

Hisense

life reimagined

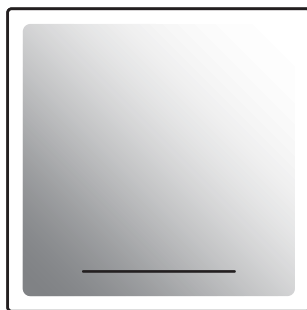
ES

ES

CL

INSTRUCCIONES DE USO

Placa de inducción



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.

Primero debe cerciorarse de que su aparato esté en buen estado. En caso de identificar algún daño causado por el transporte, comuníquese con su representante de ventas o el almacén regional que le entregó el producto. El número de teléfono está indicado en la factura o en el talón de entrega.


Las instrucciones de instalación y conexión se entregan en una hoja aparte.

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.



Para obtener instrucciones y consejos más detallados, escanee el código QR que se encuentra en la placa de características.

En el manual aparecerán algunos símbolos cuyos significados son los siguientes:

 **¡INFORMACIÓN!**
Información, consejo, sugerencia o recomendación

 **¡ADVERTENCIA!**
Advertencia de peligro general

Tabla de contenidos

1. Advertencias de seguridad	5
2. Otras advertencias importantes de seguridad	7
2.1 Antes de la primera conexión	7
3. Instalación de la placa de inducción	8
3.1 Instalación empotrada en la encimera de cocina	10
4. Conexión de la placa de inducción a la red eléctrica	14
4.1 Cable de alimentación	14
4.2 Conexión del electrodoméstico	15
5. Descripción del aparato	18
5.1 Antes del primer uso del electrodoméstico	18
6. Manejo de las placas de cocción	19
6.1 Panel de control	19
6.2 Encender/apagar la encimera	21
6.3 Detección automática de cacerolas	22
6.4 Detección del movimiento del recipiente	22
6.5 Encender/apagar la zona de cocción	22
6.6 Ajuste de calentamiento alto- "Power boost"	23
6.7 Calentamiento automático	23
6.8 Zona conectada "Bridge"	24
6.9 Pausa "Stop&Go"	25
6.10 Función de memoria "Recall function"	25
6.11 Indicador de detección de recipientes	26
6.12 Indicador de zona de cocción caliente	26
6.13 Funciones del minutero	26
6.14 Ajustes de usuario	28
6.15 Bloqueo para niños	30
6.16 Las funciones adicionales con programas automáticos	30
6.17 Limitación de la duración del funcionamiento	31
6.18 Protección automática contra sobrecalentamiento	32
6.19 Apagado automático	32
6.20 ConnectLife	32
6.21 Gestión de la conexión Wi-Fi	33
6.22 Conectar una campana externa "Hob to Hood"	34
7. Consejos y sugerencias	35
7.1 Placa de cocción	35
7.2 Principio de funcionamiento de la zona de cocción por inducción	35
7.3 Utensilios para cocción por inducción	36
7.4 Ahorro de energía	37
8. Limpieza y mantenimiento	38
9. Problemas y errores	39
9.1 Ruidos durante la cocción por inducción	41
10. Datos técnicos	41
11. Eliminación	43

1. Advertencias de seguridad

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

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.

Los medios para la desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo, de conformidad con las normas de cableado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado con el fin de evitar situaciones peligrosas (sólo para electrodomésticos con cable de conexión).

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.

En la placa de inducción no debe colocar objetos como cuchillos, cucharas, tenedores o tapas ya que pueden calentarse considerablemente.

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.

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 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.

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

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.

Las eventuales diferencias en los tonos de color entre diferentes aparatos o componentes dentro de una misma línea de diseño pueden ocurrir debido a varios factores, tales como diferentes ángulos bajo los cuales se observan los aparatos, los diferentes fondos de color, los materiales y la iluminación de la habitación.

2.1 Antes de la primera conexión

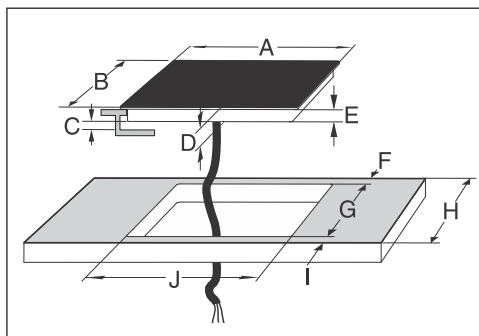


¡ADVERTENCIA!

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.

3. Instalación de la placa de inducción

Dimensiones para la instalación



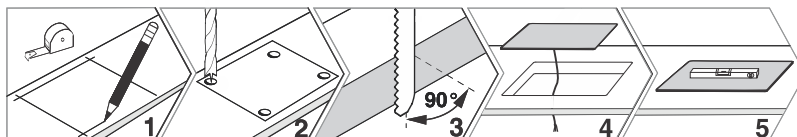
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
60 cm	595	520	min.10	54	50	mín. 40	490- 492	mín. 600	mín. 50	560- 562
80 cm	795	520	min.10	54	50	mín. 40	490- 492	mín. 600	mín. 50	760- 762



¡INFORMACIÓN!

La instalación y la conexión del electrodoméstico a la red eléctrica solo pueden ser realizadas por un técnico cualificado.

Procedimiento de instalación



- Proteja adecuadamente los bordes de la abertura cortada.
- Conecte la placa de inducción a la red eléctrica (consulte las instrucciones para la conexión de la placa a la red eléctrica).
- Coloque la placa de inducción en la abertura de corte.
- 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.



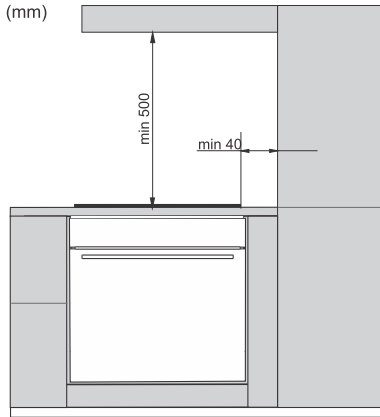
¡INFORMACIÓN!

La encimera de cocina tiene que estar completamente nivelada.



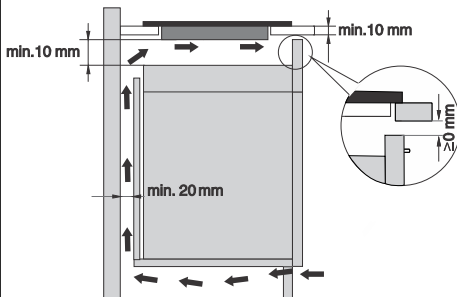
¡INFORMACIÓN!

Este aparato ya tiene una junta preinstalada.



- La placa de inducción es adecuada para ser instalada en una encimera colocada sobre un armario de cocina con un ancho mínimo de 600 mm.
- Cualquier armario de cocina que se encuentre suspendido por encima de la placa de inducción debe estar a una altura suficiente como para no perturbar el proceso de trabajo.
- La distancia vertical entre la placa de inducción y la campana extractora debe ser, como mínimo, la especificada en las instrucciones para la instalación de la campana extractora y nunca menos que 500 mm.
- La distancia entre el borde de la placa de inducción y el armario de cocina adyacente no debe ser de menos que 40 mm.
- El espacio mínimo entre la placa de inducción y la pared posterior se indica en el diagrama de instalación.

Mueble de cocina con un cajón



- En la pared trasera del armario debe haber una abertura con una altura de no menos de 140 mm a lo ancho de todo el armario.
- Se debe propiciar una ventilación adecuada.
- Debe haber un cajón debajo del armario de la cocina. No lo use para almacenar papel de aluminio ni sustancias o líquidos inflamables (como aerosoles). Mantenga estas sustancias lejos de la placa de cocción. ¡Riesgo de explosión! Tampoco debe almacenar objetos pequeños o papel, ya que podrían ser aspirados.

Mueble de cocina con un horno

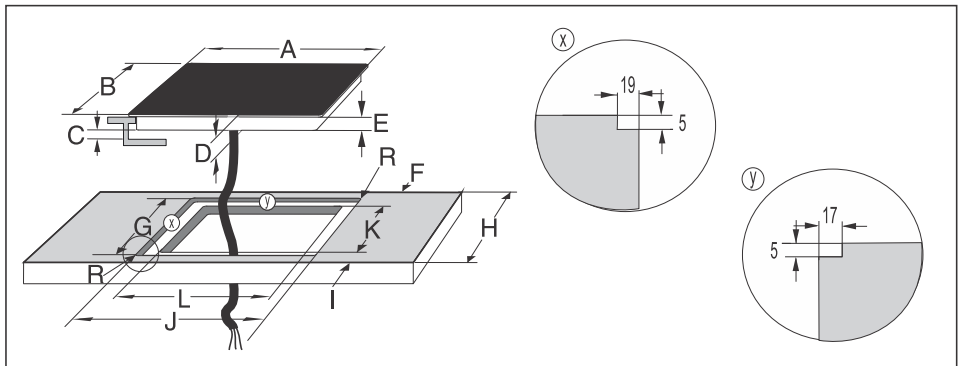
- Es posible instalar un horno debajo de la placa de inducción, siempre que sea un horno con un ventilador de refrigeración.
- Antes de instalar el horno, debe retirar la pared trasera del armario de cocina en la parte de la abertura para la instalación.
- En caso de instalar otros aparatos debajo de la cocina de inducción, no garantizamos el correcto funcionamiento del aparato.

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

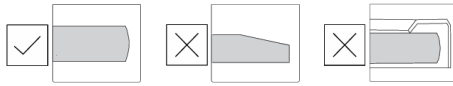
💡 ¡INFORMACIÓN!
La altura recomendada de la ranura de ventilación frontal es de 4 mm.

3.1 Instalación empotrada en la encimera de cocina

Dimensiones para la instalación



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
60 cm	595	520	min.10	54	50	mín. 40	524-525	mín. 600	mín. 50	599-600	490-492	560-562
80 cm	795	520	min.10	54	50	mín. 40	524-525	mín. 600	mín. 50	799-800	490-492	760-762



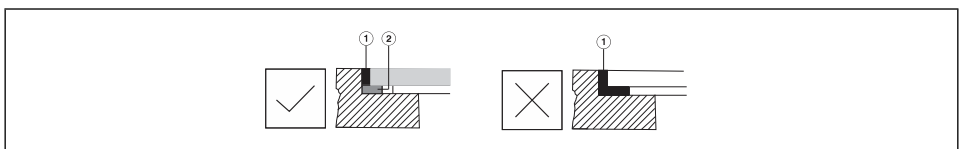
Los aparatos que no tienen bordes facetados ni marcos ornamentales son adecuados para el montaje empotrado.

VIDRIO	CORTE

Procedimiento de instalación

- Este aparato solo debe instalarse en una encimera impermeable y resistente a las 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.

1. Primero, pase el cable de alimentación a través de la abertura.
2. Coloque el aparato sobre el centro de la abertura.
3. Conecte el aparato a la red eléctrica.
4. Pruebe el funcionamiento del aparato.
5. 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).
6. Alise el sellador de silicona con una herramienta adecuada. No encienda el aparato hasta que el sellador de silicona se haya secado por completo.



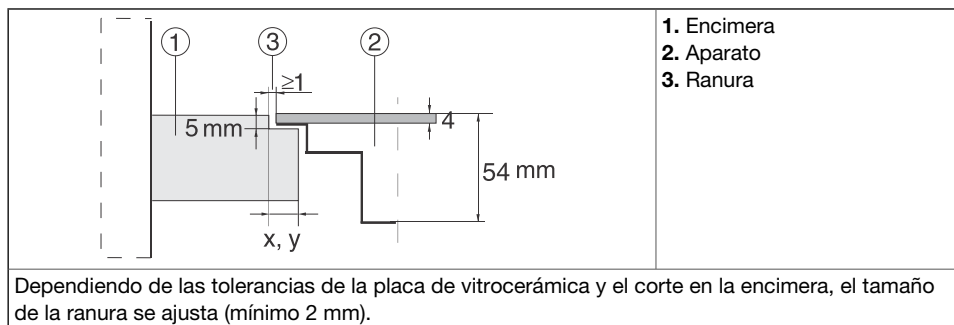
1. Sellador de silicona
2. Cinta de sellado

Encimera de piedra natural

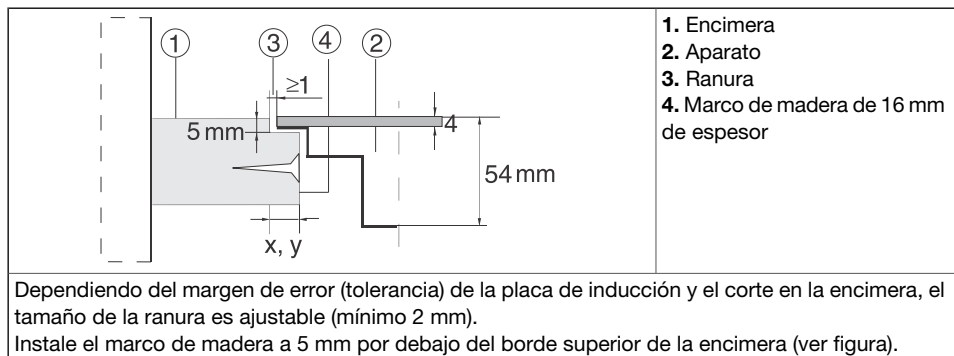


¡ADVERTENCIA!

En el caso de encimeras de piedra natural, preste especial atención a las dimensiones de montaje. Al elegir una masilla de silicona, consulte 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 cerámica, madera o vidrio



Retirar el dispositivo incorporado

Desconecte la placa de inducción de la red eléctrica. Utilice una herramienta adecuada para retirar la junta de silicona del perímetro. Retire la placa de inducción empujando de abajo hacia arriba.



¡ADVERTENCIA!

¡No intente extraer el aparato de 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.

**¡ADVERTENCIA!**

En caso de instalación del horno bajo una cocina con montaje enrasado, el grosor de la encimera debe ser de al menos 40 mm!

4. Conexión de la placa de inducción a la red eléctrica

- La protección de la red eléctrica debe cumplir con las regulaciones relevantes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características coincida con el voltaje en su red eléctrica.
- Debe haber un dispositivo de corte en la instalación eléctrica que pueda desconectar todos los polos del aparato de la red eléctrica, con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos cuando esté abierto. Los dispositivos adecuados incluyen fusibles, interruptores de protección, etc.
- La conexión debe ajustarse a la corriente y los fusibles.
- 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!

La conexión puede ser efectuada sólo por un técnico autorizado. La conexión incorrecta puede causar daños en los elementos del aparato. ¡En este caso no puede hacer valer la garantía! Antes de cada intervención siempre desconecte el aparato de la red eléctrica.

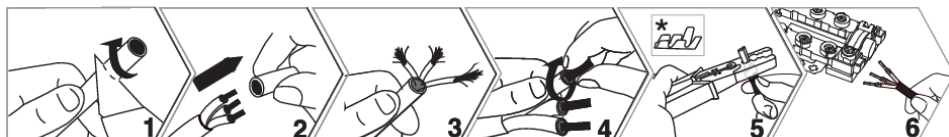


¡ADVERTENCIA!

Este aparato se puede conectar a la red eléctrica cuando su temperatura es igual a la temperatura ambiente.

4.1 Cable de alimentación

(aparato sin cable de alimentación)



* Las terminales tubulares no se suministran

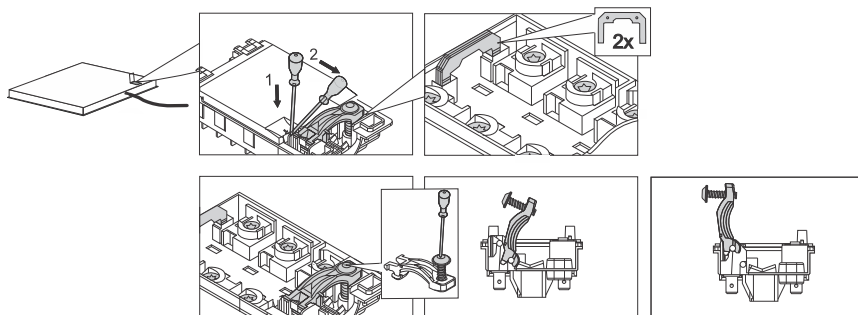


¡INFORMACIÓN!

Recomendamos usar punteras para cable (terminales de conexión).

- Lo siguiente puede usarse para la conexión:
- Cables con aislamiento de PVC tipo H05 VV-F con conductor de protección amarillo y verde, u otros cables equivalentes o mejores.
- El diámetro exterior del cable debe ser de al menos 8,00 mm.
- Pase el cable de alimentación a través de una abrazadera de alivio de tensión.

4.2 Conexión del electrodoméstico



1. Abra la tapa de la caja de terminales de conexión.
2. Conecte todo de acuerdo con su tipo de aparato. Los puentes se proporcionan en el terminal de conexión.
3. Pase el cable de alimentación a través de una abrazadera de alivio de tensión, que protege al cable de desconexiones accidentales.
4. Para cables de menor diámetro, retire la abrazadera del terminal y colóquelo en una posición más baja, como se muestra en la siguiente figura.

Terminal	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posición alta (cables de diámetros más grandes) 2. Posición baja (cables de diámetros más pequeños) 3. Aliviador de tensión

Para eliminar el aliviador de tensión de un cable en posición alta, aflójelo primero con un destornillador, colóquelo en posición vertical y sáquelo del soporte tirando de él con un poco de fuerza en la dirección que indica la flecha.

Para fijar el sujetacable en una posición baja, primero colóquelo en posición vertical y luego fíjelo al soporte aplicando fuerza en dirección vertical.

Diagrama de conexión	
	<p>Conexión monofásica (hasta 32 A)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conexión monofásica (1 1N, 220-240 V~/ 50 Hz): <ul style="list-style-type: none"> - El voltaje entre la línea y el conductor neutro es de 220 a 240 V~. Instale un puente entre las terminales 1 y 2, y entre las terminales 4 y 5. - El circuito debe estar equipado con un fusible de hasta 32 A. El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser de al menos 4 mm². - Si el fusible es de menos de 32 A, se puede reducir la corriente máxima en los ajustes del usuario (consulte la sección «Ajuste de potencia máxima - Power management»).

Diagrama de conexión	
<p>380 - 415 V 2N~/ 50 Hz</p>	<p>Conexión bifásica (16 A)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 fases, 1 conductor neutro (2 1N, 380 – 415 V ~ / 50 Hz): <ul style="list-style-type: none"> - El voltaje entre la línea y el conductor neutro es de 220-240 V~; el voltaje entre líneas es de 380-415 V~. Instale un puente entre los terminales 4 y 5. El circuito debe estar equipado con al menos dos fusibles de un mínimo de 16 A cada uno. El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser de al menos 1,5 mm².
<p>220 - 240 V 2-2N~/ 50 Hz</p>	<p>Conexión bifásica con dos conductores neutros (16 A)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 fases, 2 conductores neutros (2 2N, 220-240 V 2 2N~/50Hz): <ul style="list-style-type: none"> - El voltaje entre fases y conductor neutro es 220-240 V~. - El circuito debe estar equipado con al menos dos fusibles de un mínimo de 16 A cada uno. El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser de al menos 1,5 mm².

Conectar el cable de alimentación a la red eléctrica

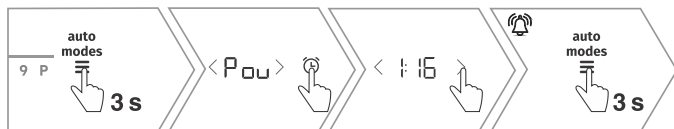
(aparato con cable de alimentación)

- La placa de cocción debe estar cableada directamente a la red eléctrica.
- Los dispositivos para la desconexión de la red eléctrica deben cumplir con las regulaciones pertinentes.
- No extienda el cable de alimentación ni permita que entre en contacto con bordes afilados.
- Si el aparato está instalado sobre un horno, asegúrese de que el cable de alimentación no pueda entrar en contacto con las partes calientes del mismo.

Conexión monofásica	Conexión bifásica		
<p>1x < 32A 220-240 V 50Hz</p> <p>A</p>	<p>2N 2 x 16 A 380-415 V 50Hz</p> <p>B</p>	<p>2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50Hz</p> <p>C</p>	<p>L, L1 = marrón L2 = negro N, N1 = gris ⊕ = amarillo y verde</p>

Conexión monofásica	Conexión bifásica	
<p>Si su red eléctrica tiene 1 fase y 1 conductor neutro, conecte el aparato como se muestra en la Figura A.</p>	<p>Si su red eléctrica tiene 2 conductores de línea y 1 conductor neutro, conecte el aparato como se muestra en el Diagrama B.</p>	<p>Si su red eléctrica tiene 2 conductores de línea y 2 conductores neutros, conecte el aparato como se muestra en el Diagrama C.</p>

Ajuste de potencia máxima- "Power management"



Después de conectar el aparato a la red eléctrica, pulse la siguiente tecla durante 3 segundos **≡**. Mientras mantiene pulsada la tecla, escuchará dos señales acústicas breves. Se abrirá el siguiente menú **P₀₀**. Si presiona la tecla **⌂** ingresará al menú adicional, donde puede usar las teclas **<** o **>** para seleccionar la potencia máxima del aparato. El primer número representa el número de fases de la conexión, y los dos números siguientes representan el valor por fase. Para guardar los ajustes, mantenga pulsada la tecla **≡** durante 3 segundos; presione **⌂** si no desea guardar la configuración. Una vez que transcurran dos minutos tras enchufar el aparato a la red, ya no podrá modificar los ajustes de potencia.



¡INFORMACIÓN!

Si los ajustes de potencia de la zona de cocción superan la potencia máxima permitida, la interfaz de usuario la reducirá automáticamente hasta el valor máximo permitido.

Número de fases	Corriente [A]	Potencia total [W]	Número y sección transversal de los cables de alimentación
1	32	7360	3 x 4,0 mm ²
1	16	3680	3 x 4,0 mm ²
1	13	2990	3 x 4,0 mm ²
1	12	2760	3 x 4,0 mm ²
1	10	2300	3 x 4,0 mm ²
2	16	7360	4 x 1,5 mm ² o 5 x 1,5 mm ² (solo para NL)
2	13	5980	4 x 1,5 mm ²
2	12	5520	4 x 1,5 mm ²
2	10	4600	4 x 1,5 mm ²



¡INFORMACIÓN!

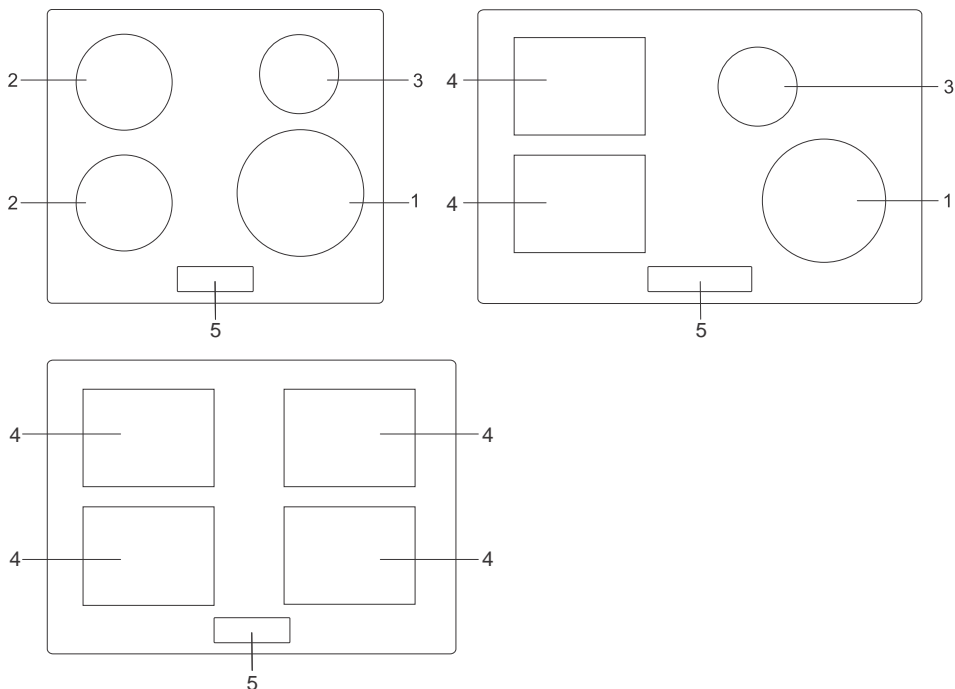
La potencia máxima permitida depende del modelo.

5. Descripción del aparato



¡INFORMACIÓN!

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.



1. Zona de cocción por inducción de 230 mm de diámetro - 2300 W/3000 W (boost)

2. Zona de cocción por inducción de 180 mm de diámetro - 1400 W/2100 W (boost)

3. Zona de cocción por inducción de 145 mm de diámetro - 1200 W/1800 W (boost)

4. Zona de cocción por inducción Bridge 210 x 180 mm - 2300 W/3000 W (boost)

5. Módulo de control de la placa de cocción

5.1 Antes del primer uso del electrodoméstico

Limpie la superficie de cocción con un paño húmedo y un poco de líquido de lavado suave.

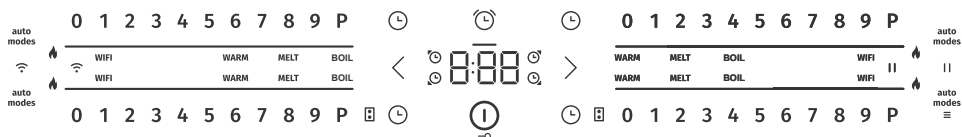
Durante el primer uso, es posible que aparezca un característico «olor a nuevo», que desaparecerá gradualmente.

6. Manejo de las placas de cocción

6.1 Panel de control






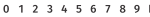
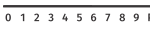

(depende del modelo)

El aparato puede tener 3 o 4 controles deslizantes.



Tecla/pantalla	Descripción
	<p>Encender/apagar la placa</p> <p>La tecla sirve para encender o apagar el aparato.</p>
	<p>Bloqueo/bloqueo infantil</p> <p>El aparato puede bloquearse y desbloquearse para evitar que se encienda involuntariamente. Presione durante 3 segundos. El electrodoméstico ya está bloqueado.</p>
	<p>Funciones del minutero</p> <ul style="list-style-type: none"> temporizador de cuenta regresiva para toda la placa de cocción; no apaga la zona de cocción.
	<ul style="list-style-type: none"> temporizador de apagado para las respectivas zonas de cocción; cuando el tiempo se acaba, la zona de cocción se apaga.
	<p>Incrementar el tiempo</p> <ul style="list-style-type: none"> Toque la tecla para aumentar en 1 minuto el temporizador o los ajustes del temporizador de programa. Mantenga presionada para aumentar rápidamente el temporizador o los ajustes del temporizador de programa hasta el valor que desee.
	<p>Reducir el tiempo</p> <ul style="list-style-type: none"> Toque la tecla para disminuir en 1 minuto el temporizador o los ajustes del temporizador de programa. Mantenga presionada para disminuir rápidamente el temporizador o los ajustes del temporizador de programa hasta el valor que desee.
	<p>Ajustes de usuario</p> <p>Toque la tecla durante 3 segundos para activar los ajustes de usuario; allí puede configurar el volumen, el brillo, la detección automática de recipientes, el bloqueo infantil y la duración de las alarmas, así como emparejar una campana extractora externa o restaurar los ajustes de usuario a la configuración de fábrica. Solo es posible acceder cuando la placa está apagada.</p>
<p>auto modes</p>	<p>Funciones adicionales</p> <p>Toque la tecla para activar los ajustes adicionales de la placa: recalentamiento, descongelación y ebullición.</p>

Tabla continuada de la última página

Tecla/pantalla	Descripción
	Configuración de conectividad Wi-Fi (depende del 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.
	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. Para encender o apagar la pausa de cocción, pulse la tecla y vuelva a encenderla.
WARM	Mantener caliente/recalentar Esta función le permite recalentar y mantener calientes los platos ya preparados.
MELT	Derretir/descongelar Esta función le permite derretir suavemente alimentos como chocolate o mantequilla. También permite descongelar alimentos.
BOIL	Llevar a ebullición/hervir en agua Esta función lleva automáticamente el agua a ebullición y luego la mantiene hirviendo.
	Bridge (depende del modelo) Pulse esta tecla para combinar las zonas de cocción.
	Temporizador relacionado con la zona de cocción El símbolo se iluminará al seleccionar el temporizador correspondiente conectado a la zona de cocción.
—	Temporizador relacionado con toda la placa El símbolo se iluminará al seleccionar el temporizador de cuenta regresiva para toda la placa.
	Pantalla de ajustes del temporizador Muestra los ajustes de tiempo.
	Control deslizante Toque o deslice este control para ajustar la potencia o apagar la zona de cocción.
	Pantalla del nivel de potencia Cuando la función FLUE no esté encendida, la pantalla de la zona de cocción estará parcialmente iluminada. Cuando se selecciona un valor, se iluminará por completo.
	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.

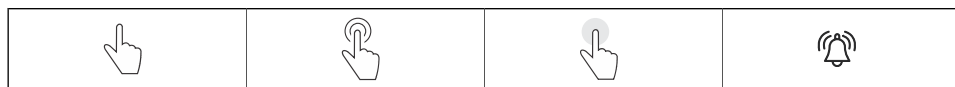

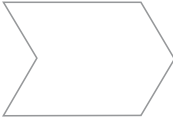


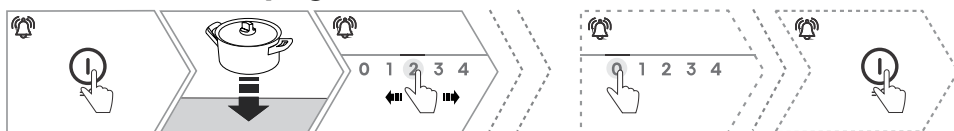




Tabla continuada de la última página

pulsación corta	pulsación prolongada	deslizar	señal acústica
			
paso inicial	paso intermedio	espera/implementación	paso opcional

6.2 Encender/apagar la encimera



1. Si pulsa  encenderá la placa de cocción.
2. El control deslizante que indica las zonas de cocción estará medio iluminado (cuando la detección automática de recipientes esté activada).
3. Coloque el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada; la barra deslizante correspondiente se iluminará por completo.
4. Ajuste la potencia de cocción tocando o deslizando el control. Escuchará una señal acústica breve.
5. Apague la placa presionando la tecla  o tocando 0 en el control deslizante de la zona seleccionada.

¡INFORMACIÓN!

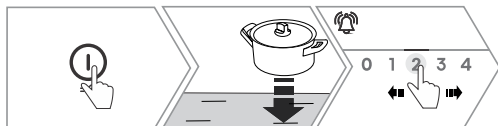
Si no enciende ninguna zona de cocción en los siguientes 20 segundos, la palca se apagará automáticamente.


¡INFORMACIÓN!

La potencia total del aparato es limitada y también depende de la configuración de las zonas de cocción. En ciertos casos, no es posible configurar dos o más zonas de cocción a la potencia más alta simultáneamente. Esto sucede especialmente cuando se ha establecido un límite de potencia adicional en el aparato en función de la instalación eléctrica doméstica.

6.3 Detección automática de cacerolas

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



1. Si pulsa  encenderá la placa de cocción.
2. Coloque el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada; la placa lo detectará automáticamente. El control deslizante correspondiente se iluminará por completo.
3. Establezca cualquier nivel de cocción.

6.4 Detección del movimiento del recipiente

Cuando la función «detección automática de recipientes» está habilitada, la placa detecta automáticamente cuando se mueve un recipiente de una zona de cocción a otra. Todos los ajustes de potencia y temporizador pueden transferirse a la nueva ubicación.



1. Transfiera los utensilios de cocina 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 siguientes 3 segundos, confirme la transferencia de los ajustes pulsando uno de los niveles en el control deslizante de la nueva zona. Escuchará una señal sonora breve.
3. Si la transferencia de ajustes no se confirma después de transcurrido este tiempo o al pulsar el nivel 0 en una nueva zona de cocción, los ajustes no se transferirán.




¡INFORMACIÓN!

No es posible utilizar la función de detección de movimiento de recipientes en una zona de cocción con los programas automáticos para calentar (WARM), derretir (MELT) o hervir (BOIL) activados.

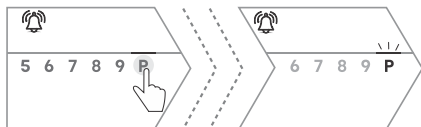
6.5 Encender/apagar la zona de cocción



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.
5. Apague la placa tocando el 0 en el control deslizante o presionando  para apagar el aparato.

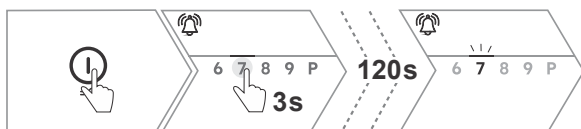
6.6 Ajuste de calentamiento alto- "Power boost"

Para una cocción rápida, puede activar el ajuste de calentamiento alto en las zonas de cocción. Esta potencia adicional de las zonas de cocción le permitirá calentar rápidamente cantidades mayores de agua. La potencia de funcionamiento adicional se activa durante un máximo de 10 minutos y luego se reduce automáticamente al nivel 9. Si la placa no está demasiado caliente, es posible reactivarla.



1. Coloque el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada.
2. Establezca el nivel con potencia adicional.
3. Para apagar la función "Power boost", reduzca la potencia de la zona de cocción.

6.7 Calentamiento automático



Al activar esta función, la zona de cocción seleccionada se calentará durante un período de tiempo a una potencia más alta, antes de pasar automáticamente al nivel establecido. Para encender esta función, seleccione el nivel de potencia y manténgalo presionado durante 3 segundos. La función automática solo se puede activar si la zona de cocción está apagada.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8
Tiempo de calentamiento [s]	40	70	120	180	260	430	120	195



¡INFORMACIÓN!

La función automática de calentamiento rápido es adecuada para platos que primero tienen que calentarse a máxima potencia y luego cocinarse durante un período de tiempo más largo y con un nivel de potencia más bajo sin necesidad de supervisión constante.

La función automática de calentamiento rápido no es adecuada para platos asados, fritos o salteados o que requieran que se los voltee, se les agregue agua o se los mezcle frecuentemente, ni para platos que necesitan hervir durante un tiempo prolongado en una olla a presión.

Durante el funcionamiento automático, el nivel de potencia establecido se ilumina y el nivel 9 parpadea.

Durante la operación de la función automática, se desactivará si se disminuye el nivel de potencia. Si el nivel de potencia se aumenta durante la operación de la función automática, el nuevo temporizador incluirá el tiempo que ya ha transcurrido en el nivel seleccionado anterior. Si el tiempo transcurrido supera el tiempo que desea restablecer, el programa automático finalizará automáticamente.

6.8 Zona conectada "Bridge"

(depende del modelo)

Las zonas de cocción en el lado izquierdo o derecho de la placa de cocción 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.



¡NOTA!



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 la bandeja para hornear, procure no tapar el módulo de control con ella.

Puede combinar zonas de cocción si:

- Ambas zonas están inactivas.
- Una de las zonas compatibles está activa: el nivel establecido de la zona de cocción conectada se transferirá desde la zona activa.
- Ambas zonas de cocción están activas: el nivel establecido de la zona de cocción conectada se transferirá desde la zona activa que estaba operando a un nivel inferior. Si ambas zonas de cocción se ajustan al mismo nivel antes de combinarse, se transferirá la misma potencia.



1. Si pulsa durante 1 segundo  activará la función. Escuchará una señal acústica breve.
2. Ajuste el nivel de cocción con el control deslizante inferior o superior.
3. Desactive la función presionando la tecla  o tocando 0 en el control deslizante. Escuchará una señal acústica breve.




¡NOTA!

Los temporizadores activos vinculados a las zonas de cocción que desea combinar se apagarán cuando lo active.

6.9 Pausa"Stop&Go"

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



1. Si pulsa durante 1 segundo **||** activará la función. Escuchará una señal sonora breve, la tecla de pausa parpadeará y todos los temporizadores configurados se detendrán temporalmente. Si el temporizador de cuenta regresiva activado está conectado a toda la placa, continuará funcionando.
2. Todos los botones estarán inactivos excepto **||** y .
3. Si pulsa durante 1 segundo **||** dentro de los 10 minutos siguientes, desactivará la función. La placa continuará funcionando con los mismos ajustes de 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 global está activado, permanecerá activo en el modo Stop&Go; puede confirmarlo con cualquier botón.

6.10 Función de memoria"Recall function"

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



1. Reinicie la interfaz de usuario dentro de los 9 segundos siguientes al apagado de la placa.
2. Después del encendido, el indicador **||** parpadeará durante 7 segundos.
3. En los 7 segundos siguientes al encendido de la placa, active la tecla **||** para restablecer los ajustes que estaban establecidos antes de que la placa se apague. Escuchará una señal acústica cuando se restauren los ajustes.
4. Si la tecla **||** no se activa dentro de un intervalo de tiempo de 7 segundos, o si activa cualquier otra tecla inmediatamente después de encender la placa, los ajustes no se podrán revertir.

6.11 Indicador de detección de recipientes



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.

6.12 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 encenderá; durante este tiempo, puede usar esa temperatura para mantener los alimentos calientes o para derretir alimentos.



¡INFORMACIÓN!

Cuando se apaga, es posible que la zona de cocción aún esté caliente.



¡ADVERTENCIA!

¡Tenga cuidado, hay riesgo de quemaduras!

6.13 Funciones del minutero

El aparato le permite configurar un temporizador de cuenta regresiva que está conectado a toda la placa de cocción o establecer horas para los programas que están conectados a cada zona de cocción.

Temporizador de cuenta regresiva para toda la placa de cocción



El temporizador de cuenta regresiva solo se puede configurar cuando la interfaz de usuario está encendida. Cuando el temporizador de cuenta regresiva está configurado, la cuenta regresiva continuará incluso después de apagar la placa o mientras la función Stop&Go está activa. Una vez transcurrido el tiempo establecido, escuchará una señal acústica, que puede desactivar pulsando cualquier tecla.



¡INFORMACIÓN!

Una vez transcurrido el tiempo, la señal acústica también se puede desactivar apagando o poniendo en pausa la placa. Presione cualquier tecla para confirmar.

Temporizador del programa

Cuando el temporizador del programa establecido finalice ☹, la zona de cocción que estaba conectada a él se apagará y escuchará una señal acústica. Puede desactivar la señal acústica pulsando cualquier tecla. El temporizador de programa solo se puede configurar cuando la zona de cocción está activa.



Ajustes de la función de tiempo

1. Si pulsa ☹ / ☺ activará los ajustes de tiempo. La pantalla comenzará a parpadear 0:00 y mostrará el icono correspondiente a la función de tiempo seleccionada.
2. Si pulsa < y > puede establecer el tiempo que desee dentro de un rango entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos.
3. La función de tiempo se puede confirmar manualmente pulsando ☹ / ☺ o se confirmará automáticamente después de 7 segundos desde la última modificación del tiempo deseado.
4. Una vez que el temporizador haya sido confirmado adecuadamente, escuchará una señal acústica y el icono correspondiente a la función del temporizador estará completamente iluminado.
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 tiempo, el icono del temporizador asociado que se muestra actualmente en la pantalla se ilumina por completo. Otros iconos de las funciones de tiempo establecidas se iluminarán a medias, indicando que las funciones están configuradas pero no se muestran en la pantalla. Para mostrar la función de tiempo establecido seleccionada, toque 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.
2. Pulse de nuevo la tecla ☹ / ☺ ; la pantalla del temporizador junto con el icono de la función de tiempo asociado comenzarán a parpadear.
3. Modifique la función de tiempo como desee pulsando > y < .
4. La función de tiempo se puede confirmar manualmente pulsando ☹ / ☺ o se confirmará automáticamente después de 7 segundos desde la última modificación del tiempo deseado.

Apagar la función de tiempo

La función de tiempo se puede apagar pulsando simultáneamente > y < cuando se muestre en la pantalla o configurando la función de tiempo en 0:00 y luego confirmando (consulte la sección «Modificar la función de tiempo»).

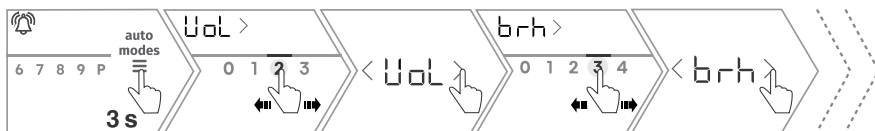
6.14 Ajustes de usuario

En este aparato es posible configurar: volumen, brillo, detección automática de recipientes, bloqueo infantil, duración de la alarma, conexión externa de la campana extractora (según el modelo), restablecimiento de fábrica.



¡INFORMACIÓN!

La placa debe estar apagada para acceder a los ajustes de usuario.



1. Con la interfaz de usuario desactivada, ingrese en el menú de ajuste de parámetros con una pulsación de 3 segundos en .
2. La pantalla mostrará **SEt** y después de 2 segundos mostrará **UOL** .
3. Use **<** y **>** para navegar por el menú de los ajustes posibles.
4. Los ajustes disponibles para el parámetro seleccionado se mostrarán con una línea semiluminada por encima de los valores que se pueden configurar. El valor establecido actualmente estará completamente iluminado.
5. Para salir de los ajustes de usuario, presione durante 3 segundos la tecla (se guardarán los ajustes) o la tecla (los ajustes no se guardarán).



¡INFORMACIÓN!

Si un temporizador activo está conectado a toda la placa de cocción, no será posible ingresar a los ajustes de usuario.

Tecla/pantalla	Descripción
	Establecer un límite de potencia Después de conectar el aparato a la red eléctrica, active la siguiente tecla . Después de 2 minutos, ya no será posible utilizar el ajuste de potencia.
	Ajuste del volumen Con el control deslizante, puede establecer el nivel de volumen que desee entre los niveles 0 y 3.

Tabla continuada de la última página

Tecla/pantalla	Descripción
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 activar (1) o desactivar (0) esta función.
Loc	Ajuste del bloqueo para niños Use el ajuste 0 o 1 para encender o apagar el bloqueo automático del aparato.
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
FAC	Restablecimiento de fábrica Mantenga presionado 1 para que los ajustes de usuario vuelvan a los valores predeterminados de fábrica.
Mod	Modo de la campana extractora (depende del modelo) El ajuste solo tendrá una función si la placa está conectada a la campana extractora 1 = Modo manual 2 = Modo automático (preestablecido)
SEN	Sensibilidad de la campana (depende del modelo) El ajuste solo tendrá una función si la placa está conectada a la campana extractora Puede configurar varios perfiles relacionados con la sensibilidad de la campana en modo de funcionamiento automático 2 = Sensibilidad media 3 = Sensibilidad alta

6.15 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. Toque durante 3 segundos.

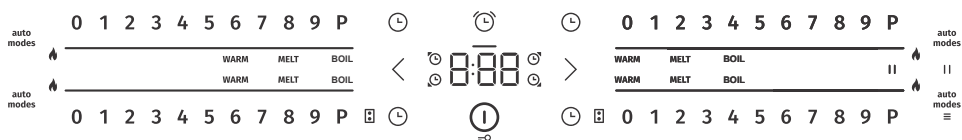
2. La palabra «Loc» aparecerá en la pantalla de función del temporizador. Escuchará un pitido; la placa ya está bloqueada.

3. Con la placa esté bloqueada, toque durante 3 segundos. Escuchará un pitido; la placa ya está desbloqueada.

6.16 Las funciones adicionales con programas automáticos

Este aparato cuenta con tres funciones adicionales: recalentar, derretir/descongelar y hervir.

Las funciones adicionales permiten el control automático de la temperatura, sin necesidad de ajustar el nivel de calentamiento durante la cocción.



1. Si presiona se abrirá el menú adicional. La barra deslizante en la zona de cocción seleccionada desaparecerá y se mostrarán las funciones adicionales.

2. La función adicional se activa pulsando el número que está abajo o arriba (dependiendo de la zona de cocción) de la función adicional que desea activar. El menú adicional se cerrará cuando vuelva a presionar o se cerrará automáticamente si no selecciona ningún programa en un plazo de 5 segundos.

3. Escuchará una señal acústica que indica que la función adicional está activada.

4. Las funciones de calentar (WARM) y hervir (BOIL) consisten en una fase de precalentamiento y una fase de mantenimiento de la temperatura. El icono de la función adicional parpadeará hasta que se alcance la temperatura ideal. Escuchará una señal acústica que indica que la fase de precalentamiento está completa; el icono de programa estará completamente iluminado.

5. La función activa se puede desactivar en cualquier momento presionando el valor 0 en la zona de cocción correspondiente.

6. Después de activar la función adicional, puede configurar el temporizador del programa en la zona de cocción correspondiente. Después de que el temporizador del programa establecido finalice, la función adicional se apagará (consulte la sección «Funciones de tiempo» para configurarla).

Tabla continuada de la última página

7. Si desea modificar la función adicional después de haberla configurado, hágalo pulsando **auto modes**. Se abrirá el menú con los programas adicionales. Establezca otra vez el programa que desee o cierre el menú.

Tecla/pantalla	Descripción
WARM	Mantener caliente/recalentar Esta función le permite recalentar y mantener calientes los platos ya preparados.
MELT	Derretir/descongelar Esta función le permite derretir suavemente alimentos como chocolate o mantequilla. También permite descongelar alimentos.
BOIL	Llevar a ebullición/hervir a fuego lento en agua 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!

Con la aplicación ConnectLife, además de otras funciones adicionales, se abre la posibilidad de utilizar más de 100 recetas guiadas y de controlar fácilmente el estado de la cocción. Si se inicia alguna función adicional a través de la aplicación ConnectLife, la visualización de la operación en la interfaz de usuario será diferente a la mostrada anteriormente. Las instrucciones de funcionamiento están disponibles en la aplicación ConnectLife.



¡INFORMACIÓN!

Si retira el recipiente de la zona de cocción mientras la función adicional está activa, la función se detendrá. La función adicional seleccionada parpadeará junto con la barra deslizante iluminada correspondiente. Si vuelve a colocar el recipiente dentro de los 20 segundos siguientes, la función adicional se reanudará; de lo contrario, se desactivará.



¡INFORMACIÓN!

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

6.17 Limitación de la duración del funcionamiento

Por razones de seguridad, el tiempo de cocción de cada zona de la placa está limitado a una duración máxima.

El tiempo máximo de cocción depende del último nivel de potencia que haya configurado. Si no se modifica el nivel de potencia durante un tiempo prolongado, la zona de cocción se apagará automáticamente cuando alcance la duración máxima de cocción (consulte la tabla a continuación).

Nivel de potencia de cocción	A**	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Tiempo máximo de funcionamiento (h)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5	1,5

* Después de 10 minutos, la potencia disminuirá automáticamente a 9; después de 1 hora y media, la zona de cocción se apagará.

** Programas automáticos

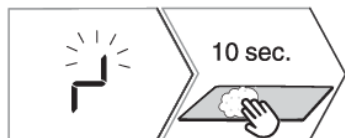
6.18 Protección automática contra sobrecalentamiento


La placa de inducción está equipada con un ventilador para la refrigeración de los componentes electrónicos durante la cocción. Es posible que el ventilador siga funcionando durante un tiempo incluso después de que finalice el proceso de cocción.

La placa también está equipada con un protector contra sobrecalentamientos que previene el daño de los componentes electrónicos. Este protector funciona en varios niveles. Cuando la temperatura de la zona de cocción es excesivamente alta, reduce la potencia de cocción automáticamente. Si esto no es suficiente, sigue disminuyendo la potencia hasta que los mecanismos de seguridad desconectan completamente la zona de cocción. Cuando la placa de inducción se enfría, su potencia total vuelve a estar disponible.

6.19 Apagado automático

Si las teclas reciben un estímulo de activación prolongado durante la cocción (por ejemplo, debido a un derrame de líquido o a un objeto colocado sobre las teclas del sensor), todas las zonas de cocción se apagarán automáticamente después de transcurridos 10 segundos.



1. En la pantalla parpadeará .

2. Retire el objeto o limpie el líquido derramado en las teclas del sensor dentro de un intervalo de 5 segundos para mantener los ajustes del nivel de potencia. Si no retira el objeto o limpia el líquido derramado dentro de un intervalo de 10 segundos, la placa de inducción se apagará automáticamente.

6.20 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.

1. Instale la aplicación **ConnectLife** y cree una cuenta.
2. Dentro de la aplicación **ConnectLife**, diríjase al menú «Añadir dispositivo» y seleccione el tipo de aparato que desee. Luego escanee el código QR (puede encontrarlo en la placa de identificación del aparato; también puede ingresar el número AUID/MV manualmente).
3. A continuación, la aplicación le guiará por el proceso para conectar su teléfono con el electrodoméstico.
4. Una vez conectado, podrá controlar el horno a distancia a través de la aplicación móvil.

6.21 Gestión de la conexión Wi-Fi

(depende del modelo)

Para acceder a los ajustes del módulo Wi-Fi, encienda el aparato y presione .






1.	<p>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.</p>
2.	<p>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 3D adjunto durante este tiempo. NOTA: Para otros ajustes, siga las instrucciones de la aplicación ConnectLife.</p>
3.	<p>Conectar más usuarios: Para conectar usuarios adicionales, 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.</p>

Tabla continuada de la última página




4.	Eliminar todos los usuarios conectados: Tras una pulsación prolongada de la tecla (entre 10 y 13 segundos), la palabra «UPr» aparecerá en la pantalla y una línea parpadeará debajo de la tecla del temporizador. Al presionar el temporizador, activará la función de eliminación. Cuando ingrese en el menú, verá un temporizador de 1 minuto que estará presente hasta que los usuarios conectados se eliminen del dispositivo. Use este ajuste para eliminar a todos los usuarios conectados 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  desaparecerá.

6.22 Conectar una campana externa "Hob to Hood"

(depende del modelo)

Este aparato puede conectarse a una campana de extracción externa compatible. Consulte con el fabricante cuáles son las campanas extractoras compatibles.

Encienda la interfaz de usuario y asegúrese de que no haya zonas de cocción activas.

1. Encienda el módulo Wi-Fi (consulte la sección 5.18 «Operación de Wi-Fi»)
2. Antes de utilizar la función «Hob to Hood» por primera vez, debe actualizar la placa con la aplicación ConnectLife.
3. Para emparejar los dispositivos, 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, habilite el emparejamiento en el otro dispositivo (consulte las instrucciones de la campana externa). Los dispositivos se conectarán automáticamente.
4. Después de establecer correctamente la conexión, el símbolo  permanecerá encendido.
5. Para desconectar el aparato de la campana extractora, mantenga presionada la tecla  hasta que aparezca el menú «UPr» y una línea parpadee debajo de la tecla del temporizador. Al presionar el temporizador, activará la función de eliminación. Cuando ingrese en el menú, verá un temporizador de 1 minuto que estará presente hasta que los usuarios conectados se eliminen del dispositivo.



¡INFORMACIÓN!

Con la función «UPr», además de la campana extractora, también eliminará a otros usuarios conectados.

7. Consejos y sugerencias

7.1 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.



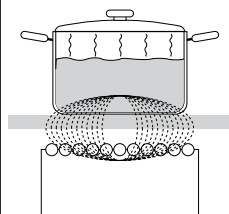
¡ADVERTENCIA!

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.

7.2 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.



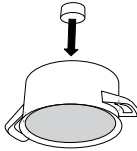
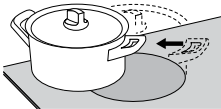
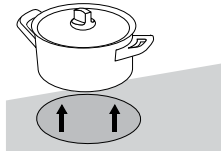
La placa de cocción está equipada con zonas de cocción por inducción de alta eficiencia. El calor se genera directamente en el fondo de la olla donde más se necesita. Esto evita cualquier pérdida a través de la superficie de vitrocerámica. El consumo de energía es considerablemente menor que en las zonas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

7.3 Utensilios para cocción por inducción

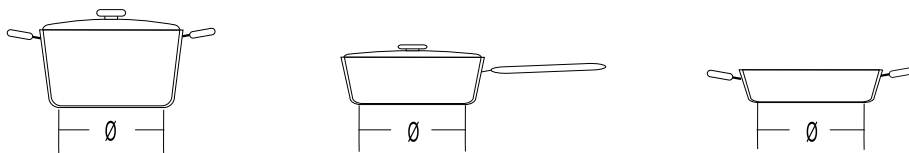
	<p>La prueba del imán: Utilice un imán pequeño para comprobar si el fondo de la olla es ferromagnético. Si el imán se pega al fondo de la sartén, entonces es adecuado para una cocina de inducción.</p>
	<p>Asegúrese de que la olla o la sartén se encuentre en el centro de la zona de cocción.</p>
	<p>Para 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.</p>

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.
- Cerciórese 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.

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
Ø 195 x 210 mm	Ø 110 mm

El fondo de la cacerola debe ser plano.



7.4 Ahorro de energía

- 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.

8. 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 pueden desgastarse por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero o recipientes con la base 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.

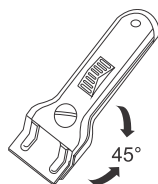
Elimine la suciedad pesada con limpiadores especiales para superficies vitrocerámicas. Siga las instrucciones del fabricante de los productos. Procure eliminar completamente los residuos de productos después de la limpieza, ya que pueden dañar la superficie vitrocerámica al calentarse. Elimine la suciedad 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.

9. Problemas y errores

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

Antes de realizar cualquier reparación, desenrosque el fusible para asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.

No realice ninguna reparación no autorizada en el aparato, ya que esto puede generar riesgos de descarga eléctrica y cortocircuito. Estas tareas deben dejarse en manos de un profesional o un técnico de servicio.

En caso de problemas menores con el funcionamiento del electrodoméstico, consulte este manual para ver si puede solucionarlo por su cuenta.

Guardé este manual de usuario para futuras consultas y entréguelo a los propietarios o usuarios posteriores del aparato.

A continuación se ofrecen algunos consejos sobre cómo corregir algunos de los problemas más habituales.



Problema/error	Causa/rectificación de un fallo
El fusible principal de casa se cae con frecuencia.	Para solucionar el problema, compruebe que se haya establecido el límite de corriente de entrada correcto en los ajustes de usuario (parámetro). Si el problema persiste, llame a un técnico de servicio. 
Señal acústica y pantalla 	Se ha derramado líquido sobre la superficie del sensor o se colocó un objeto sobre los sensores. Limpie la superficie del sensor.
Poca sensibilidad de las teclas	Limpie el área de operación del aparato y séquelo por completo. Retire cualquier recipiente o plato. Deje que el aparato se enfríe. Desconecte el aparato de la red eléctrica durante un minuto (desenrosque el fusible o apague el interruptor principal).
Caliente	La interfaz de usuario está demasiado caliente para funcionar. Espere a que la interfaz se enfríe.
Err	No es posible conectar o desconectar el aparato de la aplicación ConnectLife. Pruebe con un restablecimiento de fábrica.
E20, E47, E48	Fallo en los componentes electrónicos internos. Desconecte el aparato de la red eléctrica durante un minuto (desenrosque el fusible o apague el interruptor principal).
E42	Fallo en la interfaz de control. Limpie el área de la interfaz de control y espere a que se seque. Desconecte el aparato de la red eléctrica durante un minuto (desenrosque el fusible o apague el interruptor principal).
E00, E01, E02, E03, E04, E05, E21	Compruebe que el aparato esté correctamente conectado a la red eléctrica y que todos los contactos de los terminales estén correctamente atornillados. Compruebe que el voltaje conectado sea adecuado.
E18	Refrigeración insuficiente del aparato. Compruebe que el aparato esté instalado de acuerdo con las indicaciones del manual del usuario.

Tabla continuada de la última página

Problema/error	Causa/rectificación de un fallo
E19	La temperatura de la zona de cocción es demasiado alta. No intente calentar recipientes vacíos.

Si, a pesar de seguir los consejos anteriores, no puede remediar la interferencia, desconecte el aparato de la red eléctrica durante un minuto (desenrosque el fusible o apague el interruptor de alimentación principal). Si el error vuelve a producirse, llame a un técnico de servicio. La garantía no cubre la solución de defectos o quejas derivados de una conexión o un uso incorrecto del aparato. En este caso, los gastos de reparación correrán por su cuenta.



¡ADVERTENCIA!

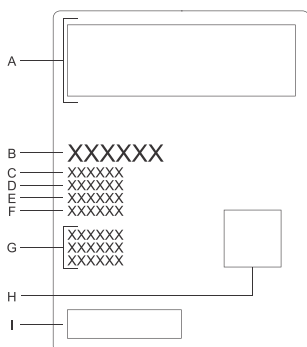
Antes de realizar reparaciones, desconecte el aparato de la red eléctrica (retirando el fusible).

9.1 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.

10. Datos técnicos

(depende del modelo)



- A. Diagrama de cableado
- B. Marca comercial
- C. Modelo
- D. Tipo
- E. Código
- F. Número de serie
- G. Datos técnicos
- H. Código QR
- I. Etiquetas 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.

11. Eliminación



Para el embalaje utilizamos materiales amables con el medio ambiente, que pueden ser transformados (reciclados), depositados o destruidos sin daño para el medio ambiente. Con este fin el embalaje está debidamente rotulado.

Este **símbolo** en el aparato o en su embalaje indica que no debe ser manejado como un residuo casero ordinario. Eliminar el aparato transportándolo a un lugar de colección de equipo eléctrico y electrónico desgastado.

De este modo se puede evitar los impactos negativos en el medio ambiente y en la salud de la gente que podrían aparecer si el aparato fuese eliminado de una manera incorrecta. Para informaciones más detalladas relativas a la eliminación y a la transformación de este producto contacte el órgano municipal responsable de la gestión de residuos, el servicio de eliminación de residuos o la tienda donde adquirió el producto.

Nos reservamos el derecho de eventuales cambios y errores en las instrucciones de uso.

12. Información de conformidad

Tipo de equipamiento de radio:	Módulo HLW3215-TG01
Indicador de wifi	
Rango de frecuencia de funcionamiento:	2.4000 GHz - 2.4835 GHz
Potencia máxima de salida:	≤ 10 dBm/MHz (EIRP) (ganancia de antena < 10 dBi)
Ganancia máxima de la antena:	Ganancia: 0 dBi
Indicador de Bluetooth	
Rango de frecuencias:	2.400 GHz - 2.4835 GHz
Salida de la señal portadora:	6 dBm (≤10 dBm)
Tipo de emisión:	F1D

La empresa 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.

Hisense
life reimagined



961295-a16

