

Hisense

life reimagined

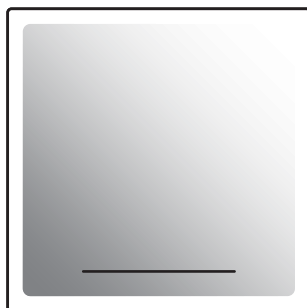
ES

ES

CL

INSTRUCCIONES DE USO

Placa de inducción

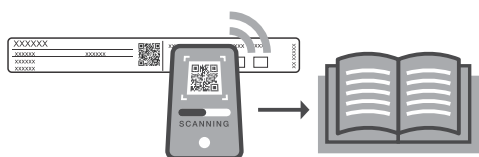


Le agradecemos la confianza que ha demostrado al comprar nuestro aparato.

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.

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	4
2. Otras advertencias importantes de seguridad	6
2.1 Antes de la primera conexión	6
3. Instalación de la placa de inducción	7
3.1 Instalación empotrada en la encimera de cocina	10
3.2 Colocar la junta de espuma	13
4. Conexión de la placa de inducción a la red eléctrica	13
4.1 Cable de alimentación	13
4.2 Conexión del electrodoméstico	14
5. Descripción del aparato	17
5.1 Antes del primer uso del electrodoméstico	17
6. Manejo de las placas de cocción	18
6.1 Panel de control	18
6.2 Encender la placa de cocción por inducción	20
6.3 Encendido de las zonas de cocción	20
6.4 Zona conectada	20
6.5 Función automática para el calentamiento rápido	21
6.6 Power Boost	23
6.7 Protección infantil / bloqueo	23
6.8 Funciones del minutero	24
6.9 Indicador de calor residual	25
6.10 Limitación de la duración del funcionamiento	25
6.11 Protección de sobrecalentamiento	26
6.12 Apagado automático	26
6.13 Apagado de la zona de cocción	26
6.14 Apagado de toda la placa de cocción	27
7. Ajustes de usuario	28
8. Consejos y sugerencias	30
8.1 Placa de cocción	30
8.2 Principio de funcionamiento de la zona de cocción por inducción	30
8.3 Utensilios para cocción por inducción	31
8.4 Ahorro de energía	32
9. Limpieza y mantenimiento	33
10. Problemas y errores	34
10.1 Ruidos durante la cocción por inducción	35
11. Datos técnicos	35
12. Eliminación	36

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.

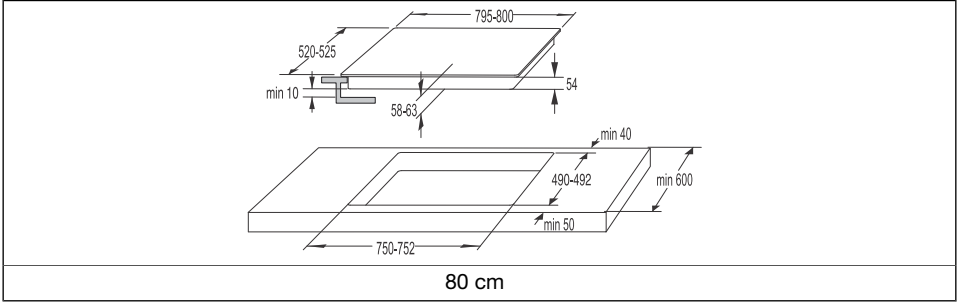
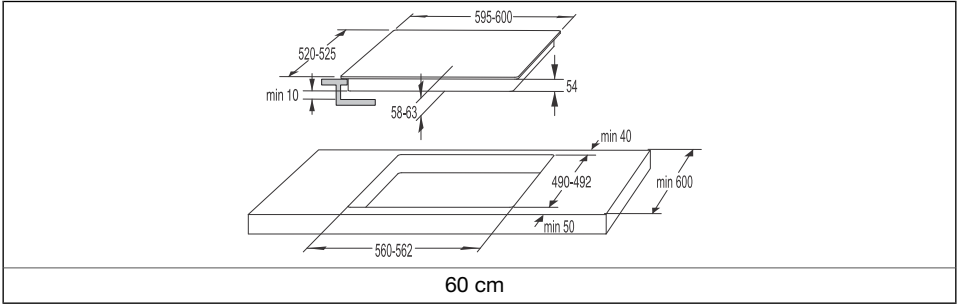
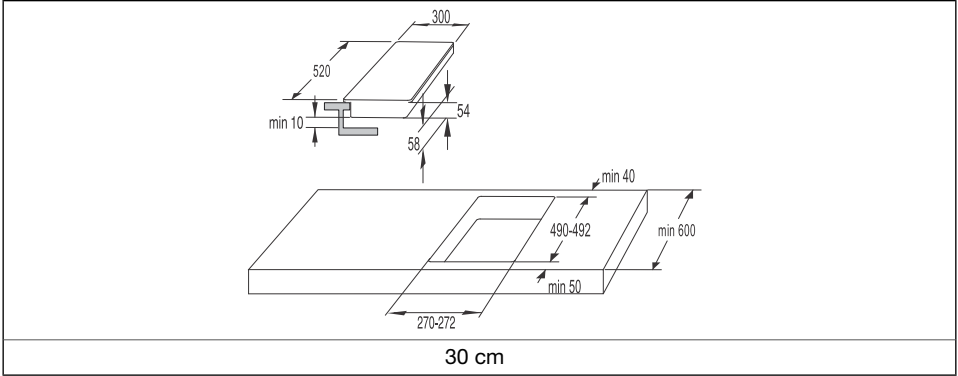
2.1 Antes de la primera conexión



¡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.

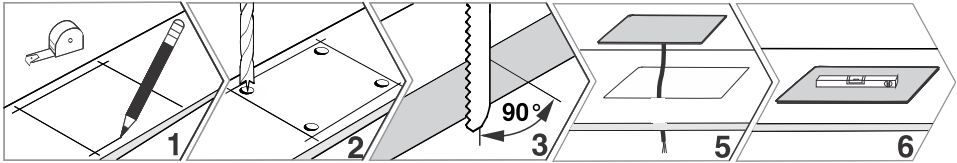
3. Instalación de la placa de inducción



¡INFORMACIÓN!

La instalación de este aparato en una encimera de cocina y su posterior conexión a la red eléctrica solo puede ser realizada por un técnico debidamente 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.

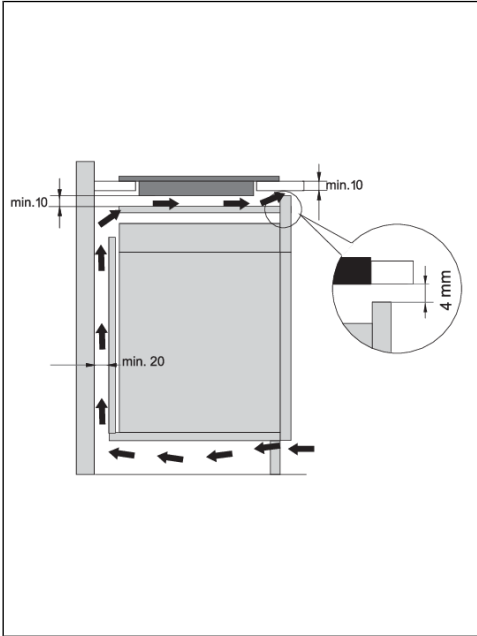


¡INFORMACIÓN!

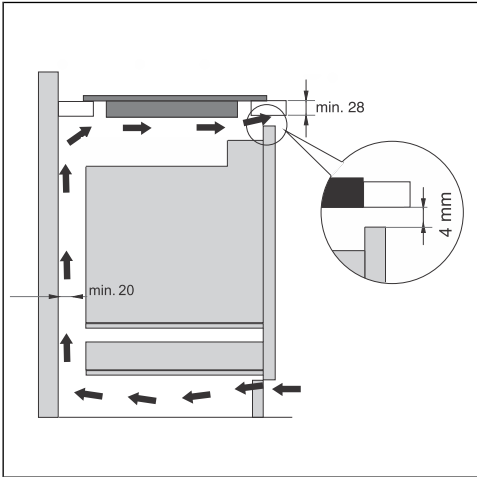
La encimera de cocina tiene que estar completamente nivelada.

	• 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. Además, debe haber una abertura de al menos 4 mm en la parte frontal a lo ancho de todo el armario.
	• Se debe instalar un panel divisorio horizontal debajo de la placa de inducción en toda su longitud. Debe haber al menos 10 mm de espacio libre entre el extremo inferior de la placa y el panel divisorio.
	• Se debe propiciar una ventilación adecuada desde la parte trasera.
	• Si debajo de la placa hay un cajón, 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!

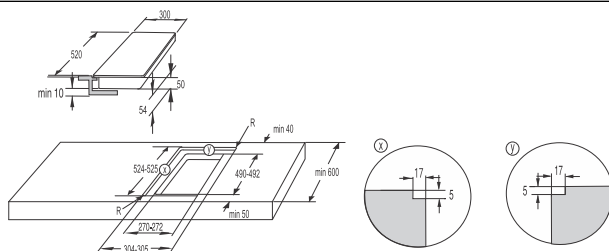
Mueble de cocina con un horno

	• 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.
	• Además, debe haber una abertura de al menos 4 mm en la parte frontal a lo ancho de todo el armario.
	• En caso de instalar otros aparatos debajo de la cocina de inducción, no garantizamos el correcto funcionamiento del aparato.

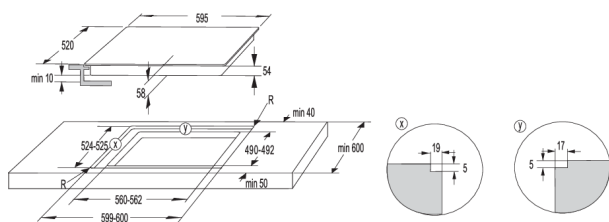
 ¡INFORMACIÓN!

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

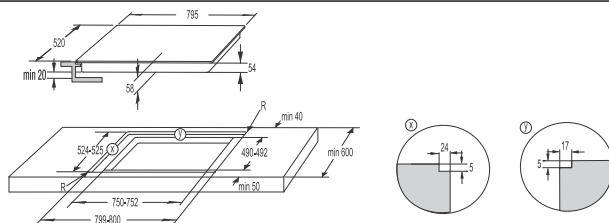
3.1 Instalación empotrada en la encimera de cocina



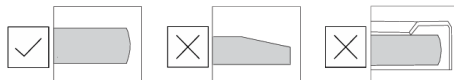
30 cm



60 cm



80 cm



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

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, 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.

1. Encimera
2. Aparato
3. Ranura

Tabla continuada de la última página

Dependiendo de las tolerancias de la placa de vitrocerámica y el corte en la encimera, el tamaño de la ranura se ajusta (mínimo 2 mm).

Encimera de cerámica, madera o vidrio

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

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

Al cortar, considere el radio de los bordes del vidrio.

VIDRIO	CORTE

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.

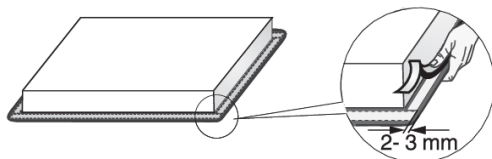
¡ADVERTENCIA!
¡No intente extraer el aparato de la parte superior de la encimera!

¡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!
Si se instala un horno debajo de una placa de inducción con montaje empotrado, el grosor de la encimera debe ser de al menos 45 mm.

3.2 Colocar la junta de espuma

Antes de instalar la placa de inducción en la encimera de la cocina, coloque la junta de espuma suministrada con el aparato en la parte inferior de la placa. ¡Algunos aparatos ya vienen con la junta instalada!



1. Retire la película protectora de la junta.
2. Fíjela a la cara inferior de la superficie de vidrio, a 2-3 mm del borde y a lo largo de todo el perímetro del panel de vidrio.
3. Es posible que la junta no coincida en las esquinas.
4. Cuando instale la junta, asegúrese de que no se dañe con objetos afilados o por el contacto con ellos.



¡ADVERTENCIA!

¡Es prohibido instalar un aparato sin junta!

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.

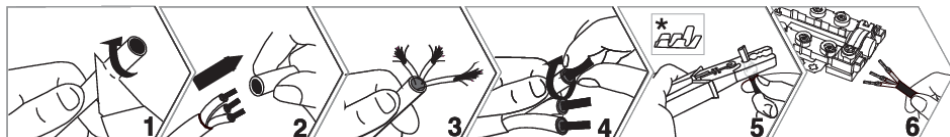


¡ADVERTENCIA!

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.

4.1 Cable de alimentación

(aparato sin cable de alimentación)



* Las terminales tubulares no se suministran



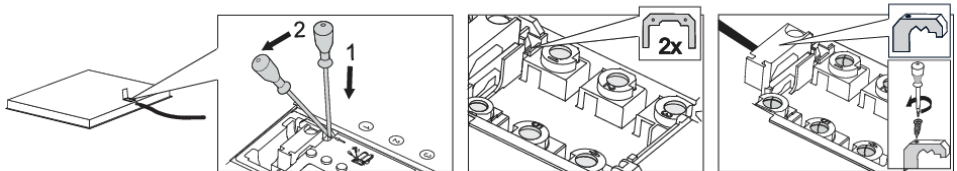
¡INFORMACIÓN!

Recomendamos usar punteras para cable (terminales de conexión).

- Lo siguiente puede usarse para la conexión: Cables con aislamiento de PVC tipo H05V2V2-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 mm.
- Pase el cable de alimentación a través de una abrazadera de alivio de tensión.

4.2 Conexión del electrodoméstico

Conexión de un aparato de 60 cm, 80 cm



1. Abra la tapa de la caja de terminales de conexión.
2. Conecte los cables 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 un alivio de tensión para cable (abrazadera) para protegerlo de jalones.

Diagrama de conexión

220-240V ~ / 50-60Hz	Conexión monofásica (32 A) • Conexión monofásica (1 1N, 220-240 V~/50-60 Hz): - 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 al menos 32 A. El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser de al menos 4 mm².
380-415V 2N ~ / 50-60Hz	Conexión bifásica (16 A) • 2 fases, 1 conductor neutro (2 1N, 380-415 V~/50-60 Hz): - 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.

Diagrama de conexión	
220-240V 2 2N ~ / 50-60Hz 3 L2 2 L1 1 4 N2 5 N1 PE ±	• 2 fases, 2 conductores neutros (2 2N, 220–240 V 2 2N~/50–60Hz): - 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. ¡solo para NL!

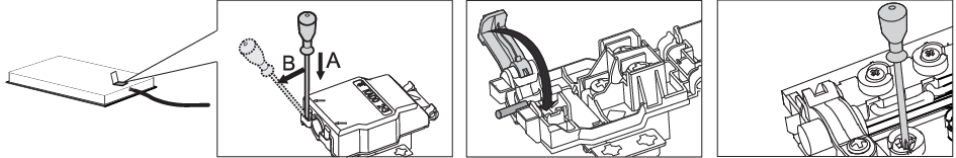
Conectar el cable de alimentación a la red eléctrica
(aparato con cable de alimentación)

- 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.

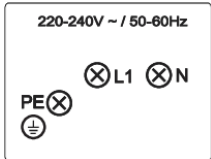
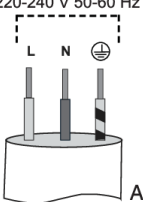
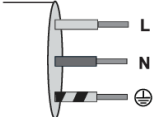
Conexión monofásica	Conexión bifásica		
1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz L N A	2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz L1 L2 N B	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz L1 L2 N1 N2 C	L, L1 = marrón L2 = negro N, N1 = gris = amarillo y verde L1 L2 N, N1 N2

Conexión monofásica	Conexión bifásica	
Conecte la placa como se muestra en el Diagrama A. Si la red eléctrica no es compatible con un fusible de 32 A, la potencia del aparato debe reducirse o limitarse en consecuencia.	Si su red eléctrica tiene 2 conductores de línea y 1 conductor neutro, conecte el aparato como se muestra en el Diagrama B.	Si su red eléctrica tiene 2 conductores de línea y 2 conductores neutros, conecte el aparato como se muestra en el Diagrama C. ¡solo para NL!

Conexión de un aparato de 30 cm



- 1. Abra la tapa de la caja de terminales de conexión.
- 2. Conecte los cables de acuerdo con su tipo de aparato.
- 3. Pase el cable de alimentación a través de un alivio de tensión para cable (abrazadera) para protegerlo de jalones.

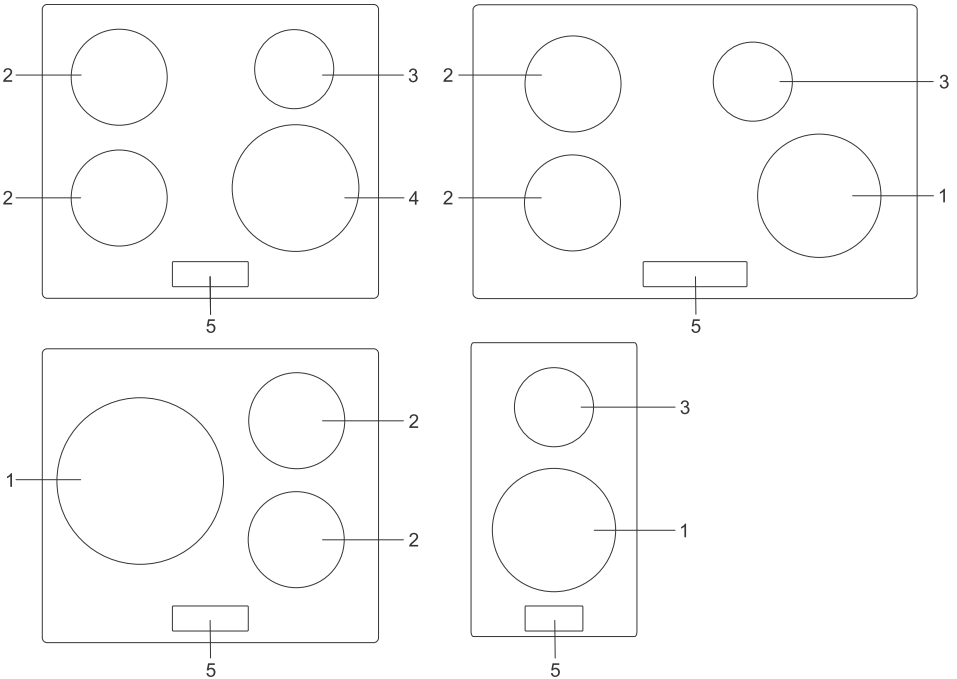
Diagrama de conexión	Conectar el cable de alimentación a la red eléctrica (aparato con cable de alimentación)	
	1 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz 	L = marrón N = azul ⊕ = amarillo y verde 
El circuito debe estar equipado con un fusible de al menos 16 A. Los aparatos de 30 centímetros de ancho (dos zonas de cocción) solo permiten la conexión monofásica. ¡El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser de al menos 1,5 mm²!	Conexión monofásica Conecte el aparato como se muestra en el Diagrama A. Si su red eléctrica no permite un fusible de 16 A, debe reducir o limitar la potencia del aparato en consecuencia. Consulte la sección «Configuración de usuario».	

5. Descripción del aparato



¡INFORMACIÓN!

Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.



1. Zona de cocción por inducción de ø 230 mm
2. Zona de cocción por inducción de ø 180 mm
3. Zona de cocción por inducción de ø 145 mm
4. Zona de cocción por inducción ø 300/180 mm
5. Módulo de control de la placa

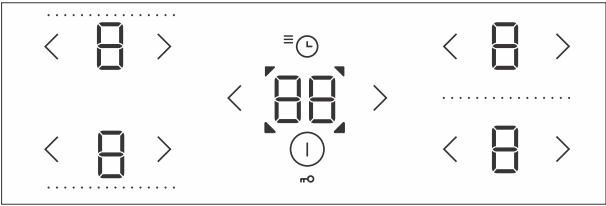
5.1 Antes del primer uso del electrodoméstico

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)



¡INFORMACIÓN!

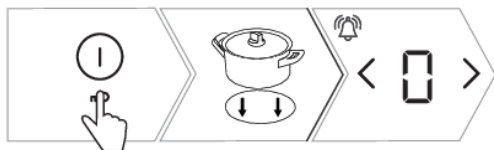
Si el aparato tiene tres zonas de cocción, no es posible ajustar el área de control superior izquierda.

	Botón de encendido/apagado de la placa de cocción	Toque la tecla correspondiente para encender o apagar la placa.
	Bloqueo/bloqueo infantil	Bloquea o desbloquea los controles de la placa de cocción
	Tecla para aumentar la potencia	Enciende la zona de cocción seleccionada o aumenta su potencia de funcionamiento: • toque para encender la zona de cocción seleccionada al nivel de potencia 9 • toque ligeramente una vez para aumentar el nivel de potencia en un nivel • mantenga presionada para ajustar o aumentar el nivel de potencia más rápido
	Tecla para disminuir la potencia	Apaga la zona de cocción seleccionada o disminuye su potencia de funcionamiento: • toque para encender la zona de cocción seleccionada al nivel de potencia 4 • toque ligeramente una vez para disminuir el nivel de potencia en un nivel • mantenga presionada para ajustar o disminuir el nivel de potencia más rápido • mantenga presionada o presione varias veces para apagar la zona de cocción seleccionada
	Indicador del nivel de potencia	Indica el nivel de potencia actual para la zona de cocción
	Funciones del minutero	Configurar el temporizador: • temporizador de cuenta regresiva (minutero) para toda la placa de cocción; no apaga la zona de cocción

Tabla continuada de la última página

		• temporizador de apagado para la zona de cocción respectiva; cuando el tiempo se acaba, la zona de cocción se apaga
	Indicador de función del temporizador	Indica la zona de cocción seleccionada

6.2 Encender la placa de cocción por inducción



1. Toque la tecla  para encender la placa de inducción.
2. Coloque el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada.
3.  aparecerá en todos los indicadores de las zonas de cocción; escuchará un pitido breve.

¡INFORMACIÓN!

Si no enciende ninguna zona de cocción en 10 segundos, la placa de inducción se apagará.

6.3 Encendido de las zonas de cocción



1. Toque la tecla  de la zona de cocción seleccionada. La unidad de visualización seleccionada parpadeará.
2. Use las teclas  o  para establecer el nivel de potencia de la zona de cocción seleccionada.
3. La zona de cocción permanecerá activa.
4. Si la placa no reconoce ningún recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, aparecerá el símbolo . Si no coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada en un lapso de 2 minutos, la zona de cocción se apagará automáticamente.

¡INFORMACIÓN!

Durante el funcionamiento, puede ajustar el nivel de potencia de la zona de cocción seleccionada con las teclas  o .

6.4 Zona conectada

(depende del modelo)

- Algunos modelos permiten combinar dos zonas de cocción en el lado izquierdo, creando una sola gran zona de cocción unificada. Esto le permitirá colocar un recipiente o plancha grande de forma ovalada en la zona combinada. El recipiente debe ser lo suficientemente grande como para cubrir los centros de la zona de cocción superior e inferior.

- Tamaño máximo de la fuente para hornear: 40 x 25 cm. Para una distribución uniforme del calor, se recomienda una fuente para hornear con el fondo más grueso. La fuente para hornear se calienta mucho durante el calentamiento, así que tenga cuidado con la protección contra las quemaduras.
- Cuando coloque la fuente para hornear, tenga cuidado de no tapar el módulo de control.



¡INFORMACIÓN!

El recipiente (fuente) debe tapar siempre el centro de la zona de cocción.



1. Encienda la placa de inducción.

2. Toque simultáneamente las teclas < y > y manténgalas presionadas durante 3 segundos. El signo □ aparecerá en la unidad de visualización del campo trasero, para indicar que las dos zonas de cocción están unificadas.

3. Configure la potencia que desee para la zona de cocción unificada.

4. Ajuste el nivel de potencia de la zona de cocción unificada en «0». El signo □ desaparecerá y la placa dejará de calentar.

5. Las zonas de cocción funcionarán de forma independiente.

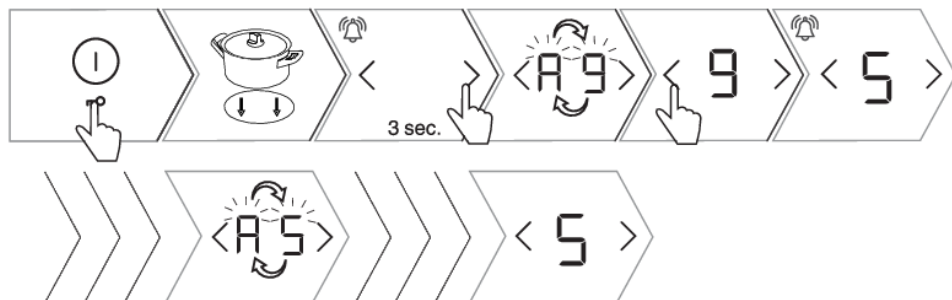
6.5 Función automática para el calentamiento rápido

Todas las zonas de cocción tienen un mecanismo especial, que hace que al inicio de la cocción la zona funcione a plena potencia, independientemente del nivel real establecido. Después de un cierto tiempo, la potencia del campo cambia nuevamente al primer valor establecido. La función automática de cocción se puede activar en cada zona de cocción, para todos los niveles de cocción, excepto para 9 y P.

¡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.



1. Encienda la placa de inducción.
2. Coloque el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada.
3. Presione la tecla **>** durante unos 3 segundos hasta que escuche un pitido breve. **A** y **9** parpadearán alternativamente en el visualizador.
4. Presione **<** o **>** para establecer el nivel de potencia final de la función automática de calentamiento rápido. Cinco segundos después de haber seleccionado el nivel de potencia, la función se confirmará con un pitido breve. Si establece el nivel de potencia final en **9** o **0** la función se desactiva.
5. **A** y el nivel de potencia seleccionado se alternará en el visualizador de nivel de potencia.
6. Cuando finaliza el tiempo de la función automática de calentamiento rápido, la zona de cocción cambia automáticamente al nivel seleccionado, que se mostrará de forma continua.
7. Para apagar la función automática de calentamiento rápido, presione simultáneamente las teclas **<** y **>** o si disminuye o aumenta el nivel de potencia de la zona de cocción seleccionada. A continuación, puede establecer un nuevo nivel de potencia.

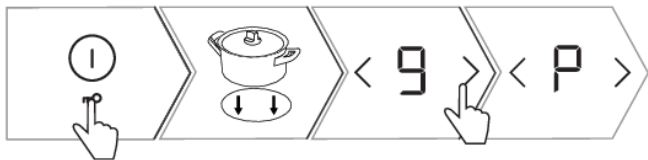
Cuadro de la función automática de cocción

Potencia seleccionada	1	2	3	4	5	6	7	8
Tiempo de calentamiento fuerte (seg)	40	70	120	180	260	430	120	195

6.6 Power Boost

(depende del modelo)

Para una cocción rápida, puede activar el aumento de potencia «power boost» en las zonas de cocción. Esto le permitirá calentar rápidamente grandes cantidades de alimentos utilizando más potencia. El modo «power boost» estará activo durante un máximo de 10 minutos; luego, el nivel de potencia se reducirá automáticamente a 9. Si la placa de cocción no está demasiado caliente, puede reactivar «power boost» por 10 minutos más después de que se haya apagado. Para evitar el sobrecalentamiento, la función de control electrónico podría apagar automáticamente el modo Power Boost antes de tiempo, y reducir el nivel de potencia a 9.



- | |
|--|
| 1. Encienda la placa de inducción. |
| 2. Coloque el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada. |
| 3. Establezca el nivel de potencia en 9 y presione la tecla > . |
| 4. P aparecerá en la pantalla. La función ya está activada. |
| 5. Presione < para desactivar la función. El aumento de potencia se desactivará y la potencia de funcionamiento volverá al nivel 9 . |
| 6. Presione la tecla < varias veces para disminuir la potencia hasta el nivel deseado. |

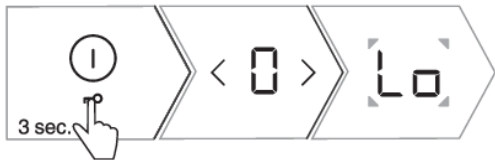
6.7 Protección infantil / bloqueo

Los controles de la placa de inducción se pueden bloquear para evitar que la placa se encienda accidentalmente.



¡INFORMACIÓN!

La placa de cocción debe estar apagada o en modo de espera.



- | |
|---|
| 1. Toque la tecla I y manténgala presionada durante 3 segundos. Lock aparecerá en los visualizadores de potencia de las zonas de cocción. |
| 2. Lo aparecerá en la pantalla de función del temporizador. |
| 3. La placa de inducción ya está bloqueada. |
| 4. Después de 5 segundos, la placa de inducción pasará automáticamente al modo de espera. |

5. Toque la tecla  y manténgala presionada durante 3 segundos. La placa ya está desbloqueada.

 ¡INFORMACIÓN!

Nota: Si la función de bloqueo/bloqueo infantil (B) está activada en el modo de configuración de usuario (consulte la sección «Modo de configuración de usuario», «Parámetro  »), la placa se bloqueará automáticamente cada vez que la apague.

 ¡INFORMACIÓN!

Active el bloqueo de seguridad antes de comenzar la limpieza de la placa para evitar que se encienda.

6.8 Funciones del minuterero

Esta función permite dos modos de uso:



- | |
|---|
| 1.El temporizador de cuenta regresiva (minuterero) se aplica a toda la placa de inducción. Con esta función, la placa solo emite un pitido cuando finaliza el tiempo programado. |
| 2. El temporizador de programa se aplica a la zona de cocción seleccionada. Puede configurar un temporizador independiente para cada zona de cocción. Una vez transcurrido el tiempo configurado, la zona de cocción se apagará automáticamente. |

1 Temporizador de cuenta regresiva

El temporizador de cuenta regresiva (minuterero) funciona de forma independiente y no está relacionado con el funcionamiento de ninguna zona de cocción. Cuando el temporizador de cuenta regresiva ha sido configurado, seguirá contando el tiempo incluso si apaga la placa de inducción. El minuterero solo se puede apagar con la placa de cocción encendida.

- | |
|---|
| 1. Toque la tecla  para activar el temporizador.  aparecerá en la pantalla del temporizador. |
| 2. Toque la tecla  o  para establecer el tiempo entre 1 y 99 minutos. Toque la tecla  para mostrar el tiempo preestablecido de 90 minutos. |
| 3. Cuando el tiempo establecido finalice, sonará la alarma. |
| 4. Presione cualquier tecla para apagar la alarma. |
| 5. El temporizador de cuenta regresiva (minuterero) permanece activo incluso cuando la placa de cocción está apagada. |
| 6. Durante el último minuto de la cuenta regresiva, se mostrará el tiempo restante en segundos. |

2 Temporizador

Puede usar el temporizador de programa para establecer el tiempo de funcionamiento de las zonas de cocción para las que ya ha establecido un nivel de potencia.



¡INFORMACIÓN!

El temporizador de apagado se puede configurar de forma independiente para todas las zonas de cocción.

El temporizador de programa solo se puede configurar para una zona de cocción activa.

1. Toque la tecla para activar el temporizador. aparecerá en la pantalla del temporizador.
2. Toque la tecla nuevamente; comenzará a parpadear, indicando una o más de las zonas de cocción seleccionadas.
3. Toque la tecla o para establecer el tiempo entre 1 y 99 minutos. Comenzará la cuenta regresiva.
4. Cuando el tiempo establecido finalice, se activará una señal acústica y se apagará la zona de cocción. El valor parpadeará en el visualizador.
5. Apague la alarma tocando cualquier tecla, o espere; se apagará sola después de un tiempo.
6. Para borrar el tiempo establecido, seleccione la pantalla del temporizador presionando . Aparecerá el tiempo establecido y y parpadearán. Toque la tecla varias veces para establecer el valor en o presione simultáneamente las teclas y para restablecer o borrar inmediatamente el tiempo establecido.



¡INFORMACIÓN!

El tiempo de cocción se puede cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento.

6.9 Indicador de calor residual

La placa de inducción también cuenta con un indicador de calor residual, . La zona de cocción no se calienta directamente sino que lo hace de forma indirecta, con el calor irradiado por el recipiente.

Después de apagar la placa, mientras el signo esté encendido, estará indicando que hay calor residual en la zona de cocción, lo que se puede usar para mantener los alimentos calientes o para descongelar alimentos. Cuando el signo desaparezca, la zona de cocción aún puede estar caliente.



¡ADVERTENCIA!

¡Tenga cuidado, hay peligro de quemaduras!

6.10 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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Tiempo máximo de funcionamiento (h)	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.

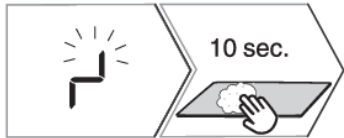
6.11 Protección de sobrecalentamiento

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.

6.12 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. parpadeará en la unidad de visualización.
2. Retire el objeto o limpie el líquido derramado en las teclas del sensor dentro de un lapso de 5 segundos para mantener el nivel de potencia configurado. Si no retira el objeto o limpia el líquido derramado en un lapso de 10 segundos, la placa de inducción se apagará automáticamente.

6.13 Apagado de la zona de cocción

Para apagar una zona de cocción, presione la tecla para establecer el valor en . Para apagar rápidamente una zona de cocción, mantenga presionadas simultáneamente las teclas o . Escuchará un pitido breve y aparecerá en la pantalla.

¡INFORMACIÓN!

Si el nivel de potencia de todas las zonas de cocción está establecido en , la placa de cocción se apagará automáticamente después de 10 segundos.

6.14 Apagado de toda la placa de cocción

Puede apagar la placa en cualquier momento presionando  .

7. Ajustes de usuario

Configuración de la señal acústica, funciones automáticas y parámetros de bloqueo

Puede ajustar el volumen de la señal acústica, la duración de la alarma sonora, la potencia máxima total del aparato y la configuración de bloqueo automático.

Uo:Volumen de la señal acústica y de la alarma (intensidad)

So: Duración de la alarma sonora

Lo: Bloqueo automático

Po: Potencia máxima total



- | |
|--|
| 1. Para activar el menú de configuración de parámetros, presione la tecla  durante 3 segundos con el aparato apagado. |
| 2. El primer parámetro  aparecerá en la pantalla del temporizador, indicando el volumen (volumen) de las señales acústicas. |
| 3. Presione las teclas de ajuste del temporizador   para ajustar la configuración. |
| 4. Los parámetros también se establecen para la zona de cocción inferior izquierda. |
| 5. El valor actual del parámetro configurado aparecerá en los visualizadores del nivel de potencia de la zona del lado izquierdo. Puede ajustar el valor presionando la tecla   de la zona de cocción. |
| 6. Para confirmar y guardar todos los parámetros, presione la tecla  durante 2 segundos. |
| 7. Escuchará un pitido breve. |
| 8. Si no desea guardar la nueva configuración de los parámetros, cierre el modo de configuración de usuario presionando la tecla  ; alternatively, el modo de configuración de usuario se cerrará automáticamente después de 2 minutos. |

Volumen de la señal acústica y de la alarma (intensidad) «Uo»

	Puede configurar los siguientes valores:
	0 en el visualizador = apagado (no se aplica a la alarma y al sonido de error)
	1 en el visualizador = volumen mínimo
	2 en el visualizador = volumen medio
	3 en el visualizador = volumen máximo (predeterminado)
	En cada cambio se oye una señal acústica corta con un nuevo volumen ajustado.

Duración de la alarma sonora «So»

	Puede configurar los siguientes valores:
	0.5 en la pantalla = 5 segundos
	1 en la pantalla = 1 minuto
	2 en la pantalla = 2 minutos (por defecto)

Bloqueo de seguridad para niños «Lo»

	Si activa la función de bloqueo automático en el modo de configuración del usuario.
	0 en el visualizador = apagado (predeterminado)
	1 en el visualizador = encendido

Gestión flexible
(depende del modelo)

La placa de inducción le permite ajustar el consumo de energía para un funcionamiento óptimo y una excelente experiencia de cocción. Esto significa que puede controlar la distribución de la potencia de funcionamiento en las respectivas zonas de cocción.

Potencia máxima total «Po»

Solo se puede acceder a este menú dentro de los primeros 2 minutos después de conectar la placa a la red eléctrica.
No podrá ajustar otras configuraciones durante este tiempo.

	Es posible utilizar los siguientes ajustes de potencia máxima total dependiendo de la capacidad de la instalación eléctrica de su hogar:
	7.2 en la unidad de visualización = 7,2 kW = 2 x 16 A
	6.0 en la unidad de visualización = 6,0 kW = 2 x 16 A
	3.6 en la pantalla = 3,6 kW = 1 x 16 A
	2.8 en la pantalla = 2,8 kW = 1 x 13 A
	2.3 en la pantalla = 2,3 kW = 1 x 10 A

 ¡INFORMACIÓN!

Si limita el nivel de potencia, es posible que los ajustes y la potencia de cocción también estén limitados. Este aparato está equipado con un sistema de gestión energética que asegura que el efecto de la limitación de energía sea mínimo.

8. Consejos y sugerencias

8.1 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.



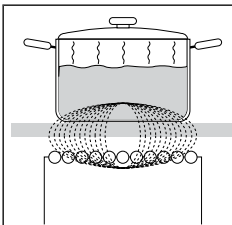
¡ADVERTENCIA!

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.

8.2 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.



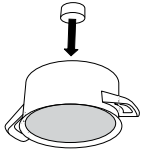
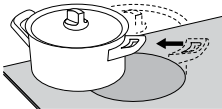
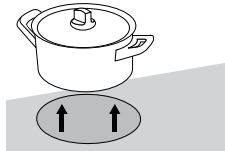
La placa de cocción está equipada con zonas de cocción por inducción de alta eficiencia. El calor se genera directamente en el fondo de la olla donde más se necesita. Esto evita cualquier pérdida a través de la superficie de vitrocerámica. El consumo de energía es considerablemente menor que en las zonas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

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.

8.3 Utensilios para cocción por inducción

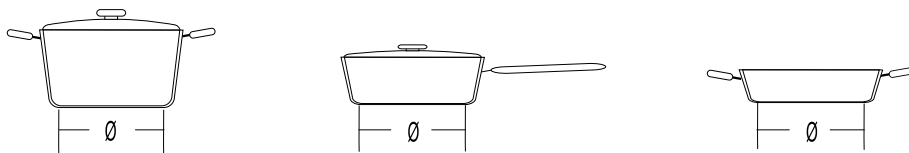
	La prueba del imán: Utilice un imán pequeño para comprobar si el fondo de la olla es ferromagnético. Si el imán se pega al fondo de la sartén, entonces es adecuado para una cocina de inducción.
	Asegúrese de que la olla o la sartén se encuentre en el centro de la zona de cocción.
	Para lograr buenos 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.
- 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.
- En la zona de cocción de 300/180 mm, la zona de cocción exterior se activará automáticamente si el diámetro de la base ferromagnética del recipiente es mayor que el diámetro de la zona de cocción interior.

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 300/180 mm	Ø 110 mm

El fondo de la cacerola debe ser plano.



8.4 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 la olla es mucho más pequeña que la zona de cocción, podría suceder que la placa no la

reconozca. Cuando la zona de cocción está activada, el símbolo  y el nivel de potencia seleccionado parpadearán alternativamente en el visualizador de potencia de cocción. Si coloca un recipiente adecuado sobre la zona de cocción antes de que transcurra un minuto, la placa lo reconocerá y se encenderá con la potencia de cocción seleccionada. En cuanto retire el recipiente de la zona de cocción, desactive la fuente de alimentación.

- 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.

9. Limpieza y mantenimiento

Limpie la placa vitrocerámica enfriada después de cada uso para evitar que al hacerla funcionar de nuevo la suciedad se queme en la superficie caliente.

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

Antes de cada uso de la placa vitrocerámica limpie el polvo y los eventuales cuerpos extraños del fondo de las cacerolas para evitar que la placa se raye.

¡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 en el panel de mando se pueden gastar por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero u ollas con el fondo dañado.

Puede eliminar las pequeñas manchas de suciedad con una esponja húmeda. Luego seque la superficie a fondo.

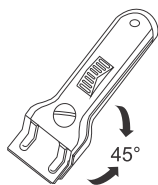
Puede eliminar las manchas de agua con una solución suave de vinagre, pero no debe pasarla sobre el marco (de algunos modelos) porque puede perder su brillo. No se deben utilizar detergentes ni pulverizadores agresivos para eliminar el depósito calcáreo.

La suciedad más difícil de eliminar debe tratarse con detergentes específicos para la limpieza de la superficie vitrocerámica. Siga los consejos del fabricante del detergente. Cerciérese de que haya completamente eliminado el detergente de la superficie porque al calentar las zonas de cocción cualquier residuo podría dañar la superficie vitrocerámica.

Utilice una cuchilla especial para quitar suciedades adheridas y duras. Manéjela con cautela para evitar heridas.

¡INFORMACIÓN!

El raspador no está incluido con el aparato.



¡INFORMACIÓN!

Utilice la cuchilla sólo cuando no puede eliminar la suciedad con una esponja húmeda o con detergentes 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 rascador perpendicularmente contra el cristal y no raye la superficie de la encimera con su punta o su hoja.

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

10. 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
El fusible principal de casa se cae con frecuencia.	Llame el servicio de asistencia técnica.
Pitido continuo y visualización de 	Se ha derramado líquido sobre la superficie del sensor o se colocó un objeto sobre los sensores. Limpie la superficie del sensor.
Aparece «F» en el visualizador	Esto indica que hubo un error durante el funcionamiento. Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos (retire el fusible o desconecte el interruptor principal), vuelva a conectar el aparato y enciéndalo.

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).

10.1 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 algún 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.

11. Datos técnicos

(depende del modelo)



- | | |
|--------------------|--|
| A. Número de serie | E. Marca comercial |
| B. Modelo | F. Datos técnicos |
| C. Tipo | G. Código QR |
| D. Código | 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.

12. 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.

Hisense
life reimagined



935151-a17

