



## Instrucciones de uso Placa de inducción

HI1694G/HI6HTI02

HI1794G/HI7CTI02

HI1794M/HI8ATI02

HI1994G/HI9FTI04

HI1994M/HI9FTI04

HI1194G/HI1ATI02

**Pictogramas utilizados:**



Información importante



Consejo

# TABLA DE CONTENIDOS

## ***Su placa de inducción***

Introducción	4
Panel de control	5
Descripción	6

## ***Uso***

Funcionamiento de los botones táctiles	9
Cocina de inducción	9
Funcionamiento de la inducción	10
Ruidos de inducción	10
Cacerolas	11

## ***Funcionamiento***

Encendido y configuración eléctrica	13
Indicador de calor residual	13
Turbo	13
Dos zonas de inducción, una delante de la otra	14
Cómo unir las zonas de inducción (Bridge)	14
Apagado	15
Modo Standby	16
Modo Eco standby	16
Bloqueo para niños	17
Pausa	17
Reconocimiento de un modo	18
Temporizador/temporizador de cocina	18
Apagado/encendido de la señal audible	20
Programas automáticos de cocina	21
Cocina saludable	25
Ajustes de cocción	26

## ***Mantenimiento***

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

## ***Fallos***

General	28
Tabla de fallos	28

## ***Especificaciones técnicas***

Información respecto a la regulación (UE) 66/2014	30
---	----

## ***Consideraciones medioambientales***

Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje	31
---	----

## Introducción

Esta placa se ha diseñado para el verdadero amante de la cocina. Cocinar en una placa de inducción tiene muchas ventajas. Es fácil, ya que la placa reacciona rápidamente y se puede configurar a niveles de potencia muy bajos. Como también se puede configurar a niveles de potencia altos, se pueden hervir alimentos rápidamente. El espacio existente entre las zonas de inducción hace que cocinar sea cómodo.

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

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

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



## **Lea las instrucciones de seguridad que van aparte antes de utilizar el dispositivo.**

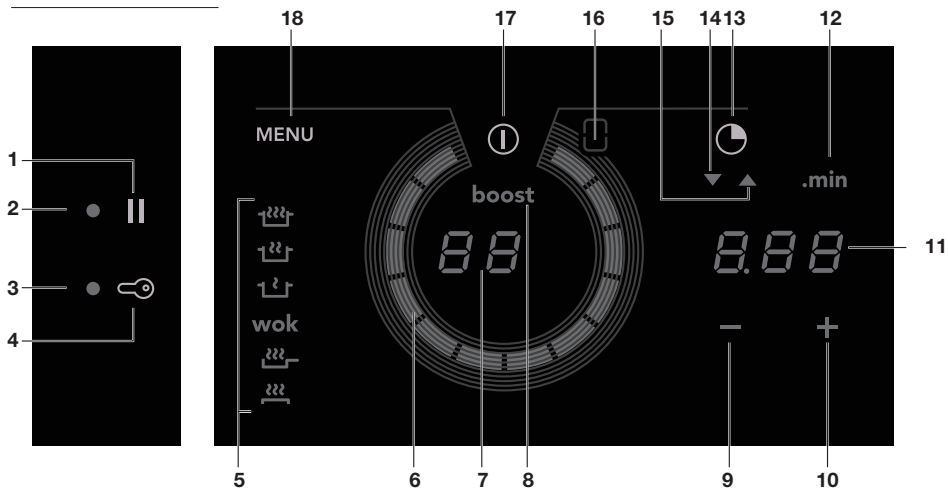
**Lea las instrucciones de uso detenidamente y en su totalidad antes de empezar a utilizar el electrodoméstico y guárdelas con cuidado para su uso en el futuro.**

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

¡Disfrute de la cocina!

# SU PLACA DE INDUCCIÓN

## Panel de control

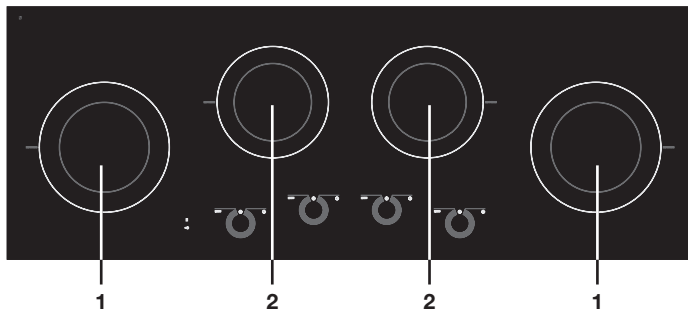


1. Botón de pausa
2. Indicación de pausa
3. Indicación de bloqueo para niños/indicación de Eco standby
4. Botón de llave (bloqueo para niños/función Eco stand by)
5. Menú de inducción (véase las páginas 16-18)
6. Control táctil (12 niveles)
7. Indicación de nivel
8. Indicación de la función de turbo
9. Botón de reducción de tiempo
10. Botón de aumento de tiempo
11. Temporizador/temporizador de cocina
12. Indicación de "minutos tras hora en punto"
13. Botón de temporizador/temporizador de cocina
14. Indicación de temporizador de cocina
15. Indicación de temporizador
16. Botón de función Bridge (vincula dos zonas de inducción, convirtiéndolas en una zona más grande que se puede accionar con un control táctil)
17. Botón de encendido/apagado
18. Botón de menú

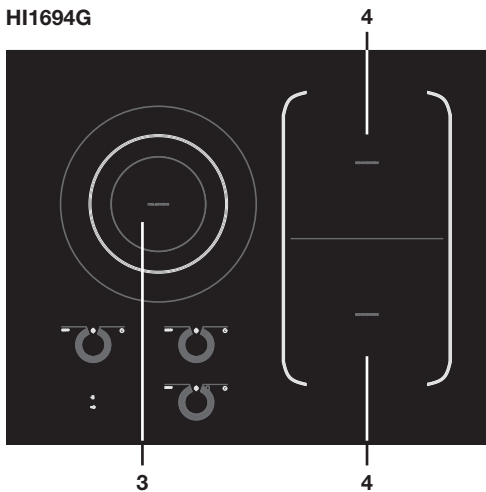
# SU PLACA DE INDUCCIÓN

## Descripción

HI1194G



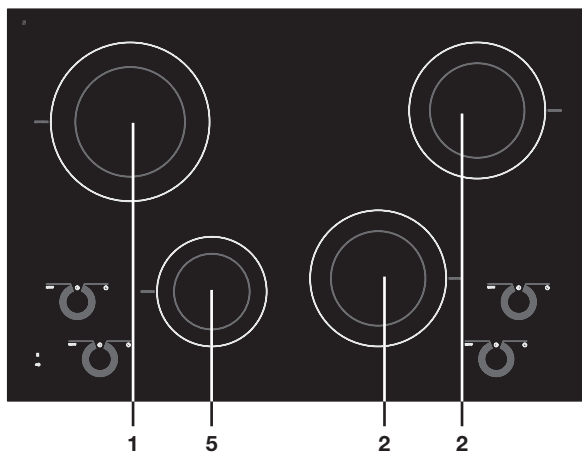
HI1694G



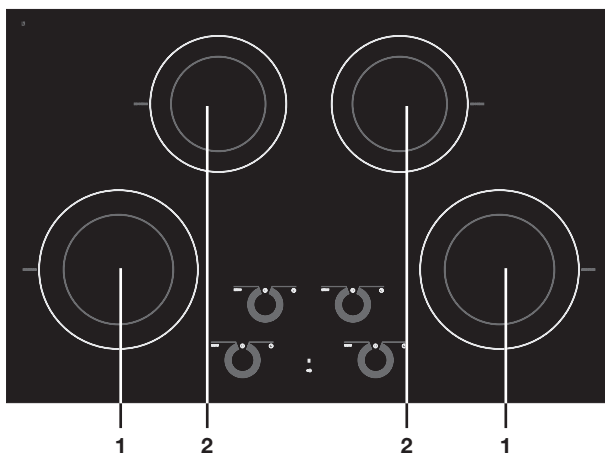
1. Zona de inducción Ø210 3,7 kW
2. Zona de inducción Ø180 3,0 kW
3. Zona de inducción Ø260 5,5 kW (anillo doble)
4. Zona Bridge 180 x 220 mm 3,7 kW (zonas vinculables)

# SU PLACA DE INDUCCIÓN

## HI1794G



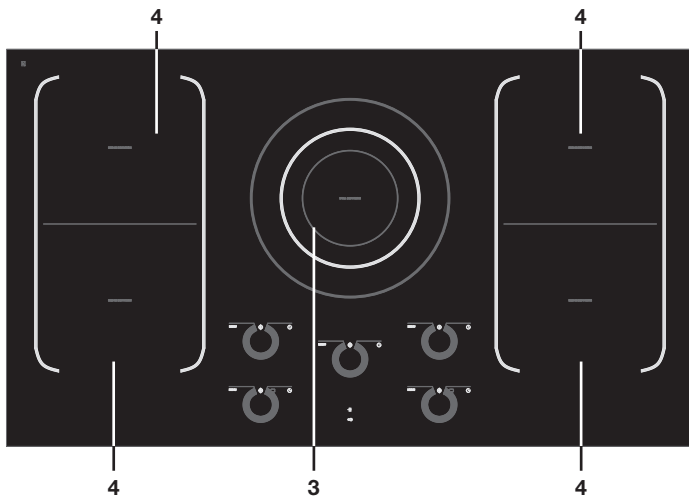
## HI1794M



1. Zona de inducción Ø210 3,7 kW
2. Zona de inducción Ø180 3,0 kW
3. Zona de inducción Ø260 5,5 kW (anillo doble)
4. Zona Bridge 180 x 220 mm 3,7 kW (zonas vinculables)
5. Zona de inducción Ø145 2,2 kW

## SU PLACA DE INDUCCIÓN

HI1994G/HI1994M



1. Zona de inducción Ø210 3,7 kW
2. Zona de inducción Ø180 3,0 kW
3. Zona de inducción Ø260 5,5 kW (anillo doble)
4. Zona Bridge 180 x 220 mm 3,7 kW (zonas vinculables)
5. Zona de inducción Ø145 2,2 kW



## Funcionamiento de los botones táctiles

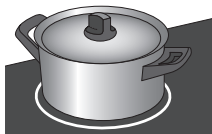
Si no está acostumbrado a este tipo de sistema, tardará un poco en habituarse al funcionamiento de la placa con los botones táctiles. Para lograr un mejor resultado, pulse los botones con las yemas de los dedos. No tiene que pulsar fuerte.

Los sensores táctiles están establecidos de tal modo que reaccionan a la presión y el tamaño de la yema del dedo. La placa no se puede accionar con otros objetos y, por ejemplo, no se encenderá si su mascota camina sobre ella.

## Cocina de inducción

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

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



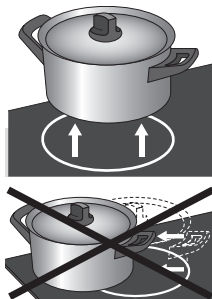
*No hay pérdida de calor y las asas se quedan frías con la cocina de inducción.*

### **La potencia se ajustará**

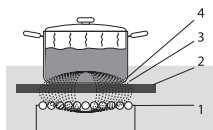
- Cuando se cocina con inducción, únicamente se utilizarán las zonas en la que se apoyen las cacerolas. Si utiliza una cacerola pequeña sobre una zona de mayor tamaño, la potencia se ajustará al diámetro de dicha cacerola. La potencia será entonces inferior y los alimentos que se encuentren en la cacerola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

### **Nota**

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



## 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.

Se genera un campo magnético en el electrodoméstico.

Al colocar una cacerola con una base de hierro en una zona de inducción, se induce una corriente en la base de la cacerola. Esta corriente inducida genera calor en la base de la cacerola.

### Fácil

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

### Rápido

Gracias a los niveles de potencia altos de la placa de inducción, la comida hierve muy rápido. Tardará en cocinar lo mismo que con otros tipos de cocina.

### Limpio

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

### Seguro

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

## Ruidos de inducción

### Ruido de tictac

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

### Sonidos de la cacerola

Las cacerolas pueden hacer 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 la cacerola ni para la placa.

**Ruido del ventilador**

El electrodoméstico dispone de un ventilador para aumentar la vida útil de los componentes electrónicos. Si utiliza mucho el electrodoméstico, el ventilador se encenderá y escuchará un zumbido. El ventilador puede seguir haciendo ruido después de haber apagado el electrodoméstico.

**Cacerolas**

**Cacerolas para cocina de inducción**

La cocina de inducción exige un tipo determinado de cacerolas.

**Nota**



- Las cacerolas que haya utilizado para cocinar en una cocina de gas no son aptas para una placa de inducción.
- Utilice solo cacerolas que sean aptas para la cocina eléctrica y de inducción con:
  - una base gruesa (2,25 mm como mínimo);
  - una base plana.
- Las mejores cacerolas son aquellas con la marca de calidad "Class Induction".

**Consejo**



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

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

**Nota**



Tenga cuidado con las cacerolas finas esmaltadas de hoja de acero:

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

**Nota**

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

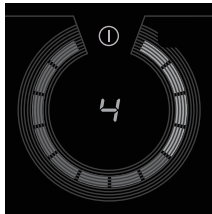
**Diámetro mínimo de la cacerola**

El diámetro mínimo de la base de la cacerola es de 12 cm. Para obtener los mejores resultados, utilice una cacerola con el mismo diámetro que la zona de inducción. Si la cacerola es demasiado pequeña, la zona no funcionará.

**Ollas a presión**

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

## Encendido y configuración eléctrica



1. Coloque la cacerola en el centro de una zona de inducción.
2. Pulse el botón de llave.  
*Se oirá un pitido.*
3. Pulse el botón de encendido/apagado de la zona de inducción que vaya a utilizar.  
*En la pantalla, parpadeará una raya ("-") y se oirá una señal. Si no se selecciona ningún ajuste de cocción después de que se enciende una zona, la zona de inducción se apaga automáticamente tras 10 segundos.*
4. 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 placa comienza a funcionar automáticamente en el nivel seleccionado.
5. Ajuste un nivel de potencia mayor o menor deslizando el dedo por el control táctil o pulsando en él. Las zonas de inducción tienen 12 niveles. Además, también hay un nivel de turbo en las zonas de inducción.

### **Detección de cacerolas**

Si la placa no detecta una cacerola (con hierro) tras ajustar su potencia, la pantalla seguirá parpadeando y la placa se quedará fría. Cuando no se coloca ninguna cacerola (con hierro) en un minuto, la zona de inducción se apaga automáticamente.

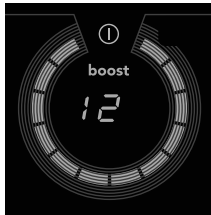
## Indicador de calor residual



Después de usar una zona de inducción, puede permanecer caliente durante un rato. Mientras la zona de inducción permanece caliente, se muestra una "H" en la pantalla.

## Función de turbo

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



## Encendido de la función de turbo

1. Coloque una cacerola en una zona de inducción y enciéndala.
2. Pulse dos veces con el dedo al final del control táctil para configurar el ajuste de turbo.  
*En la pantalla aparecerán el nivel 12 y boost (turbo).*

## Apagado de la función de turbo

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

1. Pulse en cualquier parte del control táctil con el dedo.  
*En la pantalla verá un nivel inferior.*

**O:**

2. Pulse el botón de encendido/apagado de la zona de inducción que desee apagar.  
*Escuchará un pitido y el nivel desaparecerá de la pantalla.  
La zona de inducción se ha apagado por completo.*

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

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

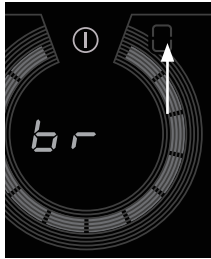
## Cómo unir las zonas de inducción (Bridge) (HI1694G y HI1994G)

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

- Si las zonas Bridge están vinculadas, no se pueden fijar en turbo y no se pueden utilizar las funciones del menú.

Use una parrilla (pescado) cuando se cubra al menos una de las posiciones centrales de las zonas de inducción Bridge.





## Encendido de la función Bridge

1. Coloque una cacerola grande en ambas zonas de inducción para que ambas estén cubiertas.
2. Encienda la parte delantera de la zona de inducción.
3. Pulse la tecla de función Bridge del control táctil delantero durante dos segundos para fijar el estado "bridge".  
*Aparece "BR" en la pantalla en la zona trasera. La zona trasera ya no se puede utilizar.*
4. Deslice el dedo por el control táctil (en sentido de las agujas del reloj) o pulse con el dedo en el control táctil para fijar la configuración deseada. Ambas zonas se calientan al nivel fijado.

## Apagado de la función Bridge

1. Pulse la tecla de función Bridge del control táctil delantero durante dos segundos para apagar el estado "bridge".  
*La función Bridge se apaga, la pantalla trasera también y aparece el nivel 1 en la pantalla frontal.*
- O:**
2. Pulse el botón de encendido/apagado de la zona de inducción frontal para apagar ambas zonas.  
*Escuchará un pitido y el nivel desaparecerá de la pantalla. La zona de inducción se ha apagado por completo.*

## Apagado

### Apagado de una zona de inducción

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

*Oirá un solo pitido y el control táctil desaparecerá.*

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

### Apagado de todas las zonas de inducción

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

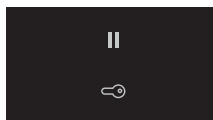
*Se oirá un pitido. El indicador de bloqueo para niños, de color rojo, situado al lado del botón, parpadeará muy lentamente.*

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

## Modo Standby

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

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



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

*La luz roja junto al botón de llave continúa encendiéndose y apagándose lentamente.*

- Pulse el botón de llave brevemente para pasar al modo Standby. *Habrà una señal audible. Todas las luces de la placa de inducción se apagan, excepto posiblemente el indicador de calor residual "H".*

## Modo Eco standby

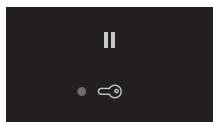
En modo Eco standby, la placa está apagada y utiliza la menor cantidad de energía posible.

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



### **Sabía que**

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



### **Activación del modo Eco standby**

- Pulse el botón de llave. *Se oirá un pitido. El modo Eco standby está activo; la luz roja al lado del indicador del botón de llave continúa parpadeando lentamente.*

Desde el modo Eco standby, no es posible empezar a cocinar de forma inmediata. Para poder hacerlo, es necesario cambiar primero al modo Standby.



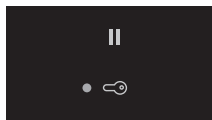
### **Sabía que**

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



## Bloqueo para niños

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



### **Encendido del bloqueo para niños**

- Pulse el botón de llave durante 2 segundos.  
*Escuchará un pitido doble. Todos los botones están ahora inactivos, salvo el botón de bloqueo para niños. Primero se activa el modo Eco standby y, a continuación, el modo de bloqueo para niños. La luz roja permanece encendida.*
- Pulse de nuevo el botón de bloqueo para niños durante 2 segundos para salir de este modo.  
*Se escucha un pitido. Ahora la placa está en modo Standby. La luz roja junto al botón de llave se apaga.*



### **Consejo**

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

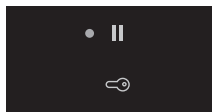


### **Sabía que**

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

## Pausa

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



### **Activación del modo de pausa**

- Pulse el botón de pausa una vez.  
*Se oirá un pitido doble, la potencia seleccionada disminuirá y la luz roja que se encuentra junto al botón de pausa parpadeará.*
  - ▷ Todos los temporizadores fijos/de cocina se detendrán.
  - ▷ Todas las zonas de inducción cambian automáticamente a un ajuste más bajo.
  - ▷ Todos los botones están inactivos, salvo el botón de bloqueo para niños y el botón de pausa. Los botones de encendido/apagado de las zonas de inducción individuales permanecerán activos, pero reaccionarán con un retraso de dos segundos.

- Si vuelve a pulsar el botón de pausa en un período de 5 minutos, los procesos de cocción que se han interrumpido se reanudan. *Se escucha un pitido doble y la placa reanuda los ajustes que tenía antes de la pausa.*
- Si no realiza ninguna acción en 5 minutos: *Todas las actividades de las zonas de inducción se apagan automáticamente. Después, el botón de pausa sigue parpadeando durante 25 minutos para indicar que el modo de pausa ha finalizado los procesos de cocción. La placa cambia automáticamente del modo de pausa al modo Eco standby transcurrido este tiempo.*

## Reconocimiento de un modo

<b>Modo Standby</b>	No se ilumina ni una sola luz.
<b>Modo Eco standby</b>	La luz roja junto al botón de llave continúa encendiéndose y apagándose lentamente.
<b>Modo de bloqueo para niños</b>	La luz roja junto al botón de llave está encendida permanentemente.
<b>Modo de pausa</b>	La luz roja, situada junto al botón de pausa, parpadea.

## Temporizador/temporizador de cocina



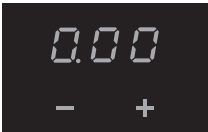
El botón de temporizador/temporizador de cocina de cada zona de inducción tiene dos funciones:

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



## Nota

- Hay un temporizador/temporizador de cocina para cada zona de inducción.
- La función de temporizador/temporizador de cocina también se puede utilizar sin activar una zona de inducción auxiliar.



## Encendido del temporizador

- Pulse el botón de temporizador/temporizador de cocina una vez.  
*La pantalla del temporizador se ilumina y se ven tres ceros parpadeando.*
- Si no configura ningún tiempo con los botones + o -, el temporizador comenzará a funcionar de forma automática tras 3 segundos. El tiempo máximo que se puede configurar el temporizador es 9 horas y 59 minutos.  
*La flecha roja que apunta hacia arriba se ilumina y el tiempo aumenta.*
- Pulse el botón de temporizador/temporizador de cocina de nuevo para apagarlo.

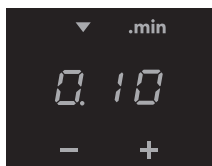
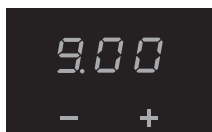
## Encendido del temporizador de cocina

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



## Nota

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



## Ajuste del tiempo de cocción

- Encienda el temporizador de cocina.

Botón	X de tiempo adicional cada vez que pulse el botón	Duración
+	x = 1 minuto	0:00 a...
-	x = 10 segundos	5.00 - 0.00
-	x = 30 segundos	9.00 - 5.00
-	x = 1 minuto	...a 9:00

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



## Consejo

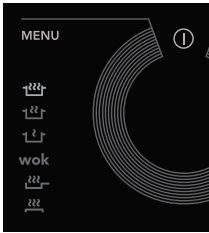
Puede mantener pulsado el botón + o - para ajustar el tiempo de cocción deseado más rápidamente.

## Apagado y encendido de la señal audible

- Pulse el botón de menú y el botón de temporizador/temporizador de cocina de manera simultánea hasta que escuche una señal. *La señal audible se apaga ahora para todas las operaciones con botones, excepto para el botón de pausa y el botón de llave. Nota: La alarma del temporizador de cocina y el pitido de los mensajes de error no se pueden desactivar.*
- Utilice la misma combinación de botones para reactivar todos los sonidos.

## Programas automáticos de cocina

Su placa dispone de 6 programas automáticos de cocina. Puede fijar el tiempo de finalización de un programa de cocina automático utilizando la función de temporizador de cocina (véase la página 19). Los programas de cocina se basan en cantidades regulares. Las tablas que se muestran a continuación deben entenderse como pautas, puede variar los ingredientes o cantidades según el gusto.



### Para configurar un programa automático

*La zona de inducción está encendida.*

- Pulse el botón de menú.  
*Se iluminan seis iconos, uno es más brillante que el resto.*
- Pulse el botón de menú de nuevo o mantenga pulsado este botón para ir a la siguiente función de menú.

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

Si un programa automático de cocina está activo, puede volver al proceso de cocina manual si pulsa el control táctil con el dedo:



### Nota

**En HI1694G, HI1994G y HI1994M, los programas de cocina no funcionan si las zonas están unidas.**



## Función de hervir\*\*/\*\*

Esta función hace que hierva lo que esté en la cacerola (100 °C) y lo mantiene en ese estado. Oirá un pitido cuando el contenido se esté cocinando y cuando deba añadir comida. Esta función funciona solo sin la tapadera de la cacerola.

Plato	Número de personas	Cantidad	Cacerola	Zona	Rellene la cacerola para: (comience el proceso de cocción)
Patatas cocidas	1 - 3	200 - 500 g	Cazo (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. patatas
	3 - 5	500 - 800 g	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. patatas
	3 - 5	500 - 800 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. patatas
	6 - 8	1 000 - 1 400 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210/Bridge	2,5 l incl. patatas
	9 - 15	1 500 - 2 200 g	Cacerola grande (Ø 240)	Ø 260 doble	3,5 l incl. patatas
Verdura cocida (dura)	1 - 3	150 - 250 g	Cazo (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. verdura
	3 - 4	300 - 500 g	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. verdura
	3 - 4	300 - 500 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. verdura
	4 - 6	500 - 750 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210/Bridge	2,5 l incl. verdura
	6 - 8	750 - 900 g	Cacerola grande (Ø 240)	Ø 260 doble	3,5 l incl. verdura
Huevos	2 - 6	2 - 6 huevos	Cazo (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. huevos
	8 - 12	8 - 12 huevos	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. huevos
Arroz	1	100 g	Cazo (Ø 200)	Ø 145	1,0 l solo agua <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 180	1,5 l solo agua <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 180	1,5 l solo agua <sup>1)</sup>
	4 - 5	400 - 500 g	Cacerola alta (Ø 240)	Ø 210/Bridge	2,0 l solo agua <sup>1)</sup>
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 180	1,0 l solo agua <sup>1)</sup>
	2 - 3	200 - 300 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210/Bridge	2,0 l solo agua <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Cacerola grande (Ø 240)	Ø 260 doble	3,5 l solo agua <sup>1)</sup>

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

\*Esta función es más efectiva con cacerolas recomendadas por ASKO (visite [www.asko.com](http://www.asko.com)).

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



## Función de hervir a fuego lento\*

La temperatura del plato se mantiene cerca del punto de ebullición (90 °C - 95 °C). La configuración de hervir a fuego lento es más efectiva con una tapa sobre la cacerola. Los platos más pesados se deben remover cada 15 minutos.

El tiempo máximo de hervido a fuego lento es de 8 horas, a menos que se haya fijado uno inferior con la ayuda de un temporizador.

Plato	Cantidad +/-	Cacerola	Zona
Salsa o sopa	1 l	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 210/Bridge
	1,5 l	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210/Bridge
	2,5 l	Cacerola grande (Ø 240)	Ø 260 doble



### Función para mantener el calor\*

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

Plato	Número de personas	Cantidad +/-	Cacerola	Zona
Todos los platos	1	1 000 g	Cazo (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1 500 g	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 180
	4	2 000 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 180
	4	2 000 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210/Bridge
	8	4 000 g	Cacerola grande (Ø 240)	Ø 260 doble

*\*Esta función es más efectiva con cacerolas recomendadas por ASKO (visite [www.asko.com](http://www.asko.com)).*

## wok

### Función de wok\*/\*\*

El ajuste de wok ofrece una temperatura óptima de wok, tanto para el aceite como para el wok. Tras el pitido la cacerola habrá alcanzado la temperatura idónea: puede poner aceite en la cacerola y después los ingredientes.

Plato	Número de personas	Cantidad máxima carne o pescado/verdura	Cacerola	Zona
Carne, pescado, verdura	1 - 2	300 g/300 g	Sartén wok	Ø 145
	1 - 2	300 g/300 g	Sartén wok	Ø 180
	3 - 4	600 g/600 g	Sartén wok	Ø 210/Bridge
	1 - 2	300 g/300 g	Sartén wok	Ø 260 doble



### Función de asado\*/\*\*

El ajuste de asado ofrece la temperatura para asar adecuada. Tras el pitido, la cacerola habrá alcanzado la temperatura idónea. Puede poner el aceite o la mantequilla en la cacerola y a continuación los ingredientes.

Plato	Número de personas	Cantidad	Cacerola	Zona
Carne, pescado	1 - 2	150 - 200 g	Sartén para freír	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Sartén para freír	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Sartén para freír	Ø 210/Bridge
	5 - 6	500 - 600 g	Sartén para freír	Ø 260 doble

\*Esta función es más efectiva con cacerolas recomendadas por ASKO (visite [www.asko.com](http://www.asko.com)).

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





## Función de grill\*/\*\*

El ajuste de grill ofrece la temperatura adecuada para asar a la parrilla. Oirá un pitido cuando la cacerola haya alcanzado la temperatura idónea.

Plato	Número de personas	Cantidad	Cacerola	Zona
Carne, pescado, verdura	1 - 2	100 - 200 g	Sartén/plancha para asar a la parrilla	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Sartén/plancha para asar a la parrilla	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Sartén/plancha para asar a la parrilla	Ø 210/Bridge
	4 - 6	400 - 600 g	Sartén/plancha para asar a la parrilla	Ø 260 doble

## Cocina saludable

### Punto de humo de los distintos tipos de aceite

Punto de humo de distintos tipos de aceite. ASKO aconseja seleccionar el aceite en función de la temperatura de cocción para cocinar de una forma saludable. Cada tipo de aceite tiene un punto de humo distinto en el que se liberan gases tóxicos. La siguiente tabla muestra los puntos de humo de los distintos tipos de aceite.

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

\*Esta función es más efectiva con cacerolas recomendadas por ASKO (visite [www.asko.com](http://www.asko.com)).

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

## Ajustes de cocción

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Limpieza

---



### Consejo

Active el sistema de bloqueo para niños antes de comenzar a limpiar la placa.

### Limpieza diaria

- El mantenimiento periódico justo después de su uso impide que se acumulen restos de alimentos durante largos períodos de tiempo y que se formen manchas persistentes que son difíciles de quitar. Para este fin, utilice un producto de limpieza suave.
- Séquela con papel de cocina o con un paño de cocina seco.

### Manchas persistentes en la placa de vidrio

Limpie la placa de vidrio con un producto de limpieza específico para platos de cerámica. La manera más fácil de limpiar las marcas de agua o los restos de cal es con vinagre.

### Manchas persistentes

- Elimine las manchas persistentes con un producto de limpieza suave, por ejemplo, un detergente para lavar platos a mano.
- Elimine las marcas de agua o los depósitos de restos con vinagre.
- Eliminar restos de metal (debidos al movimiento de las cacerolas) suele ser complicado. Existen productos especiales para tal fin.
- Utilice una espátula de vidrio para eliminar restos de comida. El plástico fundido y el azúcar también se eliminan mejor con un rascador de vidrio.



### No utilice nunca

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

## General

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

## Tabla de fallos

Si tiene dudas sobre el funcionamiento adecuado de su electrodoméstico, no significa automáticamente que tenga un defecto. Intente resolver el problema usted mismo comprobando los puntos que figuran a continuación o consulte el sitio web "[www.asko.com](http://www.asko.com)" para obtener más información.

### Nota

Si la luz roja cuadrangular bajo el botón de pausa parpadea (y no coincide con ninguno de los fallos), póngase en contacto con el servicio técnico.

Síntoma	Causa posible	Solución
Cuando empieza a utilizarla, aparece texto 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 desaparece tras haber utilizado la placa varias veces. Ventile la cocina.
Se oye un sonido de tictac en la placa.	Esto lo provoca un limitador de capacidad en las zonas delanteras y traseras. El tictac también puede producirse en configuraciones más bajas.	Funcionamiento normal.
Las cacerolas hacen ruido mientras se cocina.	Esto lo provoca el flujo de energía desde la placa al cazo.	Esto es habitual con algunas cacerolas cuando se usan ajustes de cocción altos. No resulta dañino para las cacerolas ni para la placa.
Ha encendido una zona de inducción pero el visor sigue parpadeando.	La cacerola que está utilizando no es válida para cocinar por inducción o tiene un diámetro inferior a 12 cm.	Use una cacerola adecuada.

# FALLOS

Síntoma	Causa posible	Solución
Una zona de inducción deja de funcionar repentinamente y se escucha una señal.	El tiempo predeterminado ha concluido.	Para apagar la señal, pulse la tecla - o + del temporizador.
La placa no funciona y en el visor no se ilumina nada.	No hay corriente como consecuencia de un cable en malas condiciones o de una conexión defectuosa.	Compruebe los fusibles o la conexión eléctrica (si no hay enchufe).
Se ha fundido un plomo al encender la placa.	Se ha conectado la placa de forma incorrecta.	Compruebe las conexiones eléctricas.
Aparece "BR" en la pantalla y no hay ninguna reacción.	La función Bridge está activada.	Apague la función Bridge.
Código de error F00/la lámpara roja junto al botón de bloqueo para niños se ilumina y la lámpara bajo el botón de pausa parpadea.	El panel de control está sucio o tiene agua.	Limpie el panel de control.
Código de error F0... F6 y FC.	Generador defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
Código de error F7.	La temperatura ambiente no es buena.	Apague todas las fuentes de calor cercanas a la placa.
Código de error F8 y F08/la lámpara roja junto al botón de bloqueo para niños se ilumina y la lámpara bajo el botón de pausa parpadea.	Hay un exceso de calor en el electrodoméstico.	Permita que el electrodoméstico se enfríe y comience a cocinar de nuevo.
Código de error F9 o pitido continuo.	Voltaje demasiado alto o no conectado correctamente.	Cambie la conexión.
Código de error F99/la lámpara roja junto al botón de bloqueo para niños se ilumina y la lámpara bajo el botón de pausa parpadea.	Ha pulsado 2 o más botones al mismo tiempo.	No pulse más de un botón a la vez.
Código de error FA.	El voltaje de la conexión es demasiado bajo.	Póngase en contacto con el servicio técnico. Póngase en contacto con la empresa de energía.
Código de error FAN.	La circulación de aire no es buena.	Asegúrese de que los conductos de ventilación bajo la placa estén abiertos.
Otros códigos de error.	Generador defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico.

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

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

Identificación del modelo	HI1794G	HI1794M HI1794G	HI1994M HI1994G	HI1194G
Tipo de placa	Placa de inducción			
Número de zonas o áreas de cocina eléctrica	4	4	5	3
Tecnología de calentamiento	Zonas o áreas de inducción			
Para zonas de cocina eléctrica: el diámetro del área de superficie útil por zona de inducción eléctrica calentada en cm	1=21,0 2=18,0 5=14,5	1=21,0 2=18,0	3=26,0	3=26,0
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, L/A en cm	-	-	4=19,0/22,0	4=19,0/22,0
Consumo de energía por zona o área de inducción calculada por kg ( $EC_{\text{placa eléctrica}}$ ) en Wh/kg	1=193,6 2=179,1 5=192,7	1=193,6 2=179,1	3=172,0 4=188,8	3=172,0 4=188,8
Consumo de energía en la placa calculada por kg ( $EC_{\text{placa eléctrica}}$ ) en Wh/kg	186,1	186,4	185,4	183,2

## 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. El gobierno puede proporcionarle información al respecto.

El embalaje de este electrodoméstico es reciclable. Se emplean los siguientes componentes:

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

Debe eliminar estos materiales de forma responsable y según la legislación vigente.



El símbolo de un contenedor tachado con un aspa, que figura en el producto, indica el requisito de recogida selectiva de electrodomésticos. Esto significa que el electrodoméstico no se puede incluir con los residuos domésticos habituales al final de su vida útil. Debe depositarse en un centro municipal de recogida de residuos 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. Garantiza que los materiales de los que está compuesto el electrodoméstico se puedan reciclar para obtener importantes ahorros en energía y materias primas.

### **Declaración de conformidad**



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



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

Pegue la tarjeta de identificación del electrodoméstico aquí.

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

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

 **ASKO**



672616

es (01-18)