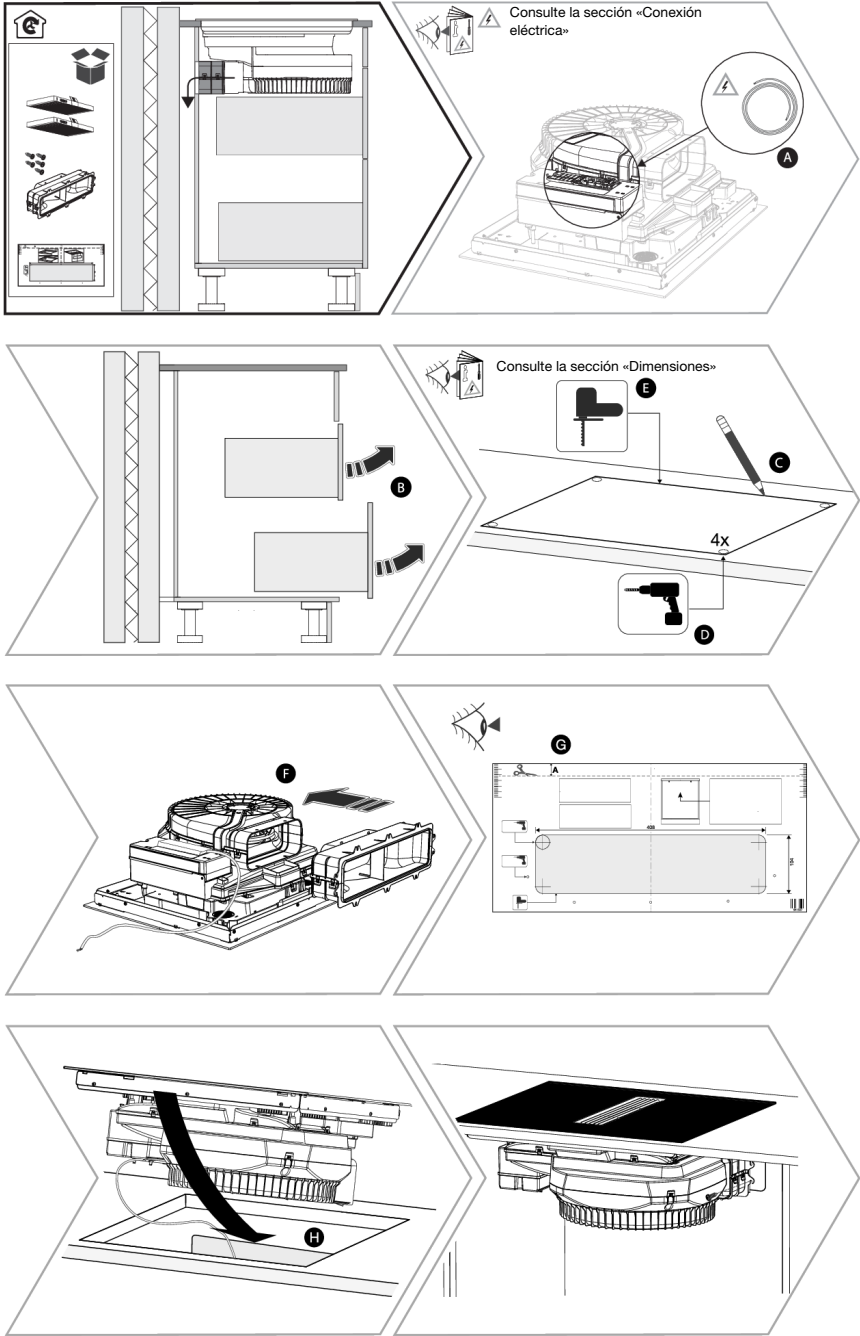
Uso de la recirculación

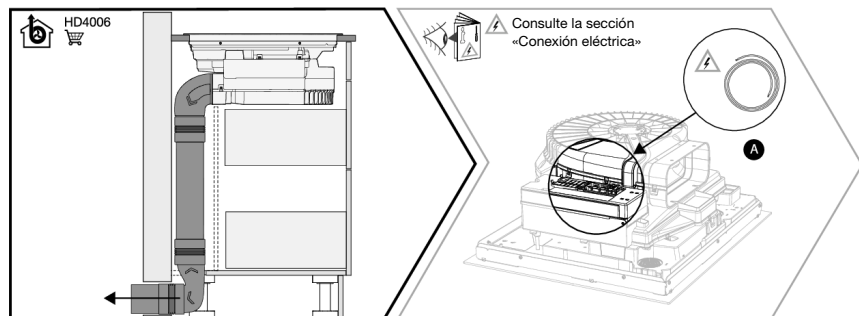
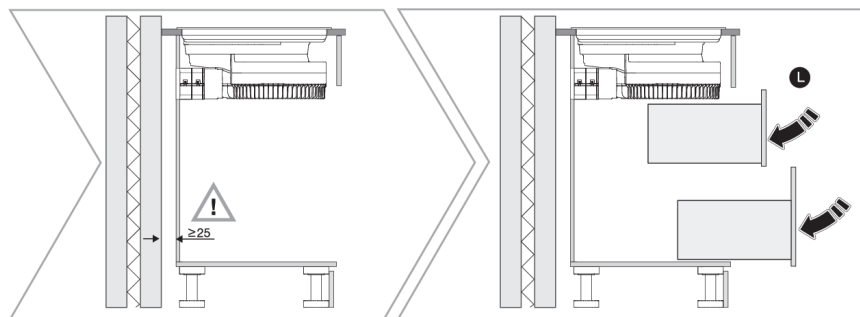
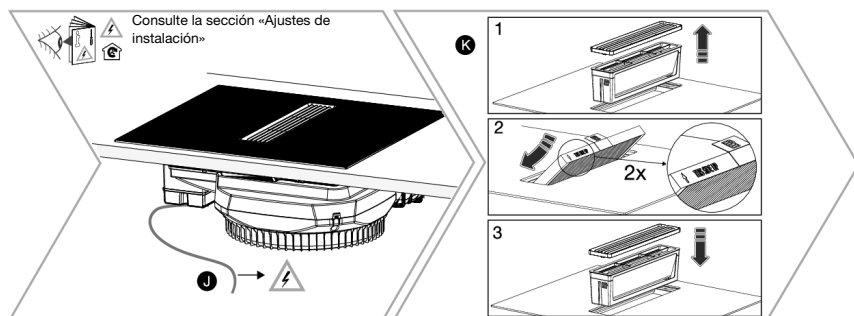
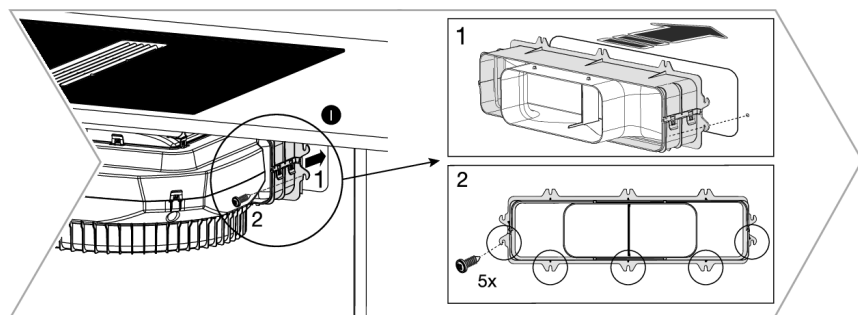
La placa está configurada de serie para evacuar el aire hacia el exterior. Si es necesario, configure la placa para usar un filtro de recirculación.

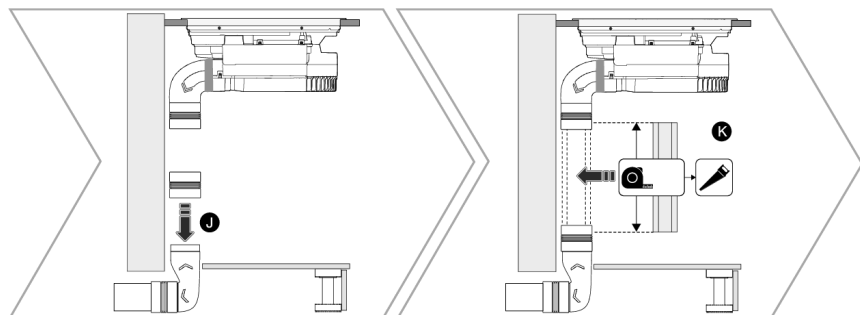
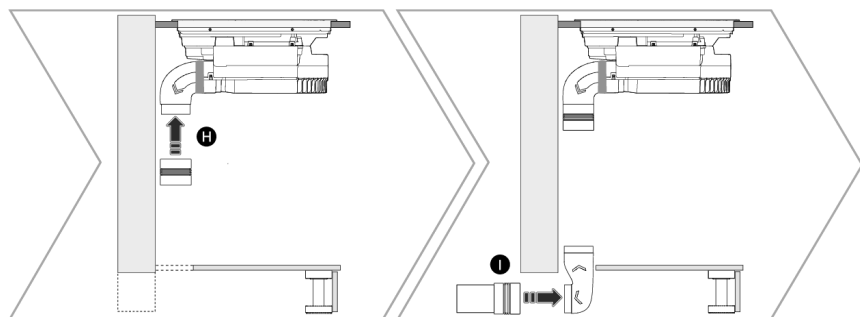
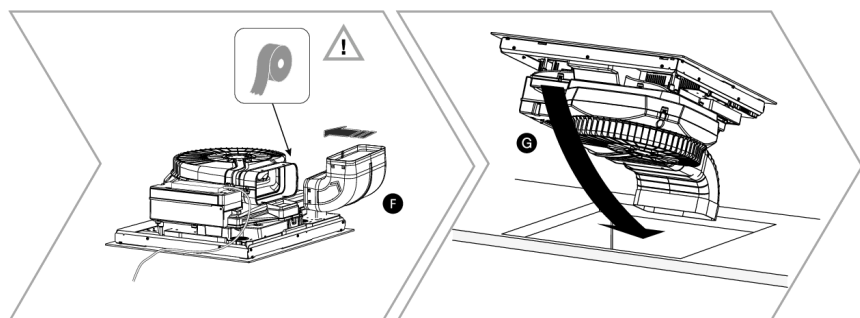
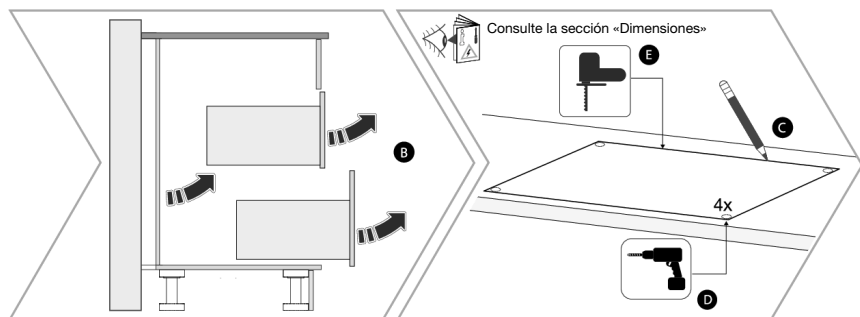


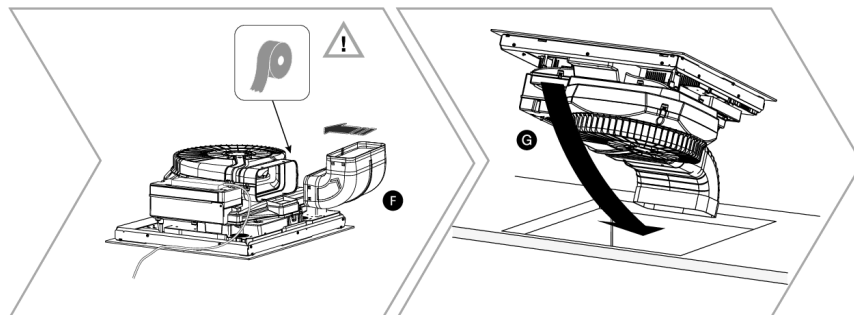
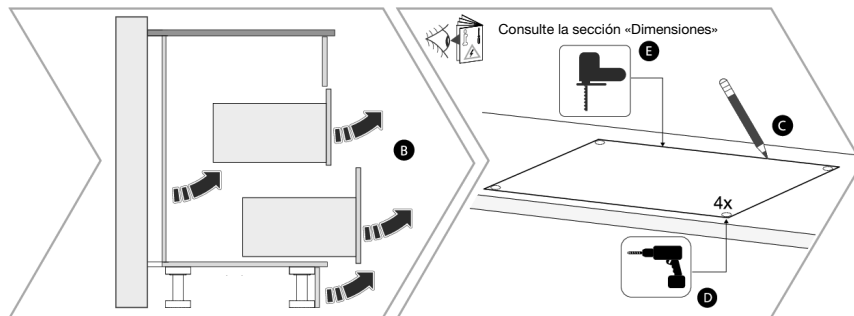
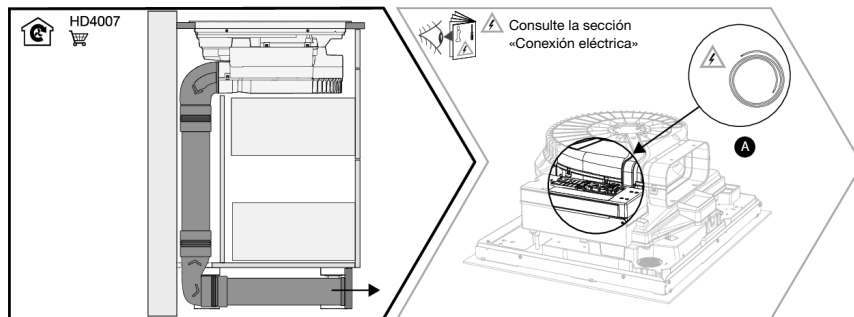
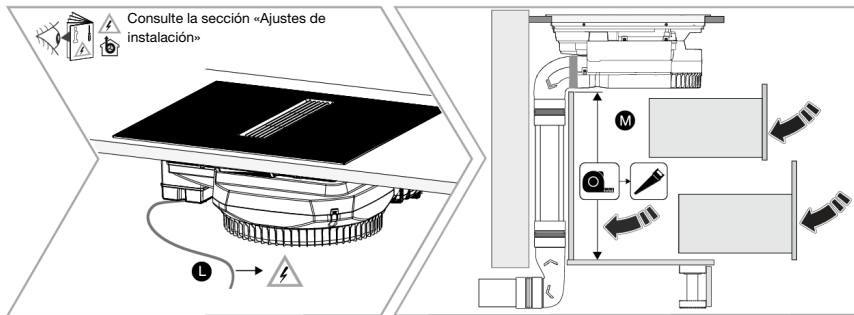
1. Inmediatamente después de conectar el aparato a la red eléctrica, toque la tecla $\odot$ para encenderlo. A continuación, toque la tecla $\gg$ durante 3 segundos.
 - El menú SE aparecerá, inmediatamente seguido por el menú P_{OU} .
2. Use $<$ y $>$ para desplazarse por el menú y seleccionar FLE .
3. Seleccione otro ajuste con el control deslizante.
 - 0 - Salida al exterior (estándar)
 - 1 - Filtro de recirculación instalado
4. Toque la tecla $\gg$ durante 3 segundos para guardar los ajustes, o la tecla $\odot$ si no desea guardar los cambios.

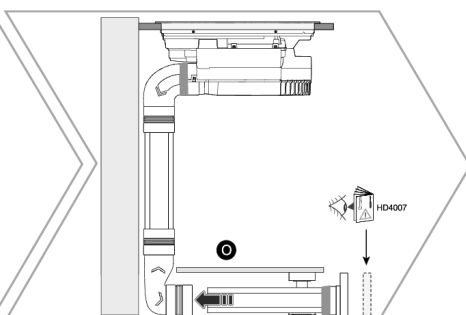
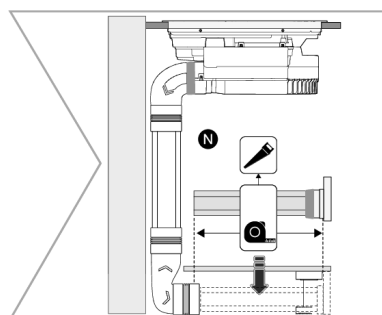
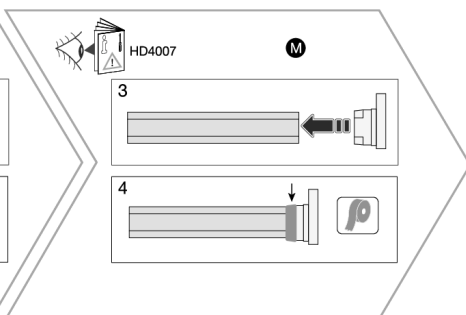
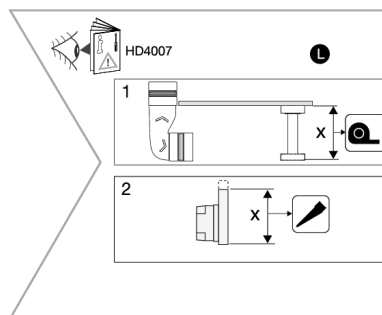
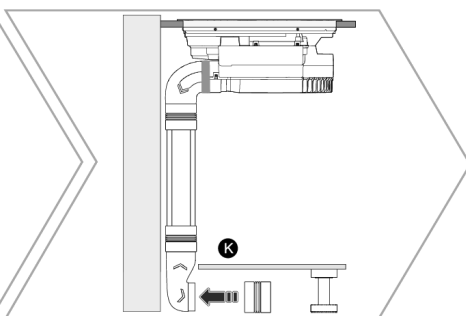
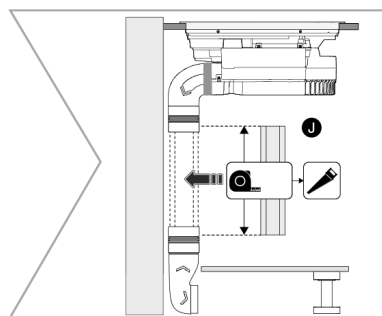
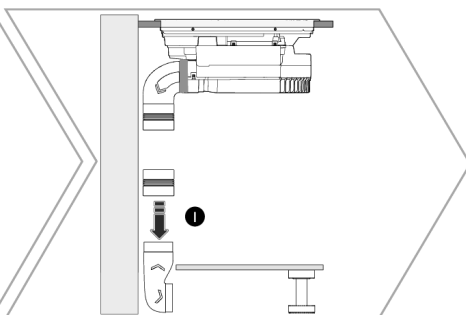
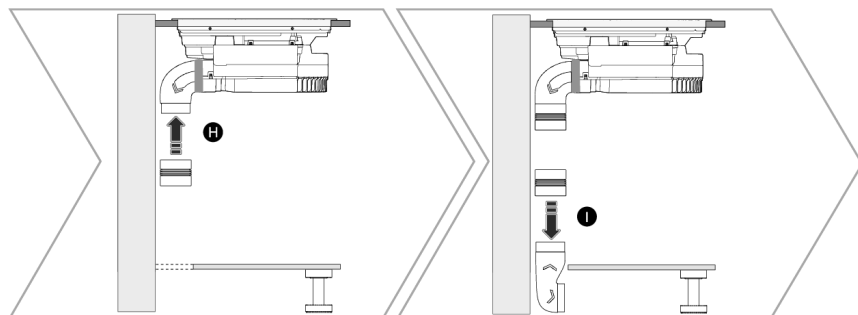
3.3 Instalación empotrada

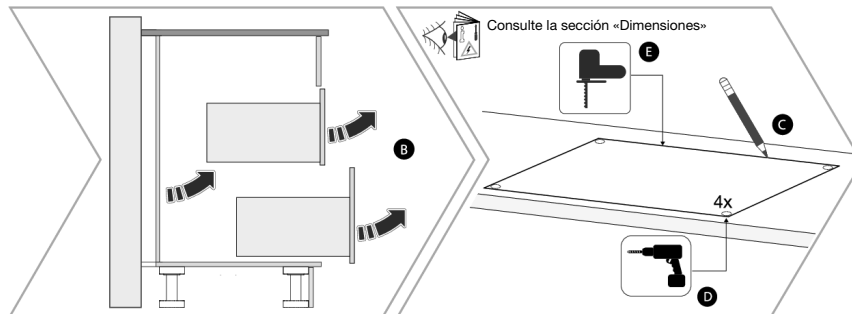
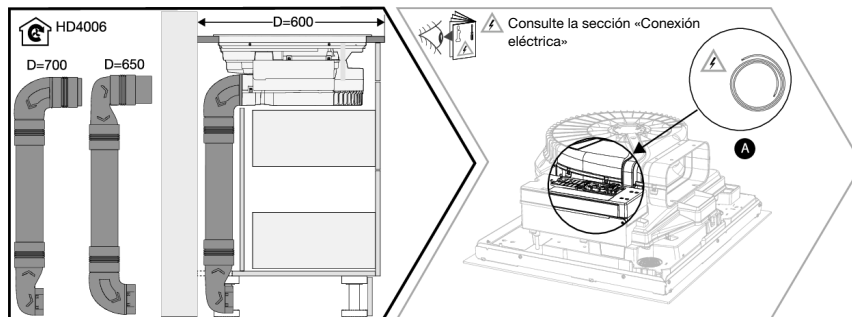
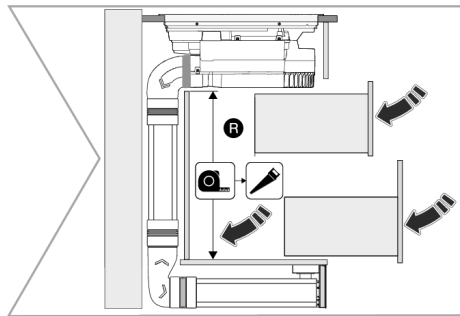
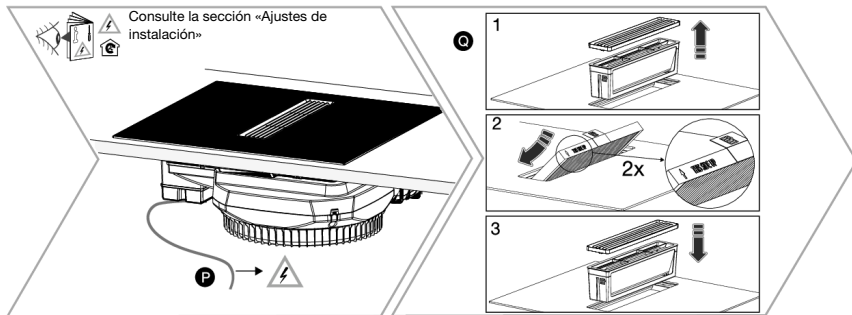


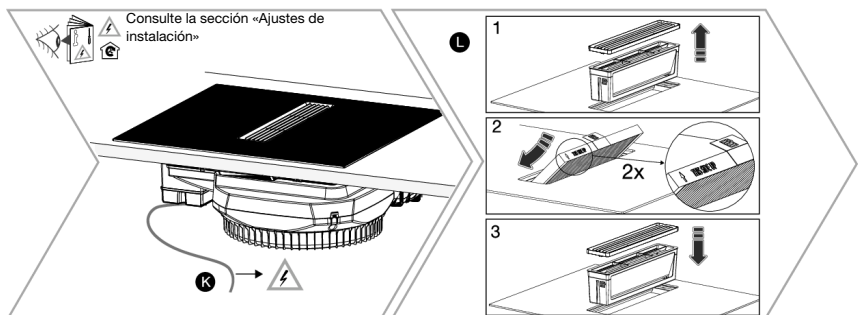
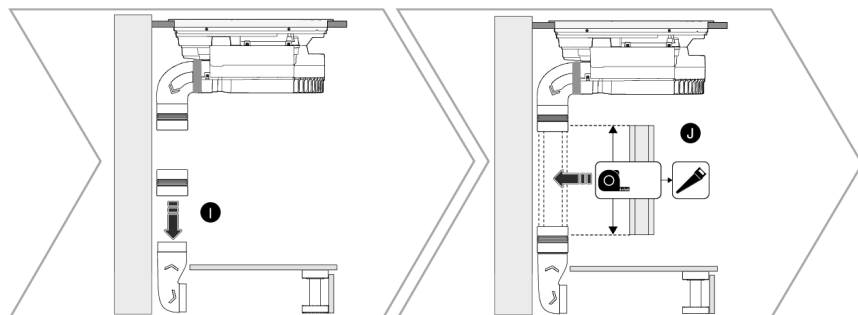
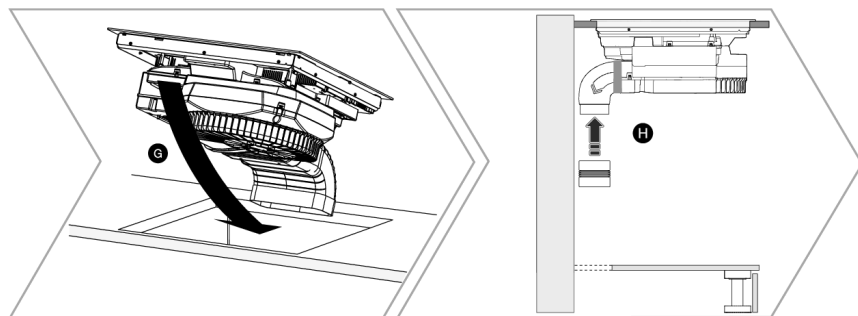
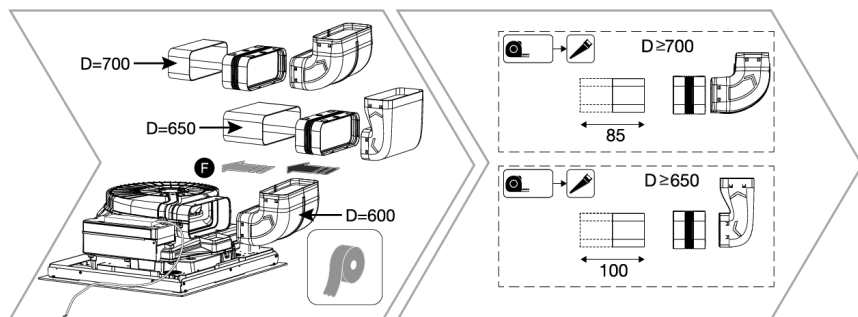


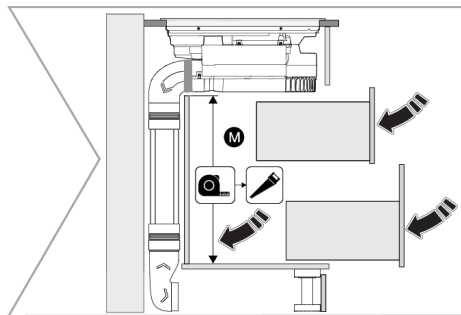












1. Corte el hueco en la encimera (consulte la sección «Dimensiones de instalación»).
2. Coloque los conductos en el aparato de acuerdo con la opción de extracción elegida (consulte la sección «Opciones de instalación»). Selle los conductos herméticamente cuando sea necesario.
3. Coloque la placa de inducción en la abertura de corte.
4. Instale los conductos de escape de acuerdo con la salida seleccionada (consulte la sección «Opciones de instalación»). Para la recirculación con salida a través de la pared trasera, use la plantilla proporcionada.
5. Conecte la placa a la red eléctrica (consulte la sección «Conexión eléctrica»).
6. Si es necesario, ajuste el aparato a la potencia de conexión correcta y la toma de corriente seleccionada (consulte la sección «Ajustes de instalación»).
7. Cuando utilice la recirculación: Asegúrese de que haya una abertura de retorno lo suficientemente grande en el zócalo.



¡INFORMACIÓN!

- El enchapado o acabado del mueble de cocina en el que va a montar la placa se debe tratar previamente con pegamento resistente al calor (100 °C); de lo contrario, podría decolorarse o deformarse.
- El uso de esquinas de madera maciza en la encimera por detrás de la placa de inducción solo está permitido si el espacio libre entre la encimera y la placa no es menor que lo indicado en los planos de instalación.

4. Manejo de las placas de cocción

4.1 Panel de control



Tecla/pantalla	Descripción
	Encender/apagar la placa La tecla sirve para encender o apagar el aparato.
	Bloqueo/bloqueo infantil El aparato puede bloquearse y desbloquearse para evitar que se encienda involuntariamente. Apague el aparato y mantenga pulsada la tecla durante 3 segundos.
	Funciones del minuterero Temporizador de cocina; para toda la placa de cocción; no apaga la zona de cocción.
	Temporizadores para cada zona de cocción; cuando haya transcurrido el tiempo, la zona de cocción se apagará.
	Temporizador relacionado con la zona de cocción Para configurar el tiempo, toque el icono del reloj parcialmente iluminado. El icono se iluminará por completo, lo que le permitirá seleccionar el tiempo. Después de 5 segundos, una cuenta regresiva comenzará automáticamente. La flecha que se encuentra encima o debajo del reloj se iluminará en la zona de cocción actual o en la última seleccionada.
	Incrementar el tiempo Toque la tecla para aumentar en 1 minuto los ajustes del temporizador. Mantenga presionada la tecla para aumentar rápidamente los ajustes del temporizador hasta el valor que desee.
	Reducir el tiempo Toque la tecla para disminuir en 1 minuto los ajustes del temporizador. Mantenga presionada la tecla para disminuir rápidamente los ajustes del temporizador hasta el valor que desee.
	Rápido Toque la tecla para aumentar en 10 minutos el temporizador o los ajustes del temporizador de un programa.
	Cancelar o reiniciar ajustes Toque la tecla para detener el funcionamiento del temporizador y finalizar los ajustes actuales.
	Ajustes de usuario Puede configurar fácilmente ciertos parámetros en el aparato: el volumen de las señales acústicas, el brillo de los indicadores, la detección automática de recipientes, el bloqueo automático, la duración de las alarmas acústicas y varios ajustes de extracción. También es posible restablecer la placa a sus ajustes de fábrica. Mantenga presionada la tecla durante 3 segundos para abrir el menú «Ajustes de usuario».

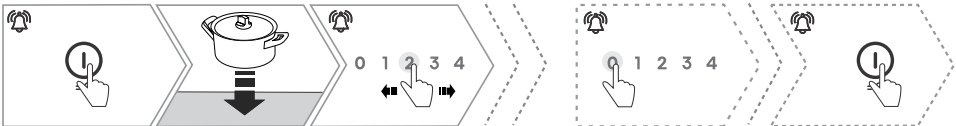
Tabla continuada de la última página

Tecla/pantalla	Descripción	
	Pausa Con esta función, puede interrumpir el funcionamiento de toda la placa durante un máximo de 10 minutos. Mientras tanto, puede limpiarla de forma segura y sin perder sus ajustes. Toque la tecla para activar o desactivar la pausa de cocción.	
A	Funciones adicionales con programas automáticos Toque la tecla para activar los ajustes adicionales de la placa: derretir/descongelar, recalentar, mantener caliente justo por debajo del punto de ebullición, asar con grill, freír y hervir.	
A	La tecla situada junto al control deslizante de extracción le permite cambiar de extracción manual a extracción automática, independientemente de la configuración en los ajustes de usuario. La extracción se ajusta automáticamente cuando utiliza una zona de cocción (cuanto mayor sea la potencia de la zona de cocción, mayor será la potencia de extracción).	
	Configuración de la conexión (Wi-Fi) (función disponible según el modelo) Con la interfaz de usuario encendida y las zonas de cocción apagadas, mantenga pulsada la tecla y suéltela cuando el menú al que desea entrar aparezca en el temporizador.	
MELT	Derretir Para derretir chocolate o mantequilla, o descongelar lentamente alimentos congelados.	
WARM	Recalentar o mantener caliente Esta función le permite calentar automáticamente los alimentos con mucho líquido o mantener calientes platos preparados, sin necesidad de removerlos.	
SIMMER	Mantener caliente justo por debajo del punto de ebullición o cocinar con agua Esta función permite calentar el líquido justo por debajo del punto de ebullición, donde no se produce la evaporación rápida del agua. Recomendado para cocinar platos con una gran cantidad de líquido, como sopas o guisos.	
GRILL	Grill La función de grill crea una superficie crujiente mientras mantiene los alimentos jugosos por dentro. Recomendado para asar carnes, verduras, pescados.	1 = 120 °C 2 = 160 °C 3 = 180 °C 4 = 220 °C
FRY	Freír La función está destinada a cocinar o freír alimentos en una gran cantidad de aceite. Crea una corteza dorada y crujiente. Recomendado para patatas, carnes, pescados, masas.	1 = 160 °C 2 = 180 °C 3 = 200 °C
BOIL	Hervir o cocinar con agua Esta función le permite llevar el agua a ebullición o mantenerla hirviendo.	
	Bridge (función disponible según el modelo) Pulse esta tecla para combinar zonas de cocción.	
	Pantalla de ajustes de temporizador Muestra los ajustes de tiempo.	

Tabla continuada de la última página

Tecla/pantalla	Descripción
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	Control deslizante Toque o deslice este control para ajustar la potencia o apagar la zona de cocción. Cuando la función de «Detección automática de recipientes» está habilitada, el «0» en el control deslizante correspondiente se iluminará completamente al colocar un recipiente sobre la zona de cocción.
	Indicador de zona caliente Esta placa cuenta con una luz indicadora para cada una de las zonas de cocción, que indica que la zona aún está caliente después de apagarla. Incluso si apaga la placa, esta luz indicadora permanecerá encendida mientras la zona de cocción esté caliente. No toque la zona de cocción mientras esta luz indicadora esté encendida.
DRY	Secar El aparato seca automáticamente los componentes y las áreas relacionadas con el aire.
CLEAN FILTER	Limpieza Advertencia para limpiar el filtro de grasa interno.
CHANGE FILTER	Reemplazar Advertencia para reemplazar el filtro de recirculación interno.
	Función Aire limpio Al seleccionar la función Clean Air, la extracción se enciende (después de apagar la placa de inducción) cada hora durante 10 minutos para refrescar el aire de la cocina.

4.2 Encender/apagar la encimera



1. Toque la tecla  durante 1 segundo para encender la placa.
2. En el control deslizante que indica las zonas de cocción, el nivel 0 estará parcialmente iluminado. Si el recipiente ya está sobre la placa, 0 estará completamente iluminado y el resto del control deslizante estará iluminado parcialmente.
3. Coloque el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada; el «0» en la barra deslizante correspondiente se iluminará por completo.
4. Ajuste la potencia de cocción tocando el nivel de potencia que desee. Escuchará un pitido breve. El nivel seleccionado se iluminará completamente.
5. Apague la placa tocando la tecla .

 **¡INFORMACIÓN!**
Si no presiona ninguna tecla en 20 segundos, el menú se apagará automáticamente.

4.3 Detección automática de cacerolas

La placa tiene una función preestablecida que detecta automáticamente la presencia de recipientes sobre una zona de cocción.



1. Toque la tecla  para encender la placa.

2. Coloque el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada; la placa lo detectará automáticamente. El control deslizante correspondiente estará parcialmente iluminado. Cuando seleccione un valor, se iluminará por completo.

3. Establezca cualquier nivel de cocción.



¡INFORMACIÓN!

La función de «Detección automática de recipientes» se puede desactivar en el menú «Ajustes de usuario».



El aparato detecta automáticamente un recipiente faltante en una zona de cocción activa. Cuando falte un recipiente, todo el control deslizante con la potencia establecida parpadeará. Durante este tiempo, los temporizadores correspondientes se detienen temporalmente en la zona de cocción donde no haya recipientes.



¡INFORMACIÓN!

Si no vuelve a colocar el recipiente en la zona de cocción dentro de un lapso de 2 minutos, escuchará una señal acústica y la zona de cocción se apagará.

4.4 Detección de movimiento de recipientes

Si la función está habilitada, la placa detecta automáticamente el movimiento de un recipiente de una zona de cocción a otra o cuando se retira un recipiente de la placa.



¡INFORMACIÓN!

La detección de movimiento de recipientes solo es posible si la función de detección automática de recipientes está habilitada en el menú de «Ajustes de usuario».



1. Transfiera el recipiente (dentro de 3 segundos) de una zona de cocción activa a otra zona de cocción libre. El nivel de potencia y el temporizador preestablecidos comenzarán a parpadear en la nueva zona de cocción.
2. En los 5 segundos siguientes, confirme la transferencia de ajustes tocando el control deslizante.
3. Si la transferencia de ajustes no se confirma dentro de este tiempo o si toca el nivel 0 de una nueva zona de cocción, los ajustes no se transferirán.



¡INFORMACIÓN!

No se detectará el movimiento de recipientes en las zonas de cocción cuando los programas automáticos como WARM, MELT u otras funciones adicionales están activas.



¡INFORMACIÓN!

También es posible mover un recipiente grande colocado en zonas de cocción emparejadas a otras zonas de cocción emparejadas con la función Bridge.



¡INFORMACIÓN!

Cuando una función adicional (consulte la sección «Funciones adicionales») está activa, no se transferirá al mover el recipiente a otra zona.

4.5 Encender/apagar la zona de cocción



1. Toque o deslice el control deslizante seleccionado para establecer el nivel de potencia que desee.
2. Escuchará un pitido corto y la potencia seleccionada se iluminará por completo.
3. Apague la zona de cocción tocando 0 en el control deslizante.

4.6 Ajuste de calentamiento alto: «Power boost»

Para una cocción rápida, puede activar el ajuste de calentamiento alto en las zonas de cocción. Este ajuste se puede activar adicionalmente en las zonas de cocción. Esta potencia adicional de las zonas de cocción le permitirá calentar rápidamente cantidades aún mayores de agua. La potencia de funcionamiento adicional se activa y luego disminuye automáticamente al nivel 9. Si la potencia de funcionamiento está activada, disminuirá automáticamente al nivel 9. Si la placa no está lo suficientemente caliente, es posible reactivarla después de que se apague automáticamente.



1. Coloque el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada.

2. Seleccione el nivel P con el control deslizante.

3. Para apagar la función «Power boost», reduzca la potencia de la zona de cocción.

¡INFORMACIÓN!

Después de 10 minutos, el ajuste «power boost» se reducirá automáticamente al ajuste 9.

4.7 Calentamiento automático

Use la función de «calentamiento automático» para calentar rápidamente un recipiente. Cuando se activa la función de «calentamiento automático», el nivel de potencia pasa temporalmente al ajuste 9. Dependiendo del nivel de potencia preseleccionado, el recipiente se calentará durante el tiempo correspondiente (consulte la tabla). Luego, la potencia volverá automáticamente al nivel establecido.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8
Tiempo de calentamiento (en segundos)	40	70	120	180	260	430	120	195

Si reduce el nivel de potencia durante el calentamiento automático, el programa se desactivará. Si aumenta el nivel de potencia durante la operación, el nuevo temporizador incorporará el tiempo ya transcurrido en el nivel establecido previamente. Si este tiempo transcurrido excede la duración recién seleccionada, el calentamiento automático finalizará automáticamente.



1. Coloque el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada.

2. Toque un ajuste de potencia en el control deslizante durante 3 segundos. El nivel de potencia establecido se encenderá y el nivel 9 comenzará a parpadear.

Tabla continuada de la última página

3. El recipiente se calentará rápidamente en el ajuste 9 y, una vez que haya transcurrido el tiempo de calentamiento, se volverá al ajuste seleccionado anteriormente. Cuando haya transcurrido el tiempo de calentamiento, escuchará una señal acústica.



¡INFORMACIÓN!

No use la función de calentamiento automático con un recipiente que haya calentado previamente.



¡INFORMACIÓN!

La función de calentamiento automático es adecuada para platos que necesitan calentarse inicialmente a la máxima potencia, seguido de una cocción lenta y con un nivel de potencia más bajo, sin necesidad de supervisión constante. Sin embargo, el calentamiento automático no es adecuado para asar, freír o saltear; para alimentos que requieren que se los voltee, se les agregue agua o se los revuelva frecuentemente; ni para hervir alimentos en una olla a presión durante un período prolongado.

4.8 Bridge Induction zona

(función disponible según el modelo)

Las zonas de cocción «Bridge Induction» en el lado izquierdo o derecho de la placa se pueden combinar para crear una gran zona conectada. Puede usar esta zona para colocar un plato de hornear ovalado o una placa de parrilla.



¡INFORMACIÓN!

El recipiente debe ser lo suficientemente grande como para cubrir los centros de la zona de cocción superior e inferior.

- El tamaño máximo de la bandeja para hornear es de 40 x 25 cm.
- Para una distribución uniforme del calor, recomendamos usar una bandeja para hornear con una base gruesa.
- La bandeja para hornear se calienta mucho durante la cocción; protéjase contra quemaduras.
- Cuando coloque una bandeja para hornear, procure no tapar el módulo de control con ella.

Las zonas de cocción pueden combinarse si se cumplen las siguientes condiciones:

- Ambas zonas están inactivas.
- Una de las zonas compatibles está activa; el nivel de potencia establecido se transferirá a la zona combinada.
- Ambas zonas están activas; la zona combinada adoptará el nivel de potencia de la zona que está funcionando con el ajuste más bajo. Si ambas zonas están establecidas con el mismo nivel de potencia antes de combinarse, se conservará ese ajuste.



1. Toque la tecla para activar la función. Sonará un pitido breve.
2. Ajuste el nivel de cocción con el control deslizante inferior o superior.
3. Para desactivar la función, toque la tecla o toque el nivel 0 en el control deslizante. Escuchará un pitido corto.
4. El temporizador se apagará si enciende Bridge Induction¹. Deberá volver a establecer el tiempo.

4.9 Pausa «Stop&Go»

Esta función le permite interrumpir el funcionamiento de toda la placa durante la cocción.



1. Mantenga presionada la tecla durante 1 segundo para activar la función. Escuchará un pitido breve, la tecla de pausa parpadeará y todas las zonas de cocción y la detección automática de recipientes se detendrán temporalmente. Los temporizadores de la zona de cocción están pausados, pero el temporizador de cocina continuará funcionando.
2. Todas las teclas estarán inactivas excepto y .
3. Toque durante 1 segundo la tecla dentro de los 10 minutos siguientes para desactivar la función. La placa continuará funcionando con los mismos ajustes que tenía antes de activar la función.



¡INFORMACIÓN!

Si no presiona ninguna tecla en los siguientes 10 minutos, la placa se apagará automáticamente.



¡INFORMACIÓN!

Si el temporizador está configurado, permanecerá activo incluso si la placa está en pausa con la función de pausa «Stop&Go».

4.10 Función de memoria

En caso de que se apague accidentalmente la interfaz de usuario, esta función le permitirá restaurar los ajustes de la zona de cocción cuando vuelva a encenderla.

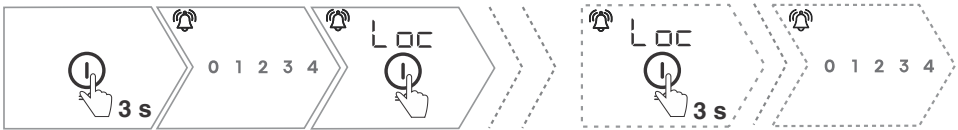


- | |
|--|
| 1. Vuelva a encender la placa dentro de los 9 segundos tras apagarla. |
| 2. Después del encendido, el indicador II parpadeará durante 7 segundos. |
| 3. En los 7 segundos siguientes tras encender la placa, toque la tecla II para restablecer los ajustes que estaba utilizando antes de que la placa se apague. Cuando se restauren los ajustes, escuchará una señal acústica. |
| 4. Los ajustes no se podrán revertir si no toca la tecla II dentro de los 7 segundos siguientes o si no activa cualquier otra tecla inmediatamente después del encendido. |

4.11 Bloqueo para niños

Es posible bloquear la placa para evitar que se encienda accidentalmente.

**¡INFORMACIÓN!**
Para activar el bloqueo infantil, la placa debe estar apagada.



- | |
|--|
| 1. Mantenga presionada la tecla I durante 3 segundos. |
| 2. La palabra «Loc» aparecerá en la pantalla del temporizador. Escuchará un pitido; la placa ya está bloqueada. |
| 3. Con la placa esté bloqueada, mantenga presionada la tecla I durante 3 segundos. Escuchará un pitido; la placa ya está desbloqueada. |

**¡INFORMACIÓN!**
Si «Loc» está habilitado en los «Ajustes de usuario», deberá desbloquear el control cada vez que use la placa.

4.12 Indicador de zona de cocción caliente

La placa está equipada con un indicador de zona de cocción caliente.

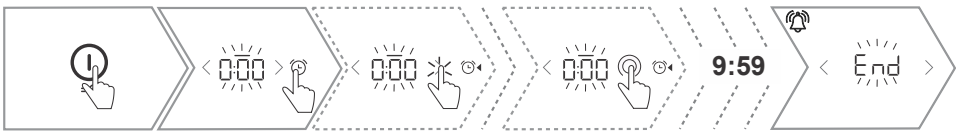
Las zonas de cocción se calientan con la temperatura residual emitida por los utensilios de cocina. Cuando retire un recipiente de la placa de cocción o apague una zona de cocción, este indicador se  iluminará; durante este tiempo, puede usar esa temperatura para mantener los alimentos calientes o para derretir alimentos.

 **¡ADVERTENCIA!**
Cuando  se apaga, es posible que la zona de cocción aún esté caliente.
¡Peligro! ¡Riesgo de quemaduras!

4.13 Funciones del minuterero

Temporizador de cocina

El temporizador funciona de forma independiente y no está conectado a la zona de cocción.



 **¡INFORMACIÓN!**
Solo es posible configurar el temporizador si el aparato está encendido. Cuando el temporizador está configurado, la cuenta regresiva continuará incluso después de apagar la placa o mientras la función «Stop&Go» está activa.

1. Toque la tecla  para activar el temporizador. En la pantalla parpadeará  y se verá el icono del temporizador correspondiente.

2. Toque la tecla  o  para establecer el tiempo que desee dentro de un rango entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos.
Toque la tecla  para aumentar el tiempo en 10 minutos.

3. Puede confirmar el ajuste manualmente tocando la tecla  o se confirmará automáticamente después de 7 segundos desde la última modificación del tiempo.

4. Después de confirmar correctamente el ajuste, escuchará un pitido y el icono de la función del temporizador correspondiente se iluminará por completo.

5. Durante el último minuto de la cuenta regresiva, se mostrará el tiempo restante en segundos.

 **¡INFORMACIÓN!**
Una vez transcurrido ese tiempo, escuchará un pitido, que se puede desactivar tocando cualquier tecla.

Temporizador de la zona de cocción

El temporizador de zona de cocción permite que una zona de cocción seleccionada se apague automáticamente después de transcurrido un tiempo establecido. Sonará una señal acústica, que puede desactivar tocando cualquier tecla. El temporizador solo se puede configurar cuando la zona de cocción está activa.



- | |
|---|
| 1. Toque la tecla para activar el temporizador de la zona de cocción. En la pantalla parpadeará y se verá el icono del temporizador de la zona de cocción correspondiente. |
| 2. Toque la tecla o para establecer el tiempo que desee dentro de un rango entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos.
Toque la tecla para aumentar el tiempo en 10 minutos. |
| 3. Puede confirmar el ajuste manualmente tocando la tecla o se confirmará automáticamente después de 7 segundos desde la última modificación del tiempo. |
| 4. Después de confirmar correctamente el ajuste, escuchará un pitido y el icono de la función del temporizador correspondiente se iluminará por completo. |
| 5. Durante el último minuto de la cuenta regresiva, se mostrará el tiempo restante en segundos. |

¡INFORMACIÓN!

Cuando se utilizan dos o más funciones de temporizador, el icono del temporizador actualmente activo estará completamente iluminado y acompañado de una flecha. Otros iconos del temporizador activo permanecerán completamente iluminados, pero no mostrarán una flecha. Para cambiar la pantalla a una función de temporizador diferente, presione la tecla correspondiente.

Modificar la función de tiempo

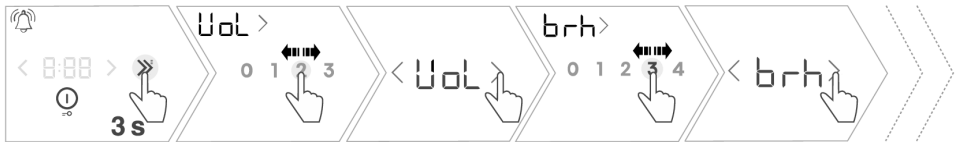
- | |
|--|
| 1. Asegúrese de que la función de tiempo que desea ajustar se muestre en la pantalla. Si no es así, pulse la tecla correspondiente a la función de tiempo. Con la función seleccionada, el triángulo se iluminará. |
| 2. Toque la tecla o otra vez; la pantalla del temporizador parpadeará. |
| 3. Cambie el tiempo tocando la tecla , , o . |
| 4. Puede confirmar el ajuste manualmente tocando la tecla o , o se confirmará automáticamente después de 7 segundos desde la última modificación del tiempo. |

Apagar la función de tiempo

Cuando la función de tiempo se muestra en la pantalla, se puede anular tocando simultáneamente las teclas y . También se puede anular tocando la tecla cuando está establecido en 0:00 y se confirmó o cuando se muestra en la pantalla.

4.14 Ajustes de usuario

Puede configurar fácilmente ciertos parámetros en el aparato: el volumen de las señales acústicas, el brillo de los indicadores, la detección automática de recipientes, el bloqueo automático, la duración de las alarmas acústicas y varios ajustes de extracción. También es posible restablecer la placa a sus ajustes de fábrica.



¡INFORMACIÓN!
Para llevar a cabo el procedimiento de abrir el menú de ajustes de usuario es necesario encender el dispositivo desde su estado de apagado. El procedimiento debe iniciarse en un plazo de 7 segundos después de encender el aparato.

1. Antes de que transcurran 7 segundos después de encender el aparato, toque la tecla y manténgala pulsada durante 3 segundos para abrir el menú de ajustes de usuario.
2. La pantalla mostrará **SEt** y después de 2 segundos se verá **UOL**.
3. Use **<** y **>** para navegar por el menú de los ajustes posibles.
4. Los ajustes disponibles para el parámetro seleccionado se muestran como números en el control deslizante delantero derecho y se pueden seleccionar directamente. El ajuste que está activo actualmente estará completamente iluminado.
5. Salga de los ajustes de usuario tocando la tecla durante 3 segundos (para guardar los ajustes) o la tecla (para no guardar los ajustes).

¡INFORMACIÓN!
No es posible acceder a los ajustes de usuario si el temporizador está activo.

Tecla/pantalla	Descripción
UOL	Ajuste del volumen Use el control deslizante para establecer el nivel de volumen que desee entre los niveles 0 y 3.
brh	Ajuste del brillo Use el control deslizante para establecer el nivel de iluminación que desee entre los niveles 1 y 3.
Aut	Detección automática de recipientes Use el control deslizante para establecer la función en 1 (activado) o 0 (desactivado).
Loc	Ajuste del bloqueo infantil Use el ajuste 1 (activado) o 0 (desactivado) para activar o desactivar el bloqueo automático del aparato.

Tabla continuada de la última página

Tecla/pantalla	Descripción
dur	Ajuste de la duración de las alarmas Con el control deslizante puede establecer la duración de las alarmas de 0 a 2. 0 = 5 segundos 1 = 1 minuto 2 = 2 minutos
Hod	Extracción automática Si configura la opción Hod como «Automático», el extractor se encenderá automáticamente cuando se encienda la placa. La extracción es controlada automáticamente mientras se utiliza una zona de cocción (cuanto mayor es el nivel de potencia de la zona de cocción, mayor será la potencia de extracción). El modo de extracción (nivel de sensibilidad) se puede configurar por separado (consulte el ajuste SEn) de acuerdo con la potencia seleccionada en las zonas de cocción. 0 - Manual 1 - Automático (ajuste predeterminado)
GrF	Indicador de limpieza del filtro de grasa En este ajuste, debe seleccionar el grado de uso de la placa (con extractor) para determinar cuándo debe limpiarse el filtro de grasa. La limpieza del filtro de grasa se muestra con una indicación. Existen 3 opciones posibles: 1 - Sin uso o con uso limitado de aceites de cocina (P1) [limpieza cada 40 horas]. 2 - Uso moderado de aceites de cocina (P2) (predeterminado) [limpieza cada 20 horas]. 3 - Uso intensivo de aceites de cocina (P3) [limpieza cada 10 horas]. 4 - Indicación apagada (OFF)
SEn	Nivel de sensibilidad de la extracción Establezca el nivel de sensibilidad para la extracción automática (con la función Hod habilitada) en función del nivel de potencia de las zonas de cocción. Existen 3 niveles de sensibilidad posibles: 1 - Ajuste de extracción (L1) ajustable hasta un nivel 5 como máximo. 2 - Ajuste de extracción (L2) ajustable hasta un nivel 7 como máximo (predeterminado). 3 - Ajuste de extracción (L3) ajustable hasta un nivel 9 como máximo.
FAC	Restaurar a los ajustes de fábrica Toque durante 3 segundos el nivel 1 del control deslizante de la zona de cocción delantera derecha para restablecer los ajustes a los valores predeterminados de fábrica.

4.15 Uso del módulo de extracción

La extracción está configurada como «Auto Start extraction» (Extracción de inicio automático) de forma predeterminada (el símbolo «A» se ilumina). Esto significa que el extractor arranca automáticamente cuando se utiliza una zona de cocción. El nivel de extracción se adapta a la potencia seleccionada de la zona de cocción, en función del nivel de sensibilidad de extracción establecido (consulte la sección «Ajustes de usuario»). También es posible configurar la extracción para uso manual.

Ajuste manual de la extracción:

1. Toque el control deslizante para iniciar la extracción. Una señal acústica confirmará el funcionamiento correcto del control deslizante.



2. Toque o mueva el control deslizante para establecer una potencia de extracción más alta o más baja.
 - Hay 9 niveles de extracción y un nivel de refuerzo («boost») disponible.
 - Después de 10 minutos, el nivel «boost» volverá automáticamente al ajuste 9.
3. Para apagar la función de extracción, establezca la potencia de extracción en 0 (cero) con el control deslizante.



¡INFORMACIÓN!

La función «Auto Start extraction» (Extracción de inicio automático) también se puede activar tocando la tecla «A». La pantalla del extractor ahora muestra el modo de extracción automática. Si toca la tecla «A» otra vez, desactivará la función «Auto Start extraction» (extracción de inicio automático) y volverá a la operación manual.

Función Aire limpio

Con la función Clean Air, después de apagar la placa, el extractor se encenderá cada hora durante 10 minutos para refrescar el aire de la cocina.

1. La función Clean Air se puede habilitar tocando la tecla .
- La función Clean Air funciona durante un máximo de 24 horas.
- El símbolo  indica que la función Clean Air está activada.



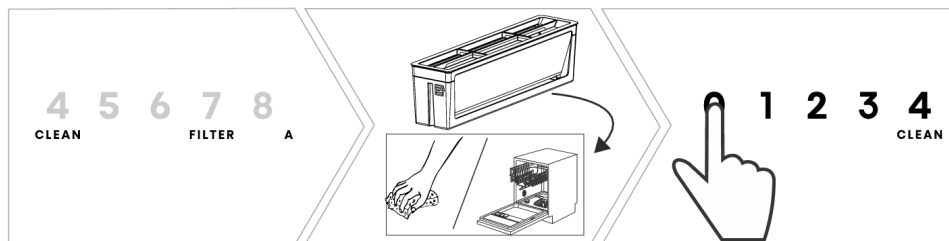
¡INFORMACIÓN!

Es posible ajustar el nivel de extracción, la duración de la ventilación y la duración total de la función Clean Air, pero estos cambios solo se pueden realizar mediante la aplicación.

Indicador de «limpiar filtro de grasa»

El módulo extractor tiene un indicador de filtro de grasa 'CLEAN FILTER A'. Este indicador parpadeará cuando sea necesario limpiar los filtros de grasa. Es posible configurar tres intensidades de uso para determinar el tiempo de funcionamiento antes de la limpieza de los filtros de grasa. Si selecciona la intensidad de uso correcta según su manera de cocinar, no deberá limpiar los filtros más de lo necesario.

1. Toque la posición «0» del control deslizante para restablecer la indicación del filtro.



Indicador de «reemplazar el filtro de recirculación»

El extractor tiene un indicador de filtro de recirculación 'CHANGE FILTER B' que parpadeará cuando sea necesario reemplazar el filtro.

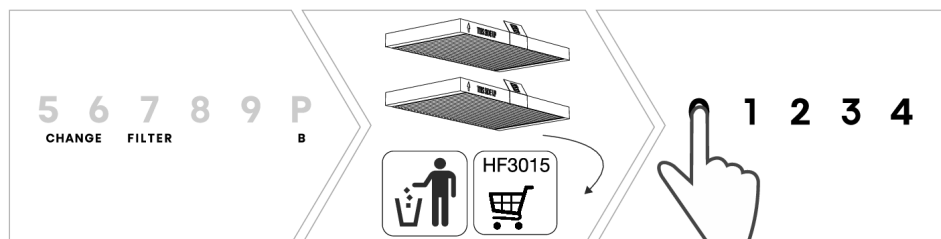
El intervalo de reemplazo del filtro de recirculación es de 300 horas de funcionamiento. Consulte «Reemplazar el filtro de recirculación» en la sección «Mantenimiento».



¡INFORMACIÓN!

Cuando el aparato está configurado en modo de recirculación y hay un filtro de plasma instalado, puede restablecer el indicador de reemplazo sin necesidad de reemplazar el filtro. Consulte el manual del filtro de plasma para obtener más información.

1. Toque la posición «0» del control deslizante para restablecer la indicación del filtro.



La función Air-Dry

La función Air-Dry garantiza que los canales de extracción y los filtros de grasa se sequen con aire.

Si la placa se ha utilizado durante más de 3 minutos antes de apagarla, la función Air-Dry se encenderá durante 5 minutos (en el nivel de extracción 1). Si la placa se ha utilizado durante más de 10 minutos, la función Air-Dry se encenderá durante 15 minutos (en el nivel de extracción 1). Durante este tiempo, se mostrará la palabra «DRY».

1. Mantenga presionado el control deslizante en el nivel 0 para detener la función Air-Dry.



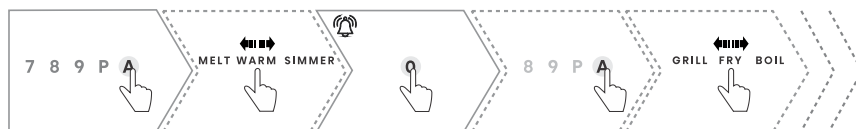
¡INFORMACIÓN!

No se recomienda interrumpir la función Air-Dry durante el proceso.

4.16 Funciones adicionales con programas automáticos

Este aparato cuenta con seis funciones adicionales: derretir (MELT), recalentar/mantener caliente (WARM), mantener caliente justo por debajo del punto de ebullición (SIMMER), asar con grill (GRILL), freír (FRY) y hervir (BOIL).

Las funciones adicionales permiten el control automático de la temperatura, lo que elimina la necesidad de ajustar manualmente el nivel de calentamiento durante la cocción.



1. Si toca la tecla **A** se abrirá el menú adicional. Los números del control deslizante de la zona de cocción seleccionada desaparecerán y se mostrarán funciones adicionales.

2. Para activar una función adicional, toque la tecla correspondiente. Para cerrar el menú adicional, toque **A** otra vez, o se cerrará automáticamente después de 5 segundos si no selecciona ningún programa.

3. Escuchará una señal que indica que la función adicional se ha activado. Si ha seleccionado el programa asar a la parrilla o freír, se mostrará un conjunto de niveles de temperatura adicionales: 1, 2, 3, (4). Puede seleccionar el nivel de temperatura que desee tocando uno de esos números. Otra señal sonora confirmará que se ha activado la función.

4. Todas las funciones adicionales, excepto la de derretir, consisten en una fase de precalentamiento seguida de una fase de mantenimiento de la temperatura. Mientras se alcanza la temperatura ideal, el icono de la función seleccionada parpadeará. Escuchará una señal acústica que indica que la fase de precalentamiento se ha completado; el icono de función permanecerá iluminado de forma constante.

5. Puede desactivar la función en cualquier momento tocando el 0 en el control deslizante de la zona de cocción correspondiente.

6. Después de activar la función adicional, puede configurar el temporizador del programa en la zona de cocción correspondiente. Una vez transcurrido el tiempo establecido, la función adicional se apagará automáticamente (consulte la sección «Funciones del temporizador» para obtener instrucciones sobre cómo configurar el temporizador).

7. Si desea modificar la función adicional después de haberla establecido, toque la tecla de función **A** otra vez para abrir el menú de programas adicionales. Seleccione el programa que desee o cierre el menú.

Tecla/pantalla	Temperatura	Descripción de la función
MELT		DERRETIR
		Esta función le permite derretir suavemente alimentos como chocolate o mantequilla. También permite descongelar alimentos.

Tabla continuada de la última página

Tecla/pantalla	Temperatura	Descripción de la función
WARM		RECALENTAMIENTO
		Esta función le permite recalentar y mantener calientes los platos ya preparados.
SIMMER		COCCIÓN A FUEGO LENTO
		Esta función permite calentar el líquido justo por debajo del punto de ebullición, donde no se produce la evaporación rápida del agua. Recomendado para cocinar platos con una gran cantidad de líquido, como sopas o guisos. Cuando se complete la fase de precalentamiento, el agua habrá alcanzado la temperatura necesaria para mantener una cocción a fuego lento suave. Recomendado para cocinar platos con más de 500 ml de líquido.
GRILL		ASAR CON GRILL
1	120 °C	Recomendado para cocinar a la plancha carnes, verduras, pescados y huevos con hasta 150 ml de aceite. Una vez que se complete la fase de precalentamiento, el recipiente alcanzará la temperatura ideal y estará listo para su uso. La función de GRILL no está disponible en la zona de cocción pequeña de 145 mm de diámetro. En algunos modelos es posible usar el GRILL en zonas conectadas.
2	160 °C	
3	180 °C	
4	220 °C	
FRY		FREÍR
1	160 °C	Recomendado para freír patatas, carnes, pescados, masas y verduras, con más de 150 ml de aceite. Una vez que se complete la fase de precalentamiento, el aceite del recipiente habrá alcanzado la temperatura ideal y estará listo para su uso. La función FRY no está disponible en la zona de cocción pequeña de 145 mm de diámetro.
2	180 °C	
3	220 °C	
BOIL		HERVIR
		Esta función lleva automáticamente el agua a ebullición y luego la mantiene para cocinar a fuego lento. Cuando se complete la fase de precalentamiento, el agua habrá alcanzado la temperatura y estará lista para su uso. Añada los alimentos después de completar el precalentamiento. Recomendado para cocinar platos con más de 500 ml de líquido.



¡INFORMACIÓN!

Usar la aplicación ConnectLife desbloquea el acceso a más de 100 recetas guiadas y permite un fácil control del estado de cocción, además de otras funciones avanzadas. Cuando se activa una función adicional a través de la aplicación, es posible que su visualización en la interfaz de usuario sea diferente de la vista estándar. Las instrucciones de funcionamiento están disponibles en la aplicación ConnectLife.



¡INFORMACIÓN!

Si retira el recipiente de la zona de cocción mientras una función adicional está activa, la función se pondrá en pausa. La función adicional seleccionada parpadeará junto con el icono A. Si vuelve a colocar el recipiente dentro de un plazo de 20 segundos, la función adicional se reanudará; de lo contrario, se desactivará.



¡INFORMACIÓN!

La función adicional permanecerá activa si la función de pausa «Stop&Go» se utiliza durante menos de 20 segundos. También se puede restaurar con la función de memoria.

4.17 ConnectLife

Conectar el dispositivo a la aplicación ConnectLife.

ConnectLife es una plataforma de hogar inteligente que conecta personas, dispositivos y servicios. La aplicación **ConnectLife** incluye servicios digitales avanzados y soluciones simples que permiten a los usuarios monitorear y controlar sus electrodomésticos, recibir notificaciones en su teléfono inteligente y actualizar el software (las funciones compatibles pueden variar según su dispositivo y la región o país en el que se encuentre).

Para conectar su dispositivo inteligente, necesita una red Wi-Fi doméstica (solo se admiten redes de 2,4 GHz) y un teléfono inteligente equipado con la aplicación **ConnectLife**.

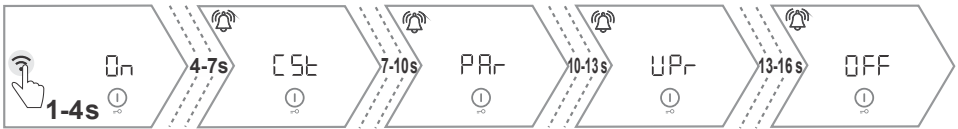
 **ConnectLife**



Para descargar la aplicación **ConnectLife** escanee el código QR o busque **ConnectLife** en su tienda de aplicaciones favorita.

4.18 Gestión de la conexión Wi-Fi

Encienda el dispositivo y mantenga presionada la tecla  para abrir el ajuste de la función del módulo Wi-Fi.



1.	Encender el módulo Wi-Fi: Para activar el módulo Wi-Fi, mantenga pulsada la tecla entre 1 y 4 segundos. La pantalla mostrará la palabra «On». Al soltar la tecla, el módulo Wi-Fi estará activado. Después de la activación, el símbolo  parpadeará.
2.	Conectar el electrodoméstico: Tras una pulsación prolongada de la tecla (entre 4 y 7 segundos), la palabra «CSt» aparecerá en la pantalla. Al soltar la tecla, la conexión estará activada. Un temporizador de 5 minutos aparecerá en la pantalla. Escanee el código QR adjunto dentro de ese plazo de tiempo. NOTA: Para otros ajustes, siga las instrucciones de la aplicación ConnectLife.
3.	Conectar más usuarios: Para conectar otros usuarios, mantenga presionada la tecla (entre 7 y 10 segundos) hasta que la palabra «PAr» aparezca en la pantalla. Al soltar la tecla, aparecerá un temporizador de 3 minutos. Durante este tiempo, puede conectar usuarios adicionales al dispositivo mediante la aplicación ConnectLife. Después de establecer correctamente la conexión, el símbolo de Wi-Fi  permanecerá encendido. NOTA: Para continuar con la configuración, siga las instrucciones en la aplicación ConnectLife.
4.	Eliminar todos los usuarios conectados: Tras una pulsación prolongada de la tecla (entre 10 y 13 segundos), UPr aparecerá en la pantalla. Al soltar la tecla, el icono de ajustes del usuario comenzará a parpadear. Toque ese icono para activar la función de eliminación. Al entrar en el menú, verá un temporizador de 1 minuto que permanecerá visible hasta que todos los usuarios conectados se eliminen del dispositivo. Use este ajuste para desconectar a todos los usuarios de la aplicación ConnectLife.
5.	Apagar el módulo Wi-Fi: Tras una pulsación prolongada de la tecla (entre 13 y 16 segundos), la palabra «OFF» aparecerá en la pantalla. Al soltar la tecla, el módulo Wi-Fi estará apagado. Después de apagar el módulo, el símbolo  estará medio iluminado.

5. Consejos y sugerencias

5.1 Placa de cocción

- La zona de cocción es resistente a cambios de temperatura.
- Almacenar recipientes u otros utensilios sobre la superficie de la placa de cocción puede causar arañazos u otras averías.
- Nunca debe utilizar una placa vitrocerámica que esté rajada o rota. La palca podría romperse si un objeto con bordes afilados cae sobre la ella. Las consecuencias pueden ser visibles inmediatamente o después de un tiempo.
- Si aparece alguna grieta visible, desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica.
- Asegúrese de que tanto la zona de cocción como la base del recipiente que vaya a utilizar estén limpios y secos. Esto permitirá una mejor conducción del calor y evitará el deterioro de la superficie de calentamiento.
- No coloque recipientes vacíos sobre las zonas de cocción, ya que esto puede provocar daños.



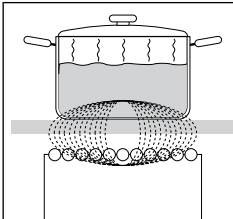
¡ADVERTENCIA!

Si el azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar se derraman sobre una placa caliente de vitrocerámica, limpie inmediatamente la placa de cocción o elimine el azúcar con un raspador, incluso si la zona de cocción sigue caliente. Esto evitará cualquier daño en la superficie de vitrocerámica.

No utilice detergentes u otros productos de limpieza para limpiar la vitrocerámica caliente, ya que esto podría dañar la superficie.

5.2 Principio de funcionamiento de la zona de cocción por inducción

Cocinar en una placa de inducción no es igual que hacerlo en electrodomésticos tradicionales. La placa de inducción utiliza un campo magnético para generar calor y cocinar. Esto significa que no es posible usar cualquier utensilio de cocina en una placa de inducción.



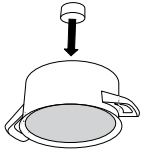
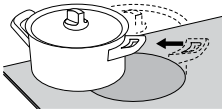
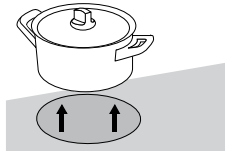
La placa de cocción está equipada con zonas de cocción por inducción de alta eficiencia. El calor se genera directamente en el fondo de la olla donde más se necesita. Esto evita cualquier pérdida a través de la superficie de vitrocerámica. El consumo de energía es considerablemente menor que en las zonas de cocción convencionales con calentadores por radiación.

La superficie de vitrocerámica de la zona de cocción no se calienta directamente sino que lo hace de forma indirecta, con el calor irradiado por el recipiente. Después de que apague la zona de cocción, la presencia de calor residual se indicará con 🔥.

En las zonas de cocción por inducción, el calentamiento es posible gracias a la bobina de inducción instalada bajo la superficie vitrocerámica. La bobina induce un campo magnético que genera corrientes parásitas en el fondo de una olla ferromagnética, que a su vez calienta la olla.

La inducción funcionará correctamente si utiliza utensilios de cocina adecuados.

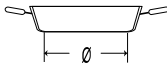
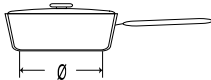
5.3 Utensilios para cocción por inducción

	La prueba del imán: Utilice un imán pequeño para comprobar si el fondo de la olla es ferromagnético. Si el imán se pega al fondo de la sartén, entonces es adecuado para una cocina de inducción.
	Asegúrese de que la olla o la sartén se encuentre en el centro de la zona de cocción.
	Para lograr buenos resultados de cocción, la zona ferromagnética en el fondo del recipiente debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Si la zona de cocción no detecta el recipiente de cocina, intente colocarlo en otra zona de cocción con un diámetro menor.

Recipientes de cocina adecuados	Recipientes de cocina inadecuados
acero	vidrio
acero esmaltado	acero aleado con fondo de cobre
hierro fundido	acero aleado con fondo de aluminio

- Cuando utilice una olla a presión, vigílela hasta que se alcance la presión correcta. Primero, ajuste la zona de cocción a la potencia máxima; luego, siguiendo las instrucciones del fabricante de la olla a presión, disminuya la potencia de cocción cuando sea apropiado.
- Cerciérese de que en la olla a presión haya siempre una cantidad suficiente de líquido, ya que al usar una olla vacía en la zona de cocción se puede dañar tanto la olla como la zona de cocción debido al sobrecalentamiento.
- Algunos recipientes no tienen un fondo totalmente ferromagnético. En este caso, solo la parte magnética se calienta, el resto del fondo permanece frío.
- Al utilizar cacerolas específicas debe atenerse a las instrucciones del fabricante.
- El fondo de la cacerola debe ser plano.

Zona de cocción	Diámetro mínimo del fondo de la olla
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm



5.4 Ahorro de energía

- Al cocinar, le recomendamos colocar la tapa a los recipientes; esto reduce los olores de cocción y el consumo de energía. Un filtro de olores demasiado húmedo debido a los vapores de agua también reduce su eficacia.
- Cuando compre recipientes de cocina, tenga en cuenta que el diámetro indicado en el recipiente por lo general pertenece al borde superior o a la tapa, que normalmente es más grande que el diámetro de su parte inferior.
- Si un plato tarda mucho tiempo en cocinarse, use una olla a presión. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido en la olla a presión. Si se coloca una olla vacía en la placa de cocción, puede sobrecalentarse, lo que a su vez puede dañar tanto la olla como la zona de cocción.
- Siempre que sea posible, cubra la olla o sartén con una tapa de tamaño adecuado. Use utensilios de cocina que se ajusten a la cantidad de comida que esté cocinando. Cocinar en una olla grande parcialmente llena hará que consuma mucha más energía.
- Incluso si no hay ninguna olla o sartén en la zona de cocción o si la olla utilizada tiene un diámetro menor que el diámetro de la zona de cocción, no habrá pérdidas de energía.
- Si el recipiente es mucho más pequeño que la zona de cocción, podría suceder que no se detecte.
- Si se coloca una olla cuyo diámetro sea inferior al de la zona de control, sólo se suministrará la potencia necesaria para calentar la olla.

6. Limpieza y mantenimiento

Después de cada uso, espere a que la superficie de vitrocerámica se enfríe y límpiela. Si no lo hace, todas las impurezas restantes se quemarán en la superficie la próxima vez que utilice la placa.

Para el mantenimiento regular de la placa, use productos especiales para vitrocerámica, que forman una película protectora contra la suciedad en la superficie.

Antes de cada uso de la placa vitrocerámica, limpie el polvo o cualquier otra impureza que pueda rayar la superficie, tanto en la placa como en la base de los recipientes.



¡INFORMACIÓN!

Lana de acero, esponjas de fregar y detergentes abrasivos pueden rayar la superficie. También la pueden dañar pulverizadores agresivos y detergentes líquidos inadecuados.

Los símbolos y las marcas de la placa puede dañarse cuando se usan limpiadores agresivos o abrasivos o recipientes de cocina con una base gruesa o dañada.

Puede eliminar las pequeñas manchas de suciedad con un paño húmedo. Luego, seque la superficie. Puede eliminar las manchas de agua con una solución suave de vinagre, que no debe usarse para limpiar el marco (presente en algunos modelos), ya que podría perder su brillo. No use aerosoles ni productos de limpieza agresivos para eliminar calcificaciones.

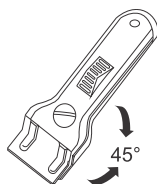
Elimine la suciedad pesada con limpiadores especiales para superficies vitrocerámicas. Siga las instrucciones del fabricante de los productos. Procure eliminar completamente los residuos de productos después de la limpieza, ya que pueden dañar la superficie vitrocerámica al calentarse. Elimine la suciedad adherida y quemada con un raspador. Cuando use un raspador, tenga cuidado de no lesionarse.

El azúcar o los platos que contienen azúcar pueden dañar para siempre la superficie vitrocerámica, por ello es necesario eliminar inmediatamente estos residuos de la placa de cocción, aun cuando todavía está caliente.



¡INFORMACIÓN!

El raspador no está incluido con el aparato.



¡INFORMACIÓN!

Use un raspador únicamente cuando no pueda eliminar la suciedad con una esponja húmeda o con productos especiales para superficies vitrocerámicas.

Sostenga la cuchilla bajo un ángulo adecuado (de 45° a 60°). Pase con la cuchilla por la superficie vitrocerámica presionándola ligeramente para quitar la suciedad. Cuide que el mango de plástico (en algunos modelos) no esté en contacto con la placa de cocción caliente.

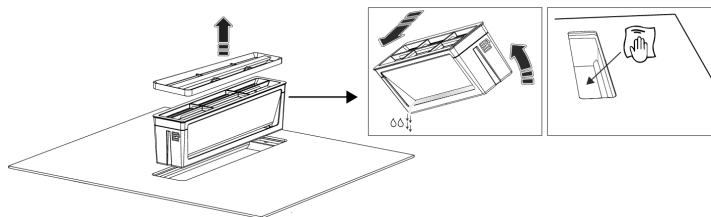


¡INFORMACIÓN!

No presione el raspador perpendicularmente contra el cristal y no raye la superficie de la encimera con su punta o su hoja.

6.1 Limpieza de la unidad del filtro de grasa

- Limpie la unidad del filtro de grasa cuando vea el indicador 'CLEAN FILTER A'.
- En primer lugar, retire la rejilla de entrada y luego retire la unidad del filtro de grasa del módulo extractor.
- Limpie la unidad del filtro de grasa y la rejilla de entrada con agua tibia, líquido de limpieza y un cepillo o esponja no abrasivos. También puede lavarlos en el lavavajillas. Para evitar arañazos o manchas, asegúrese de colocar las piezas de modo que se drenen los líquidos y que no haya contacto entre ellas.

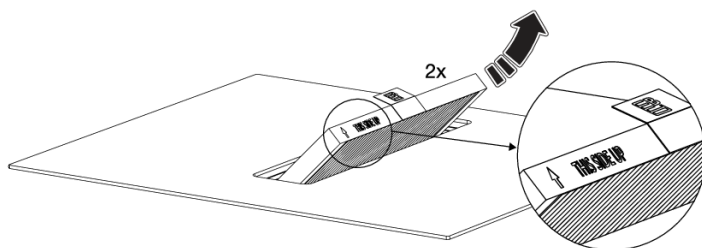


¡INFORMACIÓN!

Es importante que la unidad del filtro de grasa esté completamente seca antes de volver a instalarla.

6.2 Reemplazar los filtros de recirculación

- Reemplace los filtros de recirculación cuando vea el indicador 'CHANGE FILTER B'. En primer lugar, retire la rejilla de entrada y la unidad del filtro de grasa.
- Extraiga los dos filtros de recirculación del módulo extractor.
- Cuando instale nuevos filtros de recirculación, asegúrese de que el lado indicado con una flecha apunte hacia arriba.



¡INFORMACIÓN!

Compre nuevos filtros de recirculación HF3015 en Maintainlife.com



7. Problemas y errores

Durante el período de garantía, las reparaciones solo pueden ser efectuadas por el servicio autorizado por el fabricante.

Antes de realizar cualquier reparación, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, ya sea retirando el fusible o desconectando el cable de conexión de la toma de corriente. Cualquier reparación no autorizada del aparato puede provocar una descarga eléctrica y un riesgo de cortocircuito; por lo tanto, no intente realizarlas. Deje esta tarea en manos de un experto o un técnico de servicio.

En caso de problemas menores de funcionamiento, consulte este manual para ver si puede solucionar el problema por su cuenta.

Guarde estas instrucciones para futuras consultas y entréguelas a un eventual propietario o usuario posterior del aparato.

Aquí tiene algunos consejos para la resolución de problemas.

Problema/error	Causa	Solución
El fusible en el armario del medidor se dispara repetidamente.	Es posible que el aparato esté conectado incorrectamente o que haya un fallo interno.	• Consulte a un instalador calificado.
Pitido continuo y visualización de 	Se ha derramado agua o hay un objeto sobre el panel de control.	• Limpie y seque el panel de control. • Retire el objeto que está sobre él.
Los controles táctiles no responden correctamente.	El panel de control está sucio.	• Limpie y seque el panel de control. • Retire cualquier recipiente o plato que esté sobre la placa. • Deje que el aparato se enfríe. • Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación (si corresponde), apague el disyuntor correspondiente en el armario del medidor o apague el interruptor principal. Espere al menos un minuto antes de restablecer la alimentación.
Hot	El panel de control está demasiado caliente para funcionar.	• Deje que el aparato se enfríe.
Err	El aparato no pudo conectarse o se desconectó de la aplicación ConnectLife.	• Realizar un restablecimiento de fábrica • Consulte la sección sobre ConnectLife.
E18	Refrigeración insuficiente del aparato.	• Compruebe que el aparato haya sido instalado de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento. • Consulte a un instalador si es necesario.
E19	La temperatura de una zona de cocción es demasiado alta.	• Deje que el aparato se enfríe. • No caliente recipientes vacíos.

Tabla continuada de la última página

Problema/error	Causa	Solución
E20	Fallo en los componentes electrónicos internos.	- Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación (si corresponde), apague el disyuntor correspondiente en el armario del medidor o apague el interruptor principal. Espere al menos un minuto antes de restablecer la alimentación. - Consulte a un instalador si es necesario.
E42	Fallo en el panel de control.	- Limpie y seque el panel de control. - Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación (si corresponde), apague el disyuntor correspondiente en el armario del medidor o apague el interruptor principal. Espere al menos un minuto antes de restablecer la alimentación. - Consulte a un instalador si es necesario.
Otros códigos de error «E».	Se ha producido un fallo durante el funcionamiento.	- Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación (si corresponde), apague el disyuntor correspondiente en el armario del medidor o apague el interruptor principal. Espere al menos un minuto antes de restablecer la alimentación. - Consulte a un instalador si es necesario.

Si los problemas persisten a pesar de seguir los consejos anteriores, llame a un técnico de servicio autorizado. La reparación o cualquier reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrectos del electrodoméstico no estarán cubiertos por la garantía. En este caso, el usuario correrá con los gastos de reparación.



¡ADVERTENCIA!

Antes de la reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica (retirando el fusible o el enchufe de la toma eléctrica).



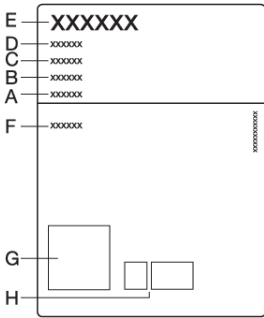
¡ADVERTENCIA!

Si se produce un fallo desconocido, desenchufe el electrodoméstico de la red eléctrica durante 1 minuto (retirando el fusible o desconectando el enchufe). Si el fallo no se soluciona, comuníquese con el departamento de servicio técnico.

7.1 Ruidos durante la cocción por inducción

Ruidos y sonidos	Causa	Solución
Generados por la inducción	La tecnología de inducción se basa en las propiedades de algunos metales bajo el efecto electromagnético. El resultado son las denominadas corrientes parásitas (de Foucault) que hacen que las moléculas oscilen. Estas oscilaciones (vibraciones) son transformadas en calor. Dependiendo del tipo de metal, esto podría causar en ruidos bajos.	• Esto es normal y no es resultado de algun mal funcionamiento.
Zumbido como de un transformador	Ocurre cuando se cocina a un nivel de potencia alto. La razón de esto es la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a la olla o sartén.	• Este ruido desaparecerá o se debilitará cuando se reduzca el nivel de potencia.
Vibración y crujido de los utensilios de cocina	Este ruido aparece en los utensilios de cocina (ollas o sartenes) fabricados de diferentes materiales.	• Es el resultado de vibraciones a lo largo de las superficies adyacentes de las diferentes capas de material. Este ruido depende de los utensilios de cocina. Puede variar dependiendo de la cantidad y el tipo de comida que se cocina.
Ruido del ventilador	Para que los componentes electrónicos de la inducción funcionen correctamente, se requiere controlar la temperatura. Por ese motivo, la placa de cocción está equipada con un ventilador que enfría los componentes electrónicos en función de la temperatura detectada.	• El ventilador puede funcionar incluso después de que la placa de cocción haya sido desconectada, en caso de que la temperatura sea demasiado elevada.

8. Datos técnicos



- A. Número de serie
- B. Modelo
- C. Tipo
- D. Código
- E. Marca comercial
- F. Datos técnicos
- G. Código QR
- H. Indicaciones/símbolos de cumplimiento

La placa de características con la información básica sobre el aparato. Es posible ver el tipo y el modelo en la tarjeta de garantía.

8.1 Información respecto a la regulación

(EU) 66/2014 - (EU) 65/2014 - (EU) 2023/826

Identificación del modelo	HEH6443BSCWF1	HEH8443BSCWF1
Marca	Hisense	Hisense
Tipo de placa	Encimera de inducción con aspiración integrada	Encimera de inducción con aspiración integrada
Número de zonas o áreas de cocina eléctrica	4	4
Tecnología de calentamiento	Zonas o áreas de inducción	Zonas o áreas de inducción
Para zonas o áreas de inducción no circulares: la longitud y el ancho del área de superficie útil por zona o área de inducción eléctrica calentada [mm]		
Consumo de energía por zona o área de inducción calculada por kg ($EC_{\text{coccción eléctrica}}$) en Wh/kg		
Consumo energético de la placa, calculado por kg ($CE_{\text{placa eléctrica}}$) en Wh/kg	189,2	189,2
Consumo anual de energía (AEC_{campana}) [kWh/a]	13,2	13,2
Factor de aumento de tiempo (f)	0,3	0,3
Eficiencia dinámica de fluidos (FDE_{campana}) [%]	46	46
Índice de eficiencia energética (EEl_{campana})	16,2	16,2

Tabla continuada de la última página

Identificación del modelo	HEH6443BSCWF1	HEH8443BSCWF1
Velocidad de flujo del aire medido en el mejor punto de eficiencia (Q_{BEP}) [m^3/h]	329,8	329,8
Presión del aire medido en el mejor punto de eficiencia (P_{BEP})	603	603
Flujo máximo de aire ($Q_{max.}$) [m^3/h]	610,6	610,6
Entrada de energía eléctrica medida en el mejor punto de eficiencia (W_{BEP})	120,1	120,1
Modo en espera de consumo de energía (P_s) [W]	0,38	0,38
Consumo de energía medido en el modo apagado (P_o) [W]	-	-
Modo en espera de consumo de energía (Wi-Fi) [W]	0,82	0,82
Nivel de potencia acústica (L_{WA}) [dB]	68	68
Clase de eficiencia energética	A+++	A+++
Categoría de eficiencia dinámica de fluidos	A	A
Eficiencia de filtrado de grasa ($GFE_{campana}$) [%]	91,5	91,5
Categoría de eficiencia de filtrado de grasa	B	B
Flujo de aire a velocidad mínima y máxima con uso normal [m^3/h]	149,3 - 458	149,3 - 458
Flujo de aire con ajuste intensivo o turbo [m^3/h]	610,6	610,6
Emisiones de potencia acústica ponderada A del ruido aéreo a velocidad mínima y máxima con uso normal [dB(A)]	46 - 68	46 - 68
Emisiones de potencia acústica ponderada A del ruido aéreo con ajuste intensivo o turbo [dB(A)]	74	74
Tiempo necesario para que el equipo alcance el modo o estado de bajo consumo aplicable [min.]	< 1	< 1

8.2 Información de conformidad

Modelo de equipo de radio	HSCIM - 1 módulo
Rango de frecuencia de funcionamiento	2402,0 - 2480,0 MHz
Potencia de salida máxima	7,63 dBm EIRP promedio (calculado)
Tipo de emisión	G1D
Modelo de equipo de radio	Módulo wifi
Rango de frecuencia de funcionamiento	2412 - 2472 MHz
Potencia de salida máxima	16,8 dBm EIRP promedio (calculado)
Ganancia de antena máxima	0 dBi
Modelo de equipo de radio	Módulo BLE
Rango de frecuencia de funcionamiento	2402 - 2480 MHz
Potencia de salida máxima	7,63 dBm EIRP promedio (calculado)
Ganancia de antena máxima	0 dBi

Hisense declara que el dispositivo con la función Connectlife cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones pertinentes de la Directiva 2014/53/UE. Puede encontrar la declaración de conformidad detallada en la dirección web <https://auid.connectlife.io> en la página de su dispositivo, entre los documentos adicionales.

9. Aspectos medioambientales



¡ADVERTENCIA!

Inutilice el aparato para evitar accidentes causados por un uso inadecuado (por ejemplo, niños jugando):

- Desconectar el aparato del suministro eléctrico. Con un aparato fijo, esto debe ser realizado por un electricista cualificado.
- A continuación, retire el cable de alimentación desenchufándolo del dispositivo.

9.1 Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje

En la fabricación de este electrodoméstico se han utilizado materiales sostenibles. Este electrodoméstico se debe desechar de forma responsable al final de su vida útil. Consulte con las autoridades de su localidad cómo hacerlo.

El embalaje del electrodoméstico es reciclable. Puede haberse utilizado:

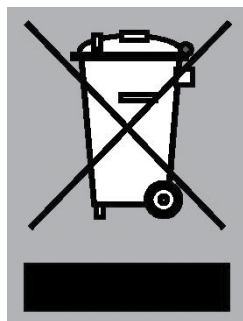
- cartón;
- película de polietileno (PE);
- poliestireno sin CFC (espuma rígida de poliestireno).

Elimine estos materiales de forma responsable y según la legislación vigente.



¡ADVERTENCIA!

Nunca permita que los niños jueguen con material de embalaje debido al peligro de lesiones o asfixia. Almacene el material de embalaje de forma segura o deséchelo de una manera respetuosa con el medio ambiente.



El electrodoméstico lleva el símbolo de un cubo de basura tachado para recordarle la obligación de deshacerse de los electrodomésticos eléctricos por separado. Esto significa que el electrodoméstico no se puede incluir con los residuos domésticos habituales al final de su vida útil. Debe depositarse en un punto municipal de recogida selectiva o entregarse a un distribuidor que proporcione este servicio.

La recogida selectiva de electrodomésticos ayuda a evitar los posibles impactos negativos sobre el entorno y la salud humana debidos a una eliminación inadecuada. De este modo se garantiza que los materiales de los que está compuesto el electrodoméstico se pueden recuperar para obtener importantes ahorros en energía y materias primas.



Declaración de conformidad

En virtud del presente documento, declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, disposiciones y reglamentos europeos, así como con los requisitos recogidos en las normas de referencia.

[illegible]

Hisense

www.hisense.com



961781-a5



Reservado el derecho a hacer modificaciones.