

---

## **INSTRUCCIONES DE USO**

Placa de inducción

ES

HI2632FBG

HI2641FBG

HI2642FBG

HI2642FMG

HI2643FBG

HI2643FMG

HI2841FBG

HI2842FBG

# Tabla de contenidos


<b>Pictogramas utilizados</b> .....	<b>3</b>	Iniciar la función de calentamiento automático .....	23
<b>Seguridad</b> .....	<b>4</b>	Iniciar la función «Mantener caliente» .....	24
Uso seguro .....	6	Iniciar la función automática «Llevar a ebullición» .....	24
Limitador de potencia .....	8	Conectar zonas de cocción Bridge Induction .....	25
<b>Su placa de inducción</b> .....	<b>9</b>	Control del temporizador .....	25
¡Estimado cliente! .....	9	Pausar la cocción .....	28
Descripción .....	10	Bloqueo para niños .....	28
Panel de control .....	11	<b>Menú de usuario</b> .....	<b>29</b>
Indicaciones en la pantalla .....	13	<b>Mantenimiento</b> .....	<b>31</b>
<b>Uso</b> .....	<b>14</b>	Limpieza del cristal superior .....	31
Cocina de inducción .....	14	<b>Solución de problemas</b> .....	<b>33</b>
Ruidos durante la cocción por inducción .....	16	Información general .....	33
Cacerolas para cocina de inducción .....	16	Tabla de resolución de problemas .....	33
Ajustes de cocción .....	19	<b>Instalación</b> .....	<b>35</b>
Uso del temporizador .....	20	<b>Seguridad</b> .....	35
Bridge Induction (zonas de cocción) .....	20	Preparación para la instalación .....	37
Detección automática de cacerolas .....	20	Instalación empotrada .....	38
Ajuste de potencia .....	20	Conexión eléctrica .....	39
Función de calentar .....	21	Conexión y comprobación .....	41
Función de calentamiento automático .....	21	<b>Aspectos medioambientales</b> .....	<b>42</b>
Función «Llevar a ebullición» automática .....	21	Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje .....	42
<b>Funcionamiento</b> .....	<b>22</b>		
Comenzar a cocinar .....	22		
Usar la función «boost» .....	23		
Terminar de cocinar .....	23		

# Pictogramas utilizados


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

 ¡INFORMACIÓN!


**Información, consejo, sugerencia o recomendación**

 ¡ADVERTENCIA!


**Advertencia de peligro general**

 ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

**Advertencia de peligro de descarga eléctrica**

 ¡SUPERFICIE CALIENTE!

**Advertencia de peligro de superficie caliente**

 ¡PELIGRO DE FUEGO!

**Advertencia por riesgo de incendio**

Es esencial leer y detenidamente las instrucciones.

## Información general

El fabricante no se hace responsable de cualquier daño producido por incumplir las advertencias y normas de seguridad.

La garantía no cubre los daños provocados por una conexión, un uso o un montaje incorrectos.

### ¡ADVERTENCIA!

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan sido supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva el uso del aparato.
- Este electrodoméstico y sus piezas se calientan durante el uso. No toque las piezas calientes. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico a menos que estén bajo vigilancia permanente.

No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato sin la supervisión correspondiente.

### ¡PELIGRO DE FUEGO!

- **ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio: no guarde objetos en la placa de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con aceite o grasa sobre una placa sin vigilancia puede entrañar peligros y originar un incendio.

### ¡NOTA!

- **¡ATENCIÓN!** El proceso de cocción debe estar supervisado. Todo proceso de cocción de duración corta requiere vigilancia permanente.

NUNCA intente apagar aceite en llamas con agua. En lugar de ello, apague el electrodoméstico y cubra las llamas con algún objeto como por ejemplo una tapa o una manta ignífuga.

Si hubiera un cajón debajo del dispositivo (consulte las instrucciones de instalación) sin un fondo intermedio, no lo utilice para guardar objetos o materiales inflamables. Asegúrese de que haya varios centímetros de espacio libre entre la parte inferior de la placa y el contenido del cajón.

¡Siempre debe proporcionar una ventilación adecuada!

La placa solo debe utilizarse para la preparación de comida.

Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico.

La unidad no está diseñada para calentar espacios.

Nunca cubra el electrodoméstico con un paño o similar. Si el electrodoméstico permaneciera caliente o encendido, habría riesgo de incendio.

No utilice el electrodoméstico como encimera. El electrodoméstico podría encenderse por accidente o permanecer caliente, lo que significa que los objetos se podrían derretir, calentar o incendiar.

No debe manejar el electrodoméstico con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto.

No utilice un limpiador de vapor para limpiar el electrodoméstico. Limpie el electrodoméstico únicamente cuando esté apagado. El vapor del limpiador de vapor puede llegar a las piezas conductoras y provocar una descarga eléctrica.

La tapa de cerámica es muy fuerte pero no irrompible. Se podría romper si, por ejemplo, le cayese encima un tarro de especias o un utensilio afilado.

Si decide suspender el uso del aparato debido a una avería, le recomendamos cortar el cable después de retirar el enchufe de la toma de corriente. Lleve el aparato al centro de eliminación de residuos de su municipio.

**ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

## **La placa de vidrio de la vitrocerámica está rota**

- Apague inmediatamente todos los fogones y cualquier elemento de calentamiento eléctrico, y aisle el electrodoméstico del suministro eléctrico.
- No toque la superficie del electrodoméstico.
- No utilice el electrodoméstico.

Las zonas de cocción se calientan durante el uso y después permanecen calientes durante cierto tiempo. Mantenga a los niños pequeños alejados de la placa durante la cocción e inmediatamente después de cocinar.

## **Uso de inducción**

- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la parrilla, se pueden calentar.
- En cuanto retire el sartén de la parrilla, el proceso de cocción se detendrá automáticamente. Acostúmbrase a apagar la zona de cocción o parrilla manualmente para evitar encender el aparato accidentalmente.
- Cuando la parrilla de inducción esté en uso, mantenga objetos sensibles a campos magnéticos (tarjetas de crédito, tarjetas de banco, discos, relojes y objetos similares) lejos de la parrilla. Aconsejamos que cualquier persona con un marcapasos consulte primero a su cardiólogo.
- Nunca use papel de aluminio para cocinar ni coloque productos envasados en aluminio sobre la placa. El aluminio se derretiría y dañaría irreparablemente su electrodoméstico.

## **Uso seguro**

- No deje objetos que puedan suscitar curiosidad a los niños en armarios encima o debajo del electrodoméstico.
- No caliente latas cerradas en la cocina de gas. El aumento de la presión puede provocar que las latas exploten. Podría sufrir lesiones o quemaduras.
- No utilice el aparato con temperaturas inferiores a 5 °C.
- No coloque ni utilice este dispositivo al aire libre.

- Cuando utilice la placa por primera vez notará un “olor a nuevo”. No se preocupe, es normal. Si la cocina está bien ventilada, el olor desaparecerá pronto.
- No abra la carcasa del electrodoméstico bajo ninguna circunstancia.
- En cuanto retire el sartén de la parrilla, el proceso de cocción se detendrá automáticamente. Acostúmbrese a apagar la zona de cocción o parrilla manualmente para evitar encender el aparato accidentalmente.
- Después de usarlo, apague el elemento de la parrilla usando los controles y no dependa del detector de sartén.
- Recuerde que si la parrilla se usa en un ajuste alto el tiempo de calentamiento será muy corto. No deje la parrilla sin atender si la está usando en una zona de ajuste alto.

## Seguridad de temperatura en zonas de inducción

- La encimera está equipada con un ventilador de enfriamiento que ventila los componentes electrónicos durante la cocción. El ventilador puede funcionar durante un tiempo incluso después del final del proceso de cocción.
- La encimera de cocción por inducción también está equipada con un protector contra sobrecalentamiento que protege de daños los componentes electrónicos. El protector funciona de varias maneras. Cuando la temperatura de la zona de cocción es muy alta, la potencia de cocción se reduce automáticamente. Si esto no es suficiente, la potencia de la zona de cocción continúa disminuyendo, hasta que los mecanismos de seguridad apaguen completamente la zona de cocción. Cuando la cocina se enfríe, su potencia total estará disponible de nuevo.

## Limitador del tiempo de cocción

### ¡ADVERTENCIA!

Si una zona de inducción queda encendida durante un período de tiempo inusualmente largo, se apagará automáticamente.

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

Configuración	La zona de cocción se apaga automáticamente después de:
1 y 2	6 horas
3 y 4	5 horas
5	4 horas
6, 7 y 8	1,5 horas

El limitador de tiempo de cocción desactiva las zonas de cocción si ha transcurrido el tiempo de la tabla.

Configuración	La zona de inducción cambiará automáticamente al ajuste 9 después de:
Función de turbo	5 minutos

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

## Limitador de potencia

La placa está equipada con un limitador de potencia. Si la potencia total de las zonas de cocción en funcionamiento excede la potencia máxima disponible, esta disminuirá automáticamente. La pantalla de una zona de cocción que está disminuyendo su potencia primero parpadeará; luego el nivel se reducirá automáticamente a la potencia más alta disponible.

¡Estimado cliente!

¡Bienvenidos a nuestra creciente ASKO familia!

Estamos orgullosos de nuestros electrodomésticos. Esperamos que este aparato sea una ayuda valiosa y confiable para usted durante muchos años.

Lea las instrucciones antes de usarlo. En ellas encontrará consejos generales, información sobre las configuraciones y ajustes que puede realizar, e instrucciones para cuidar mejor de su electrodoméstico.

El manual también sirve como material de referencia para los técnicos de servicio. **Por lo tanto, pegue la tarjeta de identificación del aparato en el espacio provisto, en la parte posterior del manual.** La tarjeta de identificación del aparato contiene toda la información que necesitará el técnico de servicio para responder adecuadamente a sus necesidades y preguntas.

## ¡CONSEJOS!

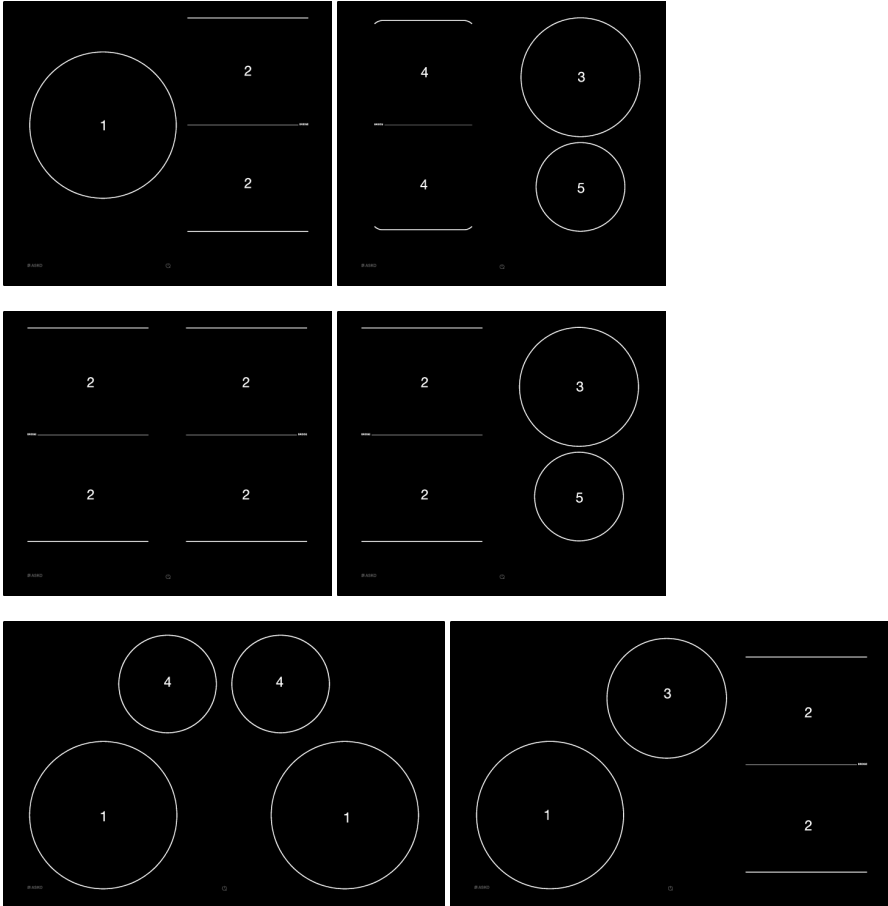
En nuestro sitio web puede encontrar la versión más reciente de estas instrucciones de uso.

¡Disfrute de su cocina!

# Su placa de inducción

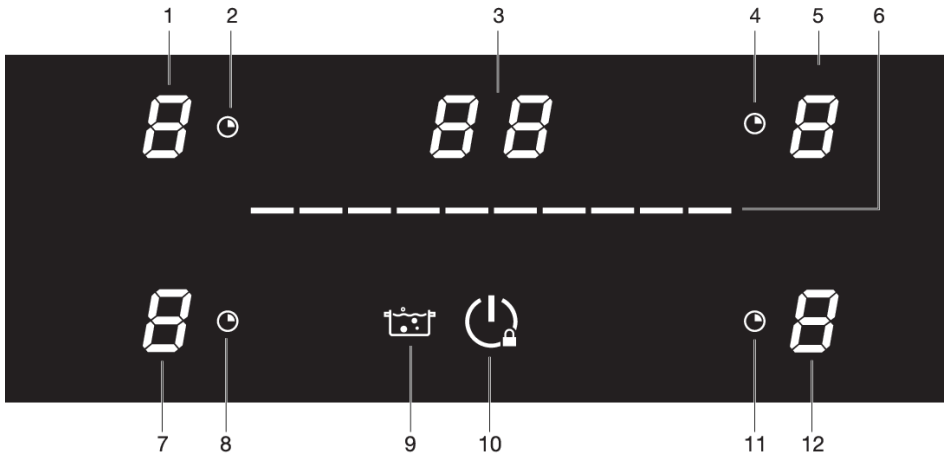
## Descripción

Dado que los aparatos para los que se han redactado estas instrucciones pueden tener un equipo diferente, es posible que en el manual se describan algunas funciones o equipos que pueden no estar presentes en su aparato.



1. Zona de cocción Ø 250 mm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
2. Zonas de cocción Bridge Induction 190 x 210 mm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
3. Zona de cocción Ø 210 mm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW) / es la zona que se utilizará para la función «llevar a ebullición»
4. Zona de cocción 180 mm / 1,4 kW (Boost 2,1 kW)
5. Zona de cocción Ø 160 mm / 1,4 kW (Boost 1,85 kW)

## Panel de control






1. Tecla de la zona de cocción trasera izquierda (pantalla de la zona de cocción)
2. Indicador del temporizador de la zona de cocción trasera izquierda
3. Tecla del temporizador (pantalla del temporizador)
4. Indicador del temporizador de la zona de cocción trasera derecha
5. Tecla de la zona de cocción trasera derecha (pantalla de la zona de cocción)
6. Control deslizante
7. Tecla de la zona de cocción frontal izquierda (pantalla de la zona de cocción)
8. Indicador del temporizador de la zona de cocción frontal izquierda
9. Tecla «llevar a ebullición» [Menú de usuario]
10. Tecla de Encendido/Apagado [tecla para bloqueo infantil]
11. Indicador del temporizador de la zona de cocción frontal derecha
12. Tecla de la zona de cocción frontal derecha (pantalla de la zona de cocción)

### Explicación de la función de cada tecla táctil


Tecla táctil/control deslizante	Descripción
	<b>Encendido/Apagado + bloqueo infantil</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enciende o apaga la placa.</li> <li>• Activa el bloqueo infantil.</li> <li>• Abre el menú de usuario (con las teclas de «llevar a ebullición» y zona de cocción).</li> </ul>
-----	<b>Control deslizante</b> Con el control deslizante, puede:

# Su placa de inducción

Tabla continuada de la última página

Tecla táctil/control deslizante	Descripción
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Establecer un nivel de potencia (cuando una zona de cocción está seleccionada).</li><li>• Establecer una hora (cuando el temporizador está seleccionado).</li><li>• Seleccionar un ajuste (en el menú de usuario).</li></ul>
	<b>Seleccionar una zona de cocción + pantalla</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Seleccionar una zona de cocción.</li><li>• Ver en la pantalla el ajuste de potencia de la zona de cocción.</li></ul>
	<b>Temporizador</b> <p>El temporizador facilita el proceso de cocción al permitirle establecer un tiempo de funcionamiento de la zona de cocción seleccionada. Cuando finaliza el tiempo establecido en el temporizador, la zona de cocción se apaga automáticamente y emite una señal acústica. Apague la señal acústica tocando la tecla del temporizador; se apagará automáticamente después de un tiempo. Puede configurar un temporizador independiente para todas las zonas de cocción.</p> <b>Minutero</b> <p>El minutero no está conectado a una zona de cocción. El minutero no puede apagar una zona de cocción.</p>
	<b>Función «Llevar a ebullición» automática</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Esta placa cuenta con una función de cocción automática. El rendimiento real de estas funciones de cocción depende en gran medida del recipiente utilizado y de otros parámetros:<ul style="list-style-type: none"><li>- Las funciones de cocción automática son más precisas cuando se utilizan recipientes de acero inoxidable con fondo de múltiples capas.</li><li>- Las funciones de cocción automática son menos precisas con utensilios de cocina que contienen aluminio o con ollas apilables.</li><li>- No se recomienda el uso de utensilios de cocina de hierro fundido y acero.</li><li>- Si mueve un recipiente de una zona a otra, las funciones de cocción automática no lo seguirán.</li><li>- Si levanta un recipiente durante más de 20 segundos, las funciones de cocción automática activadas se cancelarán.</li></ul></li></ul>

## Indicaciones en la pantalla

Pantalla de la zona de cocción	Descripción
1-9	Nivel de potencia: 1 = nivel bajo / 9 = nivel alto.
b	Nivel «boost» activo.
U	No hay una cacerola (adecuada) en la zona de cocción (símbolo de detección de cacerola).
H	Indicador de calor residual: La placa cuenta con un indicador de calor residual para cada zona de cocción que muestra qué zonas de cocción están calientes después de apagarlas. Aunque la placa esté apagada, el indicador permanecerá encendido mientras la zona de cocción esté caliente. Evite tocar esas zonas de cocción cuando el indicador esté encendido.
	 ¡SUPERFICIE CALIENTE!
	<b>¡Peligro! ¡Riesgo de quemaduras!</b>
L	Bloqueo de seguridad para niños activado.
A	Función de calentamiento automático activa.
U	Función de mantener caliente activa.
	Función de pausa activa.
n	Zonas de cocción Bridge Induction activas.

## Cocina de inducción

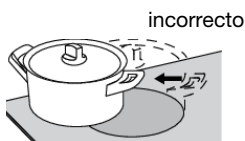
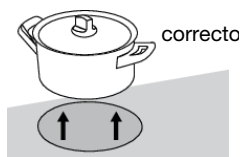


### La cocina de inducción es rápida

Al principio se sorprenderá de la velocidad de la cocina por inducción. Sobre todo en ajustes altos, los alimentos y líquidos llegan al punto de ebullición muy rápidamente. Es mejor no dejar cacerolas sin vigilancia para evitar que su contenido hierva más de la cuenta o hasta evaporarse. Con la cocina de inducción no hay pérdida de calor y las asas se quedan frías.

### El nivel de potencia se ajusta solo

En la cocina de inducción, solo se utiliza la zona en la que se coloca la cacerola. Si utiliza una cacerola pequeña sobre una zona de mayor tamaño, la potencia se ajustará al diámetro de dicha cacerola. La potencia será entonces inferior y los alimentos tardarán más en hervir.



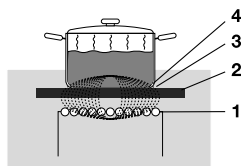
### ¡NOTA!

- Los granos de arena pueden provocar arañazos irreparables. Por lo tanto, utilice únicamente cacerolas cuya base esté limpia y no las arrastre al moverlas.
- No utilice la placa como encimera.
- Siempre mantenga puesta la tapa de la sartén cuando cocine, para evitar la pérdida de energía.

### Funcionamiento de las teclas táctiles y el control deslizante

- Es posible que le cueste acostumbrarse a los controles táctiles si suele utilizar otros tipos de controles (giratorios). Para lograr los mejores resultados, coloque la punta del dedo sobre el control.
- Los sensores táctiles solo reaccionan a la ligera presión de la punta del dedo. No opere los controles con ningún otro objeto.
- La placa de cocción se opera mediante un control deslizante. Para aumentar o disminuir la potencia, toque la parte seleccionada del control deslizante o mueva el dedo sobre el control deslizante.
- Para establecer la potencia de una zona de cocción, toque el punto deseado en el deslizador. Al tocar el control deslizante, el nivel de potencia seleccionado aparecerá en la pantalla de la zona de cocción.
- La parte seleccionada del control deslizante se iluminará completamente.
- No utilice ningún objeto para operar el control deslizante.

### Funcionamiento de la inducción



La bobina (1) en la placa (2) genera un campo magnético (3). Al colocar una cacerola con una base de hierro (4) sobre la bobina, se induce una corriente en la base de la cacerola.

### Fácil

Los controles electrónicos son precisos y fáciles de configurar. Si selecciona la configuración más baja podrá, por ejemplo, fundir chocolate directamente en la cacerola o cocinar ingredientes que se suelen calentar al baño maría.

### Rápido

Gracias a los niveles de potencia altos de la placa de inducción, la comida hierve muy rápido.

### Limpio

La placa es fácil de limpiar. Debido a que las zonas de cocción no se calientan más que las cacerolas, es poco probable que los derrames de alimentos se quemen en el vidrio.

### Seguro

El calor se genera en la propia cacerola. El cristal superior no se calienta más que la cacerola. Esto significa que la zona de inducción está bastante más fría que en placas de cerámica, por ejemplo.

La zona de inducción se enfría rápidamente cuando se retira una cacerola.

### Distribución de capacidad de las zonas de cocción

Dependiendo del modelo de su placa, las zonas de cocción pueden influenciarse entre sí. Cuando varias zonas de cocción se encienden simultáneamente, la capacidad disponible se comparte entre ellas automáticamente.

Cuando se alcanza la capacidad máxima de la combinación de niveles de cocción durante el ajuste, una o más zonas se reducen automáticamente al ajuste más alto posible en ese momento. Esto se indica mediante el parpadeo del elemento de control correspondiente.

## Ruidos durante la cocción por inducción

- **Sonido de tictac**

Este sonido puede ser causado en configuraciones de nivel de potencia más bajas o por la detección automática de la olla.

- **Sonidos de la cacerola**

Las sartenes pueden hacer algo de ruido durante la cocción. Esto es causado por la energía que fluye de la placa de cocción a la sartén. En configuraciones altas, esto es perfectamente normal para algunas sartenes. Esto no dañará ni las sartenes ni la encimera.

- **Sonidos del ventilador**

Para aumentar la vida útil y el rendimiento de la electrónica, el aparato está equipado con ventiladores. Durante el uso intenso del aparato, el ventilador se activa para enfriarlo por lo que escuchará un zumbido. El ventilador seguirá funcionando durante algunos minutos tras haber apagado la encimera.

## Cacerolas para cocina de inducción

La cocina de inducción exige un tipo determinado de cacerolas en lo que se refiere a la calidad.

Las cacerolas que haya utilizado para cocinar en una cocina de gas no son aptas para una placa de inducción.

Utilice solo cacerolas que sean aptas para la cocina eléctrica y de inducción con:

- una base gruesa (2,25 mm como mínimo);
- una base plana.

### ¡CONSEJOS!

Puedes comprobar por sí mismo si sus sartenes son apropiadas usando un imán. Una sartén es adecuada si la base de la misma es suficientemente atraída por el imán.

Adecuada	Inadecuada
Cacerolas de acero inoxidable especial	De barro
Marca de calidad "Class Induction"	Acero inoxidable
Cacerolas esmaltadas sólidas	Porcelana
Cacerolas esmaltadas de hierro fundido	Cobre
	Plástico
	Aluminio

**⚠ ¡ADVERTENCIA!**

Tenga cuidado con las sartenes de chapa de acero esmaltado:

- el esmalte puede astillarse (el esmalte se suelta del acero), si enciende la encimera en un ajuste alto cuando la sartén está (demasiado) seca;
- la base de la sartén puede deformarse, por ejemplo: Debido al sobrecalentamiento;
- caliente las cacerolas esmaltadas lentamente.

No utilice nunca cacerolas con una base deforme. Cabe la posibilidad de que las bases huecas o redondeadas interfieran con el funcionamiento de la protección contra el sobrecalentamiento, por lo que el electrodoméstico se calentaría en exceso. Esto puede provocar que el cristal superior se agriete y que se funda la base de la cacerola. Los daños que se originen a raíz de utilizar cacerolas inadecuadas o por hervir hasta que el contenido de la cacerola se evapore no los cubre la garantía.

**Diámetro del recipiente**

Zona de cocción	Diámetro mínimo del fondo de la olla
∅ 250	∅ 110
∅ 210	∅ 110
∅ 180	∅ 90
∅ 160	∅ 90
190 x 210	∅ 110
Bridge Induction	∅ 230

**¡NOTA!**

Logrará los mejores resultados utilizando un recipiente con el mismo diámetro que la zona. Si el recipiente es demasiado pequeño, la zona no funcionará.

**Ollas a presión**

La cocina de inducción es muy adecuada para cocinar con ollas a presión. Las zonas de inducción reaccionan con gran rapidez, por lo que la olla a presión funcionará con normalidad rápidamente. En cuanto se apaga una zona de inducción, el plato deja de cocinarse inmediatamente.

**Detección automática de cacerolas**

La zona de cocción detecta automáticamente una sartén compatible colocada en una zona de cocción. La pantalla de la zona de cocción se ilumina.

Se puede ajustar un nivel de potencia.

- Si no hay un recipiente (adecuado) sobre una zona de cocción y establece un nivel de potencia, el símbolo de detección de recipientes aparecerá. El símbolo desaparecerá cuando coloque un recipiente adecuado sobre la zona de cocción.

# Uso

- Si retira un recipiente durante la cocción, el símbolo de detección de recipientes aparecerá. La zona de cocción se apagará. El símbolo desaparecerá cuando vuelva a colocar el recipiente. La zona de cocción se volverá a encender con el nivel de potencia establecido anteriormente.

## Ajustes de cocción

Dado que los ajustes dependen de la cantidad y de la composición de la cacerola y su contenido, la siguiente tabla debe servir solo como una orientación.

Potencia seleccionada	Propósito
Use los niveles 1-3 para:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cocinar caldo a fuego lento,</li> <li>• estofar carnes,</li> <li>• hervir verduras a fuego lento,</li> <li>• derretir chocolate,</li> <li>• escalfar,</li> <li>• fundir queso.</li> </ul>
Use los niveles 4-6 para:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• completar la cocción de grandes cantidades,</li> <li>• descongelar verduras duras,</li> <li>• freír rebanadas gruesas de carne rebozada.</li> </ul>
Use los niveles 7 y 8 para:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• freír panqueques gruesos,</li> <li>• freír tocino (grasa),</li> <li>• cocinar patatas crudas,</li> <li>• hacer pescado rebozado,</li> <li>• cocinar pescado del todo,</li> <li>• freír rodajas finas de carne empanada.</li> </ul>
Use el nivel 9 para:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dorar carnes,</li> <li>• cocinar pescado,</li> <li>• cocinar tortillas,</li> <li>• freír patatas cocidas,</li> <li>• alimentos fritos.</li> </ul>
Utilice la configuración de aumento de potencia para:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• llevar líquidos a su punto de ebullición rápidamente,</li> <li>• encoger vegetales,</li> <li>• calentar aceite y grasas,</li> <li>• función wok.</li> </ul>

## Uso del temporizador

- Como minutero (cuenta regresiva): una vez transcurrido el tiempo establecido, sonará una alarma.
  - *El minutero se puede configurar por un máximo de 99 minutos.*
  - *El minutero se puede utilizar aunque la encimera no esté en funcionamiento.*
  - *El minutero solo se puede apagar o ajustar con la placa encendida.*
  - *Toque la pantalla del temporizador para detener la alarma.*
- Como temporizador de cocción: el temporizador está vinculado con una zona de cocción activa. Una vez transcurrido el tiempo establecido, la zona de cocción se apagará automáticamente y sonará una alarma.
  - *Puede configurar un temporizador de cocción para cada zona de cocción activa y por un máximo de 99 minutos.*
  - *Toque la pantalla del temporizador para detener la alarma.*

## Bridge Induction (zonas de cocción).

- Es posible conectar dos zonas Bridge Induction entre sí. Esto permite crear una zona más grande que se puede usar, por ejemplo, con una placa de parrilla o una bandeja de pescado con un mismo nivel de potencia. El recipiente debe ser lo suficientemente grande como para cubrir los centros de las zonas de cocción delantera y trasera (al menos 22 cm).

## Detección automática de cacerolas

Esta placa de inducción está equipada con una función de reconocimiento automático de recipientes. Cuando se coloca un recipiente sobre una zona de cocción, el control correspondiente se ilumina automáticamente y la zona se pone en modo de espera.

El símbolo de detección de cacerolas aparece en la pantalla cuando:



- no ha colocado un recipiente sobre la zona de cocción correcta;
- el recipiente que está utilizando no es adecuado para cocinar por inducción;
- el recipiente es demasiado pequeño o no está correctamente centrado en la zona de cocción.
  - *La zona de cocción no funcionará si no hay un recipiente adecuado sobre ella.*

## Ajuste de potencia

Las zonas de cocción tienen 9 ajustes y una posición de turbo o «boost» (b). Durante los primeros 5 segundos después de encender la placa, puede seleccionar la zona de cocción que desee. Ajuste la potencia tocando el control deslizante. El primer toque establecerá el nivel en la parte del control deslizante que haya tocado. La configuración del nivel de potencia cambiará si mueve el dedo a lo largo del control deslizante.

El nivel aumentará a medida que se deslice hacia la derecha. El nivel disminuirá a medida que se deslice hacia la izquierda. Cuando retire el dedo del control deslizante, la zona de cocción comenzará a funcionar al nivel establecido.

**Nivel «boost»**

Puede utilizar la función de turbo o boost para cocinar al nivel máximo de potencia durante un período breve (máx. 5 minutos). Después del tiempo máximo, la potencia se reducirá al ajuste 9.

**Función de calentar**

Use esta función para mantener los alimentos calientes inmediatamente después de cocinarlos (a aproximadamente 70 °C).

- Esto evita que los líquidos se desborden y se quemen en el fondo del recipiente.
- Esta función se puede iniciar de forma independiente en todas las zonas de cocción.
- Cuando retire el recipiente de la zona de cocción, la función «Mantener caliente» permanecerá activa durante aproximadamente 10 minutos. La duración máxima de la función «Mantener caliente» es 2 horas.

**Función de calentamiento automático**

Esta función calienta la zona de cocción en el nivel 9 para llevarla rápidamente a la temperatura requerida. Después de un intervalo de tiempo determinado, el nivel de potencia volverá al ajuste establecido. Esta función está disponible para los niveles de potencia del 1 al 8.

Nivel de potencia	Tiempo de calentamiento (en segundos)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

**Función «Llevar a ebullición» automática**

Esta función lleva automáticamente el agua a ebullición. Una vez alcanzado el punto de ebullición, la zona seleccionada pasará al nivel de potencia 5 para ahorrar energía. Puede cambiar este ajuste con el control deslizante en cualquier momento mientras usa esta función.

**Atención**

- Utilice un recipiente con agua a una temperatura inferior a los 40 °C.
- Durante el proceso de llevar a ebullición, no debe haber ingredientes como sal o alimentos dentro del recipiente.
- El nivel del agua en el recipiente debe ser de entre 3 cm y 6 cm.
- El proceso de ebullición previa se puede hacer con o sin tapa.
- Agregar agua durante la función automática ebullición reduce la precisión.

# Funcionamiento

Para lograr los mejores resultados, coloque la yema del dedo sobre la tecla o el control deslizante. No es necesario que presione. Las teclas táctiles solo reaccionan a la ligera presión de la punta del dedo. No utilice objetos para operar los controles.

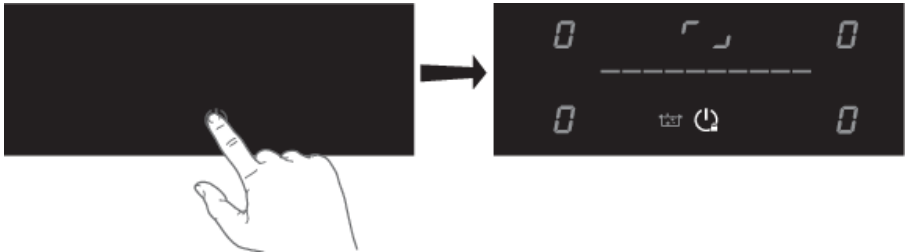
Cada vez que se activa una tecla o el deslizador, escuchará una señal sonora.

## Comenzar a cocinar

1. Mantenga pulsada la tecla de encender/apagar hasta escuchar una señal sonora.
  - *Todas las pantallas de la zona de cocción mostrarán «0», lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.*

### ¡CONSEJOS!

Si la placa no se utiliza dentro de los siguientes 25 segundos, se apagará automáticamente.

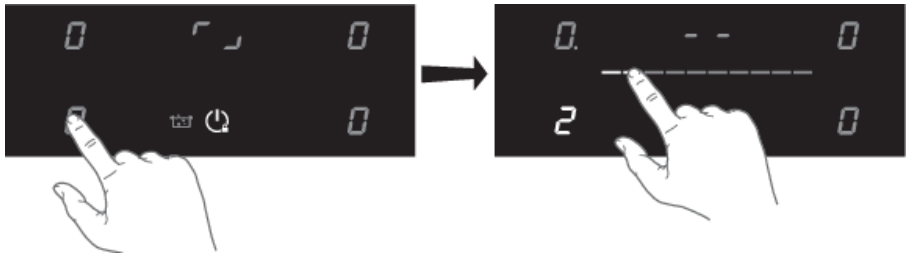


2. Coloque un recipiente adecuado sobre la zona de cocción.
  - *Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.*

### ¡CONSEJOS!

Mientras el punto no parpadee, la zona de cocción estará seleccionada y podrá establecer el nivel de potencia.

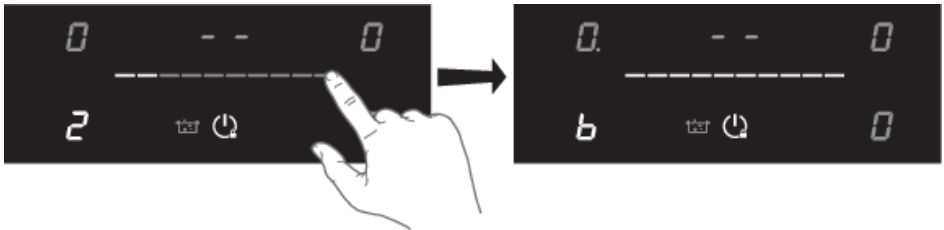
3. La zona de cocción detecta el recipiente automáticamente. Para seleccionar otra zona de cocción, toque la tecla de la zona que desee o coloque un segundo recipiente sobre una zona de cocción.
  - *Escuchará un pitido.*
  - *El «0» de la zona de cocción seleccionada se iluminará durante unos 3 segundos.*
4. En los siguientes 3 segundos, ajuste el nivel de potencia con el control deslizante.
  - *La zona de cocción comenzará a funcionar en el nivel que haya establecido.*
  - *Establezca un nivel más alto o más bajo con el control deslizante.*
  - *Transcurridos 5 segundos, el control deslizante se apagará.*



## Usar la función «boost»

Puede usar la función «boost» para cocinar durante un máximo de 5 minutos con el nivel de cocción más alto.

1. Deslice el control deslizante hacia la derecha.
  - La letra «b» aparecerá en la pantalla.
  - Después del tiempo máximo de «boost», la potencia se reducirá al nivel 9.



## Terminar de cocinar

1. Toque la tecla de la zona de cocción para apagarla.
2. Apague la placa de inducción tocando la tecla de encender/apagar.



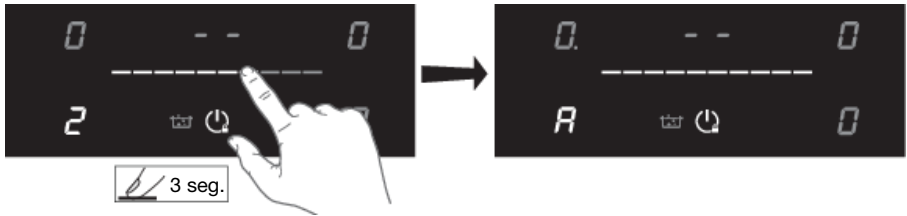
**¡SUPERFICIE CALIENTE!**

El símbolo **H** aparece en la pantalla de las zonas de cocción que están demasiado calientes para tocarlas. Cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura, el símbolo desaparecerá. También se puede utilizar como una función para ahorrar energía; si desea calentar otras cacerolas, use una zona de cocción que todavía esté caliente.

## Iniciar la función de calentamiento automático

1. Encienda la placa y coloque un recipiente adecuado sobre una zona de cocción.
2. Toque la tecla de la zona de cocción que desee usar.
3. Mantenga presionado el control deslizante durante al menos 3 segundos en el nivel deseado (de 1 a 8).

# Funcionamiento

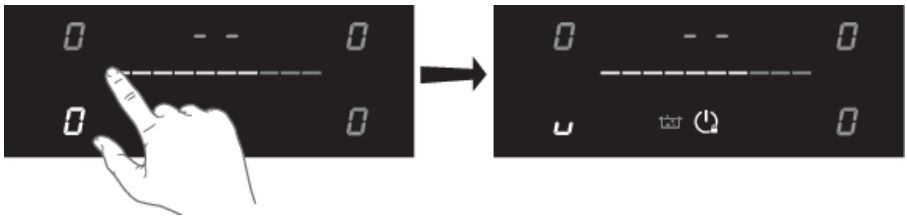


- En la pantalla aparecerá una «A» alternando con el nivel de potencia seleccionado. Cuando el tiempo de calentamiento automático finalice, la zona de cocción pasará automáticamente al nivel seleccionado, que se mostrará permanentemente en la pantalla.

4. Para detener la función de calentamiento automático, seleccione la zona de cocción y toque el control deslizante.

## Iniciar la función «Mantener caliente»

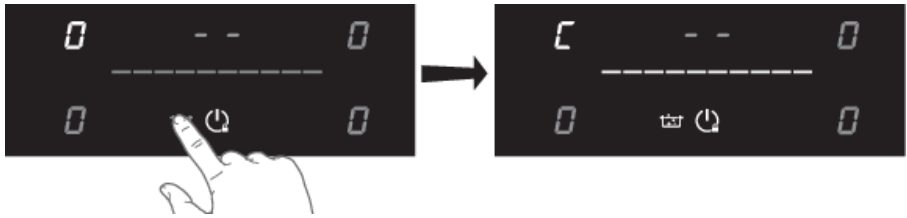
1. Encienda la placa y coloque un recipiente adecuado sobre una zona de cocción.
  2. Toque la tecla de la zona de cocción que desee usar.
  3. Deslice el control deslizante hacia la izquierda entre los niveles 0 y 1 para seleccionar la función «Mantener caliente».
- El símbolo «U» de mantener caliente aparecerá en la pantalla. La función de mantener caliente está seleccionada.



4. Para apagar la función «Mantener caliente», establezca el nivel de potencia en «0».

## Iniciar la función automática «Llevar a ebullición»

1. Encienda la placa y coloque un recipiente adecuado sobre una zona de cocción.
2. Toque la tecla de la zona de cocción que desee usar.
  - ¡La función de cocción automática solo funciona con las zonas de cocción de 210 mm de diámetro!
3. Toque la tecla «Llevar a ebullición» para iniciar esta función
  - La indicación «C» se encenderá. La función «Llevar a ebullición» está seleccionada.



4. Para apagar la función de ebullición, establezca el nivel de potencia en «0».

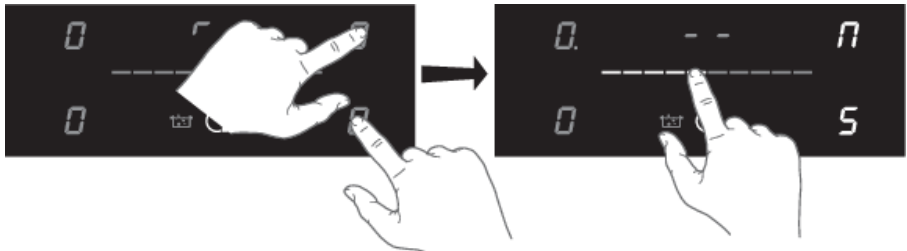
## Conectar zonas de cocción Bridge Induction

Es posible conectar dos zonas Bridge Induction entre sí. Esto permite crear una zona más grande que se puede usar, por ejemplo, con una placa de parrilla o una bandeja de pescado con un mismo nivel de potencia. El recipiente debe ser lo suficientemente grande como para cubrir los centros de las zonas de cocción delantera y trasera (al menos 22 cm).

### ¡CONSEJOS!

Esta conexión se puede realizar si la placa detecta utensilios de cocina en ambas zonas de cocción. Si desea utilizar dos recipientes separados, coloque uno en la zona de cocción delantera y establezca un nivel de potencia. Luego, coloque el otro recipiente sobre la zona de cocción trasera y establezca un nivel de potencia para esa zona.

1. Toque simultáneamente las teclas de las zonas de cocción del lado izquierdo o del lado derecho.
  - *La pantalla de la zona de cocción trasera mostrará un símbolo de conexión que indica que ambas zonas están conectadas.*
2. Utilice el control deslizante para establecer la potencia de cocción deseada para las dos zonas de cocción conectadas.



3. Para cambiar la potencia de cocción de la zona conectada más adelante, toque primero la tecla de la zona de cocción frontal.

## Desconectar zonas de cocción Bridge Induction

1. Toque simultáneamente las teclas de las zonas de cocción conectadas.
  - *El símbolo de conexión desaparecerá de la pantalla de la zona de cocción trasera.*

## Control del temporizador

### Uso del temporizador (cuenta regresiva)

# Funcionamiento

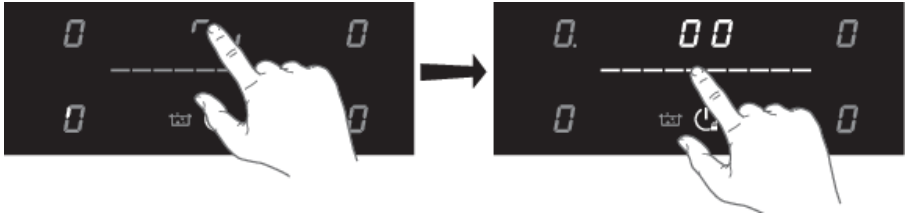
## ¡CONSEJOS!

El minuterero no está conectado a una zona de cocción. El minuterero no puede apagar una zona de cocción.

Con la placa encendida y sin haber establecido un nivel de potencia para ninguna zona de cocción.

1. Toque la tecla del temporizador para encender el minuterero.

- *La pantalla del temporizador mostrará «00».*



2. Utilice el control deslizante para establecer el tiempo deseado (de 0 a 99 minutos).

- *Deslice de izquierda a derecha para establecer un tiempo. Si desliza rápidamente de izquierda a derecha y levanta el dedo al final del control deslizante, el tiempo seguirá aumentando. Deslice de derecha a izquierda para disminuir el tiempo.*
- *Después de establecer el tiempo, comenzará una cuenta regresiva.*
- *La pantalla del temporizador mostrará el tiempo restante.*
- *El último minuto se mostrará en segundos.*
- *Cuando haya pasado el tiempo establecido, el temporizador parpadeará y la alarma emitirá un pitido.*

3. Toque la pantalla del temporizador para detener la alarma.

- *La alarma se detendrá automáticamente después de 2 minutos (configurado en el menú de usuario-U7).*

## ¡CONSEJOS!

- *Para apagar el minuterero antes de que pase el tiempo, toque la tecla del temporizador y luego lleve el control deslizante a la posición «0».*

### Usar el temporizador con función de apagado

## ¡CONSEJOS!

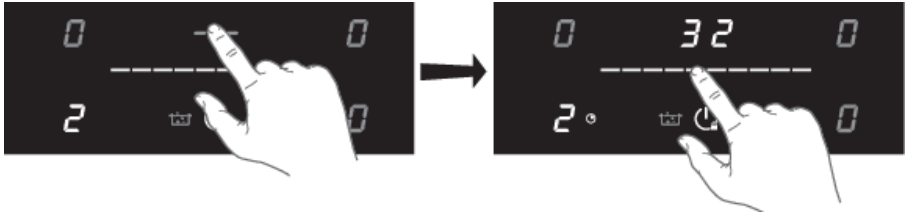
El temporizador está conectado a una zona de cocción. Una vez transcurrido el tiempo establecido, la zona de cocción se apagará automáticamente.

Con la placa encendida y se ha establecido un nivel de potencia en al menos una zona de cocción.

1. Toque la tecla de la zona de cocción que desee usar.

2. Pulse la tecla del temporizador.

- *El símbolo del temporizador activo se iluminará intensamente.*



- Utilice el control deslizante para establecer el tiempo deseado (de 0 a 99 minutos).
  - Deslice de izquierda a derecha para establecer un tiempo. Si desliza rápidamente de izquierda a derecha y levanta el dedo al final del control deslizante, el tiempo seguirá aumentando. Deslice de derecha a izquierda para disminuir el tiempo.
  - Si desea establecer un tiempo inferior a 10 minutos, toque la tecla del temporizador nuevamente.
  - Una vez transcurrido el tiempo establecido, la zona de cocción seleccionada se apagará automáticamente.
  - Cuando haya pasado el tiempo establecido, el temporizador parpadeará y la alarma emitirá un pitido.
- Toque la pantalla del temporizador para detener la alarma.
  - La alarma se detendrá automáticamente después de 2 minutos (configurado en el menú de usuario-U7).

## ¡CONSEJOS!

Todas las zonas de cocción pueden tener un temporizador de cocción configurado. La pantalla siempre mostrará la cuenta regresiva de la zona de cocción con el tiempo restante más corto.

### Cambiar el tiempo de cocción preestablecido

Puede cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante el funcionamiento.

- Toque la tecla de la zona de cocción para la que desea ajustar el temporizador.
  - Una zona conectada a un temporizador se identifica mediante un símbolo de temporizador sobre la pantalla de la zona de cocción.
- Pulse la tecla del temporizador.
- Utilice el control deslizante para cambiar el tiempo.

### Comprobación del tiempo de cocción restante

- Toque la tecla de la zona de cocción de la que desea ver el tiempo restante.
  - Una zona conectada a un temporizador se identifica mediante un símbolo de temporizador intermitente junto a la pantalla de la zona de cocción.
  - El temporizador mostrará el tiempo restante de la zona de cocción seleccionada.
  - Durante el último minuto de la cuenta regresiva, el tiempo restante se mostrará en segundos.

### Apagar el temporizador de cocción

Si desea apagar el temporizador de cocción antes de que finalice el tiempo preestablecido:

# Funcionamiento

1. Toque la tecla de la zona de cocción de la que desea apagar el temporizador.
  - Una zona conectada a un temporizador se identifica mediante un símbolo de temporizador intermitente junto a la pantalla de la zona de cocción.
2. Utilice el control deslizante para establecer el tiempo en «0».
  - El símbolo del temporizador ya no estará iluminado.

## Pausar la cocción

1. Encienda la placa.
2. Mantenga presionada cualquiera de las teclas de la zona de cocción durante 3 segundos.
  - Todas las pantallas mostrarán el símbolo de pausa.
  - La placa ya está en pausa.



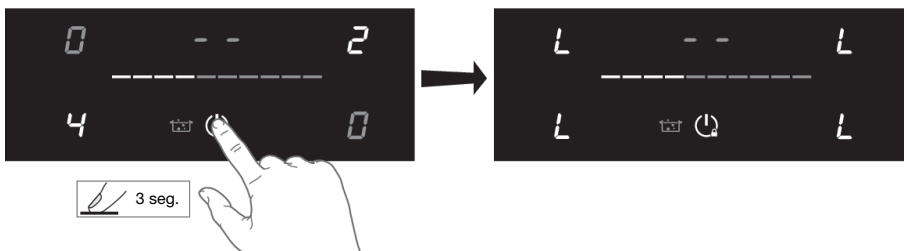
3. Para detener la pausa, mantenga presionada cualquiera de las teclas de la zona de cocción durante 3 segundos.
  - El símbolo de pausa desaparecerá de todas las pantallas.

## Bloqueo para niños

Su placa de inducción dispone de un sistema de bloqueo para niños que le permite bloquear el electrodoméstico. Esto impide el encendido involuntario de las zonas de inducción.

También puede seleccionar el «Bloqueo infantil automático». La placa activará automáticamente el bloqueo infantil después de apagarse. Esto se puede configurar en el menú de usuario (U8).

1. Toque la tecla de encendido/apagado durante aproximadamente 3 segundos.
  - Los ajustes de la placa están bloqueados.
2. Para desbloquear la placa, mantenga pulsada la tecla de Encendido/Apagado de nuevo durante 3 segundos.

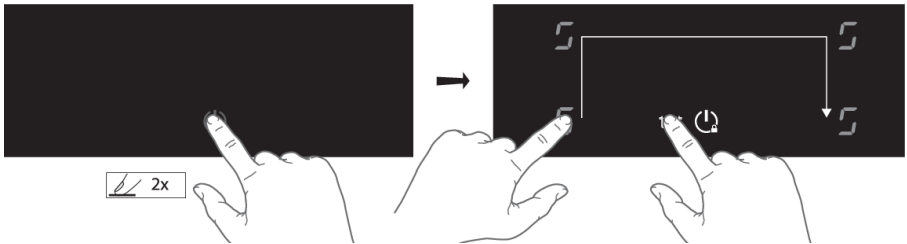


## ¡CONSEJOS!

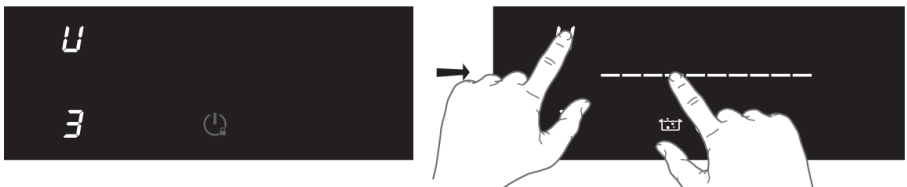
El menú de usuario le permite configurar las señales de la placa como desee. Esto se refiere tanto a las señales sonoras (tono y volumen) como visuales.

El ajuste del limitador de potencia (U0) solo debe ser realizado por un instalador registrado y calificado.

1. Mantenga pulsada la tecla de encender/apagar hasta escuchar una señal sonora.
2. Vuelva a tocar la tecla de encendido/apagado dentro de los siguientes 3 segundos.
  - *El indicador de la función «Llevar a ebullición» parpadeará.*
3. Mantenga presionada la tecla de «Llevar a ebullición».
4. Luego, toque las teclas de cada zona de cocción en sentido horario (comience por la parte delantera izquierda).

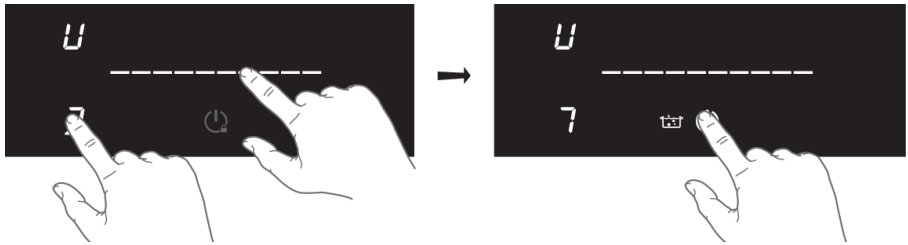


5. Suelte la tecla de «Llevar a ebullición».
  - *En la pantalla de la zona de cocción posterior izquierda, «U» parpadeará alternativamente con «0».*
  - *El valor de configuración aparecerá en la pantalla de la zona de cocción delantera izquierda.*
6. Toque la tecla de la zona de cocción posterior izquierda y elija el número correcto del código de menú (consulte la tabla).



7. Toque la tecla de la zona de cocción delantera izquierda y seleccione el valor correcto (consulte la tabla).
8. Confirme la configuración; mantenga presionada la tecla de encender/apagar hasta escuchar una señal sonora.

# Menú de usuario



Código del menú	Descripción	Valor de configuración
U0	Limitador de potencia (consulte la sección «Instalación»)	Min. 2800 W / máx. 7400 W (por defecto)
U2	Volumen del sonido de las teclas	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volumen de la señal de alarma	0 - 1 - 2 - 3
U4	Nivel de iluminación de la pantalla	Máx. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animación de cuenta regresiva (activada o desactivada)	0 - 1
U6	Detección de recipiente (encendida o apagada)	0 - 1
U7	Señal sonora del temporizador de cuenta regresiva	0 - 1 - 2
U8	Bloqueo automático para niños	0 - 1

## Limpieza del cristal superior

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.

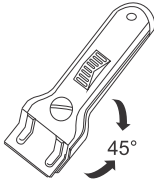
La suciedad más difícil de eliminar debe tratarse con detergentes específicos para la limpieza de la superficie vitrocerámica. Siga los consejos del fabricante del detergente. Cerciórese de que haya completamente eliminado el detergente de la superficie porque al calentar las zonas de cocción cualquier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

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

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.

### ¡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.

## ¡CONSEJOS!

Active el bloqueo para niños antes de limpiar la placa.

### **Limpieza diaria**

- Aunque los restos de comida no se pueden quemar en el cristal, se recomienda sin embargo que limpie la placa inmediatamente después de su uso.
- Lo mejor para la limpieza diaria es un paño húmedo y un detergente suave.
- Seque con papel de cocina o con un paño seco.

### **Manchas persistentes**

- Elimine las manchas persistentes con un producto de limpieza suave, por ejemplo, con un detergente para lavar platos a mano.
- Retire los círculos de agua y restos de cal con vinagre.
- Las huellas de metal (ocasionadas al deslizarse las sartenes) pueden ser difíciles de quitar. Existen productos especiales para esto.
- Utilice una espátula de vidrio para eliminar restos de comida. El plástico fundido y el azúcar también se eliminan mejor con un rascador de vidrio.

## ¡NOTA!

- Nunca utilice productos abrasivos. Dejan arañazos donde se pueden acumular suciedad y restos de cal.
- No utilice nunca estropajos de acero, objetos punzantes o productos de limpieza agresivos.

## ¡CONSEJOS!

En el sitio web encontrará más instrucciones de mantenimiento y limpieza.

## Información general

### ¡NOTA!

Si nota una grieta en la superficie de vidrio (por pequeña que sea), apague la placa inmediatamente y desconecte la fuente de alimentación (retire el enchufe de la toma de corriente).

Luego, póngase en contacto con el servicio técnico.

## Tabla de resolución de problemas

Si la cocina no funciona de forma adecuada, esto no significa siempre que esté defectuosa. En primer lugar, intente resolver el problema usted mismo comprobando los puntos que figuran a continuación o consulte el sitio para obtener más información.

Síntoma	Causa posible	Solución
<b>Zonas de inducción</b>		
Al conectar el electrodoméstico por primera vez aparecerán unos caracteres en la pantalla.	Esta es la rutina de configuración estándar.	Funcionamiento normal.
El ventilador seguirá funcionando durante algunos minutos tras haber apagado la placa.	La placa se está enfriando.	Funcionamiento normal.
Es posible que note un ligero olor las primeras veces que utiliza la placa.	El electrodoméstico se está calentando.	Esto es normal y desaparecen tras haber utilizado la placa varias veces. Ventile la cocina.
Las cacerolas hacen ruido mientras se cocina.	Esto lo provoca el flujo de energía desde la placa al cazo.	Es habitual con algunas cacerolas, sobre todo con ajustes altos. No resulta dañino para las cacerolas ni para la placa.
Ha encendido una zona de inducción pero la pantalla sigue parpadeando.	El recipiente que está utilizando no es adecuado para cocinas por inducción o tiene un diámetro demasiado pequeño.	Utilice una cacerola adecuada (ver capítulo Cacerolas).
Una zona de inducción deja de funcionar repentinamente y se escucha una señal.	El tiempo predeterminado ha concluido.	Para apagar la señal, pulse la tecla del temporizador.
La placa no funciona y en el visor no se ilumina nada.	No hay corriente como consecuencia de un cable en malas condiciones o de una conexión defectuosa.	Compruebe los fusibles o la conexión eléctrica (si no hay enchufe).
Er47 o Er400 aparece en la pantalla.	El electrodoméstico no está bien conectado.	Compruebe las conexiones eléctricas.

# Solución de problemas

Tabla continuada de la última página

Síntoma	Causa posible	Solución
Er03 aparece en la pantalla.	El panel de control está sucio o tiene agua.	Limpié el panel de control.
E2 aparece en la pantalla.	La sartén vacía fue calentada en la zona de cocción.	Espere a que la zona de cocción se enfríe o llene la sartén con alimentos.
E5 o E6 aparece en la pantalla.	El voltaje de la red eléctrica es demasiado alto.	Conecte el aparato de acuerdo con la placa de características y las instrucciones.
E8 aparece en la pantalla.	La circulación de aire no es buena.	Asegúrese de que los huecos de ventilación bajo la placa estén abiertos.
Otros códigos de error.		Póngase en contacto con el servicio técnico.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas similares para evitar el peligro de choque eléctrico.

## Seguridad

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

- Solo puede conectar este electrodoméstico un instalador autorizado.
- Compruebe que el electrodoméstico no se haya dañado durante el transporte. No conecte un electrodoméstico dañado.
- Las paredes y encimeras que rodean el electrodoméstico deben ser resistentes al calor, hasta al menos 105 °C.
- La encimera en la que se vaya a insertar la placa debe ser plana.
- Es necesario cumplir las normativas locales relativas a la descarga de aire.

## Conexión eléctrica

- El electrodoméstico tiene que estar conectado a tierra.
- La conexión eléctrica debe cumplir las normativas nacionales y locales.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución eléctrica (tensión y frecuencia) y los ajustes del electrodoméstico sean compatibles.
- En la tarjeta de identificación del electrodoméstico encontrará la tensión, la potencia, la frecuencia y el país para el que el electrodoméstico ha sido diseñado.
- En los electrodomésticos de clase I, verifique que el sistema eléctrico de su hogar proporcione una conexión a tierra adecuada.
- Se debe poder acceder a la toma de corriente y al enchufe en todo momento.
- Si un electrodoméstico estacionario no está equipado con un cable y un enchufe de alimentación o con otros medios para su desconexión de la red de suministro, que posean una separación de contactos en todos los polos para permitir la desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III, los medios de desconexión deberán estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado. Esto también se aplica a aquellos electrodomésticos que poseen cable y enchufe de alimentación, pero en los que no se puede acceder al enchufe una vez que el electrodoméstico está instalado. El uso de un interruptor de corte omnipolar con una separación de contactos de al menos 3 mm instalado en el cableado fijo cumplirá este requisito.
- El cable de conexión debe colgar libremente y no debe instalarse a través de un cajón.
- Para conectarlo, utilice un cable autorizado con los diámetros de cable correctos y adecuados para la conexión. La funda del cable debe ser de goma (preferiblemente de las clases H05V2V2 o H07V2V2).
- Antes de conectar el electrodoméstico, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características se ajuste al voltaje en su red eléctrica.
- La conexión debe ajustarse a la corriente y los fusibles.
- El electrodoméstico no se debe conectar a la red mediante un zócalo para varios enchufes o una extensión de corriente, dado que no se podría garantizar el uso seguro del equipo.
- Una vez instalados, los elementos por los que pasa la corriente y los elementos aislados deben ser protegidos para impedir el contacto entre ellos.

# Instalación

## ¡ADVERTENCIA!

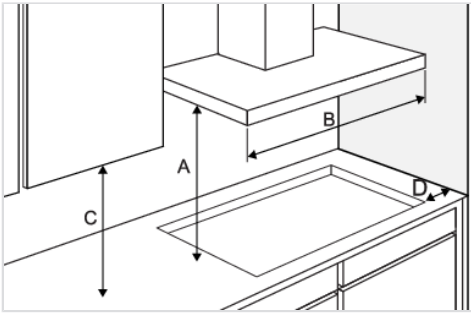
Si en la instalación no utiliza tornillos o sujetadores del modo en que se describe en las instrucciones, podría sufrir una descarga eléctrica.

### **Servicio técnico**

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de comenzar cualquier trabajo de reparación.
- Las piezas defectuosas solo se pueden sustituir por piezas originales. El fabricante solo puede garantizar que las piezas originales cumplen los requisitos de seguridad.

## Preparación para la instalación

### Espacio libre alrededor del electrodoméstico



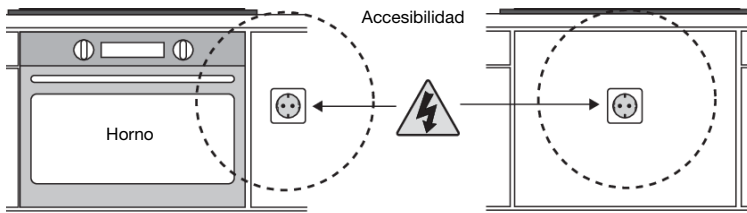
**A (>mm) = 650**

**B (>mm) = 900**

**C (>mm) = 450**

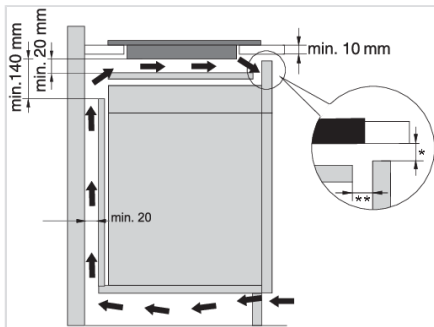
**D (>mm) = 50**

### Accesibilidad



### Rejillas de ventilación en en mueble de cocina

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

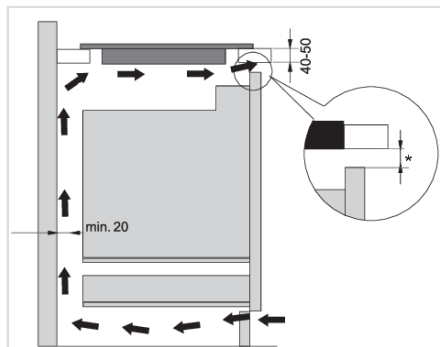


### Armario inferior sin un horno

- En la pared trasera del armario debe haber una abertura con una altura de al menos 140 mm a lo ancho de todo el armario.
- Debe haber al menos 20 mm de espacio libre entre el extremo inferior del aparato y el panel divisorio. Se debe propiciar una ventilación adecuada desde la parte trasera.

La placa está equipada con un ventilador situado en su parte inferior. Si debajo de la encimera hay un cajón, no lo use para almacenar objetos pequeños o papel, ya que de ser succionados, podrían dañar el ventilador y el sistema de enfriamiento. Tampoco utilice el cajón para almacenar papel de aluminio o sustancias o líquidos inflamables (como aerosoles). Mantenga dichas sustancias lejos de la placa de cocción. ¡Riesgo de explosión! Debe haber al menos 20 mm de espacio libre entre el contenido del cajón y las rejillas de ventilación del ventilador.

# Instalación



## Mueble de cocina con un horno

- Si va a instalar un horno debajo de la placa de inducción, este debe contar 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 6 mm en la parte frontal, a lo ancho de todo el armario.
- Si se instalan otros electrodomésticos debajo de la placa de cocción por inducción, no podemos garantizar su correcto funcionamiento.

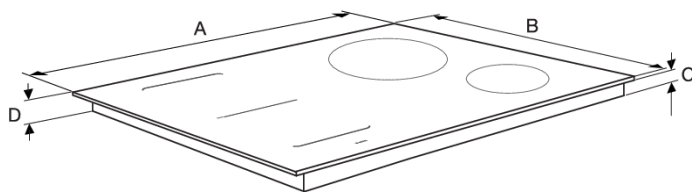
## ¡NOTA!

\* Para un rendimiento óptimo de la placa, se recomienda dejar un espacio de ventilación de 6 mm o más.

\*\* Se recomienda dejar un espacio libre de 20 mm en la parte delantera entre el armario y el estante intermedio para permitir una mejor ventilación de la placa.

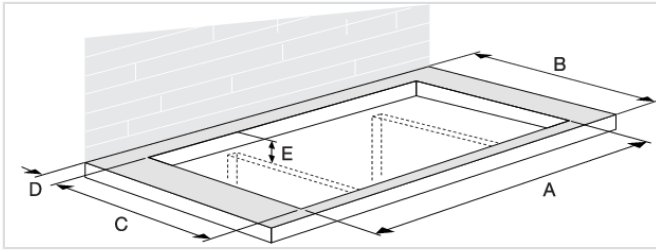
## Instalación empotrada

### Dimensiones del aparato



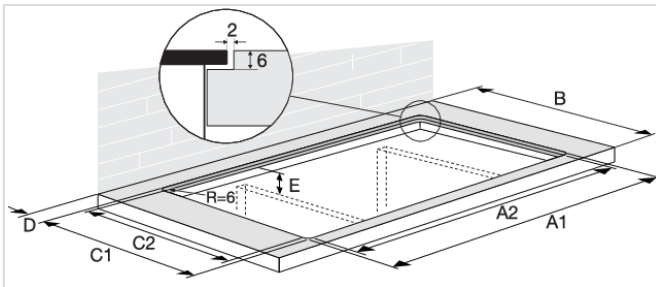
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI26xxx	595-600	520-526	50	54
HI28xxx	795-800	520-526	50	54

### Corte en la encimera



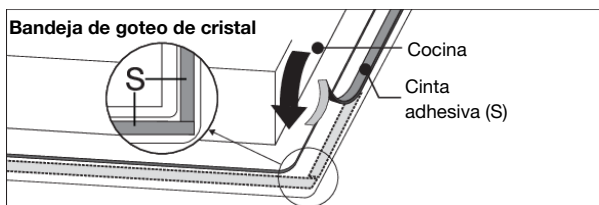
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	560-562	Mín. 600	490-492	Mín. 40	Mín. 60
HI28xxx	750-752	Mín. 600	490-492	Mín. 40	Mín. 60

## Corte en la encimera (al ras)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	604	560-562	Mín. 600	524	490-492	Mín. 40	Mín. 60
HI28xxx	804	750-752	Mín. 600	524	490-492	Mín. 40	Mín. 60

## Cinta adhesiva



## Conexión eléctrica

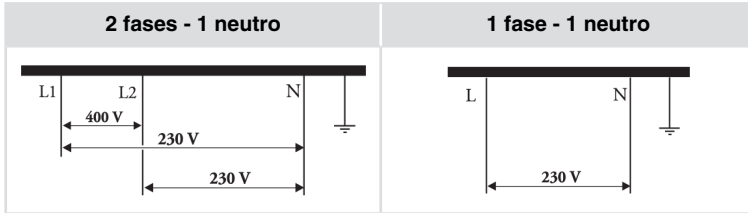
### Determinación de la conexión eléctrica existente

- Compruebe la tensión. Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características se ajuste al voltaje en su red eléctrica. Un experto debe verificar el

# Instalación

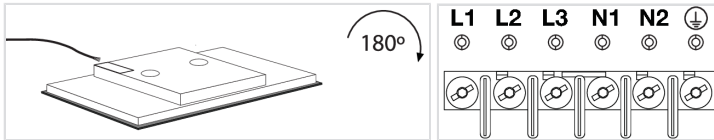
voltaje de su red eléctrica (220 a 240 V entre L y N) utilizando un dispositivo de medición apropiado.

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



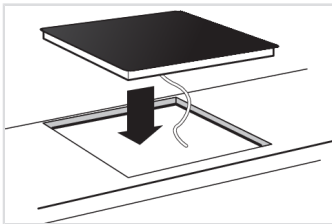
## Diagrama de conexión

Consulte los esquemas de conexiones que figuran en la parte inferior del electrodoméstico.



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

**Coloque la placa de inducción en la abertura de corte.**



## Limitador de potencia

**⚠ ¡ADVERTENCIA!**

La configuración del limitador de potencia solo debe ser realizada por un instalador registrado y calificado. Lea atentamente las normas de seguridad y las instrucciones de instalación.

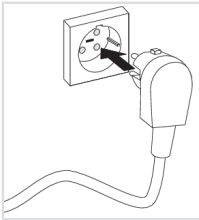
La placa está equipada con un limitador de potencia. Si la potencia total de las zonas de cocción en funcionamiento excede la potencia máxima disponible, esta disminuirá automáticamente. La pantalla de una zona de cocción que está disminuyendo su potencia primero parpadeará; luego el nivel se reducirá automáticamente a la potencia más alta disponible.

El limitador está configurado en (2x) 3700 W (7400 W en total), pero es posible reducir este ajuste a un mínimo de (2x) 1400 W (2800 W en total) (en incrementos de 100 W).

## Configuración del limitador de potencia

1. Abra el menú de usuario y seleccione U0 (consulte la sección «Menú de usuario»).
2. Mueva el control deslizante hacia la izquierda para configurar una menor potencia disponible y hacia la derecha para configurar una mayor potencia disponible.

## Conexión y comprobación



- Conecte el aparato a la fuente de alimentación (con una conexión a tierra). La tensión nominal y la frecuencia requeridas para el aparato se muestran en su placa/etiqueta, junto a su información básica.
- Compruebe que el aparato funcione correctamente.
- Para un montaje empotrado, selle la placa (consulte «Instalación empotrada en la encimera»).

## Retirar el dispositivo incorporado

Desconecte el aparato de la red eléctrica y del conducto de descarga. Utilice una herramienta adecuada para quitar el sello de silicona del borde. Retire el aparato empujándolo desde abajo hacia arriba.

### ¡NOTA!

¡No intente quitar el aparato del lado superior de la encimera de cocina!

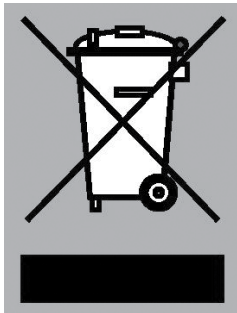
## Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje

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

El embalaje del electrodoméstico es reciclable. Puede haberse utilizado:

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

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



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

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

### ¡NOTA!

Atención: No arroje una placa de vidrio de vitrocerámica rota en el contenedor de reciclaje de vidrio, deposítela en un punto limpio municipal.



### Declaración de conformidad

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



La tarjeta de identificación del electrodoméstico se encuentra en la parte inferior del mismo.

Pegue la tarjeta de identificación del electrodoméstico aquí.

 **ASKO**

Inspired by Scandinavia

[www.asko.com](http://www.asko.com)



934210-a4

CE

*Reservado el derecho a hacer modificaciones.*