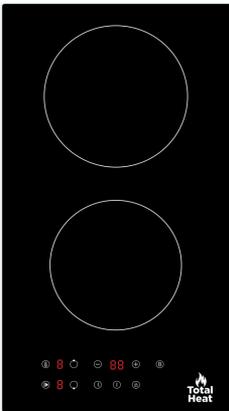


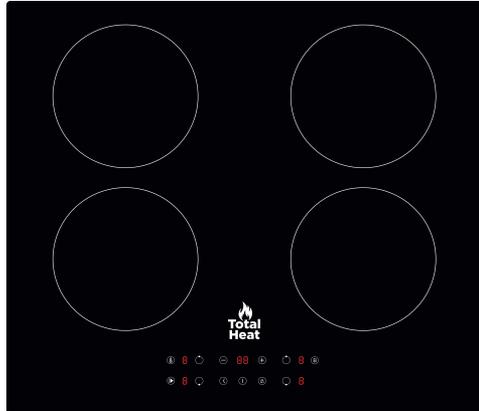


Parrilla de inducción

MANUAL DE USUARIO



DVPIM2QTH



DVPIM4QTH

Lea este manual cuidadosamente y
consérvelo para futuras referencias

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir sus costes de instalación.
- Para evitar peligros, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado correctamente y conectado a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta del aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. La ebullición provoca derrames humeantes y grasientos que pueden encenderse.
- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (p. ej., ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca utilice su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se paren o se suban encima.
- No guarde artículos de interés para los niños en armarios encima del aparato. Los niños que se suben a la placa de cocción pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el aparato.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben contar con una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar satisfecho de que puede usar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
- No use un limpiador a vapor para limpiar su estufa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su estufa.
- No se pare sobre la estufa.
- No utilice recipientes con bordes dentados ni los arrastre por la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayarlo.
- No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar la cubierta, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, tales como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Ambientes tipo bed and breakfast.

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones al sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
- No cocine en una estufa rota o agrietada. Si la superficie de cocción se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.
- Apague la estufa en la pared antes de la limpieza o el mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes de los paneles están afilados.
- Si no se tiene cuidado, se pueden producir lesiones o cortes.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o el fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

ADVERTENCIA

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

•Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden los peligros involucrados.

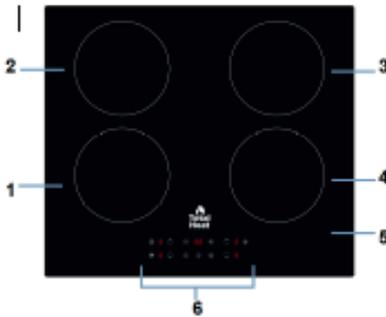
•Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, p. con tapa o manta ignífuga.
- Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes activas
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.
- Para evitar que el aparato vuelque, es necesario instalar este medio de estabilización. Consulte las instrucciones de instalación.
- Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de resguardos inapropiados puede causar accidentes.
- Este aparato incorpora una conexión a tierra solo con fines funcionales.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de vidrio. El vaso se calienta solo porque la sartén eventualmente lo calienta.

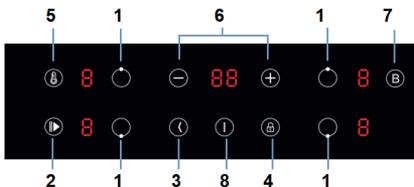
Vista superior



DVPIM4QTH

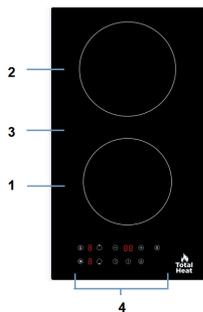
1. 900 W zone, boost to 1000W
2. 900 W zone, boost to 1000W
3. 900 W zone, boost to 1000W
4. 900 W zone, boost to 1000W
5. Crystal Glass plate
6. Control panel

Panel de control



1. Controles de selección de zona de calentamiento
2. Función de pausa
3. Tecla de función del temporizador
4. Tecla de función de bloqueo de seguridad para niños
5. Tecla de función Mantener caliente
6. tecla de aumento/disminución
7. Tecla de función de refuerzo
8. Tecla de encendido/apagado

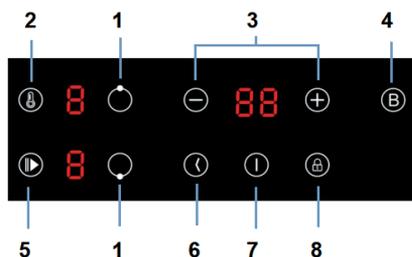
Vista superior



DVPIM2QTH

1. 900 W zone, boost to 1000W
2. 900 W zone, boost to 1000W
3. Cristal templado
4. Panel de control

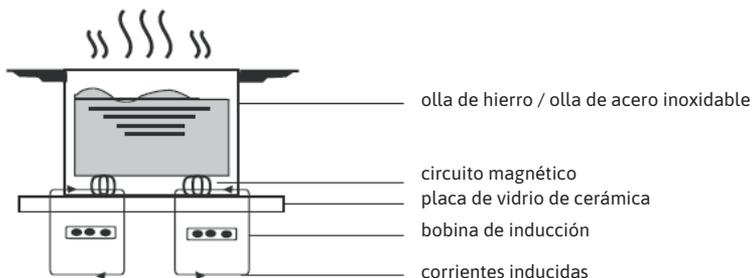
Panel de control



1. Controles de selección de zona de calentamiento
2. Función mantener caliente
3. Tecla de incrementar o disminuir
4. Tecla de función de refuerzo
5. Tecla para pausar
6. Tecla de función del temporizador
7. Tecla de encendido/apagado
8. Tecla de función de bloqueo de seguridad para niños

ACERCA DE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de vidrio. El vaso se calienta solo porque la sartén eventualmente lo calienta.

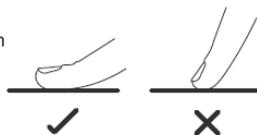


*Retire cualquier película protectora que pueda quedar en su placa de inducción.

Uso de los controles táctiles:

Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ningún toque.

- Use la yema de su dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar la operación de los controles.



Elegir el utensilio de cocina adecuado para colocar en la parrilla por inducción

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el empaque o en el fondo de la sartén.
- Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba de imán. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se es atraída, la sartén es apta para inducción.
- Si no tiene un imán:

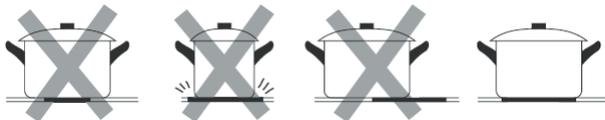


1. Pon un poco de agua en la sartén que quieras comprobar.
 2. Si no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la olla es adecuada.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.



Levante siempre las cacerolas de la vitrocerámica; no las deslice, ya que pueden rayar el vidrio.



Dimensiones de la bandeja

Las zonas de cocción están hasta un límite, adaptándose automáticamente al diámetro de la sartén. Sin embargo, el fondo de esta olla debe tener un diámetro mínimo de acuerdo con la zona de cocción correspondiente. Para obtener la mejor eficiencia de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.

El diámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción.

Zona de cocción

Mínimo (mm)

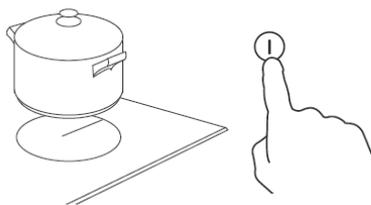
The base diameter of induction cookware

Cooking zone	Minimum (mm)	
1, 2, 3, 4	120	

PARA EMPEZAR A COCINAR

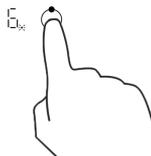
1. Toque el control ON/OFF.

Después de encender, el zumbador emite un pitido, todas las pantallas mostrar "-" o "--", indicando que la inducción la placa ha entrado en el estado de modo de espera.



2. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.

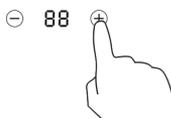
• Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



V3. Tocando el control de selección de zona de calefacción, y parpadeará un indicador junto a la tecla



Establezca un nivel de potencia tocando "-", "+".



a. Si no selecciona una zona de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1.

b. Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.

C. Presione "-", la potencia disminuirá en una etapa cada vez hasta la etapa 0.
Presione "+", la potencia aumentará en una etapa cada vez hasta la etapa 9.

Si la pantalla parpadea  alternativamente con el ajuste de calor. Esto significa que:

- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para cocinar por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se calienta a menos que haya una olla adecuada en la zona de cocción.

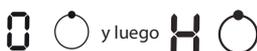
La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una bandeja adecuada sobre ella.

CUANDO HAYAS TERMINADO DE COCINAR

1. Tocando la selección de la zona de calentamiento control que desea apagar.

2. Apague la zona de cocción tocando la tecla de disminución "-" y desplazándose hacia abajo hasta "0".

3. Asegúrese de que la pantalla de encendido muestre "0", luego muestre "H".



3. Apague toda la cocina tocando el Control de encendido/apagado



4. Cuidado con las superficies calientes 'H' mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede usar como una función de emergencia si desea calentar más sartenes, use la placa calefactora que todavía

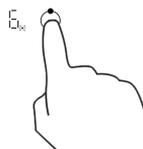


Usando el impulso

Boost es la función que una zona aumenta a una potencia mayor en un segundo y dura 5 minutos. Así se puede conseguir una cocción más potente y rápida.

Usando el Boost para obtener mayor potencia

1. Toque el botón de selección de la zona de calefacción que desea impulsar, un indicador junto a la tecla parpadeará.



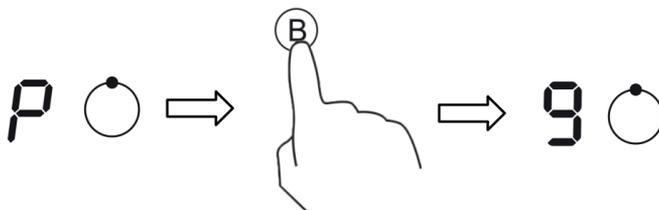
2. Toque el botón Boost, la zona de calentamiento comenzará a funcionar en modo Boost. La pantalla de potencia mostrará "P" para indicar que la zona está aumentando.



3. La potencia Boost durará 5 minutos y luego la zona volverá a la etapa de potencia 9.



4. Si desea cancelar el Boost durante estos 5 minutos, toque el botón de selección de zona de calentamiento, un indicador junto a la tecla parpadeará. Y luego toque el botón Impulsar. La zona de calentamiento volverá a la etapa de potencia que se configuró antes del refuerzo.



Restricciones al usar

En esta placa todas las zonas pueden funcionar con la función Boost. Si necesita usar el impulso, primero apague la otra zona en el mismo grupo. De lo contrario, los símbolos **P** y **9** parpadearán

en la pantalla de la zona seleccionada y el nivel **9** de potencia se configurará automáticamente.

Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso no deseado (por ejemplo, los niños encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están deshabilitados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas. El indicador del temporizador mostrará "Lo"

Para desbloquear los controles

1. Asegúrate de que la placa de inducción esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas por un tiempo
3. Ya puedes empezar a utilizar tu placa de inducción.



Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF, siempre puede apagar la placa de inducción con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede monitorear la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Detección de artículos pequeños

Cuando se ha dejado una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (p. ej., de aluminio), o algún otro objeto pequeño (p. ej., cuchillo, tenedor, llave) sobre la placa, la placa pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando en la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez olvida apagar su cocina. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

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

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



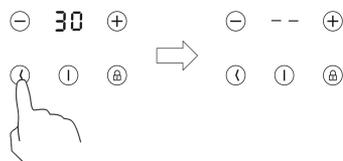
Las personas con un marcapasos cardíaco deben consultar con su médico antes de usar esta unidad.

Uso de la función de temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puede usarlo como un minutero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se cumpla el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

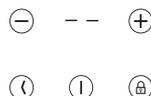
4. Toque la tecla 'Temporizador', el temporizador se cancela y "--" aparecerá en la pantalla de minutos.



5. Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el resto tiempo y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



6. El zumbador sonará durante 30 segundos y el temporizador El indicador muestra "--" cuando el tiempo de ajuste finalizado.



Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

Las zonas de cocción configuradas para esta función:



1. Tocando el mando de selección de zona de calefacción para el que desea configurar el temporizador. (por ejemplo, zona delantera izquierda)

2. Toque el control del temporizador, el indicador de recordatorio comenzará parpadeando y "30" se mostrará en la pantalla del temporizador.



3. Configure la hora tocando el control "-" o "+", el indicador del minuterero comenzará a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.

Sugerencia: toque el control "-" o "+" una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.

Toque y mantenga presionado el control "-" o "+", el temporizador disminuirá o aumentará en 10 minutos.

Si el tiempo establecido supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

4. Para cancelar el temporizador, toque el control de selección de zona de calentamiento y luego toque el "Temporizador", el temporizador se cancela y "00" se mostrará en la pantalla de minutos, y luego "--".

5. Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el resto la hora y el indicador del temporizador parpadear durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



6. Cuando expire el tiempo de cocción, el correspondiente la zona de cocción se apagará automáticamente y mostrar "H".



Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.

Configuración del temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si usa esta función para más de una zona de calentamiento, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto.

(por ejemplo, tiempo de configuración de la zona 1# de 6 minutos, tiempo de configuración de la zona 2# de 10 minutos, el indicador del temporizador muestra "6").

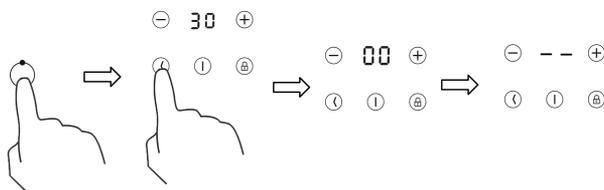
NOTA: El punto rojo parpadeante junto al indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador muestra la hora de la zona de calefacción. Si desea comprobar el tiempo establecido de otra zona de calefacción, toque el control de selección de zona de calefacción. El temporizador indicará su tiempo establecido.



2. Cuando expire el tiempo de cocción, la zona de calentamiento correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".



NOTA: Si desea cambiar el tiempo después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1



Restricciones al usar

En esta placa todas las zonas pueden funcionar con la función Boost. Si necesita usar el impulso, primero apague la otra zona en el mismo grupo. De lo contrario, los símbolos y parpadearán en la pantalla de la zona seleccionada y el nivel de potencia se configurará automáticamente.

Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso no deseado (por ejemplo, los niños encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están deshabilitados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas. El indicador del temporizador mostrará "Lo"

Para desbloquear los controles

1. Asegúrate de que la placa de inducción esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas por un tiempo
3. Ya puedes empezar a utilizar tu placa de inducción.



Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF, siempre puede apagar la placa de inducción con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

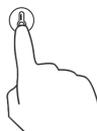
Uso de la función de pausa

Toque la tecla de función de pausa, la cocina dejará de funcionar. Toque la tecla de función de pausa nuevamente, la cocina volverá a funcionar.



Uso de la función de mantener caliente

Toque la tecla de función de mantener caliente, la cocina cambiará al modo de mantener caliente. Toque la tecla de función de mantener caliente nuevamente, la cocina volverá a funcionar normalmente.



Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede monitorear la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Detección de artículos pequeños

Cuando se ha dejado una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (p. ej., de aluminio), o algún otro objeto pequeño (p. ej., cuchillo, tenedor, llave) sobre la placa, la placa pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando en la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez olvida apagar su cocina. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

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

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con un marcapasos cardíaco deben consultar con su médico antes de usar esta unidad.

Directrices de cocina



Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si está utilizando Power Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

CONSEJOS DE COCINA

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en una configuración alta y reduzca la configuración cuando la comida se haya calentado por completo.

Hervir, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de los 85 °C, cuando las burbujas apenas ascienden ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para deliciosas sopas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin sobrecocinar la comida. También debe cocinar salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Filete abrasador

Para cocinar bistecs jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de base gruesa.
3. Cepille ambos lados del bistec con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne sobre la sartén caliente.
4. Voltee el bistec solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de qué tan cocido lo quieras. Los tiempos pueden variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presione el bistec para medir qué tan cocido está: cuanto más firme se sienta, más "bien cocido" estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

Para saltear

1. Elija un wok de base plana compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precalentar la sartén brevemente y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne primero, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, cambie la zona de cocción a un ajuste más bajo, regrese la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

Ajustes de calor

Los ajustes a continuación son solo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimenta con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor se adapte a ti.

Control de temperatura	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos• derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente• hervir a fuego lento• calentamiento lento
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• recalentamiento• cocción a fuego lento rápido• cocinando arroz
5 - 6	panqueques
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• salteado• cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• salteado• abrasador• llevar la sopa a ebullición• agua hirviendo