

---

**INSTRUCCIONES DE USO**

Cocina de gas-inducción  
ES

HIG1995AB / IG9AA02BEA  
HIG1995AF / IG9AA02FEA

# Tabla de contenidos


<b>Pictogramas utilizados</b> .....	<b>3</b>	Función de turbo .....	24
<b>Seguridad</b> .....	<b>4</b>	Dos zonas de inducción, una detrás de la otra .....	24
Uso seguro .....	9	Zonas de Bridge Induction .....	25
<b>Su cocina de gas-inducción</b> .....	<b>10</b>	Apagado .....	25
¡Estimado cliente! .....	10	Programas automáticos de cocina .....	26
Descripción .....	11	Ajustes de cocción .....	28
<b>Uso de inducción</b> .....	<b>13</b>	<b>Funcionamiento del fogón para wok</b> .....	<b>29</b>
Cocina de inducción .....	13	Encendido y ajuste .....	29
Funcionamiento de los botones táctiles .....	13	<b>Mantenimiento</b> .....	<b>30</b>
Funcionamiento de la inducción .....	13	Limpieza del cristal superior .....	30
Sonidos de inducción .....	14	Limpieza de los componentes del fogón .....	30
Cacerolas para cocina de inducción .....	14	<b>Fallos</b> .....	<b>31</b>
<b>Uso del fogón para wok</b> .....	<b>16</b>	Información general .....	31
Cacerolas .....	16	<b>Datos técnicos</b> .....	<b>33</b>
Anillo para woks .....	16	Información respecto a la regulación (UE) 66/2014 .....	33
Parrilla para cacerolas .....	17	<b>Instalación</b> .....	<b>34</b>
Posición del fogón para wok .....	17	<b>Seguridad</b> .....	34
<b>Funcionamiento</b> .....	<b>18</b>	Preparación para la instalación .....	37
Modo Eco standby .....	18	Instalación empotrada .....	38
Modo Standby .....	18	Conexión de gas .....	39
Modo de bloqueo para niños .....	18	Conexión eléctrica .....	40
Pausa .....	19	Conexión y comprobación .....	41
Reconocimiento de un modo .....	20	<b>Aspectos medioambientales</b> .....	<b>43</b>
Temporizador/temporizador de cocina .....	20	Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje .....	43
Encendido o apagado de la señal audible ..	22	<b>Notas</b> .....	<b>44</b>
<b>Funcionamiento con inducción</b> .....	<b>23</b>		
Encendido y configuración eléctrica .....	23		
Indicador de calor residual .....	24		

# Pictogramas utilizados

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

 ¡INFORMACIÓN!


**Información, consejo, sugerencia o recomendación**

 ¡ADVERTENCIA!


**Advertencia de peligro general**

 ¡CONEXIÓN DE GAS!


**Advertencia – conexión de gas**

 ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

**Advertencia de peligro de descarga eléctrica**


 ¡SUPERFICIE CALIENTE!

**Advertencia de peligro de superficie caliente**

 ¡PELIGRO DE FUEGO!

**Advertencia por riesgo de incendio**

Es esencial leer y detenidamente las instrucciones.


 ¡ADVERTENCIA!

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 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.

 ¡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.

- Nunca flambee debajo de una campana extractora. Las llamas podrían provocar un incendio incluso con el extractor apagado.

## ¡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.
- 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.
- Nunca cubra el electrodoméstico con un paño o similar. Si el electrodoméstico permaneciera caliente o encendido, habría riesgo de incendio.
- No utilice el electrodoméstico como encimera. El electrodoméstico podría encenderse por accidente o permanecer caliente, lo que significa que los objetos se podrían derretir, calentar o incendiar.
- No 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 debe manejar el electrodoméstico con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto.
- No abra la carcasa del electrodoméstico bajo ninguna circunstancia.

- **No utilice un limpiador de vapor para limpiar el electrodoméstico. Limpie el electrodoméstico únicamente cuando esté apagado. El vapor del limpiador de vapor puede llegar a las piezas conductoras y provocar una descarga eléctrica.**
- La tapa de cerámica es muy fuerte pero no irrompible. Se podría romper si, por ejemplo, le cayese encima un tarro de especias o un utensilio afilado.

## ¡ADVERTENCIA!

La placa de vidrio de la vitrocerámica está rota

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

## ¡ADVERTENCIA!

Hogares con niños y personas con necesidades especiales

Este electrodoméstico lo pueden utilizar niños mayores de 8 años, así como personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimientos, siempre que lo hagan bajo supervisión o alguien les haya enseñado a utilizarlo de forma segura y comprendan los riesgos asociados.

- 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.
- La unidad no está diseñada para calentar espacios.
- No deje objetos que puedan suscitar curiosidad a los niños en armarios encima o debajo del electrodoméstico.
- Los fogones y las zonas de cocción se calientan cuando están en funcionamiento y después permanecen calientes durante un rato. No deje que los niños pequeños se acerquen a la placa

cuando esté cocinando ni tampoco inmediatamente después de terminar.

## Quemador a gas

### ¡ADVERTENCIA!

En caso de funcionamiento prolongado del aparato, una ventilación adicional puede ser necesaria por ej. abrir las ventanas o ventilación más efectiva por medio de dispositivos mecánicos donde esto es posible.

ADVERTENCIA: Durante el funcionamiento de una cocina de gas se producen calor, humedad y productos de combustión en la pieza en la que el aparato está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, sobre todo cuando el aparato está funcionando: mantenga los orificios de ventilación naturales abiertos o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

- Los componentes de los fogones están calientes mientras los está utilizando y justo después. No los toque y evite que entren en contacto con materiales que no sean resistentes al calor.
- No introduzca nunca los fogones en agua fría cuando estén calientes. De hacerlo, se podrían ocasionar daños en el esmalte.
- La distancia entre las cacerolas y los mandos o cualquier otra superficie no resistente al calor debe ser siempre mayor de una centímetros. Si la distancia fuese menor, los mandos u otras superficies podrían perder color o deformarse debido a las altas temperaturas.
- Utilice siempre la parrilla para cacerolas así como utensilios de cocina apropiados.
- Ponga siempre las cacerolas sobre la parrilla para cacerolas. Colocar las cacerolas directamente sobre la tapa del fogón puede desencadenar situaciones de peligro.
- Las bandejas de aluminio y el papel de plata no son utensilios apropiados para cocinar. Pueden quemarse dentro de los fogones y las parrillas para cacerolas.

- La cocina solo funciona correctamente si todas las piezas que componen los fogones se han montado con las guías. Asegúrese de que las parrillas para cacerolas están correctamente dispuestas y firmes con respecto a la bandeja de goteo. Solo así se podrán colocar las cacerolas de forma estable.
- No acerque los guantes o los paños a las llamas.
- No utilice planchas de cocción ni bandejas para horneado.
- Limpie periódicamente las piezas de los fogones a fin de asegurar que su funcionamiento sea seguro y correcto.
- Si se pierden las patas de goma de la parrilla para cacerolas, se pueden producir arañazos en la bandeja recoge gotas y la combustión del fogón puede ser deficiente. En caso de pérdida de las patas de goma, póngase en contacto con el servicio técnico.

## **Zonas o áreas de inducción**

- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la parrilla, se pueden calentar.
- En cuanto retire el sartén de la parrilla, el proceso de cocción se detendrá automáticamente. Acostúmbrase a apagar la zona de cocción o parrilla manualmente para evitar encender el aparato accidentalmente.
- 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.
- 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.

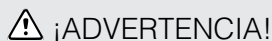


## Uso seguro

### Seguridad de temperatura en zonas de inducción

- Cada zona de inducción dispone de un sensor. Este sensor mide la temperatura de la base de la cacerola y las secciones de la placa. De esta forma se evita el sobrecalentamiento (por ejemplo, como cuando se ha dejado hervir el contenido de una cacerola hasta la evaporación). En caso de temperaturas demasiado altas, se reduce la potencia de la zona de inducción/placa automáticamente o se apaga completamente.

### Limitador del tiempo de cocción



Si una zona de inducción o el fogón para wok han estado encendidos durante un periodo de tiempo inusualmente largo, se apagarán automáticamente.

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

Ajustes de cocción	La zona de inducción o el fogón para wok se apagan automáticamente tras:
1 y 2	9 horas
3, 4 y 5	6 horas
6, 7 y 8	4 horas
9	3 horas
10	2 horas
11 y 12	1 hora

La zona de inducción o el hierro para wok se apagan automáticamente cuando ha transcurrido el tiempo indicado anteriormente.

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

# Su cocina de gas-inducción

¡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.

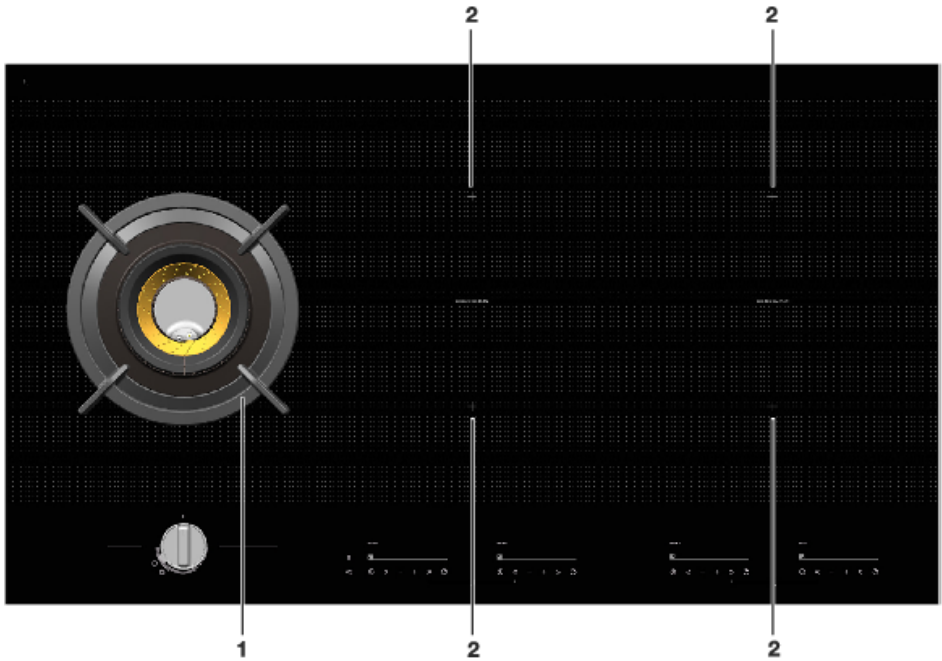
El manual también sirve como material de referencia para los técnicos de servicio. **Por lo tanto, pegue la tarjeta de identificación del aparato en el espacio provisto, en la parte posterior del manual.** La tarjeta de identificación del aparato contiene toda la información que necesitará el técnico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

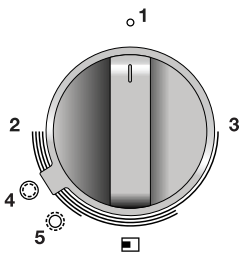
¡Disfrute de su cocina!

## Descripción



1. Fusion Volcano Quemador para wok (gas)
2. Bridge Induction zona

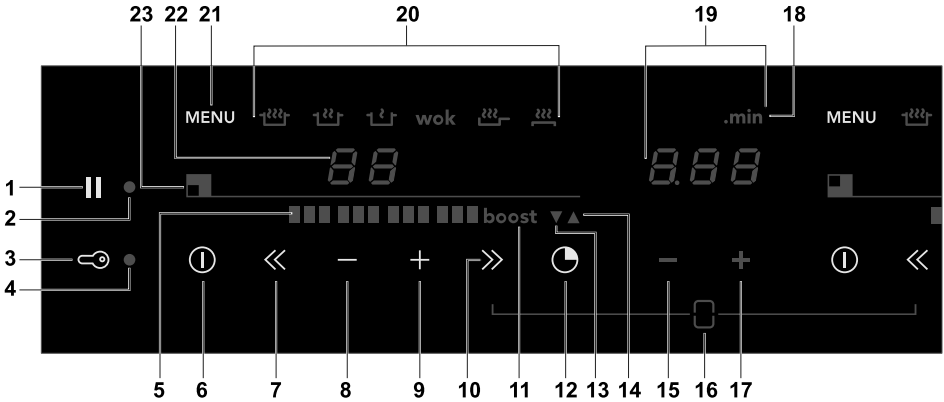
## Funcionamiento del fogón para wok



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

# Su cocina de gas-inducción

## Funcionamiento de la zona de inducción



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

## Cocina de inducción

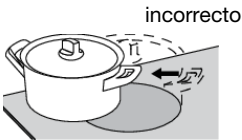
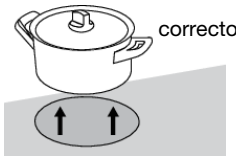


### La cocina de inducción es rápida

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!

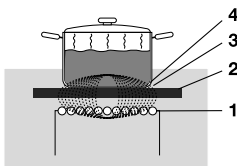
- Los granos de arena pueden provocar arañazos irreparables. Por lo tanto, utilice únicamente cacerolas cuya base esté limpia y no las arrastre al moverlas.
- No utilice la placa como encimera.
- Siempre mantenga puesta la tapa de la sartén cuando cocine, para evitar la pérdida de energía.

## Funcionamiento de los botones táctiles

Ponga la yema del dedo en el control para lograr los mejores resultados. No tiene que hacer presión.

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 no se encenderá si, por ejemplo, su mascota camina sobre ella.

## 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.

# Uso de inducción

## 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 en el cristal.

## 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.

## Sonidos de inducción

### Sonido de tictac

El limitador de capacidad de las zonas delanteras y traseras emite un ligero sonido de tictac. Este sonido también puede producirse con ajustes más bajos.

### Sonidos de la cacerola

La cacerola puede hacer ruido durante la cocción. Esto lo provoca el flujo de energía desde la placa a la cacerola. Es habitual con algunas cacerolas, sobre todo con ajustes altos. No resulta dañino para las cacerolas ni para la placa.

### Sonidos del ventilador

Para aumentar la duración de los componentes electrónicos, el electrodoméstico está equipado con un ventilador. Si utiliza mucho el electrodoméstico, el ventilador se encenderá y escuchará un zumbido. El ventilador también puede hacer ruido después de apagar el electrodoméstico.

## 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!

Puede usar un imán para comprobar si sus cacerolas son adecuadas. Una cacerola es adecuada si su base la atrae el imán.

#### Adecuada

Cacerolas de acero inoxidable especial

#### Inadecuada

De barro

Tabla continuada de la última página

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

## ¡ADVERTENCIA!

Tenga cuidado con cacerolas de hoja de acero con un esmaltado fino:

- el esmaltado puede desprenderse del acero con ajustes altos si la cacerola está demasiado seca;
- los ajustes altos del nivel de potencia pueden provocar que la base de la cacerola se combe.

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 mínimo de la base de la cacerola es de 12 cm. Si la cacerola es demasiado pequeña, la zona no funcionará.

### **Ollas a presión**

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

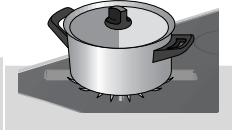
# Uso del fogón para wok

## Cacerolas

Asegúrese siempre de que las llamas permanezcan debajo de la cacerola. Cuando las llamas sobresalen alrededor de la cacerola se malgasta mucha energía. Además, las asas pueden calentarse demasiado.



incorrecto

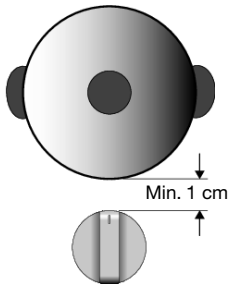


correcto

## Recipientes de cocina adecuados

Utilice únicamente recipientes que tengan un diámetro adecuado. Los recipientes no deben sobresalir del borde del quemador. Nunca use recipientes pequeños sobre quemadores grandes. Las llamas no deben tocar los lados de los recipientes. Consulte la tabla.

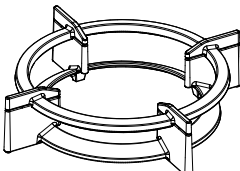
Fogón	Diámetro mínimo del fondo de la olla	Diámetro máximo del fondo del recipiente
Fogón especial para woks	22 cm	30 cm



## ¡ADVERTENCIA!

La distancia entre las cacerolas y los mandos o cualquier otra superficie no resistente al calor debe ser siempre mayor de una centímetros. Si la distancia fuese menor, los mandos u otras superficies podrían perder color o deformarse debido a las altas temperaturas.

## Anillo para woks



Anillo para woks

El anillo para woks, suministrado o disponible como accesorio, destinado al fogón especial para woks proporciona mayor estabilidad para los woks al tener una base redonda.

## ¡NOTA!

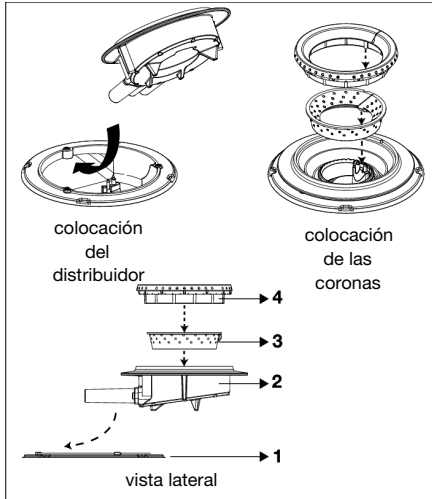
Utilice solo el anillo para wok sobre el soporte para wok en combinación con un wok (base redonda). El anillo para wok se puede decolorar si se usa en el ajuste de dorado.



## Parrilla para cacerolas

Coloque la parrilla para cacerolas en un movimiento vertical, sin arrastrarla por el cristal superior. Utilice las muescas de posicionamiento para colocar la parrilla para cacerolas sobre el cristal superior.

## Posición del fogón para wok



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

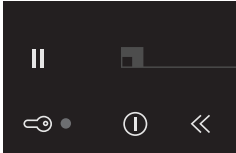
1. Coloque el distribuidor del fogón (2) en la carcasa del fogón (1).
2. Utilice las muescas de posicionamiento para colocar el anillo interior (3) en el distribuidor del fogón (2).
3. Utilice las muescas de posicionamiento para colocar el anillo exterior (4) en el distribuidor del fogón (2).

# Funcionamiento

## Modo Eco standby

En modo Eco standby, la placa está apagada y usa 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.



### Activación del modo Eco standby

Pulse el botón de llave unos instantes.

*Se escucha una señal.*

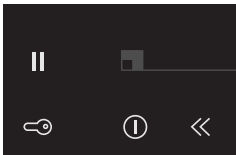
*Cuando el modo Eco standby está activo, la luz roja junto al botón de llave parpadea lentamente.*

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

## Modo Standby

En el modo Standby, la placa de inducción está encendida, pero todas las zonas están apagadas. Puede pasar al modo Standby desde el modo Eco standby o apagando 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 parpadea lentamente.*

Pulse el botón de llave unos instantes para activar el modo Standby.

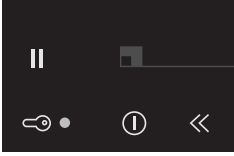
*Escuchará una señal. Todas las luces de la placa están apagadas, excepto posiblemente la del indicador de calor residual "H".*

## ¡CONSEJOS!

La placa utiliza menos de 0,5 vatios en el modo Eco standby. Tras 30 minutos en modo Standby, se activa el modo Eco standby de forma automática para evitar consumo energético innecesario.

## Modo de 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

1. Pulse el botón de llave durante 2 segundos.

*Escuchará una señal doble. Todos los botones están ahora inactivos, salvo el botón de llave.*

*En primer lugar, se activa el modo Eco standby y, a continuación, el modo de bloqueo para niños.*

*La luz roja permanece encendida.*

2. Pulse de nuevo el botón de bloqueo para niños durante 2 segundos para desactivarlo.

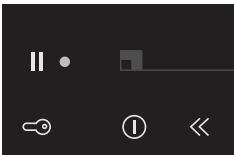
*Se escucha una señal. Ahora la placa está en modo Standby. La luz roja junto al botón de llave se apaga.*

## ¡CONSEJOS!

Active el sistema de bloqueo para niños antes de limpiar la placa, para así evitar que se encienda de forma accidental. Cuando la placa está establecida en el modo de bloqueo para niños, utiliza tan poca energía como cuando se encuentra en modo Standby.

## Pausa

Con la función de pausa, puede pausar la placa entera durante 5 minutos mientras esté cocinando. El suministro de alimentación a la zona de inducción se detiene, sin pérdida de los ajustes. Sin embargo, recuerde que la zona de inducción seguirá caliente durante un tiempo. Por tanto, es preferible retirar los platos delicados de la zona de inducción.



## Activación del modo de pausa

Pulse el botón de pausa una vez. Se escucha una señal doble y la luz roja junto al botón de pausa parpadea.

*Todos los temporizadores fijos/de cocina se detendrán.*

*Todas las zonas de inducción vuelven automáticamente al ajuste 1 o 2; el fogón para wok vuelve al ajuste más bajo.*

*Todos los botones están inactivos, salvo el botón principal y el de pausa. El botón de encendido/apagado de las zonas de inducción individuales también permanece activo, pero reacciona con un retraso de dos segundos para que pueda limpiar el panel de control.*

- Si vuelve a pulsar el botón de pausa en un período de 5 minutos, el proceso de cocción que se ha pausado se reanudará.

Escuchará una señal doble para indicar que la placa reanuda los ajustes que tenía antes de la pausa.

- Si no realiza ninguna acción en 5 minutos:

Todas las zonas de inducción activas se apagarán automáticamente. Después, el botón de pausa sigue parpadeando durante 25 minutos para indicar que el modo de pausa ha finalizado los procesos de cocción.

Transcurrido este tiempo, la placa cambia automáticamente del modo de pausa al modo Eco standby.

# Funcionamiento

## Reconocimiento de un modo

Modo Eco standby	La luz roja junto al botón de llave parpadea lentamente.
Modo Standby	No se ilumina ni una sola luz.
Modo de bloqueo para niños	La luz roja junto al botón de llave se enciende constantemente.
Modo de pausa	La luz roja, situada junto al botón de pausa, parpadea.

## Temporizador/temporizador de cocina



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

### ¡NOTA!

Hay un temporizador/temporizador de cocina para cada zona de inducción.

El temporizador/temporizador de cocina solo se puede vincular a una de las dos zonas de inducción por juego de dos zonas de inducción.

La función de temporizador/temporizador de cocina también se puede utilizar sin activar una zona de inducción auxiliar.



## Encendido del temporizador

1. Pulse el botón de temporizador/temporizador de cocina de la zona de inducción una vez. La pantalla del temporizador se ilumina y se ven tres ceros parpadeando. Debajo aparece un + y un -.

*Si no configura el tiempo con los botones + o -, la función de temporizador comenzará a funcionar de forma automática tras 3 segundos. El tiempo máximo que se puede configurar el temporizador es 9 horas y 59 minutos. La flecha roja que apunta hacia arriba se ilumina y el tiempo aumenta.*

2. Pulse el botón de temporizador/temporizador de cocina de nuevo para apagarlo.

## Encendido del temporizador de cocina

1. Pulse el botón de temporizador/temporizador de cocina de la zona de inducción una vez.
2. Pulse el botón + o - para pasar de la función de temporizador a la función de temporizador de cocina. A continuación, puede establecer el tiempo de cocción deseado con el botón +. A continuación, podrá cambiar la configuración de tiempo utilizando el botón -.  
La flecha de color rojo que apunta hacia abajo se ilumina. El tiempo cuenta hacia atrás.
3. 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, esta se apagará después de que el tiempo programado haya transcurrido. La alarma del temporizador de cocina se apaga y emite una señal audible durante un cuarto de hora que va disminuyendo conforme el tiempo pasa; mientras, «0:00» y la flecha roja 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

1. Encienda el temporizador de cocina.

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

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

# Funcionamiento

## ¡CONSEJOS!

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

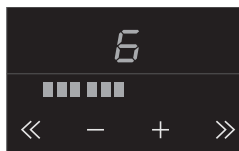
## Encendido o apagado de la señal audible

1. Pulse el botón de encendido/apagado de la parte izquierda dos veces.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón << y el botón + a la vez hasta que escuche un pitido.  
*El pitido se apaga para todos los botones salvo para el de pausa y el de bloqueo para niños.*
3. Utilice la misma combinación de botones para reactivar todos los sonidos.

## ¡NOTA!

Nota: La alarma del temporizador de cocina y la señal audible de los mensajes de error no se pueden desactivar.

## Encendido y configuración eléctrica



1. Pulse el botón de llave.  
*Se escucha una señal.*
2. Coloque la cacerola en el centro de una zona de inducción.  
*La función de detección automática de cacerolas (APd) detecta una cacerola y aparece un símbolo "-" parpadeando en la pantalla. Si no hace nada más, la zona de inducción se apaga automáticamente al cabo de 10 segundos.*
3. Pulse el botón + o -, o el botón << o >> para seleccionar el ajuste deseado. La zona de inducción se enciende automáticamente en el nivel seleccionado (cuando se detecta una cacerola).
  - Si pulsa el botón + o - primero, aparece el nivel 6.
  - Si pulsa el botón >> primero, el nivel 12 + "boost" (turbo) aparece en la pantalla. Este es el nivel de potencia "turbo", que podrá utilizar cuando quiera cocinar rápidamente.
  - Si pulsa el botón << primero, aparece el nivel 1.

### ¡NOTA!

Si la función APd está desactivada, active una zona de inducción con el botón de encendido/apagado.

### **Detección automática de cacerolas (APd)**

Si, después de que se ha encendido la placa, se coloca una cacerola en una zona de inducción inactiva, los controles de funcionamiento correspondientes se iluminan y se puede usar inmediatamente (sin accionar el botón de encendido/apagado). Si la zona de inducción no se enciende al cabo de 10 segundos, se apaga de nuevo sola. Para volver a activarla, retire la cacerola y vuelva a colocarla en la zona de inducción o use el botón de encendido/apagado.

Para volver a activarla, retire la cacerola y vuelva a colocarla en la zona de inducción o use el botón de encendido/apagado.

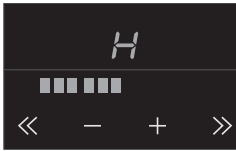
Esta función está activa de forma predeterminada, pero también se puede desactivar. Para ello, desactive la placa y accione el botón de menú y de encendido/apagado en el panel de control izquierdo durante 5 segundos. "APd OFF" aparecerá en la pantalla. Repita este proceso para reactivar la función y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

### ¡NOTA!

Si la placa no detecta una cacerola, con o sin contenido de hierro, después de que se ha establecido un nivel de potencia, la pantalla continúa parpadeando y el área de inducción permanece fría. Si no se coloca ninguna cacerola, con o sin contenido de hierro, en la zona de inducción en un minuto, esta se apagará automáticamente.

# Funcionamiento con inducción

## Indicador de calor residual



Después de su uso, la zona de inducción utilizada puede permanecer caliente durante varios minutos. 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 el botón >> inmediatamente tras haber encendido la zona.

*En la pantalla, aparecerán el nivel 12 y el turbo.*

### Apagado de la función de turbo

*Al seleccionar la función de turbo, en la pantalla aparecerán el ajuste 12 y "boost" (turbo).*

1. Pulse el botón << o el botón -.  
*En la pantalla verá un ajuste inferior.*  
O:
2. Pulse el botón de encendido/apagado de la zona de inducción que desee apagar.  
*Escuchará una sola señal y la pantalla se atenuará. La zona de inducción se ha apagado por completo.*

## ¡NOTA!

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

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

- Las dos zonas de inducción que están una detrás de la otra se influyen mutuamente. Cuando se encienden ambas zonas de inducción al mismo tiempo, automáticamente 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 la zona de inducción añadida posteriormente, de delante hacia detrás, depende del ajuste 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 una al lado de la otra no se afectarán mutuamente.  
Puede seleccionar ambas zonas de inducción con una configuración alta.



## Zonas de Bridge Induction

Las zonas Bridge Induction pueden ser vinculadas entre ellas. Esto crea una gran zona que puede ser usada, por ejemplo, para una gran cacerola de pescado o varias cacerolas con la misma potencia.

- 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.

### Habilitar las zonas Bridge Induction.



1. Coloque una cacerola grande en ambas zonas de inducción para que ambas estén bien cubiertas.
2. Encienda la zona de inducción delantera.
3. Mantenga pulsadas dos teclas al mismo tiempo (durante algunos segundos): el botón << de la zona de Bridge Induction trasera y el botón >> de la zona de Bridge Induction frontal.

*Aparece "br" en la pantalla de la zona trasera. La zona trasera ya no se puede controlar. Ambas zonas se calientan de acuerdo con el ajuste establecido en la zona de inducción frontal.*

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

### Desactivar la conexión de zonas Bridge Induction.

Mantenga pulsadas dos teclas al mismo tiempo (durante algunos segundos): el botón << de la zona de Bridge Induction trasera y el botón >> de la zona de Bridge Induction frontal.

*Las zonas ya no están conectadas. La pantalla de la zona de cocción trasera se atenúa y el ajuste 1 aparece en la pantalla de la zona de cocción delantera.*

O:

Pulse el botón de encendido/apagado de la zona de inducción frontal para apagar ambas zonas.

*Escuchará una sola señal y la pantalla se atenuará. 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.

*Escuchará una sola señal y la pantalla se atenuará.*

- 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 unos instantes para apagar todas las zonas de inducción al mismo tiempo.

*Se escucha una señal. La luz roja junto al botón de llave parpadea lentamente.*

# Funcionamiento con inducción

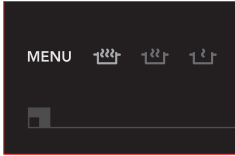
- La placa se encuentra ahora en modo Eco standby (véase también el "modo Eco standby").

## Programas automáticos de cocina

Cada zona de inducción dispone de 6 programas automáticos de cocina. Puede fijar el tiempo de finalización del programa automático de cocina utilizando la función de temporizador de cocina.

Los programas de cocina se basan en cantidades regulares.

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



### Para configurar un programa automático

*La zona de inducción está encendida.*

1. Pulse el botón de menú.  
*Se iluminan seis iconos, uno es más brillante que el resto.*
2. 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.*

Cuando haya un programa de cocina automático activo, utilice los siguientes botones para volver al proceso de cocina manual: <>.

## ¡NOTA!

Atención! Los programas de cocina no funcionan si las zonas están unidas.



### Función de cocinar/calentar

Con esta función, se consigue que lo que esté en la cacerola llegue al punto de ebullición (100 °C) y continúe hirviendo. Cuando el contenido se está cocinando o se tenga que añadir la comida, escuchará una señal. Esta función solo tiene efecto sin poner la tapadera sobre la cacerola.



### 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.



## Función de calentar

La temperatura del plato se mantiene automáticamente en un valor constante de entre 70 °C y 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.



## Función de wok

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



## Función de dorar

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

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



## Función de grill

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

# Funcionamiento con inducción

## 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.

### 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.
- función wok.

### Utilice los ajustes 9 y 10 para:

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

### Utilice los ajustes 7 y 8 para:

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

### Utilice los ajustes del 4 al 6 para:

- cocinar;
- descongelar verdura;
- freír filetes gruesos de carne;
- vapor.

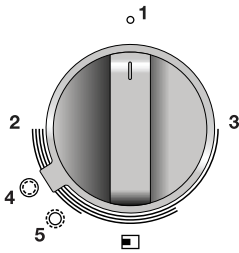
### Utilice los ajustes del 1 al 3 para:

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

# Funcionamiento del fogón para wok

## Encendido y ajuste

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



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

## ¡NOTA!

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

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

## Limpeza del cristal superior

### ¡CONSEJOS!

Active el bloqueo para niños antes de limpiar la placa.

#### **Limpeza 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.

## Limpeza de los componentes del fogón

### ¡NOTA!

No meta las piezas de los fogones en el lavavajillas.

El detergente para lavavajillas puede corroer las piezas de los fogones.

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

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

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

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

### ¡CONSEJOS!

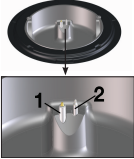
En el sitio web encontrará más instrucciones de mantenimiento y limpieza.

## Información general

### ¡NOTA!

Si observa una grieta en el cristal superior (por pequeña que sea), apague la placa inmediatamente, desenchúfela y cierre el suministro de gas.

Luego, póngase en contacto con el servicio técnico.

Síntoma	Causa posible	Solución
<b>Fogón especial para woks</b>		
Huele a gas cerca del electrodoméstico.	La conexión del electrodoméstico tiene una fuga.	Cierre la válvula de suministro de gas. Póngase en contacto con el instalador.
El fogón no se enciende. Código de error F4-066 1) 	Conexión eléctrica incorrecta.	Póngase en contacto con el instalador.
	El fusible está defectuoso o está desconectado en la caja de fusibles.	Sustituya el fusible o conecte el fusible automático de nuevo en la caja de fusibles.
	La bujía (1) está sucia o húmeda.	Limpie y seque la bujía.
	Las piezas del fogón no están colocadas correctamente.	Utilice las muescas de posicionamiento para juntar las piezas del fogón.
	Las piezas del fogón están sucias o húmedas.	Limpie o seque las piezas del fogón. Asegúrese de que los agujeros de salida están abiertos.
	La válvula principal de suministro de gas está cerrada.	Abra la válvula principal del gas.
	Fallo en el suministro de gas.	Consulte a su proveedor de gas.
	La bombona o tanque de gas están vacíos.	Conecte una bombona nueva o rellene el tanque.
	Usa un tipo de gas incorrecto.	Asegúrese de que el gas que está utilizando es apropiado para el electrodoméstico. Póngase en contacto con el instalador si no lo fuera.

# Fallos

Tabla continuada de la última página

Síntoma	Causa posible	Solución
El fogón no se enciende uniformemente.	Las piezas del fogón no están colocadas correctamente.	Utilice las muescas de posicionamiento para juntar las piezas del fogón.
	Las piezas del fogón están sucias o húmedas.	Limpié o seque las piezas del fogón. Asegúrese de que los agujeros de salida están abiertos.
	Usa un tipo de gas incorrecto.	Asegúrese de que el gas que está utilizando es apropiado para el electrodoméstico. Póngase en contacto con el instalador si no lo fuera.
El fogón se apaga una vez encendido. Código de error F3 <sup>1)</sup>	El termopar (2) está sucio.	Limpié y seque el termopar.
La placa de vidrio de la vitrocerámica está rota		Cierre la llave principal del gas y desenchufe el electrodoméstico. Póngase en contacto con el instalador.
		Atención: No arroje una placa de vidrio de vitrocerámica rota en el contenedor de reciclaje de vidrio, dépositela en un punto limpio municipal.
Otros códigos de error.		Póngase en contacto con el servicio técnico.

<sup>1)</sup> Código de error de restablecimiento: encienda y apague la placa con el botón de llave. Luego, encienda la zona de gas con el control deslizante.



## Información respecto a la regulación (UE) 66/2014 Medidas respecto a EN60350-2/EN 30-2-1

Identificación del modelo	HIG1995AB	HIG1995AF
Tipo de placa	Cocina de gas-inducción	Cocina de gas-inducción
Número de zonas o áreas de cocina eléctrica	4	4
Tecnología de calentamiento	Zonas o áreas de inducción	Zonas o áreas de inducción
Para zonas o áreas de inducción no circulares: la longitud y el ancho del área de superficie útil por zona o área de inducción eléctrica calentada	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm
Consumo de energía por zona o área de inducción calculada por kg ( $EC_{\text{cocción eléctrica}}$ ) en Wh/kg	188,8	188,8
Número de fogones	1	1
Eficiencia energética por fogón ( $EE_{\text{por fogón}}$ ) en %	56,5	56,5

## Seguridad

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


- Solo puede conectar este electrodoméstico un instalador autorizado.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución eléctrica (tensión, frecuencia, naturaleza del gas y presión de gas) y los ajustes del electrodoméstico son compatibles.
- En la tarjeta de identificación del electrodoméstico encontrará la tensión, la potencia, el tipo de gas y el país para el que se ha diseñado el electrodoméstico.
- 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.

## Conexión eléctrica

- El electrodoméstico tiene que estar conectado a tierra.
- La conexión eléctrica debe cumplir las normativas nacionales y locales.
- En los electrodomésticos de clase I, verifique que el sistema eléctrico de su hogar proporcione una conexión a tierra adecuada.
- Se debe poder acceder a la toma de corriente y al enchufe en todo momento.
- Si un electrodoméstico estacionario no está equipado con un cable y un enchufe de alimentación o con otros medios para su desconexión de la red de suministro, que posean una separación de contactos en todos los polos para permitir la desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III, los medios de desconexión deberán estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado. Esto también se aplica a aquellos electrodomésticos que poseen cable y enchufe de alimentación, pero en los que no se puede acceder al enchufe una

vez que el electrodoméstico está instalado. El uso de un interruptor de corte omnipolar con una separación de contactos de al menos 3 mm instalado en el cableado fijo cumplirá este requisito.

- El cable de conexión debe colgar libremente y no debe instalarse a través de un cajón.
- Para conectarlo, utilice un cable autorizado con los diámetros de cable correctos y adecuados para la conexión. La funda del cable debe ser de goma (preferiblemente de las clases H05V2V2 o H07V2V2).
- Antes de conectar el electrodoméstico, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características se ajuste al voltaje en su red eléctrica.
- La conexión debe ajustarse a la corriente y los fusibles.
- El electrodoméstico no se debe conectar a la red mediante un zócalo para varios enchufes o una extensión de corriente, dado que no se podría garantizar el uso seguro del equipo.
- Después de la instalación, las partes conductoras de corriente eléctrica y las partes aisladas deberán estar protegidas contra el contacto.

•  ¡ADVERTENCIA!

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

## Conexión de gas

- Conexión de gas 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 solo FR).
- La conexión debe cumplir con las leyes nacionales y locales. Consulte la etiqueta del electrodoméstico para ver los datos técnicos del gas.
- Este electrodoméstico no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Dicho dispositivo puede instalarse y conectarse de acuerdo con las normas actua-

# Instalación

les de instalación. Debe prestarse especial atención a los requisitos relevantes en materia de ventilación.

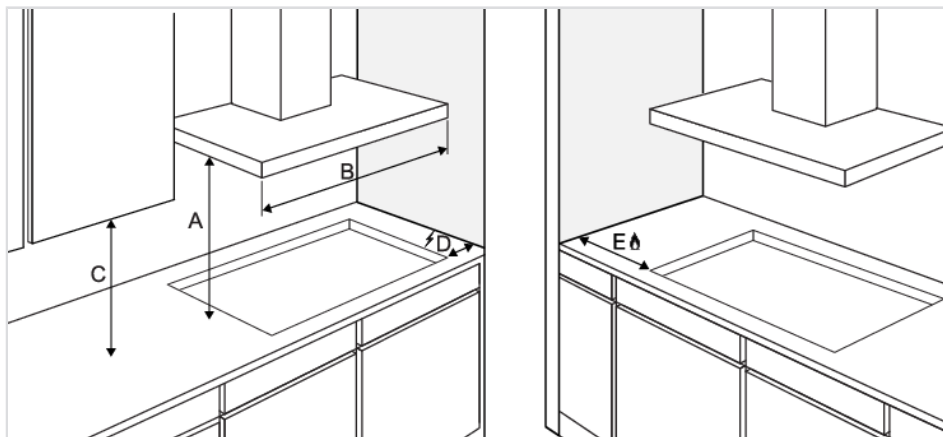
- Recomendamos conectar la cocina al suministro de gas a través de una tubería fija. También es posible conectarla mediante tubería de goma de seguridad que se haya diseñado específicamente para este fin.
- El tubo de detrás del horno debe ser totalmente de metal.
- No se debe doblar nunca la goma de seguridad. Esta tampoco debe entrar en contacto con los elementos de la cocina que estén en movimiento.
- La válvula de suministro de gas debe estar siempre situada en una ubicación de fácil acceso.
- Este aparato no se puede convertir a GLP (no existen kits de conversión disponibles para este modelo).

## **Servicio técnico**

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de comenzar cualquier trabajo de reparación.
- Las piezas defectuosas solo se pueden sustituir por piezas originales. El fabricante solo puede garantizar que las piezas originales cumplen los requisitos de seguridad.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas similares para evitar el peligro de choque eléctrico.

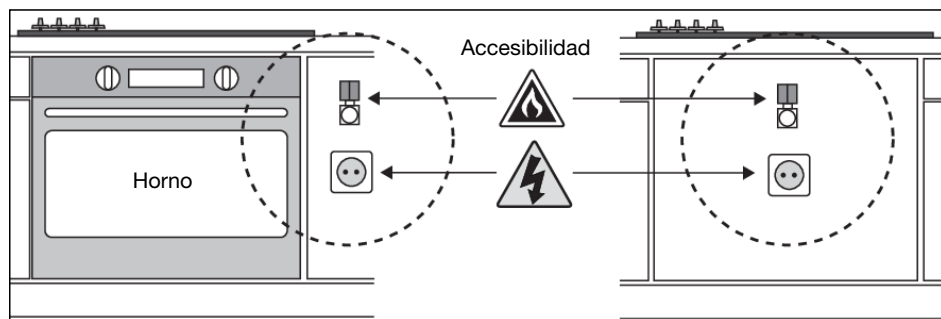
## Preparación para la instalación

### Espacio libre alrededor del electrodoméstico



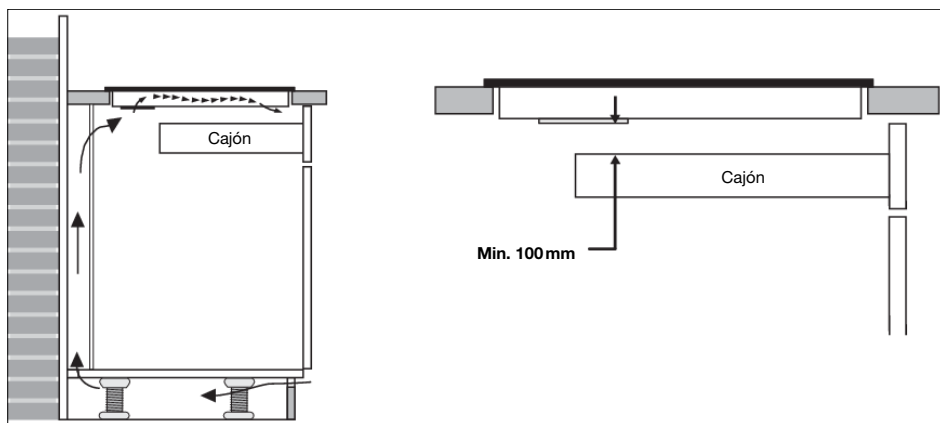
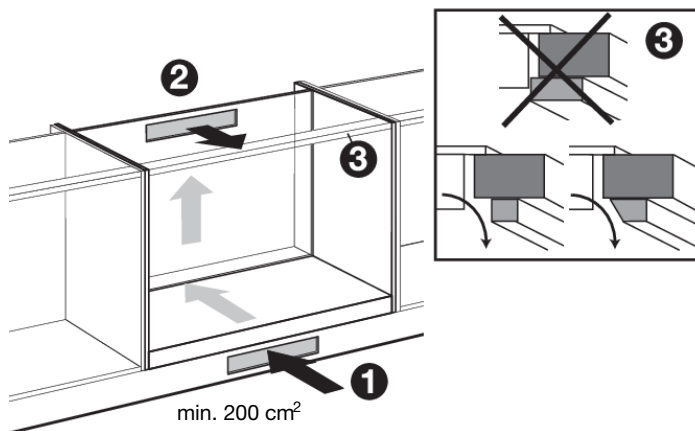
A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)	E (>mm)
650	900	450	50	120

### Accesibilidad



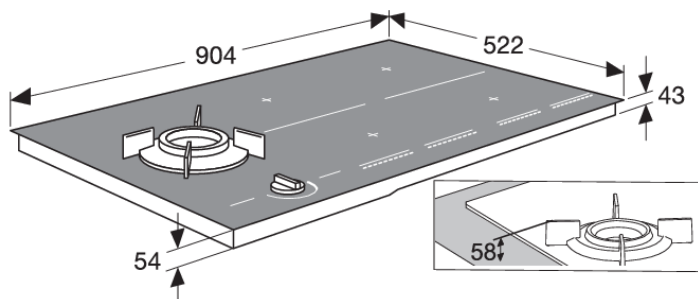
# Instalación

## Ventilación

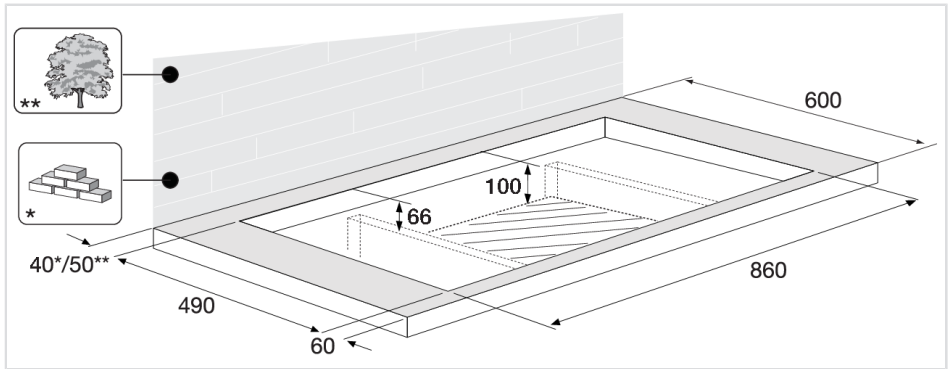


## Instalación empotrada

### Dimensiones del aparato



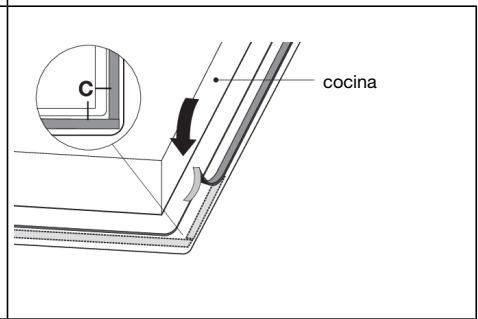
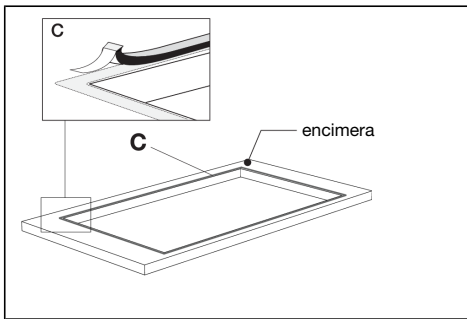
## Corte en la encimera



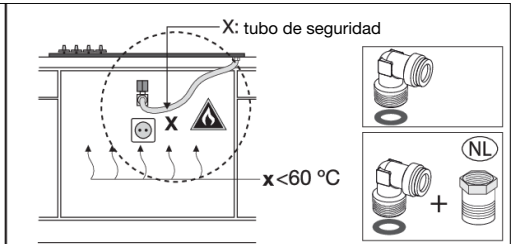
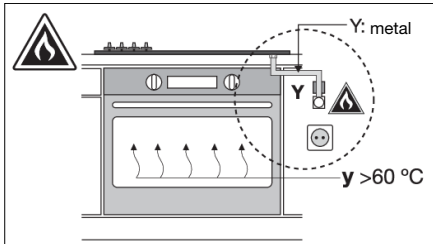
## Cinta adhesiva

Bandeja de goteo de acero inoxidable

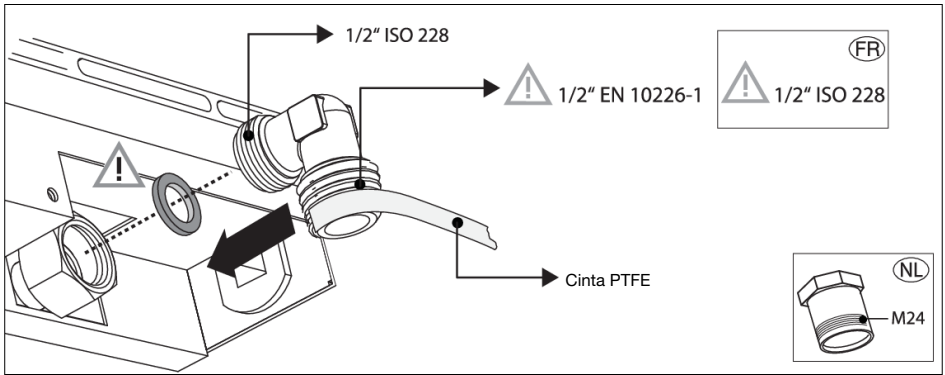
Bandeja de goteo de cristal



## Conexión de gas



# Instalación

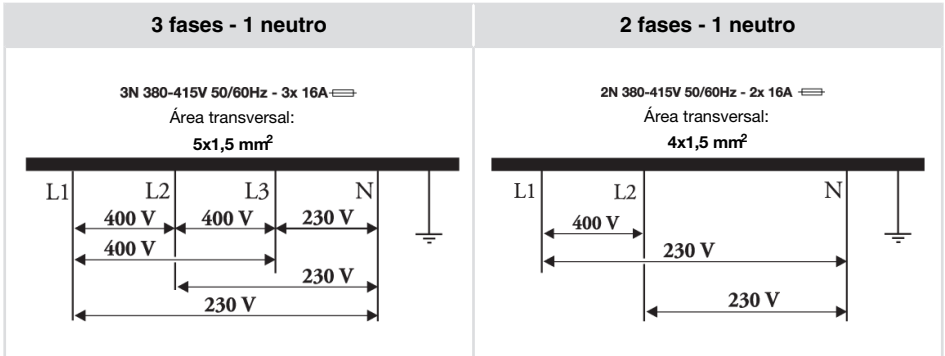


	<b>G20/20 mbar</b>	<b>G30/31 28-30/37 mbar</b>
Fogón especial para woks	6,0 kW	4,5 kW

## ⚠ ¡ADVERTENCIA!

Este aparato no se puede convertir a GLP (no existen kits de conversión disponibles para este modelo).

## Conexión eléctrica

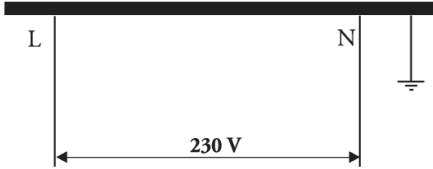




## 1 fase - 1 neutro

1N 220-240V 50/60Hz - 1x 32A

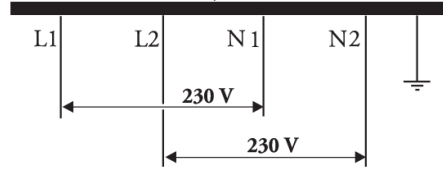
Área transversal:  
3x4 mm<sup>2</sup>



## 2 fases - 2 neutro (solamente NL)

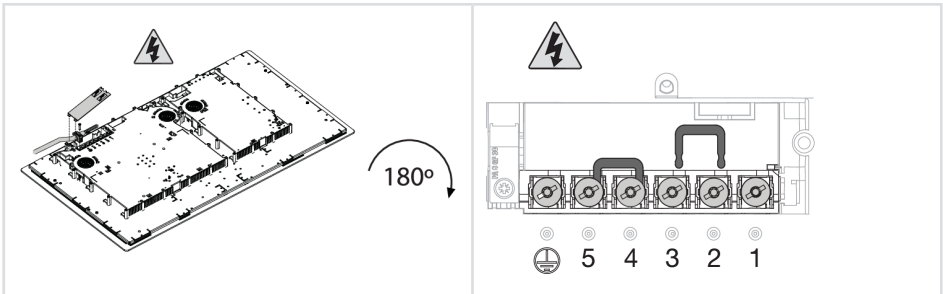
2-2N 230V 50Hz - 2x 16A

Área transversal:  
5x1,5 mm<sup>2</sup>



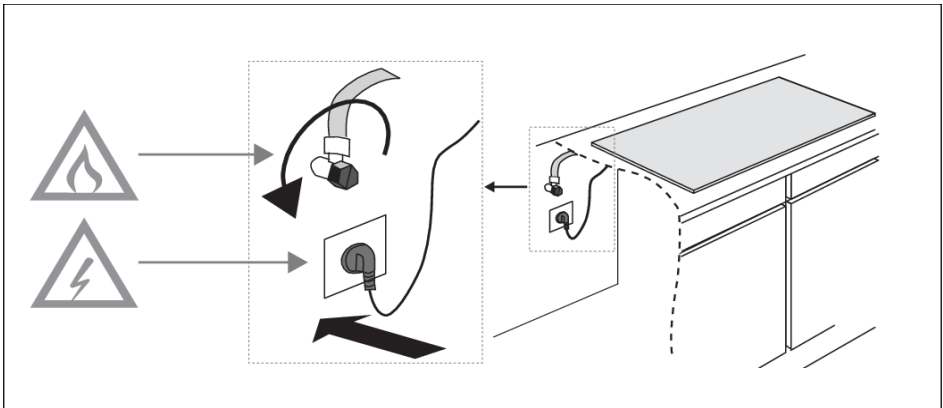
### ¡NOTA!

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



Connected load	L1	L2	L3	Total load
	3700 W	3700 W	20 W	7420 W

## Conexión y comprobación



# Instalación

 ¡ADVERTENCIA!

Compruebe si las conexiones son estancas al gas

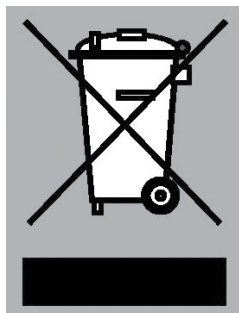
## Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje

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

El embalaje del electrodoméstico es reciclable. Puede haberse utilizado:

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

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



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

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

### ¡NOTA!

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



### Declaración de conformidad

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

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

Pegue la tarjeta de identificación del electrodoméstico aquí.

 **ASKO**

Inspired by Scandinavia

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



867035-a8



*Reservado el derecho a hacer modificaciones.*