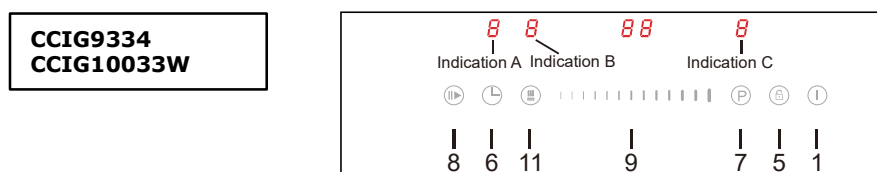
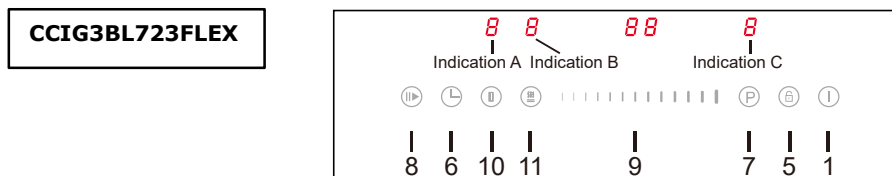


2.2 Panel de control

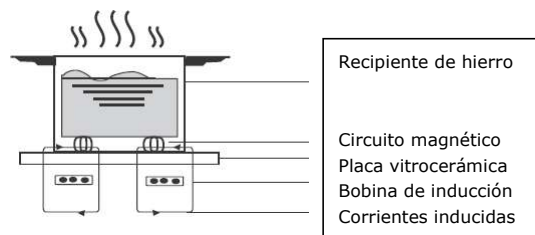


Botones del panel de control

- | | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| 1. Encendido/Apagado | 9. Mando táctil deslizante |
| 5. Bloqueo para niños | 10. Puente/ zona flexible |
| 6. Temporizador | 11. Mantenimiento del calor |
| 7. Potencia máxima | Indicador A: Botón selección zona 1 |
| 8. Pausa | Indicador B: Botón selección zona 2 |
| | Indicador C: Botón selección zona 3 |

2.3 Introducción a la cocina por inducción

El cocinado por inducción es una tecnología segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona a partir de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en vez de calor indirecto generado en la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solo porque el recipiente caliente la acaba calentando.



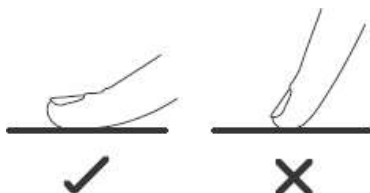
2.4 Antes de utilizar su nueva cocina

- Lea este manual prestando especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire cualquier película protectora que todavía pudiera haber en la placa de inducción.

3. Funcionamiento de la cocina de inducción

3.1 Controles táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no necesitará aplicar presión.
- Utilice la yema de los dedos, no la punta.
- Oirá un leve pitido cada vez que se detecte un contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos y no cubiertos por ningún objeto (por ejemplo, algún utensilio o trapo), ya que incluso una fina capa de agua puede dificultar su uso.



3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados



• Utilice sólo ollas y sartenes con una base adecuada para la cocina por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior del utensilio.

- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del utensilio; Si es atraído, el utensilio es apto para la inducción.

- Si no dispone de un imán:

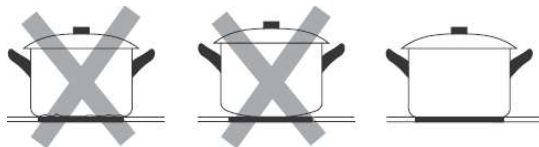
1. Ponga un poco de agua en el utensilio que desea comprobar.

2. Si el símbolo  no parpadea en el indicador y el agua se calienta, significa que el utensilio es adecuado.

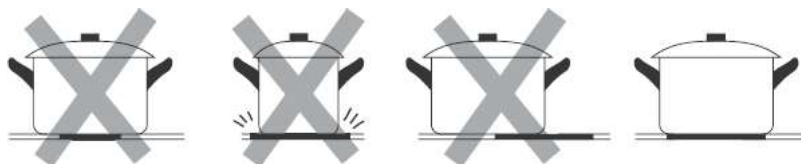
- No son aptos los utensilios de cocina fabricados de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.



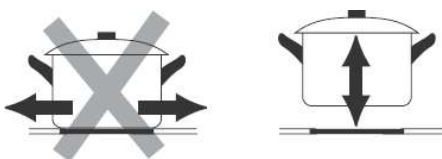
No utilice ollas ni sartenes con bordes irregulares o base curvada.



Asegúrese de que la base de la olla o sartén sea lisa, se acomode horizontalmente en la placa y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas o sartenes con un diámetro de base del mismo tamaño que la zona de cocción seleccionada. Si se usa una sartén ligeramente más ancha, se usará la energía en su eficiencia máxima. Si es de menor tamaño que la zona de cocción, la eficiencia podría ser menor de la esperada. Las ollas y sartenes de menos de 140 mm podrían no ser detectadas por la placa. Coloque siempre la olla o sartén centrada en la zona de cocción.

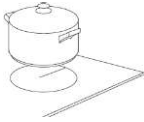


Para retirar la olla o sartén, levántela en vez de deslizarla, ya que podría rallar la vitrocerámica.



3.3 Modo de empleo

3.3.1 Iniciar la cocción

Pulse el mando ENCENDIDO/APAGADO (1) durante un segundo. Al encenderse, se oirá un pitido y todos los indicadores mostrarán lo que se ilustra, indicando que la cocina se ha encendido en modo de espera.	
 Indication A  Indication B  Indication C	
Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que la base de la olla o sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	
Pulse el indicador A.B.C para seleccionar la zona de cocción y el indicador seleccionado parpadeará.	

Regule el mando deslizante hasta el nivel que desee ajustar. • Si no escoge ninguna temperatura en un minuto, la cocina se apagará automáticamente y deberá volver a empezar desde el paso 1. • Puede modificar el nivel de temperatura en cualquier momento durante la cocción.	
--	---

Si en la pantalla parpadea alternándose con el ajuste de temperatura

Esto significa que:

- Ha colocado la olla o sartén en la zona equivocada, o
 - La olla o sartén no es adecuada para la cocción por inducción, o
 - La olla o sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.
- No se generará calor si no hay una olla o sartén adecuada en la zona de cocción.
- Si no se ha colocado una olla o sartén adecuada en la zona de cocción, el indicador se apagará automáticamente al cabo de 2 minutos.

3.3.2 Finalizar la cocción

Pulse el indicador A.B.C para seleccionar la zona de cocción que desee apagar.	
Regule el mando deslizante a «0». NOTA: Asegúrese de que el indicador muestre «0».	
Apague completamente la cocina pulsando el mando de encendido/apagado (ON/OFF).	
Tenga cuidado con las superficies calientes La letra «H» en el indicador significa que esa zona de cocción todavía está caliente; desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. Para ahorrar energía, puede utilizar la zona que todavía esté caliente para calentar otras ollas o sartenes.	

3.3.3 Uso de la función Boost

Activar la función Boost

Pulse el indicador A.B.C para seleccionar la zona de cocción que desee.	
Seleccione la zona en la que desea utilizar esta función, y luego pulse el mando BOOST (7); el indicador de zona mostrará «P» y se encenderá a máxima potencia.	
Cancelar la función Boost	
Seleccione la zona que está funcionando en modo BOOST, y luego pulse el botón deslizante (9) para cancelar esta función; a continuación seleccione el nivel de temperatura deseado.	

- Esta función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción volverá al nivel de temperatura original al cabo de 5 minutos.
- Si la configuración de temperatura original era 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

3.3.4 Bloqueo de los mandos

- Puede bloquear los mandos para evitar un uso no previsto (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando se bloquean los mandos, todos quedan desactivados excepto el de encendido y apagado (ON/OFF).

Para bloquear los mandos	
Pulse durante unos segundos el mando de bloqueo (5).	El indicador del temporizador mostrará «Lo»
Para desbloquear los mandos	
Pulse el mando de bloqueo (5) durante 3 segundos.	



Quando la cocina esté en modo bloqueo, todos los mandos estarán desactivados excepto el mando de encendido/apagado (ON/OFF) (1); siempre podrá apagar la cocina con el mando ON/OFF (1) en caso de emergencia, pero para realizar cualquier otra acción deberá desbloquearla primero.

3.3.5 Modo Pausa

- Puede poner la cocina en modo pausa en vez de apagarla.
- Cuando se activa el modo pausa, todos los mandos excepto el mando ENCENDIDO/APAGADO quedan desactivados.

Activar el modo pausa	
Pulse el mando de Pausa (8).	Todos los indicadores mostrarán «11».
Desactivar el modo pausa	
Vuelva a pulsar el mando de Pausa.	



Cuando la placa esté en modo pausa, todos los mandos estarán desactivados excepto el mando de encendido/apagado (ON/OFF) (1); siempre podrá apagar la cocina con el mando ON/OFF (1) en caso de emergencia. La placa se apagará después de 10 minutos si no ha salido del modo pausa.

3.3.7 Temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas:

- Puede utilizarlo como alarma recordatoria, en cuyo caso no apagará automáticamente la zona de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado. El tiempo máximo del temporizador es de 99 minutos.

a) Uso del temporizador como alarma recordatoria

Si no selecciona ninguna zona de cocción:

Asegúrese de que la cocina esté encendida. Nota: Puede utilizar el temporizador como alarma recordatoria incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.	
Pulse el mando del temporizador (6); se mostrará «10» en la pantalla del temporizador y el «0» parpadeará.	
Ajuste el tiempo deslizando el control (9).	
Pulse de nuevo el mando del temporizador; empezará a parpadear el dígito de las decenas.	
Ajuste las decenas de minutos deseadas deslizando el control (9) para ajustar el tiempo.	
Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante. Cuando finalice el tiempo configurado, sonará un avisador acústico durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «- -».	

b) Configuración del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Configurar una zona	
Pulse el indicador A.B.C para seleccionar la zona de cocción para la que desee ajustar el temporizador.	

Pulse el mando del temporizador (6); se mostrará «10» en la pantalla del temporizador y el «0» parpadeará.	
Ajuste el tiempo deslizando el control (9).	
Pulse de nuevo el mando del temporizador; empezará a parpadear el dígito de las decenas. Ajuste las decenas de minutos deseadas.	
Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante. NOTA: Se iluminará un punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia para mostrar que se ha seleccionado esa zona.	
Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.  Las zonas de cocción que se hayan encendido previamente continuarán funcionando.	

Configurar más de una zona:	
Los pasos para configurar más de una zona son similares a los pasos para configurar una zona. Cuando configure el temporizador para varias zonas de cocinado de forma simultánea, se encenderán los puntos decimales de esas zonas de cocción. La pantalla de los minutos muestra los minutos del temporizador. El punto de la zona correspondiente empezará a parpadear.	
Una vez finalice la cuenta atrás del temporizador, se apagará la zona correspondiente. Posteriormente, se mostrarán los nuevos minutos del temporizador y el punto de la zona correspondiente empezará a parpadear.	
Pulse el mando de selección de la zona de cocción; se mostrará el temporizador correspondiente en el indicador del temporizador.	

c) Cancelación del temporizador

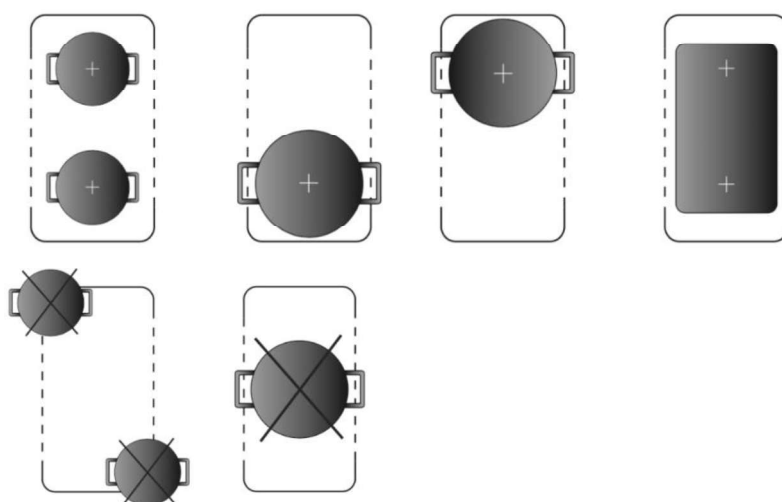
Pulse el indicador A.B.C para seleccionar la zona de cocción para la que desee cancelar el temporizador.	
Pulse el mando del temporizador (6); el indicador parpadeará.	
Ajuste el mando deslizante a «00» para cancelar el temporizador.	

3.3.8 Función de zona flexible (solo para el modelo CCIG3BL723FLEX)

Si su placa de inducción tiene función de zona flexible, el área puede usarse como una sola zona más grande, para tener una experiencia de cocinado mejor con algunos elementos de cocina especiales como la plancha, etc.

La zona flexible está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando se cocine con la zona flexible, un utensilio de cocina se mueve de una zona a otra dentro del área, manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona en que estaba colocado originalmente y la parte no cubierta por el utensilio se apaga automáticamente.

IMPORTANTE: Debe asegurarse de colocar el elemento centrado en la zona de cocinado individual. El utensilio ideal es una cacerola oval, rectangular o redonda. Como se muestra en el ejemplo:



Para entrar en el modo de zona flexible	
Pulse el botón de zona flexible (10).	El indicador (B) muestra «  » y el (A) señala el nivel de potencia.
Ajuste el nivel de potencia deslizando el control (9)	
Para salir del modo de zona flexible	
Pulsando de forma prolongada el botón de zona flexible (10) durante 3 segundos se cancela la zona flexible.	

 Cuando la placa está en el modo de zona flexible, la función de máxima potencia no está disponible.

3.3.9 Función de mantenimiento del calor

La función de mantenimiento del calor se usa para mantener calientes alimentos cocinados. Por lo tanto, esta función puede usarse también como función para fundir o cocer a fuego lento.

Para entrar en el modo de mantenimiento del calor	
Pulse el indicador A.B.C para seleccionar la zona de cocción que desee.	

Pulse el botón (11) para iniciar la función de mantenimiento del calor.	
Espera un poco hasta que el indicador muestre «», la zona ya está en el modo de mantenimiento del calor. Todas las zonas se pueden configurar con la función Keep Warm al mismo tiempo.	
Para salir del modo de mantenimiento del calor	
Pulse el indicador A.B.C para seleccionar la zona de cocción que desee cancelar, después pulse el botón (11) para cancelar la función de mantenimiento del calor.	

3.3.10 Tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Apaga automáticamente la cocina si se olvida de apagarla durante una cocción. En la siguiente tabla se muestran los tiempos de funcionamiento predeterminados para los diferentes niveles de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla o sartén, la placa de inducción deja de funcionar inmediatamente y se apagará al cabo de 2 minutos.

 Las personas que utilicen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar este aparato.

4. Indicaciones sobre la cocción

 Tenga cuidado al freír, ya que el aceite o la grasa se calentarán rápidamente, sobre todo si utiliza la función de «máxima potencia». A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse, lo que representará un serio riesgo de incendio.

4.1 Consejos de cocción

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura de esa zona.
- Si utiliza una tapa, retendrá mejor el calor y reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando la comida adquiera una temperatura homogénea.

4.2 Detención de pequeños recipientes (placa de inducción)

Cuando se ha dejado una olla o sartén no magnética o no adecuada (por ejemplo de aluminio) o cualquier otro pequeño utensilio (por ejemplo un cuchillo, una cuchara o un tenedor) encima de la placa, ésta se podrá automáticamente en modo de espera al cabo de 1 minuto. El ventilador continuará enfriando la placa de inducción durante otro minuto.

5. Niveles de temperatura

Los siguientes niveles de temperatura deben considerarse sólo a modo de recomendación. El nivel exacto dependerá de varios factores, como por ejemplo el tipo de olla o sartén, la

cantidad de comida que esté preparando, etc. Experimente con la cocina de inducción para determinar los niveles de temperatura más adecuados a sus preferencias.

Nivel de temperatura	Indicado para
1 - 2	• Calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla o alimentos que pudieran quemarse rápidamente • Cocer/hervir a fuego lento • Calentar lentamente
3 - 4	• Recalentar • Cocer/hervir • Cocer arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Salteados • Cocer pasta
9/P	• Sofreír • Dorar carne • Calentar sopa hasta el punto de ebullición • Hervir agua