



Instrucciones de uso

Placa de inducción

HI1995G / HI9ETA04

HI1975G / HI9DTA04

HI1655G / HI6ETA02

HI1655M / HI6ETA02

HI1355G / HI3DTA03

Pictogramas utilizados:



Información importante



Consejo

CONTENIDOS

Su placa de inducción

Introducción	4
Panel de control	5
Descripción	6

Instrucciones de 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

Encender la placa y ajustar la potencia	12
Indicador de calor residual	12
Boost	13
Dos zonas de inducción, una detrás de la otra	13
Cómo unir las zonas de inducción Vario	14
Apagado	15
Modo Standby	15
Modo Eco standby	15
Bloqueo para niños	16
Pausa	17
Reconocer un modo	17
Temporizador / Temporizador de cocina	18
Apagar y encender el pitido	20
Detección automática de cacerolas	20
Programas automáticos de cocina	21
Función Chef (HI1995G)	21
Cocina saludable	26
Configuraciones	27

Mantenimiento

Limpieza	29
----------	----

Errores

General	30
Tabla de localización y resolución de problemas	30

Aspectos medioambientales

Eliminación del embalaje y del electrodoméstico	32
---	----

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. Además, se puede configurar también a niveles de potencia altos, con lo que se pueden hervir los alimentos rápidamente. El amplio espacio existente entre las zonas de inducción hace que cocinar sea cómodo.

Cocinar en una placa de inducción es distinto a cocinar en un electrodoméstico tradicional. La cocina por inducción emplea un campo magnético para generar calor. Por ello, no podrá utilizar cualquier cacerola.

En la sección Cacerolas encontrará más información al respecto.

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

Este manual describe cómo puede sacar el máximo provecho de su placa de inducción. Además de la información sobre el funcionamiento, también encontrará información general que puede ayudarle a utilizar este producto y consejos sobre tablas de cocción y el mantenimiento.

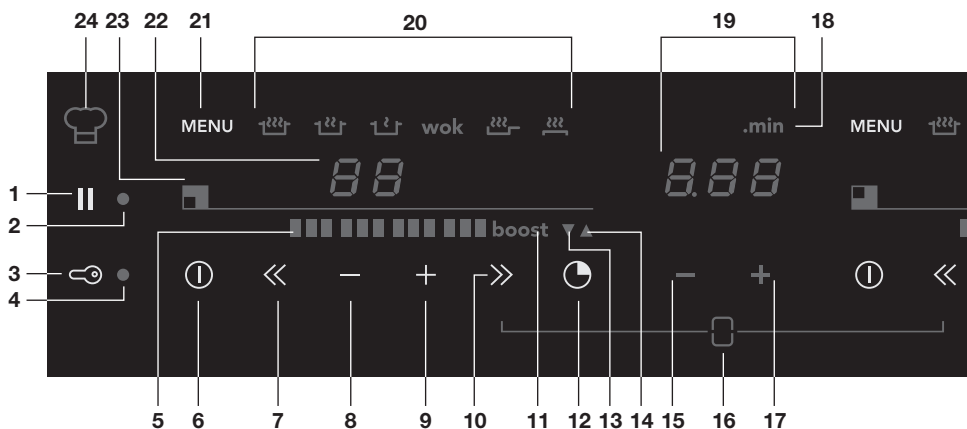
Lea el manual detenidamente antes de utilizar el electrodoméstico y almacene estas instrucciones en un lugar seguro para utilizarlo de referencia en el futuro.

Este manual también sirve como material de referencia para el servicio técnico. **Por lo tanto, pegue la tarjeta de identificación del electrodoméstico en el espacio adecuado en el reverso del manual.** La tarjeta de identificación del electrodoméstico contiene toda la información que el servicio técnico necesitará para responder adecuadamente a sus necesidades y preguntas.

¡Qué disfrute cocinando!

SU PLACA DE INDUCCIÓN

Panel de control

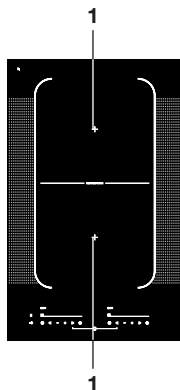


1. Botón Pausa
2. Indicador de pausa
3. Botón Bloqueo para niños/Eco standby
4. Indicador del modo Bloqueo para niños/Indicador del modo Eco standby
5. Indicador del nivel
6. Botón Encendido/apagado
7. Reducir la potencia rápidamente
8. Reducir la potencia
9. Aumentar la potencia
10. Aumentar la potencia rápidamente
11. Boost
12. Botón Temporizador/temporizador de cocina
13. Indicador de reloj de alarma
14. Indicador de tiempo de cocción
15. Botón «Reducir el tiempo»
16. Función de unión (Se conectan dos zonas; esto crea una «gran» zona. Controlar 2 zonas con un deslizador).
17. Botón «Aumentar el tiempo»
18. Indicador de «minutos añadidos»
19. Temporizador/alarma
20. Funciones del menú
21. Botón Menú
22. Indicador de nivel
23. Indicador de la zona de inducción
24. Función Chef

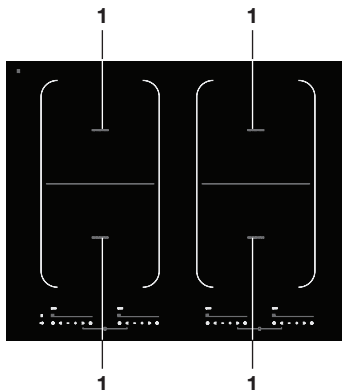
SU PLACA DE INDUCCIÓN

Descripción

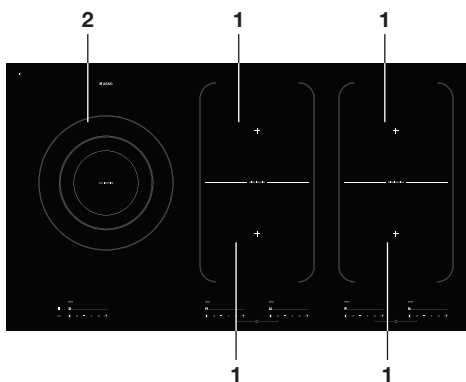
HI1355G



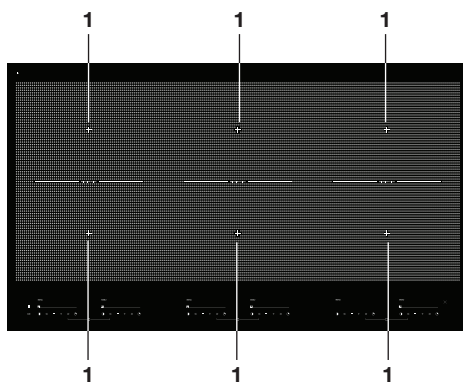
HI1655G/HI1655M



HI1975G



HI1995G



1. Zona adaptable 180 x 220 mm 3,7 kW (zonas que se pueden conectar)
2. Zona de inducción Ø 260 5,5 kW (anillo doble)

Antes de su uso, lea primero las instrucciones de seguridad.

Seguridad de la temperatura

- Un sensor mide en todo momento la temperatura de determinados componentes de la placa. Todas las zonas de inducción están equipadas con un sensor que mide la temperatura de la parte inferior de las cacerolas para evitar todo tipo de riesgo de sobrecalentamiento cuando deje hervir el contenido de la cacerola. 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 inducción 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
Función chef	9 horas

El limitador de tiempo de cocción apaga las zonas de inducción cuando transcurre el tiempo que aparece en la tabla.

Configuración	La configuración 12 se activará automáticamente en la zona de inducción tras:
Boost	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.

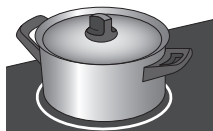
Cocina de inducción

La cocina de inducción es rápida

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

La potencia se ajustará automáticamente

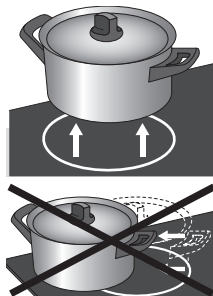
- En caso de la cocina de inducción, es la única parte de la zona sobre la que se apoya la cacerola que se utiliza. Si utiliza una cacerola pequeña sobre una zona de mayor tamaño, la potencia se ajustará automáticamente al diámetro de dicha cacerola. Así, la potencia será inferior y los alimentos que se encuentren en la cacerola tardarán más en hervir.



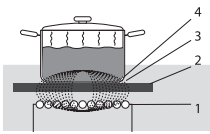
No hay pérdida de calor y las asas se quedan frías con la cocina de inducción.

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.
- Ponga siempre la tapa de la cacerola cuando esté cocinando para evitar perder 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. Si coloca una cacerola con una base de hierro en una zona de inducción, se induce una corriente en la base de la cacerola. Esta corriente inducida genera calor en la base de la cacerola.

Fácil

Los controles electrónicos son precisos y fáciles de ajustar. Si selecciona la configuración más baja, podrá, por ejemplo, fundir chocolate directamente en la cacerola o cocinar ingredientes que normalmente se calientan 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 tarda con otros tipos de cocina.

Limpio

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

Seguro

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

Ruidos de inducción

Ruido de tictac

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

Las cacerolas hacen ruido

Las cacerolas pueden hacer ruido mientras se cocina. Esto lo provoca el flujo de energía desde la placa al cazo. Con ajustes altos esto es muy normal para algunas cacerolas. No dañará ni las cacerolas ni la placa.

El ventilador hace ruido

Este electrodoméstico dispone de un ventilador para aumentar la vida útil de los componentes electrónicos. Si utiliza mucho el electrodoméstico, el ventilador se activa para enfriarlo y, como consecuencia de esto, escuchará un zumbido. El ventilador sigue funcionando durante algunos minutos tras haber apagado la placa.

Función Encendido automático

Cuando esté activa la función Encendido automático (APD, por sus siglas en inglés) escuchará un ruido de tictac, incluso si no se está utilizando la zona.

Cacerolas**Cacerolas para cocinas de inducción**

Las cocinas de inducción exigen un tipo determinado de cacerolas.

**Atención**

- Las cacerolas que haya utilizado para cocinar en una cocina de gas ya no serán 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 llevan la marca de calidad «Class Induction».

**Consejo**

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

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

Es aconsejable utilizar las cacerolas que ASKO recomienda para los programas de cocción automáticos.



Atención

Preste atención a las cacerolas esmaltadas de hoja de acero:

- es posible que el esmalte se quiebre (el esmalte se desprende 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 alto.



Atención

No utilice nunca cacerolas con una base deforme. Cabe la posibilidad de que las bases huecas o redondeadas interfieran en el funcionamiento de la protección del sobrecalentamiento, por lo que el electrodoméstico se calentaría en exceso. Esto puede provocar que la parte superior de vidrio 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 de la garantía.

Diámetro mínimo de la cacerola

El diámetro de la base de la cacerola debe ser al menos de 12 cm. Obtendrá mejores resultados si utiliza una cacerola con el mismo diámetro que la zona de inducción. Si la cacerola es demasiado pequeña la zona de inducción no funcionará.

El largo de una sartén de pescado (ovalada), utilizada en la zona Vario, debe ser al menos de 22 cm.

Ollas a presión

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

Encender la placa y ajustar la potencia

Las zonas de inducción tienen 12 niveles. Al lado hay un nivel «Boost».

1. Coloque una cacerola en el centro de una zona de inducción.
2. Pulse el botón Bloqueo para niños.

Oirá un único pitido.

3. Pulse el botón encendido/apagado de la zona de inducción que vaya a utilizar.

Aparece '-' parpadeando en el visor y escuchará un pitido. Si no se hace nada más, la zona de inducción se apagará automáticamente tras unos segundos

4. 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 de + o - primero, aparece el nivel 6.
 - ▶ Si pulsa el botón >> primero, el nivel 12 + «Boost» aparece en el visor. Este es el nivel de potencia «Boost», que podrá utilizar cuando quiera cocinar rápidamente (véase la página 14).
 - ▶ Si pulsa el botón de << primero, aparece el nivel 1.



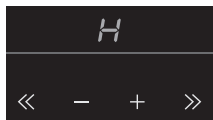
Consejos

- 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 el botón << , - , + o >> para fijar el nivel de potencia deseado con mayor rapidez.

Detección de cacerolas

Si la placa no detecta una cacerola (ferrosa) tras configurar su alimentación, el visor parpadeará y la placa se quedará fría. Si no se coloca ninguna cacerola (ferrosa) en un minuto, la zona de inducción se apagará automáticamente (consulte también las páginas 11 y 12 «Cacerolas»).

Indicador de calor residual



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

Boost

Puede utilizar la función «Boost» para cocinar al nivel máximo de potencia durante un periodo breve de tiempo (máx. 10 minutos). Transcurridos estos minutos, la potencia se reducirá a la configuración 12.



Encendido de la función «Boost»

1. Coloque una cacerola en una zona de inducción.
2. Pulse el botón >> inmediatamente tras haber encendido la zona.
En el visor, aparecerá entonces el nivel 12 y la función «Boost».

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

Apagado de la función «Boost»

Al seleccionar la función «Boost», en el visor aparecerá el indicador del nivel 12 y la función «Boost».

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

O:

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

Hay dos zonas de inducción, una delante de la otra.

- Las dos zonas de inducción, una delante de la otra, tienen un efecto entre sí. Cuando se encienden ambas zonas de inducción al mismo tiempo se comparte la potencia entre ellas. La primera zona de inducción que haya seleccionado se mantendrá a la potencia establecida en todo momento. El ajuste máximo para las zonas de inducción añadidas posteriormente, de delante hacia detrás, depende de la configuración de la primera zona de inducción. Cuando haya llegado a la mayor cantidad de combinaciones de configuraciones de inducción, la última configuración seleccionada se iluminará y se seleccionará automáticamente la mayor configuración posible.
- Dos zonas de inducción que están al lado no se influyen mutuamente. Puede seleccionar ambas zonas de inducción con una configuración alta.
- Si las zonas Vario están unidas, no se pueden fijar en boost y no se pueden utilizar las funciones del menú.

Cómo unir las zonas de inducción Vario

Las zonas de inducción Vario se pueden unir (combinar) mutuamente. Esto crea una zona amplia que se puede utilizar, por ejemplo, para una gran sartén de pescado o una cacerola grande.

- Si las zonas Vario están unidas, no se pueden fijar en Boost y no se pueden utilizar las funciones del menú.

Utilice una sartén (de pescado) cuando se cubra al menos una de las posiciones centrales de las zonas Vario.

Activar el modo de unión

1. Coloque una cacerola grande en las dos zonas de inducción para que ambas estén cubiertas.
2. Encienda la parte delantera de la zona de inducción.
3. Mantenga pulsadas dos teclas al mismo tiempo (durante unos segundos): primero pulse el botón << en la zona trasera de Vario e inmediatamente el botón >> en la zona delantera de Vario. *Aparece «BR» en el visor en la parte trasera. A continuación, utilice el control de la zona delantera 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 establecido.



Desactivar el modo de unión

1. Pulse simultáneamente el botón >> en la zona delantera de Vario y el botón << en la parte trasera de la zona Vario para apagar el nivel «unión».

La zona delantera avanza al nivel fijado en la función unión.

O:

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

Oírás un pitido y el nivel desaparecerá del visor.

La zona de inducción se ha apagado por completo.

Apagado

Apagado de una zona de inducción

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

Oirá un pitido y el nivel desaparecerá del visor.

- Al apagar todas las zonas de inducción de esta forma, la placa pasa por defecto al modo Standby (véase también el «modo Standby»).

Apagado de todas las zonas de inducción

Pulse el botón Bloqueo para niños para apagar a la vez todas las zonas de inducción.

Oirá un pitido. El indicador del modo Bloqueo para niños, de color rojo y situado al lado del botón Bloqueo para niños parpadeará muy lentamente.

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

Modo Standby

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

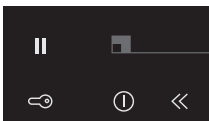
Puede empezar a cocinar inmediatamente, desde el modo Standby, si pulsa el botón encendido/apagado de la zona de inducción deseada.

Activar el modo Standby desde el modo Eco standby

El indicador del modo Bloqueo para niños, de color rojo, continuará parpadearo lentamente.

- Pulse el botón Bloqueo para niños durante unos segundos para activar el modo Standby.

Se oirá un pitido. Todas las luces de la placa están apagadas.



Modo Eco standby

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

También puede activar el modo Eco standby desde el modo Standby cuando las zonas de inducción sigan activas.



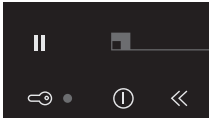
Sabía que

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

Activar el modo Eco standby

- Pulse el botón Bloqueo para niños.

Se oirá un pitido. El modo Eco standby está activo y el indicador rojo al lado del botón Bloqueo para niños continuará parpadeando lentamente.



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



Sabía que

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

Bloqueo para niños

Su placa de inducción dispone de un sistema de bloqueo para niños que le permite bloquearla. Esto impide que se encienda de forma involuntaria.

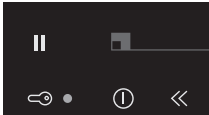
Activar el Bloqueo para niños

1. Pulse el botón Bloqueo para niños dos segundos.

Se oirá un pitido doble. Todos los botones están inactivos salvo el botón Bloqueo para niños. En primer lugar, se activa el modo Eco standby y, a continuación, el modo Bloqueo para niños. La luz roja está constantemente encendida.

2. Pulse el botón de nuevo durante dos segundos para apagar el Bloqueo para niños.

Se oirá un pitido. Ahora la placa está en modo Standby. La luz roja junto al botón Bloqueo para niños se apagará.



Consejo

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

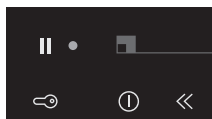


Sabía que

Cuando la placa está en modo Bloqueo para niños, utiliza tan poca energía como cuando se encuentra en modo Standby.

Pausa

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



Activar el modo Pausa

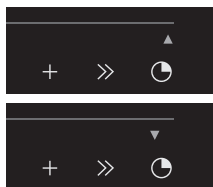
- Pulse el botón Pausa una vez.
Se oirá un doble pitido, la potencia seleccionada disminuirá y la luz roja que se encuentra junto al botón Pausa se iluminará.
 - ▷ Todos los temporizadores fijos/de cocina se detendrán.
La configuración de potencia de todas las zonas de inducción disminuirá.
 - ▷ Todos los botones no están activos salvo el botón Bloqueo para niños y el botón Pausa.
 - ▷ El botón Encendido/apagado de las zonas de inducción individuales también permanecerán activos, pero reaccionarán con un retraso de dos segundos.
- Si vuelve a pulsar el botón Pausa en un período de 5 minutos, el proceso de cocción que se ha pausado se reanudará.
Se oirá un doble pitido, la placa reanuda la misma configuración que estaba establecida antes de la pausa.
- Si no hace nada en un período de 5 minutos:
Todas las zonas de inducción activas se apagarán automáticamente. Después de esto, el botón Pausa permanecerá encendido durante 25 minutos para indicar que el modo Pausa ha finalizado los procesos de cocción. Se activará de forma automática el modo Eco standby desde el modo Pausa tras 25 minutos.

Reconocer un modo

El modo Standby	No hay ninguna luz encendida.
El modo Eco standby	El indicador rojo al lado del botón Bloqueo para niños continuará parpadeando lentamente.
El modo Bloqueo para niños	La luz roja junto al botón Bloqueo para niños estará encendida continuamente.
El modo Pausa	La luz roja, situada junto al botón Pausa, parpadea.

Temporizador / Temporizador de cocina

El botón Temporizador/alarma de cada zona de inducción tiene dos funciones:



La función Temporizador	La función 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.
Aumentará el tiempo de la función Temporizador.	Se reducirá el tiempo de la función 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 Temporizador, la función Temporizador se activa automáticamente tras 3 segundos si no hace nada.	Se puede acceder a la función Temporizador de cocina desde la función Temporizador pulsando el botón rojo + o -.

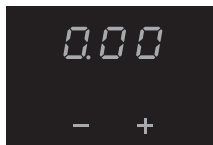


Atención

- Para un juego de dos zonas de inducción (frontal y trasera) hay un temporizador/temporizador de cocina disponible. En caso de una 5ª zona de inducción esta zona tiene su propio temporizador/temporizador de cocina.
- 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 Temporizador/temporizador de cocina también se puede utilizar sin activar una zona de inducción auxiliar.

Activar el Temporizador

1. Pulse el botón Temporizador/alarma de la zona de inducción una vez. *El visor del temporizador se ilumina y verá tres ceros parpadeando. Debajo de esto aparece + y -.*
 - Si no configura el tiempo con los botones + o -, el temporizador se activará automáticamente tras 3 segundos. El tiempo máximo del temporizador es de 9 horas y 59 minutos. *Se ilumina la flecha roja que apunta hacia arriba y aumenta el tiempo.*
2. Vuelva a pulsar el botón Temporizador/alarma de la zona de inducción para apagarlo.



Activar el Temporizador de cocina

1. Pulse una vez el botón Temporizador/alarma de la zona de inducción.
2. Pulse el botón + o - para pasar de la función Temporizador a la función Temporizador de cocina. Seleccione entonces el tiempo de cocción que desee pulsando el botón +. A continuación, podrá cambiar el tiempo fijado con el botón -.
Se ilumina la flecha roja que apunta hacia abajo. Empieza la cuenta atrás.
3. Vuelva a pulsar el botón Temporizador/alarma de la zona de inducción para apagarlo.



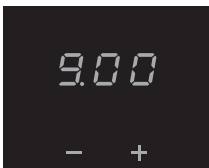
Atención

- El temporizador de cocina está vinculado a la zona de inducción si la zona de inducción auxiliar está encendida. El temporizador de cocina se detiene en cuanto se quita la cacerola y se reanuda cuando se vuelve a colocar encima.
- Si el temporizador de cocina está vinculado a una zona de inducción, dicha zona se apagará cuando haya transcurrido el tiempo establecido.

La alarma del temporizador de cocina emite un sonido durante un cuarto de hora mientras disminuye a medida que pasa el tiempo y mientras se muestre «0,00» y la flecha que apunta hacia abajo siga parpadeando. Vuelva a pulsar el botón Temporizador/alarma de la zona de inducción para apagar la alarma del temporizador de cocina. Vuelva a pulsar el botón Temporizador/alarma de la zona de inducción cuando la flecha roja que apunta hacia abajo parpadee, o quite 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	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 el visor y los minutos se añaden tras el punto.



Consejo

Pulse y mantenga pulsado el botón + o – para seleccionar el tiempo de cocción deseado más rápido.

Apagar y encender el pitido

1. Pulse el botón Encendido/apagado en 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. 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.

Activar y desactivar la detección automática de cacerolas

Si, después de haber activado la placa, se coloca una cacerola en una zona de inducción inactiva, los controles de funcionamiento correspondientes se iluminan y se podrá utilizar de forma inmediata (sin tener que encenderla o apagarla).

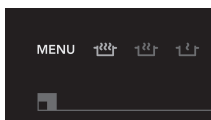
Si la zona de inducción no se ha activado en 10 segundos, se apagará la luz. Se puede volver a activar quitando la cacerola y, a continuación, volviendo a colocarla o encendiendo y apagando la placa.

Esta función está activada de forma predeterminada, pero también se puede desactivar. Esto se hace apagando la placa y trabajando con el «menú» (6) y el «botón Encendido/apagado» (21) en el panel de control de la izquierda durante 5 segundos. Aparecerá «APd OFF» en el visor.

Al repetir este proceso, la función se puede reactivar y aparecerá «APd On» en el visor.

Programas automáticos de cocina

Su placa dispone de 6 programas automáticos de cocina. Puede fijar el tiempo de finalización del programa de cocina automático utilizando la función 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 modificar los ingredientes/cantidades según el gusto.



Para configurar un programa automático

La zona de inducción está encendida.

- Pulse el botón menú.

Se iluminarán 6 iconos (7 iconos en la HI1995G), uno de ellos será más brillante que el resto.

- Vuelva a pulsar el botón Menú o pulse o mantenga pulsado el botón Menú para ir a las siguientes funciones de menú.

El programa de cocina seleccionado comienza automáticamente después de 3 segundos. La letra «A» de «automático» aparece en el visor.

Quando haya un programa de cocina automático activo, utilice los siguientes botones para volver al proceso de cocción manual:

<< , + , - , >> .



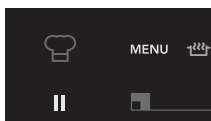
Atención

Para los electrodomésticos «Vario», los programas de cocina y la función Boost no funcionarán si las zonas están unidas o si la función Chef está activada.

Función Chef

La «función Chef» activará todas las zonas cuando está activada. Las zonas de la derecha con la configuración 1, las zonas centrales con la 7 y las zonas de la izquierda con la 12. Aparecerá «Ch» en el visor para las zonas traseras. Después puede configurar una configuración de cocinado diferente para ambas zonas mediante los controles para la zona delantera.

Esta función le permite cocinar sin hacer uso de los controles de potencia, pero sí moviendo las cacerolas de zona a zona.



Esta función solo se puede activar si la placa no se está utilizando. Para activar esta función, primero necesita apagar todas las zonas. Con el botón de menú del extremo izquierdo, la función se puede seleccionar soltando el botón menú cuando el indicador de Chef (24) se ilumina.

Apagar la función Chef (HI1995G)

1. Mediante el botón Bloqueo de eco (3), se puede apagar toda la placa.
2. Mediante los botones Encendido/apagado (6): Esto desactiva la función Chef; se desactivan todas las zonas. Los visores se iluminan para las zonas en las que hay una cacerola, si se ha activado APD.
3. Pulsando el botón de menú del extremo izquierdo (21) al lado del indicador de Chef, finaliza la función Chef mientras que las zonas activas y los temporizadores siguen activos. Las zonas que no estén en uso se desactivarán.
4. La función Chef se desactiva automáticamente si no ha habido ninguna cacerola en la placa durante 10 minutos.

Durante la función Chef, solo estará disponible el temporizador ascendente.



Función Hervir**/**

Con esta función, se consigue que lo que esté en la cacerola llegue al punto de ebullición (100 °C) y continúe hirviendo. Oirá un pitido cuando el contenido se está cocinando y cuando debe añadir comida. Esta función solo funciona sin la tapa de la cacerola.

Plato	Número de personas	Cantidad	Cacerola	Zona	Rellene la cacerola para: (comenzar el proceso de cocción)
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 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 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 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 Mantener caliente*

La temperatura del plato se mantiene automáticamente a una temperatura constante de 70 °C - 75 °C. El ajuste para mantener el calor es más efectivo con una tapa sobre la cacerola. Los platos más pesados y aquellos con más cantidad se deben remover de vez en cuando. El tiempo máximo para mantener caliente 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 cacerolas recomendadas por ASKO.

wok

Función Wok*/**

Con la función 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 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 cacerolas recomendadas por ASKO.

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



Función Grill*/**

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

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

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

Configuraciones

Dado que la selección de la configuración depende de la cantidad y composición de los contenidos de la cacerola, la siguiente tabla solo debe entenderse como una pauta.

Utilice la función «Boost» y la configuración 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 las configuraciones 9 y 10 para:

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

Utilice las configuraciones 7 y 8 para:

- hacer tortitas;
- freír filetes gruesos de carne empanada;
- freír bacón (grasas);
- cocinar patatas;
- hacer tostadas francesas;
- freír pescado empanado;
- cocinar pasta;
- freír filetes finos de carne empanada;
- freír lonchas finas de carne.

Utilice las configuraciones 4 a 6 para:

- cocinar grandes cantidades;
- descongelar verdura;
- freír filetes gruesos de carne empanada.

Utilice las configuraciones 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

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

Limpieza diaria

- Aunque los restos de comida no pueden quemarse en el cristal, no obstante, le recomendamos que limpie la placa inmediatamente después de cada uso.
- Lo mejor para la limpieza diaria es un paño húmedo con 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, con un detergente para lavar platos a mano.
- Elimine las marcas de agua o los restos de cal con vinagre.
- Las marcas de metal (provocadas por deslizar las cacerolas) pueden ser difíciles de eliminar. Hay agentes especiales disponibles.
- Utilice una espátula de vidrio para eliminar restos de comida. La mejor forma de eliminar los restos de plástico fundido y azúcar también es una espátula de vidrio.



No utilice nunca

- No utilice nunca productos abrasivos. Dejan arañazos en los que se puede acumular suciedad y restos de cal.
- No utilice nunca nada afilado como lanas de acero o estropajos.

LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

General

Si observa una grieta en la placa de vidrio (aunque sea pequeña), apague la placa de inmediato, desconéctela, apague el interruptor de fusibles (automático) en el cuadro eléctrico o, en caso de una conexión permanente, ajuste el interruptor en el contador a cero. Póngase en contacto con el servicio técnico.

Tabla de localización y resolución de problemas

Si el electrodoméstico no funciona de forma adecuada, esto no significa que esté defectuoso. En primer lugar, intente resolver el problema usted mismo comprobando los puntos que figuran a continuación.

Síntoma	Posible causa	Solución
El visor se ilumina cuando se activa la placa por primera vez.	Esta 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 esto es muy normal para algunas cacerolas. No dañará ni las cacerolas ni la placa.
Ha encendido una zona de inducción pero el visor sigue parpadeando.	La cacerola que está utilizando no es válida para cocinar por inducción o tiene un diámetro inferior a 12 cm.	Utilice una cacerola adecuada, consulte las páginas 11 y 12.
Una zona de inducción ha dejado de funcionar inmediatamente y se ha oído una señal.	El tiempo predeterminado ha concluido.	Apague el pitido al pulsar el botón + o - del temporizador.

LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Posible causa	Solución
La placa no funciona y en el visor no se ilumina nada.	No hay corriente como consecuencia de un cable en malas condiciones o de una conexión defectuosa.	Compruebe los fusibles o la conexión eléctrica (si no hay enchufe).
Se ha fundido un plomo al encender la placa.	Se ha conectado la placa de forma incorrecta.	Compruebe las conexiones eléctricas.
aparece «br» en el visor y los controles táctiles no funcionan.	La función Unión se activa.	Apague la función Unión (consulte la página 17).
Código de error F00.	El panel de control está sucio o tiene agua.	Limpe 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 a causa del 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 y/o el voltaje de los plomos es demasiado alto.	Cambie la conexión.
Código de error F99.	Ha pulsado dos 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.

Eliminación del embalaje y del electrodoméstico

Durante la fabricación de este electrodoméstico se han utilizado materiales duraderos. Asegúrese de eliminar este equipo de forma responsable al final de su ciclo vital. Consulte a las autoridades para obtener más información acerca de esto.

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 eliminar los electrodomésticos de forma separada, el producto está marcado con el símbolo de un cubo de basura con ruedas 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 derivadas de una eliminación no adecuada y se permite la recuperación de los materiales constituyentes para obtener 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.

 **ASKO**



603864

es (07-19)