



Instrucciones de uso

Placa de inducción

HI1884M / SIVK8DTI

HI1884MF / SIVK8DTI

HI1994MF / SIVK9FTI

Pictogramas utilizados



Información importante



Consejo

TABLA DE CONTENIDOS

Su placa de inducción

Introducción	4
Panel de control	5
Descripción	6

Uso

Funcionamiento de los botones táctiles	7
Cocina de inducción	7
Funcionamiento de la inducción	8
Ruidos de inducción	8
Cacerolas	9

Funcionamiento

Encendido y ajuste de potencia	11
Detección automática de cacerolas (APd)	11
Indicador de calor residual	12
Función de turbo	12
Distribución de capacidad de las zonas de cocción	12
Inducción Bridge (modelos "SV" y "SVI")	13
Apagado	13
Modo en espera (Standby)	14
Modo Eco standby	14
Bloqueo para niños	15
Pausa	15
Reconocimiento de un modo	16
Temporizador/temporizador de cocina	17
Activación y desactivación de la señal audible	19
Programas automáticos de cocción	19
Cocina saludable	23
Niveles de potencia de cocción	24

Mantenimiento

Limpieza	25
----------	----

Fallos

General	26
Tabla de fallos	26

Servicio

Requisitos adicionales para la integración (instalación a ras) de la placa (modelos "F").	29
---	----

Información respecto a la regulación 66/2014 (UE)

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

Consideraciones medioambientales

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

Introducción

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



Lea las instrucciones de seguridad, que se adjuntan por separado, antes de utilizar el dispositivo.

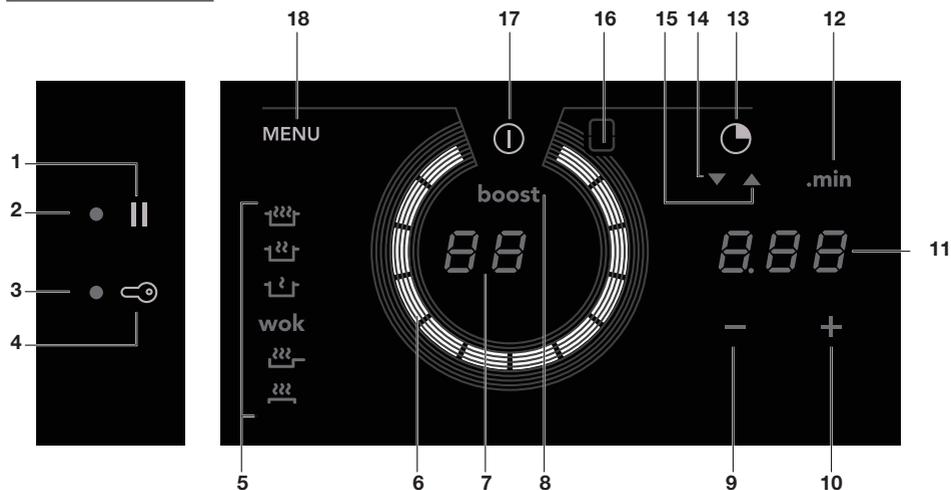
Lea las instrucciones de uso detenidamente y en su totalidad antes de empezar a utilizar el electrodoméstico y guárdelas para una posible consulta en el futuro.

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 preguntas.

¡Disfrute de la cocina!

SU PLACA DE INDUCCIÓN

Panel de control

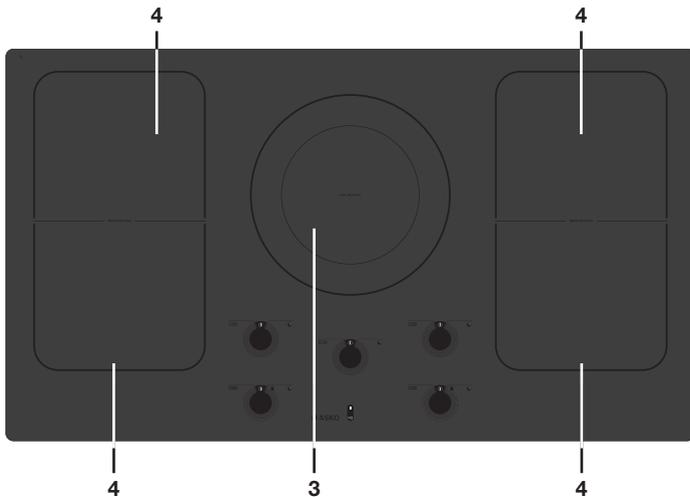


1. Botón de pausa
2. Indicación de pausa
3. Indicación de bloqueo para niños/indicación de Eco standby
4. Botón de llave (bloqueo para niños/función Eco stand by)
5. Funciones del menú de inducción
6. Control táctil (12 niveles)
7. Indicación de nivel
8. Indicación de la función de turbo
9. Botón de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

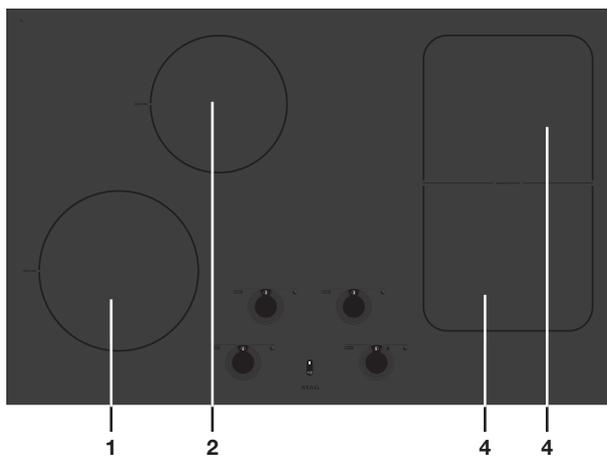
SU PLACA DE INDUCCIÓN

Descripción

HI1994MF



HI1884M / HI1884MF



1. Zona de cocción Ø 210 / 3,7 kW
2. Zona de cocción Ø 180 / 3,0 kW
3. Zona de cocción Ø 260 5,5 kW (anillo doble)
4. Zona Bridge 180 x 220 mm 3,7 kW (zonas vinculables)

Funcionamiento de los botones táctiles

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

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

Cocina de inducción

La cocina de inducción es rápida

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

La potencia se ajustará

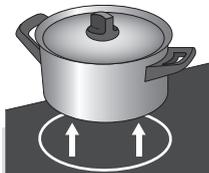
- Cuando se cocina con inducción, únicamente se utilizan las zonas en las que se apoyan las cacerolas. Si utiliza una cacerola pequeña sobre una zona de mayor tamaño, la potencia se ajustará al diámetro de dicha cacerola. La potencia será entonces inferior y los alimentos que se encuentren en la cacerola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



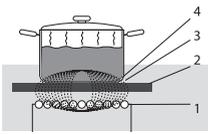
*No hay pérdida de calor
y las asas se quedan frías
con la cocina de inducción.*

Nota

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



Funcionamiento de la inducción



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

Se genera un campo magnético en el electrodoméstico.

Al colocar una cacerola con una base de hierro en una zona de 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 altos niveles de potencia de la placa de inducción, los alimentos empiezan a hervir rápidamente. La cocción requerirá el mismo tiempo 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

Ruido de tictac

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

Sonidos de la cacerola

Las cacerolas pueden hacer ruido mientras se cocina. Esto lo provoca el flujo de energía desde la placa al cazo. Es habitual con algunas cacerolas, sobre todo con ajustes altos. No resulta dañino para las cacerolas ni para la placa.



Cacerolas

Sonidos de la cacerola

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

Detección automática de cacerolas

Cuando la detección automática de cacerolas (APd) está activa, se observa un sonido de tictac, incluso cuando la zona no está en uso.

Cacerolas para cocina de inducción

La cocina de inducción exige un tipo determinado de cacerolas.



Nota

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



Consejo

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

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

**Nota**

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

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

**Nota**

No utilice nunca cacerolas con una base 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. El electrodoméstico puede llegar a estar excesivamente caliente, lo que puede provocar que el cristal superior se agriete y que se funda la base de la cacerola. Los daños que se originen a raíz de utilizar cacerolas inadecuadas o de hervir hasta que el contenido de la cacerola se evapore no los cubre la garantía.

Diámetro mínimo de la cacerola

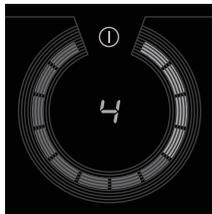
El diámetro mínimo de la cacerola es de 12 cm (16 cm para zonas de inducción Bridge). Para obtener los mejores resultados, utilice una cacerola con el mismo diámetro que la zona de cocción. Si la cacerola es demasiado pequeña, la zona no funcionará.

Ollas a presión

La cocina de inducción es muy adecuada para cocinar con ollas a presión.

Las zonas de 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 y ajuste de potencia



1. Pulse el botón de llave.
Se escucha una señal.
2. Coloque la cacerola en el centro de una zona de cocción.
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 cocción se apaga automáticamente al cabo de 10 segundos.
3. Deslice el dedo por el control deslizante (en el sentido de las agujas del reloj) o pulse con el dedo en el control deslizante para fijar la configuración deseada. La zona de cocción se enciende automáticamente en el ajuste seleccionado.
4. Ajuste un nivel de potencia mayor o menor deslizando el dedo por el control táctil o pulsando en él. Las zonas de cocción tienen 12 ajustes. Hay también un ajuste "turbo" en las zonas de inducción.



Atención:

Si la función APd está desactivada, active una zona de cocción 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 cocción inactiva, los controles de funcionamiento correspondientes se iluminan y se puede usar inmediatamente (sin accionar el botón de encendido/apagado). Si la zona de cocción 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 cocción o use el botón de encendido/apagado.

Activación y desactivación de la función APd

Esta función está activa de forma predeterminada, pero también se puede desactivar. Para desactivar la función, apague la placa. Luego, desde el modo Eco standby, pulse el botón de pausa (1) durante 5 segundos. En la pantalla se muestra "APd OFF". Al repetir esta acción, la función se activa de nuevo y aparece en la pantalla "APd ON".

Detección de cacerolas

Si la placa no detecta una cacerola (con hierro) tras ajustar su potencia, la pantalla seguirá parpadeando y la zona de cocción se quedará fría.

Cuando no se coloca ninguna cacerola (con hierro) en un minuto, la zona de cocción se apaga automáticamente.

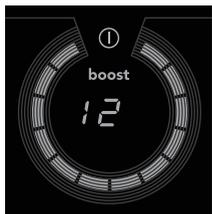
Indicador de calor residual



Después de usar una zona de cocción, puede permanecer caliente durante un rato. Mientras la zona de cocción 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.



Activación de la función de turbo

1. Coloque una cacerola en una zona de cocción y apáguela.
2. Pulse dos veces con el dedo al final del control táctil para configurar el ajuste de turbo.

En la pantalla aparecerán el nivel 12 y "Boost" (turbo).

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 en cualquier parte del control táctil con el dedo.

En la pantalla verá un nivel inferior.

O:

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

Escuchará un pitido y el nivel desaparecerá de la pantalla. La zona de cocción se ha apagado por completo.

Distribución de capacidad de las zonas de cocción



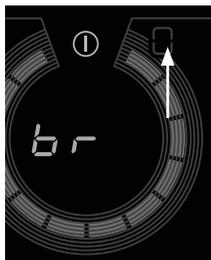
- En función del tipo de olla empleado, las zonas de cocción pueden afectarse unas a otras. Cuando varias zonas de cocción están encendidas al mismo tiempo, la potencia se reparte automáticamente entre ellas.
- Cuando se alcanza la potencia máxima de la combinación de niveles de cocción durante el ajuste, una o más zonas se reducen automáticamente al máximo ajuste posible en ese momento.

Este comportamiento se indica mediante el parpadeo del control correspondiente. Tiene prioridad la última zona de cocción ajustada.

Inducción Bridge (modelos "SV" y "SVI")

Las zonas de inducción Bridge se pueden vincular entre sí. Esta función crea una zona amplia que se puede utilizar, por ejemplo, para una parrilla ASKO, una plancha teppanyaki ASKO, una parrilla de pescado grande o varias cacerolas con la misma potencia.

- Si las zonas de inducción Bridge están vinculadas, no se pueden establecer en turbo y no se pueden utilizar las funciones del menú.
- Use una parrilla de pescado o de otro tipo que cubra al menos una de las zonas de inducción Bridge del centro.



Activación de la función Bridge

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

Desactivación de la función Bridge

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

Oirá un solo pitido y el control táctil desaparecerá.

- 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 llave para apagar todas las zonas de cocción al mismo tiempo.

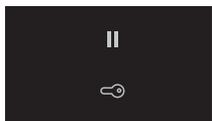
Se oirá un solo pitido. El indicador de bloqueo para niños, de color rojo, situado al lado del botón, parpadeará muy lentamente.

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

Modo 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.



Activación del modo Standby desde el modo Eco standby

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

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

Modo Eco standby

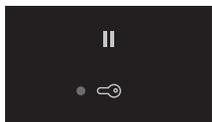
En modo Eco standby, la placa está apagada y utiliza la menor cantidad de energía posible.

En la placa, también se puede pasar al modo Eco standby desde el modo Standby y cuando las zonas de 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 llave. *Se oirá un solo pitido. El modo Eco standby está activo; la luz roja al lado del indicador del botón de llave continúa parpadearo 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 pasa automáticamente al modo Eco standby, 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. Esto impide el encendido involuntario de las zonas de cocción.



Activación del bloqueo para niños

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



Consejo

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

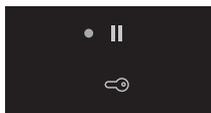


Sabía que

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

Pausa

Con la función de pausa, puede configurar la placa en "pausa" durante 5 minutos mientras esté cocinando. El suministro de alimentación a la zona de cocción se detiene, sin pérdida de los ajustes. No obstante, debe recordar que la zona de cocción permanecerá caliente durante un rato. Por tanto, se recomienda retirar los platos delicados de la zona de cocción.



Activación del modo de pausa

- Pulse el botón de pausa una vez.
Se oirá una señal doble, se reducirá el ajuste de las zonas de cocción y la luz roja que se encuentra junto al botón de pausa parpadeará.
 - ▷ Todos los temporizadores fijos/de cocina se detendrán.
 - ▷ Todas las zonas de cocción activas pasarán al ajuste 1 o al ajuste 2.
 - ▷ Todos los botones están inactivos, salvo el botón principal y el de pausa. Los botones de encendido/apagado de las zonas de cocción también permanecen activos, pero reaccionan 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 se reanudará.
Se oirá una doble señal y la placa recuperará los ajustes activos antes de la pausa.
- Si no hace nada en un período superior a 5 minutos:
Todas las zonas de cocción se apagarán de forma automática. 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 junto al botón de llave continúa encendiéndose y apagándose lentamente.
Modo de bloqueo para niños	La luz roja junto al botón de llave está encendida permanentemente.
Modo de pausa	La luz roja, situada junto al botón de pausa, parpadea.

Temporizador/temporizador de cocina



El botón de temporizador/temporizador de cocina de cada zona de 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/temporizador de cocina, la función de temporizador se activa de forma automática tras 3 segundos si no realiza ninguna acción.	Se puede acceder a la función de temporizador de cocina desde la función de temporizador pulsando el botón "+" o "-".



Nota

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



Encendido del temporizador

- Pulse el botón del temporizador/temporizador de cocina una vez. *Se enciende la pantalla del temporizador y aparecen tres ceros parpadeando. Debajo aparece + y -.*
- Si no configura ningún tiempo con los botones + o -, el 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 enciende la flecha roja hacia arriba y el tiempo aumenta.*
- Pulse el botón de temporizador/temporizador de cocina de nuevo para apagarlo.

Encendido del temporizador de cocina

- Pulse el botón del temporizador/temporizador de cocina de la zona de cocción una vez.
- Pulse el botón + o - para pasar de la función de temporizador a la función de temporizador de cocina. A continuación, puede establecer el tiempo de cocción deseado con el botón +. Podrá cambiar el tiempo pulsando el botón -.
Se enciende la flecha roja hacia arriba. El tiempo se cuenta hacia atrás.
- Pulse el botón de temporizador/temporizador de cocina de nuevo para apagarlo.



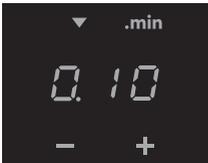
Nota

- El temporizador de cocina está vinculado a la zona de cocción si la zona de cocción auxiliar está encendida.
- 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 hacia abajo siguen parpadeando. Pulse de nuevo el botón de temporizador/temporizador de cocina o retire la cacerola de la zona de cocción para volver a apagar la alarma del temporizador de cocina.

Ajuste del tiempo de cocción

- Encienda el temporizador de cocina.



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

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



Consejo

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

Activación y desactivación de la señal audible

- Pulse a la vez el botón de menú y el botón de temporizador/temporizador de cocina hasta que se oiga una señal.
La señal audible se desactiva para todos los botones salvo para el de pausa y el de llave. Nota: la alarma del temporizador de cocina y el pitido de los mensajes de error no se pueden desactivar.
- Utilice la misma combinación de botones para reactivar todos los sonidos.

Programas automáticos de cocción

Su placa dispone de 6 programas automáticos de cocción. Puede definir el tiempo de finalización de un programa de cocción automático utilizando la función de temporizador de cocina (véase la página 20). Los programas de cocción 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 iluminarán seis iconos, uno de ellos brillará más que el resto.
- Vuelva a pulsar el botón, o pulse y mantenga pulsado el botón para ir a la siguiente función del menú.
El programa de cocción se iniciará automáticamente 3 segundos después. Aparece en la pantalla la letra "A" de "automático".

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



¡Nota!

Los programas de cocción no funcionan si las zonas están vinculadas.



Función Hervir*/**

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

Plato	Número de personas	Cantidad	Cacerola	Zona	Llene la cacerola: (comienza el proceso de cocción)
Patatas cocidas	1 - 3	200 - 500 g	Cazo (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. patatas
	3 - 5	500 - 800 g	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. patatas
	3 - 5	500 - 800 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. patatas
	6 - 8	1000 - 1.400 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. patatas
	9 - 15	1500 - 2200 g	Cacerola grande (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incl. patatas
	9 - 15	1500 - 2200 g	Cacerola grande (Ø 240)	Ø 260 doble	3,5 l incl. patatas
Verdura cocida (dura)	1 - 3	150 - 250 g	Cazo (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. verdura
	3 - 4	300 - 500 g	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. verdura
	3 - 4	300 - 500 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. verdura
	4 - 6	500 - 750 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. verdura
	6 - 8	750 - 900 g	Cacerola grande (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incl. verdura
	6 - 8	750 - 900 g	Cacerola grande (Ø 240)	Ø 260 doble	3,5 l incl. verdura
Huevos	2 - 6	2 - 6 huevos	Cazo (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. huevos
	8 - 12	8 - 12 huevos	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. huevos
Arroz	1	100 g	Cazo (Ø 200)	Ø 145	1,0 l solo agua ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 180	1,5 l solo agua ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 180	1,5 l solo agua ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	Cacerola alta (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l solo agua ¹⁾
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 180	1,0 l solo agua ¹⁾
	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	3,0 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 (visite www.asko.com).

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



Función de hervir a fuego lento*

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

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



Función para mantener el calor*

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

Plato	Número de personas	Cantidad +/-	Cacerola	Zona
Todos los platos	1	1.000 g	Cazo (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1.500 g	Cacerola baja (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 180
	4	2.000 g	Cacerola alta (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4.000 g	Cacerola grande (Ø 240)	Ø 260
	8	4.000 g	Cacerola grande (Ø 240)	Ø 260 doble

* Esta función es más efectiva con cacerolas recomendadas por ASKO (visite www.asko.com).

wok

Función de wok*/**

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

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



Función de asado*/**

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

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

* Esta función es más efectiva con cacerolas recomendadas por ASKO (visite www.asko.com).

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



Función de grill*/**

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

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

Cocina saludable

Punto de humo de los distintos tipos de aceite

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

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

* Esta función es más efectiva con cacerolas recomendadas por ASKO (visite www.asko.com).

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

Niveles de potencia de cocción

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

Utilice el "potenciador" de nivel y las configuraciones 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 niveles 9 y 10 para:

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

Utilice los niveles 7 y 8 para:

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

Utilice el nivel 4-6 para:

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

Utilice el nivel 1-3 para:

- cocinar caldo a fuego lento;
- guisar carne;

- hervir verdura a fuego lento;
- fundir chocolate;
- escalfar;
- mantener caliente;
- fundir queso.

Limpieza



Consejo

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

Limpieza diaria

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

Manchas persistentes en la placa de vidrio

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

Manchas persistentes

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



No utilice nunca

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

General

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

Tabla de fallos

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

Nota

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

Síntoma	Posible causa	Solución
Cuando empieza a utilizar la placa, aparece texto en la pantalla.	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.	Esto es normal y desaparece tras haber utilizado la placa varias veces. Ventile la cocina.
Se oye un sonido de tictac en la placa.	Esto lo provoca un limitador de capacidad en las zonas delanteras y traseras. Este sonido también puede producirse con ajustes más bajos. La función APd comprueba la presencia de una cacerola.	Funcionamiento normal. Retire la cacerola o apague la función APd.

FALLOS

Síntoma	Posible causa	Solución
Las cacerolas hacen ruido mientras se cocina.	Esto lo provoca el flujo de energía desde la placa al cazo.	Esto es habitual con algunas cacerolas cuando se usan ajustes de cocción altos. No resulta dañino para las cacerolas ni para la placa.
Ha encendido una zona de cocción 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.
De repente, una zona de cocción ha dejado de funcionar y se ha oído una señal.	El tiempo predeterminado ha concluido.	Para apagar la señal, pulse la tecla - o + del temporizador.
La placa no funciona y en el visor no se ilumina nada.	No hay corriente como consecuencia de un cable en malas condiciones o de una conexión defectuosa.	Compruebe los fusibles o la conexión eléctrica (si no hay enchufe).
Se ha fundido un plomo al encender la placa.	Se ha conectado la placa de forma incorrecta.	Compruebe las conexiones eléctricas.
Aparece "BR" en la pantalla y no hay ninguna reacción.	La función Bridge está activada.	Apague la función Bridge.
Después de encender una zona de cocción, se detiene otra zona de cocción que estaba activa con un programa de cocción automático.	Se trata de una función de seguridad. Se ha excedido la potencia máxima de la combinación de ajustes de cocción.	Reinicie el programa de cocción automático y utilice un ajuste más bajo para la otra zona de cocción.
Código de error F00 / la lámpara roja junto al botón de bloqueo para niños se ilumina y la lámpara bajo el botón de pausa parpadea.	El panel de control está sucio o tiene agua.	Limpie el panel de control.
Código de error F0 ... F6 y FC.	Generador defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
Código de error F7.	La temperatura ambiente no es buena.	Apague todas las fuentes de calor cercanas a la placa.

FALLOS

Síntoma	Posible causa	Solución
Código de error F8 y F08 / la lámpara roja junto al botón de bloqueo para niños se ilumina y la lámpara bajo el botón de pausa parpadea.	Hay un exceso de calor en el electrodoméstico.	Permita que el electrodoméstico se enfríe y comience a cocinar de nuevo.
Código de error F9 y/o señal audible continua.	Voltaje demasiado alto o no conectado correctamente.	Cambie la conexión.
Código de error F99 / la lámpara roja junto al botón de bloqueo para niños se ilumina y la lámpara bajo el botón de pausa parpadea.	Ha pulsado dos o más botones de forma simultánea.	No pulse más de un botón a la vez.
Código de error FA.	El voltaje de la conexión es demasiado bajo.	Póngase en contacto con el compañía eléctrica.
Código de error FAN.	La circulación de aire no es buena.	Asegúrese de que los conductos de ventilación bajo la placa estén abiertos.
Otros códigos de error.	Generador defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
La zona de cocción no se enciende automáticamente.	La función APd está desactivada.	Active la función APd.
Se escucha un golpeteo durante la cocción.	La función APd está activada (intenta detectar la presencia de una cacerola de forma continuada).	Desactive la función APd.

Requisitos adicionales para la integración (instalación a ras) de la placa (modelos "F").

- Cuando se haya integrado, se debe poder acceder a la placa desde abajo para posibles revisiones y reparaciones.
- Si se integra un cajón o un horno debajo de la placa, se debe poder retirar fácilmente.
- Estas placas son idóneas especialmente para la integración en piedras o en encimeras con mosaicos.
- Comunique cualquier daño en el transporte antes de sellar la placa. Cualquier daño comunicado posteriormente se considerará consecuencia de su integración.
- La garantía no cubre los daños provocados por la integración de la placa.
- La garantía no cubre los daños del agua o cualquier daño en la encimera en la que se integra la placa.
- Antes de llamar al servicio técnico, se deben retirar todas las partes internas del armario en el que se integra la placa, como cajones, estantes y rieles.
- El servicio técnico solo es responsable de la reparación y el mantenimiento de la placa. Debe ponerse en contacto con su especialista en cocinas para tratar la reintegración (instalación de la cisterna) de la placa.
- El equipo empleado para sellar los bordes de la parte de cristal debe resistir a temperaturas de al menos 160 °C.
- Para evitar la decoloración de la piedra natural, utilice un sellador especial entre el cristal y la piedra natural.

Información respecto a la regulación 66/2014 (UE)

Medidas respecto a EN 60350-2

Identificación del modelo	HI1884M HI1884MF		HI1994MF
Tipo de placa	Placa de inducción		Placa de inducción
Número de zonas o áreas de cocción eléctrica	4		5
Tecnología de calentamiento	Zonas o áreas de inducción		Zonas o áreas de inducción
Para zonas de cocción eléctrica: el diámetro del área de superficie útil por zona de cocción eléctrica calentada en cm	1 18,0	1 21,0	1 26,0
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$) en Wh/kg	179,1	193,6	172,0
Para zonas o áreas de inducción no circulares: la longitud y el ancho del área de superficie útil por zona o área de inducción eléctrica calentada	2 22,0X19,0 cm		4 22,0X19,0 cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$) en Wh/kg	188,8		188,8
Consumo de energía por placa calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$) en Wh/kg	187,6		185,4

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. La administración competente puede proporcionarle información al respecto.

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

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

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



El símbolo de un contenedor tachado con un aspa, que figura en el producto, indica el requisito de recogida selectiva de electrodomésticos. Esto significa que el electrodoméstico no se puede incluir con los residuos domésticos habituales al final de su vida útil. Debe depositarse en un centro municipal de recogida de residuos o entregarse a un distribuidor que proporcione este servicio.

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

Declaración de conformidad



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



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

Pegue la tarjeta de identificación del electrodoméstico aquí.

Cuando se ponga en contacto con el 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**



781047

es (07-19)