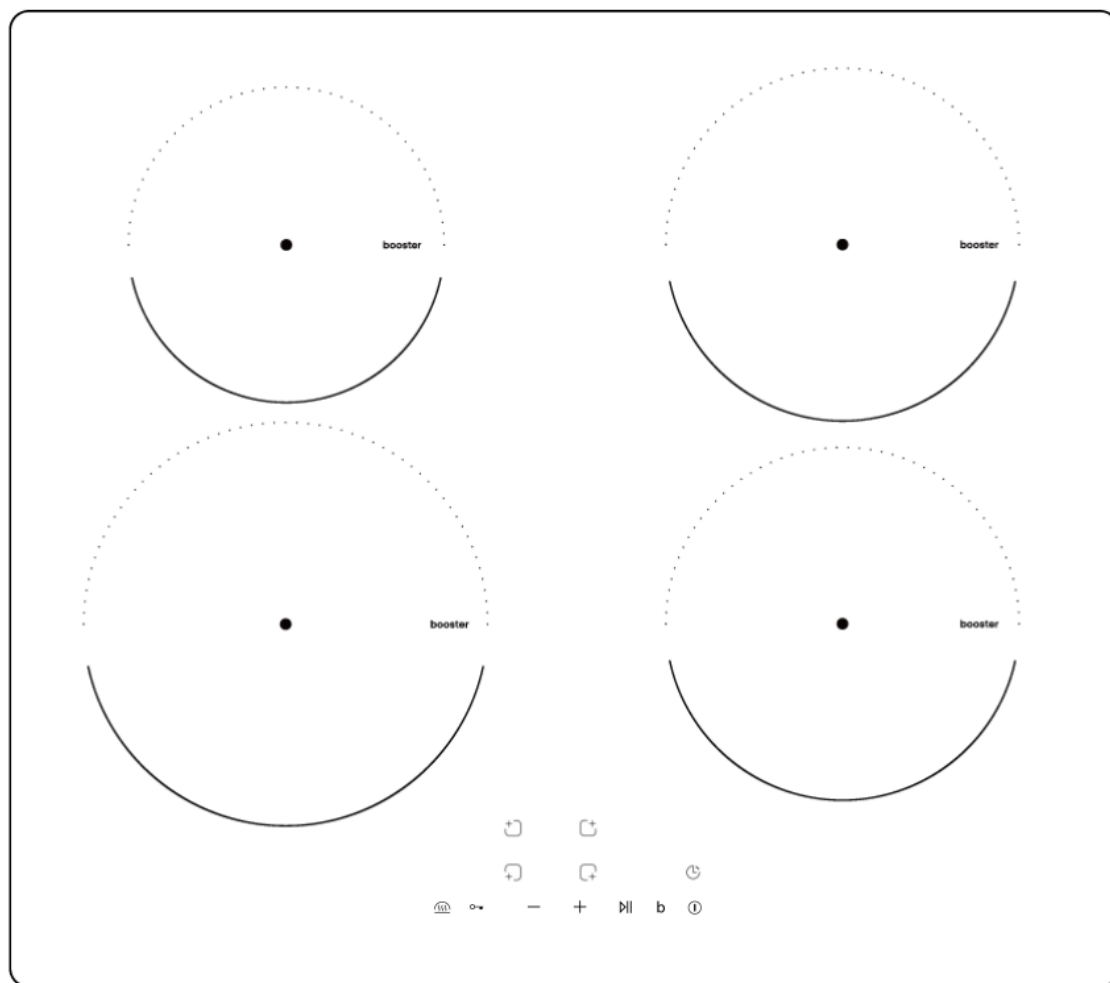




## Placa de Inducción

### Manual de Instrucciones / Manual de Instalación

Modelo: XI-EHI41



## Advertencias de seguridad

Por favor, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones antes de utilizar el aparato.

### ✓ Instalación

#### Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento en él.
- La conexión a un sistema de cableado con conexión a tierra adecuada es esencial y obligatoria.
- Deben incorporarse medios de desconexión en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- El incumplimiento de estas recomendaciones puede resultar en descarga eléctrica o muerte.

#### Peligro de cortes

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- No tener precaución podría causar lesiones o cortes.

---

## Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de instalar o utilizar este aparato.
- No debe colocarse ningún material o producto combustible sobre este aparato en ningún momento.
- Por favor, facilite esta información a la persona responsable de instalar el aparato, ya que podría reducir sus costos de instalación.
- Para evitar un riesgo, este aparato debe instalarse conforme a estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado correctamente y conectado a tierra únicamente por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe estar conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que permita la desconexión total de la fuente de alimentación.
- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores para la placa (hob guards) diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante en las instrucciones de uso como adecuados, o protectores incorporados en el aparato.  
El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.
- La instalación incorrecta del aparato podría invalidar cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.
- Para más detalles sobre la instalación, consulte la sección **<Instalación>**.

### ✓ Funcionamiento y mantenimiento

#### Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o agrietada. Si la superficie de la placa está rota o agrietada, **apague inmediatamente** el aparato desde el suministro eléctrico principal (interruptor de pared) y **contacte a un técnico calificado**.
- Apague la placa desde el interruptor de pared antes de realizar limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de estas recomendaciones puede provocar **descargas eléctricas o la muerte**.

## Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- 

## Peligro de superficies calientes

- Durante su uso, las partes accesibles de este aparato estarán lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa ni ningún objeto que no sea utensilio de cocina adecuado **entre en contacto con el vidrio cerámico** hasta que la superficie se enfríe.
- Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas **no deben colocarse sobre la superficie de la placa**, ya que pueden calentarse.
- **Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados**, salvo que estén bajo supervisión constante.
- Los mangos de las cacerolas pueden calentarse. Verifique que los mangos **no sobresalgan sobre otras zonas de cocción activadas**. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estas recomendaciones puede provocar **quemaduras o escaldaduras**.

## Peligro de corte

- La hoja extremadamente afilada de un raspador para placa queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad.
- Úselo con extremo cuidado** y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- No tener precaución puede provocar **lesiones o cortes**.

## Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato sin supervisión mientras esté en uso. El desbordamiento puede causar humo y derrames grasos que pueden incendiarse.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- Nunca use el aparato para calentar o climatizar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa según lo descrito en este manual (es decir, mediante los controles táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, paren o trepen sobre él.
- No guarde objetos de interés para los niños en gabinetes situados sobre el aparato. Los niños que trepan sobre la placa pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde se está utilizando el aparato.
- Los niños o personas con alguna discapacidad que limite su capacidad de utilizar el aparato deben ser instruidos en su uso por una persona responsable y competente. El instructor debe asegurarse de que pueden usar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato, a menos que esté específicamente recomendado en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- No use ollas con bordes dentados ni arrastre recipientes sobre la superficie de vidrio, ya que esto puede rayarla.

- No utilice estropajos ni agentes de limpieza abrasivos para limpiar la placa, ya que pueden rayar el vidrio cerámico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas similares, para evitar cualquier peligro.
- Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico. ¡El uso comercial de cualquier tipo no está cubierto por la garantía del fabricante!

#### ADVERTENCIAS:

- **El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.**
- Debe tenerse cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- **Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados**, salvo que estén continuamente supervisados.
- Este aparato puede ser utilizado por **niños a partir de 8 años** y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, **si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato** y comprenden los riesgos que implica.
- Los niños **no deben jugar con el aparato**.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario **no deben ser realizados por niños sin supervisión**.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.  
**NUNCA intente apagar un incendio con agua.** Apague el aparato y **cubra la llama** con una tapa o manta ignífuga, por ejemplo.
- **ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio: no almacene objetos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica, en el caso de superficies de vidrio cerámico u otro material similar que proteja partes activas.
- **No debe utilizarse un limpiador a vapor.**
- El aparato **no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente**.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado continuamente.
- **El cable de alimentación no debe ser accesible después de la instalación.**

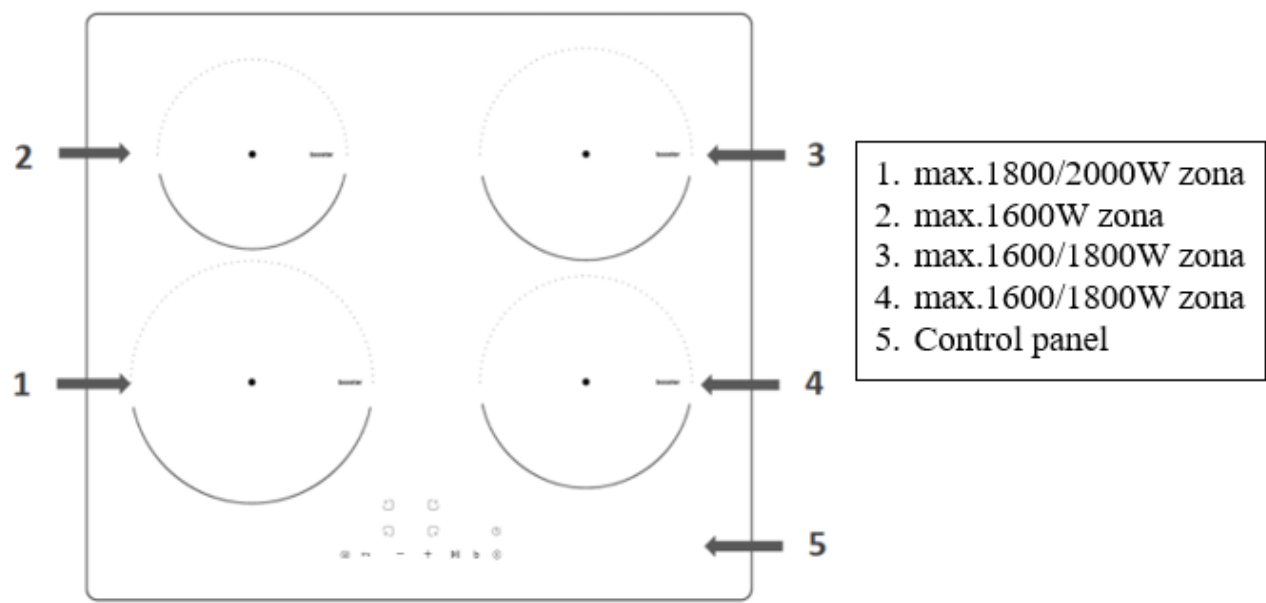
Felicitaciones por la compra de su nueva placa de inducción.

Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este **Manual de Instrucciones / Instalación** para comprender completamente cómo instalarla correctamente y cómo utilizarla.

Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarla y conserve este **Manual de Instrucciones / Instalación** para futuras consultas.

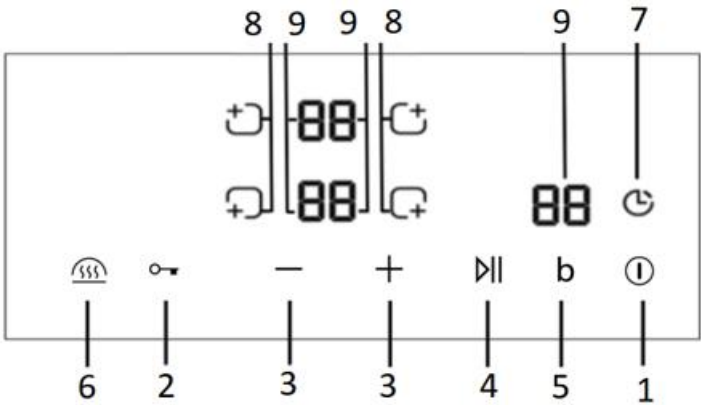
Descripción del aparato

Vista superior














Panel de Control



- 1. Encendido/Apagado
- 2. Bloqueo de teclas
- 3. Selección del nivel de potencia
- 4. Control de pausa
- 5. Control de refuerzo (Boost)
- 6. Mantener caliente
- 7. Configuración del temporizador
- 8. Selección de zona de cocción
- 9. Indicadores



Instrucciones

Nº	Referencia	Descripción
1		ENCENDIDO/APAGADO: Enciende o apaga el aparato.

2		BLOQUEO INFANTIL: Mantenga presionado el botón de bloqueo, se bloquea. Ningún otro botón funcionará cuando esté bloqueado. Mantenga presionado nuevamente para desbloquear.
3-Ene		ARRIBA: Aumenta el nivel de potencia o incrementa el tiempo.
3-Feb		ABAJO: Disminuye el nivel de potencia o reduce el tiempo.
4		Función de pausa
5		Función de refuerzo (Booster)
6		Función mantener caliente
7		Temporizador: Permite establecer el tiempo según lo necesite.
8-1		Selección de la zona superior izquierda.
8-2		Selección de la zona inferior izquierda.
8-3		Selección de la zona superior derecha.
8-4		Selección de la zona inferior derecha.

9-1		Pantalla: Muestra el nivel de potencia, código de error y estado de la zona.
9-Feb		Pantalla del temporizador

## Uso de su placa de inducción

### Para comenzar a cocinar

Después de encenderla, el zumbador emite un pitido, **todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo** y luego se apagan, lo que indica que la placa ha **entrado en modo de espera**.

#### 1. Toque el control ENCENDIDO/APAGADO durante un segundo.

Después de encender, el zumbador emite un pitido y todas las pantallas muestran “–” o “– –”, lo que indica que la **placa de inducción ha entrado en modo de espera**.

- Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.
- Toque el control de selección de la zona de cocción, y un indicador junto a la tecla parpadeará.
- Seleccione un nivel de calor** tocando los controles ‘+’ o ‘–’.

Si no selecciona un nivel de calor dentro de 1 minuto, la placa de inducción se **apagará automáticamente**.

Deberá comenzar nuevamente desde el **paso 1**.

Puede **modificar el nivel de calor en cualquier momento** durante la cocción.

### Cuando haya terminado de cocinar

- Toque la zona de cocción** que desea apagar.
- Apague la zona de cocción** bajando hasta ‘0’ o tocando los controles ‘–’ y ‘+’ **al mismo tiempo**. Asegúrese de que la pantalla muestre ‘0’.
- Apague toda la placa** tocando el control **ENCENDIDO/APAGADO**.
- Cuidado con la superficie caliente**  
Aparecerá una “H” que indica que la zona de cocción **está demasiado caliente para tocarla**. Esta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.  
También puede utilizarse como una **función de ahorro de energía**: si desea calentar otras ollas, **utilice la zona que aún está caliente**.

## Uso de la función Boost (Refuerzo)

### – Activar la función Boost

1. Seleccione la zona en la que desea activar la función Boost.
  2. Toque la tecla '**boost**', y la pantalla mostrará '**P**'.
- 

#### – Cancelar la función Boost

1. Seleccione la zona en la que desea cancelar la función Boost.
  2. Toque el control '**←**' para cancelar la función Boost y seleccione el nivel que desee establecer.
- 

- La función puede utilizarse en **cualquier zona de cocción**.
- La zona de cocción **volverá a su configuración original después de 5 minutos**.
- Si la configuración de calor original era **0**, volverá a **9** después de 5 minutos.

#### Uso de la función Bloqueo Infantil

- Puede **bloquear los controles** para evitar un uso no intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
  - Cuando los controles están bloqueados, **todos los controles quedan deshabilitados** excepto el control **ENCENDIDO/APAGADO**.
- 

#### – Para bloquear los controles

Mantenga presionado el botón de **bloqueo** durante **2 segundos**.  
El indicador del temporizador mostrará '**Lo**'.

---

#### – Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.
2. Mantenga presionado el botón de **bloqueo** durante **2 segundos**.
3. Ahora puede comenzar a usar la placa.

Cuando la placa está en **modo bloqueado**, todos los controles están deshabilitados excepto el de **ENCENDIDO/APAGADO**.

Siempre puede apagar la placa con ese botón en caso de emergencia, pero deberá **desbloquearla antes** de volver a utilizarla.

---

#### Uso del temporizador

Puede utilizar el temporizador de **dos maneras diferentes**:

- Como **recordatorio de tiempo**: en este caso, el temporizador **no apagará ninguna zona de cocción** cuando finalice el tiempo programado.



· Como **temporizador de apagado**: para apagar **una o más zonas de cocción** después de que haya transcurrido el tiempo.

Puede configurar el temporizador hasta un **máximo de 99 minutos**.

### **Uso del temporizador como recordatorio (Minute Minder)**

1. Solo puede configurar el recordatorio después de haber ajustado el nivel de potencia de la zona de cocción.
  2. Toque la tecla de **temporizador**; aparecerá **'10'** en la pantalla del temporizador y el **'0'** parpadeará.
  3. Configure el tiempo tocando los controles **'+' o '-'**.  
Toque una vez para aumentar o disminuir 1 minuto; mantenga presionado para aumentar o disminuir de a 10 minutos.
  4. Una vez configurado el tiempo, comenzará la **cuenta regresiva de inmediato**.  
La pantalla mostrará el **tiempo restante**.
  5. El zumbador emitirá pitidos durante **30 segundos** y el indicador del temporizador mostrará **'--'** cuando finalice el tiempo configurado.
- 

### **Uso del temporizador para apagar una o más zonas de cocción**

1. Toque el **control de selección** de la zona de cocción para la cual desea configurar el temporizador; el **indicador parpadeará**.
2. Toque el control de **temporizador**; aparecerá **'10'** en la pantalla y el **'0'** parpadeará.
3. Configure el tiempo tocando los controles **'+' o '-'**.  
Toque una vez para aumentar o disminuir 1 minuto; mantenga presionado para ajustar de a 10 minutos.
4. Una vez configurado el tiempo, comenzará la **cuenta regresiva de inmediato**.  
La pantalla mostrará el tiempo restante.

**NOTA:** aparecerá un **punto rojo** en la esquina inferior derecha del indicador de nivel de potencia, lo que indica que la función de temporizador ha sido seleccionada para esa zona.

5. Cuando finalice el temporizador de cocción, la **zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente**.

**NOTA:** las demás zonas de cocción **seguirán funcionando** si ya estaban encendidas previamente.

---

### **Si el temporizador se configura en más de una zona**

1. Cuando configure un temporizador para varias zonas de cocción, se mostrarán los **puntos rojos** correspondientes a esas zonas.

La pantalla del temporizador mostrará el **tiempo mínimo configurado**.

El **punto de la zona correspondiente** parpadeará.

2. Una vez que finalice la cuenta regresiva, la **zona correspondiente se apagará**.  
Luego se mostrará el **nuevo temporizador mínimo** y parpadeará el punto de la siguiente zona.

**NOTA:** al tocar el control de selección de zona de cocción, se mostrará el **temporizador correspondiente** en la pantalla del temporizador.

### Cancelación del temporizador

1. Toque el **control de selección de la zona de cocción** para la cual desea cancelar el temporizador.
2. Toque el **control del temporizador**; el **indicador parpadeará**.
3. Toque el control ‘-’ o toque ‘-’ y ‘+’ **juntos** para ajustar el temporizador a ‘00’; el temporizador quedará **cancelado**

### Modo Pausa

- Puede **pausar la cocción** en lugar de apagar la placa.
- Al ingresar al modo Pausa, **todos los controles excepto el botón de ENCENDIDO/APAGADO quedan deshabilitados**.

#### – Para activar el modo Pausa

Toque el control de **pausa**.

Todos los indicadores mostrarán “11” y, **después de 1 minuto**, la placa se **apagará automáticamente**.

#### – Para salir del modo Pausa

Toque el control de **pausa**.

La zona de cocción volverá a su configuración original.

---

### Modo Mantener Caliente

#### – Activar la función mantener caliente

1. Toque el **control de selección de zona de cocción**, y un indicador junto a la tecla **parpadeará**.
2. Toque la tecla ‘**mantener caliente**’, y la pantalla mostrará ‘ ’.

#### – Cancelar la función mantener caliente

1. Toque el **control de selección de zona de cocción**, y un indicador junto a la tecla **parpadeará**.
2. Toque los controles ‘-’ o ‘+’ para cancelar la función de mantener caliente y seleccione el nivel que desee establecer.

- La función puede utilizarse en **cualquier zona de cocción**.
- El modo **mantener caliente dura hasta 8 horas**, a menos que se desactive manualmente.
- Durante el proceso de conservación del calor, **las ollas deben estar tapadas**.

### Protección de apagado automático

El **apagado automático** es una función de **protección de seguridad** de su placa de inducción. Se activa cuando **olvida apagar una zona de cocción**.

Los tiempos predeterminados de apagado se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5
Tiempo de funcionamiento predeterminado (horas)	8	8	8	4	4

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

### Advertencia de calor residual

Cuando la placa ha estado funcionando durante un tiempo, **quedará algo de calor residual**. Aparecerá la letra **‘H’** para advertirle que **no toque la superficie de la zona de cocción**.

### Niveles de calor

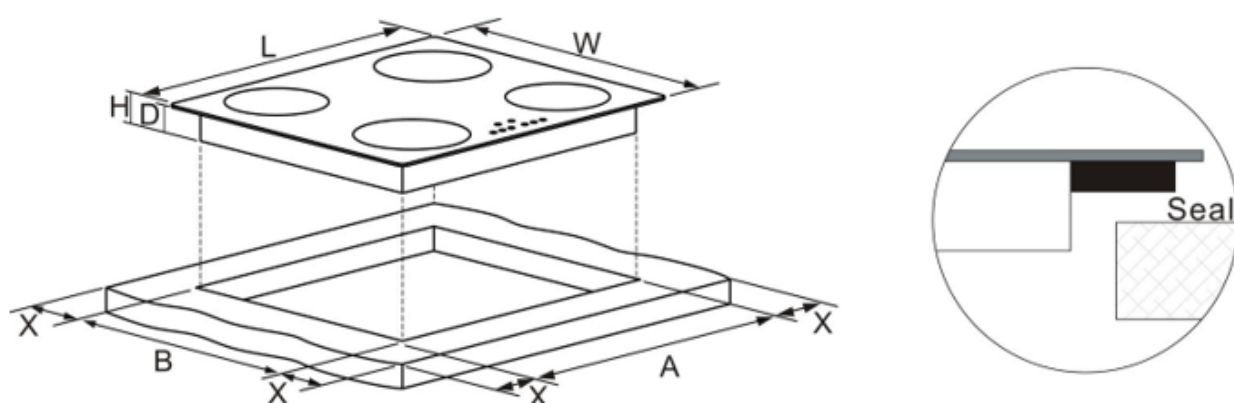
Nivel de calor	Uso recomendado
1-2	– calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos
	– derretir chocolate, manteca y alimentos que se queman fácilmente
	– cocción lenta suave
	– calentamiento lento
3-4	– recalentamiento
	– cocción lenta rápida
	– cocción de arroz
5-6	– panqueques
7-8	– saltear
	– cocción de pastas
9	– salteado rápido (stir-fry)
	– sellar alimentos
	– hervir sopa
	– hervir agua

## Instalación

### Selección del equipo de instalación

- Corte la superficie de trabajo de acuerdo con las dimensiones indicadas en el plano.
- Para fines de instalación y uso, se debe dejar un espacio mínimo de **50 mm alrededor del orificio**.
- Asegúrese de que el **espesor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm**.  
Por favor, seleccione un **material resistente al calor** para la superficie de trabajo, para evitar una mayor deformación causada por la radiación térmica de la placa.  
Como se muestra a continuación:

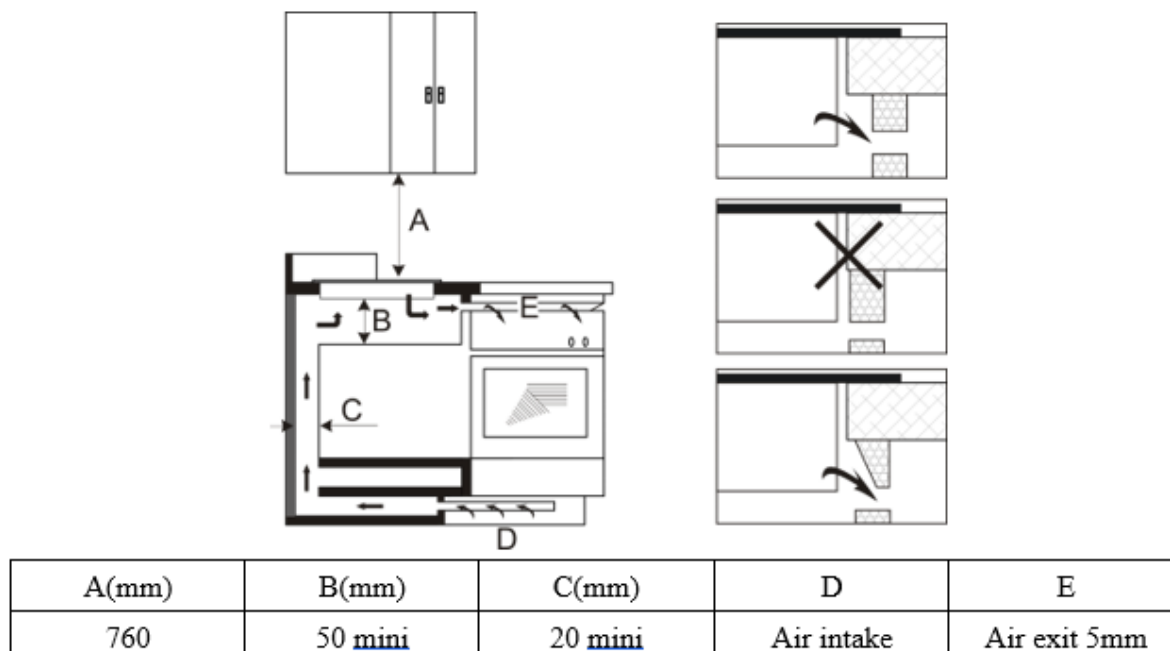
**Advertencia:** el material de la superficie de trabajo debe ser de **madera impregnada u otro material aislante**.



Type	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
I474-T1	590	520	60	56	560	490	50

**ADVERTENCIA:** Bajo ninguna circunstancia debe bloquearse la **ventilación de la placa**; asegúrese de que **las entradas y salidas de aire no estén obstruidas**.  
Asegúrese de que la placa esté en **buen estado de funcionamiento**.  
Como se muestra a continuación.

**Nota:** la distancia de seguridad entre la **placa de cocción y el mueble superior** debe ser de al menos **760 mm**.



Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La **superficie de trabajo esté nivelada y sea cuadrada**, y que ningún elemento estructural interfiera con los requerimientos de espacio.
- La **superficie de trabajo esté hecha de un material resistente al calor**.
- Si la placa se instala sobre un horno, el **horno tenga un ventilador de enfriamiento incorporado**.
- La instalación cumpla con **todos los requisitos de separación y con las normas y reglamentos aplicables**.
- Se incorpore un **interruptor de aislamiento adecuado** que permita la **desconexión total de la red eléctrica** en el cableado permanente, montado y ubicado conforme a las reglas y normativas eléctricas locales.
- El interruptor de aislamiento sea de un tipo aprobado y proporcione una **separación de contacto de 3 mm de aire en todos los polos** (o en todos los conductores activos [fases], si las reglas de cableado locales permiten esta variación en los requisitos).
- El interruptor de aislamiento sea **fácilmente accesible para el usuario** con la placa instalada.
- Consulte con las **autoridades locales de edificación y reglamentos** si tiene dudas respecto a la instalación.
- Utilice **revestimientos resistentes al calor y fáciles de limpiar** (como **azulejos cerámicos**) en las paredes que rodean la placa.

## Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que:

- El **cable de alimentación no sea accesible** a través de puertas o cajones de armarios.
  - Haya **flujo de aire adecuado desde el exterior del mueble hacia la base de la placa**.
  - Si la placa está instalada **encima de un cajón o espacio de almacenamiento**, se haya instalado una **barrera de protección térmica debajo de la base**.
  - El **interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible** para el usuario.
- 

## Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie **estable y lisa** (utilice el embalaje).

**No ejerza presión** sobre los controles que sobresalen de la placa.

---

## Precauciones

- La **placa debe ser instalada por personal o técnicos cualificados**. Contamos con profesionales a su disposición. **Nunca realice la instalación usted mismo**.
  - **No instale la placa sobre equipos de refrigeración, lavavajillas o secarropas**.
  - La placa debe instalarse de manera que **se garantice una mejor disipación de calor** para mejorar su fiabilidad.
  - **La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de trabajo deben resistir el calor**.
  - Para evitar cualquier daño, la **capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor**.
  - **No debe utilizarse un limpiador a vapor**.
  - Esta placa **solo puede conectarse a una red con impedancia del sistema no mayor a 0,427 ohmios**. En caso necesario, consulte a su proveedor de energía para obtener información sobre la impedancia del sistema.
- 

## Conexión de la placa a la red eléctrica

Esta placa **debe conectarse a la red eléctrica únicamente por una persona cualificada**.

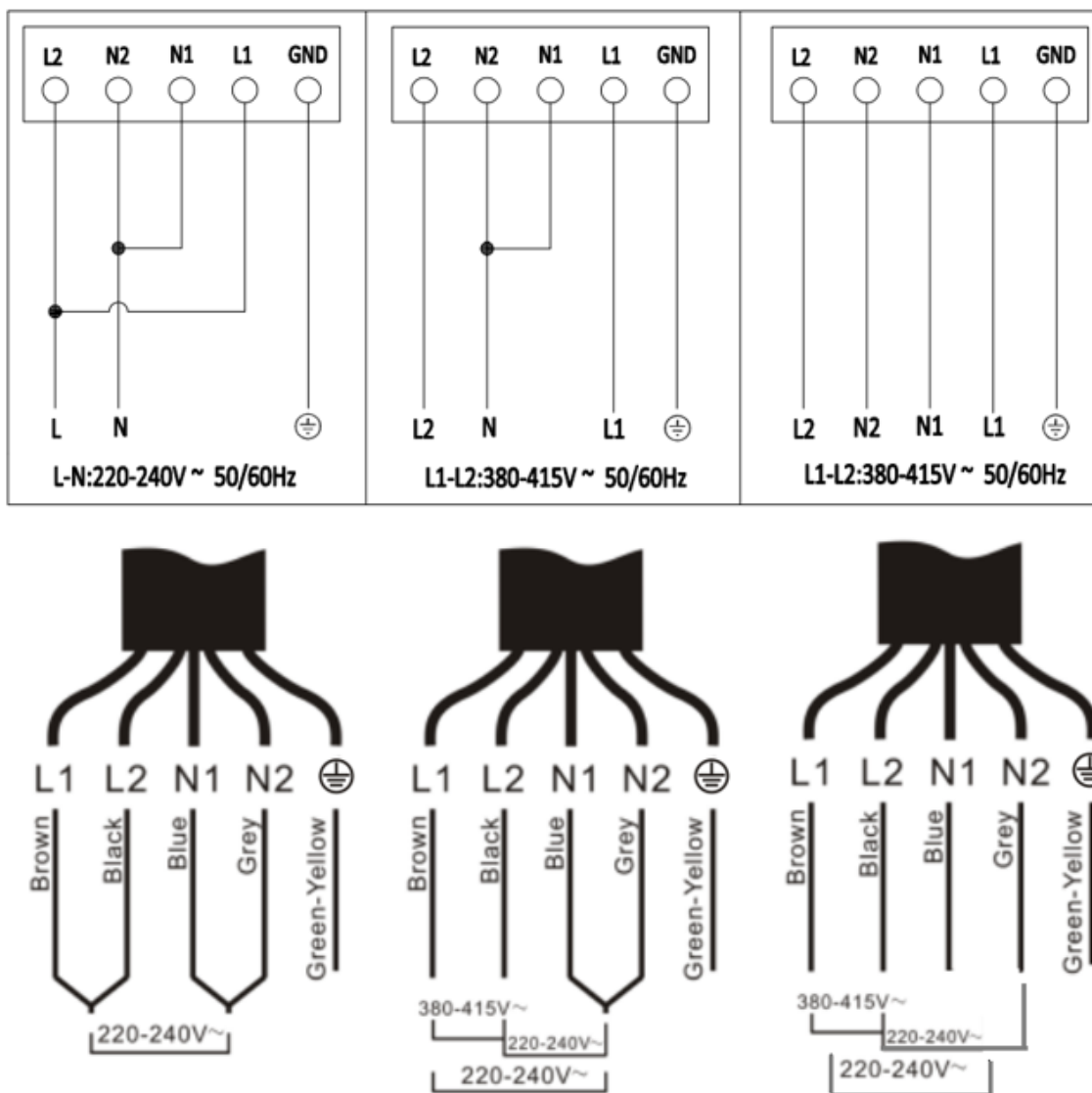
Antes de conectarla, verifique que:

1. El sistema de cableado doméstico **sea adecuado para la potencia que demanda la placa**.
2. El **voltaje corresponda** al indicado en la **placa de características**.
3. Las **secciones del cable de alimentación soporten la carga** especificada en la placa de características.

Para conectar la placa a la red eléctrica, **no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos derivados**, ya que pueden provocar **sobrecalentamiento e incendios**.

El **cable de alimentación no debe entrar en contacto con partes calientes** y debe colocarse de forma que su **temperatura no supere los 75 °C en ningún punto**.

Consulte con un electricista si su sistema doméstico es adecuado sin modificaciones. **Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista calificado**.



- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico de servicio postventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica sea correcta y que cumpla con las normativas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe revisarse regularmente y solo puede ser reemplazado por una persona debidamente cualificada.

#### Antes de usar la nueva placa

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección “Instrucciones de seguridad”.

- Retire cualquier película protectora que aún pueda estar sobre su placa de inducción.

## Una palabra sobre la cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica.

Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la olla, en lugar de hacerlo de forma indirecta calentando la superficie de vidrio.

El vidrio solo se calienta porque la olla lo calienta al entrar en contacto con él

## Elección del utensilio adecuado

- Utilice únicamente **recipientes con base apta para cocción por inducción**.

Busque el **símbolo de inducción** en el envase o en la base de la olla.

- Puede comprobar si su utensilio es apto realizando la **prueba del imán**:

acerque un imán a la base de la olla. Si el imán es **atraído**, entonces la olla es adecuada para inducción.

- Si no tiene un imán:

1. Coloque un poco de agua en la olla que desea comprobar.
2. Siga los pasos de la sección “**Para comenzar a cocinar**”.
3. Si **no parpadea** ‘ ’ en la pantalla y el agua se calienta, entonces la olla **es apta**.

- 
- Los utensilios fabricados con los siguientes materiales **no son adecuados**:

acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

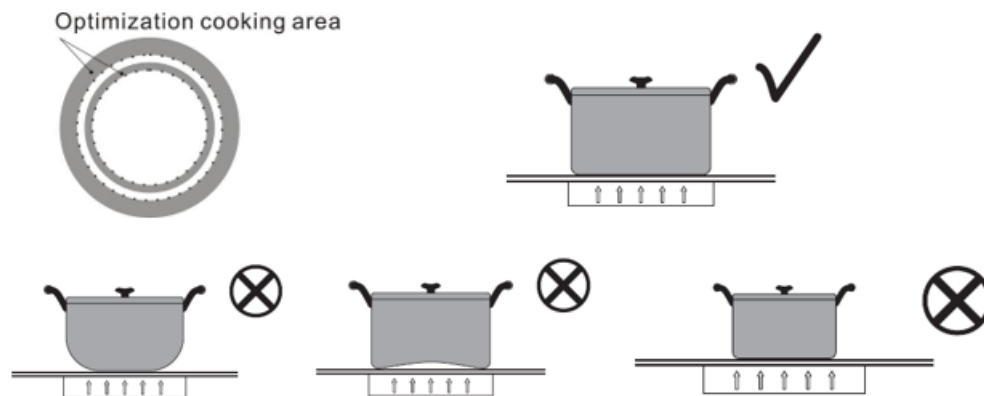
Tamaño del quemador (diámetro/mm)	Diámetro mínimo del recipiente (mm)
160 mm	120 mm
180 mm	140 mm
210 mm	160 mm

- Las ollas y sartenes deben colocarse **exactamente en el centro** de la zona de cocción.
- En algunas zonas de cocción se indica un **diámetro interno**, con un contorno más claro, que aconseja al usuario **usar una zona de cocción más pequeña**, si está disponible, cuando se utiliza una olla de menor diámetro.



Esto es para **obtener un rendimiento y eficiencia óptimos**.

Sin embargo, puede utilizar **ollas con diámetros menores** a este límite.



### Cuidado y limpieza

Los ajustes que se indican a continuación son **solo una guía**.

El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos el **tipo de utensilio de cocina** que utilice y la **cantidad de alimentos** que esté cocinando.

**Experimente con la placa** para encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades.

### Suciedad cotidiana en el vidrio

(huellas, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados sobre el vidrio)

1. Corte la alimentación de la placa.
2. Aplique un limpiador para placas mientras el vidrio esté **aún tibio** (¡pero no caliente!).
3. Enjuague y seque con un paño limpio o toalla de papel.
4. Vuelva a encender la placa.

### ¡Importante!

- Cuando la placa está apagada, **no se mostrará el indicador de "superficie caliente"**, pero la zona de cocción puede seguir caliente.
- Los **limpiadores abrasivos fuertes**, estropajos de nylon o productos agresivos **pueden rayar el vidrio**. Lea siempre la etiqueta para verificar si el producto o estropajo es adecuado.
- **Nunca deje residuos de limpiador** en la placa: el vidrio puede mancharse.

### Derrames de ebullición, fundidos y derrames azucarados calientes sobre el vidrio

Retírelos inmediatamente con una **espátula plana**, cuchillo o **raspador de cuchilla** apto para cocinas de inducción. Tenga cuidado con las superficies calientes:

1. Corte la alimentación de la placa desde la pared.
2. Sostenga la cuchilla o utensilio en un ángulo de **30°** y raspe el residuo hacia una zona fría del vidrio.
3. Limpie el residuo con un paño o toalla de papel.

4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección “Suciedad cotidiana en el vidrio”.

### ¡Importante!

- Elimine los residuos de **azúcar derretido o fundidos** lo antes posible. Si se enfrían sobre el vidrio, pueden ser **muy difíciles de quitar** o incluso **dañar permanentemente** la superficie.
- **Peligro de corte:** cuando se retrae la cubierta de seguridad, **la cuchilla del raspador está afilada**. Use con extremo cuidado y **mantenga fuera del alcance de los niños**.

### Derrames sobre el panel táctil

1. Corte la alimentación de la placa.
2. Absorba el derrame.
3. Limpie el área del panel táctil con una esponja o paño húmedo.
4. Seque completamente el área con una toalla de papel.
5. Vuelva a encender la placa.

### ¡Importante!

- La **placa puede emitir pitidos y apagarse** si hay líquido sobre el panel táctil.
- Los **controles táctiles no funcionarán** correctamente si están mojados.
- Asegúrese de que el **panel esté seco** antes de volver a encender la placa.

### Problema — Posibles causas — Qué hacer

---

#### La placa no se enciende.

**Causa posible:** Sin energía.

#### Qué hacer:

- Asegúrese de que la placa esté **conectada a la red eléctrica** y esté **encendida**.
  - Verifique si hay un **corte de energía** en su hogar o zona.
  - Si ya verificó todo y el problema persiste, **llame a un técnico calificado**.
- 

#### Los controles táctiles no responden.

**Causa posible:** Los controles están bloqueados.

#### Qué hacer:

- **Desbloquee los controles.** Consulte la sección “Uso de la placa” para obtener instrucciones.
- 

#### Los controles táctiles son difíciles de operar.

**Causa posible:** Puede haber una **delgada película de agua** sobre los controles, o está usando la

**punta del dedo.**

**Qué hacer:**

- Asegúrese de que el área del panel táctil esté **seca** y use la **yema del dedo** para tocar los controles.
- 

**El vidrio se raya.**

**Causa posible:**

- Utensilios con bordes ásperos.
- Se usan estropajos abrasivos o productos de limpieza inadecuados.

**Qué hacer:**

- Use utensilios con **bases planas y lisas**. Consulte “Elección del recipiente adecuado”.
  - Consulte “Mantenimiento y limpieza”.
- 

**Algunas ollas hacen ruidos de crujido o chasquido.**

**Causa posible:** Esto puede deberse a la **construcción de la olla** (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).

**Qué hacer:**

- Esto es **normal en las ollas** y **no indica un fallo**.
- 

**La placa hace un zumbido cuando se usa en nivel alto.**

**Causa posible:** Esto es causado por la **tecnología de cocción por inducción**.

**Qué hacer:**

- Esto es **normal**, pero el ruido debería disminuir o desaparecer al bajar el nivel de calor.
- 

**Ruido del ventilador proveniente de la placa.**

**Causa posible:** Un **ventilador de refrigeración** incorporado que se **activa** para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede seguir funcionando incluso después de apagar la placa.

**Qué hacer:**

- Es **normal** y **no requiere acción**.
  - **No apague** la alimentación desde la pared mientras el ventilador esté en funcionamiento.
- 

**Las ollas no calientan y aparece “ ” en la pantalla.**

**Causa posible:**

- La placa no puede detectar la olla porque **no es apta para inducción**.

- O porque la **olla es demasiado pequeña** para la zona de cocción o **no está centrada correctamente**.

**Qué hacer:**

- Use **ollas aptas para inducción**.
- Centre la olla y asegúrese de que su base **coincida con el tamaño** de la zona de cocción.

**La placa o una zona de cocción se apaga inesperadamente, suena una alarma o aparece un código de error.**

**Causa posible: Fallo técnico.**

**Qué hacer:**

- Anote el **código de error** que aparece.
- Apague la placa desde la pared.
- **Contacte a un técnico calificado.**

### Visualización de fallos e inspección

- Si ocurre una **anomalía**, la **placa de inducción entrará automáticamente en estado de protección** y mostrará los **códigos correspondientes**:

Problema	Causa posible	Qué hacer
Sin olla o <b>olla no apta</b>	—	Sustituya la olla
<b>F7 / F8</b>	Voltaje de alimentación anormal	Verifique si la alimentación es normal. Encienda la unidad una vez corregido.
<b>F4 / F5</b>	Falla del sensor de temperatura del IGBT	Comuníquese con el proveedor.
<b>F1 / F2 / Fb</b>	Falla del sensor de temperatura	Comuníquese con el proveedor.
<b>F3 / F6 / FA</b>	Mala disipación térmica de la placa	Reinicie después de que la placa se enfríe.
<b>F0</b>	Falla de comunicación de la PCBA	Comuníquese con el proveedor.

Estas son las **inspecciones y diagnósticos comunes** de fallos.

**Por favor, no desarme la unidad usted mismo** para evitar peligros o daños a la placa de inducción.

### Especificación técnica

<b>Identificación del modelo</b>	<b>XI-EHI41</b>
<b>Zonas de cocción</b>	4 zonas
<b>Voltaje nominal</b>	220–240 V~ o 380–415 V~ 50/60 Hz
<b>Potencia eléctrica instalada</b>	7200 W
<b>Dimensiones del producto (Prof. x Ancho x Alt.) (mm)</b>	590 × 520 × 60
<b>Dimensiones de encastre A x B (mm)</b>	560 × 490

**Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona eléctrica de calentamiento, redondeado a los 5 mm más cercanos**

- Parte inferior izquierda: 21.0 cm
- Parte superior izquierda: 16.0 cm
- Parte inferior derecha: 18.0 cm
- Parte superior derecha: 18.0 cm

#### **Peso y dimensiones aproximados.**

Debido a nuestro compromiso continuo con la mejora de productos, las **especificaciones y el diseño pueden cambiar sin previo aviso.**

#### **ELIMINACIÓN:**



**No deseche este producto como residuos municipales sin clasificar.**

Es necesario gestionarlo por separado para su **tratamiento especial.**

Este aparato está marcado conforme a la **Directiva Europea 2002/96/EC** sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (**RAEE**).

**Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente,** usted ayudará a **prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana,** que podrían producirse debido a la manipulación inadecuada de este tipo

de residuos.

El **símbolo en el producto** indica que **no puede tratarse como residuo doméstico normal.**

Debe llevarse a un **punto de recogida** para el **reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.**

Este aparato requiere **eliminación especializada de residuos.**

Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con su **autoridad local,** su **servicio de recogida de residuos domésticos,** o con la **tienda donde lo adquirió.**

Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, comuníquese con su **ayuntamiento,** su **servicio de gestión de residuos,** o el **establecimiento donde compró el producto.**