



## Instrucciones de uso SU COCINA DE GAS-INDUCCIÓN

HIG1995AB/IG9AA02BEA  
HIG1995AF/IG9AA02FEA

**Pictogramas utilizados:**



Información importante



Consejo

# ÍNDICE

## Su cocina de gas-inducción

Introducción	4
Panel de control	6
Descripción	7

## Instrucciones de seguridad

Seguridad de la temperatura	8
Limitador del tiempo de cocción	8

## Uso (inducción)

Uso de los controles táctiles	9
Cocina de inducción	9
Cómo funciona la inducción	10
Ruidos de inducción	10
Cacerolas	11

## Funcionamiento (inducción)

Encendido de la cocina y ajuste de la potencia	13
Indicador de calor residual	13
Turbo	14
Dos zonas de inducción, una detrás de la otra	14
Cómo funcionan las zonas de inducción Bridge	15
Apagado	16
Modo de espera	16
Modo Eco standby	16
Bloqueo para niños	17
Pausa	18
Reconocimiento de un modo	18
Temporizador/Temporizador de cocina	19
Apagado y encendido del pitido	21
Detección automática de cacerolas	21
Programas automáticos de cocina	22
Cocina saludable	25
Ajustes de cocción	26

## Mantenimiento (inducción)

Limpieza	27
----------	----

## Fallos (inducción)

General	28
Tabla de resolución de problemas	28

## Funcionamiento (gas)

Encendido y ajuste	30
Uso	30

## Mantenimiento (gas)

Limpieza	33
----------	----

## Fallos (gas)

Tabla de resolución de problemas	34
----------------------------------	----

## Datos técnicos

Información respecto a la regulación (UE) 66/2014	36
---------------------------------------------------	----

## Aspectos medioambientales

Eliminación del embalaje y del electrodoméstico	37
-------------------------------------------------	----

## *Introducción*

---

Esta placa se ha diseñado para el verdadero amante de la cocina. La placa cuenta con un fogón especial para cocinar con woks y 4 zonas de cocina por inducción.

Cocinar en una placa de inducción tiene muchas ventajas. Es fácil, ya que la placa reacciona rápidamente y se puede configurar a niveles de potencia muy bajos. Como además se puede configurar con niveles de potencia altos, se pueden hervir alimentos rápidamente. El amplio espacio existente entre las zonas de inducción hace que cocinar sea cómodo.

Cocinar en una placa de inducción es distinto a cocinar en un electrodoméstico tradicional. La cocina por inducción emplea un campo magnético para generar calor. Por ello, no podrá utilizar cualquier cacerola. En la sección Cacerolas encontrará más información al respecto.

Podrá preparar recetas para las que deba utilizar un wok, de forma más eficiente, gracias al fogón especial para woks (gas). Gracias a que el sistema de encendido por chispa está integrado en los mandos, podrá encender y manipular los fogones con una sola mano.

El fogón especial para woks está equipado con un sistema de protección termoeléctrico para la llama. Por su seguridad, la placa de inducción está equipada con varios sistemas de protección frente a la temperatura y con un indicador de calor residual que muestra las zonas de inducción que están calientes.

En este manual se describe cómo hacer el mejor uso posible de la cocina de inducción. Además de información sobre el funcionamiento, también encontrará información general que podrá serle de utilidad cuando utilice el electrodoméstico. Asimismo, encontrará tablas de cocción y consejos de mantenimiento.



**Antes de utilizar el electrodoméstico, lea a fondo este manual y guárdelo en un lugar seguro para referencia futura.**

El manual también sirve como material de referencia para el servicio técnico. **Por tanto, pegue la tarjeta de identificación del electrodoméstico en el espacio proporcionado**, en el reverso del manual. La tarjeta de identificación del electrodoméstico contiene toda la información que precisa el servicio técnico para responder correctamente a sus necesidades y preguntas.

¡Disfrute de la cocina!

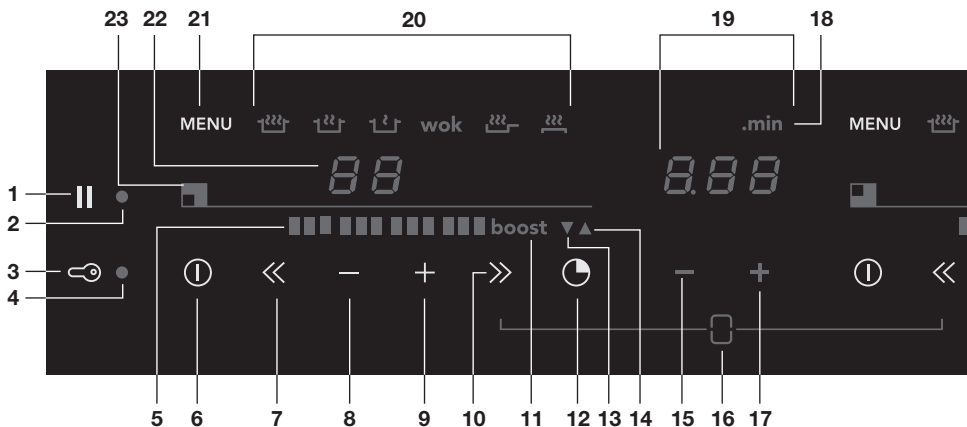


### **Atención**

Las cacerolas que haya utilizado en una cocina de gas ya no son adecuadas para una cocina de inducción.

# SU COCINA DE GAS-INDUCCIÓN

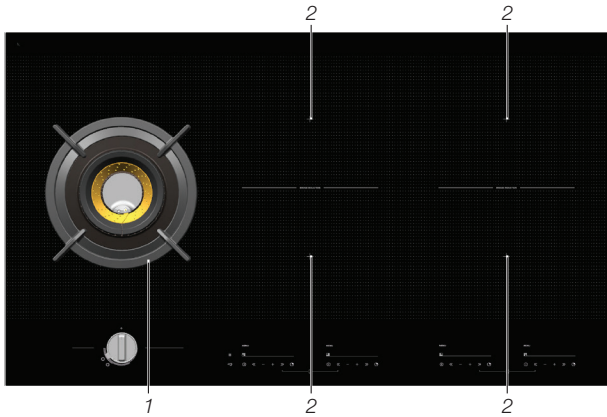
## Panel de control



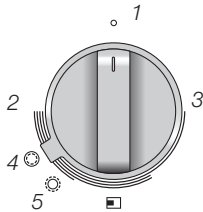
1. Botón de pausa
2. Indicador de pausa
3. Botón de bloqueo para niños/Eco standby
4. Indicador de bloqueo para niños/indicador de Eco standby
5. Indicador del nivel en cubos
6. Botón de encendido/apagado
7. Reduzca la potencia rápidamente
8. Reduzca la potencia
9. Aumente la potencia
10. Aumente la potencia rápidamente
11. Función de turbo
12. Botón de temporizador/temporizador de cocina
13. Indicador de alarma
14. Indicador de tiempo de cocción
15. Botón "Reducir el tiempo"
16. Función Bridge (dos zonas conectadas crean una sola zona "grande". Controle las 2 zonas con un control deslizante).
17. Botón "Aumentar el tiempo"
18. Indicador de "minutos añadidos"
19. Temporizador/alarma
20. Funciones del menú
21. Botón de menú
22. Indicador de nivel
23. Indicador de la zona de inducción

# SU COCINA DE GAS-INDUCCIÓN

## Descripción



1. Zona izquierda de la placa: fogón especial para woks (gas)
2. Zonas de inducción Bridge: 180 x 220 mm 3,7 kW (zonas que pueden estar conectadas)



1. Posición 0
2. Posición alta
3. Posición baja
4. Ajuste de wok (fogón especial para woks)
5. Ajuste de asado (fogón especial para woks)



## Lea las instrucciones de seguridad específicas antes de utilizar el electrodoméstico.

### Seguridad de la temperatura

- Un sensor mide continuamente la temperatura de determinadas partes de la placa. Cada zona de inducción lleva incorporado un sensor que mide la temperatura de la parte inferior de la cacerola para evitar riesgos de sobrecalentamiento cuando deje de hervir su contenido. En caso de temperaturas demasiado altas, se reduce la potencia o se apaga la placa automáticamente.

### Limitador del tiempo de cocción



- El limitador del tiempo de cocción es una función de seguridad de su electrodoméstico de cocina. Funciona si se le olvida apagar la placa.
- Según la configuración seleccionada, el tiempo de cocción se limitará de esta forma:

Ajuste	La zona de inducción se apaga automáticamente tras:
1 y 2	9 horas
3, 4 y 5	5 horas
6, 7 y 8	4 horas
9	3 horas
10	2 horas
11 y 12	1 hora

El limitador de tiempo de cocción apaga las zonas de inducción cuando transcurren los tiempos que aparecen en la tabla.

Ajuste	La configuración 12 se activará automáticamente en la zona de inducción tras:
función de turbo	10 minutos



# USO (INDUCCIÓN)

## Uso de los controles táctiles

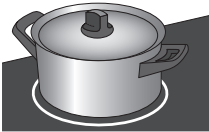
Puede que tarde algún tiempo en habituarse a utilizar los controles táctiles si está acostumbrado a otros controles (rotatorios). Ponga la yema del dedo en el control para lograr los mejores resultados. No tiene que hacer presión.

Los sensores táctiles reaccionan con un simple toque con la yema del dedo. No toque los controles con ningún otro objeto. La placa no se encenderá en caso de que su mascota ande sobre ella.

## Cocina de inducción

### **La cocina de inducción es rápida**

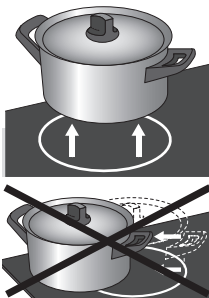
- Al principio se sorprenderá de la velocidad de la cocina por inducción. Sobre todo en configuraciones altas, los alimentos y líquidos hierven muy rápidamente. Es mejor no dejar cacerolas sin vigilancia para evitar que su contenido hierva más de la cuenta o hasta evaporarse.



*No hay pérdida de calor y las asas se quedan frías con la cocina de inducción.*

### **La potencia se ajustará**

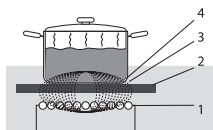
- Cuando se cocina con inducción, únicamente se utilizarán las zonas en la que se apoyen las cacerolas. Si utiliza una cacerola pequeña sobre una zona de mayor tamaño, la potencia se ajustará al diámetro de dicha cacerola. La potencia será entonces inferior y los alimentos que se encuentren en la cacerola tardarán más en hervir.



### **Atención**

- Los granos de arena pueden provocar arañazos irreparables. Utilice únicamente cacerolas cuya base esté limpia y no las arrastre al moverlas.
- No utilice la placa como encimera.
- Mantenga siempre la tapa en la cacerola al cocinar para evitar pérdida de energía.

### Cómo funciona 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.

Se genera un campo magnético en el electrodoméstico. Al colocar una cacerola con una base de hierro en una zona de inducción, se induce una corriente en la base de la cacerola. Esta corriente inducida genera calor 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. Tardará en cocinar lo mismo que con otros tipos de cocina.

#### Limpio

La placa se limpia fácilmente. Dado que las zonas de inducción no se calientan más que las propias cacerolas, los restos de comida no pueden quemarse.

#### Seguro

El calor se genera en la propia cacerola. El cristal superior no se calienta más que la cacerola. Esto supone que la zona de inducción está bastante más fría que en placas de cerámica o cocinas de gas. La zona de inducción se enfría rápidamente cuando se retira una cacerola.

### Ruidos de inducción

#### Se oye un sonido de tictac

Esto lo provoca un limitador de capacidad en las zonas delanteras y traseras. El tictac también puede producirse en configuraciones más bajas.

#### Ruido de las cacerolas

Las cacerolas pueden hacer ruido mientras se cocina. Esto lo provoca el flujo de energía desde la placa al cazo. Con ajustes altos esto es muy normal para algunas cacerolas, pero ni estas ni la placa resultarán dañadas.

## Ruido del ventilador

El electrodoméstico dispone de un ventilador para aumentar la vida útil de los componentes electrónicos. En caso de que utilice mucho el electrodoméstico, el ventilador se activará para enfriarlo y se escuchará un zumbido. El ventilador seguirá funcionando durante algunos minutos tras haber apagado la placa.

## Función de encendido automático

Cuando la función de encendido automático (APD) está activa, escuchará un sonido de tictac aunque la zona no se esté utilizando.

## Cacerolas

### Cacerolas para cocina de inducción

La cocina de inducción exige un tipo determinado de cacerolas.



### Atención

- 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.
- Las mejores cacerolas son aquellas con la marca de calidad "Class Induction".



### Consejo

Puede comprobar por sí mismo si las cacerolas son adecuadas si utiliza un imán. Una cacerola es adecuada si su base la atrae el imán.

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



### **Atención**

Atención a las cacerolas esmaltadas de hoja de acero:

- es posible que el esmalte se pique (se desprenda del acero) si selecciona una configuración alta cuando la cacerola está (demasiado) seca;
- es posible que la base de la cacerola se combe, por ejemplo, debido al sobrecalentamiento o al uso de un nivel de potencia demasiado elevado.



### **Atención**

No utilice nunca cacerolas con una base deforme. Cabe la posibilidad de que las bases huecas o redondeadas interfieran en el funcionamiento de la protección del 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 de hervir hasta que el contenido de la cacerola se evapore no los cubre la garantía.

### **Diámetro de la cacerola**

El diámetro máximo de la cacerola es 18 cm. El diámetro del fondo de la cacerola debe ser de al menos 12 cm. Si la cacerola es demasiado pequeña, 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 apague una zona de inducción, el proceso de cocción se detiene inmediatamente.

## Encendido de la cocina y ajuste de la potencia

Las zonas de inducción tienen 12 niveles. Además, hay un nivel "turbo".

1. Coloque la cacerola en el centro de una zona de inducción.
2. Pulse el botón de bloqueo para niños.

*Oirá un solo pitido.*

3. Pulse el botón de encendido/apagado de la zona de inducción que vaya a utilizar.

*Aparece “-“ parpadeando en la pantalla y se escucha un solo pitido. Si no se hace nada más, la zona de inducción se apagará automáticamente tras unos segundos*

4. Pulse el botón + o -, o el botón << o >> para seleccionar el ajuste deseado. La zona de inducción se enciende automáticamente en el nivel seleccionado (cuando se detecta una cacerola).
  - ▶ Si pulsa el botón + o - primero, aparece el nivel 6.
  - ▶ Si pulsa el botón >> primero, el nivel 12 + "boost" (turbo) aparece en la pantalla. Este es el nivel de potencia "turbo", que podrá utilizar cuando quiera cocinar rápidamente (véase la página 14).
  - ▶ Si pulsa el botón << primero, aparece el nivel 1.



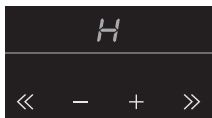
### Consejos

- Con el botón + o - puede aumentar o reducir el ajuste de la potencia paso a paso. Si pulsa el botón << o >> puede aumentar o reducir el ajuste de potencia rápidamente.
- Pulse y mantenga pulsado el botón <<, -, + o >> para fijar el nivel de potencia deseado con mayor rapidez.

### Detección de cacerolas

Si la placa no detecta una cacerola (con hierro) tras configurar su alimentación, la pantalla parpadeará y la placa se quedará fría. Si no se coloca ninguna cacerola (con hierro) en un minuto, la zona de inducción se apaga automáticamente.

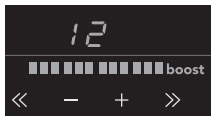
## Indicador de calor residual



Una zona de inducción que se ha utilizado mucho conservará calor durante algunos minutos tras haberla apagado. Siempre que la zona de inducción esté caliente, aparecerá una "H" en el visor.

## Función de turbo

Puede utilizar la función de turbo para cocinar al nivel máximo de potencia durante un período breve de tiempo (máx. 10 minutos). Después del tiempo máximo de turbo, la potencia se reduce a la posición 12.



### **Encendido de la función de turbo**

1. Coloque una cacerola en una zona de inducción.
2. Pulse el botón >> inmediatamente tras haber encendido la zona.

*En la pantalla aparecerán el nivel 12 y boost (turbo).*

- Si una zona de inducción ya se ha puesto en el nivel de potencia y desea utilizar el "turbo", pulse varias veces el botón >> o el botón + de la zona de inducción respectiva.

### **Apagado de la función de turbo**

*Al seleccionar la función de turbo, en la pantalla aparecerá el indicador del nivel 12 y "boost" (turbo).*

1. Pulse el botón << o el botón -.

*En la pantalla verá un nivel inferior.*

**O:**

2. Pulse el botón de encendido/apagado de la zona de inducción que desee apagar.

*Se oirá un pitido y el nivel desaparecerá del visor.*

*La zona de inducción se ha apagado por completo.*

## Dos zonas de inducción, una delante de la otra

- Dos zonas de inducción, una delante de la otra, se influyen mutuamente. Cuando se encienden ambas zonas de inducción al mismo tiempo, se comparte la potencia entre ellas. La primera zona de inducción que haya seleccionado se mantiene siempre con el ajuste establecido. El ajuste máximo para las zonas de inducción añadidas posteriormente, de delante hacia detrás, depende de la configuración de la primera zona de inducción. Cuando ha alcanzado la cantidad máxima de combinaciones de ajustes de inducción, el último ajuste seleccionado comenzará a parpadear y se seleccionará automáticamente el ajuste más alto posible.
- Dos zonas de inducción que están una al lado de la otra no se influyen mutuamente. Puede seleccionar ambas zonas de inducción con una configuración alta.
- Si las zonas de inducción Bridge están vinculadas, no se pueden establecer en turbo y no se pueden utilizar las funciones del menú.

## Cómo funcionan las zonas de inducción Bridge



Las zonas de inducción Bridge se pueden vincular entre sí. Esto crea una zona amplia que se puede utilizar para una parrilla de pescado grande o una olla grande, por ejemplo.

- Si las zonas de inducción Bridge están vinculadas, no se pueden establecer en turbo y no se pueden utilizar las funciones del menú. Use una parrilla (de pescado) cuando se cubra al menos una de las posiciones centrales de las zonas de inducción Bridge.

### **Activación del modo de unión (Bridge)**

1. Coloque una cacerola grande en ambas zonas de inducción para que ambas estén cubiertas.
2. Encienda la parte delantera de la zona de inducción.
3. Mantenga pulsadas dos teclas al mismo tiempo (durante algunos segundos):

el botón << de la zona de inducción Bridge trasera y el botón >> de la zona de inducción Bridge frontal.

*Aparece "BR" en la pantalla en la zona trasera. A continuación utilice el control zonal delantero para fijar el nivel de inducción de ambas zonas.*

4. Ajuste el nivel de cocción deseado utilizando el botón + o -, o el botón << o >> de la zona frontal. Ambas zonas se calientan al nivel fijado.

### **Desactivación del modo de unión**

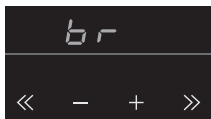
1. Pulse simultáneamente el botón >> en la zona de inducción Bridge frontal y el botón << en la zona de inducción de Bridge trasera para apagar el nivel "unión".

#### **O:**

2. Pulse el botón de encendido/apagado de la zona de inducción que desee apagar.

*Se oirá un pitido y el nivel desaparecerá del visor.*

*La zona de inducción se ha apagado por completo.*



## Apagado

### Apagado de una zona de inducción

Pulse el botón de encendido/apagado de la zona de inducción que desee apagar.

*Se oirá un pitido y el nivel desaparecerá del visor.*

- Si todas las zonas de inducción se han apagado de esta forma, la placa pasará automáticamente al modo standby (véase también el "modo standby").

### Apagado de todas las zonas de inducción

Pulse el botón de bloqueo para niños para apagar todas las zonas de inducción al mismo tiempo.

*Oirá un pitido. El indicador de bloqueo para niños, de color rojo, situado al lado del botón de bloqueo para niños, parpadeará muy lentamente.*

- La placa de inducción se encuentra ahora en modo Eco standby (véase también el "modo Eco standby").

## Modo Standby

En modo Standby, la placa de inducción está apagada. Puede pasar del modo Eco standby al modo Standby o apagar todas las zonas de inducción.

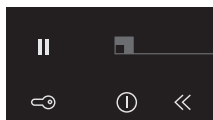
Puede empezar a cocinar inmediatamente, desde el modo Standby, si pulsa el botón de encendido/apagado de la zona de inducción deseada.

### Activación del modo Standby desde el modo Eco standby

*La luz roja al lado del indicador de bloqueo para niños continúa parpadeando lentamente.*

- Pulse el botón de bloqueo para niños durante unos segundos para cambiar a modo Standby.

*Se oirá un único pitido. Todas las luces de la placa están apagadas.*



## Modo Eco standby

En modo Eco standby, la placa está apagada y utiliza la menor cantidad de energía posible.

En la placa, también se puede pasar al modo Eco standby desde el modo Standby y cuando las zonas de inducción están todavía activas.



### Sabía que

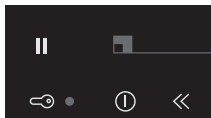
La placa utiliza menos de 0,5 vatios en el modo Eco standby. Esta cantidad es aún menor que en el modo Standby de la placa.



### Activación del modo Eco standby

- Pulse el botón de bloqueo para niños.

*Oirá un solo pitido. El modo Eco standby está activo; la luz roja al lado del indicador de bloqueo para niños continúa parpadeando lentamente.*



Desde el modo Eco standby, no es posible empezar a cocinar de forma inmediata.

Para poder hacerlo, es necesario cambiar primero al modo Standby.



### Sabía que

Tras 30 minutos en modo Standby, se activa el modo Eco standby de forma automática para evitar consumo energético innecesario.

## Bloqueo para niños

Su placa de inducción dispone de un sistema de bloqueo para niños que le permite bloquear el electrodoméstico. Este sistema evita el encendido involuntario.

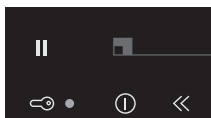
### Encendido del bloqueo para niños

1. Pulse el botón de bloqueo para niños durante dos segundos.

*Oirá un pitido doble. Todos los botones están activos salvo el botón de bloqueo para niños. Primero se activa el modo Eco standby y, a continuación, el modo de bloqueo para niños. La luz roja permanece encendida.*

2. Para desactivar el bloqueo para niños, pulse el botón de nuevo durante 2 segundos.

*Se oirá un pitido. Ahora la placa está en modo Standby. La luz roja junto al botón de bloqueo se apaga.*



### Consejo

Active el modo de bloqueo para niños antes de limpiar la placa, para así evitar que se encienda de forma accidental.



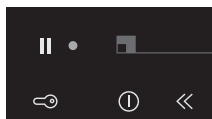
### Sabía que

Cuando la placa está en modo de bloqueo para niños, utiliza tan poca energía como cuando se encuentra en modo Eco standby.

# FUNCIONAMIENTO (INDUCCIÓN)

## Pausa

Con la función de pausa, puede pausar las configuraciones de la placa durante 5 minutos mientras esté cocinando. De esta forma, puede desatender o limpiar la placa de forma segura durante un breve período de tiempo sin perder las configuraciones deseadas.



### Activación del modo de pausa

- Pulse el botón de pausa una vez.  
*Se oirá un pitido doble, la potencia seleccionada disminuirá y la luz roja que se encuentra junto al botón de pausa parpadeará.*
  - Todos los temporizadores fijos/de cocina se detendrán. Todas las zonas de inducción cambian automáticamente a un ajuste más bajo.
  - Todos los botones están inactivos, salvo el botón de bloqueo para niños y el botón de pausa.
  - Los botones de encendido/apagado de las zonas de inducción individuales permanecerán activos, pero reaccionarán con un retraso de dos segundos.
- Si vuelve a pulsar el botón de pausa en un período de 5 minutos, el proceso de cocción que se ha pausado se reanudará.  
*Oirá un pitido doble para indicar que la placa reanuda los ajustes que tenía antes de la pausa.*
- Si no realiza ninguna acción en 5 minutos:  
*todas las zonas de inducción activas se apagarán automáticamente. Después, el botón de pausa sigue parpadeando durante 25 minutos para indicar que el modo de pausa ha finalizado los procesos de cocción. La placa cambia automáticamente del modo de pausa al modo Eco standby transcurrido este tiempo.*

## Reconocimiento de un modo

<b>Modo Standby</b>	No se ilumina ni una sola luz.
<b>Modo Eco standby</b>	La luz roja al lado del botón de bloqueo para niños continúa parpadeando lentamente.
<b>El modo de bloqueo para niños</b>	La luz roja junto al botón de bloqueo para niños está encendida permanentemente.
<b>Modo de pausa</b>	La luz roja, situada junto al botón de pausa, parpadea.

# FUNCIONAMIENTO (INDUCCIÓN)

## Temporizador/temporizador de cocina



El botón de temporizador/alarma de cada zona de inducción tiene dos funciones:

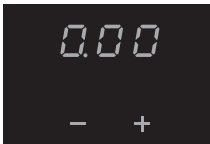
Función de temporizador	Función de temporizador de cocina
Esta función se puede reconocer por la pequeña flecha roja que apunta hacia arriba.	Esta función se puede reconocer por la pequeña flecha roja que apunta hacia abajo.
El tiempo aumenta en la función de temporizador.	El tiempo disminuye en la función de temporizador de cocina.
El temporizador no se puede vincular a una zona de inducción.	El temporizador de cocina se puede vincular a una zona de inducción. Esto significa que la zona de inducción se apaga si transcurre el tiempo que se ha configurado.
Cuando se pulsa el botón de temporizador, la función de temporizador se activa de forma automática tras 3 segundos si no realiza ninguna acción.	La función de temporizador de cocina se puede activar a partir de la función de temporizador si pulsa el botón rojo + o el botón rojo -.



### Atención

- Para un juego de dos zonas de inducción (frontal y trasera) hay un temporizador/temporizador de cocina disponible.
- El temporizador/temporizador de cocina solo se puede vincular a una de las dos zonas de inducción por juego de dos zonas de inducción.
- La función de temporizador/temporizador de cocina también se puede utilizar sin activar una zona de inducción auxiliar.

### Encendido del temporizador



1. Pulse el botón de temporizador/alarma de la zona de inducción una vez. *La pantalla del temporizador se ilumina y se ven tres ceros parpadeando. Debajo aparece un + y un -.*
- Si no configura el tiempo con los botones + o -, la función de temporizador comenzará a funcionar de forma automática tras 3 segundos. El tiempo máximo que se puede configurar el temporizador es 9 horas y 59 minutos. *La flecha roja que apunta hacia arriba se ilumina y el tiempo aumenta.*
2. Vuelva a pulsar el botón de temporizador/alarma de la zona de inducción para apagarlo.

# FUNCIONAMIENTO (INDUCCIÓN)

## Encendido del temporizador de cocina

1. Pulse una vez el botón de temporizador/alarma de la zona de inducción.
2. Pulse el botón + o - para pasar de la función de temporizador a la función de temporizador de cocina. A continuación, puede establecer el tiempo de cocción deseado con el botón +. Luego, puede cambiar el ajuste de tiempo con el botón -. *La flecha pequeña roja que apunta hacia abajo se ilumina. El tiempo cuenta hacia atrás.*
3. Vuelva a pulsar el botón de temporizador/alarma de la zona de inducción para apagarlo.

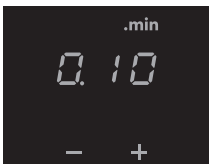
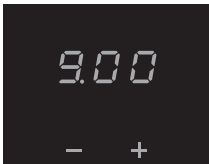


## Atención

- El temporizador de cocina está vinculado a la zona de inducción si la zona de inducción auxiliar está encendida. El temporizador de cocina se detiene en cuanto la cacerola se retira y se reanuda cuando se coloca de nuevo.
- Si el temporizador de cocina está vinculado a una zona de inducción, dicha zona se apagará cuando haya transcurrido el tiempo fijado. *La alarma del temporizador pita durante 15 minutos cuando se baja y el tiempo transcurre, mientras que "0.00" y la flecha roja que apunta hacia abajo siguen parpadeando. Pulse de nuevo el botón de temporizador/alarma de la zona de inducción para apagar la alarma del temporizador de cocina. Pulse de nuevo el botón de temporizador/alarma de la zona de inducción donde la flecha roja que apunta hacia abajo sigue parpadeando, o retire la cacerola de la zona para volver a apagar el temporizador.*

## Ajuste del tiempo de cocción

- Encienda el temporizador de cocina.



Botón	X de tiempo adicional cada vez que pulse el botón	Tiempo
+	x = 1 minuto	0.00 a...
-	x = 10 segundos	5.00 - 0.00
-	x = 30 segundos	9.00 - 5.00
-	x = 1 minuto	...a 9:00

*Tras 9 minutos y 0 segundos ("9.00"), la palabra ".min" aparece bajo la pantalla y los minutos se añaden tras el punto.*



### Consejo

Puede mantener pulsado el botón + o - para ajustar el tiempo de cocción deseado más rápidamente.

### Apagado y encendido del pitido

1. Pulse el botón de encendido/apagado de la parte izquierda dos veces.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón << y el botón + a la vez hasta que escuche un pitido.

*El pitido se apaga para todos los botones salvo para el de pausa y el de bloqueo para niños. Nota: La alarma del temporizador de cocina y el pitido de los mensajes de error no se pueden desactivar.*

3. Utilice la misma combinación de botones para reactivar todos los sonidos.

### **Encendido/apagado de la detección automática de cacerolas**

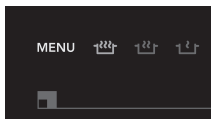
Si, después de que se ha encendido la placa, se coloca una cacerola en una zona de inducción inactiva, los controles de funcionamiento correspondientes se iluminan y se puede usar inmediatamente (sin accionar el interruptor de encendido/apagado).

Si la zona de inducción no se activa al cabo de 10 segundos, la luz se apaga. Para volver a activarla, retire la cacerola y luego colóquela de nuevo o use el interruptor de encendido/apagado.

Esta función está activa de forma predeterminada, pero también se puede desactivar. Para ello, desactive la placa y accione el botón de menú y de encendido/apagado en el panel de control izquierdo durante 5 segundos. "APd OFF" aparecerá en la pantalla. Repita este proceso para reactivar la función y en la pantalla aparecerá "APd On".

## Programas automáticos de cocina

Su placa dispone de 6 programas automáticos de cocina. Puede fijar el tiempo de finalización del programa de cocina automático utilizando la función de temporizador de cocina. Los programas de cocina se basan en cantidades regulares. Las tablas que se muestran a continuación deben entenderse como pautas, puede variar los ingredientes o cantidades según el gusto.



### **Para configurar un programa automático**

*La zona de inducción está encendida.*

- Pulse el botón de menú.
- Pulse el botón de menú de nuevo o mantenga pulsado el botón de menú para ir a las siguientes funciones de menú.

*El programa de cocina seleccionado comienza automáticamente después de 3 segundos. Aparece la letra "A" de automático en la pantalla.*

Quando haya un programa de cocina automático activo, utilice los siguientes botones para volver al proceso de cocina manual:

<<, +, -, >>.



### **Atención:**

**En los electrodomésticos con "inducción Bridge", los programas de cocina y la función de turbo no funcionarán si las zonas están vinculadas.**

## FUNCIONAMIENTO (INDUCCIÓN)



### Función de hervir\*

Con esta función, se consigue que lo que esté en la cacerola llegue al punto de ebullición (100 °C) y continúe hirviendo. Oirá un pitido cuando el contenido se esté cocinando y cuando deba añadir comida. Esta función solo funciona sin la tapa de la cacerola.

Plato	Número de personas	Cantidad	Cacerola	Zona	Rellene la cacerola para: (comience el proceso de cocción)
Patatas cocidas	6 - 8	1000 - 1400 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210/inducción Bridge	2,5 l incl. patatas
Verdura cocida (dura)	4 - 6	500 - 750 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210/inducción Bridge	2,5 l incl. verdura
Arroz	4 - 5	400 - 500 g	Cacerola alta (Ø 240)	Ø 210/inducción Bridge	2,0 l solo agua <sup>1)</sup>
Pasta	2 - 3	200 - 300 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210/inducción Bridge	2,0 l solo agua <sup>1)</sup>

1) Tras el pitido se puede añadir arroz o pasta.



### Función de hervir a fuego lento\*

La temperatura del plato se mantiene cerca del punto de ebullición (90 °C - 95 °C). La configuración de hervir a fuego lento es más efectiva con una tapa sobre la cacerola. Los platos más pesados se deben remover cada 15 minutos. El tiempo máximo de hervido a fuego lento es de 8 horas, a menos que se haya fijado uno inferior con la ayuda de un temporizador.

Plato	Cantidad +/-	Cacerola	Zona
Salsa o sopa	1 l	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 210/inducción Bridge
	1,5 l	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210/inducción Bridge

Estas funciones del menú son más efectivas si se inician al comienzo del proceso de cocción.

## FUNCIONAMIENTO (INDUCCIÓN)



### Función para mantener el calor

La temperatura del plato se mantiene automáticamente a una temperatura constante de 70 °C - 75 °C. El ajuste para mantener el calor es más efectivo con una tapa sobre la cacerola. Las cantidades mayores y los platos más gruesos se deben remover de vez en cuando. El tiempo máximo de mantenimiento de calor es de 8 horas, a menos que se haya fijado uno inferior con la ayuda de un temporizador.

Plato	Número de personas	Cantidad +/-	Cacerola	Zona
Todos los platos	4	2000 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210/inducción Bridge

### wok

### Función de wok\*

Con la función de wok disfrutará de una temperatura óptima para cocinar con wok, tanto para el aceite como para el wok. Tras el pitido la cacerola habrá alcanzado la temperatura idónea: puede poner aceite en la cacerola y después los ingredientes.

Plato	Número de personas	Cantidad máxima de carne o pescado/verdura	Cacerola	Zona
Carne, pescado, verdura	3 - 4	600 g/600 g	Wok	Ø 210/inducción Bridge



### Función de dorar\*

Con la función de dorar, disfrutará de la temperatura adecuada para dorar todos sus platos.

Tras el pitido, la cacerola habrá alcanzado la temperatura idónea. Puede poner el aceite o la mantequilla en la cacerola y a continuación los ingredientes.

Plato	Número de personas	Cantidad	Cacerola	Zona
Carne, pescado	4 - 5	400 - 500 g	Sartén para freír	Ø 210/inducción Bridge

*Estas funciones del menú son más efectivas si se inician al comienzo del proceso de cocción.*



# FUNCIONAMIENTO (INDUCCIÓN)



## Función de grill\*

Con la función de grill, dispondrá de la temperatura adecuada para asar a la parrilla. Oirá un pitido cuando la cacerola haya alcanzado la temperatura idónea.

Plato	Número de personas	Cantidad	Cacerola	Zona
Carne, pescado, verdura	3 - 4	300 - 400 g	Sartén/plancha para asar a la parrilla	Ø 210/inducción Bridge

## Cocina saludable

### Punto de humo de distintos tipos de aceite

Para asegurarse de que su comida se fríe de la forma más saludable posible, Asko le recomienda escoger el tipo de aceite según la temperatura. Cada tipo de aceite tiene un punto de humo distinto en el que se liberan gases tóxicos. La siguiente tabla muestra los puntos de humo de los distintos tipos de aceite.

Aceite	Punto de humo °C
Aceite de oliva virgen extra	160 °C
Mantequilla	177 °C
Aceite de coco	177 °C
Aceite de colza	204 °C
Aceite de oliva virgen	216 °C
Aceite de girasol	227 °C
Aceite de maíz	232 °C
Aceite de cacahuete	232 °C
Aceite de arroz	255 °C
Aceite de oliva	242 °C

*Estas funciones del menú son más efectivas si se inician al comienzo del proceso de cocción.*

## Ajustes de cocción

Dado que la selección de la configuración depende de la cantidad y composición de los contenidos de la cacerola, la siguiente tabla solo debe entenderse como una pauta.

### **Utilice la función de turbo y los ajustes 11 y 12 para:**

- que los alimentos/líquidos hiervan rápidamente;
- "pochar" verduras;
- calentar aceite y grasas;
- hacer que una olla a presión alcance la presión.
- wok

### **Utilice los ajustes 9 y 10 para:**

- cocinar carnes;
- cocinar pescado;
- cocinar tortillas;
- freír patatas cocidas;
- freír alimentos.

### **Utilice los ajustes 7 y 8 para:**

- hacer tortitas;
- freír filetes gruesos de carne empanada;
- freír bacon (grasas);
- cocinar patatas crudas;
- hacer tostadas francesas (tipo torrijas);
- freír pescado empanado;
- cocinar pasta;
- freír filetes de carne empanados finos;
- freír trozos de carne finos;

### **Utilice los ajustes 4 a 6 para:**

- completar la cocción de grandes cantidades;
- descongelar verdura;
- freír filetes gruesos de carne empanada;

### **Utilice los ajustes 1 a 3 para:**

- cocinar caldo a fuego lento;
- guisar carne;
- hervir verdura a fuego lento;
- fundir chocolate;
- escalfar;
- mantener caliente;
- fundir queso.

## Limpieza

### **Consejo**

Establezca el bloqueo para niños antes de comenzar a 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, un detergente para lavar platos a mano.
- Elimine las marcas de agua o los restos de cal con vinagre.
- Las marcas de metal (ocasionadas al deslizarse las cacerolas) pueden ser difíciles de quitar. Existen productos especiales para tal fin.
- 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.



### **No utilice nunca**

- 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.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (INDUCCIÓN)

## General

Si observa una grieta en el cristal superior (por pequeña que sea), apague la placa inmediatamente, desenchúfela, quite los fusibles o los fusibles automáticos del cuadro eléctrico; o bien, en caso de una conexión permanente, ajuste el interruptor del contador a cero. Póngase en contacto con el servicio técnico.

## Tabla de resolución de problemas

Si el electrodoméstico no funciona de forma adecuada, esto no significa siempre que esté defectuoso. Intente resolver el problema usted mismo comprobando los puntos que figuran a continuación o consulte el sitio web "[www.asko.com](http://www.asko.com)" para obtener más información.

Síntoma	Causa posible	Solución
La pantalla se ilumina cuando se activa la placa por primera vez.	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.	Es normal y desaparecerá tras haber utilizado la placa varias veces. Ventile la cocina.
Se oye un sonido de tictac en la placa.	Esto lo provoca un limitador de capacidad en las zonas delanteras y traseras. El tictac también puede producirse en configuraciones más bajas.	Funcionamiento normal.
Las cacerolas hacen ruido mientras se cocina.	Esto lo provoca el flujo de energía desde la placa al cazo.	Con ajustes altos esto es muy normal para algunas cacerolas, pero ni estas ni la placa resultarán dañadas.
Ha encendido una zona de inducción pero la pantalla sigue parpadeando.	La cacerola que está utilizando no es válida para cocinar por inducción o tiene un diámetro inferior a 12 cm.	Use una cacerola adecuada.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (INDUCCIÓN)

Síntoma	Causa posible	Solución
Una zona de inducción deja de funcionar repentinamente y se escucha una señal.	El tiempo predeterminado ha concluido.	Apague el pitido al pulsar el botón + o - 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).
Se ha fundido un plomo al encender la placa.	Se ha conectado la placa de forma incorrecta.	Compruebe las conexiones eléctricas.
Aparece "br" en la pantalla y los controles táctiles no funcionan.	La función Bridge se activa.	Desactive la función Bridge.
Código de error F00.	El panel de control está sucio o tiene agua.	Limpie el panel de control.
Código de error F0 incluido F6 y FC.	Generador defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
Código de error F7.	La temperatura ambiente no es buena.	Apague todas las fuentes de calor cercanas a la placa.
Código de error F8 y F08.	Electrodoméstico muy caliente.	Se ha apagado el electrodoméstico debido al sobrecalentamiento. Deje que el electrodoméstico se enfríe y reinícielo utilizando una configuración más baja.
Código de error F9 y/o pitido continuo.	Se ha conectado el electrodoméstico de forma incorrecta o el voltaje de los plomos es demasiado alto.	Cambie la conexión.
Código de error F99.	Ha pulsado 2 o más botones a la vez.	No pulse más de un botón a la vez.
Código de error FA.	El voltaje de la conexión es demasiado bajo.	Póngase en contacto con su proveedor eléctrico.
Código de error FAN.	La circulación de aire no es buena.	Asegúrese de que los huecos de ventilación bajo la placa estén abiertos.
Otros códigos de error.	Generador defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico.

## Encendido y ajuste

El fogón es completamente regulable entre las posiciones alta y baja.

- Pulse el mando de control y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj. El fogón se encenderá.
- Mantenga el mando de control pulsado a fondo al menos 3 segundos entre las posiciones alta y baja. Así se activa el dispositivo que se activa en caso de fallo de la llama.
- Gire el mando de control del fogón especial para woks a la posición baja (3).
- Si lo desea, gire el anillo selector del fogón especial para woks al ajuste de asado (5). La corona interior (ajuste de wok) se apagará y la corona exterior (ajuste de asado) se encenderá.
- El fogón especial para woks cambiará automáticamente al ajuste de wok si se gira el mando de control del fogón especial para woks a la posición 0.



### **Atención:**

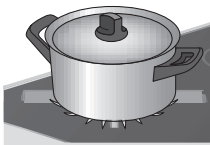
Durante la cocción, puede cambiar del ajuste de wok al ajuste de asado y viceversa.

**Atención:** No es posible cambiar el anillo selector al ajuste de asado si el mando de control está en la posición de apagado (posición 0). Vuelva a girar siempre este mando completamente hasta la posición 0.

## Uso



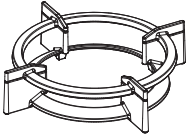
*incorrecto*



*correcto*

### **Cacerolas**

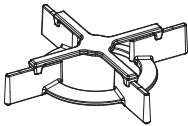
- Asegúrese siempre de que las llamas no sobrepasen el borde inferior de la cacerola. Cuando las llamas sobresalen alrededor de la cacerola se malgasta mucha energía. Además, las asas pueden calentarse demasiado.
- No utilice cacerolas cuya base tenga un diámetro inferior a 12 cm. Las cacerolas más pequeñas no son tan estables.



*anillo para woks*

### **Anillo para woks y rejilla para cacerolas pequeñas**

El anillo para woks, suministrado o disponible como accesorio, destinado al fogón especial para woks proporciona mayor estabilidad para los woks al tener una base redonda. La rejilla para cacerolas pequeñas, suministrada o disponible como accesorio, permite utilizar cacerolas muy pequeñas.



*parrilla para  
cacerolas  
pequeñas*

**No utilice el anillo para woks en el ajuste de asado del fogón especial para woks. Hacerlo puede producir decoloración.**

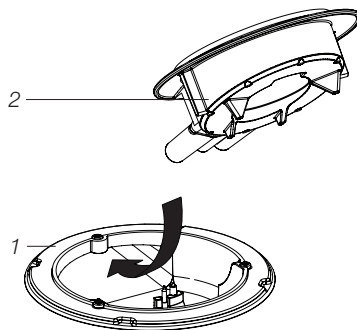
### **Parrilla para cacerolas**

Coloque la parrilla para cacerolas en un movimiento vertical, sin arrastrarla por la bandeja de goteo. Utilice las guías para colocar la parrilla para cacerolas sobre la bandeja de goteo.

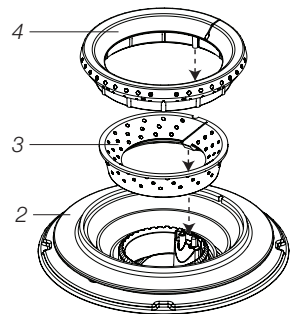
## Fogón especial para woks

Coloque el fogón especial para woks correctamente. Una colocación incorrecta de las piezas del fogón especial para woks puede dar lugar a un mal funcionamiento del fogón.

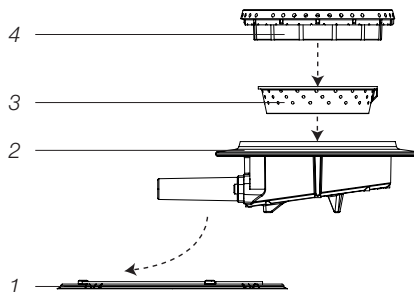
1. Coloque el distribuidor del fogón (2) en la carcasa del fogón (1).
2. Utilice las guías para colocar la corona interior (3) en el distribuidor del fogón (2).
3. Utilice las guías para colocar la corona exterior (4) en el distribuidor del fogón (2).



*colocación  
del distribuidor*



*colocación  
de las coronas*



*vista lateral*



## Limpieza

Un mantenimiento periódico después del uso evita que la comida derramada se seque en exceso, creando manchas difíciles de quitar. Utilice para ello un detergente suave. Limpie en primer lugar los mandos de control, fogones y parrillas para cacerolas y, a continuación, la bandeja de goteo o la placa de vidrio. Esto evita que la bandeja de goteo o la placa de vidrio se ensucien de nuevo después de limpiarlas.



### **Atención:**

No lave las piezas de los fogones en el lavavajillas. El detergente para lavavajillas puede corroer las piezas de los fogones.

### **Manchas persistentes en el esmalte (parrillas para cacerolas, tapas de los fogones)**

Las manchas persistentes se eliminan mejor con un detergente líquido o un estropajo de plástico. No utilice nunca detergentes ni estropajos abrasivos, objetos punzantes ni productos de limpieza agresivos.

### **Manchas persistentes en la placa de vidrio**

Limpie la placa de vidrio con un producto de limpieza específico para vitrocerámicas. Las manchas de agua o de cal se limpian mejor con vinagre.

### **Piezas de metal del fogón para wok**

Algunas piezas del fogón especial para woks están hechas de latón. Es normal que el color del latón cambie como resultado de las altas temperaturas usadas para cocinar con un wok.



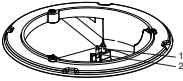
### **Atención:**

En el sitio web [www.asko.com](http://www.asko.com) encontrará más instrucciones de mantenimiento y limpieza.

## FALLOS (GAS)

### 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 web [www.asko.com](http://www.asko.com) para obtener más información.

Síntoma	Causa posible	Solución
Huele a gas cerca del electrodoméstico.	La conexión del electrodoméstico tiene una fuga.	Cierre la llave principal del gas. Póngase en contacto con el instalador.
Uno de los fogones no se enciende. 	<p>La conexión eléctrica es incorrecta.</p> <p>El fusible está defectuoso o está desconectado en la caja de fusibles.</p> <p>La bujía (1) está sucia o húmeda.</p> <p>Las piezas del fogón no están colocadas correctamente.</p> <p>Las piezas del fogón están sucias o húmedas.</p> <p>La llave principal del gas está cerrada.</p> <p>Fallo en el suministro de gas.</p> <p>La bombona o tanque de gas están vacíos.</p> <p>Usa un tipo de gas incorrecto.</p>	<p>Póngase en contacto con el instalador.</p> <p>Ponga un fusible nuevo o conecte el fusible automático en la caja de fusibles.</p> <p>Limpie y seque la bujía.</p> <p>Utilice las guías para montar las piezas del fogón.</p> <p>Limpie o seque las piezas del fogón. Asegúrese de que los agujeros de salida están abiertos.</p> <p>Abra la llave principal del gas.</p> <p>Consulte a su proveedor de gas.</p> <p>Conecte una bombona nueva o rellene el tanque.</p> <p>Asegúrese de que el gas que está utilizando es apropiado para el electrodoméstico. Póngase en contacto con el instalador si no lo fuera.</p>

## FALLOS (GAS)

Síntoma	Causa posible	Solución
El fogón no se enciende uniformemente.	Las piezas del fogón no están colocadas correctamente.	Utilice las guías para montar las piezas del fogón.
	Las piezas del fogón están sucias o húmedas.	Limpie o seque las piezas del fogón. Asegúrese de que los agujeros de salida están abiertos.
	Usa un tipo de gas incorrecto.	Asegúrese de que el gas que está utilizando es apropiado para el electrodoméstico. Póngase en contacto con el técnico si no lo fuera.
El fogón se apaga una vez encendido.	No se ha mantenido pulsado a fondo el mando de control durante suficiente tiempo, al menos 3 segundos.	Mantenga el mando de control pulsado a fondo al menos 3 segundos entre las posiciones alta y baja. La primera vez puede llevar más tiempo debido al suministro de gas.
	El termopar (2) está sucio.	Limpie y seque el termopar.
La placa de vidrio de la vitrocerámica está rota.	Ha caído un objeto encima.	Cierre la llave principal del gas y desenchufe el electrodoméstico. Póngase en contacto con el instalador.  <b>Atención: No arroje una placa de vidrio de vitrocerámica rota en el contenedor de reciclaje de vidrio, deposítela en un punto limpio municipal.</b>

## DATOS TÉCNICOS

### **Información respecto a la regulación (UE) 66/2014**

Medidas respecto a EN60350-2/EN 30-2-1

Identificación del modelo	HIG1995AB	HIG1995AF
Tipo de placa	Cocina de gas-inducción	Cocina de gas-inducción
Número de zonas o áreas de cocina eléctrica	4	4
Tecnología de calentamiento	Zonas o áreas de inducción	Zonas o áreas de inducción
Para zonas de cocina eléctrica: el diámetro del área de superficie útil por zona de inducción eléctrica calentada en cm	-	-
Para zonas o áreas de inducción no circulares: la longitud y el ancho del área de superficie útil por zona o área de inducción eléctrica calentada	22,0 X 18,0 cm	22,0 X 18,0 cm
Consumo de energía por zona o área de inducción calculada por kg ( $EC_{\text{placa eléctrica}}$ ) en Wh/kg	188,8	188,8
Número de fogones	1	1
Eficiencia energética por fogón ( $EE_{\text{fogón}}$ ) en %	59,1	56,1

### Eliminación del embalaje y el electrodoméstico

En la fabricación de este electrodoméstico se han empleado materiales duraderos. Asegúrese de que este electrodoméstico se desecha de forma responsable al final de su ciclo de vida. Consulte con las autoridades para obtener más información sobre cómo hacerlo.

El embalaje del electrodoméstico es reciclable. Puede haberse utilizado:

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

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



Como recordatorio de la necesidad de deshacerse de los electrodomésticos por separado, el producto lleva el símbolo de un cubo de basura tachado. Esto significa que, al finalizar su vida útil, no debe deshacerse de él como si fuera cualquier otro residuo doméstico. Debe depositarse en un punto limpio municipal o entregarse a un distribuidor que proporcione este servicio.

Al eliminar por separado un electrodoméstico, se evitan posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud que se derivan de la eliminación inapropiada, y se permite la recuperación de los materiales constituyentes, dando como resultado ahorros significativos de energía y recursos.



#### **Declaración de conformidad**

Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y regulaciones europeas, 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.

Cuando se ponga en contacto con el servicio técnico, tenga a mano el número de modelo completo.

Las direcciones y los números de teléfono del servicio técnico se encuentran en la tarjeta de garantía.

 **ASKO**



794005

es (07-19)