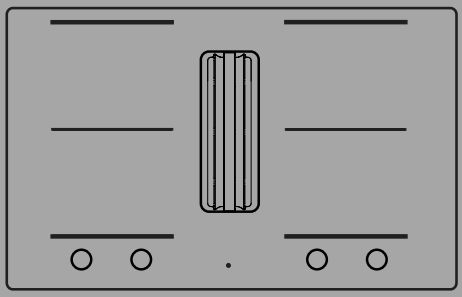
ASKO
Inspired by Scandinavia



INSTRUCCIONES DE USO
Encimera de inducción con aspiración integrada
ES

HIHD854MF
HIHD854MM
HIHD854GF
HIHD854GM

Tabla de contenidos

Pictogramas utilizados 3
Seguridad 4
Uso seguro 8
Función «ventana abierta» 9
Gestión de la energía 10
Su placa de cocción con extractor integrado 11
¡Estimado cliente! 11
Estas instrucciones 11
Descripción 13
Panel de control 14
Indicaciones en la pantalla 17
Uso 18
Cocina de inducción 18
Sonidos de inducción 20
Cacerolas para cocina de inducción 20
Ajustes de cocción 22
Uso del módulo de extracción 23
Funcionamiento 26
Comenzar a cocinar 26
Cocción estándar 26
Cocinar con el menú PLUS 28
Cocinar con Celsius°Cooking™ 30
Cocinar con los utensilios Celsius°Cooking™ y los programas 31
Guía de cocina paso a paso en CelsiusCooking.com 35
Bridge Induction zona 36
Pausa 37
Bloqueo para niños 37
Funciones del minutero 38
Uso del módulo de extracción 39
ConnectLife y Wifi 42
ConnectLife-app y conexión wifi 42
Actualización de Firmware 44
Ajustes 45
Mantenimiento 49
Limpieza del cristal superior 49
Limpieza del módulo de extracción 49
Indicador de filtros 52
Reemplazar el filtro de recirculación (cuando se usa la caja de recirculación) 52
Solución de problemas 53
Información general 53
Tabla de resolución de problemas 53
Datos técnicos 57
Información respecto a la regulación (UE) 66/2014 57
Ficha de producto de la UE 58
Información de conformidad 58
Aspectos medioambientales 59
Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje 59
Instalación 60
Seguridad 60
Preparación para la instalación 61
Instalación empotrada 68

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

✓ ¡CORRECTO!

✗ ¡INCORRECTO!

Es esencial leer y detenidamente las instrucciones.

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES Y CONSÉRVELAS PARA FUTURAS REFERENCIAS.

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan sido supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva el uso del aparato.

Este electrodoméstico y sus piezas se calientan durante el uso. No toque las piezas calientes. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico a menos que estén bajo vigilancia permanente.

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

⚠ ¡PELIGRO DE FUEGO!

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

¡NOTA!

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

¡PELIGRO DE FUEGO!

ADVERTENCIA: Cocinar con aceite o grasa sobre una placa sin vigilancia puede entrañar peligros y originar un incendio.

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

¡ADVERTENCIA!

Utilice solamente pantallas protectoras diseñadas por el fabricante del electrodoméstico o las que se indiquen como adecuadas en las instrucciones de uso del fabricante o las que se suministren con el electrodoméstico. El uso de pantallas protectoras inadecuadas puede provocar accidentes.

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

La placa solo debe utilizarse para la preparación de comida.

Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico.

La unidad no está diseñada para calentar espacios.

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

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

Esta placa está equipada con un módulo wifi que le permite conectarse a un dispositivo móvil, como un teléfono inteligente o una tableta. Esta función le permite monitorear el estado de la placa de cocción a través del dispositivo móvil. Por razones de seguridad,

no se puede controlar, encender o apagar la placa de forma remota. No debe utilizar la función de monitorización a través del dispositivo móvil para sustituir la supervisión personal directa del proceso de cocción en la placa.

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

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

La placa de vidrio de la vitrocerámica está rota

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

Uso de inducción

No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la parrilla, se pueden calentar.

Cuando la parrilla de inducción esté en uso, mantenga objetos sensibles a campos magnéticos (tarjetas de crédito, tarjetas de banco, discos, relojes y objetos similares) lejos de la parrilla. Aconsejamos que cualquier persona con un marcapasos consulte primero a su cardiólogo.

Nunca use papel de aluminio para cocinar ni coloque productos envasados en aluminio sobre la placa. El aluminio se derretiría y dañaría irreparablemente su electrodoméstico.

Uso de la unidad de extracción

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Livstruende; fare for forgiftning ved modtræk af forbrændingsgasser!

Brug aldrig apparatet til at udtrække luft, mens du bruger et komfur, som forbruger luft i rummet, medmindre rummet er tilstrækkeligt ventileret. Apparater til madlavning, der forbruger luft rummet (såsom udstyr, der opvarmer ved brug af gas, olie, træ eller kul, gejsere, varmt vand-apparater) trækker forbrændingsluften ud af rummet og bærer disse gasser udenfor via udløbet (f.eks skorsten). I kombination med et tændt emhætte trækkes luften fra køkkenet og de tilstødende rum. Dette skaber undertryk, hvis der ikke er tilstrækkelig lufttilførsel. Giftige gasser fra skorstenen eller udløbskanalen suges så tilbage til huset/lejligheden.

¡Siempre debe proporcionar una ventilación adecuada!

Cuando utiliza la unidad de extracción al mismo que tiempo que electrodomésticos alimentados con otra energía diferente de la eléctrica, la presión negativa en el ambiente no debe exceder los 4 Pa (4×10^{-5} bares).

Es necesario cumplir las normativas locales relativas a la descarga de aire.

⚠ ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

Evite el riesgo de descarga eléctrica; asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de limpiarlo.

¡Nunca utilice la unidad de extracción sin haber instalado correctamente el filtro de grasa!

Para impedir que la grasa caliente provoque fuego, no deje de vigilar la cocina mientras fríe.

Limpie los filtros a tiempo.

Siga las instrucciones del manual para limpiar o sustituir los filtros para la grasa y/o los filtros de carbón.

⚠ ¡PELIGRO DE FUEGO!

Si no se siguen las instrucciones para limpiar o sustituir los filtros de grasa o los filtros de carbón, existe peligro de incendio. Consulte el capítulo «*Mantenimiento*» relativo a los detalles del método y la frecuencia de limpieza.

La acumulación de grasa en los filtros de grasa metálicos puede provocar un incendio. Nunca flambee en una de las zonas de cocción con el extractor encendido. Las llamas altas pueden provocar un incendio. Utilice siempre el aparato con el filtro de grasa metálico. Limpie regularmente el filtro de grasa.

La grasa o el aceite sobrecalentados pueden provocar un incendio. Supervise siempre que caliente grasas y aceites. Nunca apague un incendio con agua; utilice siempre una manta ignífuga, una tapa o un plato.

Uso seguro

- No deje objetos que puedan suscitar curiosidad a los niños en armarios encima o debajo del electrodoméstico.
- No caliente latas cerradas en la cocina de gas. El aumento de la presión puede provocar que las latas exploten. Podría sufrir lesiones o quemaduras.
- No utilice el aparato con temperaturas inferiores a 5 °C.
- No coloque ni utilice este dispositivo al aire libre.
- Cuando utilice la placa por primera vez notará un “olor a nuevo”. No se preocupe, es normal. Si la cocina está bien ventilada, el olor desaparecerá pronto.
- No abra la carcasa del electrodoméstico bajo ninguna circunstancia.
- En cuanto retire el sartén de la parrilla, el proceso de cocción se detendrá automáticamente. Acostúmbrese a apagar la zona de cocción o parrilla manualmente para evitar encender el aparato accidentalmente.
- Después de usarlo, apague el elemento de la parrilla usando los controles y no dependa del detector de sartén.
- Recuerde que si la parrilla se usa en un ajuste alto el tiempo de calentamiento será muy corto. No deje la parrilla sin atender si la está usando en una zona de ajuste alto.

Seguridad de la temperatura

- La encimera está equipada con un ventilador de enfriamiento que ventila los componentes electrónicos durante la cocción. El ventilador puede funcionar durante un tiempo incluso después del final del proceso de cocción.
- La encimera de cocción por inducción también está equipada con un protector contra sobrecalentamiento que protege de daños los componentes electrónicos. El protector funciona de varias maneras. Cuando la temperatura de la zona de cocción es muy alta, la potencia de cocción se

reduce automáticamente. Si esto no es suficiente, la potencia de la zona de cocción continúa disminuyendo, hasta que los mecanismos de seguridad apaguen completamente la zona de cocción. Cuando la cocina se enfríe, su potencia total estará disponible de nuevo.

Limitador del tiempo de cocción

⚠ ¡ADVERTENCIA!

El limitador del tiempo de cocción es una función de seguridad de su aparato de cocina. Funcionará si se olvida de apagar su encimera.

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

El limitador de tiempo de cocción 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

¡NOTA!

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.

Función «ventana abierta»

En caso de que esté indicado que una unidad de extracción ubicada en una habitación donde hay una chimenea solo se puede usar manteniendo una ventana (de la cocina) abierta, deberá instalar un sensor de ventana. La función «ventana abierta» se activará automáticamente en cuanto se conecte un sensor de ventana abierta al aparato. Se recomienda el uso de un sensor de ventana abierta tipo «FDS 100».

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.
- 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 '*Instalación*' para ver más datos sobre las corrientes y la instalación eléctrica).

¡Estimado cliente!

¡Bienvenidos a nuestra creciente ASKO familia!

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

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

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

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

¡Disfrute de su cocina!

Estas instrucciones

Estas instrucciones han sido redactadas para:

- Los usuarios; para que se familiaricen rápidamente con el aparato y puedan hacer un uso óptimo del mismo.
- La persona encargada de la instalación; para que instale el aparato de acuerdo con las normas aplicables.

En la siguiente tabla encontrará información sobre los capítulos incluidos en estas instrucciones.

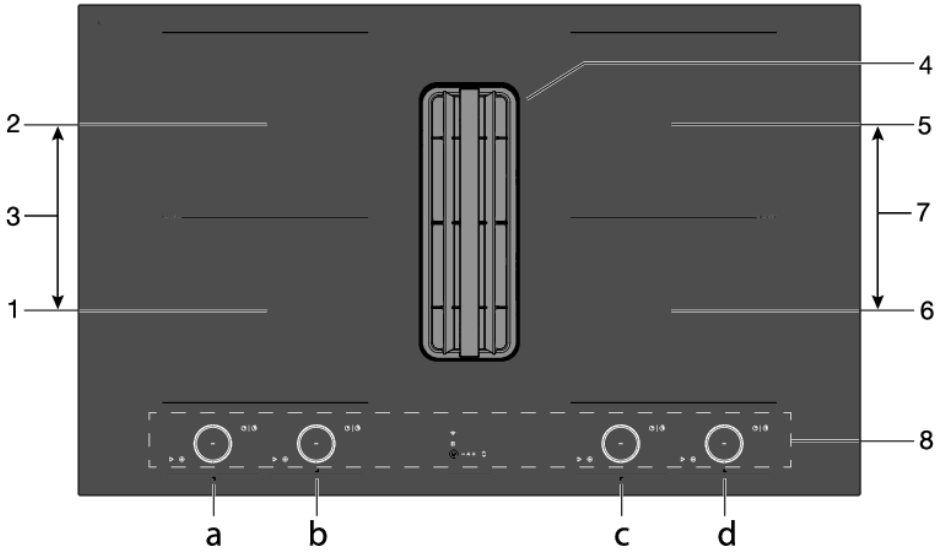
Capítulo	Página	Propósito
Pictogramas utilizados	3	Explicación de los pictogramas utilizados en estas instrucciones.
Seguridad	4	Información, advertencias y consejos para hacer un uso seguro del aparato, sin lastimarse y sin causar averías en el electrodoméstico. Lea siempre esta sección detenidamente antes de usar el aparato.
Su placa de cocción con extractor integrado	11	Descripción de las funciones disponibles del aparato. Las tablas muestran claramente para qué sirven las diferentes teclas. También se explican los indicadores y mensajes que puede ver en el aparato.
Uso	18	En este capítulo encontrará información sobre el funcionamiento y el uso de los módulos de inducción y de extracción. También encontrará consejos sobre los utensilios de cocina que puede utilizar y sobre los niveles de cocción.
Funcionamiento	26	Información paso a paso sobre cómo controlar el aparato. Junto con los pasos verá ilustraciones que consisten en un dibujo en el lado izquierdo que muestra la acción a realizar (qué tecla tocar) y un dibujo en el lado derecho que muestra la reacción del aparato.

Tabla continuada de la última página

Capítulo	Página	Propósito
ConnectLife y Wifi	42	Consulte esta sección si desea conectar el aparato al wifi de su hogar. También se explica cómo utilizar la aplicación **Connect**Life y cómo actualizar el firmware del electrodoméstico.
Ajustes	45	¡Puede personalizar completamente esta placa de inducción según su estilo para cocinar! Puede ajustar varias configuraciones. Este capítulo también contiene configuraciones para la persona encargada de la instalación.
Mantenimiento	49	Proporciona información sobre la limpieza y el mantenimiento de su electrodoméstico.
Solución de problemas	53	Si el aparato no funciona bien o muestra mensajes poco claros, consulte esta sección.
Datos técnicos	57	Descripción de los datos y especificaciones técnicas de su aparato.
Aspectos medioambientales	59	Información sobre el empaque y acerca de cómo desechar el aparato de manera responsable al final de su vida útil.
Instalación	60	Este capítulo está destinado a la persona encargada de la instalación. Este electrodoméstico puede ser instalado únicamente por una persona calificada para tal fin.

Descripción

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

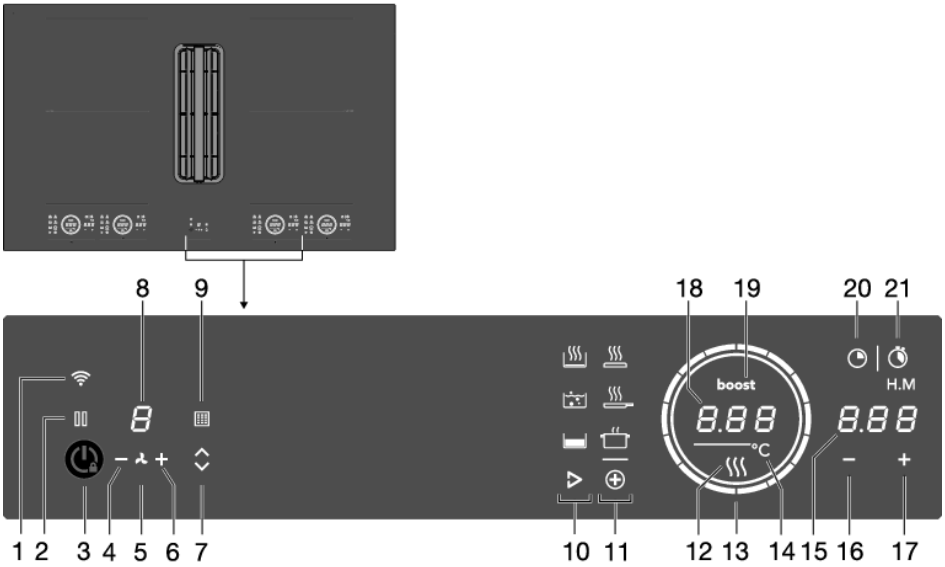


1. Bridge Induction es la zona de cocción de 18 x 22 cm / máx. 2,3 kW / máx. 3,7 kW (boost), que se controla con «a»
2. Bridge Induction es la zona de cocción de 18 x 22 cm / máx. 2,3 kW / máx. 3,7 kW (boost), que se controla con «b»
3. Bridge Induction Zonas de cocción (1 y 2) conectadas, controladas mediante el botón «a»
4. Módulo de extracción
5. Bridge Induction es la zona de cocción de 18 x 22 cm / máx. 2,3 kW / máx. 3,5 kW (boost), que se controla con «d»
6. Bridge Induction es la zona de cocción de 18 x 22 cm / máx. 2,3 kW / máx. 3,5 kW (boost), que se controla con «c»
7. Bridge Induction Zonas de cocción (5 y 6) conectadas, controladas mediante el botón «c»
8. Panel de control (visible solo cuando la encimera está encendida)

¡INFORMACIÓN!

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

Panel de control



1. Tecla táctil de conectividad/wifi
2. Tecla táctil de pausa
3. Tecla táctil de encendido/apagado y bloqueo para niños
4. Tecla táctil - (menos) para una menor extracción
5. Indicación de extracción encendido/apagado
6. Tecla táctil + (más) para una mayor extracción
7. Tecla táctil para subir/bajar la torre
8. Visualización del nivel de extracción
9. Indicador de limpieza de filtros de grasa o reemplazo del filtro de recirculación / tecla táctil para restablecer el indicador
10. Tecla táctil para iniciar los programas Celsius°Cooking™ (según el tipo de aparato)
11. Tecla táctil para iniciar los programas PLUS
12. Indicación de Calor Residual
13. Control deslizante (12 configuraciones)/Indicación de placa en modo de espera
14. Indicación de los grados centígrados para los programas Celsius°Cooking™ y PLUS.
15. Función de visualización de tiempo
16. Tecla táctil - (menos) para ajustar el tiempo
17. Tecla táctil + (más) para ajustar el tiempo
18. Visualización de la configuración de cocción / pantalla de texto
19. Indicador de la función de turbo
20. Tecla táctil de la cuenta regresiva del temporizador
21. Tecla táctil para ver el tiempo de cocción - cronómetro

Explicación de la función de cada tecla táctil

Tecla táctil/control deslizante	Descripción (ver capítulo '*Funcionamiento*')
Encendido/Apagado	Encender/apagar la encimera Puede encender y apagar el aparato con la tecla de encendido/apagado. Dependiendo de la configuración de «Synchro Stop», se apagará solo la placa o la placa y el módulo de extracción. • Synchro Stop encendido (por defecto): se apagará el aparato (la placa y el módulo de extracción). • Synchro Stop apagado: solo se apagará la placa de cocción. Apague el módulo de extracción estableciendo el nivel de extracción en «0» (o activando el modo Air-Dry).
	Bloqueo para niños Puede bloquear y desbloquear las zonas de cocción para evitar que se enciendan accidentalmente. Toque la tecla de encendido/apagado durante aproximadamente 3 segundos.
Control táctil (12 ajustes)	**Parte interna del control deslizante** • Indicación de placa encendida. • Si la placa está apagada y al menos una de las zonas de cocción aún está caliente, la parte interna permanecerá iluminada. Cuando la temperatura de la placa descienda por debajo de los 65 °C, la parte interna también se apagará.
	Parte externa del control deslizante • Ajuste de los niveles de potencia de la zona de cocción. • Ajuste de temperatura para las funciones Celsius°Cooking™ y PLUS.
Pausa	**Pausa** Puede utilizar la función de pausa para interrumpir el funcionamiento de la placa de cocción durante un máximo de 10 minutos. Esto le dará tiempo para limpiar la placa de cocción de forma segura y sin perder sus configuraciones.
Wi-Fi	**Wi-Fi** Esta placa de cocción está equipada con un módulo wifi que le permite conectarse a un dispositivo móvil, como un teléfono inteligente o una tableta. Esta función le permite monitorear el estado de la placa de cocción a través del dispositivo móvil. Por razones de seguridad, no se puede controlar, encender o apagar la placa de forma remota. La función de monitorización a través del dispositivo móvil no debe utilizarse para sustituir la supervisión personal del proceso de cocción directamente en la placa de cocción.

Tabla continuada de la última página

Tecla táctil/control deslizante	Descripción (ver capítulo '*Funcionamiento*')
Temporizador de cuenta regresiva	**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; alternativamente, se apagará automáticamente después de un tiempo. El temporizador de cuenta regresiva se puede configurar independientemente para todas las zonas de cocción.
Cronómetro	**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.

Explicación de la función de los programas

Programa		Descripción (ver capítulo '*Funcionamiento*')
Celsius°Cooking™ Solo será visible cuando se detecte una sartén o una sonda Celsius°Cooking™.		**Calentar y freír** Este programa es para alcanzar altas temperaturas rápidamente. Se pueden alcanzar temperaturas altas en el fondo de la sartén. Siempre agregue aceite o mantequilla antes de comenzar. Para una cocción saludable, no exceda el punto de humeo del aceite usado.
		Hervir/cocinar con agua Con este programa, el agua llega rápidamente a su punto de ebullición. Siempre agregue agua antes de iniciarlo.
		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.
PLUS (programas automáticos de cocina)		**Infra grill** Esta función es exclusiva para las zonas de cocción Bridge Induction que están vinculadas para crear 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.
		Freír/wok Con esta función, puede cocinar verduras, pescado, tocino, carne, patatas fritas o huevos en mantequilla o aceite.
		Calentar/mantener caliente 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).

Cocina 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.

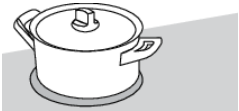
Cacerola seleccionar función

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.

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.
boost	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 cuenta con un indicador de calor residual para cada zona de cocción que muestra qué zonas de cocción están calientes después de apagarlas. Aunque la placa esté apagada, el indicador permanecerá encendido mientras la zona de cocción esté caliente. Evite tocar esas zonas de cocción cuando el indicador esté encendido. ¡SUPERFICIE CALIENTE! **¡Peligro! ¡Riesgo de quemaduras!**
E	Código de error; ver capítulo '*Solución de problemas*'.
°C	Indicación de los grados centígrados para los programas Celsius°Cooking™ y PLUS.
	Indicador (y tecla táctil) de limpieza de filtros de grasa o reemplazo del filtro de recirculación. Mantenga pulsado durante 2 segundos para restablecer el indicador de filtro.
	Indicación de extracción • Luz fija: la extracción está encendida. • Cuando se atenue: la extracción está deshabilitada o el modo Air-Dry, o el modo Synchro Control están habilitados (extracción automática).

Cocina de inducción

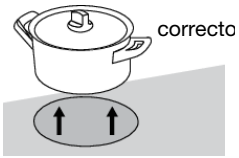


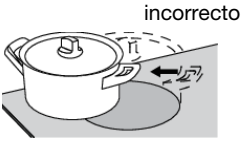
La cocina de inducción es rápida

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

El nivel de potencia se ajusta solo

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





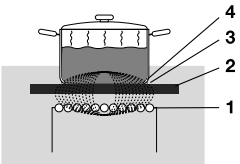
¡INFORMACIÓN!

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

Manejo de las teclas y deslizadores táctiles

- Es posible que le cueste acostumbrarse a los controles táctiles si suele utilizar otros tipos de controles (giratorios). Para lograr los mejores resultados, coloque la punta del dedo sobre el control.
- Los sensores táctiles solo reaccionan a la ligera presión de la punta del dedo. No opere los controles con ningún otro objeto.
- La 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 antihorario 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.
- No utilice ningún objeto para operar el control deslizante.

Funcionamiento de la inducción



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

Fácil

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

Rápido

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

Limpio

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

Seguro

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

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

Distribución de capacidad de las zonas de cocción

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

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

Sonidos de inducción

- **Sonido de tictac**

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

- **Sonidos de la cacerola**

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

- **Sonidos del ventilador**

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

Cacerolas para cocina de inducción

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

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

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

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

¡CONSEJOS!

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Tenga cuidado con las sartenes de chapa de acero esmaltado:

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

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

Diámetro del recipiente

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

Detección 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 encimera tiene una función de Asador (dependiendo del modelo) para usar una plancha de asador. La función mantiene la plancha de asador a una temperatura ideal para asar.

Ajustes de cocción

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

Potencia seleccionada	Propósito
Use las opciones de 1 - 5 para:	• cocinar caldo a fuego lento, • estofar carnes, • hervir verduras a fuego lento, • derretir chocolate, • escalfar, • fundir queso.
Use la configuración 6 a 9 para:	• completar la cocción de grandes cantidades, • descongelar verduras duras, • freír rebanadas gruesas de carne rebozada.
Use la configuración 10 a 11 para:	• freír panqueques gruesos, • freír tocino (grasa), • cocinar patatas crudas, • hacer pescado rebozado, • cocinar pescado del todo, • freír rodajas finas de carne empanada.
Use la configuración 12 para:	• dorar carnes, • cocinar pescado, • cocinar tortillas, • freír patatas cocidas, • alimentos fritos.
Utilice la configuración de aumento de potencia para:	• llevar líquidos a su punto de ebullición rápidamente, • encoger vegetales, • calentar aceite y grasas, • función wok.

Uso del módulo de extracción

El módulo de extracción está equipado con una torre móvil. Al usar la torre en la posición elevada, el módulo de extracción atrapará el vapor de manera más efectiva, especialmente cuando se usen cacerolas altas.

- La torre tiene dos posiciones: baja y alta. La posición se puede cambiar tocando la tecla de subir/bajar torre. Por defecto, la torre se elevará automáticamente cuando se accione la placa de inducción. Puede cambiar esto en el menú «*Ajustes*».
- Modifique la configuración de extracción utilizando las teclas - (menos) y + (más) para el ventilador (1-4 y turbo).

Si establece el nivel de extracción en «0», apagará manualmente el módulo de extracción o se activará la función Air-Dry si fuera necesario. Utilice Synchro Stop para que el módulo de extracción se apague automáticamente al apagar la placa.

Si toca la tecla de subir/bajar torre durante el movimiento, la dirección del movimiento cambiará inmediatamente. Si el movimiento ascendente está obstruido (por un objeto, por ejemplo), la dirección del movimiento también cambiará.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Asegúrese de que ningún objeto obstruya el movimiento de la torre. Cualquier objeto que sea levantado o inclinado podría dañar la placa y crear un peligro (por ejemplo, derramar contenidos calientes).

¡INFORMACIÓN!

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

¡NOTA!

Si no se desea que la torre se eleve automáticamente cuando se enciende la extracción, desactive el ajuste «Elevación automática de la torre». Ver capítulo '*Ajustes*'.

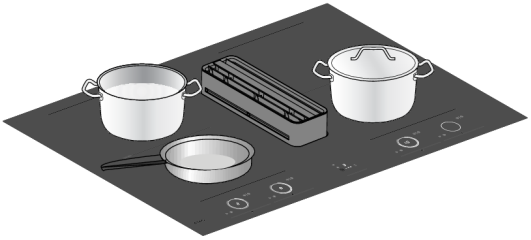
Si la placa se apaga (manual o automáticamente) mientras la torre está en su posición elevada, esta descenderá automáticamente.

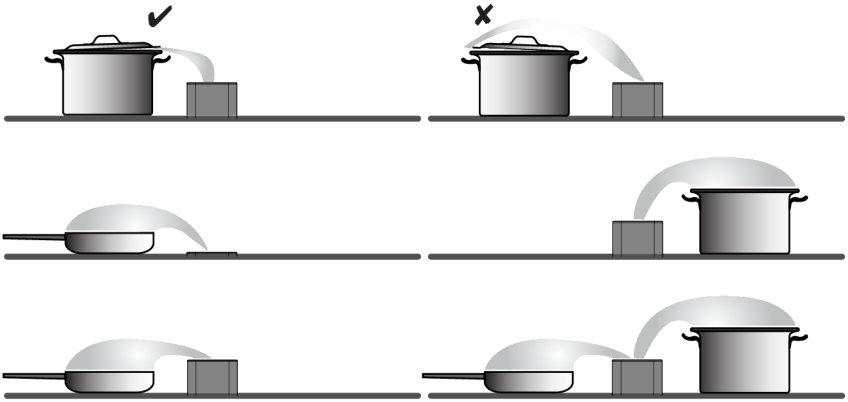
Extracción automática

El módulo de extracción posee tres configuraciones de extracción automática (ver capítulo '*Ajustes*'):

- **Synchro Control:** La extracción es controlada automáticamente mientras se utiliza una zona de cocción (cuanto mayor es el nivel de potencia de la zona de cocción, mayor será la extracción). La función Synchro Control cancela a la función Synchro Start.
- **Synchro Start:** La extracción se enciende en una configuración fija mientras se utiliza una zona de cocción. Establezca la configuración fija a través del menú de configuraciones.
- **Synchro Stop:** El módulo de extracción se apaga automáticamente y se establece en el modo Air-Dry si es necesario al apagar la placa.

Ubicación de cacerolas y tapas





Recomendamos colocar las cacerolas lo más cerca posible de la torre, dentro de las dimensiones de las zonas de cocción. Si usa una tapa, colóquela sobre la cacerola en ángulo y con la abertura hacia la torre. Esto asegura una extracción óptima.

¡CONSEJOS!

Usar tapas tiene varias ventajas:

- El calor permanece en el recipiente y esto hace que el contenido alcance más rápido la temperatura deseada. En consecuencia, el consumo de energía también es menor.
- La mayor parte de los vapores de cocción se condensan en la tapa, con lo que se requiere menos extracción de aire (húmedo). Esto garantiza que habrá menos acumulación de humedad durante la recirculación. También significa menos ruido.

Use la torre en su posición elevada para una mayor efectividad, especialmente cuando use cacerolas altas.

La función Air-Dry

La función Air-Dry garantiza el secado con aire de los canales de extracción y los filtros de grasa. Una vez transcurridos 10 minutos, la función Air-Dry se apagará automáticamente.

Indicador de limpieza del filtro de grasa

El módulo de extracción posee un indicador de filtro. Este indicador parpadeará cuando sea necesario limpiar los filtros de grasa. Puede configurar tres intensidades de uso, que determinarán el intervalo de limpieza de los filtros de grasa. Si selecciona la intensidad de uso correcta en función de sus hábitos de cocción, evitará limpiar los filtros más de lo necesario.

Consulte la tabla para ver el intervalo de limpieza del filtro de grasa adecuado para usted.

Indicación	Intensidad de uso	Limpieza del filtro después de (hora):
L1	Cocinar y freír con poca cantidad de grasas y aceites.	40
L2 (predeterminado)	Cocinar y freír con una cantidad moderada de grasas y aceites.	20
L3	Cocinar y freír con una gran cantidad de grasas y aceites.	10
off	Manual: Puede limpiar los filtros en cualquier momento (antes de que lo señale el indicador de filtro). Al finalizar, puede restablecer el indicador de filtro. Nota Restablezca siempre el indicador después de limpiar los filtros. En la configuración «off» (desactivado), el indicador de filtro aparecerá únicamente si hace mucho tiempo que no limpia los filtros.	40

Indicador de reemplazo del filtro de recirculación

El módulo de extracción posee un indicador de filtro. Este indicador y la letra «r» parpadearán en la pantalla cuando sea necesario reemplazar el filtro de recirculación.

El filtro de recirculación tiene un intervalo de sustitución de 300 horas de funcionamiento. Consulte «Reemplazo del filtro de recirculación» en el capítulo '*Mantenimiento*'.

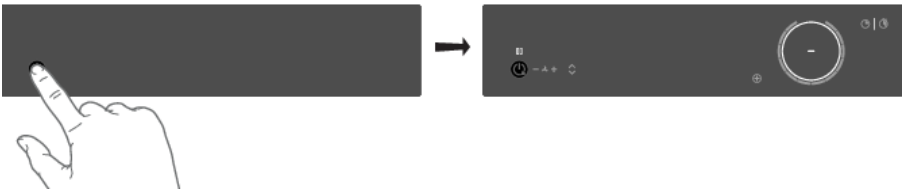
Comenzar a cocinar

Están disponibles tres modos de cocción:

1. Cocción estándar con niveles de potencia.
2. Cocinar con el menú PLUS.
3. Cocción con el programa Celsius°Cooking™ midiendo la temperatura del recipiente (disponible según el modelo).

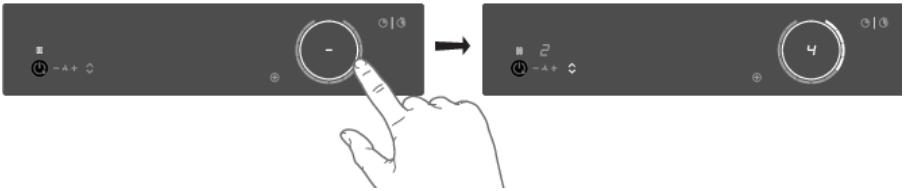
Cocción estándar

1. Coloque una cacerola en una de las zonas de cocción.
2. Toque la tecla de encendido/apagado para encender la placa.



- *Se escucha una señal.*
- *Los anillos interiores se iluminarán.*
- *Todos los controles deslizantes se iluminarán y luego se apagarán gradualmente. Solo permanecerá encendido el control deslizante correspondiente a las zonas de cocción seleccionadas en las que haya colocado una cacerola.*

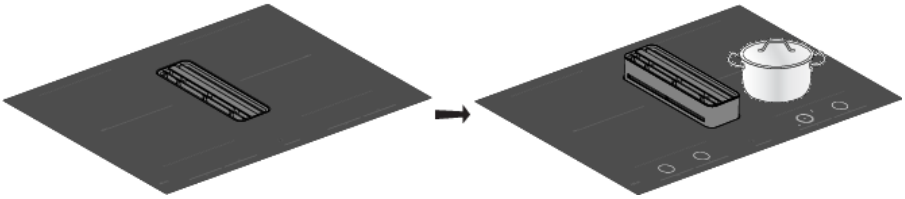
3. Deslice el dedo por el control deslizante (en sentido de las agujas del reloj) o pulse con el dedo en el control deslizante para fijar la configuración deseada.



- *La zona de cocción se encenderá automáticamente en el ajuste que haya configurado.*

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Dependiendo de la configuración, la torre se moverá hacia arriba y hacia abajo automáticamente.



4. Ajuste un nivel de potencia mayor o menor deslizando el dedo por el control táctil o pulsando en él.
   - *Las zonas de cocción cuentan con 12 posiciones. También hay una configuración de «turbo».*

5. Para apagar la zona de cocción, retire la cacerola o toque el control deslizante durante 3 segundos.

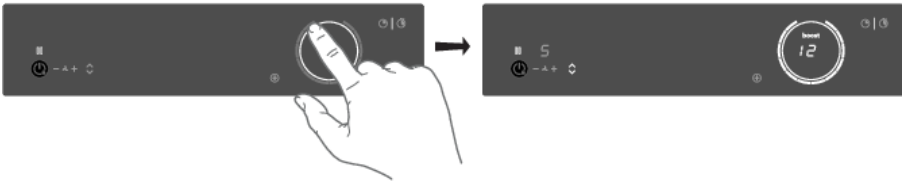
¡NOTA!

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

Función de turbo

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

1. Coloque una cacerola en una de las zonas de cocción.
2. Toque el nivel 12 del control deslizante o deslícese por el nivel 12 para establecer el nivel turbo. Si «Auto Boost» está desactivado, toque el nivel 12 dos veces (consulte el capítulo '*Ajustes*').



   - *En la pantalla, aparecerán el nivel 12 y el turbo.*
   - *Si «Auto Boost» está activado, el turbo se activará automáticamente al seleccionar el nivel de potencia 12 (consulte el capítulo 'Ajustes').*

3. Para desactivar el turbo en la zona de cocción seleccionada, toque nuevamente el nivel 12 en el control deslizante.

¡NOTA!

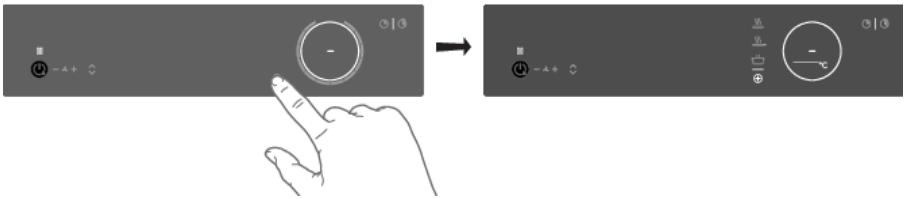
Para evitar el sobrecalentamiento, el sistema de control electrónico puede desactivar automáticamente el aumento de potencia prematuramente y disminuir el nivel de potencia a 12.

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.

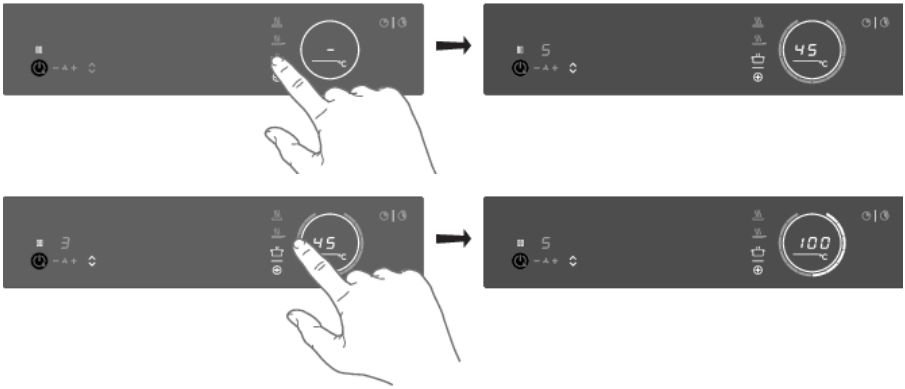
⊕ Cocinar con el menú PLUS

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.

1. Toque la tecla PLUS del menú para mostrar la línea del programa: mantener caliente/calentar, freír/wok y asar.
   - *Cuando seleccione el programa Grill, debe utilizar una placa de grill que cubra dos zonas de cocción vinculadas.*



2. Seleccionar el programa deseado y el rango de temperatura tocando el símbolo correspondiente. También puede alternar entre el menú o la temperatura sosteniendo el botón respectivo.



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.

¡NOTA!

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

Mantener cálido y Calentar

Temperatura (°C)	Uso
45	derretir chocolate
70	calentar/mantener caliente
94	hervir verduras a fuego lento
100	que los alimentos/líquidos hiervan rápidamente

Freír/wok

Temperatura (°C)	Uso
140 / 160	pescado, tocino, huevo frito, verduras en mantequilla
180 / 200	escalopes, salchichas, patatas asadas
220	wok

Infra grill

Esta función es exclusiva para las zonas de cocción Bridge Induction que están vinculadas para crear una zona de cocción más grande.

La función de grill está optimizada para ASKO accesorios de inducción: la placa de grill y la placa teppanyaki. También funcionará con otros utensilios de cocina, pero quizás de forma menos precisa.

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 con los programas del menú PLUS se encuentra en el vidrio que está debajo de la cacerola. Por este motivo, siempre hay una compensación entre el punto de ajuste y la temperatura real del contenido dentro de la cacerola. Por lo tanto, la temperatura del contenido dentro de la cacerola también depende de factores como el tipo de recipiente, el volumen de líquido y si la olla está tapada o no.

¡NOTA!

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.

¡NOTA!

A partir de los 100 °C, este programa calentará el utensilio de cocina con diferentes etapas de potencia cronometradas. La temperatura establecida sirve como una indicación de qué rango de temperatura se puede alcanzar aproximadamente. El proceso de cocción debe ser atendido.

¡NOTA!

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

¡NOTA!

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™

Introducción

Le damos la bienvenida a Celsius°Cooking™.

Los programas Celsius°Cooking™ han sido desarrollado en colaboración con Hestan Cue. 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.

Se incluyen accesorios adicionales con algunos modelos.

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.

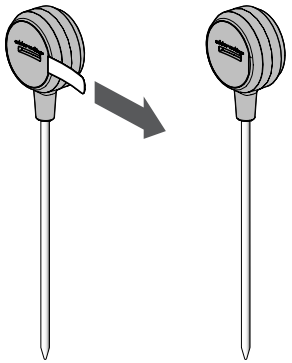
Cocinar con los utensilios Celsius°Cooking™ y los programas

Esta opción implica cocinar usando, bien los utensilios Celsius°Cooking™ (sartén u olla) que miden continuamente la temperatura dentro de los utensilios de cocina o la sonda de temperatura Celsius°Cooking™. Todos usan conexión Bluetooth para enviar información sobre la temperatura a la placa de cocción.

Preparación del sistema

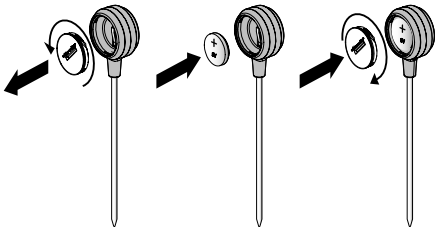
Antes de comenzar a cocinar, por favor, asegúrese de completar todos los pasos de preparación. De lo contrario, puede encontrarse con dificultades o causar daños al sistema sin darse cuenta.

Utilizar Celsius°Cooking™ le asegura que los utensilios de cocina estén siempre a la temperatura adecuada 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.

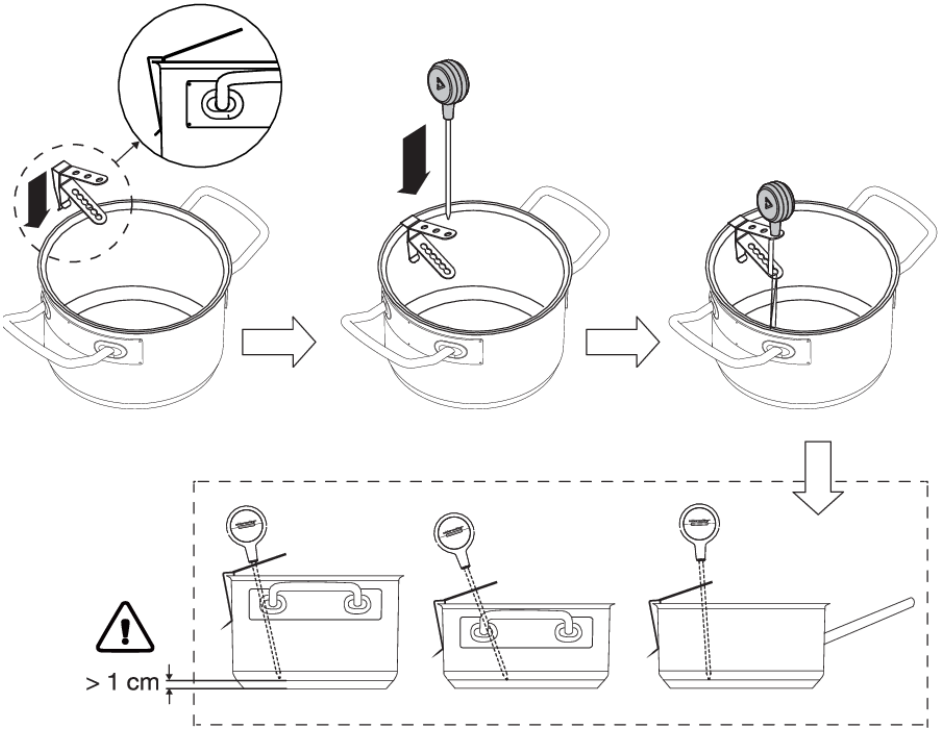


Instalación de la batería a la Sonda Celsius°Cooking™.

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

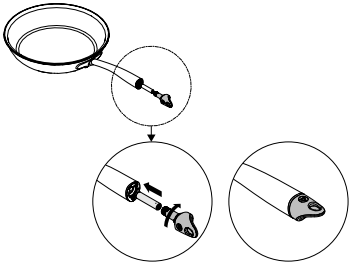
La Sonda Celsius°Cooking™se puede utilizar con diferentes tipos y tamaños de recipientes. Debido al uso de un soporte de suspensión con diferentes orificios, la Sonda se puede colgar de diferentes maneras.



1. Deslice el soporte de suspensión sobre el borde de la sartén.
2. Deslice el pasador de la Sonda desde la parte superior dentro del soporte de suspensión.

¡NOTA!

- ¡Deje una distancia mínima de 1 cm entre la base de la sartén y el punto de medición de la sonda!
- 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, recomendamos cambiar la batería.



Utensilios de cocina Celsius°Cooking™

1. Inserte una batería AAA en el mango (el extremo negativo (-) entra primero).
2. Inserte el extremo del mango en el mango de la sartén y gírelo por una cuarta parte para asegurarlo.

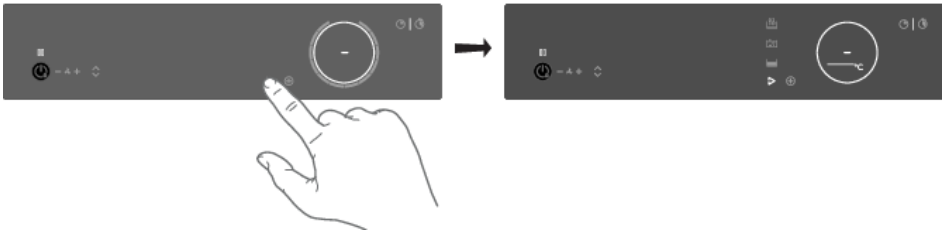
¡NOTA!

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

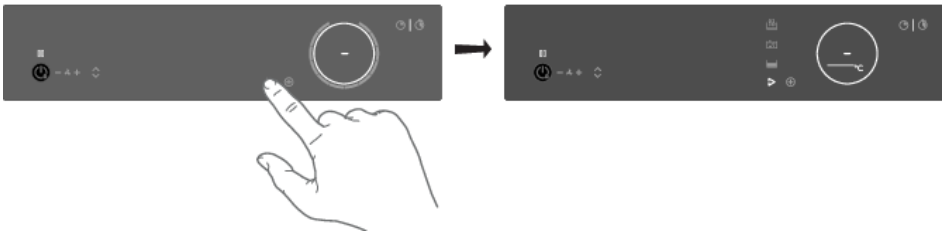
Encienda la placa y espere que finalice la animación de inicio.

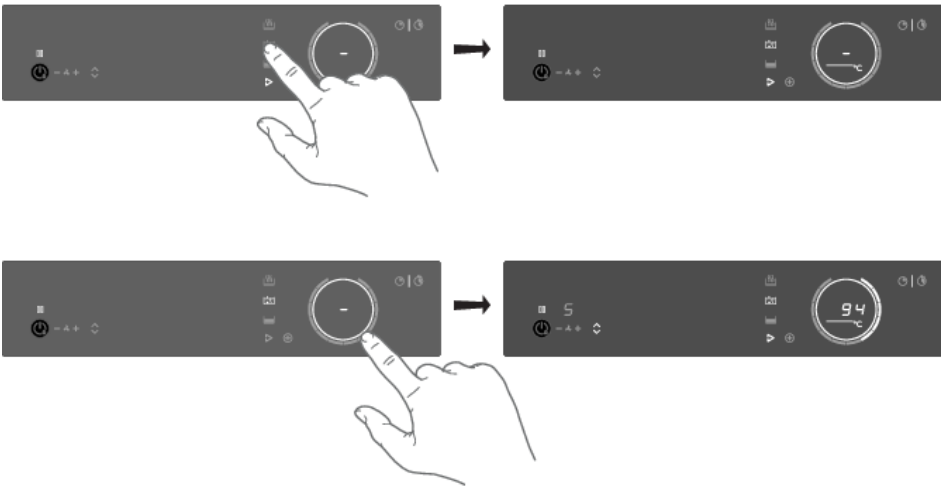
Coloque los utensilios Celsius°Cooking™ o una cacerola equipada con la sonda Celsius°Cooking™ en la zona de cocción deseada. Una vez que el recipiente sea detectado, toque rápidamente dos veces con la punta del dedo el sensor del extremo o la carcasa de la sonda para activarlo. La tecla del modo Celsius°Cooking™ se iluminará inmediatamente. Para asignar la sonda, la tecla del modo Celsius°Cooking™ se iluminará en todas las zonas de cocción posibles. Presione la tecla del modo Celsius°Cooking™ correspondiente a la zona de cocción deseada. La función Celsius°Cooking™. Puede volver a cerrarlo con una pulsación corta.



Cocinar con los programas Celsius°Cooking™ programas

La placa posee programas Celsius°Cooking™ integrados, optimizados para los utensilios Celsius°Cooking™. Con el menú abierto, puede elegir entre 3 métodos de cocción, con diferentes rangos de temperatura. Si utiliza la sonda, se mostrarán solo dos métodos Celsius°Cooking™ adecuados. Utilice el que se adapte a su propósito:





Calentar y freír

Este programa es para alcanzar altas temperaturas rápidamente. Se pueden alcanzar temperaturas altas en el fondo de la sartén. Siempre agregue aceite o mantequilla antes de comenzar. Para una cocción saludable, no exceda el punto de humeo del aceite usado.

Hervir o cocinar con agua

Con este programa, el agua llega rápidamente a su punto de ebullición. Siempre agregue agua antes de iniciarlo.

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.

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 Celsius°Cooking™ en la pantalla, tóquelo.

¡INFORMACIÓN!

Asegúrese de que el aparato esté encendido antes de colocar los utensilios de cocina Celsius°Cooking™ para que el sistema pueda identificar claramente su posición.

¡CONSEJOS!
Cuando la Sonda Celsius°Cooking™ es reconocida en una zona de cocción, también se puede utilizar como termómetro. Se mostrará la temperatura en lugar del nivel de potencia. A medida que el nivel de potencia cambia, se muestra temporalmente en lugar de la temperatura real.

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 Celsius°Cooking™ que estará parpadeando. También puede volver a detectarse automáticamente.

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

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

Es posible apagar una zona controlada por Celsius°Cooking™ estableciendo la temperatura en cero (0). La pantalla mostrará un guión. Alternativamente, toque el control deslizante o la tecla Celsius°Cooking™ de la zona que quiere apagar durante al menos 3 segundos para desactivar completamente el modo Celsius°Cooking™.

¡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.

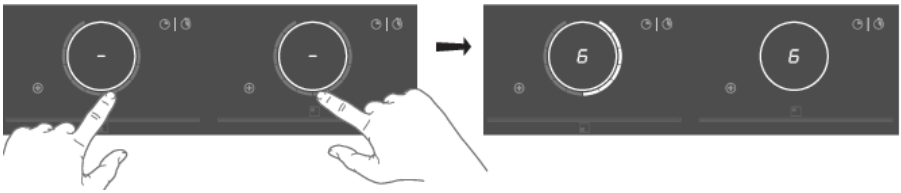
Bridge Induction zona

La función Bridge Induction se pueden vincular entre sí. Esto crea una zona grande que se puede utilizar, por ejemplo, para cocinar en una olla grande o en varias cacerolas con la misma potencia.

- El reconocimiento de la posición de la sartén se activa automáticamente después de encender el aparato. Cuando se coloca una sartén en la placa, la función de reconocimiento de la sartén reconocerá su posición y unirá automáticamente las zonas de cocción dependiendo del tamaño de la sartén (solo cuando la placa ya estaba encendida).
- Si las zonas Bridge Induction están vinculadas, no se pueden ajustar en turbo y no se pueden utilizar las funciones del menú.
- Use una sartén para pescado o otra similar que cubra al menos una de las zonas Bridge Induction.

Conectar zonas Bridge Induction.

1. Coloque una cacerola grande en ambas zonas de inducción para que ambas estén bien cubiertas.
   - *Si la función **brd** (autoconexión) está activa, las zonas se enlazarán automáticamente (consulte el capítulo 'Ajustes').*
2. Toque los controles deslizantes de las dos zonas de cocción izquierdas o derechas.



   - *El nivel de potencia o las temperaturas se mostrarán simultáneamente en ambas zonas de cocción conectadas.*
3. Utilice el control deslizante de la zona de cocción delantera para establecer el nivel de cocción deseado para las zonas de cocción vinculadas.
4. Para desvincular las zonas de cocción, vuelva a tocar ambos controles deslizantes.

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.*
- *La tecla de pausa parpadea.*
- *Todas las teclas están inactivas excepto las de pausa y encendido / apagado.*

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

Los programas Celsius°Cooking™ no se pausan ya que son operados automáticamente.

Apagar la pausa

Presione la tecla de pausa nuevamente dentro de 10 minutos.

- *La placa seguirá funcionando con los mismos ajustes.*

Bloqueo para niños

Puede bloquear las zonas de cocción para evitar que se enciendan accidentalmente.

1. Toque la tecla de encendido/apagado para encender la placa.
2. Toque la tecla de encendido/apagado durante aproximadamente 3 segundos.

- *La indicación 'L' aparece en la pantalla y los controles de la encimera están bloqueados.*

3. Para desbloquear los controles, proceda de la misma forma.
   - *Al tocar y mantener presionada la tecla de encendido/apagado, «L» aparecerá y desaparecerá de las pantallas. Los controles están desbloqueados.*

Funciones del minutero

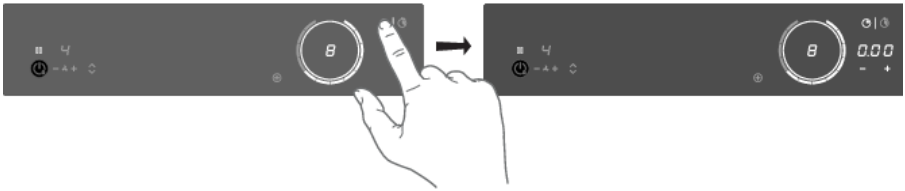
Cada zona de cocción cuenta con dos temporizadores: un temporizador de cuenta regresiva y un cronómetro (temporizador de conteo).

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; alternativamente, se apagará automáticamente después de un tiempo. El temporizador de cuenta regresiva se puede configurar independientemente para todas las zonas de cocción.

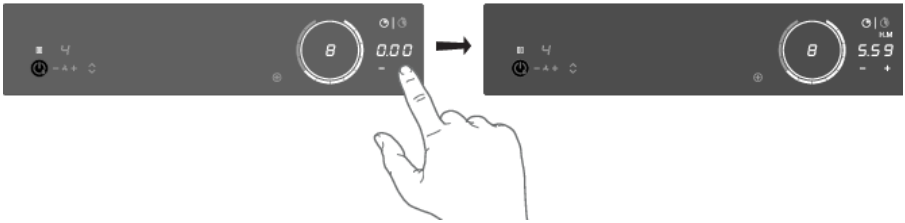
Configurar el temporizador de cuenta regresiva

1. Toque la tecla del temporizador de cuenta regresiva para la zona de cocción activa que desee.



- *La tecla del temporizador de cuenta regresiva y los números 000 parpadearán en la unidad de visualización de la zona de cocción.*

2. Configure el tiempo de cocción deseado usando las teclas táctiles + (más) y - (menos).



- *Toque la tecla - (menos) para aumentar el tiempo en horas. Toque la tecla + (más) para aumentar el tiempo en minutos. Luego, si lo desea, toque la tecla - (menos) para disminuir el tiempo en minutos.*
- *Si el tiempo no se establece dentro de cinco segundos, el temporizador de cuenta regresiva es desactivado.*

3. Si quiere configurar el temporizador del programa de cuenta regresiva para otra zona de cocción activa, repita los mismos pasos.
   - *Cuando un programa Celsius°Cooking™ está activo, el temporizador comenzará la cuenta atrás del tiempo en que el programa alcanza la temperatura deseada.*

¡CONSEJOS!

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

Mantenga presionada la tecla del temporizador de cuenta regresiva para la zona de cocción activa que desee.

- *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 reconocer y detener la alarma, toque la tecla selectora del temporizador de cuenta regresiva, o retire la sartén 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.*

Uso del módulo de extracción

El módulo de extracción está configurado con Synchro Control por defecto (ver «Extracción automática» en el capítulo '*Uso*). En el modo Synchro Control, las teclas/indicadores del módulo de extracción estarán atenuadas. El nivel de succión se regula según el uso de las zonas de cocción. El ajuste 5 (turbo) es una configuración temporal en Synchro Control también. Cuando el módulo de extracción se activa, la torre se eleva automáticamente (siempre que el ajuste «Elevación automática de la torre» esté activado).

¡NOTA!

Si no se desea que la torre se eleve automáticamente cuando se enciende la extracción, desactive el ajuste «Elevación automática de la torre». Ver capítulo '*Ajustes*'.

Configuración manual del nivel de extracción:

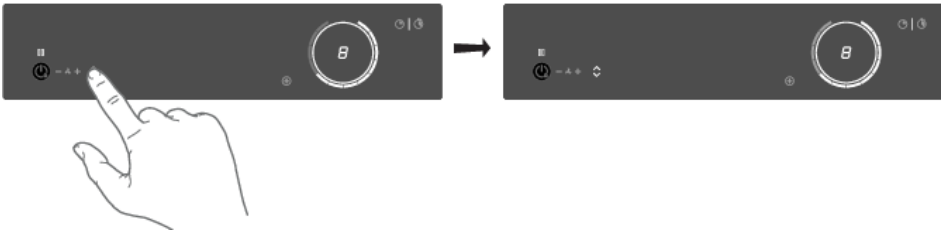
1. Toque la tecla + (más) para iniciar la extracción.
   - *La torre se elevará (si está habilitada la opción «Elevación automática de la torre»).*

2. Utilice las teclas + (más) y - (menos) para establecer el nivel de extracción deseado.
   - *Dispone de 4 niveles de extracción y un nivel de turbo (nivel 5).*
   - *Toque prolongadamente la tecla táctil + (más) para seleccionar directamente el modo turbo.*
   - *Una vez transcurridos 10 minutos, el nivel turbo volverá automáticamente al nivel 4.*

¡NOTA!

Simplemente toque la tecla táctil - (menos) o + (más) si desea cancelar Synchro Control. Una vez que haya cancelado Synchro Control, toque simultáneamente las teclas táctiles - (menos) y + (más) para configurar la extracción en operación automática (Synchro Control).

Subir o bajar la torre manualmente:
Toque la tecla subir/bajar torre.

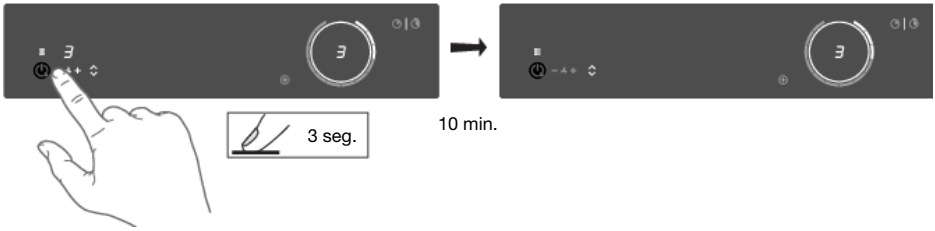


- *La torre se elevará.*
- *Si toca nuevamente la tecla subir/bajar torre mientras la torre se está moviendo hacia arriba o hacia abajo, revertirá la dirección del movimiento. Si algo la detiene mientras se mueve hacia arriba, la torre volverá a bajar.*

La función Air-Dry

El Air-Dry se activará automáticamente en cuanto apague el módulo de extracción. Si la zona de cocción ya está apagada, la función Air-Dry se activará automáticamente tan pronto como el módulo de extracción también se apague (estableciendo el nivel de extracción en «0»).

Toque la tecla - (menos) durante 3 segundos para activar la función Air-Dry durante la cocción.



- *El indicador de extracción parpadea (atenuado).*
- *Apague la función Air-Dry en cualquier momento pulsando la tecla - (menos) durante 2 segundos.*
- *Una vez transcurridos 10 minutos, la función Air-Dry se apagará automáticamente.*

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 **Connect**Life-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 '*ConnectLife y Wifi*').

Puede encontrar enlaces directos para las diferentes tiendas a la aplicación ConnectLife en www.connectlife.io/getstarted y más información sobre el sistema, soporte, 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 enrutador [1].
- 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.
- El Bluetooth de su dispositivo inteligente esté encendido.

- Instale la aplicación **Connect**Life-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 **Connect**Life.
2. Dentro de la aplicación ConnectLife, diríjase al menú «Añadir dispositivo» y seleccione el tipo de aparato que desee. A continuación, escanee el código QR (puede encontrarlo en la placa de características del aparato; también puede introducir el código AUID/SN manualmente).

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.

[1] *NOTA: solo son compatibles las redes de 2,4 Ghz*

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.
   - *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 emparejar el aparato.

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 está equipada con un módulo wifi que puede utilizar para recibir actualizaciones de firmware del aparato (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 **Connect**Life. Si aún no ha realizado estos pasos, consulte el capítulo '*ConnectLife y Wifi*'.

Cuando hay un nuevo firmware disponible, se envía una notificación a la aplicación **Connect**Life. Siga las instrucciones dadas en la aplicación móvil.

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 «*Ajustes*»). Esto confirma su presencia ante la placa de cocción. Después de 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 **Connect**Life. La placa de cocción se apagará. Como indicador, el símbolo de wifi parpadeará durante el proceso. Dependiendo de la configuración, el proceso de actualización puede tardar hasta 60 minutos.

¡NOTA!

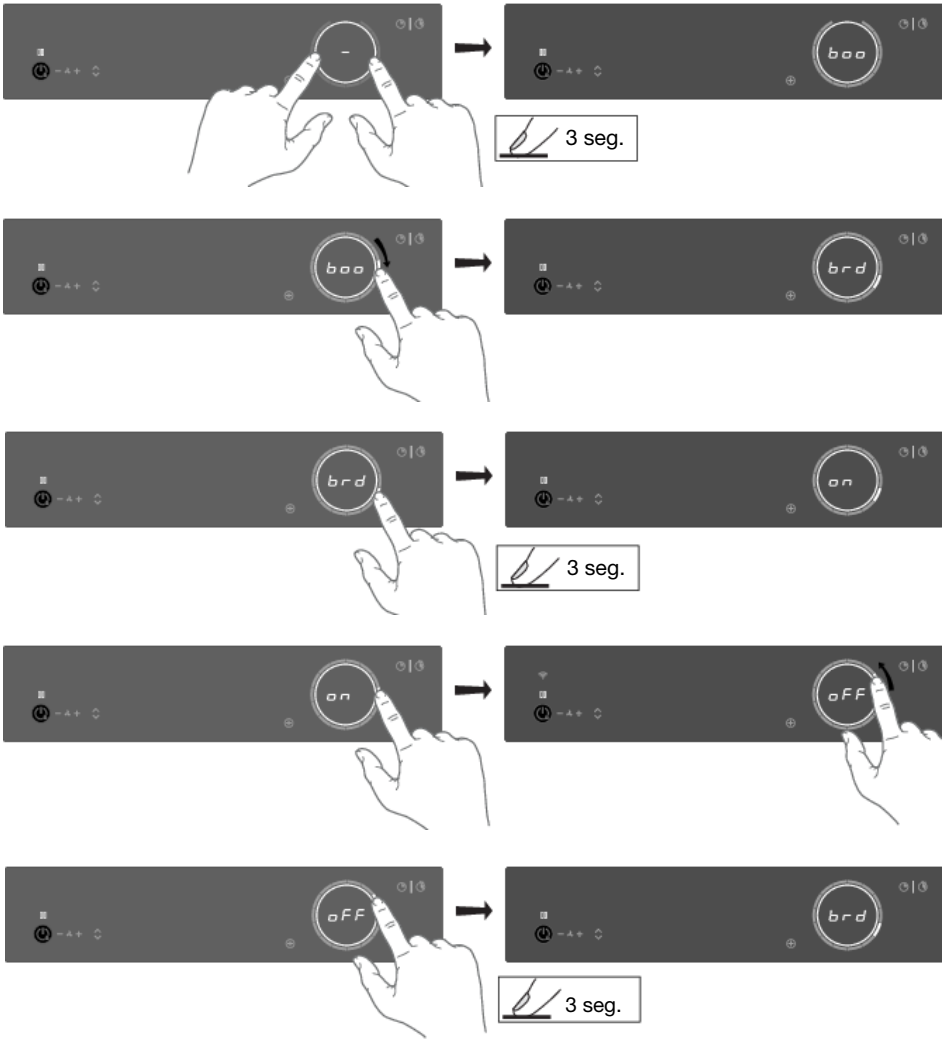
Durante el proceso de actualización, no puede utilizar la placa. La placa se reiniciará varias veces y en algunos momentos no responderá. Asegúrese de que la alimentación eléctrica y la conexión wifi no sean interrumpidas durante la actualización.

Si no se puede completar la actualización, la placa permanecerá con la versión de firmware anterior y funcionará como de costumbre. Vuelva a intentarlo después de un tiempo. Si la actualización continúa fallando, comuníquese con el departamento de servicio para recibir ayuda.

Si la placa no responde después de la actualización, es posible que no haya completado el proceso. Espere a que se complete la actualización. Si pasa un tiempo y la placa sigue sin responder, comuníquese con el departamento de servicio para obtener ayuda.

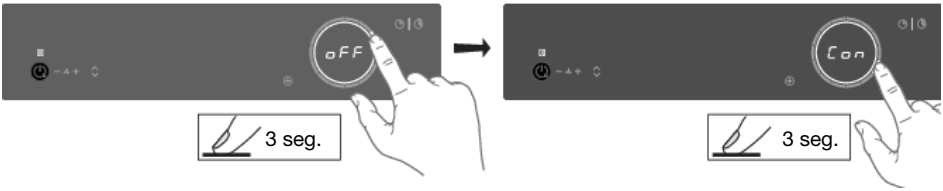
¡Puedes adaptar el comportamiento de esta encimera de inducción para que se ajuste a tu estilo de cocina! Hay varios ajustes disponibles para configurar.

Mientras no haya bandejas en ninguna zona, toque cualquier anillo con dos dedos y manténgalo presionado durante 3 segundos. Ahora se pueden alternar diferentes configuraciones usando el control deslizante. Para ver o cambiar una configuración en particular, toque el elemento resaltado del control deslizante y manténgalo presionado durante 3 segundos. Ahora puede elegir cambiar o deshabilitar esa configuración. Para hacerlo, cambie hasta obtener el valor deseado. Después de 3 segundos de inactividad, la nueva configuración será confirmada.

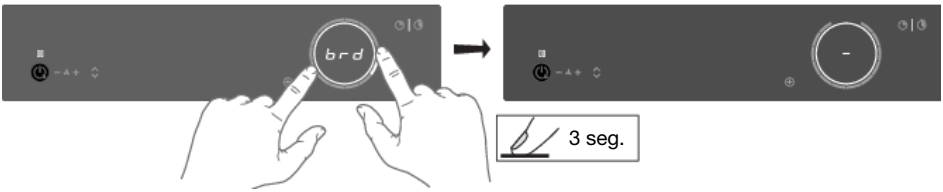


¡NOTA!

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!



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).

boo - Auto boost Activación automática del modo boost	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 deslizándose más allá del nivel de potencia 12 o tocando el nivel de potencia 12 dos veces.
brd - Auto bridge Conexión automática	Mientras está encendido, al detectarse un nuevo recipiente en dos zonas de cocción Bridge Induction, las zonas de cocción se conectan automáticamente formando una zona grande. Mientras está apagado, la conexión debe realizarse manualmente presionando los controles deslizantes de dos zonas de cocción Bridge Induction al mismo tiempo.
rEC – Recovery function Función de recuperación	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.
Ati – Auto timer Cronómetro temporizador automático	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.
ACL - Auto child lock Bloqueo automático para niños	Mientras está encendida, la encimera se bloquea automáticamente en cada apagado.

Tabla continuada de la última página

Snd - Sound volume Volumen de sonido	El volumen del sonido tiene 4 opciones diferentes.L3 (alto), L2 (medio), L1 (bajo), apagado (solo sonidos de error y alarma).
SEn - Key sensitiveness Sensibilidad de la tecla	La sensibilidad de la tecla tiene 3 opciones de velocidad diferentes.L3 (rápido), L2 (medio), L1 (lento).
hSt - Synchro Start Nivel de inicio sincronizado	Este ajuste permite que se active automáticamente el módulo de extracción cada vez que se enciende la placa de inducción. Cuando se active cualquier zona de cocción, la extracción comenzará automáticamente a la velocidad que usted haya establecido.
hSc - Synchro Control Nivel de respuesta de Synchro Control	Esta configuración permite que la placa de inducción controle el módulo de extracción. El módulo de extracción se encenderá automáticamente al configurar la potencia de una zona de cocción. La zona de cocción con el ajuste de potencia más alto determina el grado de extracción. Synchro Control se puede anular usando las teclas + (más) y - (menos) y se puede reactivar tocando las teclas + (más) y - (menos) simultáneamente. Puede configurar el nivel de respuesta en: L3 (alto), L2 (medio), L1 (bajo), apagado.
hSP - Synchro Stop Synchro Stop, desactiva la función del módulo de extracción	Con este ajuste, cuando apaga el aparato, el módulo de extracción también se apaga automáticamente y la función Air-Dry se activa si es necesario. Si todavía hay cacerolas calientes sobre la placa, la función Air-Dry se encenderá en un ajuste más alto hasta que todas las zonas de cocción se hayan enfriado. Luego, la función Air-Dry continuará con su ciclo normal de 10 minutos en el nivel de extracción 1.
Ato - Automatic raising of the tower Elevación automática de la torre	Desactive este ajuste si no desea que la torre se eleve automáticamente al encender la extracción.
rCi - Recirculation filter Filtro de recirculación	Active este ajuste si hay un filtro de recirculación instalado. Dispone de 2 opciones:
	off (apagado) - (por defecto)
	CAr - Filtro de recirculación
GrF - Clean grease filters indicator Indicador de limpieza del filtro de grasa	Active este ajuste si desea ver una indicación cuando deba limpiar el filtro. Dispone de 4 opciones:
	off (apagado) - Manual
	L1 - Cocinar y freír en poca cantidad
	L2 - Cocinar y asar cantidades medianas (estándar)
	L3 - Freír, asar y cocinar al wok
btP - Bluetooth pairing Emparejamiento de dispositivos Bluetooth	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.

Tabla continuada de la última página

btC - Bluetooth clear Eliminar dispositivos Bluetooth emparejados	Para desvincular todos los dispositivos bluetooth, establezca esta configuración a Clr. Todos los dispositivos bluetooth conectados están ahora sin emparejar.
Fir - Display firmware version Versión de firmware	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.
FoA - Firmware update over the air Actualización de firmware a través de wifi	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 del firmware a través de la aplicación móvil, active este ajuste para confirmar su presencia ante la placa de cocción. Para obtener más información, vea el capítulo "*Connect-Life y Wifi*". Después de 10 minutos, esta configuración se desactivará automáticamente.
Con - Connection power Limitador de corriente (conexión a la red eléctrica)	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. ¡NOTA! 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! ⚠ ¡ADVERTENCIA! 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.
rES - Factory reset Restablecimiento de fábrica	Restablece la configuración predeterminada.
dE - Demo mode Modo de demostración para salas de exposición de vendedores	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.

Limpieza del cristal superior

¡CONSEJOS!

Active el bloqueo para niños antes de limpiar la placa.

Limpieza diaria

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

Manchas persistentes

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

¡NOTA!

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

Limpieza del módulo de extracción

⚠ ¡ADVERTENCIA!

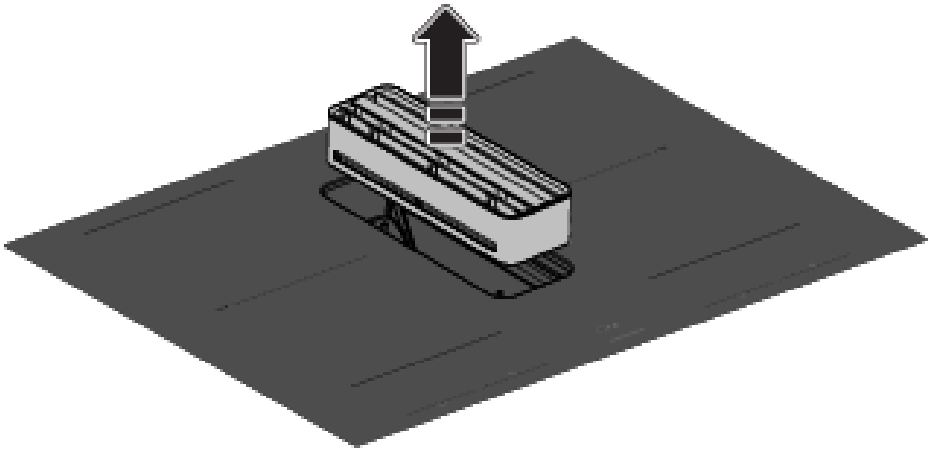
Debe limpiar el módulo de extracción con regularidad. Tenga en cuenta que los pasadores que soportan la torre deben limpiarse después de cada uso.

No utilice productos de limpieza abrasivos. No utilice alcohol.

En caso de no seguir las instrucciones de limpieza del electrodoméstico o la sustitución de los filtros, podría producirse un incendio. ¡Debe seguir estas instrucciones! El fabricante no se responsabiliza por daños en el aparato o daños por incendio resultantes de un mantenimiento inadecuado del mismo o del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad.

Limpieza de la torre

Retire la torre.



Enjuáguela diariamente con agua tibia, colocándola debajo del grifo. Limpie la torre semanalmente con agua y un poco de jabón. También puede limpiar la torre en el lavavajillas.

El borde de vidrio no es resistente a caídas o golpes.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

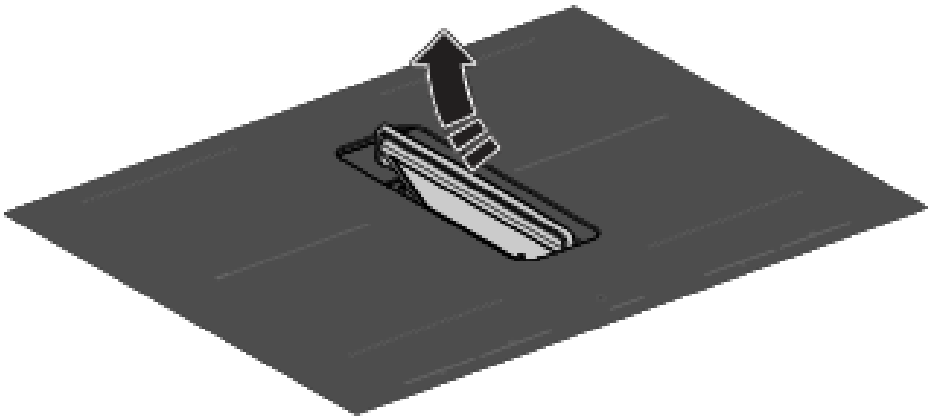
Reemplace la torre si el borde de vidrio está dañado. Los bordes afilados pueden causar lesiones.

¡CONSEJOS!

En la parte inferior de la torre puede ver una flecha. La torre estará mejor alineada con el vidrio cuando la flecha apunte hacia atrás.

Limpieza de los filtros de grasa

Retire los filtros de grasa del módulo de extracción. Si es necesario, puede sacar los filtros de metal del marco de plástico.



Cuando lo señale el indicador de filtro, debe limpiar los filtros metálicos a mano o en el lavavajillas a bajas temperaturas con un programa corto. Nunca coloque los marcos de plástico en el lavavajillas por separado, sin los filtros metálicos. Ver capítulo '*Ajustes*' para saber más sobre los ajustes de limpieza del filtro.

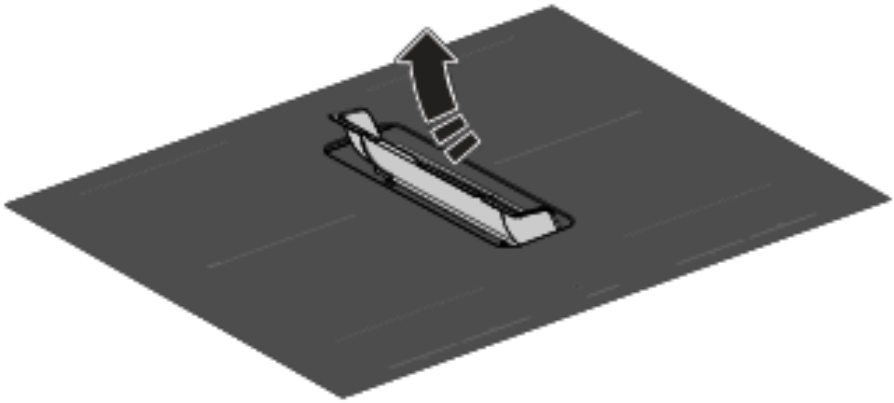
¡NOTA!

Es importante que los filtros de grasa estén completamente secos antes de volver a colocarlos.

Limpieza de los depósitos de condensación

Se recomienda revisar y vaciar los depósitos de condensación cada dos semanas.

1. Retire los depósitos de condensación de la entrada del extractor con las asas.
   - *Atención: retire los filtros antes de retirar los depósitos de condensación.*



2. Vacíe los depósitos y límpielos manualmente con agua tibia y un poco de jabón, o en el lavavajillas.
3. Limpie el interior del módulo de extracción con un paño húmedo.

Indicador de filtros

Saturación del filtro de grasa y del filtro de recirculación

Si el indicador del filtro parpadea, es necesario limpiar los filtros de grasa. Si tanto el indicador del filtro como la letra «r» parpadean, reemplace el filtro de recirculación.

Filtro de grasa

Después de 10, 20 o 40 horas de funcionamiento, el indicador del filtro de grasa se encenderá (según la intensidad de uso).

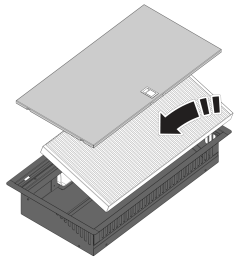
- En ese momento se deben limpiar los filtros de grasa.
- Restablezca el indicador manteniendo puslsada durante 2 segundos la tecla del indicador de filtro.

Filtro de recirculación (si está en modo de recirculación)

Después de 300 horas de funcionamiento (del filtro de recirculación), el indicador de filtro y la letra «r» parpadearán en la pantalla.

- Reemplace el filtro de recirculación.
- Restablezca el indicador manteniendo puslsada durante 2 segundos la tecla del indicador de filtro.

Reemplazar el filtro de recirculación (cuando se usa la caja de recirculación)



La caja de recirculación con filtro está ubicada debajo de la parte inferior del gabinete y es accesible desde el armario de la cocina.

1. Abra o retire el cajón inferior del armario de la cocina.
2. Retire la tapa de la caja de recirculación.
3. Extraiga el filtro.
4. Coloque un filtro nuevo con la flecha (ubicada en el lateral del filtro) apuntando hacia arriba.
5. Coloque la tapa de la caja de recirculación y cierre o vuelva a colocar el cajón en su lugar.
6. Restablezca el indicador manteniendo puslsada durante 2 segundos la tecla del indicador de filtro.

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

Información general

¡NOTA!

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

Luego, póngase en contacto con el servicio técnico.

Tabla de resolución de problemas

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

Zonas de inducción

Síntoma	Causa posible	Solución
Al conectar el electrodoméstico por primera vez aparecerán unos caracteres en la pantalla.	Esta es la rutina de configuración estándar.	Funcionamiento normal.
El ventilador seguirá funcionando durante algunos minutos tras haber apagado la placa.	La placa se está enfriando.	Funcionamiento normal.
Es posible que note un ligero olor las primeras veces que utiliza la placa.	El electrodoméstico se está calentando.	Esto es normal y desaparecen tras haber utilizado la placa varias veces. Ventile la cocina.
Se oye un sonido de tictac en la placa.	Esto lo provoca un limitador de capacidad en las zonas delanteras y traseras. Este sonido también puede producirse con ajustes más bajos.	Funcionamiento normal.
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.
Las cacerolas hacen ruido mientras se cocina.	Esto lo provoca el flujo de energía desde la placa al cazo.	Es habitual con algunas cacerolas, sobre todo con ajustes altos. No resulta dañino para las cacerolas ni para la placa.
Ha encendido una zona de inducción pero la pantalla sigue parpadeando.	La cacerola que está utilizando no es válida para cocinar por inducción o tiene un diámetro inferior a 12 cm.	Utilice una cacerola adecuada (ver capítulo '*Uso*').
Una zona de inducción deja de funcionar repentinamente y se escucha una señal.	El tiempo predeterminado ha concluido.	Para apagar la señal, pulse el botón - o + en el temporizador.

Tabla continuada de la última página

Síntoma	Causa posible	Solución
La placa no funciona y en el visor no se ilumina nada.	No hay corriente como consecuencia de un cable en malas condiciones o de una conexión defectuosa.	Compruebe los fusibles o la conexión eléctrica (si no hay enchufe).
La zona se detiene sola y aparece el indicador de calor residual.	La zona se ha sobrecalentado.	Cuando la placa se haya enfriado, podrá seguir cocinando.
Se ha fundido un plomo al encender la placa.	El electrodoméstico no está bien conectado.	Compruebe las conexiones eléctricas.
La tecla Celsius°Cooking™ parpadea, junto con la tecla y el indicador de configuración del método de cocción.	Los utensilios de cocina Celsius°Cooking™ están asignados a una zona de cocción incorrecta.	Elimine los utensilios de cocina y vuelva a asignarlos.
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.
La tecla del método Celsius°Cooking™ 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.
La placa de vidrio de la vitrocerámica está rota.		Retire el enchufe de la toma de corriente. Póngase en contacto con la persona encargada de la instalación.
		Atención: No arroje una placa de vidrio de vitrocerámica rota en el contenedor de reciclaje de vidrio, deposítela en un punto limpio municipal.

Módulo de extracción

Síntoma	Causa posible	Solución
El movimiento de la torre es laborioso o hace más ruido del habitual.	Los pasadores que soportan la torre están sucios.	Limpie los pasadores que soportan la torre.
Al apagar la placa, la función de extracción continúa en los niveles 1, 2 o 3, y el indicador de extracción parpadea.	La función Air-Dryestá activada. Esta función posfuncionamiento garantiza el secado con aire de los canales de extracción y los filtros de grasa.	La función Air-Dry no es un ajuste. Sin embargo, si desactiva la función Synchro Stop, Air-Dry solo se activará en el nivel de extracción 1.

Códigos de error

Código de error	Síntoma	Causa posible	Solución
Er03	Er03 aparece en la pantalla.	El panel de control está sucio o tiene agua.	Limpie el panel de control.
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.
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.
E7	E7 aparece en la pantalla después de configurar la conexión wifi.	No se pudo conectar a una red de wifi.	Intente conectar el dispositivo a su red nuevamente. Asegúrese de que los nuevos dispositivos puedan conectarse a la red (por ejemplo, comprobando que el filtrado de direcciones MAC está desactivado).
E8	E8 aparece en la pantalla.	El ventilador está bloqueado (esto puede ser causado, por ejemplo, por un artículo en el cajón).	Desbloquee el ventilador, desconecte el aparato de la fuente de alimentación durante 10 segundos.
E65	En la pantalla aparece E65, junto con Celsius°Cooking™ que parpadea.	Los utensilios de cocina que no sean Celsius°Cooking™ no son compatibles.	Use utensilios de cocina Celsius°Cooking™.
E66	E66 parpadea junto con la tecla Celsius°Cooking™.	No se encontraron utensilios de cocina Celsius°Cooking™ (batería vacía, fuera de rango, etc.).	Reemplace la batería.
E67	E67 parpadea junto con la tecla Celsius°Cooking™.	No se encuentran los utensilios de cocina Celsius°Cooking™	Si el casquillo del mango está montado correctamente, reemplace la batería.
Módulo de extracción			
E80	E80 aparece en la pantalla.	La ventana que posee un sensor de ventana montado no está abierta.	Abra la ventana para poder utilizar el módulo de extracción o detenga el mensaje tocando la(s) tecla(s) intermitente(s) - (menos) o + (más).

¡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
No se ve el icono de wifi	Wifi desactivado.	Con la placa apagada, toque la tecla de encendido/apagado y manténgala presionada durante 5 segundos.
La configuración de wifi 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 su red. Asegúrese de contar con una red visible de 2,4 GHz. Si la señal es demasiado débil, intente acercar el enrutador de red al electrodoméstico.
La placa de cocción se muestra desconectada en la aplicación móvil	El wifi está desactivado o hay problemas con la red doméstica.	Compruebe que el wifi esté habilitado y que funcione la conexión a Internet en su red doméstica. Si fuera necesario, repita la configuración de la conexión.
Otro problema de wifi.	Diferentes causas.	Desactive el wifi y actívelo nuevamente. Verifique que la conexión a Internet en su red doméstica esté funcionando. Si fuera necesario, repita la configuración de la conexión. 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.

Información respecto a la regulación (UE) 66/2014

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

Identificación del modelo	**HIHD854MF / HIHD854MM** **HIHD854GF / HIHD854GM**
Marca	ASKO
Tipo de placa	Encimera de inducción con aspiración integrada
Número de zonas o áreas de cocina eléctrica	4
Tecnología de calentamiento	Zonas o áreas de inducción
Para zonas o áreas de inducción no circulares: la longitud y el ancho del área de superficie útil por zona o área de inducción eléctrica calentada	22,0 x 18,0 cm
Consumo de energía por zona o área de inducción calculada por kg ($EC_{cocción\ eléctrica}$) en Wh/kg	188,8
Consumo energético de la placa, calculado por kg ($CE_{placa\ eléctrica}$) en Wh/kg	188,8
Consumo anual de energía ($AEC_{campana}$) [kWh/a]	28,3
Clase de eficiencia energética	A
Eficiencia dinámica de fluidos ($FDE_{campana}$) [%]	28,6
Categoría de eficiencia dinámica de fluidos	A
Eficiencia de filtrado de grasa ($GFE_{campana}$) [%]	95,7
Categoría de eficiencia de filtrado de grasa	A
Flujo de aire a velocidad mínima y máxima con uso normal [m^3/h]	213,8 - 449,4
Flujo de aire con ajuste intensivo o turbo [m^3/h]	617,2
Emisiones de potencia acústica ponderada A del ruido aéreo a velocidad mínima y máxima con uso normal [dB(A)]	44 - 60
Emisiones de potencia acústica ponderada A del ruido aéreo con ajuste intensivo o turbo [dB(A)]	68
Modo desactivado de consumo de energía (P_o)	-
Modo en espera de consumo de energía (P_s) [W]	0,48 - 0,70 (WiFi)

Ficha de producto de la UE

Identificación del modelo	**HIHD854MF / HIHD854MM** **HIHD854GF / HIHD854GM**
Factor de aumento de tiempo (f)	1
Índice de eficiencia energética ($EEI_{campana}$)	48,8
Velocidad de flujo del aire medido en el mejor punto de eficiencia (Q_{BEP}) [m^3/h]	346,8
Presión del aire medido en el mejor punto de eficiencia (P_{BEP})	230
Entrada de energía eléctrica medida en el mejor punto de eficiencia (W_{BEP})	77,6

Información de conformidad

Modelo de equipo de radio	HSCIM - 1 módulo
Rango de frecuencia de funcionamiento	2402,0 - 2480,0 MHz
Potencia de salida máxima	7,63 dBm EIRP promedio (calculado)
Tipo de emisión	G1D

Modelo de equipo de radio	Módulo wifi
Rango de frecuencia de funcionamiento	2412 - 2472 MHz
Potencia de salida máxima	16,8 dBm EIRP promedio (calculado)
Ganancia de antena máxima	0 dBi

Modelo de equipo de radio	Módulo BLE
Rango de frecuencia de funcionamiento	2402 - 2480 MHz
Potencia de salida máxima	7,63 dBm EIRP promedio (calculado)
Ganancia de antena máxima	0 dBi

ASKO, por este medio, declara que la placa de inducción con extractor incorporado y equipo de radio incluido está de conformidad 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.

Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje

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

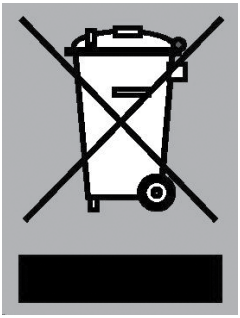
El embalaje del electrodoméstico es reciclable. Puede haberse utilizado:

- cartón;
- película de polietileno (PE);

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Nunca permita que los niños jueguen con material de embalaje debido al peligro de lesiones o asfixia. Almacene el material de embalaje de forma segura o deséchelo de una manera respetuosa con el medio ambiente.



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

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

¡NOTA!

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

Declaración de conformidad

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

Seguridad

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.

Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de comenzar cualquier trabajo de reparación.

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.

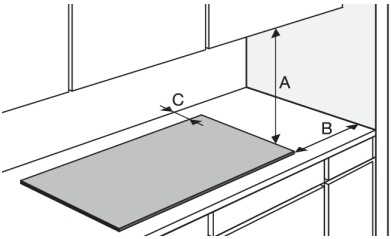
El aire no debe ser descargado en una chimenea que se utiliza para la evacuación de los humos de los electrodomésticos que queman gas u otros combustibles (no es aplicable para los electrodomésticos que solo descargan el aire de retorno en la estancia).

Las campanas de extracción y otros electrodomésticos que extraen 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.

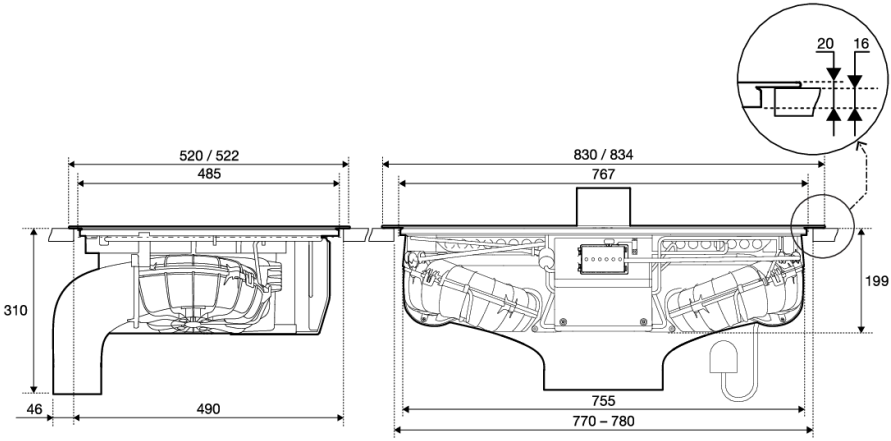
Preparación para la instalación

Espacio libre alrededor del electrodoméstico



A	min. 550 mm
B	min. 40 mm
C	min. 35 mm

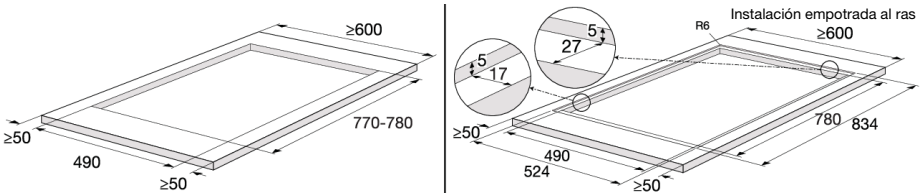
Dimensiones del aparato



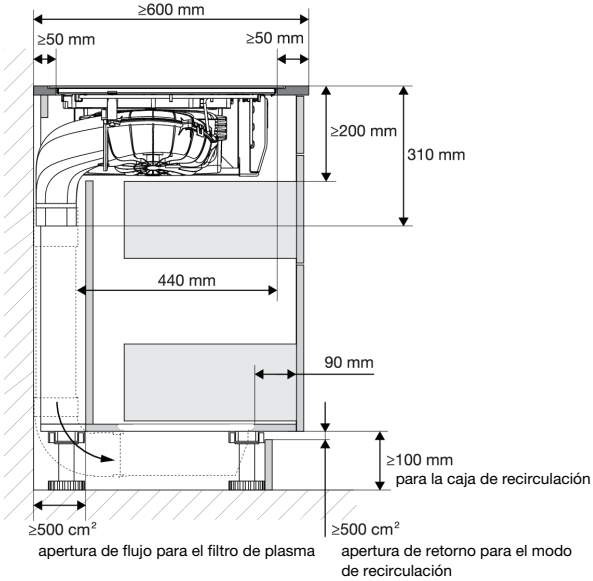
Corte en la encimera

¡NOTA!

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



Dimensiones del armario de cocina



¡NOTA!

- Ancho mínimo del armario: 800 mm.
- Los conductos instalados deben estar accesibles para las tareas de servicio técnico.
- Con la recirculación, puede producirse un aumento de la humedad. Por lo tanto, se debe proporcionar una abertura de retorno de al menos 500 cm^2, y las superficies de corte deben ser resistentes a la humedad.
- Tenga en cuenta que, si la unidad de cocina se instala contra una pared o un suelo sin aislamiento, con la recirculación podría producirse condensación. Si fuera necesario, elija un set de recirculación alternativo que se monte en el zócalo.
- La conexión del cable de alimentación se encuentra en la parte frontal del aparato. Se requiere un cable de alimentación de al menos 900 mm de longitud para llevarlo a la ubicación designada detrás del aparato.
- Compruebe que el electrodoméstico no se haya dañado durante el transporte. No conecte un electrodoméstico dañado.
- Las paredes y encimeras que rodean el electrodoméstico deben ser resistentes al calor, hasta al menos 105 °C.
- La encimera en la que se vaya a insertar la placa debe ser plana.

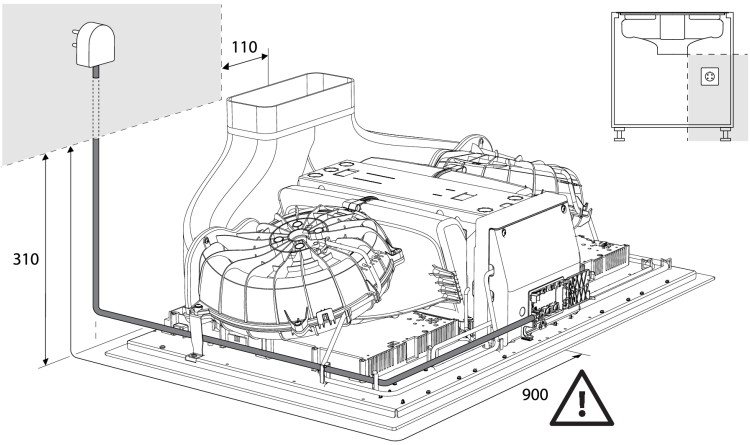
¡NOTA!

Para un buen funcionamiento y rendimiento de la placa de inducción, proporcione suficiente circulación de aire para sus componentes electrónicos.

Es posible que sea necesario quitar el panel posterior para su instalación.

Conexión eléctrica

- El electrodoméstico tiene que estar conectado a tierra.
- La conexión eléctrica debe cumplir las normativas nacionales y locales.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución eléctrica (tensión y frecuencia) y los ajustes del electrodoméstico sean compatibles.
- En la tarjeta de identificación del electrodoméstico encontrará la tensión, la potencia, la frecuencia y el país para el que el electrodoméstico ha sido diseñado.
- En los electrodomésticos de clase I, verifique que el sistema eléctrico de su hogar proporcione una conexión a tierra adecuada.
- Se debe poder acceder a la toma de corriente y al enchufe en todo momento.
- Si un electrodoméstico estacionario no está equipado con un cable y un enchufe de alimentación o con otros medios para su desconexión de la red de suministro, que posean una separación de contactos en todos los polos para permitir la desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III, los medios de desconexión deberán estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado. Esto también se aplica a aquellos electrodomésticos que poseen cable y enchufe de alimentación, pero en los que no se puede acceder al enchufe una vez que el electrodoméstico está instalado. El uso de un interruptor de corte omnipolar con una separación de contactos de al menos 3 mm instalado en el cableado fijo cumplirá este requisito.
- El cable de conexión debe colgar libremente y no debe instalarse a través de un cajón.
- Utilice un cable aprobado que tenga el diámetro correcto y sea adecuado para la conexión. La funda del cable debe poder soportar al menos 70 °C y, por tanto, el cable debe ser preferiblemente de tipo H05V2V2 o H07V2V2.
- Antes de conectar el electrodoméstico, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características se ajuste al voltaje en su red eléctrica.
- La conexión debe ajustarse a la corriente y los fusibles.
- El electrodoméstico no se debe conectar a la red mediante un zócalo para varios enchufes o una extensión de corriente, dado que no se podría garantizar el uso seguro del equipo.
- Una vez instalados, los elementos por los que pasa la corriente y los elementos aislados deben ser protegidos para impedir el contacto entre ellos.



⚠ ¡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.

¡NOTA!

La conexión del cable de alimentación se encuentra en la parte frontal del aparato. Se requiere un cable de alimentación de al menos 900 mm de longitud para llevarlo a la ubicación designada detrás del aparato.

Determinación de la conexión eléctrica existente

¡NOTA!

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.

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

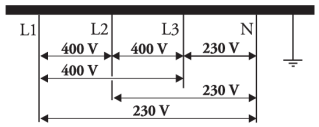
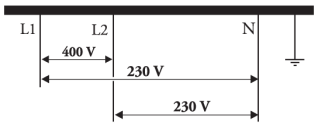
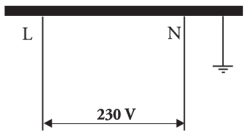
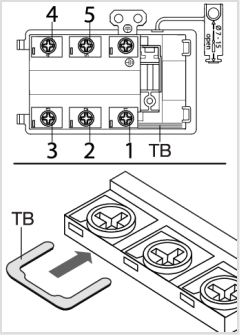
3 fases - 1 neutro	2 fases - 1 neutro	1 fase - 1 neutro
		

Diagrama de conexión

¡NOTA!

Consulte los esquemas de conexión que figuran en la parte trasera del electrodoméstico.



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

Limitador de corriente

Ver capítulo '*Ajustes*', en el parámetro «Con - Limitador de corriente» para configurar el parámetro. Debe configurar este parámetro antes de colocar un recipiente en la placa o de activar una zona de cocción.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

La configuración del limitador de corriente debe ser establecida de acuerdo con su conexión e interruptores de circuito por un instalador cualificado y registrado. Por favor, lea atentamente las normas de seguridad y las instrucciones de instalación.

¡NOTA!

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

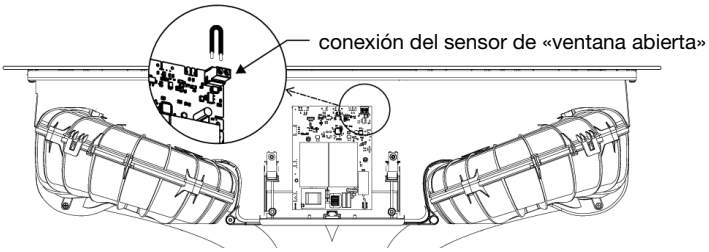
Consulte los diagramas de conexión para saber cuál es el voltaje entre los conductores de fase y neutro y el voltaje entre los conductores de fase.

El área de la sección transversal del núcleo del cable de energía debe ser de al menos 1,5 mm^2 para los siguientes ajustes del limitador de corriente, que deben ser ajustados a sus interruptores:

Tipo de conexión	Ajustes actuales del limitador	Cable de alimentación	Número y sección transversal de los cables de alimentación
3 fases - 1 neutro	2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A *	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm^2
2 fases - 1 neutro	2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A *	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm^2
2 fases - 2 neutro (solamente NL)	2 x 16 A	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm^2
3 fases (solamente BE)	2 x 16 A	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm^2
1 fase - 1 neutro	1x32 A / 1x25 A	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm^2
1 fase - 1 neutro	1x20 A	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm^2
1 fase - 1 neutro	1x13 A / 1x10 A / 1x0,6 A	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm^2

Conexión de un sensor de «ventana abierta»

En caso de necesitar un sensor de ventana, se recomienda usar un sensor de ventana abierta tipo «FDS 100». Debe ser un sensor de contacto libre de potencial NA (normalmente abierto). Se debe conectar al puerto designado de la unidad de control del motor (MCU) que se encuentra en el cuadro ubicado en la parte delantera del aparato. Para conectar el sensor de ventana, se recomienda usar un cable de tipo H05VV-F 2x0,5 mm^2 (o similar). Si no se utiliza un sensor de ventana, el circuito eléctrico se cierra con un puente.

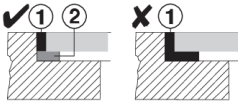


1. Desatornille y retire la tapa del recinto de la unidad de control del motor (MCU).
2. Retire el puente de la conexión del sensor.
3. Conecte los hilos del cable a la conexión del sensor.
4. Utilice la abrazadera de alivio de tensión para asegurar el cable.
5. Conecte los hilos del cable al sensor de ventana de tal manera que el contacto esté abierto cuando la ventana esté cerrada (consulte las instrucciones incluidas con el sensor de ventana).

Instalación empotrada al ras

El aparato debe instalarse solo en una encimera resistente a las temperaturas e impermeable, como una encimera de piedra natural (mármol, granito) o de madera maciza (en el corte los bordes deben sellarse). Cuando se instale una encimera de cerámica, madera o vidrio, utilizar un marco de soporte de madera. El marco no se adjunta al aparato. La instalación en encimeras de otros materiales solo está permitida después de la consulta y con el permiso del fabricante de la encimera. La dimensión interna de la unidad base debe ser al menos tan grande como el corte interno destinado para el aparato. Esto asegura una fácil extracción del aparato de la encimera. Coloque la cinta de sellado en el borde inferior del vidrio del aparato.

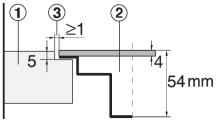
Instale el aparato (consulte «Instalación») y conéctelo a la red eléctrica (consulte las instrucciones para conectar el aparato). Pruebe el funcionamiento del aparato antes de colocar el sello. Selle la ranura entre el aparato y la encimera de la cocina con un sellador de silicona. El sellador de silicona utilizado debe ser resistente a las altas temperaturas (hasta al menos 160 °C). Alise el sellador de silicona con herramientas adecuadas para tal fin. 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.



1. Masilla de silicona, 2. Cinta de sellado

¡NOTA!

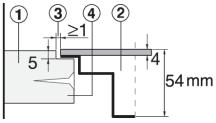
En el caso de encimeras de piedra natural, preste especial atención a las dimensiones de montaje. Al elegir una masilla de silicona, consultar con el fabricante de la encimera por el material de la encimera. Usar masillas de silicona inadecuadas puede provocar cambios permanentes en el color de las partes.



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

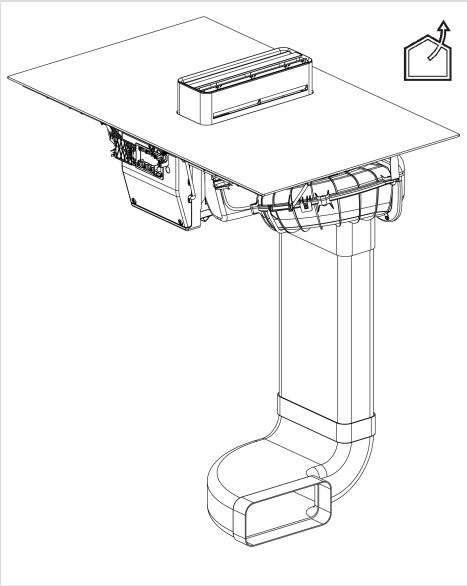
1. Encimera
2. Aparato
3. Ranura
4. Marco de madera, espesor 16 mm

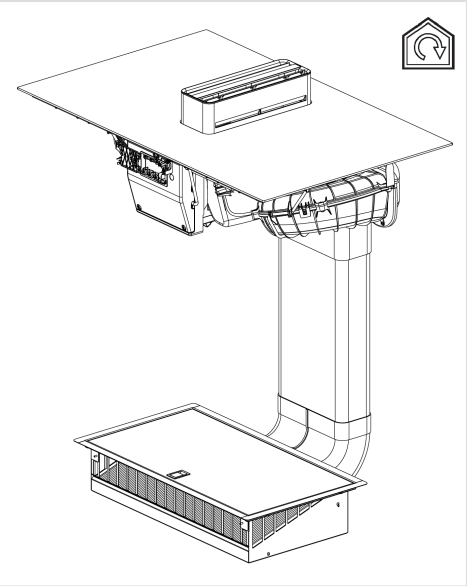
⚠ ¡ADVERTENCIA!

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 empotrada

Esta unidad se puede conectar a varios sistemas de descarga:





A un conducto de escape (salida)

Tras ser filtrado a través de los filtros de grasa, el aire extraído se expulsa al exterior a través de una serie de conductos (que deberá adquirir por separado).

Piezas requeridas:

- Pieza de conexión (HD2001)
- Conducto de escape (HD1001)
- Codo vertical / horizontal

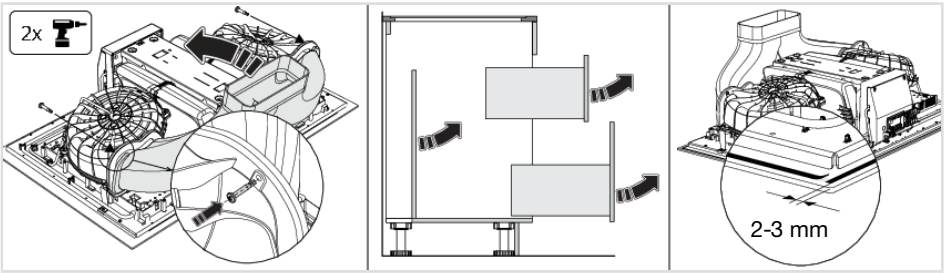
A un filtro de recirculación

Después de ser filtrado a través de los filtros de grasa y del filtro de control de olores/partículas finas, el aire extraído retorna a la habitación.

Piezas requeridas:

- Equipo de recirculación, incluidos los conductos (HR0016)
- Reemplace el olor del filtro combinado/polvo fino (HF3010)

Preparación

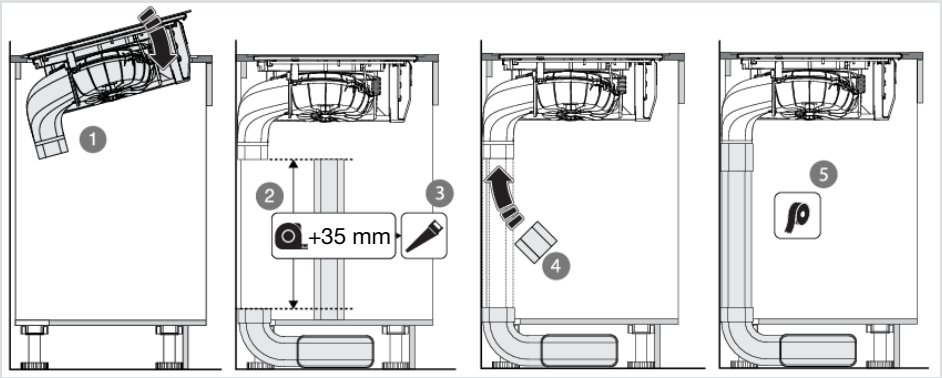


1. Conecte el conducto en Y al borde inferior de ambas carcasas del motor e inclínelo hacia arriba.
2. Fije el conducto en Y a las carcasas del motor con los dos tornillos proporcionados.

3. Retire los cajones y el panel trasero del armario de la cocina.
4. 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.
5. Retire la película protectora de la junta.
6. 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.

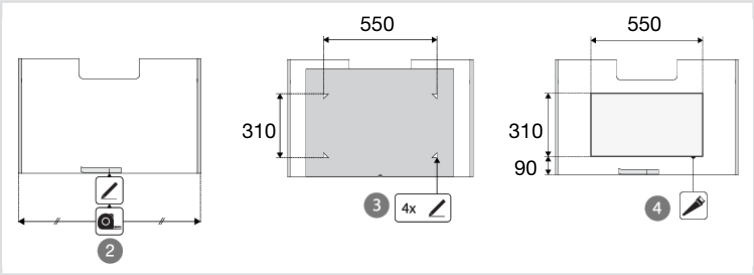
Conectar a un conducto de escape (salida)



1. Coloque el aparato en el hueco de la encimera.
2. Mida la distancia como se indica en la figura y agregue 35 mm.
3. Corte el conducto plano a la medida adecuada.
4. Instale el acoplamiento, el conducto plano y el codo Naber.
5. Selle el conducto de forma hermética utilizando cinta selladora.

Vaya al paso 16.

Conectar a un filtro de recirculación

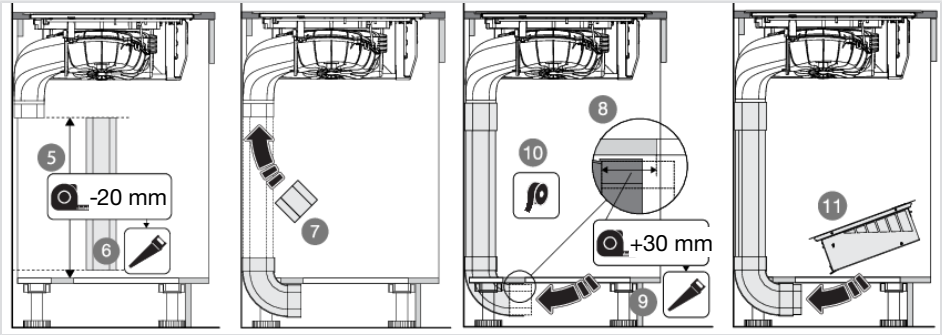


1. Coloque el aparato en el hueco de la encimera.

2. Marque el centro de la parte inferior del gabinete con una tira de cinta adhesiva.

3. Marque las esquinas del recorte usando la plantilla proporcionada.

4. Corte con una sierra la sección de la parte inferior del gabinete y trate las superficies cortadas con un acabado antihumedad.



5. Mida la distancia como se indica en la figura y reste 20 mm.

6. Corte el conducto plano a la medida adecuada.

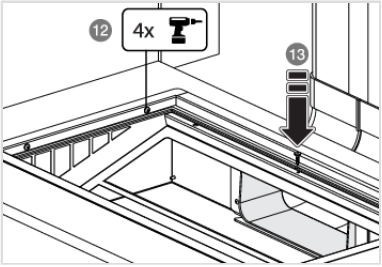
7. Instale el acoplamiento, el codo vertical y el conducto plano.

8. Mida la distancia entre el codo vertical y el recorte y agregue 30 mm.

9. Corte el acoplamiento a la medida adecuada. Si es necesario, utilice la parte aserrada del conducto plano para esto.

10. Selle el conducto de forma hermética utilizando cinta selladora.

11. Coloque la caja.



12. Retire la tapa y atornille la caja en su lugar desde el interior de la misma.

13.Fije la posición del acoplamiento con un tornillo desde la parte superior. No olvide taladrar previamente un agujero para el tornillo.

14. Ubique el filtro y coloque la tapa de la caja.

15. Ubique el filtro de recirculación y coloque la tapa.

Finalizar la instalación

16. Conecte el aparato a la fuente de alimentación con un enchufe. El enchufe debe estar conectado a tierra. La tensión nominal y la frecuencia requeridas para el aparato se muestran en su placa/etiqueta, junto a su información básica.

17. Coloque la parte trasera del armario y los cajones.

18. Coloque los depósitos de condensación, los filtros y la torre en el módulo de extracción.

19. Compruebe que el aparato funcione correctamente.

20. Para un montaje empotrado al ras, debe sellar la placa.

Retirar el dispositivo incorporado

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

¡NOTA!

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

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

Pegue la tarjeta de identificación del electrodoméstico aquí.

ASKO

Inspired by Scandinavia

www.asko.com

926056-a15

CE

Reservado el derecho a hacer modificaciones.