ASKO

Instrucciones de uso

Placa de inducción

HI1655MF / SIVK6ETA

Pictogramas utilizados

Información importante

Consejo

ÍNDICE

Su placa de inducción

Introducción 4
Panel de control 5
Descripción 6

Seguridad

Seguridad de la temperatura 7
Limitador del tiempo de cocción 7

Uso

Uso de los controles táctiles 8
Cocina de inducción 8
Cómo funciona la inducción 9
Ruidos de inducción 9
Cacerolas 10

Funcionamiento

Encendido de la placa y ajuste de la potencia 12
Indicador de calor residual 12
Función de turbo 13
Dos zonas de cocción, una delante de la otra 13
Cómo funcionan las zonas de inducción Bridge 14
Apagado 14
Modo en espera (Standby) 15
Modo Eco standby 15
Bloqueo para niños 16
Pausa 17
Reconocimiento de un modo 17
Temporizador/temporizador de cocina 18
Apagado y encendido del pitido 20
Programas automáticos de cocina 20
Cocina saludable 23
Ajustes de cocción 24

Mantenimiento

Limpieza 25

Localización y resolución de problemas

General 26
Tabla de resolución de problemas 26

Datos técnicos

Información respecto a la regulación 66/2014 (UE) 28

Aspectos medioambientales

Eliminación del embalaje y el electrodoméstico 29

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. Dado que, además, es posible configurar en un nivel de potencia elevado, los alimentos empiezan a hervir rápidamente. El amplio espacio existente entre las zonas de cocción permite cocinar con comodidad.

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. Esto significa que no se puede 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 un indicador de calor residual que muestra las zonas de cocción que aún están calientes.

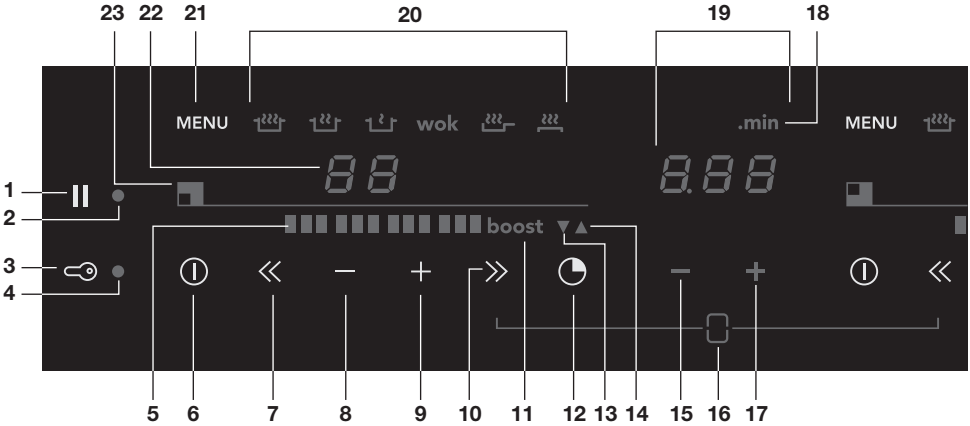
En este manual se describe cómo hacer el mejor uso posible de la cocina de inducción. Además de información sobre el funcionamiento, también encontrará información general que podrá serle de utilidad cuando utilice el electrodoméstico. Asimismo, encontrará tablas de cocción y consejos de mantenimiento.

Antes de utilizar el electrodoméstico, lea detenidamente este manual y guárdelo en un lugar seguro para consultas futuras.

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

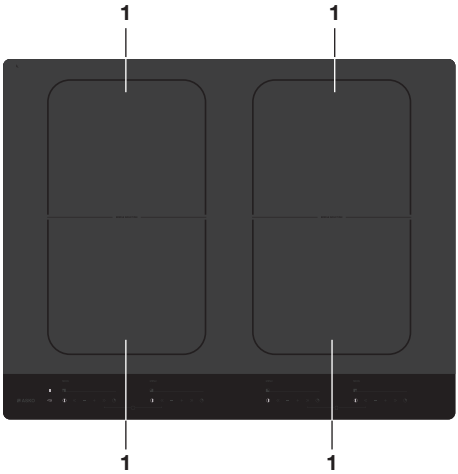
¡Disfrute de la cocina!

Panel de control



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

Descripción



1. Zona adaptable 180 x 220 mm 3,7 kW (zonas que pueden conectarse)

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

Seguridad de la temperatura

- Un sensor mide continuamente la temperatura de determinadas partes de la placa. Cada zona de cocción incorpora un sensor que mide la temperatura de la parte inferior de la cacerola, para evitar un posible sobrecalentamiento cuando se evapora todo el líquido. En caso de temperaturas demasiado altas, se reduce la potencia o se apaga la placa automáticamente.

Limitador del tiempo de cocción

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

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

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

Configuración	**La configuración 12 se activará automáticamente en la zona de cocción tras:**
función de turbo	10 minutos

Uso de los controles táctiles

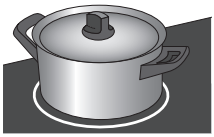
Puede que tarde algún tiempo en habituarse a utilizar los controles táctiles si está acostumbrado a otros controles (rotatorios). Ponga la yema del dedo en el control para lograr los mejores resultados.
No tiene que hacer presión.

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

Cocina de inducción

La cocina de inducción es rápida

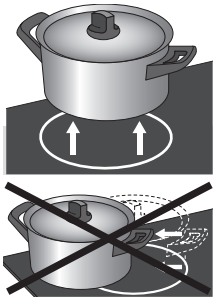
- Al principio se sorprenderá de la velocidad de la cocina por inducción. Sobre todo en configuraciones altas, los alimentos y líquidos hierven muy rápidamente. Es mejor no dejar cacerolas sin vigilancia para evitar que su contenido hierva más de la cuenta hasta desbordar el recipiente o evaporarse.



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

La potencia se ajustará

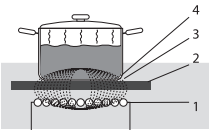
- Cuando se cocina con inducción, únicamente se utilizarán las zonas en la que se apoyen las cacerolas. Si utiliza una cacerola pequeña sobre una zona de mayor tamaño, la potencia se ajustará al diámetro de dicha cacerola. La potencia será entonces inferior y los alimentos que se encuentren en la cacerola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



Atención

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

Cómo funciona la inducción



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

Se genera un campo magnético en el electrodoméstico. Al colocar una cacerola con una base de hierro en una zona de cocción, 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 cocción no se calientan más que las 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 cocción está bastante más fría que en placas de cerámica o cocinas de gas. La zona de cocción se enfría rápidamente cuando se retira una cacerola.

Ruidos de inducción

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

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

Ruido del ventilador

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

Función de encendido automático

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

Cacerolas

Cacerolas para cocina de inducción

La cocina de inducción exige un tipo determinado de cacerolas.

Atención

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

Consejo

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

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

Para los programas automáticos de cocción, se aconseja utilizar las cacerolas recomendadas por ASKO.

Atención

Tenga cuidado con las cacerolas esmaltadas con chapa de acero:

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

Atención

No utilice nunca cacerolas con una base deformada. Cabe la posibilidad de que las bases huecas o redondeadas interfieran en el funcionamiento de la protección del sobrecalentamiento, por lo que el electrodoméstico se calentaría en exceso. Esto puede provocar que la superficie superior de cristal 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 del fondo de la cacerola debe ser como mínimo de 12 cm. Obtendrá resultados óptimos si utiliza una cacerola con el mismo diámetro que la zona de cocción. Si la cacerola es demasiado pequeña, la zona no funcionará.
La longitud de la parrilla de pescado (oval), utilizada en la zona vario, debe ser como mínimo de 22 cm.

Ollas a presión

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

Encendido de la placa y ajuste de la potencia

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

1. Coloque la cacerola en el centro de una zona de cocción.
2. Pulse el botón de bloqueo para niños.
   Oirá un único pitido.
3. Pulse el botón de encendido/apagado de la zona de cocción que vaya a utilizar.
   Aparecerá "-" parpadeando en la pantalla y se escuchará un solo pitido. Si no se hace nada más, la zona de cocción se apagará automáticamente tras unos segundos

4. Pulse el botón + o -, o el botón << o >> para seleccionar el ajuste deseado. La zona de cocción 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) aparecerá en la pantalla. Este es el nivel de potencia "turbo", que podrá utilizar cuando quiera cocinar rápidamente.
   - ▹ Si pulsa el botón << primero, aparecerá el nivel 1.

Consejos

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

Detección de cacerolas

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

Indicador de calor residual

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

Función de turbo

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

Encendido de la función de turbo

1. Coloque una cacerola en una zona de cocción.
2. Pulse el botón >> inmediatamente tras haber encendido la zona.
   En la pantalla aparecerán el nivel 12 y "Boost" (turbo).

- Si una zona de cocción 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 cocción respectiva.

Desactivación de la función de turbo

Al activar la función de turbo, en la pantalla aparecerá el indicador del nivel 12 y "Boost" (turbo).

1. Pulse el botón << o el botón -.
   En la pantalla verá un nivel inferior.

O:

2. Pulse el botón de encendido/apagado de la zona de cocción que desee apagar.
   Se oirá un pitido y el nivel desaparecerá del indicador.
   La zona de cocción se ha apagado por completo.

Dos zonas de cocción, una delante de la otra

- Dos zonas de cocción, una delante de la otra, se influyen mutuamente. Cuando se encienden ambas zonas de cocción al mismo tiempo, se comparte la potencia entre ellas. La primera zona de cocción que haya seleccionado se mantiene siempre con el ajuste establecido. El ajuste máximo para las zonas de cocción añadidas posteriormente, de delante hacia detrás, depende de la configuración de la primera zona de cocción. 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 cocción que están una al lado de la otra no se influyen mutuamente. Puede seleccionar ambas zonas de cocción con una configuración alta.
- Si las zonas de inducción están vinculadas, no se podrá utilizar el turbo y no podrán utilizarse las funciones del menú.

Cómo funcionan las zonas de inducción Bridge

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

- Si las zonas están vinculadas, no se podrá utilizar el turbo y no podrán utilizarse las funciones del menú.
- Utilice una parrilla (para pescado) con la que se cubra al menos una de las posiciones centrales de las zonas de inducción.

Activación del modo de unión "Bridge"

1. Coloque una cacerola grande en ambas zonas de inducción para que ambas estén cubiertas.
2. Encienda la parte delantera de la zona de cocción.
3. Mantenga pulsadas dos teclas al mismo tiempo (durante algunos segundos): el botón << de la zona vario trasera y el botón >> de la zona de vario delantera.
   Aparece "BR" en la pantalla en la zona trasera. A continuación utilice el control zonal delantero para fijar el nivel de inducción de ambas zonas.
4. Ajuste el nivel de cocción deseado utilizando el botón + o - , o el botón << o >> de la zona delantera. Ambas zonas se calientan al nivel fijado.

Desactivación del modo de unión "Bridge"

1. Pulse simultáneamente el botón >> en la zona vario frontal y el botón << en la parte trasera de la zona vario para apagar el nivel de unión "Bridge".
   La zona frontal avanza al nivel fijado en la función de unión "Bridge".

O:

2. Pulse el botón de encendido/apagado de la zona de cocción que desee apagar.
   Se oirá un pitido y el nivel desaparecerá del indicador.
   La zona de cocción se ha apagado por completo.

Apagado

Apagado de una zona de cocción

Pulse el botón de encendido/apagado de la zona de cocción que desee apagar.
Se oirá un pitido y el nivel desaparecerá del indicador.

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

Apagado de las zonas de cocción

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

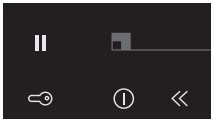
Se oirá un pitido. El indicador de bloqueo para niños, de color rojo, situado al lado del botón de bloqueo para niños, parpadeará muy lentamente.

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

Modo en espera (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 cocción.

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



Cambio de estado de la placa, desde el modo eco standby al modo standby

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

- Pulse el botón de bloqueo para niños durante unos segundos, para activar el modo Standby.
  Se oirá un solo pitido. Todas las luces de la placa están apagadas.

Modo Eco standby

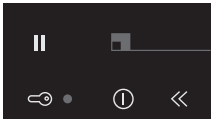
En modo Eco standby, la placa está apagada y utiliza la menor cantidad de energía posible.

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

Sabía que

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

Activación del modo eco standby



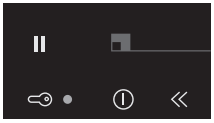
- Pulse el botón de bloqueo para niños.
  Se oirá un solo pitido. El modo eco standby está activo; la luz roja al lado del indicador de bloqueo para niños continúa parpadeando lentamente.

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

Sabía que
Tras 30 minutos en el modo standby, la placa pasará automáticamente al modo eco stand-by, para evitar consumos de energía innecesarios.

Bloqueo para niños

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



Activación del bloqueo para niños

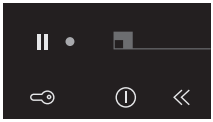
1. Pulse el botón de bloqueo para niños durante dos segundos.
   Se escuchará un pitido doble. Todos los botones quedarán inactivos, salvo el botón de bloqueo para niños. Primero se activa el modo Eco standby y, a continuación, el modo de bloqueo para niños. La luz roja permanece encendida.
2. Para desactivar el bloqueo para niños, pulse el botón de nuevo durante 2 segundos.
   Se oirá un solo pitido. Ahora la placa está en modo Standby. La luz roja junto al botón de bloqueo se apagará.

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

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

Pausa

Con la función de pausa, puede pausar la placa entera 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.



Activar el modo Pausa

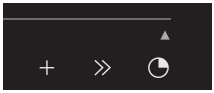
- Pulse el botón de pausa una vez.
  Se oirá un doble pitido, los ajustes pasarán a una configuración inferior y la luz roja, situada junto al botón de pausa se iluminará.
  - ▹ Todos los temporizadores fijos/de cocina se detendrán. Todas las zonas de cocción cambian automáticamente a un ajuste más bajo.
  - ▹ 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 cocción individuales permanecerán activos, pero reaccionarán con un retraso de dos segundos.
- Si vuelve a pulsar el botón de pausa en un período de 5 minutos, el proceso de cocción que se ha pausado se reanudará.
  Se escuchará un pitido doble que indicará que la placa reanuda los ajustes que tenía antes de la pausa.
- Si no hace nada en un período superior a 5 minutos:
  Todas las zonas de cocción activas se apagarán automáticamente. Después, el botón de pausa seguirá 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.

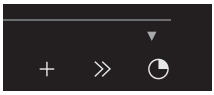
Reconocimiento de un modo

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

Temporizador/temporizador de cocina

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





Función de temporizador	**Función de temporizador de cocina**
Esta función se puede reconocer por la pequeña flecha roja que apunta hacia arriba.	Esta función se puede reconocer por la pequeña flecha roja que apunta hacia abajo.
El tiempo aumenta en la función de temporizador.	El tiempo disminuye en la función de temporizador de cocina.
El temporizador no se puede vincular a una zona de cocción.	El temporizador de cocina se puede vincular a una zona de cocción Esto significa que la zona de cocción 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 rojo -.

Atención

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

Encendido del temporizador

1. Pulse una vez el botón de temporizador/alarma de la zona de cocción.
   Se enciende la pantalla del temporizador y aparecen tres ceros parpadeando. Debajo, aparecerá 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 por el que se puede configurar el temporizador es 9 horas y 59 minutos.
  Se encenderá la flecha roja ascendente y el tiempo aumentará.
2. Vuelva a pulsar el botón de temporizador/alarma de la zona de cocción para apagarlo.

Encendido del temporizador de cocina

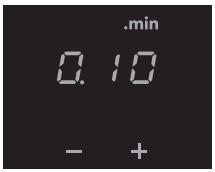
1. Pulse una vez el botón de temporizador/alarma de la zona de cocción.
2. Pulse el botón + o el botón - para pasar de la función de temporizador a la función de temporizador de cocina.
   A continuación, puede establecer el tiempo de cocción deseado con el botón +. Podrá cambiar el tiempo pulsando el botón -.
   La flecha roja pequeña descendente se iluminará. El tiempo se contará hacia atrás.
3. Vuelva a pulsar el botón de temporizador/alarma de la zona de cocción para apagarlo.

Atención

- El temporizador de cocina está vinculado a la zona de cocción si la zona de cocción auxiliar está encendida. El temporizador de cocina se detiene en cuanto la cacerola se retira y se reanuda cuando se coloca de nuevo.
- Si el temporizador de cocina está vinculado a una zona de cocción, esta se apagará después de que el tiempo programado haya transcurrido.
  La alarma del temporizador de cocina emite una señal audible durante un cuarto de hora que va disminuyendo conforme el tiempo pasa; mientras, "0:00" y la flecha roja descendente siguen parpadeando. Pulse de nuevo el botón de temporizador/alarma de la zona de cocción para apagar la alarma del temporizador de cocina. Pulse de nuevo el botón de temporizador/alarma de la zona de cocción, donde la flecha roja descendente sigue parpadeando, o retire la cacerola de la zona para volver a apagar el temporizador.

Fijar el tiempo de cocción

- Encienda el temporizador de cocina.



Botón	x de tiempo adicional cada vez que pulse el botón	Hora
+	x = 1 minuto	0.00 a ...
-	x = 10 segundos	5:00 - 0:00
-	x = 30 segundos	9:00 - 5:00
-	x = 1 minuto	... a 9:00

Tras 9 minutos y 0 segundos ("9:00"), la palabra ".min" aparece bajo la pantalla y los minutos se añaden tras el punto.

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

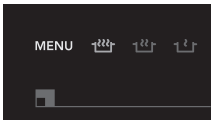
Apagado y encendido del pitido

1. Pulse dos veces el botón de encendido/apagado de la parte izquierda.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón << y el botón + simultáneamente, hasta que oiga un pitido.
   El pitido se desactivará para todos los botones salvo, para el de pausa y el de bloqueo para niños. Nota: La alarma del temporizador de cocina y el pitido de los mensajes de error no se pueden desactivar.
3. Utilice la misma combinación de botones para reactivar todos los sonidos.

Encendido/apagado de la detección automática de cacerolas
Si, después de que se ha encendido la placa, se coloca una cacerola en una zona de cocción inactiva, los controles de funcionamiento correspondientes se iluminan y se puede usar inmediatamente (sin accionar el interruptor de encendido/apagado). Si la zona de cocción no se activa al cabo de 10 segundos, la luz se apaga. Para volver a activarla, retire la cacerola y luego colóquela de nuevo o use el interruptor de encendido/apagado. Esta función está activa de forma predeterminada, pero también se puede desactivar. Para ello, apague la placa y pulse el botón "menú" (6) y el botón de encendido/apagado (21) del panel de control izquierdo, durante 5 segundos. "APd OFF" aparecerá en la pantalla. Repita este proceso para reactivar la función y en la pantalla aparecerá "APd On".

Programas automáticos de cocina

Su placa dispone de 6 programas automáticos de cocina. Puede fijar el tiempo de finalización del programa automático de cocina utilizando la función de temporizador de cocina (véase la página 18). 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 a su gusto.



Para configurar un programa automático
La zona de cocción está encendida.

- Pulse el botón de menú.
  Se iluminará una serie de seis iconos, uno de los cuales brillará más que el resto.

- Pulse de nuevo el botón, o pulse y mantenga pulsado el botón, para ir a la siguiente función del menú.
  El programa de cocción seleccionado se iniciará automáticamente 3 segundos después. Aparece en la pantalla la letra "A" de "automático".

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

Atención
Los programas de cocción y la función de turbo no funcionarán si las zonas están vinculadas.

Función Hervir*/**
Con esta función, se consigue que lo que esté en la cacerola llegue al punto de ebullición (100 ºC) y continúe hirviendo. Oirá un pitido cuando el contenido se esté cociendo y cuando deba añadir comida. Esta función únicamente funciona si la tapa no está en la cacerola.

Plato	Número de personas	Cantidad	Cacerola	Zona	Rellene la sartén para: (comience el proceso de cocina)
Patatas cocidas	6 - 8	1000 - 1400 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. patatas
	9 - 15	1500 - 2200 g	Cacerola grande (Ø 240)	Ø 260 doble	3,5 l incl. patatas
Verdura cocida (dura)	4 - 6	500 - 750 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. verdura
	6 - 8	750 - 900 g	Cacerola grande (Ø 240)	Ø 260 doble	3,5 l incl. verdura
Arroz	4 - 5	400 - 500 g	Cacerola alta (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l solo agua [1)]
Pasta	2 - 3	200 - 300 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l solo agua [1)]
	4 - 6	400 - 600 g	Cacerola grande (Ø 240)	Ø 260 doble	3,5 l solo agua [1)]

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

* *Esta función es más efectiva con las cacerolas recomendadas por ASKO.*
** *Estas funciones del menú son más efectivas si se inician al comienzo del proceso de cocción.*

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

Plato	Cantidad +/-	Cacerola	Zona
Salsa o sopa	1 l	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	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 ºC - 75 ºC. El ajuste para mantener el calor es más efectivo con una tapa sobre la cacerola. Las cantidades mayores y los platos más gruesos se deben remover de vez en cuando. El tiempo máximo de mantenimiento de calor es de 8 horas, a menos que se haya fijado uno inferior con la ayuda de un temporizador.

Plato	Número de personas	Cantidad +/-	Cacerola	Zona
Todos los platos	4	2000 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4000 g	Cacerola grande (Ø 240)	Ø 260 doble

* *Esta función es más efectiva con las cacerolas recomendadas por ASKO.*

Función de wok*/**

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

Plato	Número de personas	Cantidad máxima de carne o pescado / verdura	Cacerola	Zona
Carne, pescado, verdura	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 210 / Vario
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 260 doble

Función Dorar*/**

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

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

Plato	Número de personas	Cantidad	Cacerola	Zona
Carne, pescado	4 - 5	400 - 500 g	Sartén para freír	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Sartén para freír	Ø 260 doble

* *Esta función es más efectiva con las cacerolas recomendadas por ASKO.*

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

Función de grill*/**

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

Plato	Número de personas	Cantidad	Cacerola	Zona
Carne, pescado, verdura	3 - 4	300 - 400 g	Sartén/plancha para asar a la parrilla	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Sartén/plancha para asar a la parrilla	Ø 260 doble

Cocina saludable

Punto de humo de distintos tipos de aceite.

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

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

* *Esta función es más efectiva con las cacerolas recomendadas por ASKO.*

** *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 contenido de la cacerola, la siguiente tabla debe servir solo como una mera 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;
- cocinar tortillas;
- freír patatas cocidas;
- freír alimentos.

Utilice los ajustes 7 y 8 para:

- freír tortitas gruesas y filetes empanados gruesos;
- freír bacon (grasa);
- cocinar patatas crudas;
- hacer tostadas francesas (tipo torrijas);
- freír pescado empanado;
- cocinar pasta;
- freír filetes empanados finos.

Utilice los ajustes de 4 a 6 para:

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

Utilice los ajustes de 1 a 3 para:

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

Limpieza

Consejo

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

Limpieza diaria

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

Manchas persistentes

- Elimine las manchas persistentes con un producto de limpieza suave, por ejemplo, un jabón para lavar platos a mano.
- Elimine las marcas de agua o los restos de cal con vinagre.
- Las marcas de metal (ocasionadas al deslizar las cacerolas) pueden ser difíciles de quitar. Existen productos especiales para tal fin.
- Utilice una espátula de vidrio para eliminar restos de comida. El plástico fundido y el azúcar también se eliminan mejor con un rascador de vidrio.

No utilice nunca

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

General

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

Tabla de resolución de problemas

Si el electrodoméstico no funciona de forma adecuada, esto no significa necesariamente que sea defectuoso. Intente resolver el problema usted mismo comprobando los puntos que figuran a continuación.

Síntoma	**Posible causa**	**Solución**
La pantalla se ilumina cuando se activa la placa por primera vez.	Es la rutina de configuración estándar.	Funcionamiento normal.
El ventilador sigue funcionando durante algunos minutos tras haber apagado la placa.	La placa se está enfriando.	Funcionamiento normal.
Es posible que note un ligero olor las primeras veces que utiliza la placa.	El electrodoméstico se está calentando.	Es normal y desaparecerá tras haber utilizado la placa varias veces. Ventile la cocina.
Se oye un sonido de tictac en la placa.	Esto lo provoca un limitador de capacidad en las zonas delanteras y traseras. El tictac también puede producirse en configuraciones más bajas.	Funcionamiento normal.
Las cacerolas hacen ruido mientras se cocina.	Esto lo provoca el flujo de energía desde la placa al cazo.	Con ajustes altos es muy normal en algunas cacerolas, Ni las cacerolas ni la placa resultarán dañadas.
Ha encendido una zona de cocción pero la pantalla sigue parpadeando.	La sartén que está utilizando no es válida para cocinar por inducción o tiene un diámetro inferior a 12 cm.	Utilice una sartén adecuada (consulte las páginas 10 y 11).

LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Posible causa	Solución
De repente, una zona de cocción ha dejado de funcionar y se ha oído una señal.	El tiempo predeterminado ha concluido.	Apague el pitido al pulsar el botón + o - del temporizador.
La placa no funciona y en el visor no se ilumina nada.	No hay corriente como consecuencia de un cable en malas condiciones o de una conexión defectuosa.	Compruebe los fusibles o la conexión eléctrica (si no hay enchufe).
Se ha fundido un plomo al encender la placa.	Se ha conectado la placa de forma incorrecta.	Compruebe las conexiones eléctricas.
Aparece "br" en la pantalla y los controles táctiles no funcionan.	La función de unión "Bridge" está activada.	Desactive la función.
Código de error F00.	El panel de control está sucio o tiene agua.	Limpie el panel de control.
Código de error F0 incluido F6 y FC.	Generador defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
Código de error F7.	La temperatura ambiente no es buena.	Apague todas las fuentes de calor cercanas a la placa.
Código de error F8 y F08.	Electrodoméstico muy caliente.	Se ha apagado el electrodoméstico debido al sobrecalentamiento. Deje que el electrodoméstico se enfríe y reinícielo utilizando una configuración más baja.
Código de error F9 y/o pitido continuo.	Se ha conectado el electrodoméstico de forma incorrecta o la tensión de la red eléctrica es demasiado alta.	Cambie la conexión.
Código de error F99.	Ha pulsado 2 o más botones a la vez.	No pulse más de un botón a la vez.
Código de error FA.	El voltaje de la conexión es demasiado bajo.	Póngase en contacto con su proveedor eléctrico.
Código de error FAN.	La circulación de aire no es buena.	Asegúrese de que los huecos de ventilación bajo la placa estén abiertos.
Otros códigos de error.	Generador defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico.

Información respecto a la regulación 66/2014 (UE)

Medidas respecto a EN 60350-2

Identificación del modelo	**HI1655MF**
Tipo de placa	Placa de inducción
Número de zonas o áreas de cocina eléctrica	4
Tecnología de calentamiento	Zonas o áreas de inducción
Para zonas de cocina eléctrica: el diámetro del área de superficie útil por zona de cocción eléctrica calentada en cm	-
Para zonas o áreas de inducción no circulares: la longitud y el ancho del área de superficie útil por zona o área de inducción eléctrica calentada	4 22,0X19,0 cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg ($EC_{placa\ eléctrica}$) en Wh/kg	188,8
Consumo de energía por placa calculado por kg ($EC_{placa\ eléctrica}$) en Wh/kg	188,8

Eliminación del embalaje y el electrodoméstico

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

El embalaje del electrodoméstico es reciclable. Puede haberse utilizado:

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

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

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

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

Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y regulaciones europeas, así como con los requisitos recogidos en las normas de referencia.

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

Pegue la tarjeta de identificación
del electrodoméstico aquí.

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

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

ASKO

781034 es (07-19)

781034 / VER 1 / 14-08-2018