

**MANUAL DEL USUARIO**

**MODELO: ISM-35E**

**INDUCCIÓN SOBREMESA**



## I. Especificación

- 1). N.º de artículo: ISM-35E
- 2). Potencia: 100 W - 3500 W
- 3). Tensión: 220 V-240 V ~ 50/60 Hz
- 4). Temperatura: 35 °C-240 °C

## II. Importante

**Por favor, lea con atención las instrucciones que aparecen a continuación antes de usar la cocina de inducción.**

- 1). No enchufarla con las manos mojadas para evitar sufrir una descarga eléctrica.
- 2). No conectarla a una toma de corriente donde haya varios electrodomésticos conectados.
- 3). No utilizar si el cable de alimentación está dañado o el enchufe macho no encaja en la base de enchufe de manera segura.
- 4). No abrir la cocina para sustituir piezas de repuesto usted mismo.
- 5). No utilizar la cocina cerca de lugares húmedos o inflamables.
- 6). No dejar al alcance de los niños, ni permitir que los niños la utilicen solos.
- 7). No colocarla sobre superficies inestables.
- 8). No mover la cocina junto con una olla.
- 9). No calentar una olla vacía ni sobrecalentar para evitar que se inflame.
- 10). No colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas ni papel de aluminio sobre la placa superior.
- 11). Utilizar la unidad con espacio suficiente alrededor. Mantener despejados la parte frontal y el lado derecho o el izquierdo de la unidad.
- 12). No utilizar la unidad sobre alfombras o manteles (vinilo) o cualquier otro artículo con poca resistencia al calor.
- 13). No colocar una hoja de papel entre la olla o la cazuela y la unidad. El papel se puede quemar.
- 14). Si la superficie está agrietada, apáguela y llévela inmediatamente al centro de servicio.
- 15). No bloquear la entrada de aire o la abertura de escape.
- 16). No tocar la placa superior justo después de retirar la olla o la cazuela, porque todavía estará muy caliente.
- 17). No colocar la cocina cerca de objetos que puedan verse afectados por imanes, como: radios, televisiones, tarjetas de cajeros automáticos o cintas de casete.
- 18). El cable de alimentación debe ser sustituido por técnicos cualificados.



- 19). Indica la superficie susceptible de calentarse durante el uso.

## III. Modo de uso

### El panel de control

1. Tecla "SELECT": Utilice esta tecla para seleccionar la función requerida "Temp/heating". La función seleccionada se indica mediante las luces. Puede optar por establecer el nivel de potencia (HEATING), o la temperatura (TEMP), ambos en combinación con el temporizador.
2. Tecla "ON/OFF": Utilice esta tecla para encender el electrodoméstico o para interrumpir o restablecer el temporizador.
3. Teclas "+ o -": Utilice estas teclas para programar la capacidad, temperatura o tiempo. La tecla "+" aumenta el valor configurado y la tecla "-" reduce el valor configurado.

4. Estas luces indican el modo que ha seleccionado mediante la tecla "SELECT".
5. Puede leer el valor programado en este visualizador. Las etapas para el control de la capacidad van desde 100 W hasta 3500 W, desde 35 °C hasta 240 °C para el control de la temperatura y desde 0 hasta 180 minutos para la configuración de tiempo.

### Funcionamiento

- Coloque el enchufe macho en la toma de corriente.
- Coloque la cazuela de su elección sobre la superficie de cocción, teniendo en cuenta las instrucciones ya mencionadas.  
**¡NOTA!** Asegúrese de que las cazuelas cubren las zonas indicadas en todo momento mientras las usa para impedir que se dañe el electrodoméstico.  
**¡NOTA!** No deje la cazuela vacía sobre el quemador porque podría dañarse.
- Encienda el electrodoméstico pulsando la tecla "ON/OFF". Si su cazuela es adecuada para la inducción y tiene un diámetro de fondo de 12 cm, como mínimo, el electrodoméstico se pondrá en marcha. Se dará cuenta porque el ventilador se pondrá en marcha y el visualizador mostrará una posición de capacidad de "2000".  
**¡NOTA!** Si el electrodoméstico emite un pitido después de encenderlo, la cazuela que está utilizando no es adecuada para la inducción o el electrodoméstico está defectuoso. **¡En caso de duda, siempre póngase en contacto con el proveedor de la cazuela!**
- Cuando el electrodoméstico esté en funcionamiento y el visualizador indique la posición "2000", puede programarlo de una de estas dos maneras:
  - o Control de la capacidad: Puede controlar el rendimiento del electrodoméstico, como en una cocina de gas, mediante 17 posiciones que van desde 100 W hasta 3500 W.  
La posición predeterminada para el electrodoméstico es "2000".
  - o Control de la temperatura: Puede configurar la temperatura entre 35 °C y 240 °C en incrementos de 5 °C. La posición estándar para el electrodoméstico es 100 °C.

**¡ATENCIÓN!** ¡La temperatura programada es la de la placa de vidrio y no la temperatura en la cazuela!

- Si elige control de la capacidad, seleccione "heating" utilizando la tecla "SELECT". Ahora puede programar la capacidad requerida mediante las teclas de flecha, 3500 W es la posición más alta y 100 W es la más baja.
- Si elige control de la temperatura, seleccione "Temp" utilizando la tecla "SELECT". Ahora puede programar la temperatura requerida mediante las teclas de flecha entre 35 °C y 240 °C en incrementos de 5 °C.
- Después de programar la potencia o temperatura, puede optar por programar el temporizador.
- Este temporizador apaga el electrodoméstico cuando se alcanza el tiempo programado. Esto se hace pulsando la tecla "Timer" una vez, después de programar la potencia o temperatura, y luego seleccionando "Timer". Ahora puede configurar el tiempo que desee. El tiempo máximo programable es 180 minutos.
- Desde 0 a 10 minutos, el intervalo de ajuste de tiempo es 1 minuto para cada aumento y 30 segundos para cada reducción.
- Desde 10 a 60 minutos, el intervalo de ajuste de tiempo es 5 minutos para cada aumento y 1 minuto para cada reducción.
- Desde 60 a 180 minutos, el intervalo de ajuste de tiempo es 10 minutos para cada aumento y 5 minutos para cada reducción.
- Una vez alcanzado el resultado requerido, puede apagar el electrodoméstico pulsando la tecla "ON/OFF". El visualizador se apagará y las luces "HEATING", "TEMP" y "TIMER" también lo harán.

- Si no utiliza el electrodoméstico durante un largo período de tiempo, desenchúfelo de la toma de corriente eléctrica y retire las cazuelas del mismo.

**¡NOTA!** Deje enfriar el electrodoméstico antes de tocarlo. La placa de vidrio está muy caliente después de usarla.

#### IV. Utensilios utilizables y no utilizables

##### 1). Cazuelas utilizables

Acero o hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, sartenes de fondo plano u ollas con diámetro de 12 a 26 cm.



##### 2). Cazuelas no utilizables

Ollas o cacerolas de vidrio resistente al calor, recipientes de cerámica, cobre y aluminio. Ollas o cacerolas de fondo redondo con fondo inferior a 12 cm.



#### V. Cómo limpiar

- 1). Desenchufar y esperar hasta que la cocina se enfríe completamente. Limpiar la cocina después de cada uso.
- 2). Si las ollas o cacerolas se utilizan sin limpiar, se puede producir decoloración o manchas de cocinar.
- 3). No utilizar bencina, disolvente, cepillo o polvo de pulir para limpiar la cocina de inducción.
- 4). Limpiar usando un producto de limpieza para vajilla y un paño húmedo.
- 5). Utilizar el aspirador para aspirar la suciedad de la entrada de aire y la abertura de escape.
- 6). Nunca deje correr el agua sobre la unidad (el agua puede causar problemas de funcionamiento si se mete dentro).



www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

#### RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

Códigos de error	Posibles motivos	Solución
E1	La cocina de inducción se calienta demasiado	Limpie todos los obstáculos que bloquean la abertura debajo de la parte inferior de la cocina de inducción, luego coloque la cocina en una zona abierta y vuelva a probar después de que se enfríe el electrodoméstico.
E2	La parte superior del fogón se calienta demasiado	Asegúrese de que la cazuela esté llena de agua u otro producto.
E3	Tensión inferior o superior	Asegúrese de que la tensión y la frecuencia cumplan con la etiqueta de clasificación que aparece en el producto.