

INSTRUCCIONES DE USO

Placa de inducción

ES

HID144/654/754/865MC

HID925/945/956MC

HID352/654/754GC

HID824/956/965GC

HID144/754/865MFC


HID925/956MFC

Tabla de contenidos

Seguridad	4	Cocinar con los utensilios de cocina	
Introducción	9	Celsius°Cooking™ y los programas Hestan	
¡Estimado cliente!	9	Cue. 30	
Su encimera	11	Guía de cocina paso a paso en	
Placa de inducción	11	CelsiusCooking.com 35	
Uso	12	Control de la campana 36	
Uso de los controles táctiles	12	ConnectLife y wifi	37
Cocina de inducción	12	ConnectLife-app y conexión wifi	37
Cómo funciona la inducción	13	Actualización de Firmware	40
Gestión de la energía	13	Ajustes	41
Cacerolas	15	Mantenimiento	44
Ruidos de inducción	17	Limpieza	44
Configuraciones del nivel de potencia	18	Solución de problemas	45
Panel de control	19	Información general	45
Indicaciones en la pantalla	20	Solución de problemas de Wi-Fi	49
Funcionamiento	21	Instalación	50
Encender/apagar la encimera	21	Seguridad	50
Bloqueo para niños	21	Instalar una encimera empotrada	53
Cocinar	22	Rejillas de ventilación en en mueble de	
Cocción estándar	22	cocina	55
Seleccionar función	23	Instalación empotrada en la encimera de	
Puenteo automático de la zona de			
cocción	23	cocina	56
Modo chef	23	Colocar la junta de espuma	60
Pausa	24	Instalación eléctrica	61
Función de recuperación	24	Conectar la cocina a la red eléctrica	61
Funciones del minutero	25	Conexión	61
Zona de cocción caliente	26	Limitador de corriente	68
Protección de sobrecalentamiento	26	Aspectos medioambientales	69
Cocinar con el menú «PLUS»	27	Eliminación del embalaje y el	
Cocinar con Celsius°Cooking™	29	electrodoméstico	69
		Información de conformidad	70

Este manual de usuario proporciona información sobre la instalación y el uso seguro del aparato.

Para obtener instrucciones y consejos más detallados, visite <https://global.asko.com/customer-care/manuals> o escanee el código QR. Encontrará el código QR en la base del aparato, junto con el resto de los documentos proporcionados, o en la guía rápida (si está disponible).

 ¡ADVERTENCIA!

Antes de usar, lea las instrucciones de seguridad.

Instrucciones generales de seguridad

Este aparato no ha sido diseñado para ser controlado con temporizadores externos o sistemas de control especiales. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar, para evitar riesgos (solo para los electrodomésticos equipados con cable de conexión).

No utilice limpiadores de vapor o de alta presión para limpiar el aparato, ya que esto puede resultar en una descarga eléctrica.

¡PRECAUCIÓN!

ATENCIÓN: El proceso de cocción debe estar supervisado. Todo proceso de cocción de duración corta requiere vigilancia permanente.

No coloque objetos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

Al finalizar su uso, apague la placa con el interruptor; no confíe únicamente en el sistema de detección de recipientes.


¡Peligro de incendio!

Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.

Hogares con niños y personas con necesidades especiales

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 estén supervisados o hayan sido instruidos en su uso seguro, y comprendan los peligros implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato sin supervisión.

Se debe supervisar que los niños no jueguen con el aparato.


 ¡ADVERTENCIA!

ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Procure no tocar los elementos que irradian calor. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato, a menos que sean supervisados continuamente.

ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.

ADVERTENCIA: Las piezas accesibles se calientan durante el uso. Para evitar quemaduras y escaldaduras, mantenga alejados a los niños.

¡Riesgo de descarga eléctrica!

 ¡ADVERTENCIA!

ADVERTENCIA: Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: Cocinar con grasa o aceite en una placa sin supervisar la cocción puede ser muy peligroso y podría provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua. Apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio, no guarde objetos sobre la placa de cocción.

Se deben incorporar medios para la desconexión en el cableado fijo, de conformidad con las normas de cableado. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico únicamente. No lo use para ningún otro propósito, como calentar un ambiente o secar mascotas, papel, telas, hierbas, etc. Esto puede provocar lesiones o riesgos de incendio. Este aparato solo puede ser conectado a la red eléctrica por un experto o un técnico de servicio autorizado. La manipulación del aparato o la reparación no profesional del mismo puede ocasionar lesiones graves o daños al producto. Si hay otro electrodoméstico conectado a una toma de corriente alterna cerca de la placa, asegúrese de que su cable de alimentación no entre en contacto con zonas de cocción calientes.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un técnico de servicio autorizado, para evitar riesgos.

Si utiliza la placa de vitrocerámica para guardar en ella recipientes u otros utensilios, podría dañar o arañar la superficie. Nunca caliente alimentos envueltos en papel de aluminio o en recipientes de plástico en la placa de cocción.

Esos materiales pueden derretirse, lo que puede provocar un incendio o daños en la placa de cocción.

No almacene debajo del aparato artículos sensibles a la temperatura, como limpiadores o detergentes, latas de aerosol, etc.

¡ADVERTENCIA!

Antes de conectar el aparato lea detenidamente las instrucciones de uso. Cualquier reparación o reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrecto del aparato no estarán cubiertos por la garantía.

Seguridad de la temperatura

Un sensor mide continuamente la temperatura de algunas partes de la placa. Cada zona de cocción está equipada con un sensor que mide la temperatura de la vitrocerámica, para evitar riesgos de sobrecalentamiento en caso de que un recipiente hierva en seco. Si las temperaturas suben excesivamente, la potencia se reducirá o la placa se apagará automáticamente.

Limitador de tiempo de cocción

El limitador de tiempo de cocción es una función de seguridad de este electrodoméstico. Se activará si olvida apagar la placa.

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	9 horas
3, 4 y 5	6 horas
6, 7 y 8	4 horas
9	3 horas
10	2 horas
11 y 12	1 hora

Seguridad

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

Configuración	La zona de cocción cambia automáticamente al ajuste 12 después de:
función de turbo	10 minutos

El limitador del tiempo de cocción para una zona de cocción específica se restablece después de que el usuario haya cambiado el nivel de cocción de la zona de cocción específica.

¡NOTA!

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

¡Estimado cliente!

¡Bienvenidos a nuestra creciente familia Celsius Cooking!

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

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

Esta cocina ha sido diseñada para el verdadero amante de la gastronomía. Cocinar en una encimera de inducción tiene una serie de ventajas. Es fácil, porque la encimera reacciona rápidamente y también se puede configurar a un nivel de potencia muy bajo. Porque, además, también se puede configurar a un alto nivel de potencia, puede hervir las comidas muy rápidamente. El amplio espacio entre las zonas de cocción 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.

Para una seguridad óptima, la encimera de inducción está equipada con varias protecciones de temperatura y un indicador de calor residual, que muestra qué zonas de cocción aún están calientes.

Este manual describe cómo puede hacer el mejor uso posible de la encimera de inducción. Además de la información sobre la operación, también encontrará información básica que puede ayudarlo a usar este producto. También encontrará tablas de cocina y consejos de mantenimiento.

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

Este manual también constituye un material de referencia para los técnicos de mantenimiento. **Por eso, le recomendamos que pegue la tarjeta de identificación del aparato en la parte posterior del manual.** La tarjeta de identificación del aparato contiene toda la información que el técnico necesitará para resolver adecuadamente sus necesidades y preguntas.


¡Disfrute de su cocina!

Introducción

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

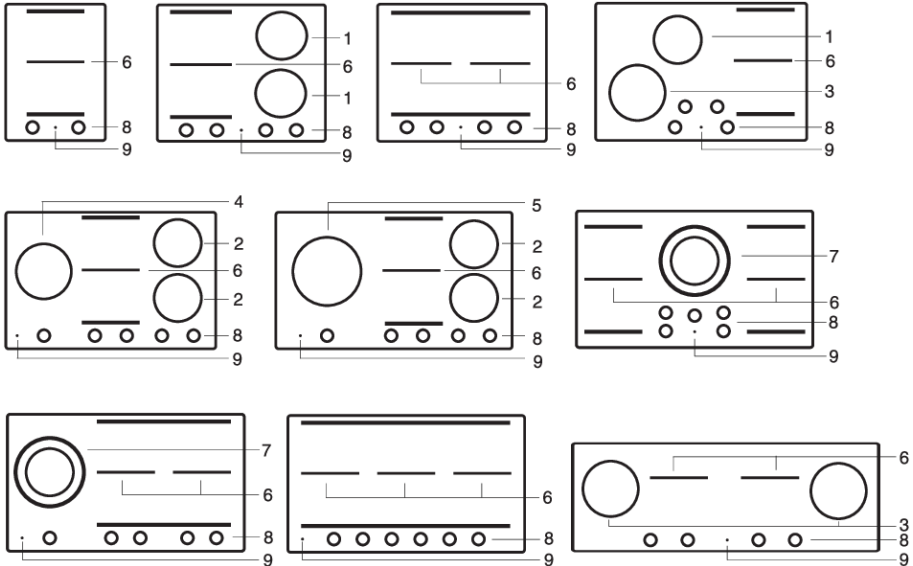
 ¡PELIGRO DE FUEGO!

Advertencia por riesgo de incendio

Placa de inducción

(depende del modelo)

Dado que los aparatos para los que se han redactado estas instrucciones pueden tener características diferentes, es posible que en el manual se describan algunas funciones o componentes que no estén presentes en su aparato.



1. Zona de cocción \varnothing 18 cm: máx. 1,85 kW/3,0 kW (aumento de potencia)
2. Zona de cocción \varnothing 18 cm: máx. 1,4 kW/3,0 kW (aumento de potencia)
3. Zona de cocción \varnothing 21 cm: máx. 2,3 kW/3,7 kW (aumento de potencia)
4. Zona de cocción \varnothing 21 cm: máx. 2,3 kW/3,0 kW (aumento de potencia)
5. Zona de cocción \varnothing 26 cm: máx. 2,6 kW/3,7 kW (aumento de potencia)
6. Dos zonas de cocción independientes de 18 x 22 cm, que se pueden conectar mediante la función de BRIDGE - Máx. 2,3 kW / 3,7 kW («boost»)
7. Zona de cocción de Doble Anillo:
 - \varnothing 18 cm: máx 1,85 - 3,0 kW (aumento de potencia)
 - \varnothing 26 cm: máx. 2,6 - 5,5 kW (aumento de potencia)
8. Panel de control (visible solo cuando la encimera está encendida)
9. Tecla táctil de encendido / apagado

⚡ ¡INFORMACIÓN!

La potencia máxima de salida depende del tipo de recipiente utilizado y de la condición térmica del aparato.

Uso de los controles táctiles

- Puede ser necesario acostumbrarse a los controles táctiles si se está acostumbrado a otros controles (rotativos). Ponga la punta de su dedo aplanada sobre el control para lograr los mejores resultados. No tiene que aplicar ninguna presión.
- Los sensores táctiles solo reaccionan a la ligera presión de la punta del dedo. No opere los controles con ningún otro objeto.
- La cocina es operada por un control deslizante. Puede tocar la parte seleccionada del control deslizante o deslizar en movimiento circular en sentido horario para aumentar o en sentido anti-horario para disminuir el nivel de potencia y la temperatura.
- Para establecer el nivel de potencia de la zona de cocción, toque el punto deseado en el control deslizante. Al tocar el deslizador, el nivel de potencia seleccionado aparecerá en la unidad de visualización de la zona de cocción.
- La parte seleccionada del control deslizante se iluminará completamente.

Cocina de inducción

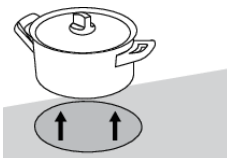
La cocina de inducción es rápida

Al principio le sorprenderá la velocidad de la cocción por inducción. Especialmente en configuraciones más altas, los alimentos y los líquidos hervirán muy rápidamente.

Es mejor no dejar cacerolas desatendidas para evitar que se desborden o que se evapore su contenido.



Cuando cocine, mantenga la tapa de la cacerola siempre puesta, para evitar la pérdida de energía y temperatura.



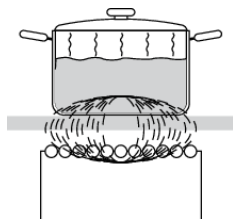
Atención

Solo coloque sartenes con una base limpia en la superficie de cocción y siempre levántelas para moverlas.

Los granos de arena, sal, azúcar o cristales pueden causar arañazos que no se podrán quitar.



Cómo funciona la inducción



Se genera un campo magnético en el electrodoméstico. Al colocar una sartén con una base de hierro en una zona de cocción, se induce una corriente en la base de la sartén. Esta corriente inducida genera calor en la base de la sartén.

Fácil

Los controles electrónicos son precisos y fáciles de configurar. En la configuración más baja, puedes derretir el chocolate directamente en la sartén, por ejemplo, o cocinar ingredientes que normalmente se calentarían en un baño maría.

Rápido

Gracias a los altos niveles de potencia de la placa de inducción, llevar el líquido a ebullición es un proceso muy rápido. Cocinar los alimentos lleva el mismo tiempo que con otros tipos de cocción.

Limpio

La placa de inducción es fácil de limpiar. Debido a que las zonas de cocción no se calientan más que las cacerolas, los derrames de alimentos no pueden quemarse sobre la zona de cocción.

Seguro

El calor es generado en la sartén misma. La base de cristal no se calienta más que la sartén. Esto significa que la zona de cocción es considerablemente más fría en comparación con la de una encimera de cerámica o un quemador de gas. Una vez que una sartén se ha retirado, la zona de cocción se enfría rápidamente.

Gestión de la energía

Esta placa de inducción está equipada con un sistema inteligente para la gestión de la energía. Este sistema garantiza que no se exceda la potencia máxima permitida por razones de seguridad.

- El sistema inteligente de gestión de energía distribuye automáticamente la potencia a través de las zonas. Esto significa que la placa puede reducir automáticamente la potencia de una zona cuando se aumenta el nivel de potencia de otra. El nivel de actividad de este sistema depende de la energía disponible por fase eléctrica, de la configuración del limitador de corriente y de la carga conectada.
- El nivel de potencia de una zona puede afectar la potencia de otra, ya que la potencia máxima disponible se distribuye entre ellas. Si las zonas combinadas alcanzan la potencia máxima disponible al establecer un nuevo nivel de potencia, los niveles de una o más zonas se reducirán automáticamente para permanecer dentro del límite. Esto se indica mediante el parpadeo del elemento de control correspondiente.
- Si una zona está siendo utilizada para Celsius Cooking, dicha zona siempre tendrá la mayor prioridad.
- Cuando el limitador de corriente está configurado a un nivel bajo, es más probable que intervenga el sistema inteligente de gestión de energía.

Uso

- El ajuste del limitador de corriente se debe establecer de acuerdo con la conexión y los disyuntores con que disponga, y esta tarea debe realizarla una persona cualificada y registrada (consulte la sección «Limitador de corriente» para ver más datos sobre las corrientes y la instalación eléctrica).

Cacerolas

Cacerolas para cocina de inducción

La cocción por inducción requiere una calidad particular de sartén.

¡ADVERTENCIA!

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

Utilice únicamente sartenes adecuadas para la cocción por inducción con una base gruesa (mínimo 2,25 mm) y una base plana.

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

¡INFORMACIÓN!

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
Sartenes esmaltadas resistentes	Porcelana
Cacerolas esmaltadas de hierro fundido	Cobre
	Plástico
	Aluminio

¡ADVERTENCIA!

Tenga cuidado con las sartenes de chapa de acero esmaltado:

- si enciende la placa de inducción en una temperatura alta cuando la cacerola está (demasiado) seca, el esmalte podría astillarse (el esmalte se desprende del acero)
- la base de la sartén puede deformarse, por ejemplo: Debido al sobrecalentamiento
- caliente lentamente las cacerolas esmaltadas



⚠ ¡ADVERTENCIA!

Nunca use sartenes con una base deforme. Una base hueca o redondeada puede interferir con el funcionamiento de la protección contra sobrecalentamiento, por lo que el aparato se calienta demasiado. Esto puede llevar a que la tapa de cristal se rompa y la base de la sartén se derrita. Los daños derivados del uso de sartenes inadecuados o de ebullición en seco están excluidos de la garantía.

Diámetro mínimo de la sartén

El diámetro del fondo de la sartén debe ser de al menos 12 cm. Obtendrá los mejores resultados utilizando una sartén con el mismo diámetro que la zona de cocción. Si una sartén es demasiado pequeña, la zona no funcionará.

Ollas a presión

La cocción por inducción es muy adecuada para cocinar en ollas a presión. La zona de cocción reacciona muy rápidamente, por lo que la olla a presión está rápidamente a presión. Tan pronto como apaga una zona de cocción, el proceso de calentamiento se detiene inmediatamente.

Detección de sartén

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

Reconocimiento integrado de sartén

Si se establece un cierto nivel de potencia para una zona de cocción y no hay una sartén adecuada o no hay ninguna sartén en la zona de cocción, entonces la zona de cocción no entregará ninguna potencia. Después de un cierto período, la zona de cocción se apagará automáticamente.

Placas para asar

La placa de inducción dispone de la función Grill (según el modelo) para utilizar con una placa de parrilla o una plancha «teppan yaki». Esta función mantiene la parrilla o la plancha «teppan yaki» a una temperatura ideal para asar.

Ruidos de inducción

Un sonido de tictac

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

Las sartenes están haciendo ruido

Es posible que las cacerolas hagan algo de ruido durante la cocción. Esto se debe a la energía que fluye de la placa de cocción a la cacerola. Es algo perfectamente normal en algunas cacerolas. No dañará las cacerolas ni la placa de inducción.

El ventilador hace ruido

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.

Configuraciones del nivel de potencia

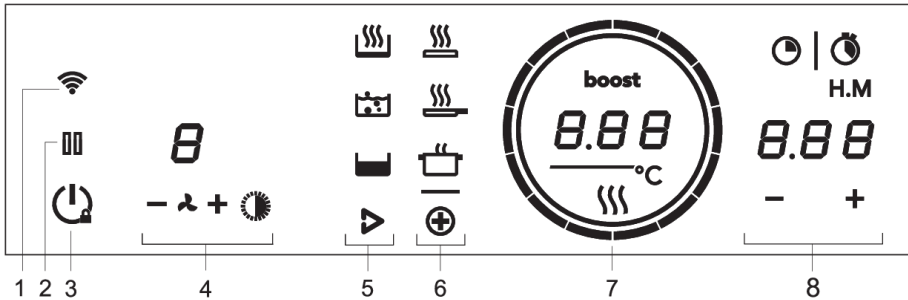
Dado que los ajustes dependen de la cantidad y la composición del contenido de la sartén, el cuadro que figura a continuación sólo tiene carácter orientativo.

Nivel	Propósito
Use las opciones de 1 - 5 para:	<ul style="list-style-type: none"> • caldo a fuego lento • guisar carnes • hervir verduras a fuego lento • derretir chocolate • escalfar • fundir queso
Use la configuración 6 a 9 para:	<ul style="list-style-type: none"> • completar la cocción de grandes cantidades • descongelar verduras duras • freír rebanadas gruesas de carne empanada
Use la configuración 10 a 11 para:	<ul style="list-style-type: none"> • freír panqueques gruesos • freír rebanadas gruesas de carne empanada • freír tocino (grasa) • cocinar patatas crudas • hacer pescado empanado • cocinar bien el pescado • freír rodajas finas de carne empanada
Use la configuración 12 para:	<ul style="list-style-type: none"> • dorar carnes, • cocinar pescado, • cocinar tortillas, • freír patatas cocidas, • alimentos fritos.
Utilice la configuración de aumento de potencia para:	<ul style="list-style-type: none"> • llevar comidas o líquidos a ebullición rápidamente • encoger verduras de hoja

Distribución de la energía de las zonas de cocción

- Según el tipo de placa, las zonas de cocción pueden influir entre sí. Cuando varias de estas zonas de cocción se encienden al mismo tiempo, la capacidad se comparte automáticamente entre ellas.
- 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.

(el diseño de la interfaz de usuario depende de cada modelo)

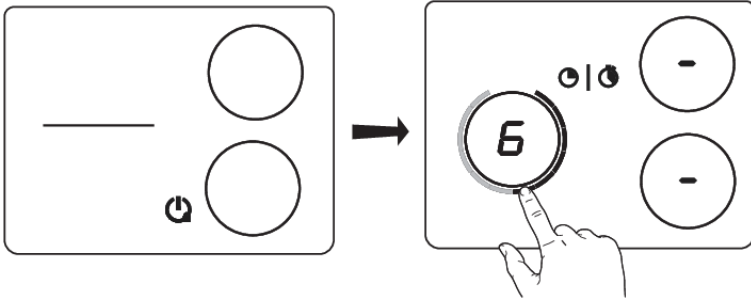



1. Wi-Fi/Connectivity
2. Pausa
 - Tecla de bloqueo para limpieza
 - Pausar y reanudar la cocción
3. Encendido/Apagado
 - Bloqueo para niños
4. Control de la campana
 - Menos
 - Ventilador
 - Plus
 - Iluminación
 - Pantalla
5. Hestan Cue
 - Calentar y freír
 - Hervir/cocinar con agua
 - Cocción lenta o sous vide
6. Programas PLUS.
 - Infra grill
 - Freír/wok
 - Calentar/mantener caliente
7. Indicador de temperatura o nivel de cocción
 - Indicación de Calor Residual
 - Indicación de aumento de potencia
8. Funciones del minuteru
 - Cronómetro
 - Temporizador de cocina

Indicaciones en la pantalla

En la pantalla	Estatus
—	Nivel de potencia "0" para una zona de cocción
12	El nivel de potencia que está establecido para una zona de cocción; 1 = bajo / 12 = alto
función de turbo	Función de aumento de potencia activa
L	La función de bloqueo está activada; el panel de control está bloqueado
≡	Indicador de calor residual; La placa tiene un indicador de calor residual para cada zona de cocción para mostrar qué zonas de cocción están calientes después de apagar la zona de cocción. Aunque la encimera esté apagada, ¡el indicador permanecerá encendido mientras la zona de cocción esté caliente! Evite tocar esas zonas de cocción cuando este indicador esté iluminado. ¡Peligro! Riesgo de quemaduras.
E	Código de error; ver capítulo Resolución de problemas
⊕	Programas PLUS
≡	Infra grill
≡	Freír/wok
☐	Calentar/mantener caliente
▽	Programas Hestan Cue
≡	Calentar y freír
☑	Hervir/cocinar con agua
☑	Cocción lenta o sous vide

Encender/apagar la encimera

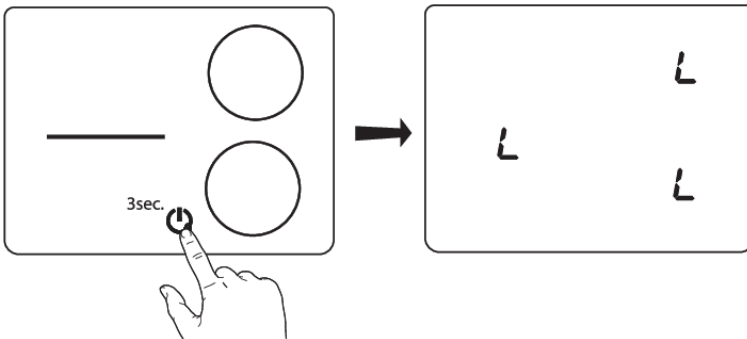





Toque la tecla de encendido/apagado  encender la encimera. Se emitirá un pitido corto. Los anillos en todos los controles deslizantes se iluminarán, luego el control deslizante se desvanecerá gradualmente. El control deslizante solo permanecerá encendido en las zonas de cocción seleccionadas en las que tenga colocadas las sartenes. Cuando se retira la sartén, el control deslizante se apagará, mientras que todos los anillos internos permanecerán encendidos.

¡INFORMACIÓN!

Cuando no hay una zona de cocción activa durante 60 segundos, la cocina se apagará.

Bloqueo para niños



Los controles de la cocina pueden ser bloqueados para evitar que se encienda inadvertidamente. Encienda la placa presionando la tecla de encendido/apagado. Toque la tecla de encendido/apagado  y manténgala presionada durante 3 segundos. La indicación  aparecerá en la unidad de visualización y los controles de la placa se bloquearán. Para desbloquear los controles, proceda de la misma manera. La indicación  junto con los controles deslizantes aparecerán en las pantallas de las zonas de cocción en las que haya recipientes, y los controles de la placa se desbloquearán.

Funcionamiento

¡INFORMACIÓN!

El bloqueo para niños debe activarse antes del inicio de la limpieza para evitar encender accidentalmente la encimera.

Cocinar

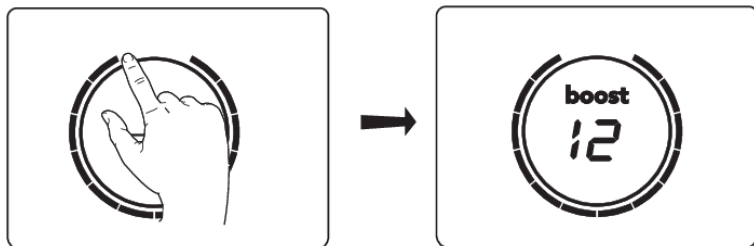
Están disponibles tres modos de cocción:

1. Cocina estándar con niveles de Potencia
2. Cocinar con el menú PLUS
3. Cocción con Hestan Cue midiendo la temperatura del recipiente

Cocción estándar

Coloque una cacerola en una de las zonas de cocción. Establezca el nivel de potencia que desee. Puede establecer el nivel de potencia deslizando el control con un movimiento circular o tocando directamente una de sus áreas o posiciones. Los elementos deslizantes estarán completamente iluminados. Para apagar la zona de cocción, deslice hacia atrás o toque el área vacía en la parte superior del control deslizante, en el lado derecho.

Función de turbo



Para una cocción rápida, se puede activar el modo «boost» en cualquier zona de cocción. Esto le permitirá calentar rápidamente grandes cantidades de alimentos usando más energía. «Boost» se activa durante no más de 10 minutos; después de ese tiempo, el nivel de potencia se reducirá automáticamente a 12. Si la placa de inducción no está demasiado caliente, puede volver a activar el modo «boost» durante 10 minutos después de que se haya apagado.

Activar aumento de potencia

Active el nivel de potencia 12 y luego presione nuevamente el botón del nivel de potencia 12. **La palabra «boost»** aparecerá en la pantalla. La función «boost» ya está activada.

Como alternativa, puede activar el nivel de potencia 12 en el sentido horario, deslizándose un poco más allá del botón 12.

Si el boost automático está activado (consulte el capítulo Configuración), el modo boost siempre se activará junto con el nivel de potencia 12.

Desactivar aumento de potencia

Para desactivar el modo boost en la zona de cocción seleccionada, presione nuevamente el nivel 12 o cualquier otro nivel de potencia en el control deslizante.

⚠ ¡INFORMACIÓN!

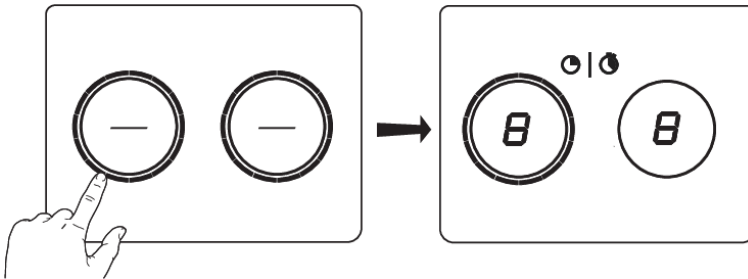
Para evitar el sobrecalentamiento, el sistema de control electrónico puede desactivar automáticamente el aumento de potencia prematuramente y disminuir el nivel de potencia a 12.

Si no hay una sartén adecuada en la zona de cocción, el nivel de temperatura establecido parpadeará. Después de un minuto, la zona de cocción se apagará.

Seleccionar función

Si retira la sartén de una zona de cocción activa y dentro de los 6 segundos la coloca en una zona de cocción diferente, todos los ajustes relacionados con el temporizador y la cocción pueden transferirse a la nueva zona de cocción tocando el control deslizante de la nueva zona de cocción. Para indicar esta posibilidad, la nueva zona de cocción muestra la configuración copiada en el control deslizante. Cuando es realizada la confirmación, la zona de cocción anterior es desactivada.

Punteo automático de la zona de cocción



Puede combinar dos zonas de cocción adyacentes en una única zona de cocción grande. El reconocimiento de posición de las cacerolas se activa automáticamente al encender el aparato. Cuando se coloca un recipiente sobre la placa, la función de reconocimiento de cacerolas reconoce su posición y conecta automáticamente las zonas de cocción en puente en función del tamaño del recipiente (solo si la placa ya estaba encendida).

El nivel de potencia o las temperaturas se muestran simultáneamente en ambas zonas de cocción puenteadas, pero el nivel de potencia o la temperatura solo se pueden ajustar en el control deslizante superior o izquierdo.

Puede unir o desunir manualmente la zona de cocción tocando los dos controles deslizantes correspondientes al mismo tiempo.

Modo chef

(solo en los modelos: HID956MC, HID956MFC, HID956GC)

En este modo, todas las zonas de cocción se encienden simultáneamente y la encimera de cocción se divide en tres zonas.

- En todas las zonas de cocción del lado izquierdo, el nivel de potencia 12 está activado automáticamente.
- En todas las zonas de cocción intermedias, el nivel de potencia 7 se activa automáticamente.

Funcionamiento

- En todas las zonas de cocción del lado izquierdo, el nivel de potencia 1 está activado automáticamente.

Los niveles de potencia pueden ser ajustados a cualquier valor.


Para activar este modo, toque dos controles deslizantes al mismo tiempo durante 3 segundos. Todas las zonas deben estar inactivas y los recipientes Celsius°Cooking™ no deben estar asignados. Para desactivar este modo, toque dos controles deslizantes al mismo tiempo.

En este modo, la placa no le advertirá si hay una zona de cocción vacía, incluso si no hay una cacerola adecuada sobre alguna de las zonas de cocción. La placa se apaga automáticamente si no detecta una cacerola sobre ella durante 10 minutos.

¡INFORMACIÓN!


Cuando mueva cacerolas de una zona a otra, levántelas, no las deslice.

Pausa



La pausa  la función se puede utilizar para pausar el funcionamiento de toda la cocina hasta por 10 minutos. Por lo tanto, puede alejarse del aparato o limpiar de forma segura la cocina, dentro de un corto período de tiempo, sin perder su configuración.

Encender la pausa

Al menos una zona de cocción debe estar activa.

Toque el botón de pausa . Oirá un pitido corto. Las configuraciones de todas las encimeras activas están reducidas al nivel 2.

Todas las funciones del temporizador están en pausa.

Todas las teclas están inactivas excepto la pausa  y la de encendido / apagado .

Si no se presiona ninguna tecla en 10 minutos, todas las placas activas se apagan automáticamente.

Hestan Cue no se pausan, ya que funcionan automáticamente.

Apagar la pausa

Presione la tecla de pausa nuevamente dentro de 10 minutos.

La encimera continúa funcionando con la misma configuración que antes del descanso.

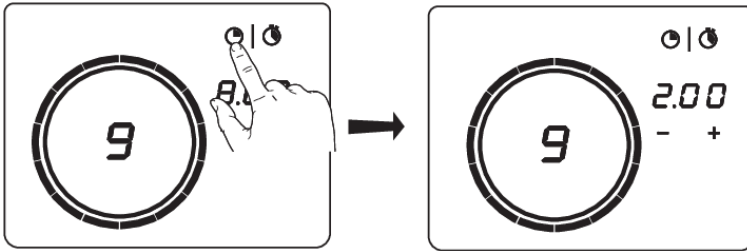
Los temporizadores también están sin pausa.

Función de recuperación

Esta función le permite recuperar todos los ajustes de las zonas de cocción si la encimera se apagó accidentalmente.

En 6 segundos, la placa debe volver a encenderse. Al presionar cualquier parte del control deslizante dentro de los 6 segundos, se recuperan todos los ajustes anteriores a la última vez que se apagó el aparato.


Funciones del minutero




Cada zona de cocción tiene dos temporizadores: un temporizador de programa de cuenta atrás y un cronómetro (temporizador de conteo).



Temporizador de cuenta regresiva

El temporizador de cuenta regresiva facilita el proceso de cocción al permitirle establecer el tiempo de cocción para la zona de cocción seleccionada. Cuando el tiempo establecido en el temporizador expira, la zona de cocción se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Apague la señal acústica tocando la tecla del temporizador de cuenta atrás ; alternatively, se apagará automáticamente después de un tiempo. El temporizador de cuenta regresiva se puede configurar independientemente para todas las zonas de cocción.


Configurar el temporizador de cuenta regresiva

- Presione la tecla de temporizador de cuenta atrás  para la zona de cocción activa deseada. La tecla y **0.00** parpadeará en la pantalla de la zona de cocción.
- Ajuste el tiempo de cocción deseado con **+** y **-**.
- Si el tiempo no se establece dentro de cinco segundos, el temporizador de cuenta regresiva es desactivado.
- Repita los mismos pasos para configurar el temporizador del programa de cuenta regresiva para otra zona de cocción activa.


¡NOTA!

Si aparta la sartén de la zona de cocción, todas las funciones del temporizador establecidas para esa zona de cocción se pausarán.

Desactivar el temporizador de cuenta regresiva

Presione el icono  para la zona de cocción seleccionada y manténgalo presionado durante 3 segundos. El temporizador se apagará.

Desactivar la alarma del temporizador de cuenta regresiva.

- Cuando expire el tiempo establecido, sonará la alarma, la tecla de la zona de cocción correspondiente parpadeará y 0:00 parpadearán en la unidad de visualización del temporizador de cuenta regresiva.
- Para confirmar y detener la alarma, presione la tecla de selección del temporizador de la cuenta regresiva  o retire la cacerola de la zona de cocción.




Visualización del tiempo de cocción - cronómetro

El cronómetro se puede usar para ver cuánto tiempo ha estado cocinando continuamente en la zona de cocción seleccionada y comienza a contar automáticamente en segundo plano.

- Presione la tecla del cronómetro.
- El tiempo del cronómetro se mostrará en la pantalla de la zona de cocción.
- El cronómetro se puede restablecer si presiona la tecla del cronómetro por 3 segundos.

Zona de cocción caliente

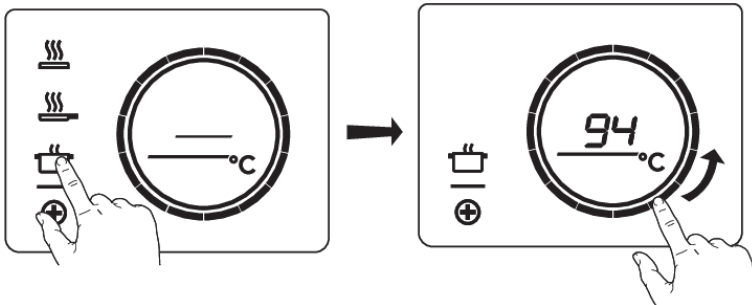
El símbolo de zona caliente  se enciende si la zona de cocción no está activa o si no hay una olla en la zona de cocción mientras su temperatura es superior a 65 ° C.

Si la encimera está apagada y al menos una de las zonas de cocción aún está caliente, el círculo interior permanece iluminado. Cuando la temperatura de la encimera se reduce por debajo de 65 °C, todas las luces se apagan.

Protección de sobrecalentamiento

- 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 apagan completamente la zona de cocción. Cuando la cocina se enfría, su potencia total estará disponible de nuevo.

⊕ Cocinar con el menú «PLUS»



El menú PLUS permite cocinar con programas semiautomáticos, lo que permite cocinar a temperatura para todo tipo de utensilios de cocina que se adapten al propósito del programa.

Toque la tecla de menú PLUS ⊕ para visualizar la línea del programa: mantener caliente/calentar, freír/wok y grill (en modo puente).

Elija uno de los programas «Plus» tocando el símbolo correspondiente. Luego, establezca una temperatura con el control deslizante. También puede alternar entre el menú o la temperatura presionando prolongadamente el botón correspondiente.

Cuando el programa o la selección de temperatura no cambian durante 3 segundos, el programa se activa. Para desactivar un programa PLUS, presione la tecla del programa activo durante aproximadamente tres segundos o seleccione un nivel de potencia manualmente.

Siempre agregue agua, aceite o mantequilla antes de iniciar un programa, no use una sartén u olla vacía.

🔥 Mantener el calor y calentar

Con esta función, por ejemplo, puede derretir chocolate (45 °C), mantener los alimentos calientes (70 °C), hervir a fuego lento (94 °C) o llevar a ebullición (100 °C).

🍳 Freír/wok

Con esta función, puede cocinar vegetales, pescado, tocino, carne, papas fritas o huevos usando mantequilla o aceite.

🍷 Grill

Esta función es exclusiva para zonas de cocción puenteadas, que se combinan para una zona de cocción más grande.

El asado está optimizado para los accesorios de inducción ASKO placa de parrilla y teppanyaki. Pero también funcionará con diferentes utensilios de cocina, pero quizás con menos precisión.

Algunas funciones están indicando el tiempo de calentamiento, en cuenta regresiva. En la etapa de calentamiento, el control deslizante y la temperatura establecida parpadearán. Cuando se alcanza la temperatura establecida, se emitirá un pitido corto y el control deslizante se encenderá permanentemente. Entonces puede comenzar a cocinar.

El sensor que mide la temperatura durante la cocción dentro de los programas del menú «PLUS» se encuentra en el vidrio, debajo de la cacerola. Por este motivo, siempre hay una compensación

Funcionamiento

entre el punto de ajuste y la temperatura real del contenido dentro de la cacerola. La temperatura del contenido dentro de la cacerola también depende de factores como el tipo de recipiente, volumen de líquido y si la olla está tapada o no.

¡INFORMACIÓN!

Hasta los 94 °C, los programas permiten que la placa alcance y mantenga automáticamente la temperatura programada midiendo la temperatura de la superficie del vidrio. Esto evita que los líquidos se desborden y se quemen en el fondo del recipiente.

¡INFORMACIÓN!

A partir de los 100 °C, los programas calentarán la cacerola con diferentes pasos de potencia cronometrados. La temperatura establecida sirve como una indicación del rango de temperatura aproximado que se puede alcanzar. Se debe supervisar el proceso de cocción.

¡INFORMACIÓN!

Para una mayor precisión, recomendamos usar utensilios Celsius°Cooking™ tales como la sartén, la olla del chef o la sonda, que poseen funciones separadas (ver capítulo Celsius°Cooking™).

¡INFORMACIÓN!

Estas funciones del menú funcionan mejor si son iniciadas al principio del proceso de cocción. Una superficie ya caliente influirá en el rendimiento.

Cocinar con Celsius°Cooking™

Su nueva placa de inducción está repleta de funciones y características inteligentes que harán el proceso de cocinar más fácil y agradable.

Para aprovecharlos al máximo y explorar lo que es posible con Celsius°Cooking™, también puede comprar algunos utensilios adicionales relacionados que lo ayudarán a obtener un control total sobre las temperaturas y las temporizaciones.

Este equipo le permite aprovechar toda la potencia de Celsius°Cooking™, ya que lee y comunica datos exactos sobre la temperatura de sus ingredientes, lo que permite obtener resultados inmejorables. El equipo consiste de:



Sonda



Sartén

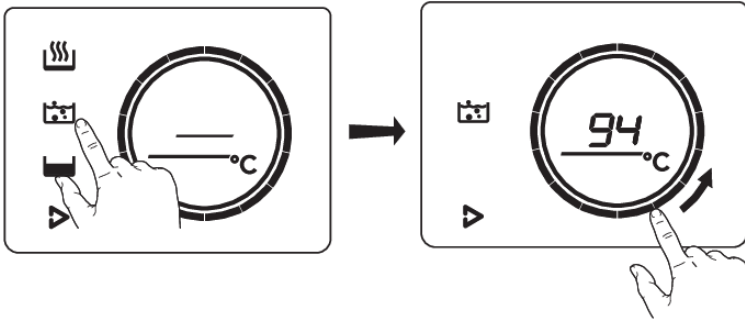


Olla del chef

Obtenga más información en www.celsiuscooking.com o www.asko.com.

Funcionamiento

▷ Cocinar con los utensilios de cocina Celsius°Cooking™ y los programas Hestan Cue.

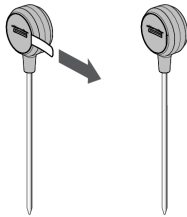


Esta opción implica cocinar usando la sartén o la olla Celsius°Cooking™, que miden continuamente la temperatura dentro del recipiente, o la sonda Celsius°Cooking™. Todos ellos usan una conexión Bluetooth para enviar información de la temperatura a la placa de cocción.

Preparación del sistema

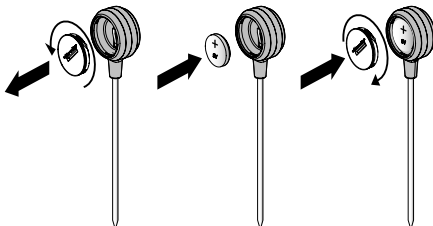
Antes de comenzar a cocinar, por favor, asegúrese de completar todos los pasos de preparación. De lo contrario, puede encontrarse con dificultades o causar daños al sistema sin darse cuenta.

Utilizar Celsius°Cooking™ le garantiza que los recipientes estén siempre a la temperatura necesaria para preparar los alimentos que está cocinando.



Preparar la Sonda Celsius°Cooking™.

1. Saque la pestaña de protección de la batería de la carcasa de la Sonda Celsius°Cooking™.
2. La Sonda Celsius°Cooking™ está lista para ser usada. Si es necesario, sustituya la batería.

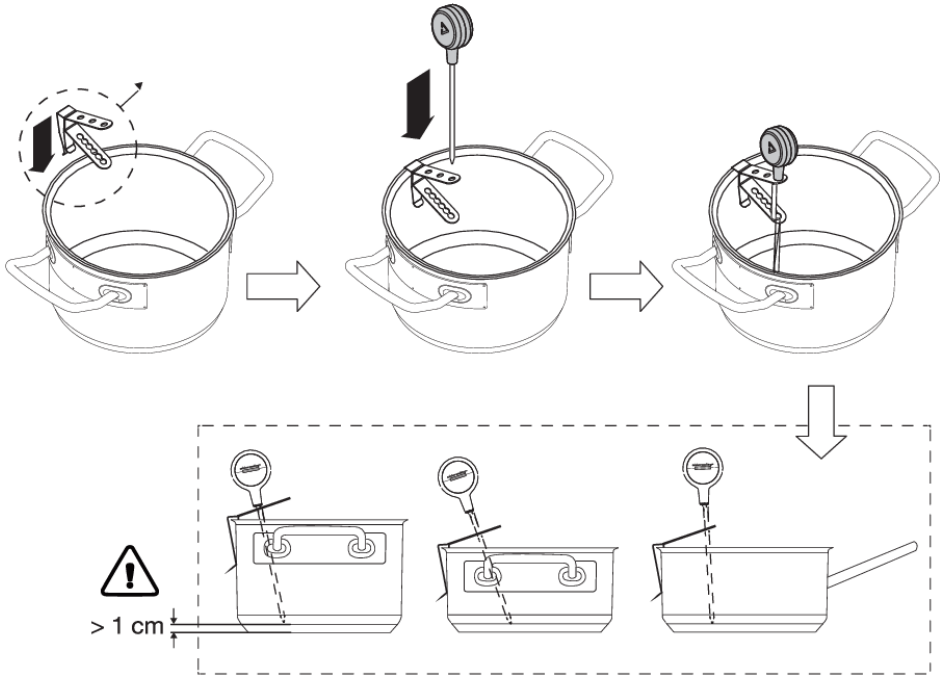


Instalación de la batería a la Sonda Celsius°Cooking™.

1. Destornille y retire la tapa de la batería y sustituya la batería (el lado negativo (-) va primero).
2. Vuelva a colocar la tapa de la batería. No la apriete demasiado.

Insertar la Sonda Celsius°Cooking™ en una sartén

La Sonda Celsius°Cooking™ se puede utilizar con diferentes tipos y tamaños de recipientes. Debido al uso de un soporte de suspensión con diferentes orificios, la Sonda se puede colgar de diferentes maneras.



1. Deslice el soporte de suspensión sobre el borde de la sartén.
2. Deslice el pasador de la sonda desde la parte superior hacia el soporte de suspensión. La punta de la sonda medidora debe estar a una distancia de 1 cm o más del fondo del recipiente.

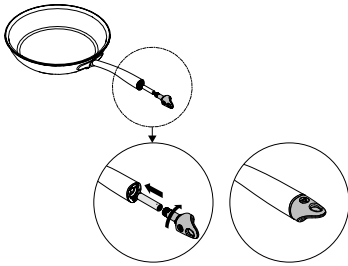
¡NOTA!

¡Deje una distancia mínima de 1 cm entre la base de la sartén y el punto de medición de la sonda!

¡NOTA!

Si nota que la conectividad entre los utensilios y la placa es inestable, esto podría deberse a que la batería no tiene carga suficiente. En tal caso, le recomendamos cambiar la batería.

Funcionamiento



Utensilios de cocina Celsius°Cooking™

1. Inserte una batería AAA en el mango (el extremo negativo (-) entra primero).
2. Inserte el casquillo en el mango de la sartén y gírelo un cuarto de vuelta para asegurarlo.

¡NOTA!

No intercambie el casquillo de una cacerola (31620) por el de una sartén (31619) o viceversa.

Asignación de los utensilios de cocina a la zona de cocción

Encienda la placa y espere que finalice la animación de inicio

Coloque los utensilios Celsius°Cooking™ o un recipiente común equipado con la sonda Celsius°Cooking™ sobre la zona de cocción que desee. Una vez que el recipiente sea detectado, toque rápidamente dos veces con la punta del dedo el sensor del extremo del asa o la carcasa de la sonda para activarlo. Inmediatamente después, la tecla del modo Hestan Cue ▶ se iluminará. Para asignar la sonda, la tecla del modo Hestan Cue ▶ se iluminará en todas las zonas de cocción que pueden utilizarse. Presione la tecla del modo Hestan Cue de la zona ▶ de cocción que desee usar. El menú Hestan Cue se abrirá. Puede volver a cerrarlo presionándolo brevemente.

¡INFORMACIÓN!

Asegúrese de que el aparato ya esté encendido antes de colocar el recipiente Celsius°Cooking™, para que el sistema pueda identificar claramente su posición.

Cocinar con los programas Hestan Cue programas

La placa posee programas Hestan Cue integrados, optimizados para los utensilios Celsius°Cooking™. Al cocinar con alguno de los utensilios Celsius Cooking disponibles, el menú le mostrará los posibles métodos de cocción aplicables a los utensilios de cocina utilizados. Utilice el que se adapte a sus propósitos:

Calentar y freír

Este programa sirve para alcanzar altas temperaturas rápidamente. Agregue siempre aceite o mantequilla antes de encenderlo. Para obtener una cocción saludable, no exceda el punto de humo del aceite utilizado.

Hervir o cocinar con agua

Este programa es para alcanzar rápidamente temperaturas de agua más altas. Agregue siempre agua en el recipiente antes de encenderlo.

Cocción lenta o «sous vide»

Este programa es para controlar temperaturas bajas a medias, previniendo altas temperaturas en el fondo. Cantidades más grandes y platos más gruesos deben revolverse ocasionalmente para garantizar una distribución homogénea del calor.

Funcionamiento

Usar la sonda como termómetro de cocción

Cuando se utiliza una sonda Celsius°Cooking™, también se puede usar como termómetro para monitorear, por ejemplo, la temperatura central de un plato determinado. Esto se puede hacer durante la cocción normal o con los programas del menú PLUS. Para usar la sonda como termómetro, levante durante unos segundos el recipiente que desea usar, vuelva a colocarlo sobre la zona y active la sonda con un toque. Cuando aparezca el símbolo Hestan Cue en la pantalla, tóquelo.

La temperatura medida se mostrará atenuada.

Detección de remoción de sonda

Si la sonda se mueve hacia afuera durante la cocción, la placa lo detectará y dejará de calentar. Cuando vuelva a colocar la sonda, puede confirmarlo tocando el botón del modo Hestan Cue que estará parpadeando. También puede volver a detectarse automáticamente.

¡NOTA!

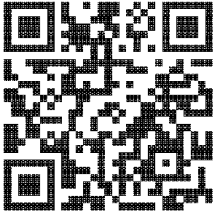
Por ejemplo, si agrega agua fría a la olla también puede activar esta detección.

Apagado de la zona de cocción

Toque el control deslizante de la zona de cocción seleccionada y manténgalo presionado durante 3 segundos. El signo – aparecerá en la pantalla.

También puede activar la zona de cocción presionando la tecla del programa Hestan Cue seleccionado y manteniéndola pulsada durante 3 segundos

Guía de cocina paso a paso en CelsiusCooking.com



Las comidas más sabrosas se preparan a la temperatura adecuada y durante el tiempo adecuado. La posibilidad de establecer temperaturas en lugar de niveles de potencia, junto con la guía práctica (en vídeo) le permitirá preparar comidas a la perfección como un chef profesional. En el sitio web CelsiusCooking.com encontrará innumerables recetas inspiradoras con instrucciones paso a paso y basadas en técnicas probadas por chefs que le guiarán una y otra vez durante la preparación de recetas deliciosas y a prueba de fallas.

CelsiusCooking.com

- Ya sea una chef profesional o un cocinero principiante, CelsiusCooking.com será su guía en la cocina y le ayudará a cocinar mejores platillos más a menudo. Aprenderá nuevas técnicas, conocerá combinaciones innovadoras y ganará confianza para preparar platos más difíciles. En lugar de cocinar con niveles de potencia, lo hará con niveles de temperatura exactos.
- Nuestras recetas le guiarán a través del proceso de «mise en place» que consiste en reunir y preparar todos los ingredientes por adelantado. Esto es particularmente importante al seguir las recetas en CelsiusCooking.com ya que cada una de ellas ha sido cuidadosamente programada para brindar resultados perfectos.
- Usted solo debe seguir los pasos. La guía de tiempos y temperaturas garantizará que su comida se prepare a la perfección. Puede que le lleve un tiempo acostumbrarse, pero terminará preparando comidas cada vez mejores.

Apagado de la zona de cocción

Toque el control deslizante de la zona de cocción seleccionada y manténgalo presionado durante 3 segundos. El signo – aparecerá en la pantalla.

También puede activar la zona de cocción presionando la tecla del programa Hestan Cue seleccionado y manteniéndola pulsada durante 3 segundos

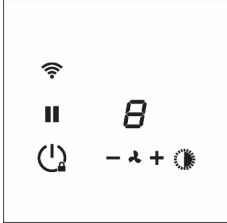
¡INFORMACIÓN!

Mientras que la sonda Celsius°Cooking™ se utiliza para controlar la temperatura del contenido dentro de una olla (por ejemplo, agua o sopa) Los utensilios Celsius°Cooking™ se controlan en la temperatura del fondo de la olla. Debido a esto, siempre hay un desfase entre el punto de ajuste y la temperatura real del contenido DENTRO de los utensilios de cocina. Cuando, por ejemplo, se intenta hervir un líquido en los utensilios de cocina Celsius°Cooking™ puede ser necesario ajustar una temperatura más alta para alcanzar el punto de ebullición. Alcanzar el punto de ebullición también depende del volumen del líquido y de si se coloca una tapa encima de los utensilios de cocina. Además, remover con regularidad mejora este comportamiento, incluso al cocinar con la sonda.

Funcionamiento

Control de la campana

Si cuenta con una campana compatible con RF habilitada, puede conectarla a su placa de inducción. Para emparejar y personalizar el comportamiento de su campana, consulte el capítulo: Configuración. Para el emparejamiento se usa el parámetro hth (placa a campana), mientras que Hst y Hsc afectan el comportamiento de la campana para que pueda personalizarla de acuerdo con sus hábitos de cocina.



Apagado y encendido del extractor

- Pulse la tecla **+** para un mayor ajuste de ventilador. Pulse y mantenga pulsada la tecla **+** durante 1 segundo para seleccionar el mayor ajuste.
- Pulse la tecla **-** para seleccionar un menor ajuste.

Apagado y encendido de la luz

- Presione la tecla de luz . La luz se enciende con la máxima intensidad.
- Para apagar la luz, presione la tecla de nuevo.
- Pulse y mantenga pulsada la tecla de luz para configurar la intensidad de la iluminación.

Cambio de la temperatura del color de la luz

Puede ajustar la temperatura de la iluminación.

- Presione la tecla de luz junto con la tecla **-** para hacer que la luz sea más fría; o presione la tecla de luz junto con la tecla **+** para hacer que la luz sea más cálida.

Inicio sincronizado (Configuración)

Esta configuración permite que la encimera de inducción active automáticamente las luces de la campana conectada cada vez que se enciende la encimera de inducción. Dependiendo del valor que establezca, la ventilación comenzará automáticamente a ese nivel de velocidad cuando se active cualquier zona de cocción.

Control de Sincronización (Configuración)

Además de Synchro Start, la campana se controlará automáticamente según el nivel de cocción más alto activado actualmente.

Synchro Stop (Configuración)

Las luces se apagarán junto con la placa y el ventilador también se apagará, con un retraso.

¡NOTA!

Cuando Synchro Control está habilitado (ver capítulo Configuración), la operación manual desactivará Synchro Control temporalmente (los iconos de la campana pasarán de estar atenuados a iluminados). La función volverá a estar activa cuando se encienda nuevamente la placa.

📶 ConnectLife-app y conexión wifi

La placa está equipada con un módulo wifi que permite conectarla a Internet a través de la red doméstica y utilizarla con **ConnectLife-app**, previamente instalada en algún dispositivo móvil, como un teléfono inteligente o una tableta.

La aplicación está disponible en Apple App Store y en Google Play Store. Necesitará la aplicación para conectar la placa a su red doméstica. Después de vincular su cuenta de usuario con la placa de cocción, podrá utilizar la aplicación para controlar el estado de la placa y actualizar su firmware (consulte el capítulo «Actualización de firmware».).

Encontrará los enlaces a las tiendas en las que puede obtener la aplicación **ConnectLife-app** en: www.connectlife.io/getstarted. También puede obtener más información sobre el sistema, asistencia, funcionalidades disponibles y opciones adicionales en www.connectlife.io.

Por razones de seguridad, no se puede controlar, encender o apagar la placa de forma remota.

Preparación

- Asegúrese de conocer el nombre/SSID y contraseña de la red wifi de su enrutador¹⁾.
- Asegúrese de tener a mano la etiqueta con el código QR del ID único del dispositivo («AUID»): debe escanearlo con su dispositivo móvil cuando la aplicación se lo solicite.
- Compruebe que la conectividad wifi esté activada en la placa, la tecla de wifi debe estar visible cuando la placa está encendida.

De lo contrario, consulte «Activar wifi».



- Instale la aplicación 📱 **ConnectLife-app** en un dispositivo móvil: escanee el código QR para encontrarla.
- Inicie la aplicación. Si aún no tiene una cuenta, regístrese.
- Inicie sesión con su cuenta.
- La aplicación necesitará acceder a la ubicación del móvil para buscar las redes wifi disponibles, y a la cámara para escanear los códigos QR.

Configuración de la conexión wifi

En primer lugar, debe conectar su dispositivo móvil directamente al aparato a través del wifi. Luego, debe usar esa conexión para compartir los datos de su red wifi doméstica. Al finalizar, ya puede conectar la placa a la red doméstica.

1. Inicie la aplicación **ConnectLife**.
2. Seleccione «Agregar aparatos» en «Aparatos». Seleccione «Háll» y siga las instrucciones.
3. Escanee el código QR con el código AUID, o escríbalo, cuando la aplicación se lo solicite.

Continúe el proceso en el aparato:

4. Encienda la placa.
5. Toque la tecla de wifi durante 3 segundos para ingresar al menú wifi (esto solo es posible cuando NO está cocinando).

¹⁾ NOTA: solo son compatibles las redes de 2,4 Ghz

ConnectLife y wifi

6. Cuando '**C**' (connection) 'Modo de configuración de conexión' aparezca en la pantalla, toque la tecla de wifi para activar la configuración de la conexión. Cuando '**C**' parpadee, comenzará la configuración de la conexión²⁾.

Continúe en el dispositivo móvil, en la aplicación ConnectLife:

7. Conecte su dispositivo móvil a la red wifi del aparato cuando la aplicación se lo solicite.
8. Cuando su teléfono le pregunte si desea mantener la conexión a pesar de que no hay conexión a Internet, seleccione que sí.
9. Siga las instrucciones de la aplicación **ConnectLife**.

La cuenta de usuario con la que inició sesión en el dispositivo móvil utilizado para la configuración de la conexión se emparejará automáticamente con la nube. Si desea vincular otra cuenta, por ejemplo, en el dispositivo móvil de otro usuario, consulte «Vincular usuarios adicionales».

Por razones de seguridad, solo los usuarios emparejados pueden comunicarse con la placa.

Activar wifi

1. Apague la placa.
2. Toque la tecla de encendido/apagado durante 5 segundos.
 - *Escuchará un pitido corto. Aparecerá la tecla de wifi.*

Menú Wi-Fi

Active el wifi para habilitar el menú de wifi. La placa debe estar encendida.

1. Toque la tecla de wifi durante 3 segundos para abrir el menú wifi.
 - *Dependiendo del estado del wifi, verá entre 1 y 3 opciones disponibles en el menú: '**C**' (connection) para establecer una conexión, '**P**' (pair) para emparejar un usuario adicional, y '**U**' (unpair) para desemparejar a todos los usuarios.*
2. Utilice las teclas + (más) y - (menos) para alternar entre las opciones, si hay más de una disponible.
3. Toque la tecla de wifi para confirmar la opción seleccionada.
4. Para cerrar el menú, toque la tecla de encendido/apagado o el control deslizante.
 - *Si no presiona ninguna tecla en 60 segundos, el menú se apagará automáticamente.*

Configuración de la conexión

1. Seleccione la opción **C** en el menú wifi.
 - *El aparato estará en «Connection Setup Mode» durante 5 minutos.*
 - *'C' parpadeará, y las teclas + (más) y - (menos) se apagarán.*
2. En la aplicación móvil, inicie el proceso «Agregar aparatos» y siga las instrucciones para configurar la red.

Emparejar usuarios adicionales

Esta opción requiere que la configuración de la conexión se haya realizado correctamente y que la placa esté conectada a la nube (la tecla de wifi estará completamente iluminada).

1. Seleccione la opción **P** en el menú wifi.

²⁾ NOTA: se desactivará después de 5 minutos si no se logra configurar

- *El aparato estará en «Pairing Mode» durante 3 minutos.*
 - *La tecla de wifi parpadeará y las teclas + (más) y - (menos) se apagarán.*
2. En la aplicación móvil, inicie el proceso «Agregar aparatos» y siga las instrucciones para configurar la red.

Desvincular a todos los usuarios

Esta opción requiere que la configuración de la conexión se haya realizado correctamente y que la placa esté conectada a la nube (la tecla de wifi estará completamente iluminada).

1. Seleccione la opción **U** en el menú de wifi para desvincular a todos los usuarios y desconectarse de la nube.
 - *La tecla de wifi parpadeará 3 veces.*
 - *La placa eliminará a todos los usuarios emparejados y se desconectará de la nube (unpair”).*

Desactivar wifi

1. Ingrese al menú Wi-Fi como se explica en el "Menú Wi-Fi".
2. Para desactivar la conectividad wifi, toque la tecla de wifi durante 3 segundos.
 - *Escuchará un pitido corto. La tecla de wifi se apagará.*


Actualización de Firmware

La placa de cocción, equipada con un módulo Wi-Fi, puede recibir actualizaciones de firmware del dispositivo (por ejemplo, actualizaciones de funciones mejoradas o actualizaciones relevantes para la seguridad). Esto requiere que la placa de cocción esté conectada a la nube y emparejada con una cuenta de usuario registrada en la aplicación ConnectLife. Si aún no ha establecido esto, continúe con el capítulo de Conectividad wifi.

Cuando haya un nuevo firmware disponible, se enviará una notificación a la aplicación ConnectLife ap. Siga las instrucciones que se proporcionan en la aplicación.

Para iniciar el proceso de actualización, la placa de cocción debe tener la configuración **FoA** establecida en **ON (encendido)** en el menú de configuración (ver capítulo Configuración). Esto confirma su presencia ante la placa de cocción. Transcurridos 90 minutos, esta configuración se restablecerá automáticamente como **OFF (apagada)**.

Después de ajustar la configuración **FoA** en ON, inicie el proceso de actualización en su aplicación.

La placa de cocción se apagará. Como indicación, el símbolo de wifi  parpadeará durante el proceso. Dependiendo de la configuración, el proceso de actualización puede tardar hasta 60 minutos.

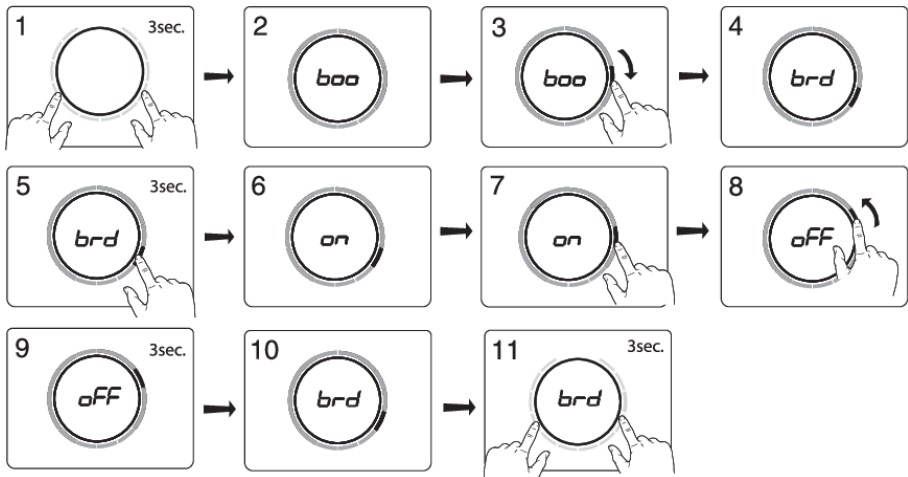
¡NOTA!

Durante el proceso de actualización, no se puede utilizar la placa. Asegúrese de que la fuente de energía y la conexión Wi-Fi no estén interrumpidas. El proceso de actualización puede tardar unos minutos. Es normal que quizá no haya respuesta durante la actualización o que la placa de cocción se reinicie varias veces.

En caso de que el proceso falle, la placa de cocción permanece en la versión anterior de firmware y debería funcionar con normalidad. Por favor, espere un poco antes de volver a intentarlo. Si el proceso continúa fallando, comuníquese con el departamento de servicio para obtener más ayuda.

Si la encimera no responde después del proceso de actualización, espere un rato, es posible que la placa todavía esté en proceso de actualización. Si no hay respuesta después de varias horas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener más ayuda.

¡Puedes adaptar el comportamiento de esta encimera de inducción para que se ajuste a tu estilo de cocina! Hay varios ajustes disponibles para configurar.



Mientras no haya bandejas en ninguna zona, toque cualquier control deslizante con dos dedos y manténgalo presionado durante 3 segundos. Ahora podrá alternar entre diferentes configuraciones usando el control deslizante. Para ver o cambiar una configuración en particular, toque el elemento deslizante con un dedo y manténgalo presionado durante 3 segundos. Ya puede elegir si cambiar o deshabilitar esa configuración. Para hacerlo, ingrese el valor que desee. Después de 3 segundos de inactividad, se confirmará la nueva configuración.

¡NOTA!

Solo se puede confirmar o aceptar un cambio en 'current limiter' (CON) presionando durante 3 segundos después de realizar el paso 9, para evitar ajustes no intencionales. ¡No se aplicarán los cambios si no los confirma!

Para salir del menú, presione con dos dedos en cualquier parte del control deslizante durante 3 segundos.

Las siguientes configuraciones están disponibles (según el modelo).

<p>boo - Auto boost Activación automática del modo boost</p>	<p>Mientras está activado, el aumento de potencia se activa automáticamente cuando se activa el nivel de potencia 12. Mientras está apagado, el aumento de potencia se activa deslizando más allá del nivel de potencia 12 o tocando el nivel de potencia 12 dos veces.</p>
<p>brd - Auto bridge Punteo automático de la zona de cocción</p>	<p>Mientras está encendido, cuando se detecta una nueva sartén en dos zonas de cocción capaces de combinarse, las zonas de cocción se combinan automáticamente en una gran zona de cocción. Mientras está apagado, el acoplamiento debe hacerse manualmente presionando los controles deslizantes de dos zonas de cocción que sean capaces de combinarse al mismo tiempo.</p>

Ajustes

<p>rEC – Recovery function Función de recuperación</p>	<p>Mientras está encendida, la función de recuperación está activa y los ajustes se pueden mover de una zona de cocción a otra cuando una sartén cambia de posición.</p>
<p>AtI– Auto timer Cronómetro temporizador automático</p>	<p>Mientras está encendido, el cronómetro (temporizador de conteo) comienza a contar en segundo plano cada vez que es activada la zona de cocción. Mientras está apagado, el cronómetro debe activarse manualmente y comienza a contar desde 0:00.</p>
<p>ACL - Auto child lock Bloqueo automático para niños</p>	<p>Mientras está encendida, la encimera se bloquea automáticamente en cada apagado.</p>
<p>Snd - Sound volume Volumen del sonido</p>	<p>El volumen del sonido tiene 4 opciones diferentes. L3 (alto), L2 (medio), L1 (bajo), apagado (solo sonidos de error y alarma).</p>
<p>Sen - Key sensitiveness Sensibilidad de las teclas</p>	<p>La sensibilidad de la tecla tiene 3 opciones de velocidad diferentes. L3 (rápido), L2 (medio), L1 (lento).</p>
<p>hth - Hob-to-hood pairing (RF) Control de la campana</p>	<p>Si tienes una campana compatible con conectividad RF, ¡puedes emparejarla con tu encimera de inducción! Para hacerlo, configure este parámetro a encendido. Los iconos de control de la campana comenzarán a parpadear. Ahora tiene 5 minutos para activar el emparejamiento en su campana RF. Una vez que la campana esté emparejada con su cocina de inducción, los iconos de control de la campana dejarán de parpadear. Si desea desvincular la campana, vuelva a establecer el parámetro hth a apagado.</p>
<p>hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Nivel encendido de campana</p>	<p>Esta configuración permite que la encimera de inducción active automáticamente las luces de la campana conectada cada vez que se enciende la encimera de inducción. Dependiendo del valor que establezca, la ventilación comenzará automáticamente a ese nivel de velocidad cuando se active cualquier zona de cocción.</p>
<p>hSC - Hob-to-hood (Synchro Control response Level) Nivel de respuesta de campana</p>	<p>Este ajuste permite que la placa de inducción active automáticamente las luces de la campana conectada cada vez que se enciende la placa de inducción. Mientras está encendida, la campana se controlará automáticamente dependiendo del nivel de cocción más alto activado actualmente. Si cambia manualmente cualquier configuración relacionada con la campana, la campana pasa al control manual hasta el final de esta sesión de cocción. El nivel de respuesta se puede configurar: L3 (alto), L2 (medio), L1 (bajo), apagado.</p>
<p>hSp- Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Nivel apagado de campana</p>	<p>Este ajuste permite que la placa de inducción desactive automáticamente las luces de la campana conectada cada vez que se apague la placa de inducción. Dependiendo del valor que establezca, la ventilación cambiará a ese nivel de velocidad y se detendrá con un retraso.</p>
<p>btP - Bluetooth pairing Emparejamiento de dispositivos por Bluetooth</p>	<p>Para emparejar un dispositivo bluetooth, ponga este ajuste en activado. Ahora tiene 3 minutos para emparejar un nuevo dispositivo bluetooth con esta placa de inducción.</p>

<p>btC - Bluetooth clear Eliminar dispositivos emparejados por Bluetooth</p>	<p>Para desvincular todos los dispositivos bluetooth, establezca esta configuración a Clr. Todos los dispositivos bluetooth conectados están ahora sin emparejar.</p>
<p>Flr - Mostrar la versión de firmware</p>	<p>Para mostrar las versiones de software actuales de la placa. La versión del software de la interfaz de usuario y la versión de software de Celsius°Cooking™ se mostrarán en orden alterno.</p>
<p>FoA - Firmware update over the air</p>	<p>Para recibir actualizaciones de firmware para la placa de cocción, debe estar emparejado con la placa de cocción a través de la aplicación móvil. Recibirá una notificación o puede consultar las actualizaciones de firmware disponibles en el menú de la aplicación móvil para obtener actualizaciones. Para iniciar la actualización de firmware a través de la aplicación móvil, active este ajuste para confirmar su presencia ante la placa de cocción. Para más información, vea el capítulo Actualización de firmware. Después de 10 minutos, esta configuración se desactivará automáticamente.</p>
<p>dE - Demo Mode (Modo de demostración para salas de exposición de vendedores)</p>	<p>En el modo demo, el aparato actuará como de costumbre, sin posibilidad de calentar los utensilios de cocina. Cuando se active, esto se indicará después de encender el aparato con una breve indicación "d"; Sin la interacción del usuario, el aparato se apagará automáticamente después de 10 minutos.</p>
<p>Con - connection power Limitador de corriente</p> <p>¡NOTA!</p> <p>Para evitar una configuración no intencionada del ajuste «CON - connected power», CON debe ser confirmado al cambiarlo, tocando el control deslizante durante 3 segundos. ¡No se aplicarán los cambios si no los confirma!</p>	<p>Si su cableado eléctrico o disyuntores no cumplen con el consumo de corriente especificado en la placa de características, el limitador de corriente puede activarse reduciendo el valor de este ajuste. El hacerlo así puede causar un rendimiento reducido de la encimera de inducción. El siguiente formato de numeración de la configuración está disponible: X.XX. El número a la izquierda del punto representa el número de fases conectadas, mientras que el número a la derecha del punto representa la corriente eléctrica por fase en Amperios.</p> <p>⚠ ¡ADVERTENCIA!</p> <p>El aparato siempre debe establecerse en la clasificación real o inferior del cableado eléctrico o los interruptores de circuito. Esta configuración solo puede ser establecida por un experto autorizado.</p>

Limpieza

¡INFORMACIÓN!

Fije la función de bloqueo antes de comenzar a limpiar la encimera. Recomendamos que limpie el aparato después de cada uso. Esto evita que los alimentos cocinados en exceso puedan dañar la superficie del vidrio.

Limpieza diaria

1. Use un paño húmedo y un agente de limpieza suave (detergente líquido) para limpiar el aparato.
2. Seque el aparato con una toalla de papel o un paño.

Vidrio muy contaminado

1. Elimine inmediatamente cualquier resto de comida, grasa quemada, azúcar o manchas rebeldes de la placa usando un raspador, ¡incluso si la placa aún está caliente! El azúcar y/u otros restos relacionados con los alimentos pueden dañar permanentemente la superficie de la vitrocerámica.
2. Sostenga el raspador en el ángulo correcto (45° a 60°) en relación con el vidrio. Presione suavemente el raspador contra el vidrio y deslícelo sobre la superficie para eliminar la suciedad. Asegúrese de que el mango de plástico del raspador (en algunos modelos) no haga contacto con ninguna zona de cocción caliente. No presione el raspador perpendicularmente contra el vidrio. No raye la superficie de la encimera con las puntas del raspador. Esto puede causar rayones permanentes en el vidrio.
3. Después de haber quitado las manchas rebeldes del vidrio, siga los pasos de la limpieza diaria para limpiar la encimera.
4. Si fuera necesario, puede utilizar un limpiador intensivo especial para placas de vitrocerámica / inducción.
5. Si el resultado de la limpieza no es de su agrado, puede repetir los pasos de limpieza anteriores tantas veces como sea necesario o visitar www.atagservice.nl para obtener más información al respecto.

¡ADVERTENCIA!

No utilice productos de limpieza abrasivos, ya que pueden causar rayones. No utilice lana de acero, estropajos ni ningún tipo de objetos punzantes para limpiar el aparato.

¡ADVERTENCIA!

¡La placa puede estar todavía muy caliente debido al proceso de cocción! No toque la superficie directamente. Si lo desea, use guantes de horno para evitar quemaduras mientras limpia directamente después de cocinar.

Información general

Si nota una grieta en la parte superior de vidrio (por pequeña que sea), apague la placa de inmediato, desenchufe la placa, apague los interruptores de fusibles (automáticos) en el armario del medidor o, en caso de una conexión permanente, ajuste el interruptor del cable de alimentación a cero. Póngase en contacto con el departamento de servicio.

Tabla de resolución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente, esto no siempre significa que está defectuoso. Primero trate de resolver el problema usted mismo revisando los puntos mencionados a continuación o visite el sitio web para obtener más información.

Síntoma	Causa posible	Solución
Es posible que note un ligero olor las primeras veces que utiliza la placa.	El nuevo aparato se está calentando por primera vez.	Esto es normal y desaparecerá una vez que se haya usado varias veces. Ventilar la cocina.
Las cacerolas hacen ruido mientras se cocina.	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.
El círculo del fondo de la sartén permanece visible después de la limpieza.	Fondo de sartén contaminado utilizado en la zona de cocción.	Limpie la placa de inducción con un limpiador de vitrocerámica y elimine la suciedad/grasa del fondo de la sartén.
Una zona de inducción deja de funcionar repentinamente y escucha una señal.	El tiempo preestablecido ha terminado.	Apague el pitido tocando la tecla del temporizador parpadeante de la zona de cocción.
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, el interruptor eléctrico y la toma de corriente.
Se ha fundido un plomo al encender la placa.	La encimera ha sido conectada de forma incorrecta.	Compruebe las conexiones eléctricas.
Hestan Cue parpadea junto con el indicador de configuración del método de cocción y la pantalla	Los utensilios Celsius [®] Cooking [™] están asignados a una zona de cocción incorrecta.	Solución: Elimine los utensilios de cocina y vuelva a asignarlos.
La tecla del método Hestan Cue establecido parpadea junto con el indicador de temperatura establecida mientras uso la sonda	Celsius [®] Cooking [™] Probe se ha retirado o no está en contacto con el contenido. O la temperatura ha disminuido rápidamente, por ejemplo, por añadir agua fría.	Vuelva a colocar o acomode la sonda. Si la sonda no es detectada automáticamente, presione la tecla de método de cocción.

Solución de problemas

Síntoma	Causa posible	Solución
Conexión inestable entre los utensilios y la placa	La batería de los utensilios tiene poca carga o la conexión Bluetooth es inestable	Apague la placa de cocción durante 10 segundos o cambie la batería

Solución de problemas


Código de error	Síntoma	Causa posible	Solución
U400	U 400 aparece en la pantalla con un tono de sonido continuo.	El voltaje de la red eléctrica es demasiado alto.	Conecte el aparato de acuerdo con la placa de características y las instrucciones.
E2	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.
Er03	Er03 aparece en la pantalla.	Se ha pulsado uno de los controles durante demasiado tiempo. También puede ser que haya agua, suciedad o un recipiente sobre los controles.	Limpie el panel de control.
E7	E7 aparece en la pantalla después de realizar la configuración de la conexión Wi-Fi.	La configuración de la conexión ha fallado.	Vuelva a intentar conectar el dispositivo a su red. Asegúrese de que se puedan conectar nuevos dispositivos a ella (por ejemplo, que el filtrado de direcciones MAC esté desactivado).
E65	En la pantalla aparece E65, junto con Hestan Cue que parpadea.	Los utensilios de cocina que no sean Celsius°Cooking™ no son compatibles	Use utensilios de cocina Celsius°Cooking™
E66	En la pantalla aparece E66, junto con Hestan Cue que parpadea.	No se encontraron utensilios Celsius°Cooking™ (batería descargada, fuera de rango, etc.).	Reemplace la batería. Si no está seguro, verifique el estado de la batería con la aplicación Hestan Cue.
E67	En la pantalla aparece E67, junto con la tecla Hestan Cue que parpadea.	No se encuentran los utensilios Celsius°Cooking™.	Si el casquillo del mango está montado correctamente, reemplace la batería. Si no está seguro, verifique el estado de la batería con la aplicación Hestan Cue.
E8	E8 aparece en pantalla	El ventilador está bloqueado (por ejemplo, puede ser causado por un artículo en el cajón)	Desbloquee el ventilador, desconecte el aparato de la fuente de alimentación durante 10 segundos
☐☐☐	La zona se detiene sola y aparece el indicador de calor residual	La zona se ha sobrecalentado	Cuando la placa se haya enfriado, puede seguir cocinando

Solución de problemas

¡NOTA!

En caso de otros códigos de error: anote el código del error y póngase en contacto con el departamento de servicio.

Solución de problemas de Wi-Fi

Síntoma	Causa posible	Solución
Wi-Fi icono no mostrado	Wi-Fi desactivado	La placa debe estar apagada, luego toque la tecla de encendido/apagado  y manténgalo así durante 5 segundos.
Wi-Fi configuración falló	Problemas con la red doméstica.	Compruebe que la señal de su red doméstica sea fuerte y que la conexión a Internet funcione.
La red doméstica no se muestra durante el proceso de configuración de la conexión.	La red doméstica no está en 2,4 GHz, la red está oculta o la intensidad de la señal es demasiado débil.	Compruebe la configuración de red. Asegure una red visible y de 2,4 GHz. Si la señal es demasiado débil, intente acercarse al enrutador de red.
La placa de conexión se muestra desconectada en la aplicación móvil	Wi-Fi está desactivado o problemas con la red doméstica.	Asegúrese de que Wi-Fi esté activado y la conexión a Internet de su red doméstica esté funcionando. Repita la configuración de la conexión si es necesario.
Otros Problema de Wi-Fi	Diferentes causas.	Primero desactive y active nuevamente el Wi-Fi. Asegúrese de que la conexión a Internet de su red doméstica esté funcionando. Repita la configuración de la conexión si es necesario. Más solución de problemas disponible en www.connectlife.io o póngase en contacto con el departamento de servicio.
El proceso de actualización de firmware falló.	Se perdió la conexión a Internet o se cortó la fuente de energía.	Asegúrese de que la fuente de energía no esté terminada y que la conexión a Internet sea estable antes de volver a intentarlo. Si el error ocurre nuevamente, comuníquese con el departamento de servicio.

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 85 °C. Aunque puede que el electrodoméstico no se caliente, el calor de una cacerola caliente podría decolorar o deformar la pared.
- La encimera en la que se vaya a insertar la placa debe ser plana.
- El aire no debe ser descargado en una chimenea que se utiliza para la evacuación de los humos de los electrodomésticos que queman gas u otros combustibles (no es aplicable para los electrodomésticos que solo descargan el aire de retorno en la estancia).
- Las campanas de extracción y otros aparatos para extraer los vapores de la cocina pueden afectar el funcionamiento seguro de los electrodomésticos que queman gas u otros combustibles (incluyendo aquellos ubicados en otras habitaciones) mediante el reflujo de los gases de combustión. Estos gases tienen el riesgo potencial de provocar intoxicación por monóxido de carbono. Después de instalar una campana de extracción u otro tipo de extractor de vapores, el funcionamiento de los aparatos con emisión de gases de combustión debe ser probado por una persona competente para garantizar que no exista un retorno de dichos gases de combustión.
- 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.
- Los medios para la desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo, de conformidad con las normas de cableado.
- 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.
- Para 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.

Instalación

- 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.

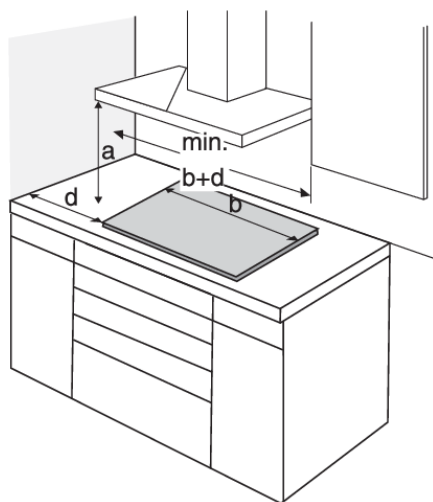
¡ADVERTENCIA!

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.
- 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.

Instalar una encimera empotrada

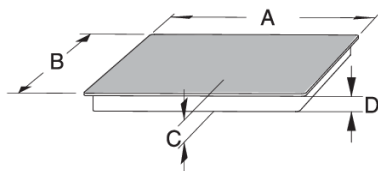


El uso de esquinas de madera maciza en las encimeras detrás de la zona de cocción sólo está permitido si el espacio libre entre la encimera y la placa de cocción no es menor que el indicado en los planos de instalación.

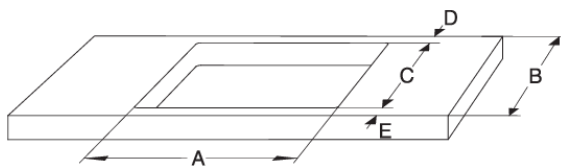
a (mm)	b (mm)	d (mm)
600	380	40
600	640	40
600	720	40
600	800	40
600	900	40
600	1110	40

Instalación

Dimensiones



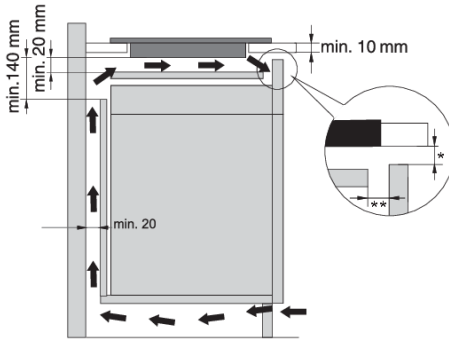
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
38 cm	384	522	50	46
64 cm	644	522	50	46
72 cm	724	522	50	46
80 cm	804	522	50	46
90 cm	904	522	50	46
111 cm	1114	412	50	46



	A (mm)	B (≥ mm)	C (mm)	D (≥ mm)	E (≥ mm)
38 cm	350-352	600	490-492	40	50
64/72 cm	560-562	600	490-492	40	50
80 cm	750-752	600	490-492	40	50
80 cm - 5 zonas	770-772	600	490-492	40	50
90 cm	860-862	600	490-492	40	50
111 cm	1070-1072	500	385-387	40	50

Rejillas de ventilación en en mueble de cocina

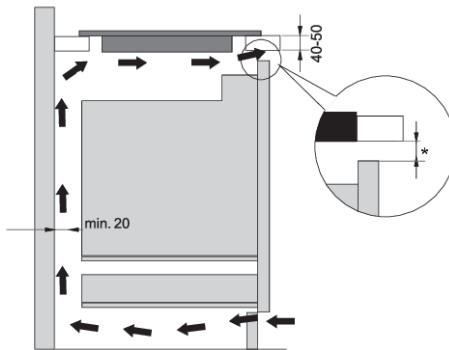
- El funcionamiento normal de los componentes electrónicos de la placa de cocción por inducción requiere una suficiente circulación de aire.



Armario inferior sin un horno

- Debe haber una abertura con una altura de no menos de 140 mm a lo ancho de toda la pared trasera del armario.
- Se debe instalar un panel divisorio horizontal debajo de la placa de inducción en toda su longitud. 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.



Mueble de cocina con un horno

- La instalación de un horno debajo de la placa de inducción es posible para hornos con ventilador de enfriamiento. Antes de instalar el horno, se debe quitar la parte posterior del armario de cocina en el área de la abertura para la instalación. Además, debe haber una abertura de al menos 6 mm en la parte frontal, a lo largo de todo el ancho del armario.
- Si se instalan otros electrodomésticos debajo de la placa de cocción por inducción, no podemos garantizar su correcto funcionamiento.

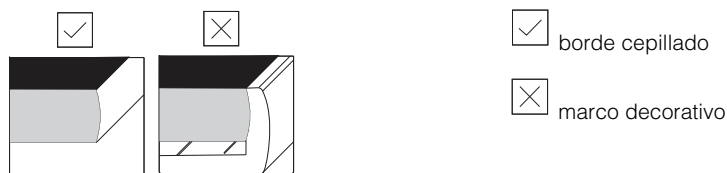
* Para un rendimiento óptimo de la placa, se recomienda dejar un espacio de ventilación de 6 mm o más.

** 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

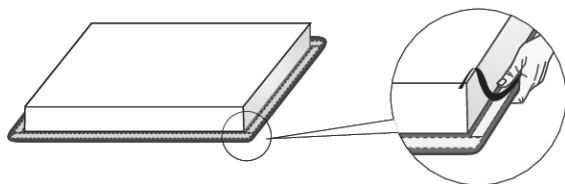
Instalación empotrada en la encimera de cocina

Los aparatos sin bordes facetados o marcos decorativos son adecuados para montaje empotrado.

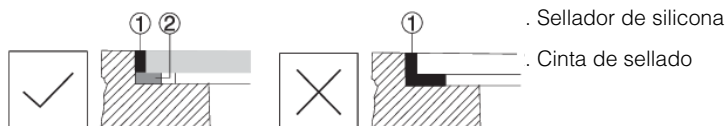


Instalar el aparato

Este aparato solo debe instalarse sobre una encimera impermeable y resistente a las temperaturas, tal como una encimera de piedra natural (mármol, granito) o de madera maciza (los bordes a lo largo del corte deben estar sellados). En caso de instalarlo sobre una encimera de cerámica, madera o vidrio, debe utilizarse un contramarco de madera. El marco no se suministra con el aparato. La dimensión interna de la unidad básica debe ser, como mínimo, igual al corte interno del aparato. Este es el único modo que permitirá la reparación del aparato desde abajo en caso de que surja un problema. Coloque cinta de sellado a lo largo del perímetro, en la parte inferior del panel de vidrio.



Primero, pase el cable de alimentación a través del corte. Coloque el aparato sobre el centro del recorte. Conecte el aparato a la red eléctrica (ver capítulo Instalación técnica). Antes de sellar el aparato, pruebe su funcionamiento. Selle la ranura entre el aparato y la encimera con un sellador de silicona. El sellador de silicona utilizado debe ser resistente a las altas temperaturas (hasta al menos 160 °C). Alise el sellador de silicona con una herramienta adecuada. Lea las instrucciones de uso del sellador de silicona seleccionado. No encienda el aparato hasta que el sellador de silicona se haya secado por completo.



⚠ ¡ADVERTENCIA!

En el caso de encimeras de piedra natural, preste especial atención a las dimensiones de montaje. Al elegir una masilla de silicona, consultar con el fabricante de la encimera por el material de la encimera. Usar masillas de silicona inadecuadas puede provocar cambios permanentes en el color de las partes.

Retirar el dispositivo incorporado

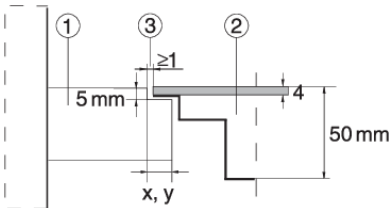
Desconecte el aparato de la red eléctrica. Use una herramienta adecuada para quitar la junta de silicona del perímetro. Retire el aparato empujándolo hacia arriba desde el lado inferior.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

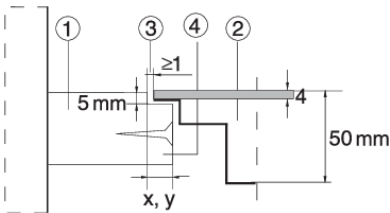
El departamento de servicio solo será responsable de la reparación y el mantenimiento de la cocina. Consulte a su distribuidor especializado de equipos de cocina con respecto a la reinstalación de la cocina empotrada.



Encimera de piedra natural

1. Encimera
2. Aparato
3. Ranura

Dado el margen de error (tolerancia) para la placa de vitrocerámica del aparato, y el corte en la encimera, la ranura es ajustable (mínimo 2 mm).

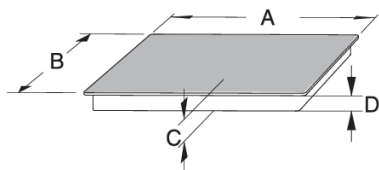


Encimera de cerámica, madera o vidrio

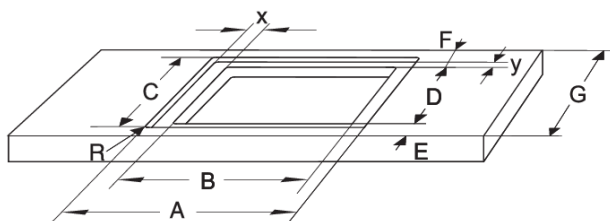
1. Encimera
2. Aparato
3. Ranura
4. Marco de madera, espesor 16 mm.

Instalación

Instalación en la mesada: montaje empotrado (según el modelo)



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
72 cm	720	510	50	46
80 cm	800	510	50	46
90 cm	900	510	50	46
111 cm	1110	410	50	46



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (≥ mm)	F (≥ mm)	G (≥mm)	R	X	Y
72 cm	724-725	560-562	514-515	490-492	50	40	600	6	82	12
80 cm (4 zonas)	804-805	750-752	514-515	490-492	50	40	600	6	27	12
80 cm (5 zonas)	804-805	770-772	514-515	490-492	50	40	600	6	17	12
90 cm	904-905	860-862	514-515	490-492	50	40	600	6	22	12
111 cm	1114-1115	1070-1072	414-415	385-387	50	40	500	6	22	14

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Si el horno se instala debajo de una cocina empotrada, entonces el grosor de la encimera de cocina debe ser de al menos 38 mm.

¡ADVERTENCIA!

El departamento de servicio solo será responsable de la reparación y el mantenimiento de la cocina. Consulte a su distribuidor especializado de equipos de cocina con respecto a la reinstalación de la cocina empotrada.

Instalación

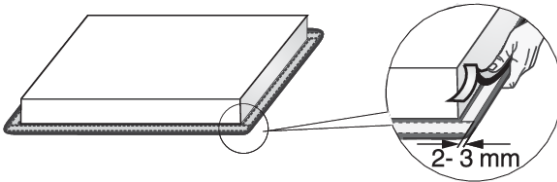
Colocar la junta de espuma

⚠ ¡INFORMACIÓN!

¡Algunos aparatos vienen con la junta ya instalada!

Antes de instalar el aparato en la encimera de la cocina, coloque la junta de espuma suministrada con el aparato en la parte inferior de la encimera de vitrocerámica.

- Retire la película protectora de la junta.
- Coloque la junta en el lado inferior del vidrio (a 2-3 mm del borde). La junta debe aplicarse a lo largo de todo el borde del vidrio. La junta no debe solaparse en las esquinas.
- Cuando instale la junta, asegúrese de que no esté dañada por objetos afilados o en contacto con ellos.



⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡No instale el aparato sin esta junta!

- La encimera de cocina tiene que estar completamente nivelada.
- Proteja las superficies de corte.

Conectar la cocina a la red eléctrica

- La protección de la red eléctrica debe cumplir con las regulaciones relevantes.
- Antes de conectar el electrodoméstico, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características se ajuste al voltaje en su red eléctrica.
- Debe haber un dispositivo de corte en la instalación eléctrica que pueda desconectar todos los polos del aparato de la red eléctrica, con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos cuando esté abierto. Los dispositivos adecuados incluyen fusibles, interruptores de protección, etc.
- La conexión debe ajustarse a la corriente y los fusibles.
- Una vez instalados, los elementos por los que pasa la corriente y los elementos aislados deben ser protegidos para impedir el contacto entre ellos.

Conexión

1. 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 voltaje de su red eléctrica (220 a 240 V entre L y N) utilizando un dispositivo de medición apropiado.
2. Abra la tapa de la caja de terminales de conexión.
3. Conecte los cables de acuerdo con su tipo de aparato.
4. Los puentes se proporcionan por separado.
5. Cambie la limitación de potencia en la Configuración cuando sea necesario. Ver capítulo Configuración **Con** para configurar la conexión.

¡ADVERTENCIA!

El aparato solo puede ser conectado por un experto autorizado. Una conexión en falso puede destruir partes del aparato. En tal caso, no hay derecho a garantía. Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de cualquier operación de reparación o mantenimiento.

Cable de alimentación

- Pase el cable de alimentación a través de un alivio de tensión para cable (abrazadera) que protege el cable de jalones.

Diagrama de conexión

Para artefactos de tipo: BI3CA... .

¡NOTA!

Nota: Puede encontrar la información sobre el tipo de aparato en la placa de características que se encuentra en la parte inferior del electrodoméstico.

El área de la sección transversal del núcleo del cable de energía debe ser de al menos 1,5 mm² para los siguientes ajustes del limitador de corriente, que deben ser ajustados a sus interruptores:

Instalación eléctrica

Ajustes actuales del limitador	Tipo de conexión	Cable de alimentación	Número y sección transversal de los cables de alimentación
1x16A	1 fase, 1 conductor neutro	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x13A	1 fase, 1 conductor neutro	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x10A	1 fase, 1 conductor neutro	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x06A	1 fase, 1 conductor neutro	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

El voltaje entre la línea y el conductor neutro debe ser de 220 a 240 V~.



1 fase, 1 conductor neutro (220 a 240 V ~, 50-60 Hz)

L = negro/marrón

N = azul

 = amarillo - verde

Para aparatos del tipo: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

¡NOTA!

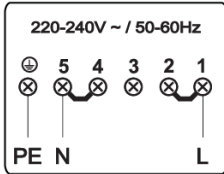
Nota: Puede encontrar la información sobre el tipo de aparato en la placa de características que se encuentra en la parte inferior del electrodoméstico.

El voltaje entre la línea y el conductor neutro debe ser de 220–240 V~. El voltaje entre líneas debe ser de 380–415 V~. El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser al menos como se indica en la tabla para los siguientes ajustes del limitador de corriente, que deben ajustarse a sus interruptores:

Ajustes actuales del limitador	Tipo de conexión	Cable de alimentación	Número y sección transversal de los cables de alimentación
2x16A	2 fases, 1 conductor neutro	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x13A	2 fases, 1 conductor neutro	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x10A	2 fases, 1 conductor neutro	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x06A	2 fases, 1 conductor neutro	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x16A	2 fases - 2 conductores neutros (solamente para NL)	H05VV-F	5 x 1,5 mm ²
1x32A	1 fase, 1 conductor neutro	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x25A	1 fase, 1 conductor neutro	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x20A	1 fase, 1 conductor neutro	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x16A	1 fase, 1 conductor neutro	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²

1x13A	1 fase, 1 conductor neutro	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x10A	1 fase, 1 conductor neutro	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x06A	1 fase, 1 conductor neutro	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²

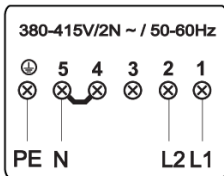
Las siguientes conexiones son posibles.



1 fase, 1 conductor neutro (220 a 240 V ~, 50-60 Hz)

Para alcanzar la potencia máxima nominal se necesita un fusible de 32A.

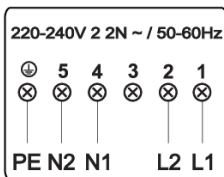
Instale un puente entre los terminales 1 y 2, y entre los terminales 4 y 5.



2 fases, 1 conductor neutro (380–415 V 2N ~, 50-60 Hz)

Para alcanzar la potencia máxima nominal se necesitan dos fusibles de 16A.

Instale un puente entre los terminales 4 y 5.



(solo para NL)

2 fases, 2 conductores neutros (220–240 V 2-2N ~, 50-60 Hz)

Para alcanzar la potencia máxima nominal se necesitan dos fusibles de 16A.

Las 2 fases (L1 y L2) deben estar aseguradas por un único disyuntor de fuga a tierra. No está permitido hacer funcionar a L1/N1 con otro disyuntor de fuga a tierra diferente al de L2/N2.

Para artefactos de tipo:BI9CA..., BI9CB..., BI9CC...

¡NOTA!

Nota: Puede encontrar la información sobre el tipo de aparato en la placa de características que se encuentra en la parte inferior del electrodoméstico.

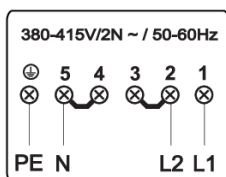
El voltaje entre la línea y el conductor neutro debe ser de 220–240 V~. El voltaje entre líneas debe ser de 380–415 V~. El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser al menos como se indica en la tabla para los siguientes ajustes del limitador de corriente, que deben ajustarse a sus interruptores:

Ajustes actuales del limitador	Tipo de conexión	Cable de alimentación	Número y sección transversal de los cables de alimentación
3X16 A	3 fases, 1 conductor neutro	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²

Instalación eléctrica

3x13A	3 fases, 1 conductor neutro	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3x10A	3 fases, 1 conductor neutro	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3x06A	3 fases, 1 conductor neutro	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2x16A	2 fases, 1 conductor neutro	H05V2V2-F	4x2, 5 mm ²
2x13A	2 fases, 1 conductor neutro	H05V2V2-F	4x2, 5 mm ²
2x10A	2 fases, 1 conductor neutro	H05V2V2-F	4x2, 5 mm ²
2x06A	2 fases, 1 conductor neutro	H05V2V2-F	4x2, 5 mm ²
2x16A	2 fases - 2 conductores neutros (solamente para NL)	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2 x 32 A	2 fases, 1 conductor neutro	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²

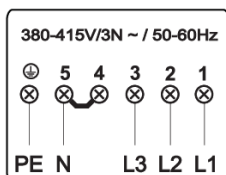
Las siguientes conexiones son posibles.



2 fases, 1 conductor neutro (380-415 V 2N~, 50-60 Hz).

Para alcanzar la potencia nominal máxima se necesitan dos fusibles de 32A.

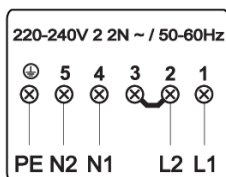
Instale un puente entre los terminales 2 y 3, y entre los terminales 4 y 5.



3 fases, 1 conductor neutro (380-415 V 3N~, 50-60 Hz).

Para alcanzar la potencia máxima nominal se necesitan tres fusibles de 16A.

Instale un puente entre los terminales 4 y 5.



(solo para NL)

2 fases, 2 conductores neutros (220-240 V 2-2N ~, 50-60 Hz)

Para alcanzar la potencia máxima nominal se necesitan dos fusibles de 16 A.

Las 2 fases (L1 y L2) deben estar aseguradas por el mismo interruptor de fugas a tierra. No está permitido hacer pasar a L1/N1 por un interruptor de fugas a tierra diferente al de L2/N2.

¡Debe instalar un puente entre los terminales 2 y 3!

Conexión solo para BE

1. Compruebe el voltaje. Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características se ajuste al voltaje de su red eléctrica. El voltaje de su red eléctrica

(220–240 V entre L1 y L2) debe ser comprobado por un experto con un dispositivo de medición adecuado.

2. Abra la tapa de la caja de terminales de conexión.
3. Conecte los cables de acuerdo con su tipo de aparato.
4. Los puentes se proporcionan por separado.
5. Cambie la limitación de potencia en la Configuración cuando sea necesario. Ver capítulo Configuración **Con** para configurar la conexión.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

El aparato solo puede ser conectado por un experto autorizado. Una conexión en falso puede destruir partes del aparato. En tal caso, no hay derecho a garantía. Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de cualquier operación de reparación o mantenimiento.

Cable de alimentación

- Pase el cable de alimentación a través de un alivio de tensión para cable (abrazadera) que protege el cable de jalones.

Diagrama de conexión

Para artefactos de tipo: BI3CA... .

¡NOTA!

Nota: Puede encontrar la información sobre el tipo de aparato en la placa de características que se encuentra en la parte inferior del electrodoméstico.

El área de la sección transversal del núcleo del cable de energía debe ser de al menos 1,5 mm² para los siguientes ajustes del limitador de corriente, que deben ser ajustados a sus interruptores:

Ajustes actuales del limitador	Tipo de conexión	Cable de alimentación	Número y sección transversal de los cables de alimentación
1x16A	Conductores de 2 fases	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x13A	Conductores de 2 fases	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x10A	Conductores de 2 fases	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x06A	Conductores de 2 fases	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

El voltaje entre los conductores de la línea debe ser de 220–240 V~.



conductores de 2 fases (220–240 V~, 50-60 Hz)

L1 = negro/marrón

L2 = azul

 = amarillo - verde

Instalación eléctrica

Para aparatos del tipo: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

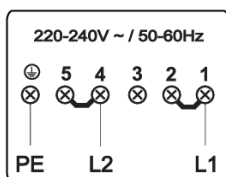
¡NOTA!

Nota: Puede encontrar la información sobre el tipo de aparato en la placa de características que se encuentra en la parte inferior del electrodoméstico.

El voltaje entre líneas debe ser de 220–240 V~. El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser como mínimo del tamaño que se indica en la tabla para las siguientes configuraciones del limitador de corriente, que deben ajustarse a sus interruptores:

Ajustes actuales del limitador	Tipo de conexión	Cable de alimentación	Número y sección transversal de los cables de alimentación
2x16A	Conductores trifásicos	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x13A	Conductores trifásicos	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x10A	Conductores trifásicos	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x06A	Conductores trifásicos	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
1x32A	Conductores de 2 fases	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x25A	Conductores de 2 fases	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x20A	Conductores de 2 fases	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x16A	Conductores de 2 fases	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x13A	Conductores de 2 fases	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x10A	Conductores de 2 fases	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x06A	Conductores de 2 fases	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²

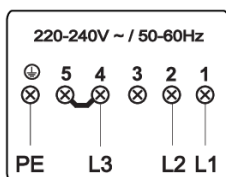
Las siguientes conexiones son posibles.



2 fases (220–240 V 2~, 50-60 Hz)

Para alcanzar la potencia máxima nominal se necesita un fusible de 32A.

Instale un puente entre los terminales 1 y 2, y entre los terminales 4 y 5.



3 fases (220–240 V 3~, 50-60 Hz)

Para alcanzar la potencia máxima nominal se necesita un fusible de 32A.

Instale un puente entre los terminales 4 y 5.

Para artefactos de tipo:BI9CA..., BI9CB..., BI9CC...

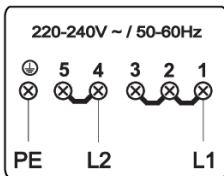
¡NOTA!

Nota: Puede encontrar la información sobre el tipo de aparato en la placa de características que se encuentra en la parte inferior del electrodoméstico.

El voltaje entre líneas debe ser de 220–240 V~. El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser como mínimo del tamaño que se indica en la tabla para las siguientes configuraciones del limitador de corriente, que deben ajustarse a sus interruptores:

Ajustes actuales del limitador	Tipo de conexión	Cable de alimentación	Número y sección transversal de los cables de alimentación
3X16 A	Conductores trifásicos	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
3x13A	Conductores trifásicos	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
3x10A	Conductores trifásicos	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
3x06A	Conductores trifásicos	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
2x16A	Conductores trifásicos	H05V2V2-F	3x2, 5 mm ²
2x13A	Conductores trifásicos	H05V2V2-F	3x2, 5 mm ²
2x10A	Conductores trifásicos	H05V2V2-F	3x2, 5 mm ²
2x06A	Conductores trifásicos	H05V2V2-F	3x2, 5 mm ²

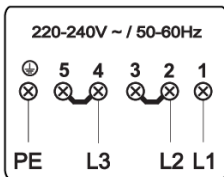
Las siguientes conexiones son posibles.



2 fases (220–240 V 2~, 50-60 Hz).

Para alcanzar la potencia máxima nominal se necesita un fusible de 48A.

Instale un puente entre los terminales 1 y 2, y entre los terminales 4 y 5.



3 fases (220–240 V 3~, 50-60 Hz).

Para alcanzar la potencia máxima nominal se necesita un fusible de 48A.

Instale un puente entre los terminales 2 y 3, y entre los terminales 4 y 5.

Limitador de corriente

Ver capítulo Configuración, bajo el parámetro **Con** - Limitador de corriente, para configurar este parámetro. Debe configurar este parámetro antes de colocar un recipiente sobre la placa o activar una zona de cocción.

¡ADVERTENCIA!

El ajuste del limitador de corriente debe establecerse de acuerdo con la conexión y los disyuntores de que disponga, y esta tarea debe realizarla una persona cualificada y registrada. Lea las normas de seguridad de instalación detenidamente.

¡ADVERTENCIA!

El ajuste de un valor más bajo del parámetro Limitador de Corriente puede causar un rendimiento reducido de la placa de inducción.

Eliminación del embalaje y el electrodoméstico

En la fabricación de este aparato se utilizaron materiales duraderos. Asegúrese de deshacerse de este equipo de manera responsable al final de su ciclo de vida. Solicite a las autoridades más información al respecto.

El embalaje del electrodoméstico es reciclable. Puede haberse utilizado:

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



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

Como recordatorio de la necesidad de desechar los electrodomésticos por separado, el producto está marcado con el símbolo de un cubo de basura con ruedas tachado. Esto significa que al final de su vida útil, el producto no debe ser eliminado como residuos urbanos. Debe ser llevado a un centro de recolección de residuos clasificados de la autoridad local competente o a un distribuidor que preste tal servicio.

La eliminación de un electrodoméstico de forma separada evita posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud derivadas de la eliminación inadecuada, permitiendo recuperar los componentes y así poder obtener un ahorro significativo en energía y recursos.

Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen las Directivas, Decisiones y Reglamentos europeos aplicables y los requisitos enumerados en las normas a las que se hace referencia.

Información de conformidad

Tipo de equipamiento de radio:	Módulo WiFi (variante 1)	Módulo HLW3215-TG01 (variante 2)
Indicador de wifi		
Rango de frecuencia de funcionamiento:	2.412 GHz - 2.472 GHz	2.4000 GHz - 2.4835 GHz
Potencia máxima de salida:	EIRP de 17,7 dBm	≤ 10 dBm/MHz (EIRP) (ganancia de antena < 10 dBi)
Ganancia máxima de la antena:	2,7 dBi	Ganancia: 0 dBi
Indicador de Bluetooth		
Rango de frecuencias:	/	2.400 GHz - 2.4835 GHz
Salida de la señal portadora:	/	6 dBm (≤ 10 dBm)
Tipo de emisión:	/	F1D

Tipo de equipamiento de radio:	HSCIM - 1 módulo
Rango de frecuencias:	2402,0 MHz - 2480,0 MHz
Salida de la señal portadora:	< 10 dBm
Tipo de emisión:	G1D

Por este medio, ASKO declara que el equipo de radio mencionado anteriormente cumple con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.celsiuscooking.com/DoC.

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

Pegue la tarjeta de identificación del electrodoméstico aquí.

 **ASKO**

ASKO APPLIANCES AB • SOCKERBRUKSGATAN 3, SE-531 40 LIDKÖPING, SWEDEN • WWW.ASKO.COM



830419-a10

CE