



## **Placa de Inducción**

Manual de instrucciones / Manual de instalación

**MODELO: HCKI46471M**

## 1. Introducción

### 1.1 Advertencias de Seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea este manual antes de utilizar su placa de inducción.

### 1.2 Instalación

#### 1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento.
- La conexión a un sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.
- Alteraciones en el sistema de cableado interno sólo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- No seguir estos consejos puede provocar descargas eléctricas y lesiones fatales.

#### 1.2.2 Peligro de cortes

- Tenga cuidado - los bordes del panel están afilados.
- El uso sin cuidado podría causarle lesiones o cortes.

#### 1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No colocar materiales o productos inflamables sobre él.
- Ponga este manual a disposición de la persona responsable de la instalación. Podría reducir los costes de instalación.
- Realizar la instalación de acuerdo con estas instrucciones, a fin de evitar riesgos.
- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra solamente por una persona calificada para hacerlo.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporciona la desconexión completa de la red eléctrica.
- La instalación incorrecta puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

## **1.3 Operación y mantenimiento**

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

- No cocine sobre una placa rota o agrietada. Si la superficie de la cubierta se rompe o agrieta, apague y desconecte el aparato inmediatamente (del interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.
- Desconectar de la red eléctrica antes de limpiar o realizar mantenimiento.
- No seguir estos consejos puede provocar descargas eléctricas o lesiones fatales.

### **1.3.2 Peligro para la salud**

- Este producto fue fabricado conforme a las normas de seguridad electromagnética.
- Aun así, personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este aparato, para asegurarse de que el implante no se verá afectado por el campo electromagnético.
- No seguir este consejo puede provocar accidentes fatales.

### **1.3.3 Peligro de superficies calientes**

- Al usar, las superficies del aparato pueden alcanzar temperaturas lo suficientemente altas como para causar quemaduras.
- No entre en contacto con el cristal de inducción usted, su ropa o cualquier elemento que no sea un recipiente adecuado hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de ollas no estén sobre otras zonas de cocción encendidas. Manténgalos fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta recomendación podría causar quemaduras y escaldaduras.

#### **1.3.4 Peligro de cortes**

- La hoja afilada del raspador es expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Usar con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- No tener cuidado podría causar lesiones o cortes.

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

- Nunca deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. Puede haber humo y derrames que causen un incendio.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o superficie para otros objetos.
- No deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- Nunca utilice la placa para calentar la habitación.
- Después de usar, siempre apague la zona de cocción y la placa de inducción como se describe en este manual (es decir, mediante el uso de los controles táctiles). No confíe solamente en la función de detección de sartén para apagar las zonas de cocción.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, ni que se sienten, se paren o se suban en él.
- No almacene artículos de interés para los niños en los armarios que estén sobre el aparato. Si los niños se suben a la placa de inducción, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en el área donde la placa esté encendida.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad de utilizar la placa de inducción deben recibir instrucción para su uso por una persona competente y responsable. El instructor debe asegurarse de que el niño o la persona con discapacidad pueda utilizar el aparato sin peligro para sí mismo o sus alrededores.
- No intente reparar o reemplazar las partes a menos que esto sea recomendado específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.

- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre ella.
- No se pare sobre la placa.
- No utilice recipientes con bordes dentados ni arrastre los sartenes sobre la superficie de vidrio de inducción ya que se puede rayar el cristal.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar el cristal.
- 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 riesgos.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en entornos domésticos y similares, tales como: -áreas de cocina; -por personal en comercios, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas de campo; -por huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; -entornos de tipo *Bed&Breakfast*.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse alejados menos que estén bajo continua supervisión.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con minusvalías, falta de experiencia o conocimiento si están bajo supervisión o se les ha dado las instrucciones necesarias para usarlo de forma segura y comprenden los riesgos involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Dejar la placa cocinando desatendida con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NO trate de apagar un incendio con agua: primero apague la placa y luego cubra la llama con por ejemplo una tapa o una manta de fuego.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción como superficie para otros objetos.

- Advertencia: Si se agrieta la superficie, apague el aparato para evitar posibilidades de una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar superficies de inducción de vitrocerámica o materiales similares.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.

**Felicitaciones** en la compra de su nueva placa de inducción.

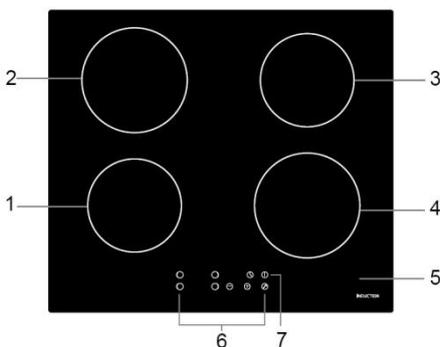
Recomendamos leer este manual de instrucciones e instalación para saber cómo instalarla y operarla correctamente.

Para la instalación, por favor lea la sección correspondiente.

Leer todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar, y guarde este manual para futura referencia.

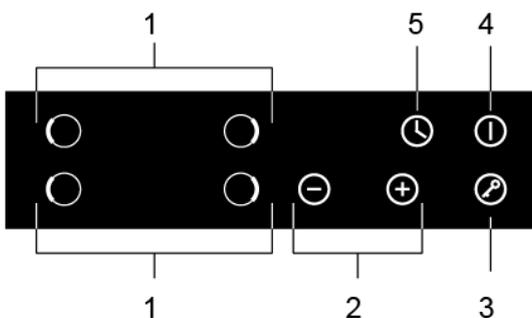
## 2. Descripción del producto

### 2.1 Vista superior



1. Zona Max. 1400 W
2. Zona Max. 1800 W
3. Zona Max. 1400 W
4. Zona Max. 1800 W
5. Placa de cristal
6. Panel de control
7. Botón ON / OFF

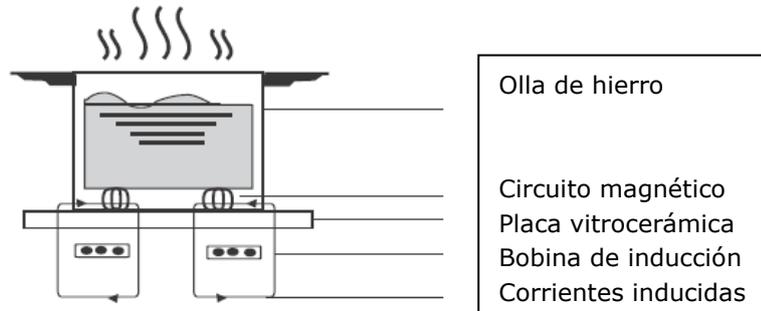
### 2.2 Panel de control



1. Selección de zona de cocción
2. Poder / Regulador de temporizador
3. Bloqueo de teclas
4. Botón ON / OFF
5. Control de temporizador

## 2.3 Cómo funciona

La cocción por inducción es una tecnología avanzada de cocción segura, eficiente y económica. Consiste en vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la olla o sartén, en lugar de indirectamente calentando la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solo por el calor de la olla o sartén.



## 2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, tomando nota especial de la sección "Avisos de Seguridad".
- Elimine cualquier película protectora que aun pueda estar en su placa de inducción.

## 2.5 Especificaciones técnicas

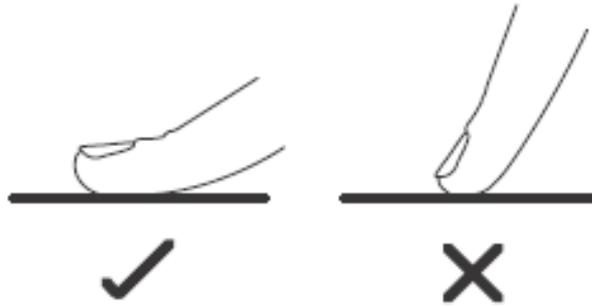
|   |                      |
|---|----------------------|
| Cocina vitrocerámica                            | HCKI4-6417M          |
| Zonas de cocción                                | 4 zonas              |
| Suministro de corriente                         | 220-240V ~ 50 / 60Hz |
| Potencia instalada                              | 6400W                |
| Tamaño del producto (Largo x Ancho x Alto) (mm) | 590X520X60           |
| Medidas de empotramiento A x B (mm)             | 560X490              |

Peso y tamaño son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, puede haber cambios en las especificaciones y diseños sin previo aviso.

## 3. Funcionamiento

### 3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre contacto.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos, y que no estén cubiertos por ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño). Incluso una delgada película de agua puede hacer que los controles no operen correctamente.



### 3.2 Eligiendo los utensilios adecuados



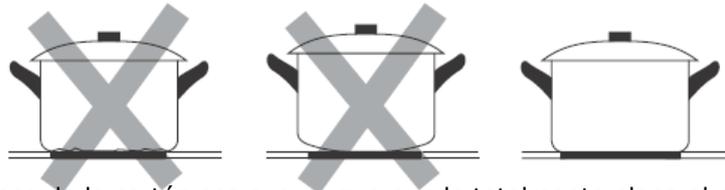
- Sólo use utensilios de cocina con base adecuada para cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior de la olla.

• También puede comprobar si sus utensilios de cocina son compatibles con la cocción por inducción con un simple análisis de imán. Mueva un imán en el fondo de la sartén; si es atraído, significa que es compatible.

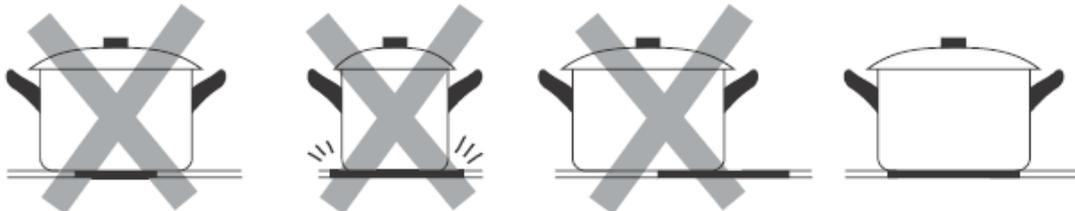


- Si no tiene un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la olla o sartén que desea comprobar.
  2. Si la señal  no se enciende y el agua se calienta, la olla es compatible.
- Las ollas y sartenes hechas a partir de los siguientes materiales no serán compatibles: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica, y loza.

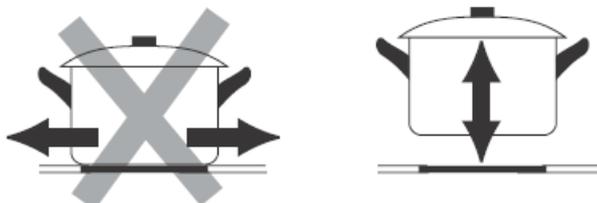
No utilice recipientes con bordes dentados o base curvada.



Asegúrese de que la base de la sartén sea suave, que quede totalmente plana al colocarla sobre la cerámica, y que sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Use sartenes del mismo diámetro que el gráfico de la zona de cocción a utilizar. Si usa una olla un poco más grande que la zona de cocción, la energía funcionará a su máxima eficiencia. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor a la esperada. Recipientes menores de 140 mm pueden no ser detectados. Siempre centrar la olla en la zona de cocción.

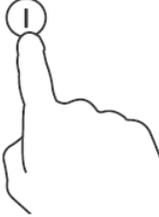
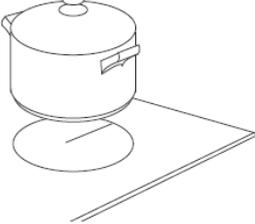
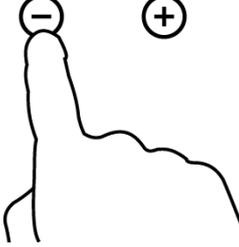


Siempre levante las sartenes de la vitrocerámica - no las deslice, ya que se puede rayar el vidrio.



## 3.3 Modo de empleo

### 3.3.1 Comenzar a cocinar

|   |   |
|---|---|
| <p>Toque el botón ON / OFF durante tres segundos.<br/>Después de encender, sonará un zumbido una vez, la pantalla mostrará "-" o "- -", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en modo de espera.</p>   |    |
| <p>Coloque un recipiente compatible sobre la zona de cocción que desea utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.</li> </ul>  |    |
| <p>Al tocar el control de selección de zona de cocción, se encenderá un indicador al lado del botón.</p>  |   |
| <p>Seleccione un ajuste de temperatura tocando "+" o "-".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si no se elige un ajuste de calor dentro de 1 minuto, la zona de cocción se apagará. Vuelva a comenzar por el paso 1.</li> <li>• Puede volver a ajustar la temperatura en cualquier momento durante la cocción.</li> </ul> |  |

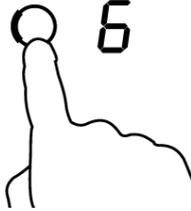
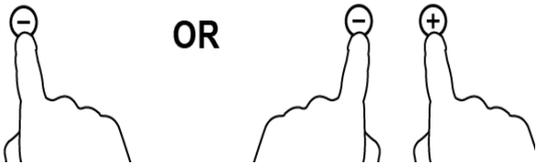
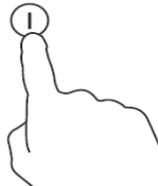
### Si la pantalla muestra al ajustar la temperatura:

Significa que:

- La sartén no se ha colocado en la zona de cocción correcta, o;
- La olla o sartén no es compatible con la placa de inducción, o;
- La base es demasiado pequeña o no está centrada correctamente en la zona de cocción.

La placa no comenzará a calentar a menos que haya un recipiente adecuado sobre la zona de cocción.  
La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minutos si no se ha colocado un recipiente adecuado.

### 3.3.2 Finalizar

|   |  |
|---|--|
| <p>Toque el botón de selección de la zona que desea apagar</p>  |   |
| <p>Apague la zona de cocción desplazándose hasta "-" o tocando "-" y "+" al mismo tiempo. Asegúrese de que la pantalla muestre "0"</p>  |    |
| <p>Apague toda la placa con el control ON/OFF</p>   |   |
| <p>Tenga cuidado con las superficies calientes<br/> "H" indica qué zona de cocción está caliente. El indicador desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura al tacto. También puede ser utilizado como una función de ahorro de energía; si desea calentar más sartenes, utilice la zona de cocción que todavía esté caliente.</p> |  |

### 3.3.3 Bloquear los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso accidental (por ejemplo, niños accidentalmente encendiendo las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el ON / OFF, se desactivan.

| <p align="center"><b>Para bloquear los controles</b></p>                          |   |
|---|---|
| <p>Toque el botón de bloqueo</p>  | <p>El indicador del temporizador mostrará "Lo "</p> |
| <p align="center"><b>Para desbloquear los controles</b></p>                       |   |
| <p align="center">Toque y mantenga el botón de bloqueo durante unos momentos.</p> |   |



Cuando la placa esté en modo de bloqueo, todos los controles se desactivan excepto ON / OFF  . Siempre se podrá apagar la vitrocerámica con el control ON / OFF  en caso de una emergencia, pero es preferible desbloquear los controles antes de utilizarlos.

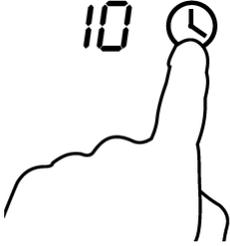
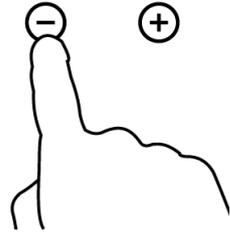
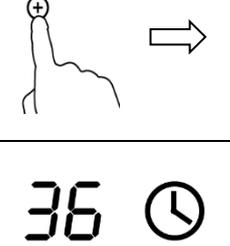
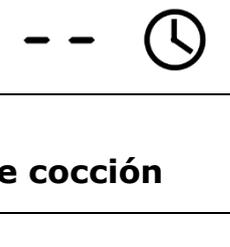
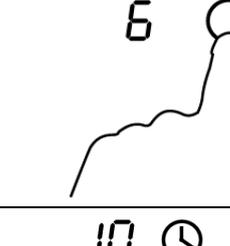
### 3.3.4 Temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

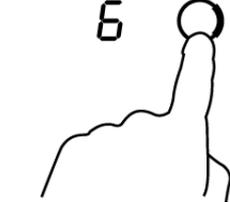
- a) Como un minutero. En este caso, el temporizador no enciende ninguna zona de cocción cuando se termina el tiempo establecido.
- b) Para encender una o varias zonas de cocción una vez concluido el tiempo establecido. El ajuste máximo es de 99 minutos.

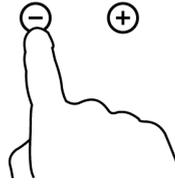
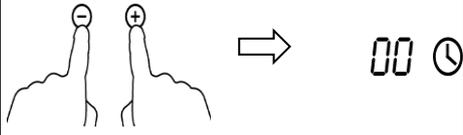
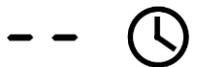
## a) Uso del temporizador como minuterero

### Si no está seleccionando ninguna zona de cocción

|  |   |
|--|---|
| <p>Asegúrese de que el aparato esté encendido.<br/>Nota: puede utilizar el minuterero incluso si no ha seleccionado ninguna zona de cocción.</p>   |    |
| <p>Toque los controles "-" o "+" del temporizador. El indicador del minuterero parpadeará y mostrará "10" en la pantalla del temporizador.</p>   |    |
| <p>Ajuste el tiempo tocando los controles "-" y "+" del temporizador.<br/>Sugerencia: Toque los controles "+" o "-" una vez para incrementar o disminuir el tiempo en 1 minuto.<br/>Toque y mantenga los controles "+" o "-" por unos momentos para incrementar o disminuir el tiempo en 10 minutos.</p> |   |
| <p>Al tocar "-" y "+" al mismo tiempo, el temporizador se cancela, y se mostrará "00" en el visualizador de minutos.</p>   |  |
| <p>Una vez establecido el tiempo, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador parpadeará durante 5 segundos.</p>  |  |
| <p>Cuando el tiempo se termine, un pitido sonará durante 30 segundos y el indicador mostrará "--" "</p>  |  |

## b) Uso del temporizador para apagar una zona de cocción

| Elegir una zona   |   |
|---|---|
| <p>Toque el botón de selección de la zona de cocción para la que desea ajustar el temporizador (Por ejemplo, la zona 3)</p> |  |
| <p>Toque el botón del temporizador, el indicador comenzará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla.</p>               |  |

|  |   |
|--|---|
| <p>Ajuste el tiempo tocando los controles "-" y "+" del temporizador.</p> <p>Sugerencia: Toque los controles "+" o "-" una vez para incrementar o disminuir el tiempo en 1 minuto.</p> <p>Toque y mantenga los controles "+" o "-" por unos momentos para incrementar o disminuir el tiempo en 10 minutos.</p> |  |
| <p>Al tocar "-" y "+" al mismo tiempo, el temporizador se cancela, y se mostrará "00" en el visualizador de minutos.</p>   |   |
| <p>Una vez establecido el tiempo, la cuenta regresiva comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador parpadeará durante 5 segundos.</p> <p>NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que se ha seleccionado la zona.</p>            |  |
| <p>Cuando se agote el tiempo, la zona de cocción se apagará automáticamente.</p>   |  |



Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encendieron con anterioridad.

### 3.3.5 Tiempos de funcionamiento por defecto

Una característica de seguridad de este producto es el apagado automático. Se apaga automáticamente en caso de que se olvide de apagarlo. Los tiempos de apagado por defecto se muestran en la siguiente tabla:

| Nivel de potencia             | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tiempo predeterminado (horas) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Al retirar la olla, la placa de inducción detiene el calentamiento inmediatamente y se apaga después de 2 minutos.



Las personas con marcapasos del corazón deben consultar con su médico antes de usar este producto.

## 4. Guía de cocina



Tenga cuidado al freír; el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si se está utilizando PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se prenden fuego espontáneamente; esto presenta un grave riesgo de incendio.

### 4.1 Consejos para cocinar

- Cuando se llega a ebullición, reduzca el ajuste de temperatura.

- Usar tapas para las ollas reduce el tiempo de cocción y ahorra energía mediante la retención de calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empezar a cocinar en un ajuste alto de temperatura y disminúyalo cuando los alimentos estén bien calientes.

#### **4.1.1 Cocción a fuego lento, cocinar arroz**

- La cocción a fuego lento es una técnica en la que los alimentos se cocinan en líquidos calientes mantenidos por debajo del punto de ebullición del agua, alrededor de los 85 °C, cuando solo algunas burbujas suben a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de ricas sopas y guisos tiernos, porque los sabores se desarrollan sin quemar. Las salsas a base de huevo o espesadas con harina también deben ser cocidas debajo del punto de ebullición.
- Algunos labores, tales como cocinar arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior a la configuración más baja para asegurar que los alimentos se cocinen adecuadamente en el tiempo recomendado.

#### **4.1.2 Soasar carne**

Para cocinar filetes sabrosos y jugosos:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes de cocinar.
2. Calentar una sartén de base pesada.
3. Cepille ambos lados de la carne con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego introduzca la carne suavemente.
4. Gire la carne sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne y su preferencia. Los tiempos pueden variar desde aproximadamente 2 - 8 minutos por cada lado. Pulse la carne para evaluar qué tan cocida está – cuanto más firme se siente, más cocida está.
5. Deje el bistec descansar en un plato tibio por algunos minutos, para permitir que se relaje y se enternezca antes de servir.

#### **4.1.3 Saltear**

1. Elige un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y el equipo listo. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas.
3. Precaliente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, remueva de la sartén y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando están calientes (pero aún crujientes) disminuya la temperatura a un valor inferior, devuelva la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Mezcle los ingredientes ligeramente para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Servir inmediatamente.

### **4.2 Detección de pequeños artículos**

Cuando un tamaño inadecuado o sartén no magnético (por ejemplo, aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo cuchillo, tenedor, clave) se ha dejado sobre la placa, la placa de cocción automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador se mantendrá cocinar abajo de la placa de inducción durante 1 minuto.

## **5. Ajustes de temperatura**

Los ajustes a continuación son solo referencias. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad de alimentos a cocinar. Experimente con la Vitrocerámica para

encontrar la configuración más adecuada.

| <b>Ajuste de temperatura</b> | <b>Mejor para:</b>  |
|------------------------------|---|
| 1 - 2                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• calentar pequeñas cantidades de comida</li> <li>• fundir chocolate, mantequilla, y alimentos que queman rápidamente</li> <li>• cocer a fuego lento (suave)</li> <li>• calentamiento lento</li> </ul> |
| 3 - 4                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• recalentamiento</li> <li>• cocer a fuego lento (rápido)</li> <li>• arroz</li> </ul>  |
| 5 - 6                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• panqueques</li> </ul>  |
| 7 - 8                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• saltear</li> <li>• pastas</li> </ul>   |
| 9                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• saltear</li> <li>• soasar</li> <li>• llevar sopa a punto de ebullición</li> <li>• hervir agua</li> </ul>   |

## 6. . Cuidado y limpieza

| <b>Qué</b>  | <b>Cómo</b>   | <b>¡Importante!</b>  |
|---|---|--|
| Suciedad cotidiana sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o no azucarados derrames en el cristal) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte el aparato de la toma.</li> <li>2. Aplique un limpiador de encimeras mientras el vidrio esté todavía tibio (¡pero no caliente!)</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li> <li>4. Vuelva a conectar.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Una vez desconectado el aparato, no habrá ningún indicador de que la superficie está caliente, pero la zona de cocción todavía puede estar caliente. Tenga mucho cuidado.</li> <li>• Algunos agentes de limpieza agresivos o abrasivos pueden rayar la vitrocerámica. Siempre lea la etiqueta para comprobar si el producto de limpieza es adecuado.</li> <li>• Nunca deje residuos de los productos de limpieza en la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>Derrames, alimentos derretidos, y derrames azucarados calientes en la vitrocerámica</p> | <p>Remover inmediatamente con un cuchillo de paleta o navaja adecuada para vitrocerámica, siempre prestando atención a las superficies calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte el aparato de la toma.</li> <li>2. Mantenga la cuchilla o utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe para quitar la suciedad o derrame hacia un área fría.</li> <li>3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 anteriores para "Suciedad cotidiana".</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quite las manchas dejadas por derrite de alimentos o derrames azucarados tan pronto como sea posible. Si se dejan enfriar, pueden ser muy difíciles de eliminar o incluso pueden dañar la superficie del vidrio permanentemente.</li> <li>• Riesgo de cortes: Utilizar los cuchillos con extremo cuidado, y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul> |
| <p>Derrames sobre los controles táctiles</p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte el aparato de la toma.</li> <li>2. Remoje el derrame.</li> <li>3. Limpie con una esponja húmeda o un paño.</li> <li>4. Seque completamente con una toalla de papel.</li> <li>5. Vuelva a enchufar el aparato.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si hay líquido sobre el aparato, éste puede emitir un pitido, apagarse automáticamente y los controles dejar de funcionar mientras siga habiendo líquido en su superficie. Asegúrese de secar completamente el área de control antes de volver a encender la placa vitrocerámica.</li> </ul>   |

## 7. Consejos y sugerencias

| Problema   | Causas posibles   | Qué hacer  |
|--|---|--|
| <p>La placa no se enciende.</p>                        | <p>No hay energía.</p>  | <p>Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté conectada a la toma de corriente y que esté encendida.<br/>Compruebe si hay interrupción de electricidad en su hogar o área. Si una vez comprobado todo el problema persiste, llame a un técnico calificado.</p> |
| <p>Los controles táctiles no responden.</p>            | <p>Los controles están bloqueados.</p>  | <p>Desbloquear los controles. Vea la sección "Funcionamiento" de este manual.</p>  |
| <p>Los controles táctiles son difíciles de operar.</p> | <p>Puede haber un poco de agua sobre los controles o el usuario puede estar utilizando la punta de los dedos para su operación.</p> | <p>Asegúrese de que el panel de control esté completamente seco, y utilice la yema de los dedos para operarlos.</p>  |
| <p>El vidrio se está rayando.</p>                      | <p>Utensilios de cocina ásperos. Productos de limpieza abrasivos o inadecuados.</p>   | <p>Use utensilios con bases lisas y planas. Ver la sección "Eligiendo los utensilios adecuados" de este manual.<br/><br/>Vea la sección "Cuidados y limpieza".</p>   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| Algunas cacerolas hacen crepitar o chasquidos.  | Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).   | Esto es normal y no indica una avería.   |
| Hay un zumbido cuando se cocina a temperatura alta.   | Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.  | Es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer por completo cuando disminuye el nivel de calor.   |
| La placa hace un ruido de ventilador.   | El ventilador integrado en la placa se encendió para prevenir sobrecalentamiento. Puede ser que continúe encendido incluso después de apagar la placa de inducción.  | Esto es normal y no se necesita hacer nada. No desconecte la placa de la corriente cuando el ventilador esté funcionando.  |
| La olla o sartén no calienta y no aparece en la pantalla.   | La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para cocina por inducción.<br><br>La placa no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada sobre la misma. | Use ollas y sartenes aptas para cocina por inducción. Mira la sección "Eligiendo los utensilios de cocina correctos".<br><br>Centre la olla o sartén y asegúrese que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción. |
| La placa o una zona de cocción se apaga inesperadamente, emite un tono y se visualiza un código de error (generalmente alternando entre uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador). | Fallo técnico.   | Por favor, anote el código que se muestra en la pantalla, desconecte la placa de inducción de la corriente y contacte a un técnico calificado.   |

## 8. Códigos de error e Inspección

La placa de inducción está equipada con una función de auto-diagnóstico. Con esta prueba el técnico es capaz de comprobar el funcionamiento de algunos componentes sin necesidad de desmontar la placa de la encimera.

## Solución de problemas

1) Códigos de error durante el uso y soluciones:

| Código de error                   | Problema   | Solución  |
|-----------------------------------|--|---|
| <b>Recuperación automática</b>    |  |   |
| E1                                | La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.   | Inspeccione si el suministro de energía es normal.  |
| E2                                | La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.   | Vuelva a encender cuando el suministro de energía se haya normalizado.  |
| E3                                | Sensor de alta temperatura de la placa de cerámica (#1)  | Esperar a que la temperatura de la placa disminuya.   |
| E4                                | Sensor de alta temperatura de la placa de cerámica (#2)  | Toque el botón "ON / OFF" para reiniciar la unidad.   |
| E5                                | Alta temperatura de IGBT (#1)  | Esperar a que la temperatura IGBT disminuya.  |
| E6                                | Alta temperatura de IGBT (#2)  | Toque el botón "ON / OFF" para reiniciar la unidad.<br>Compruebe que el ventilador funcione sin problemas; si no, hay que reemplazarlo. |
| <b>No recuperación automática</b> |  |   |
| F3 / F6                           | Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica- cortocircuito. (F3 para #1, F6 para #2)     | Compruebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa de cerámica.   |
| F4 / F7                           | Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica - circuito abierto. (F4 para #1, F7 para #2) |   |
| F5 / F8                           | Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica - inválido. (F5 para #1, F8 para #2)         |   |
| F9 / FA                           | Fallo del sensor de temperatura de IGBT. (Cortocircuito/circuito abierto para #1)                    | Reemplace la tarjeta de alimentación.   |
| FC / FD                           | Fallo del sensor de temperatura de IGBT. (Cortocircuito/circuito abierto para #2)                    |   |

2) Fallos específicos y sus soluciones:

| <b>Fallo</b>   | <b>Problema</b>  | <b>Solución A</b>   | <b>Solución B</b>   |
|--|--|---|---|
| El LED no se enciende al enchufar.   | No hay energía.  | Compruebe si el enchufe enchufado correctamente a la toma de corriente y que la toma funcione.                        |   |
|  | Fallo en la conexión de la tarjeta de alimentación accesoria y la tarjeta de pantalla. | Compruebe la conexión.  |   |
|  | La tarjeta de alimentación accesoria está dañada.                                      | Reemplace la tarjeta.   |   |
|  | La tarjeta de pantalla está dañada.  | Reemplace la tarjeta de pantalla.   |   |
| Algunos botones no funcionan, o la pantalla LED no funciona correctamente.             | La tarjeta de la pantalla está dañada.   | Reemplace la tarjeta de pantalla.   |   |
| El indicador de modo de cocción se enciende, pero no comienza a calentar.              | Alta temperatura de la placa.  | La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada o salida de aire pueden estar bloqueadas.                |   |
|  | El ventilador está dañado.   | Compruebe que el ventilador funcione sin problemas; si no, hay que reemplazarlo.                                      |   |
|  | La tarjeta de alimentación está dañada.  | Reemplace la tarjeta de alimentación.   |   |
| El calor se detiene de repente durante la cocción y la pantalla muestra "U".           | Tipo de olla inadecuado.   | Utilice una olla adecuada (consulte el manual de instrucciones)   | El circuito de detección de olla está dañado, reemplace la tarjeta de alimentación. |
|  | Diámetro de la olla demasiado pequeño.   |   |   |
|  | Sobrecalentamiento.  | La placa está sobrecalentada. Espere a que vuelva a una temperatura normal. Toque el botón "ON / OFF" para reiniciar. |   |
| Zonas de cocción en el mismo lado (por ejemplo, la primera y la segunda) muestran "U". | Fallo en la conexión de la tarjeta de alimentación accesoria y la tarjeta de pantalla. | Compruebe la conexión.  |   |
|  | La tarjeta de pantalla está dañada.  | Reemplace la tarjeta de pantalla.   |   |
|  | La placa principal está dañada.  | Vuelva a colocar la tarjeta de alimentación.  |   |
| El ventilador emite sonidos anormales.   | El motor del ventilador está dañado.   | Reemplace el ventilador.  |   |

La tabla anterior muestra problemas y soluciones a fallos comunes.

No intente desmontar el aparato usted mismo, esto puede ser peligroso para usted y puede dañar el producto.

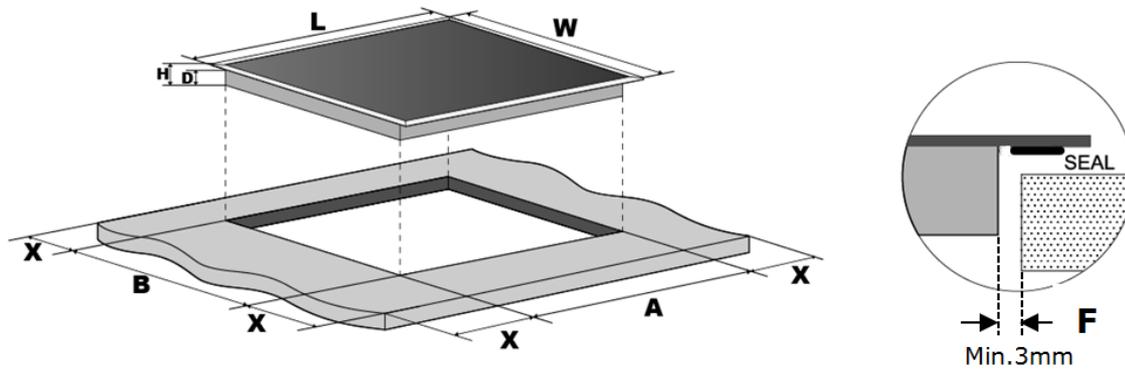
## 9. Instalación

### 9.1 Selección de los equipos de instalación

Cortar la superficie de trabajo de acuerdo a los tamaños que se muestran en el dibujo. Para los fines de instalación y uso, un mínimo de 5 cm el espacio se conservará alrededor del agujero. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo es de al menos 30mm. Por favor, seleccione una superficie de trabajo aislada y de un material resistente al calor (no utilizar madera y similares materiales fibrosos o higroscópicos, a menos que sea madera tratada) para evitar descargas eléctricas o deformaciones causadas por el calor. Como se muestra abajo:



Nota: La distancia segura entre los costados de la placa de inducción y la superficie interior de la encima debe ser de al menos 3mm.

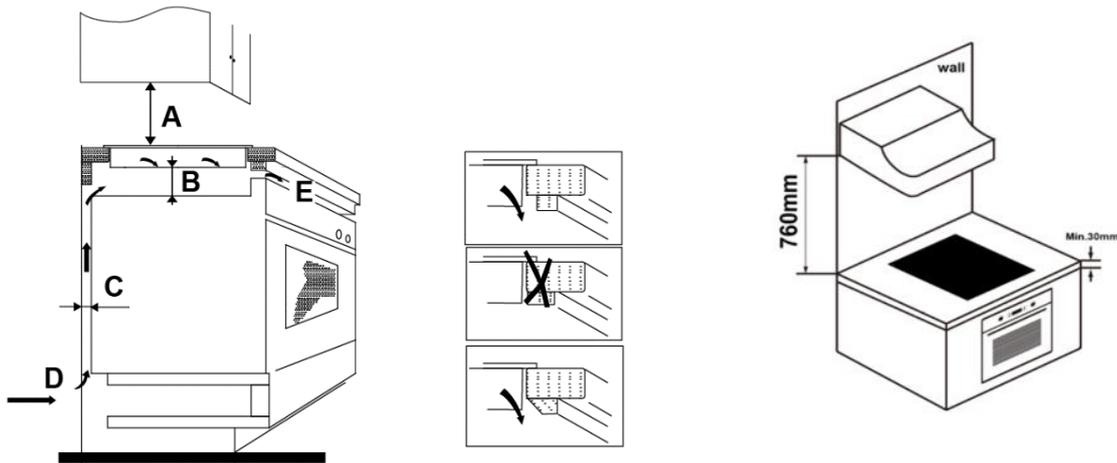


| L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm)        | B (mm)        | X (mm) | F (mm) |
|--------|--------|--------|--------|---------------|---------------|--------|--------|
| 590    | 520    | 60     | 56     | 560 + 4<br>+1 | 490 + 4<br>+1 | 50 min | 3 min  |

En todo momento, asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén obstruidas. Asegúrese también de que esté en correcto estado de funcionamiento. Como se muestra abajo:



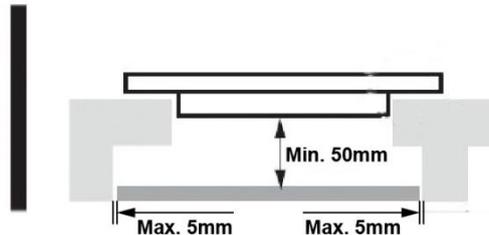
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y cualquier mueble por encima de la placa de cocción debe ser de al menos 760mm.



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D               | E                   |
|--------|--------|--------|-----------------|---------------------|
| 760    | 50 min | 20 min | Entrada de aire | Salida de aire 5 mm |

## ADVERTENCIA: Asegurando la ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén obstruidas. Para evitar tocar la parte inferior caliente de la placa, o recibir una descarga eléctrica al usarla, coloque una madera fijada por tornillos a una distancia mínima de 50 mm desde el fondo de la placa. Se debe cumplir los requisitos que se indican a continuación:



Hay orificios de ventilación en todo el exterior de la encimera. Debe asegurarse de estos orificios no queden bloqueados por la encimera al instalar.



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o la madera de los muebles, tiene que ser capaz de resistir temperaturas mayores a 150 °C, o pueden despegarse.
- La pared trasera, las superficies adyacentes y circundantes deben ser capaces de soportar una temperatura de 90°C.

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

- La superficie de trabajo es pareja y nivelada, y no hay elementos estructurales interfiriendo con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material aislado y resistente al calor.
- Si la placa se instala sobre un horno, que el horno tenga un ventilador incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los estándares y regulaciones aplicables.
- Un interruptor de aislamiento para la desconexión total de la corriente está incorporado en el cableado, montado y cumpliendo con las normas y regulaciones de conexión locales.
- El conmutador de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y debe tener un espacio de separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [fase] activos, si las reglas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
- El conmutador de aislamiento será fácilmente accesible por el usuario una vez instalada la placa.
- Consulte a las autoridades y reglas locales en caso de tener dudas sobre la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las paredes que rodean la placa de inducción.

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

- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas en los armarios o cajones.
- Haya un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes a la base de la placa.
- Si la placa se instala por encima de una encimera u otro mueble, se instale una barrera de protección térmica debajo la base de la placa.
- El conmutador de aislamiento es fácilmente accesible por el usuario.

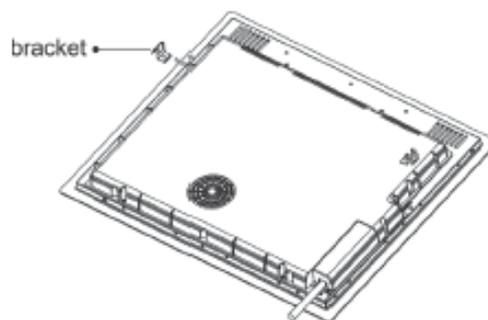
## 9.4 Antes de localizar los soportes de fijación

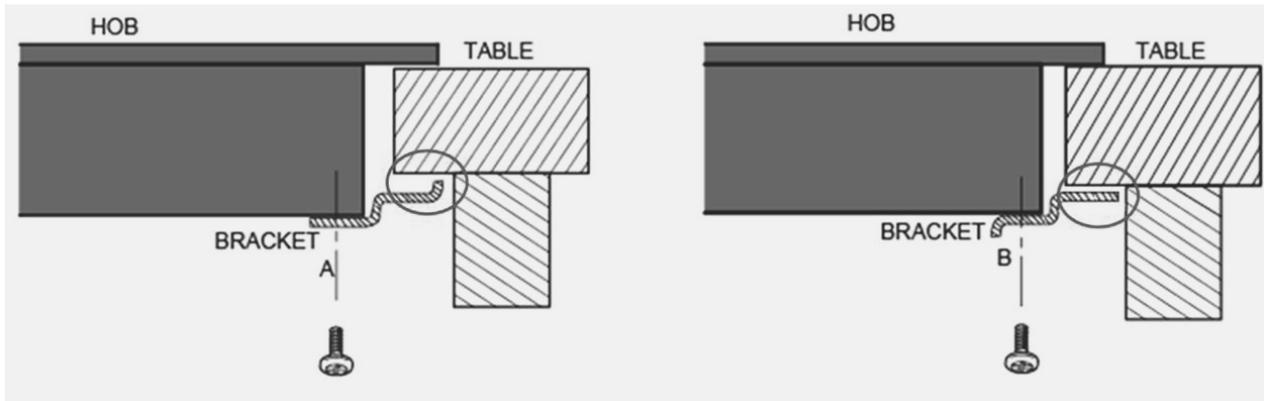
El aparato debe ser colocado sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

## 9.5 Ajustar el soporte

Fijar la placa en la superficie de trabajo atornillando los dos soportes en la parte inferior (ver foto) después de la instalación.

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de superficie de mesa.





El soporte no debe tocar la superficie interior de la encimera después de la instalación (ver imagen).

## 9.6 Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos calificados. Tenemos profesionales a su servicio. No intente realizar la instalación usted mismo.
2. No se debe instalar directamente encima de un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la placa.
3. Debe ser instalada de manera que se maximice la radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la superficie de la mesa donde está instalada la placa deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa tipo sándwich y el adhesivo deben ser resistente al calor.
6. No utilizar limpiador a vapor.

## 9.7 Conexión a la red eléctrica



La conexión a la red eléctrica debe ser realizada solo por una persona calificada.

Antes de conectar, compruebe que:

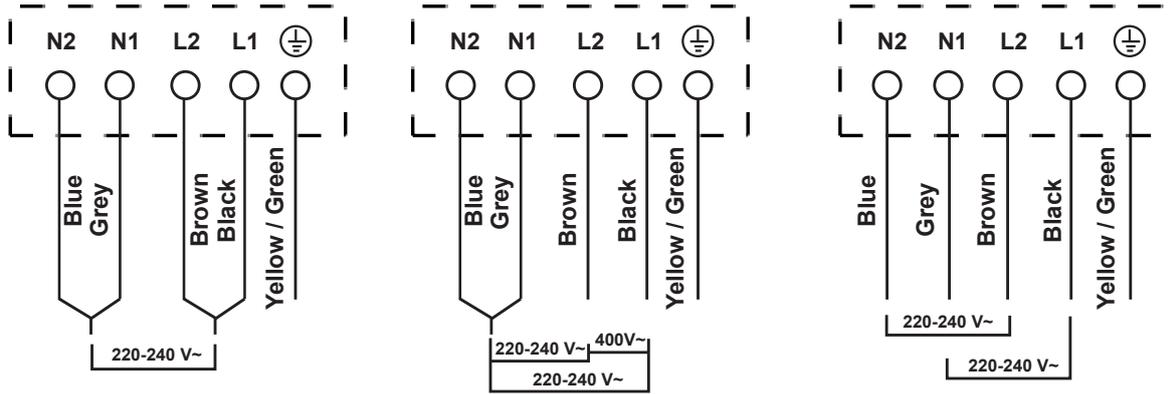
1. El cableado doméstico es apto para la potencia absorbida por la placa de inducción.
2. El voltaje corresponda al valor indicado en las características de la placa.
3. Que las secciones del cable de alimentación puedan resistir la carga especificada.

Para conectar la placa de inducción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores, o dispositivos de ramificación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento e incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe ser colocado de manera que su temperatura no exceda los 75°C en cualquier punto.



Consulte con un electricista para saber si su sistema de cableado doméstico es apto y sin alteraciones. Cualquier alteración deberá ser realizada por un electricista calificado.



- Si un cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser hecho por un técnico post-venta utilizando herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.
- Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, un interruptor de circuito debe ser unipolar instalado con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- La persona que realice la instalación debe asegurarse de haber hecho la conexión eléctrica correcta y cumpliendo con las normas de seguridad.
- No doblar o comprimir los cables.
- Los cables deben ser revisados periódicamente y solo sustituidos por una persona debidamente calificada.



La superficie inferior y el cable de alimentación no serán accesibles después de la instalación.



**ELIMINACIÓN: No deshacerse de este producto como residuo municipal no clasificado. Se requiere tratamiento especial para su eliminación.**

Este producto está etiquetado de acuerdo con Europa Directiva 2012/19 / UE para Residuos de Aparatos Eléctricos y Equipos Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se desecha correctamente, estará ayudando a evitar daños al medio ambiente y a la salud humana.

El símbolo indica que este producto no debe ser tratado como residuo doméstico común. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y bienes electrónicos.

Este producto requiere la eliminación de residuos especializada. Por más información sobre el tratamiento, recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basura doméstica o la tienda en la que lo compró.

### Informacion de la placa

|   | Simbolo                      | Description  | Unidad |
|---|------------------------------|--|--------|
| Identificacion del modelo   | —                            | HCKI4 - 6417M  |        |
| tipo de encimera  | —                            | placa de inducción   |        |
| número de zonas o areas de coccion  | —                            | 4 zonas  |        |
| Técnica de calefacción (zonas de inducción y áreas de cocina, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)             | —                            | Zonas de cocción por inducción                                   |        |
| Para zonas o áreas de cocción circulares: el diámetro de superficie útil por zona eléctrica de cocción ,ronda los 5mm | Ø                            | Zona 1: 16,0<br>Zona 2: 18,0<br>Zona 3: 16,0<br>Zona 4: 18,0     | cm     |
| Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura útil por zona de cocción ronda los 5mm                | L W                          | N/A  | cm     |
| Consumo de energía por zona de cocción o el área calculada por kg   | <b>EC cocina electrica</b>   | Zona 1: 222,3<br>Zona 2: 180,1<br>Zona 3: 195,5<br>Zona 4: 184,7 | Wh/kg  |
| El consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg   | <b>EC quemador electrico</b> | 195,7  | Wh/kg  |

Los métodos de medición y cálculo se han utilizado para determinar el cumplimiento del Reglamento de la Comisión (EN) No 66/2014.