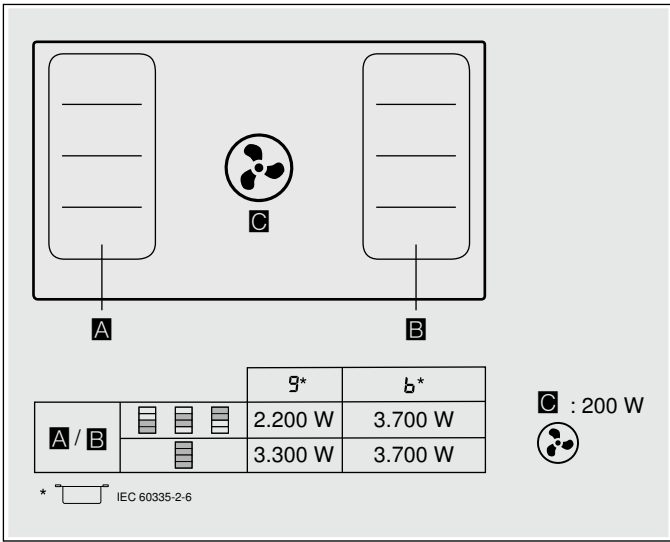


CV 282

Placa flexinducción con sistema de ventilación integrado



Índice

Uso conforme a lo prescrito	4	Funciones del reloj temporizador	25
Indicaciones de seguridad importantes	5	Programación del tiempo de cocción	25
Causas de daños	8	Reloj avisador	25
Protección del medio ambiente	9	Cronómetro de cocina	26
Ahorro de energía	9	Función Booster para ollas	26
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	9	Activar	26
La cocción por inducción	10	Desactivar	26
Ventajas de la Cocción por Inducción	10	Función Booster para sartenes	27
Recipientes	10	Recomendaciones de uso	27
Presentación del aparato	12	Activar	27
Su nuevo aparato	12	Desactivar	27
Accesorios especiales	12	Función Mantener caliente	27
El panel de mando	13	Activar	27
Indicador de calor residual	14	Desactivar	27
Modos de funcionamiento	14	Funciones automáticas	28
Antes de usar el aparato por vez primera	15	Tipos de funciones automáticas	28
Primera puesta en marcha	15	Recipientes apropiados	29
Twist-Pad con mando Twist	15	Sensores y accesorios especiales	29
Retirar el mando Twist	15	Funciones y niveles	29
Guardar el mando Twist	15	Tabla	33
Manejo del aparato	16	Preparar y mantener el sensor de temperatura inalámbrico	40
Encender y apagar la placa de cocción	16	Declaración de conformidad	41
Ajustar la zona de cocción	16	Seguro para niños	42
Activar y desactivar la ventilación	17	Activar y desactivar el seguro para niños	42
Nivel intensivo	18	Protección para limpieza del display	42
Inicio automático	18	Desconexión automática de seguridad	42
Funcionamiento automático con control por sensor	18	Ajustes básicos	43
Función de marcha en inercia	18	Acceder a los ajustes básicos	44
Ventilación a intervalos	19	Prueba de los recipientes	45
Consejos para cocinar	19	PowerManager	45
Función Flex	22	Limpieza	46
Consejos para el uso de recipientes	22	Productos de limpieza	46
Como dos zonas de cocción independientes	22	Componentes que se deben limpiar	47
Como una única zona de cocción	22	Marco de la placa de cocción (solo en aparatos con marco de la placa de cocción)	47
Función de transferencia	23	Placa de cocción	48
Función de cocción profesional	24	Ventilación	48
Activar	24	Limpiar el recipiente de desbordamiento	51
Desactivar	24	Mando Twist	51
Modificación de los ajustes	24	Sensor de cocción inalámbrico	51

Preguntas frecuentes	52
¿Qué hacer en caso de avería?	53
Servicio de Asistencia Técnica	55

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.gaggenau.com y también en la tienda online: www.gaggenau.com/zz/store

Uso conforme a lo prescrito

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Utilizar únicamente dispositivos de protección o protecciones para niños autorizados por nosotros. Los dispositivos de protección o las protecciones para niños inapropiados pueden provocar accidentes.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Al usar las Funciones de Cocción, confirmar que la zona de cocción seleccionada corresponde con la zona en donde está situado el recipiente con el Sensor de cocción.

En el caso de llevar implantado un marcapasos o dispositivo médico similar deberá tener especial precaución al utilizar o acercarse a las placas de cocción de inducción cuando estén en funcionamiento. Consulte a su médico o al fabricante del dispositivo para asegurarse de que cumpla la normativa vigente e informarse de las posibles incompatibilidades.

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

No aspirar materiales y vapores peligrosos o explosivos.

Asegurarse de que no accedan piezas pequeñas o líquidos en el aparato.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

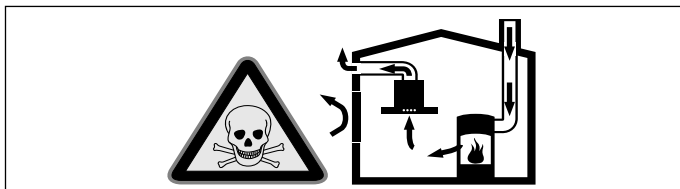
⚠ Advertencia – ¡Peligro de asfixia!

El material de embalaje es peligroso para los niños. No dejar que los niños jueguen con el material de embalaje.

⚠ Advertencia – ¡Peligro mortal!

Los gases de combustión que se vuelven a aspirar pueden ocasionar intoxicaciones.

Garantice una entrada de aire suficiente si el aparato se emplea en modo de funcionamiento en salida de aire al exterior junto con un equipo calefactor dependiente del aire del recinto de instalación.

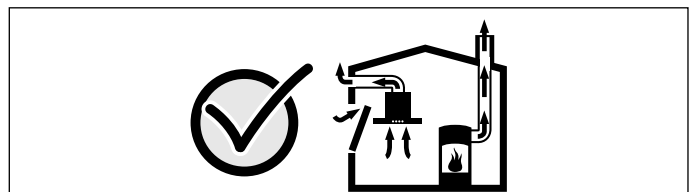


Los equipos calefactores que dependen del aire del recinto de instalación (p. ej., calefactores de gas, aceite, madera o carbón, calentadores de salida libre, calentadores de agua) adquieren aire de combustión del recinto de instalación y evacuan los gases de escape al exterior a través de un sistema extractor (p. ej., una chimenea).

En combinación con una campana extractora conectada se extrae aire de la cocina y de las habitaciones próximas; sin una entrada de aire suficiente se genera una depresión. Los gases venenosos procedentes de la chimenea o del hueco de ventilación se vuelven a aspirar en las habitaciones.

- Por tanto, asegurarse de que siempre haya una entrada de aire suficiente.
- Un pasamuros de entrada/salida de aire no es garantía por sí solo del cumplimiento del valor límite.

A fin de garantizar un funcionamiento seguro, la depresión en el recinto de instalación de los equipos calefactores no debe superar 4 Pa (0,04 mbar). Esto se consigue si, mediante aberturas que no se pueden cerrar, p. ej., en puertas, ventanas, en combinación con un pasamuros de entrada/salida de aire o mediante otras medidas técnicas, se puede hacer recircular el aire necesario para la combustión.



Pedir siempre asesoramiento al técnico competente de su región, que estará en condiciones de evaluar todo el sistema de ventilación de su hogar y recomendarle las medidas adecuadas en materia de ventilación.

Si la campana extractora se utiliza exclusivamente en funcionamiento en recirculación, no hay limitaciones para el funcionamiento.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Los depósitos de grasa del filtro antigrasa pueden prenderse.

Limpiar el filtro antigrasa al menos una vez al mes.

No usar nunca el aparato sin filtro antigrasa.

- Los depósitos de grasa en los filtros pueden prenderse. Limpiar el aparato como se indica. Respetar los intervalos de limpieza. No usar nunca el aparato sin filtro antigrasa.
- Con la ventilación activada, los depósitos de grasa del filtro antigrasa pueden prenderse. Nunca trabaje con una llama directa cerca del aparato (p. ej., flambear). Instalar el aparato cerca de un equipo calefactor para combustibles sólidos (p. ej., madera o carbón) solo si se dispone de una cubierta cerrada no desmontable. No deben saltar chispas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- La zona de cocción calienta, pero el indicador no funciona. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción. No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.
- La tapa del filtro se calienta muy rápido sobre la placa de cocción. No colocar nunca la tapa del filtro sobre la placa de cocción. No colocar ollas ni otros objetos calientes sobre la tapa del filtro.
- Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- El aparato se calienta durante el funcionamiento. En caso de que se derramen líquidos calientes en el aparato, dejar que este enfríe al menos dos horas antes de retirar la tapa del filtro, el filtro de metal antigrasa, el recipiente, el recipiente de desbordamientos o la tapa de la carcasa.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en el cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligros electromagnéticos!

- Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, las personas que tengan implantados marcapasos o bombas de insulina deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.
- El sensor de cocción inalámbrico y el mando Twist son magnéticos. Los elementos magnéticos pueden afectar a los implantes electrónicos, como por ejemplo, marcapasos o bombas de insulina. Por lo tanto, aquellas personas con implantes electrónicos deberán evitar llevar el sensor de cocción o el mando Twist en bolsillos de la ropa y mantener una distancia mínima de 10 cm con respecto a los marcapasos o dispositivos similares.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Al cocer al baño María, el cristal y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento. El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua. Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.
- Los recipientes para cocinar y las placas de cocción se calientan mucho. No asir nunca por encima de la placa de cocción o el recipiente para cocinar calientes.
- El Sensor de cocción inalámbrico lleva una batería que puede dañarse si se expone a temperaturas elevadas. Retirar el sensor del recipiente y guardarlo en un lugar lejos de cualquier foco de calor.
- Al retirar el Sensor de cocción del recipiente tras el proceso de cocción, éste puede estar muy caliente. Utilizar guantes de cocina o un paño para retirarlo.
- Las sartenes wok inapropiadas pueden causar accidentes. Utilizar únicamente las sartenes wok del fabricante disponibles como accesorios especiales.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de avería!

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior. En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o punzantes, papeles o trapos de cocina, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

Causas de daños**¡Atención!**

- Riesgo de daños por objetos duros y puntiagudos. No dejar que caigan sobre la zona de cocción objetos duros o puntiagudos.
- Riesgo de daños por dejar los recipientes para cocinar vacíos. No dejar nunca que los recipientes para cocinar queden vacíos al fuego.
- Riesgo de daños por ollas o sartenes calientes. No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre el panel de mando, los indicadores, el marco de la placa de cocción ni sobre la tapa del filtro.
- Riesgo de daños por papel de aluminio o recipientes de plástico. No dejar nunca papel de aluminio ni recipientes de plástico en una zona de cocción caliente. No utilizar papel para horno.
- Riesgo de daños. Riesgo de rotura de la tapa del filtro. Retirar la tapa del filtro con cuidado. Evitar que la tapa del filtro se caiga.
- Daños en la superficie, decoloración y manchas por empleo de productos de limpieza no adecuados. Utilizar solo productos de limpieza apropiados para placas de cocción.
- Daños en la superficie y decoloración por desgaste producido por las ollas. Levantar sin arrastrar las ollas y sartenes.
- Daños en la superficie y manchas producidos por alimentos quemados. Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.
- Daños en la superficie producidos por sal, azúcar y arena. No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
- Daños en la superficie producidos por superficies rugosas de la vajilla. Comprobar los recipientes de cocina antes de utilizarlos.
- Daños en la superficie o desconchaduras producidos por azúcar o platos con un alto contenido de azúcar. Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.

Protección del medio ambiente

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

Ahorro de energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente a cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar ollas y sartenes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de las ollas y sartenes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Atención: Los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que, por lo general, suele ser mayor que el diámetro de la base.
- Utilizar una olla pequeña para cantidades reducidas. Una olla grande y poco llena requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía. Se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Reducir cuando corresponda y usar un nivel menor de potencia. Así se ahorra energía.
- Al cocinar debe asegurarse de que haya suficiente ventilación para que la ventilación del aparato trabaje de forma eficiente y con poco ruido.
- Se debe adaptar el nivel del ventilador a la intensidad de los vapores de cocción. El nivel intensivo solo debe utilizarse en caso necesario. Cuanto menor sea el nivel del ventilador, menor será el consumo de energía.
- En el caso de vapores de cocción intensos, seleccionar desde el principio un nivel de ventilador elevado. Si ya hay vapores de cocción presentes en la cocina, la ventilación deberá dejarse en marcha durante más tiempo.
- Desconectar el aparato cuando ya no se requiera su uso.
- Limpiar o cambiar los filtros en los intervalos indicados para aumentar el rendimiento de la ventilación y evitar el riesgo de incendio.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

La pila que lleva dentro el Sensor de cocción inalámbrico debe extraerse y ser depositada separadamente para su adecuada gestión.

La cocción por inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

La Cocción por Inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar y freír.
- Ahorro de energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad; la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar potencia si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

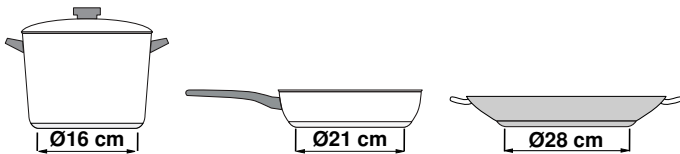
Recipientes

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, estos pueden ser de:

- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción, consultar el capítulo → "Función Flex".

Para obtener buenos resultados de cocción, es recomendable que el diámetro del área ferromagnética del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, pruébelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

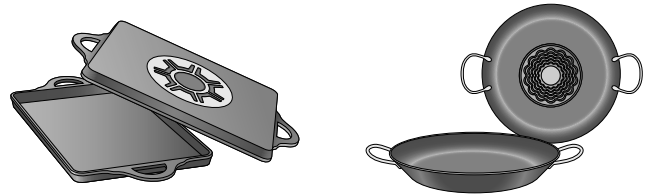


Cuando se utilice la zona de cocción flexible como una única zona de cocción, se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Se puede encontrar más información sobre la colocación de estos recipientes para cocinar en el capítulo → "Función Flex" en la página 22.

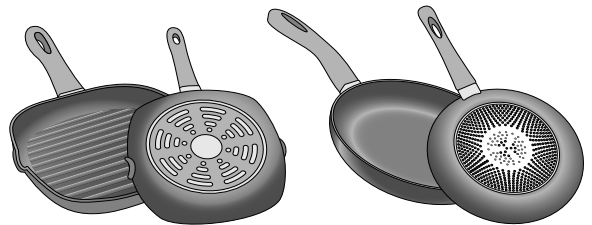


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea. Por tanto la zona no ferromagnética puede quedar sin temperatura suficiente para cocinar.



- Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base, reducen el área ferromagnética, por lo tanto, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado por lo que podría no calentarse lo suficiente.



Recipientes no apropiados

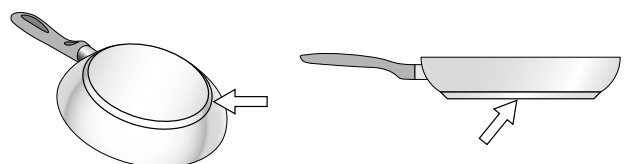
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Se recomienda utilizar recipientes con bases totalmente planas, evitando relieves que impliquen un menor suministro de potencia.



Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función "desactivación automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

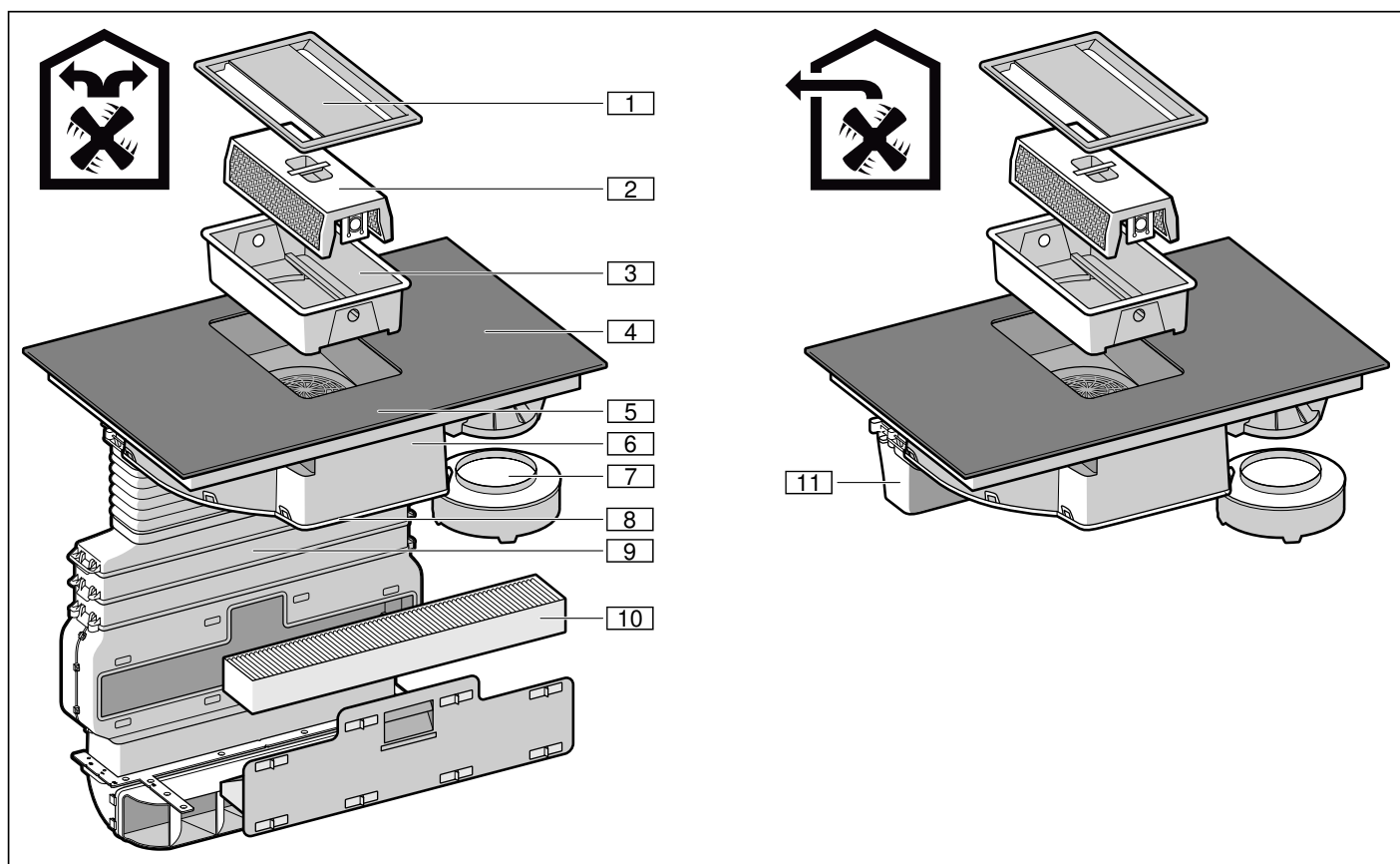
Presentación del aparato

Encontrará información sobre las medidas y potencias de las zonas de cocción en → *Página 2*

En este capítulo se describen los mensajes y mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Nota: : Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

Su nuevo aparato



N.º	Denominación
1	Tapa del filtro
2	Filtro de metal antigrasa
3	Recipiente
4	Placa de cocción
5	Panel de mando
6	Carcasa del ventilador
7	Recipiente de desbordamiento
8	Tapa de la carcasa
9	Montaje de tubos*
10	Filtro de carbón activo*
11	Tubo de salida de aire**

*solo en funcionamiento con recirculación de aire

**solo en funcionamiento de salida de aire al exterior

Accesorios especiales

Sensor de temperatura	CA 060 300
Racor de empalme para conductos planos	CA 284 010
Módulo de recirculación de aire	CA 282 810
Filtro de carbón activo	CA 282 110
Mando magnético, negro	CA 230 100
TeppanYaki hecho de material multicapa	CA 051 300
Placa de grill hecha de aluminio fundido	CA 052 300

Recipientes apropiados

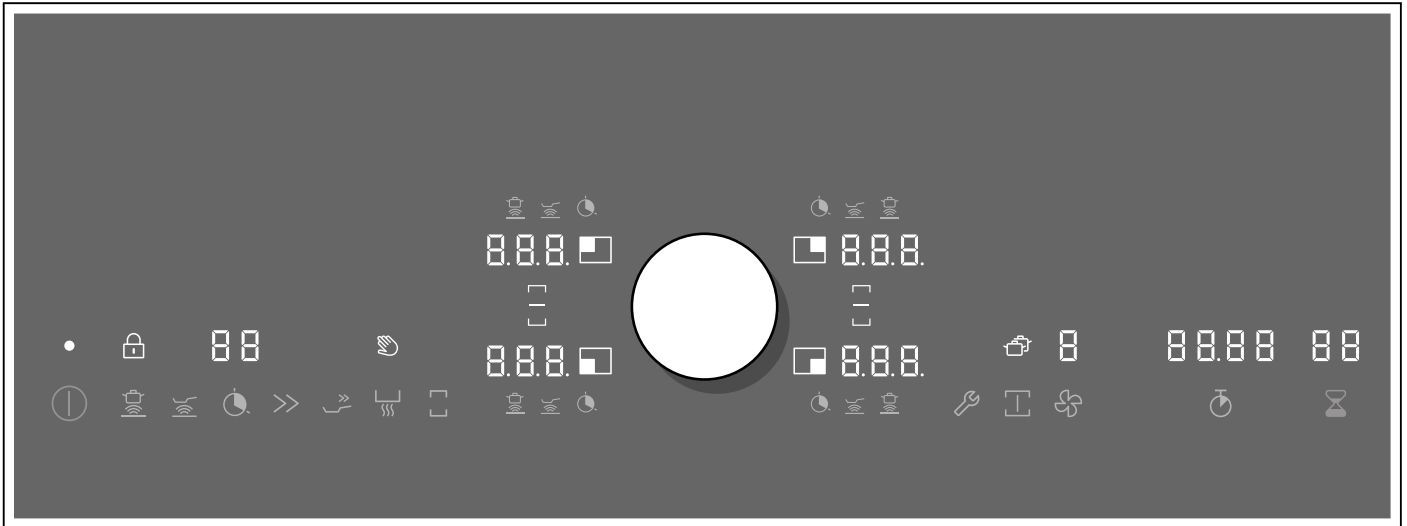
Existen sartenes que se adecuan de manera óptima a la función de control de temperatura del aceite. Pueden adquirirse con posterioridad en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente.

recipiente pequeño de 15 cm de diámetro	GP 900001
---	-----------

recipiente mediano de 18 cm de diámetro	GP 900002
---	-----------

recipiente grande de 21 cm de diámetro	GP 900003
--	-----------

El panel de mando



Teclas táctiles

	Encender y apagar el electrodoméstico
	Activar la función de control de cocción
	Activar la función de control de temperatura del aceite
	Ajustar la programación del tiempo de cocción
	Activar la función Booster para ollas
	Activar la función Booster para sartenes
	Activar la función mantener caliente
	Activar la función flex
	Abrir los ajustes básicos
	Activar la función de cocción profesional
	Cambiar entre la zona de ajustes de la placa de cocción y la ventilación / Ajustar la ventilación / Activar el nivel intensivo, el inicio automático y la función de intervalo para la ventilación
	Encender el cronómetro
	Programar el reloj avisador

Indicaciones

	Operatividad
	Zona de cocción
	Niveles de cocción / Niveles del ventilador
	Función de control de cocción

Indicaciones

	Función de control de temperatura del aceite
	Programación del tiempo de cocción
	Función Booster para ollas / Nivel intensivo para ventilación
	Función Booster para sartenes
	Función Mantener caliente
	Calor residual
	Funciones del reloj temporizador
	Cronómetro de cocina
	Protección para limpieza del display
	Seguro para niños
	Función Flex activada
	Función Flex desactivada
	Función de transferencia
	La ventilación está activada
	Función de intervalos para la ventilación
	Funcionamiento automático para la ventilación
	Función de marcha en inercia para la ventilación
	El filtro de metal antigrasa no está correctamente colocado
	Indicador de saturación del filtro de carbón activo
	Indicador de saturación del filtro de metal antigrasa

Sensores de selección

Cuando la placa de cocción se calienta, los símbolos de los sensores de selección que haya disponibles en ese momento se iluminan.

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente. Entonces suena una señal de confirmación.

Notas

- Los símbolos correspondientes de los sensores de selección se iluminan en función de su disponibilidad. Los indicadores de las funciones que están disponibles se iluminan en blanco. Tan pronto como se selecciona una función, su indicador se ilumina en color naranja.
- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción. Indica que la zona de cocción aún está caliente. Evitar tocar la zona de cocción mientras muestre esta indicación o inmediatamente después de que se apague.

Dependiendo de la intensidad del calor residual, en la zona de cocción se mostrará:

- Indicador **H**: intensidad fuerte
- Indicador **h**: intensidad leve

Al retirar el recipiente de la zona de cocción, durante el proceso de cocción, parpadean alternativamente el indicador de calor residual y el nivel de potencia seleccionado.

Cuando se apaga la zona de cocción, se ilumina el indicador de calor residual. Aunque la placa esté apagada, el indicador de calor residual se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.

Modos de funcionamiento

Este aparato puede utilizarse en funcionamiento con salida de aire o en recirculación.

Funcionamiento en salida de aire al exterior



El aire aspirado se depura a través de filtros antigrasa y se evacua al exterior mediante un sistema de tubos.

Nota: La salida de aire no debe transmitirse ni a una chimenea de humos o gases de escape en servicio ni a un hueco que sirva como ventilación de los recintos de instalación de equipos calefactores.

- Si la salida de aire se va a evacuar en una chimenea de humos o gases de escape que no está en servicio, será necesario contar previamente con la aprobación correspondiente del técnico competente de la zona.
- Si la salida de aire se evacua mediante la pared exterior, se deberá utilizar un pasamuros telescópico.

Funcionamiento en recirculación



El aire aspirado se depura a través de filtros antigrasa y un filtro de carbono activo y se vuelve a suministrar a la cocina.

Nota: Para neutralizar los olores durante el funcionamiento en recirculación, debe montarse un filtro de carbono activo. Para conocer todas las posibilidades que ofrece el funcionamiento en recirculación del aparato, remitirse a la documentación correspondiente o consultar en un comercio especializado. Los accesorios necesarios para tal fin pueden adquirirse en comercios especializados, en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda on-line.

Antes de usar el aparato por vez primera

Prestar atención a la siguiente indicación antes de usar el aparato por primera vez:





Limpiar el aparato y los accesorios en profundidad.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, deben realizarse algunos ajustes.

Primera puesta en marcha

Nota: En el momento de la entrega, el electrodoméstico está configurado con funcionamiento con recirculación de aire.

Ajustes posibles:

- En el funcionamiento con recirculación de aire, con la indicación  está ajustado el valor  (ajuste de fábrica).
- En el funcionamiento con extracción de aire, con la indicación  está ajustado el valor .

Para cambiar el modo de funcionamiento del aparato al funcionamiento de salida de aire, ver → "Ajustes básicos" en la página 43.

Twist-Pad con mando Twist

El mando Twistpad es la zona de programación en la que se pueden seleccionar las zonas de cocción y los niveles de potencia con el mando Twist.

El mando Twist es magnético y se coloca en el centro de la zona marcada del Twistpad. Para activar una zona de cocción, inclinar el mando Twist a la altura de la zona deseada. Seleccionar el nivel de potencia girando del mando Twist.

Colocar el mando Twist sobre el Twistpad centrado respecto a los indicadores que delimitan la zona del mando Twistpad.

Nota: Aunque el mando no quede bien centrado, esto no afectará en ningún momento al correcto funcionamiento del mando Twist.

Retirar el mando Twist

La función Protección para limpieza se activa cuando se retira el mando Twist.

El mando Twist puede retirarse mientras las zonas de cocción están en funcionamiento. La función Protección para limpieza se activa durante 10 min. Si una vez transcurrido este tiempo no vuelve a colocarse el mando Twist en su posición, la placa de cocción se apaga.

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Si durante estos 10 min se deposita un objeto metálico sobre la zona Twistpad, es posible que la placa de cocción siga calentando. Por lo tanto, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.

Guardar el mando Twist

En el interior del mando Twist se encuentra un potente imán. No acercar el mando Twist a soportes de datos magnéticos, tales como tarjetas de crédito o tarjetas con banda magnética, ya que podrían dañarse.

Asimismo, podrían producirse interferencias en aparatos de televisión y monitores.

Nota: El mando Twist es magnético. Las partículas metálicas que se adhieren a la parte inferior pueden rayar la superficie de la placa de cocción. Limpiar siempre bien el mando Twist.

Manejo del aparato

En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran los niveles de potencia y tiempos de cocción para distintos platos.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

La tapa del filtro se calienta muy rápido sobre la placa de cocción. No colocar nunca la tapa del filtro sobre la placa de cocción. No colocar ollas ni otros objetos calientes sobre la tapa del filtro.

Nota: Encender la ventilación al empezar a cocinar y apagarla unos minutos después de haber finalizado con las tareas de cocción. De esta manera se neutralizarán con gran efectividad los vapores que se desprenden al cocinar.

Nota: No utilizar el aparato nunca sin el recipiente, el filtro de metal antigrasa y la tapa del filtro puestos.

Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender: situar el mando Twist en la zona de programación. Pulsar el símbolo ①. Se iluminan los símbolos correspondientes a las zonas de cocción y a las funciones que están disponibles en ese momento. Junto a las zonas de cocción se ilumina ②. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que se apague el indicador. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

- La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción han estado apagadas durante más de 20 segundos y la ventilación está desconectada.
- Los ajustes seleccionados permanecen guardados durante 5 segundos después de que se apague la placa de cocción. Si en este intervalo vuelve a conectarse la placa de cocción, parpadean los niveles de potencia previamente ajustados. Si pulsa el botón Twist durante los 5 segundos siguientes se adoptan los ajustes. Si no se pulsa el botón Twist o se pulsa otra tecla de sensores, se borran todos los ajustes previos.

Ajustar la zona de cocción

Ajustar el nivel de potencia deseado con el mando Twist.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio. Este se muestra en el indicador de las zonas de cocción mediante .5.

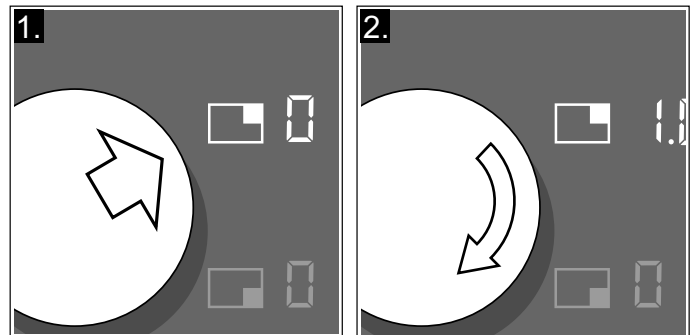
Notas

- Para proteger las partes sensibles del aparato del sobrecalentamiento o de la sobrecarga eléctrica, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.
- Para evitar que el aparato genere ruido acústico, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

- 1 Seleccionar una zona de cocción. Para ello, inclinar el mando Twist a la altura de la zona de cocción deseada.
- 2 En los siguientes 10 segundos girar el mando Twist hasta que en la indicación visual se ilumine el nivel de potencia deseado.



El nivel de potencia se ha ajustado.


Notas

- Si se coloca un recipiente para cocinar sobre la zona de cocción flexible, el recipiente debe ubicarse correctamente en función de su tamaño; consultar capítulo → "Función Flex". El aparato detecta el recipiente y la zona de cocción se selecciona automáticamente. Ahora se pueden realizar los ajustes.
- Si, después de realizar los ajustes, los indicadores continúan parpadeando, comprobar si el recipiente es apto para la cocción con inducción. Ver capítulo → "Función Flex".

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y modificar el nivel de potencia con el mando Twist.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y girar el mando Twist hasta que aparezca . La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Notas

- Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.
- Si se ha colocado un recipiente en la zona de cocción antes de encender la placa, este será detectado en los 20 segundos siguientes tras pulsar el interruptor principal y la zona de cocción se seleccionará automáticamente. Una vez detectado seleccionar el nivel de potencia en los 10 segundos siguientes, de lo contrario la zona de cocción se apaga. Aunque se coloque más de un recipiente, al encender la placa de cocción, sólo será detectado uno de ellos.
- La ventilación debe desconectarse por separado.
→ "Desactivar la ventilación" en la página 17

Activar y desactivar la ventilación



Nota: Ajustar siempre la potencia a las condiciones actuales. Seleccionar un nivel de potencia alto si se genera mucho vapor al cocinar.




Nota: Si no hay ningún filtro de metal antigrasa no se puede conectar la ventilación. Colocar el filtro de metal antigrasa. Las funciones de la placa de cocción también están disponibles sin filtro de metal antigrasa. → "Limpieza" en la página 46

Nota: No es posible garantizar una potencia de succión óptima al utilizar recipientes de cocina altos. La potencia de succión puede mejorarse colocando la tapa de la olla en posición inclinada.


Nota: No bloquear los orificios de ventilación con objetos. No colocar objetos sobre la tapa del filtro. En caso contrario se verá reducida la potencia de ventilación.

Activar la ventilación

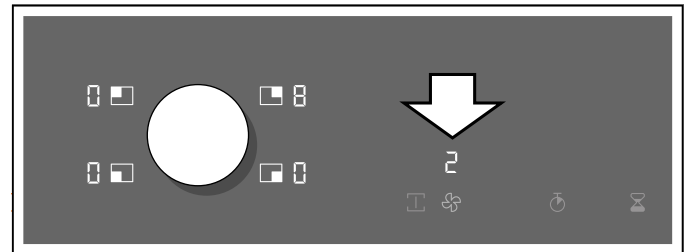
Nota: Si en el panel indicador parpadea *F INSE RT* y el símbolo  no está disponible, colocar correctamente el filtro de metal antigrasa. En el panel indicador se muestra . Se puede activar la ventilación.


- 1 Pulsar el símbolo .
El símbolo  se ilumina en color naranja. La ventilación se inicia en el nivel de potencia . El nivel de potencia ajustado se muestra en el panel indicador.

Notas


- Los niveles de cocción no se pueden modificar durante el ajuste de los niveles de potencia de la ventilación.
- Durante un periodo de unos cuantos segundos, se puede seleccionar un nivel de potencia para la ventilación. El símbolo  se ilumina en color blanco tan pronto como se pueda volver a usar el botón giratorio (Twist) para el ajuste de los niveles de cocción.




- 2 Ajustar el nivel de potencia deseado con el botón giratorio (Twist).
El nivel de potencia ajustado se muestra en el panel indicador.



- 3 Para ajustar otro nivel de potencia, pulsar el símbolo  y ajustar el nivel de potencia deseado con el botón giratorio (Twist).
El nivel de potencia ajustado se muestra en el panel indicador.

Desactivar la ventilación

Para desconectar el aparato, pulsar el símbolo . Si solo se quiere desconectar la ventilación, proceder de la forma siguiente:


- 1 Pulsar el símbolo .
- 2 Ajustar el nivel de potencia  deseado con el botón Twist.
- 3 Pulsar el símbolo  para cambiar a la zona de ajustes de la placa de cocción.

Nota: Si está activada la marcha en inercia la ventilación solo se puede desconectar con el botón Twist. → "Función de marcha en inercia" en la página 18

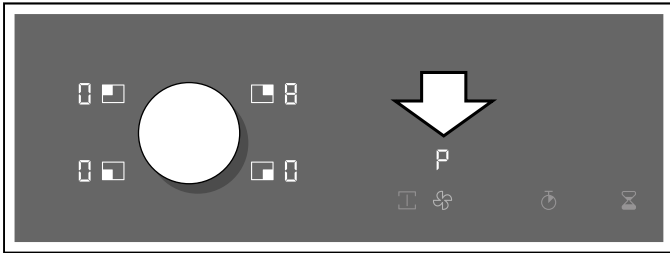
Nivel intensivo

Activar el nivel intensivo si se generan muchos olores o vapor. En este caso, la ventilación funciona a la máxima potencia durante un breve periodo de tiempo. Al poco tiempo, se cambia automáticamente a un nivel bajo.

Activación



- 1 Pulsar el símbolo .
- 2 Girar el botón giratorio (Twist) hasta que aparezca **P**.

El nivel intensivo está activado.



Nota: Tras 6 minutos el aparato se vuelve a conectar por sí solo en el nivel de potencia **3**.

Desactivación

- 1 Pulsar el símbolo .
- 2 Ajustar el nivel de potencia **0** deseado con el botón Twist.
- 3 Pulsar el símbolo  para cambiar a la zona de ajustes de la placa de cocción.

Inicio automático



En función de los ajustes básicos seleccionados, están disponibles las siguientes opciones tan pronto como se selecciona un nivel de potencia de una placa independiente:

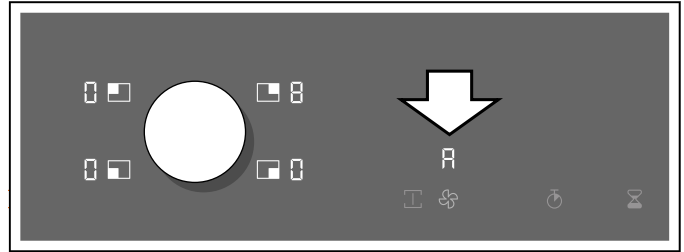
- La ventilación no se activa.
- La ventilación se conecta en el nivel de potencia que selecciona el sensor.
- La ventilación se conecta en un nivel de potencia determinado.

Seleccionar la opción deseada en los ajustes básicos. Además, en los ajustes básicos se puede ajustar la sensibilidad del sensor.


Funcionamiento automático con control por sensor

Activación

- 1 Pulsar el símbolo .
La ventilación se conecta en el nivel de potencia **2**.
- 2 Girar el botón giratorio (Twist) hacia la derecha hasta que aparezca **A**.
- 3 Pulsar el símbolo .
El nivel de potencia óptimo se ajusta automáticamente mediante un sensor.



Desactivación


- 1 Pulsar el símbolo .
- 2 Ajustar con el botón giratorio (Twist) otro nivel de potencia o girar dicho botón hasta que se muestre **0**.
El nivel de potencia ajustado se muestra en el panel indicador. El funcionamiento automático con control por sensor está desconectado.

Función de marcha en inercia





Nota: La función de marcha en inercia solo se inicia cuando una placa independiente estuvo activada por lo menos durante un minuto.

La función de marcha en inercia hace que el sistema de ventilación siga funcionando unos minutos después de desconectarlo. De este modo, se elimina el vapor de cocina que aún quede. Después el sistema de ventilación se desconecta de forma automática.

Si está activada la función automática con marcha en inercia controlada por sensor en los ajustes básicos, la marcha en inercia se conecta de forma automática tras desconectar el aparato.

Si el aparato se desconecta o se desconectan todas las placas independientes, en el panel indicador se muestra **1**.  se ilumina en color blanco. La función de marcha en inercia está conectada.




Desactivación



- 1 Pulsar el símbolo .
El símbolo  se ilumina en color naranja.
- 2 Seleccionar el nivel de potencia  con el botón Twist.
- 3 Pulsar el símbolo .
La función de marcha en inercia finaliza.

La función de marcha en inercia se desconecta si se activa el aparato y se vuelve a conectar una placa independiente.




Ventilación a intervalos**Activación**

Con el funcionamiento a intervalos, la ventilación se activa automáticamente durante 6 minutos cada hora.

- 1 Pulsar el símbolo .
- 2 Girar el botón giratorio (Twist) hasta que aparezca .
- 3 Pulsar el símbolo .
La función de intervalos está activada.

Nota: Tras apagar el aparato, se iluminan en color blanco los símbolos  y .

Desactivación

- 1 Pulsar el símbolo .
- 2 Ajustar el nivel de potencia  deseado con el botón Twist.
- 3 Pulsar el símbolo  para cambiar a la zona de ajustes de la placa de cocción.
La ventilación a intervalos está desconectada.

Consejos para cocinar**Recomendaciones**

- Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.
- Utilizar el nivel de potencia 8 - 9 durante el precalentamiento.
- Durante la cocción con tapa, reducir el nivel de potencia en cuanto aparezca vapor entre la tapa y el recipiente.
- Tras el proceso de cocción, mantener el recipiente cerrado hasta el momento de servir.
- Para cocinar con olla exprés, seguir las instrucciones del fabricante.

- No cocinar excesivamente los alimentos para mantener sus propiedades nutricionales. El reloj avisador puede ser útil para programar el tiempo adecuado de cocción.
- Para un resultado de cocción sano, el aceite o la grasa no deben calentarse hasta el punto de que humeen.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas sucesivamente.
- Algunos recipientes pueden alcanzar altas temperaturas durante la cocción. Se recomienda el uso de manoplas de cocina para su manipulación.
- Hay consejos para ahorrar energía durante el cocinado en el capítulo → "Protección del medio ambiente"

Tabla de cocción

La tabla indica qué nivel de potencia es adecuado para cocinar cada alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1 - 1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1.5 - 2	-
Leche*	1.5 - 2.5	-
Salchichas calentadas en agua*	3 - 4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Gulasch ultracongelado	3 - 4	35 - 55
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pescado*	4 - 5	10 - 15
Salsas blancas, p. ej. salsa bechamel	1 - 2	3 - 6
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz con leche***	2 - 3	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4.5 - 5.5	25 - 35
Patatas peladas con sal	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta*	6 - 7	6 - 10
Cocido	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Verduras	2.5 - 3.5	10 - 20
Verduras ultracongeladas	3.5 - 4.5	7 - 20
Cocido con olla exprés	4.5 - 5.5	-
Estofar		
Rollo de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

*Sin tapa

**Dar la vuelta con frecuencia

***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.5

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Asar / Freír con poco aceite*		
Escalopes, al natural o empanados	6 - 7	6 - 10
Escalopes ultracongelados	6 - 7	6 - 12
Chuletas, al natural o empanadas**	6 - 7	8 - 12
Bistec (3 cm de grosor)	7 - 8	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)**	5 - 6	10 - 20
Pechuga ultracongelada**	5 - 6	10 - 30
Albóndigas de carne (3 cm de grosor)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburguesas (2 cm de grosor)**	6 - 7	10 - 20
Pescado y filete de pescado al natural	5 - 6	8 - 20
Pescado y filete de pescado empanado	6 - 7	8 - 20
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6 - 7	8 - 15
Gambas y camarones	7 - 8	4 - 10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7 - 8	10 - 20
Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7 - 8	15 - 20
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6 - 7	6 - 10
Crepes (freír una tras otra)	6.5 - 7.5	-
Tortilla (freír una tras otra)	3.5 - 4.5	3 - 10
Huevos fritos	5 - 6	3 - 6

Freír* (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)

Productos ultracongelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8 - 9	-
Croquetas ultracongeladas	7 - 8	-
Carne, p. ej. piezas de pollo	6 - 7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	6 - 7	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza o en tempura	6 - 7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4 - 5	-

*Sin tapa

**Dar la vuelta con frecuencia

***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.5

Función Flex

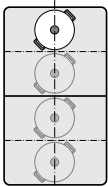
La zona de cocción flexible puede utilizarse como una zona individual o como dos zonas independientes, en función de las necesidades culinarias de cada momento.

Se compone de cuatro inductores que funcionan de forma independiente. Cuando la función Flex está encendida, solo se activa la zona que está cubierta por el recipiente.

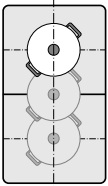
Consejos para el uso de recipientes

Para asegurar una buena detección y distribución del calor, se recomienda centrar bien el recipiente:

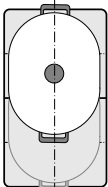
Como una única zona de cocción



Diámetro menor o igual a 13 cm
Situarse el recipiente en una de las cuatro posiciones que se muestran en la imagen.

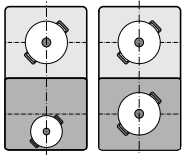


Diámetro mayor de 13 cm
Situarse el recipiente en una de las tres posiciones que se muestran en la imagen.



Si el recipiente ocupa más de una zona de cocción, situarlo a partir del borde superior o inferior de la Zona Flex.

Como dos zonas de cocción independientes



Las zonas delantera y trasera, con dos inductores cada una, pueden utilizarse de forma independiente, ajustando la potencia necesaria en cada una de ellas. En este caso se recomienda utilizar sólo un recipiente en cada zona.

Como dos zonas de cocción independientes

La Zona Flex viene determinada como dos zonas de cocción independientes.

Activar

Ver capítulo → "Manejo del aparato" en la página 16

Como una única zona de cocción

Utilizar la zona de cocción en su totalidad, uniendo ambas zonas.

Unir las dos zonas de cocción

- 1 Colocar el recipiente. Seleccionar una de las dos zonas correspondientes a la zona de cocción flexible y ajustar el nivel de potencia.
- 2 Pulsar el símbolo . El indicador se ilumina.

La zona de cocción flexible se ha unido. El nivel de potencia se visualiza en los dos indicadores de la zona de cocción flexible.

Notas

- Si en ambas zonas de cocción se ajustan niveles de potencia diferentes, durante la activación ambas cambian al nivel 0.
- Si se ha programado un tiempo de cocción en una zona de cocción, esto también se transfiere a la otra parte de la zona de cocción durante la activación.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la zona de cocción flexible y modificar el nivel de potencia con el mando Twist.

Añadir un nuevo recipiente

- 1 Colocar el recipiente nuevo en la posición adecuada en función del tamaño. Cuando el recipiente de cocción está colocado correctamente, el aparato lo detecta, se selecciona automáticamente la zona de cocción y parpadea la parte correspondiente del indicador .
- 2 Confirmar el ajuste con el mando Twist durante los 90 segundos siguientes. Los indicadores dejan de parpadear y el recipiente se calienta.

Nota: Si los indicadores continúan parpadeando, comprobar si el recipiente es apto para la cocción con inducción

Nota: Si el recipiente de la zona de cocción que está en funcionamiento se desplaza o levanta, la placa de cocción realizará una búsqueda automática y se mantendrá el nivel de potencia seleccionado previamente.

Separar las dos zonas de cocción

- 1 Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la zona de cocción flexible.
- 2 Pulsar el símbolo .
- 3 En el indicador de zonas de cocción aparece el símbolo .

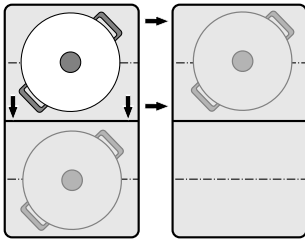
La Zona Flex se ha desactivado. Las dos zonas de cocción funcionarán como dos zonas independientes.

Nota: Cuando la placa de cocción se apaga y luego se vuelve a encender, la Zona Flex volverá a ser utilizada como dos zonas de cocción.

Función de transferencia

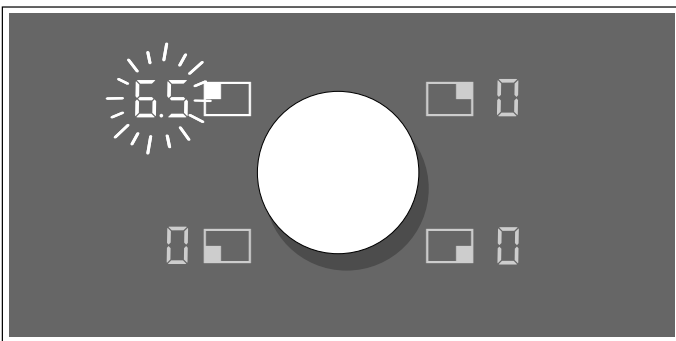
Con esta función pueden transferirse los ajustes de una zona de cocción a otra.


Esta función está disponible en las zonas de cocción flexibles.

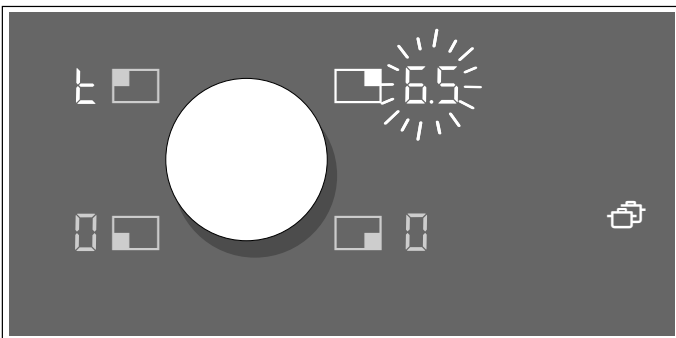


Nota: Encontrará más información sobre el posicionamiento correcto de los recipientes en el capítulo → "Función Flex"

- 1 Levantar el recipiente.
El indicador de la zona de cocción empieza a parpadear. La zona de cocción no calienta.



- 2 En los siguientes 90 segundos hay que colocar el recipiente para cocinar en una zona de cocción flexible. Se detecta la nueva zona de cocción y se enciende el símbolo . En el indicador de la zona de cocción parpadea el nivel de potencia utilizado.



- 3 Seleccionar la nueva zona de cocción en los 90 segundos siguientes con el botón Twist. El ajuste se ha transferido.


Notas

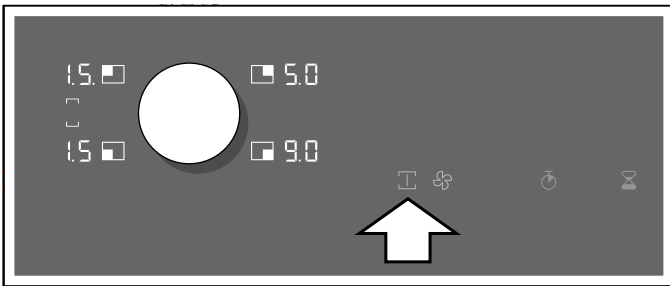
- Desplazar el recipiente para cocinar a una zona de cocción que no esté conectada, en la que no se hayan hecho ajustes previos y sobre la que nunca antes se haya puesto ningún otro recipiente.
- Si al desplazar un recipiente de cocción a la zona de cocción flexible está activada la función Flex, se adoptan los ajustes automáticamente.
- El tiempo de cocción programado, o la función del sensor de cocción, también se transfiere a la nueva zona de cocción. La función de control de temperatura del aceite no se transfiere.
- Las funciones Booster solo se podrán desplazar de izquierda a derecha o de derecha a izquierda cuando no haya ninguna zona de cocción activa.
- Si antes de confirmar los ajustes se coloca un nuevo recipiente en otra zona de cocción, la función estará disponible para los dos recipientes. Confirmar la zona de cocción deseada.
- En caso de desplazar varios recipientes, esta función solo se ofrece para el último que ha sido desplazado.
- Durante el tiempo de ajuste puede volver a colocarse el recipiente en la zona anterior. La zona de cocción continúa calentándose con el ajuste anterior, sin que sea precisa una confirmación.


Función de cocción profesional

Con la función de cocción profesional se muestran los niveles de potencia predefinidos para cada zona de cocción. Situar sobre la zona de cocción un recipiente adecuado antes de que transcurran 8 minutos para empezar a cocinar con el valor propuesto.

Activar

- 1 Encender la placa de cocción.
- 2 Pulsar el símbolo . Los niveles de potencia predefinidos se iluminan en los indicadores de las zonas de cocción. Las zonas de cocción del lado izquierdo están conectadas.








- 3 Colocar un recipiente adecuado en menos de 8 minutos. En cuanto se detecta el recipiente, se selecciona la zona de cocción correspondiente. El nivel de potencia se puede adaptar con el botón giratorio (Twist). Una vez transcurrido el tiempo de ajuste, empiezan a parpadear los indicadores de los niveles de potencia de las zonas de cocción libres.
- 4 En un intervalo de 90 segundos, volver a pulsar el símbolo  para prolongar la función de cocción profesional. Si no se pulsa el símbolo, se apagan las zonas de cocción sin utilizar.




Notas

- En el modo de cocción profesional, solo se pueden ajustar la función de mantener caliente y la función Flex.
- Si se coloca un recipiente de cocina no apto (p. ej., un recipiente de aluminio), el indicador del nivel de potencia parpadea hasta que se retire el recipiente. Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción, consultar el capítulo → "Prueba de los recipientes".

Desactivar

Finalizar la función de inmediato: pulsar el símbolo . Todas las zonas de cocción pasan al nivel de potencia . El símbolo  se ilumina en blanco.

Finalización automática de la función: Si durante 8 minutos no se ha colocado un recipiente apto sobre una o varias zonas de cocción, comienzan a parpadear el símbolo  y los correspondientes indicadores de las zonas de cocción durante 90 segundos. Pulsar dos veces el símbolo  para apagar la función.

Si no se pulsa el símbolo  la función de cocción profesional se apaga automáticamente después de 90 segundos. El símbolo  se ilumina en blanco y las zonas de cocción sin recipiente pasan al nivel de potencia . Las zonas de cocción que están en funcionamiento conservan el nivel de potencia ajustado.

Modificación de los ajustes

Los valores propuestos se pueden modificar en el menú Ajustes básicos. Ver capítulo → "Ajustes básicos"

Funciones del reloj temporizador

La placa dispone de tres funciones para programar el tiempo:


- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador
- Cronómetro de cocina

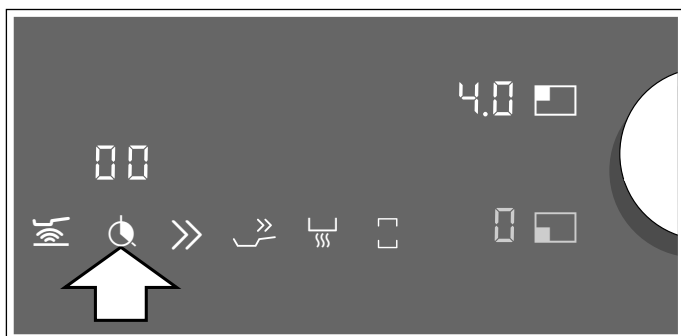
Programación del tiempo de cocción



La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

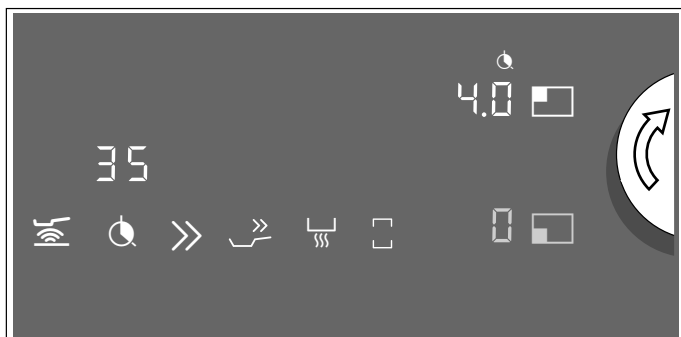
Se puede ajustar un tiempo de 1 minuto a 99 minutos. En el indicador del reloj temporizador se muestra el tiempo en minutos; los últimos 30 segundos se muestran en segundos.

Así se programa

- 1 Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
- 2 Pulsar el símbolo .



- 3 Seleccionar el tiempo de cocción deseado con el mando Twist.
- 4 Seleccionar el tiempo de cocción deseado con el botón Twist. El indicador  de la zona de cocción se ilumina. En el indicador del reloj temporizador se ilumina .




El tiempo de cocción comienza a transcurrir.


Nota: Cuando la zona de cocción flexible se activa como una única zona de cocción, el tiempo programado será el mismo para toda la zona.

Función de control de temperatura del aceite/Sensor de cocción



Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada la función Control de temperatura del aceite o Sensor de cocción, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir inmediatamente, y no cuando se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.

Modificar o cancelar el tiempo


Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo .

Modificar el tiempo de cocción con el mando Twist o ajustar  para cancelar el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona se apaga. Suena una señal de aviso, en la zona de cocción se muestra  y en el indicador del reloj avisador parpadea . Pulsar cualquier símbolo o accionar el mando Twist; los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Notas




- Si se ha programado un tiempo de cocción en varias zonas, en el indicador del reloj avisador se muestra el tiempo de cocción que acabará antes. Se ilumina en naranja el indicador  de la zona de cocción.
- Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona, seleccionar la zona de cocción. El tiempo de cocción se visualiza durante 10 s.

Reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de 1 minuto a 99 minutos.

Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente las zonas de cocción.

De este modo se ajusta la función

- 1 Pulsar el símbolo  en el indicador del reloj avisador aparece .
- 2 Seleccionar el tiempo deseado con el mando Twist.
- 3 Pulsar de nuevo el símbolo  para confirmar el tiempo seleccionado.

El tiempo comienza a transcurrir.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar el símbolo ⌚ y modificar el tiempo con el mando Twist o ajustarlo a 00.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso durante tres minutos. En el indicador del reloj avisador parpadea 00. Pulsar de nuevo el símbolo ⌚, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Cronómetro de cocina

El cronómetro de cocina muestra el tiempo de cocción transcurrido hasta el momento en minutos y segundos (mm.ss). La duración máxima es de 99 minutos y 59 segundos (99.59). Una vez se haya alcanzado este valor, comienza de nuevo por 00.00.

El cronómetro de cocina es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente las zonas de cocción.

Activar

Pulsar el símbolo ⌚. En el indicador de cronómetro aparece 00.00.

El tiempo comienza a transcurrir.

Desactivar

Pulsar el símbolo ⌚, la función de cronómetro se detiene. Los indicadores del cronómetro permanecen iluminados.

Al volver a pulsar el símbolo ⌚, el tiempo continúa transcurriendo mientras esté iluminado en color naranja.

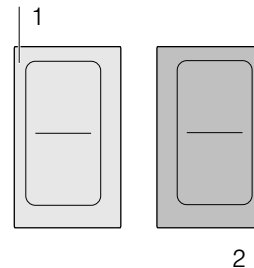
Si se realiza una pulsación larga en el símbolo ⌚, se apagan los indicadores.

La función se ha desactivado.

Función Booster para ollas

Con esta función, se calientan con mayor velocidad grandes cantidades de agua que con el nivel de potencia \hat{S} . La función Booster para ollas aumenta brevemente el nivel máximo de potencia de la zona de cocción seleccionada.¶

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).



Nota: En la zona de cocción flexible también puede activarse la función booster cuando se utilice como única zona de cocción.

Activar

- 1 Seleccionar una zona de cocción.
- 2 Pulsar el símbolo >>>. El indicador \hat{P} se ilumina.

La función se habrá activado.

Desactivar

- 1 Seleccionar una zona de cocción.
- 2 Pulsar el símbolo >>>, girar el mando Twist o seleccionar otra función. El indicador \hat{P} dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia \hat{S} .

La función se ha desactivado.

Notas

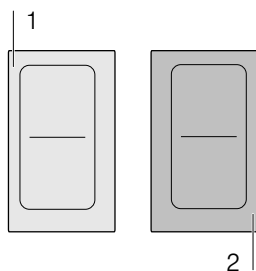
- En determinadas circunstancias, esta función puede desactivarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa de cocción.
- Si se había ajustado un nivel de potencia antes de activar la función, este vuelve a adoptarse automáticamente tras desactivar la función.

Función Booster para sartenes

Esta función permite calentar los recipientes para cocinar con más rapidez que con el nivel de potencia 9.

Una vez desactivada la función, seleccionar el nivel de potencia adecuado para los alimentos que se van a cocinar.

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).



Nota: En la zona de cocción flexible también puede activarse la función booster para sartenes cuando se utilice como única zona de cocción.

Recomendaciones de uso

- Utilizar siempre recipientes que no hayan sido calentados previamente.
- Utilizar recipientes con bases totalmente planas. No utilizar recipientes de base fina.
- No calentar nunca el recipiente vacío o con aceite, mantequilla o manteca, sin vigilancia.
- No cubrir el recipiente con tapa.
- Situar el recipiente en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción.
- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → "La cocción por inducción"

Activar

- 1 Seleccionar la zona de cocción.
- 2 Pulsar el símbolo . El indicador se ilumina.

La función se habrá activado.

Desactivar

- 1 Seleccionar la zona de cocción.
- 2 Pulsar el símbolo , girar el mando Twist o seleccionar otra función. El indicador se apaga. En la zona de cocción se ilumina el nivel de potencia 9.

La función se ha desactivado.

Nota: Esta función se desconecta automáticamente transcurridos 30 segundos.

Función Mantener caliente

Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para mantener calientes los alimentos.

Activar

- 1 Seleccionar la zona de cocción deseada.
- 2 En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo . En el indicador de la zona de cocción se ilumina .

La función se habrá activado.

Desactivar

- 1 Seleccionar la zona de cocción.
- 2 Pulsar el símbolo , girar el mando Twist o seleccionar otra función. El indicador se apaga. La zona de cocción se apaga y se enciende el indicador de calor residual.

La función se ha desactivado.

Funciones automáticas

Gracias a las funciones automáticas, cocinar resulta fácil y siempre se obtienen unos resultados óptimos de cocción. Los niveles de temperatura recomendados son los apropiados para cada tipo de cocción.

Esto permite cocinar sin exceso de ebullición y con unos resultados de cocción y fritura perfectos.

Los sensores miden durante todo el proceso de cocción la temperatura de la olla o sartén. Para ello, la potencia se regula de forma permanente y se mantiene la temperatura adecuada.

Cuando se alcanza la temperatura seleccionada es el momento de añadir los alimentos. Los alimentos no se calientan en exceso ni se pasan.

La función de control de temperatura del aceite está disponible para todas las zonas de cocción.

La función de control de cocción estará disponible en todas las zonas de cocción siempre que se disponga del sensor de temperatura inalámbrico.



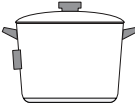

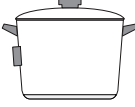

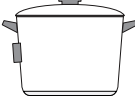





En este capítulo se encontrará información sobre:

- Tipos de funciones automáticas
- Recipientes de cocina apropiados
- Sensores y accesorios especiales
- Funciones y niveles
- Platos recomendados

Tipos de funciones automáticas

Las funciones automáticas permiten seleccionar la forma de preparación más adecuada para cada alimento.

La tabla muestra los distintos ajustes disponibles para las funciones automáticas:

Funciones automáticas	Niveles de temperatura	Recipiente	Disponibilidad	Activación
Función de control de temperatura del aceite				
Asar/freír con poco aceite	1, 2, 3, 4, 5		Todas las zonas	
Función de control de cocción				
	temperatura adecuada			
Calentar / Conservar caliente	60-70 °C		Todas las zonas	
Cocer a fuego lento	80-90 °C		Todas las zonas	
Hervir	90-100 °C		Todas las zonas	
Cocer en olla exprés	110-120 °C		Todas las zonas	
Freír en olla con abundante aceite*	170-180 °C		Todas las zonas	

*Precalentar con tapa y freír sin tapa.

Si la placa de cocción no dispone de sensor de temperatura inalámbrico, este se puede adquirir en una tienda especializada, a través de nuestro Servicio de Asistencia Técnica o desde nuestra página web oficial.

Recipientes apropiados

Elegir la zona de cocción más adecuada para el diámetro de la base del recipiente que desee utilizar y situar el recipiente en el centro de dicha zona de cocción.

Las funciones de cocción se pueden utilizar con recipientes lo suficientemente profundos como para admitir la cantidad de líquido suficiente para cubrir la altura a la que está situada la base de silicona del sensor de cocción inalámbrico.

Existen sartenes optimizadas para la función de control de temperatura del aceite. Estas sartenes se pueden adquirir en una tienda especializada, a través de nuestro Servicio de Atención al Cliente o desde nuestra página web oficial. Indicar siempre la referencia correspondiente:

- **GP900001** recipiente pequeño (15 cm de diámetro)
- **GP900002** recipiente mediano (18 cm de diámetro)
- **GP900003** recipiente grande (21 cm de diámetro)
- **CA051300** recipiente Teppan Yaki. Solo recomendado para la zona Flex
- **CA052300** recipiente Grill. Solo recomendado para la zona Flex.

Estas sartenes son antiadherentes, por lo que es posible freír con poco aceite.

Notas

- La función de control de temperatura del aceite ha sido especialmente ajustada para este tipo y tamaño de sartenes.
- Es posible que la función de control de temperatura del aceite no se active en las zonas de cocción flexibles si las sartenes son de otro tamaño o si están mal posicionadas. Ver capítulo → "*Función Flex*" en la página 22.
- Otro tipo de sartenes pueden sobrecalentarse y la temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Probar primero con el nivel de temperatura más bajo y modificar según sea necesario.

Cualquier recipiente apto para inducción es adecuado para las funciones de cocción. Se puede encontrar información sobre los tipos de recipientes aptos para inducción en el capítulo → "*La cocción por inducción*" en la página 10.

En la tabla de las funciones automáticas, se indica el recipiente adecuado a cada función.

Sensores y accesorios especiales

Los sensores miden la temperatura de la olla o de la sartén durante todo el proceso de cocción. De este modo, se puede regular la potencia con mayor precisión y mantener la temperatura correcta:

La placa de cocción dispone de dos sistemas diferentes para medir la temperatura:

- Función de control de temperatura del aceite: debajo de la superficie de cocción hay sensores de temperatura. Estos controlan la temperatura de la base de la sartén.
- Función de control de cocción: un sensor de temperatura inalámbrico transmite la temperatura de la cacerola al panel de control. Está colocado en la cacerola.

Para la función de control de cocción se requiere un sensor de temperatura. Se puede adquirir en una tienda especializada, a través de nuestro Servicio de Atención al Cliente o desde nuestra página web oficial con el número de referencia **CA060300**.

Encontrará información relativa al sensor de temperatura inalámbrico en el apartado → "*Preparar y mantener el sensor de temperatura inalámbrico*"

Funciones y niveles

Función de control de temperatura del aceite

La función de control de temperatura del aceite permite preparar alimentos en la sartén con poco aceite.

Esta función está disponible para todas las zonas de cocción.

Ventajas

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario. De este modo se ahorra energía. El aceite y la grasa no se sobrecalientan.
- Cuando la sartén vacía alcanza la temperatura óptima para que se añadan el aceite y los alimentos, suena una señal.

Notas

- No cubrir la sartén con tapa. De lo contrario, la función no se activará correctamente. Se puede utilizar una rejilla antisalpicaduras para evitar que salpique el aceite.
- Utilizar aceite o grasa aptos para freír. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva virgen extra o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura 1 o 2.
- No calentar nunca la sartén sin vigilancia.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, el sensor de temperatura no se activará correctamente.
- Para freír con una cantidad abundante de aceite, utilizar siempre la función de control de cocción. «Freír en una olla con gran cantidad de aceite», ajuste de temperatura: 170-180 °C.

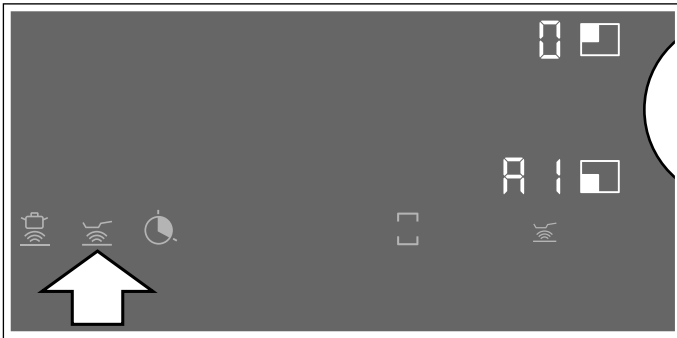
Los niveles de temperatura

Nivel de Temperatura	Apropiado para
1 muy bajo	Preparar y reducir salsas, rehogar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.
2 bajo	Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej. tortillas.
3 medio - bajo	Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas.
4 medio - alto	Freír bistecs muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.
5 alto	Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs al punto o poco hechos, crepes de patata y patatas salteadas.

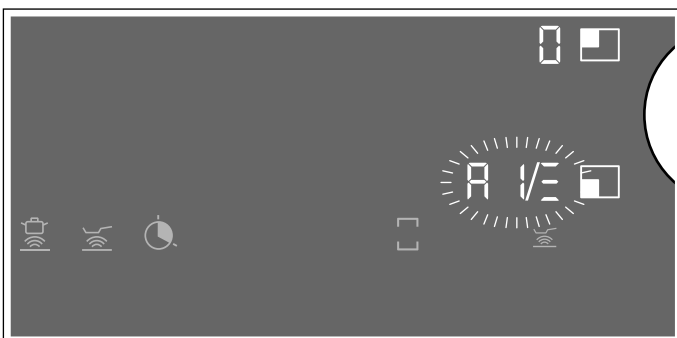
Así se programa

Comprobar el nivel de temperatura adecuado en la tabla. Colocar el recipiente vacío en la zona de cocción.

- 1 Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . En el indicador de la zona de cocción se ilumina y aparece el nivel de temperatura **A I**.



- 2 En los 10 segundos siguientes, seleccionar el nivel de temperatura deseado con el mando Twist.
- 3 En el indicador de las zonas de cocción se muestra el transcurso del calentamiento de a y parpadea alternadamente con la temperatura seleccionada. Una vez alcanzado la temperatura de fritura, suena una señal y se apaga el indicador de calentamiento. Vuelve a mostrarse el nivel de temperatura.



- 4 Una vez alcanzado el nivel de temperatura añadir aceite en la sartén y a continuación, añadir los alimentos.

Nota: Dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemem.

Apagar la función de control de temperatura del aceite

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo o ajustar el nivel de temperatura con el mando Twist. Entonces suena una señal y el símbolo se apaga. La función se ha desactivado.

Función de sensor de cocción (opcional)

Esta función permite calentar alimentos, cocer a fuego lento, hervir, cocer con olla exprés o freír con abundante aceite en olla, con temperatura controlada.

Esta función está disponible para todas las zonas de cocción.

Ventajas

- La zona de cocción calienta solo cuando es necesario. De este modo se ahorra energía. Se evita un sobrecalentamiento del aceite o la grasa.
- La temperatura está controlada en todo momento. Se evita que los alimentos se salgan del recipiente. La temperatura no debe regularse posteriormente.
- Una señal avisa cuando el agua o el aceite han alcanzado la temperatura óptima para añadir los alimentos. Si se debe añadir un alimento desde el principio, consultar la tabla.

Notas

- Utilizar ollas y sartenes con bases totalmente planas. No utilizar ollas ni sartenes con bases finas o deformadas.
- Es necesario que el líquido del recipiente alcance la altura suficiente como para cubrir la base de silicona del exterior de la olla.
- Utilizar la función de control de temperatura del aceite para freír con poco aceite.
- Orientar el recipiente de manera que el sensor de temperatura no quede enfrente de otro recipiente.
- El sensor de temperatura no debe retirarse del recipiente hasta que se termine el proceso de cocción.
- Retirar el sensor de temperatura del recipiente después del cocinado. Precaución: el sensor de temperatura puede estar muy caliente.

Rangos de temperatura

Funciones de cocción	Rango de temperatura	Apropiado para
Calentar, conservar caliente	60-70 °C	P. ej. sopas, ponche
Cocer a fuego lento	80-90 °C	P. ej. arroz, leche
Hervir	90-100 °C	P. ej. pasta, verduras
Cocción en olla exprés	110-120 °C	P. ej. pollo, potaje.
Freír en olla con abundante aceite	170-180 °C	P. ej. donuts, albóndigas

Consejos para cocinar con la función de control de cocción

- Calentar/conservar caliente: alimentos congelados en bloque, p. ej. espinacas. Colocar el producto congelado en el recipiente para cocinar. Añadir agua de acuerdo con las indicaciones del fabricante. Cubrir el recipiente y ajustar 70 °C. Remover de vez en cuando.
- Cocinar a fuego lento: espesar alimentos, p. ej. salsas. Poner a hervir los alimentos a la temperatura recomendada. Una vez espesados los alimentos a 85 °C, dejar que se evapore la humedad.
Una vez que suena la señal acústica, mantener a esta temperatura el tiempo necesario para conservar el alimento caliente.
- Hervir: calentar el agua con la tapa puesta. Así no se derrama. Ajustar a 100 °C.
- Cocer en olla exprés: seguir las recomendaciones del fabricante. Después de la señal, mantener la cocción el tiempo recomendado. Ajustar a 115 °C.
- Freír en olla con abundante aceite: calentar el aceite con la tapa puesta. Tras la señal, retirar la tapa y añadir el alimento. Ajustar a 175 °C.

Notas

- Antes de hervir, asegurarse de que la base de silicona está totalmente seca.
- Hervir siempre con la tapa puesta. Excepción: «Freír en olla con abundante aceite», temperatura: 170 °C.
- Si no suena la señal acústica, asegurarse de que se ha cubierto la cacerola con una tapa.
- No calentar nunca aceite sin vigilancia. Utilizar un aceite apto para fritura. No utilizar una mezcla de grasas para freír, p. ej. aceite y manteca. Las mezclas de grasa calientes pueden formar espuma.
- Si el resultado de la cocción no es adecuado, p. ej. al cocer patatas, se recomienda utilizar más agua en la cocción la próxima vez, pero manteniendo el nivel de temperatura recomendado.

Ajustar el punto de ebullición

El punto en el que el agua empieza a hervir depende de a qué altura respecto al nivel del mar se encuentre la vivienda. El punto de ebullición se puede ajustar si el agua hierve en exceso o demasiado suave. Para ello, proceder de la siguiente forma:

- Seleccionar el ajuste básico **c 5**, ver capítulo
- El ajuste básico está configurado por defecto en 3. Si la vivienda se encuentra a una altitud de entre 200 y 400 metros sobre el nivel del mar, no es necesario ajustar el punto de cocción; de lo contrario, seleccionar el ajuste que se indica en la tabla siguiente para la altitud correspondiente:

Altura	Valor del ajuste c 5
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Superior a 1400 m.	9





* Ajuste básico


Nota: El nivel de temperatura 100 °C es suficiente para hervir eficientemente aunque el agua no hierva con mucha intensidad. No obstante, si los resultados de cocción no son satisfactorios, se puede modificar el ajuste del punto de ebullición.


Conectar el sensor de temperatura inalámbrico con el panel de mando


Antes de utilizar por primera vez la función de control de cocción, debe establecerse la conexión entre el sensor de temperatura inalámbrico y el panel de mando.

Para establecer la conexión entre el sensor de temperatura inalámbrico y el panel de mando se deben seguir los siguientes pasos:

- 1 Abrir los ajustes básicos **c 5**, ver capítulo → "Ajustes básicos"
El símbolo  se ilumina en blanco.
- 2 Pulsar el símbolo . Suena una señal y el símbolo  se ilumina en color naranja. Los indicadores de las zonas de cocción se iluminan en blanco y los indicadores del sensor de cocción en las zonas de cocción parpadean.
En los siguientes 30 segundos, pulsar brevemente el símbolo  del sensor de temperatura inalámbrico.

3 Registro correcto: en unos pocos segundos se detecta el sensor de temperatura inalámbrico. Suenan tres pitidos breves y el símbolo  cambia de color naranja a blanco. Los indicadores del sensor de cocción en las zonas de cocción se apagan.

Registro fallido: suenan cinco pitidos. El símbolo  cambia inmediatamente de color naranja a blanco y los indicadores del sensor de cocción de las zonas de cocción se apagan.


- Si la conexión entre el sensor de temperatura y el panel de mando se ha establecido correctamente, la función de control de cocción ya estará disponible.
- En caso de que la conexión haya sido errónea por un error en el sensor de temperatura, puede ser debido a:
 - Un problema de comunicación Bluetooth.
 - El símbolo  del sensor de temperatura no se ha presionado en los 30 segundos siguientes a la selección de la zona de cocción.
 - El sensor de temperatura se ha quedado sin batería.

Reiniciar el Sensor de temperatura inalámbrico y repetir el proceso de conexión.

- En caso de que la conexión haya sido errónea, por un error de comunicación, repetir de nuevo el proceso de conexión.




Si sigue fallando la conexión, llamar al Servicio de Atención al Cliente.


Reiniciar el Sensor de cocción inalámbrico

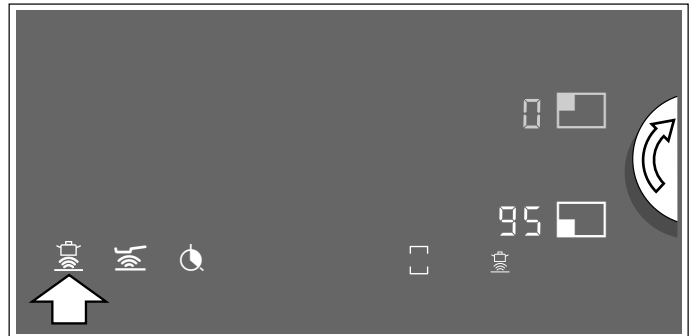
- 1 Mantener pulsado el símbolo  del Sensor de cocción durante 8-10 segundos. Durante este proceso, el indicador led del sensor de cocción se iluminará tres veces. El proceso de reinicio comienza cuando se ilumina el led por tercera vez. Dejar de pulsar el símbolo en ese momento. Cuando el led se apague el Sensor de cocción inalámbrico se habrá reiniciado.
- 2 Volver a repetir el proceso de conexión desde el punto 2.



Programación

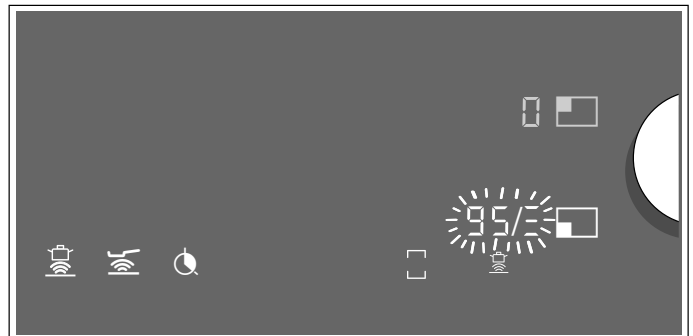
La placa de cocción debe estar encendida.

- 1 Colocar el sensor de temperatura en el recipiente para cocinar, ver capítulo → "Preparar y mantener el sensor de temperatura inalámbrico"
- 2 Colocar el recipiente para cocinar con líquido suficiente en el centro de la zona de cocción deseada y taponarlo siempre.
- 3 Seleccionar la zona de cocción deseada con el mando Twist. En el indicador del nivel de potencia se muestra .
- 4 En el panel de mando, pulsar el símbolo . Suena una señal. En el indicador de la zona de cocción se ilumina el símbolo .

5 Presionar el símbolo  del sensor de temperatura inalámbrico en el recipiente para cocinar. Tan pronto se ha detectado el sensor de temperatura, se ilumina la temperatura propuesta 95 °C en el indicador del nivel de potencia.




- 6** Programar la temperatura deseada con el mando Twist. La temperatura puede modificarse en intervalos de 5 °C.
- 7** En el display de la zona de cocción se muestra el transcurso del proceso de calentamiento desde  hasta  y parpadea alternativamente con la temperatura ajustada. Una vez alcanzada la temperatura ajustada, suena una señal y se apaga el indicador de calentamiento. Vuelve a mostrarse la temperatura seleccionada.



- 8** Tras la señal, retirar la tapa y añadir el alimento. Mantener la cocción con tapa.

Nota: Si se utiliza la Función Freír en olla con gran cantidad de aceite, mantener la fritura sin tapa.




Se puede activar la función de control de cocción mediante el sensor de temperatura inalámbrico. Para ello:


- Colocar el recipiente para cocinar y presionar el símbolo  en el sensor de temperatura inalámbrico.
- Seleccionar la zona de cocción con el botón Twist.

Cuando la función está disponible, se muestra la temperatura propuesta 95 °C.

Desconectar la función de sensor de cocción

Existen varias posibilidades para desactivar la función:

- Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo .
- Seleccionar la zona de cocción y ajustar la temperatura  con el mando Twist.
- Pulsar el símbolo  en el sensor de cocción inalámbrico.

Suena una señal y se apaga el símbolo  en el indicador de zonas de cocción. La función se ha desactivado.

Tabla

La siguiente tabla muestra una selección de los platos por categorías de alimentos. La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos.

Carne	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Escalope al natural o empanado	Función de control de temperatura del aceite	4	6 - 10
Solomillo	Función de control de temperatura del aceite	4	6 - 10
Chuletas*	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	Función de control de temperatura del aceite	5	6 - 8
Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor)	Función de control de temperatura del aceite	4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)*	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 20
Salchichas cocidas o frescas*	Función de control de temperatura del aceite	3	8 - 20
Hamburguesas, albóndigas, rollo de carne*	Función de control de temperatura del aceite	3	6 - 30
Pastel de carne	Función de control de temperatura del aceite	2	6 - 9
Ragú, gyros	Función de control de temperatura del aceite	4	7 - 12
Carne picada	Función de control de temperatura del aceite	4	6 - 10
Beicon	Función de control de temperatura del aceite	2	5 - 8
Función Cocer a fuego lento			
Salchichas	Función de sensor de cocción	85 °C	10 - 20
Función Hervir			
Albóndigas de carne	Función de sensor de cocción	100 °C	20 - 30
Pollo	Función de sensor de cocción	100 °C	60 - 90
Ternera hervida o guisada	Función de sensor de cocción	100 °C	60 - 90
Función Cocer con olla exprés			
Pollo, ternera***	Función de sensor de cocción	115 °C	15 - 25

* Dar la vuelta varias veces.

** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

*** Introducir el alimento desde el inicio.

Carne	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con abundante aceite Alitas de pollo y albóndigas**	Función de sensor de cocción	175 °C	10 - 15

* Dar la vuelta varias veces.

** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

*** Introducir el alimento desde el inicio.

Pescado	Funciones automáticas	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite Pescado frito entero, p. ej. trucha	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 20
Filete de pescado, al natural o empanado	Función de control de temperatura del aceite	3 - 4	10 - 20
Gambas y camarones	Función de control de temperatura del aceite	4	4 - 8
Función Cocer a fuego lento Pescado estofado, p. ej. merluza	Función de sensor de cocción	90 °C	15 - 20
Función Freír con abundante aceite Pescado rebozado o empanado*	Función de sensor de cocción	175 °C	10 - 15

* Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Platos elaborados con huevo	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite Crepes*	Función de control de temperatura del aceite	5	-
Tortilla francesa*	Función de control de temperatura del aceite	2	3 - 6
Huevos fritos	Función de control de temperatura del aceite	2 - 4	2 - 6
Huevos revueltos	Función de control de temperatura del aceite	2	4 - 9
Crepes dulces con pasas	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 15
Tostadas francesas*	Función de control de temperatura del aceite	3	4 - 8

* Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

** Introducir el alimento desde el inicio.

Platos elaborados con huevo

Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
--------------------	----------------------	--

Función Hervir

Huevos duros**

Función de sensor de cocción	100 °C	5 - 10
------------------------------	--------	--------

* Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

** Introducir el alimento desde el inicio.

Verduras y legumbres

Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
--------------------	----------------------	--

Función Freír con poco aceite

Ajo, cebolla

Función de control de temperatura del aceite	1 - 2	2 - 10
--	-------	--------

Calabacín, berenjena

Función de control de temperatura del aceite	3	4 - 12
--	---	--------

Pimiento, espárragos verdes

Función de control de temperatura del aceite	3	4 - 15
--	---	--------

Verduras rehogadas con aceite, p. ej. calabacín, pimientos verdes

Función de control de temperatura del aceite	1	10 - 20
--	---	---------

Setas

Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 15
--	---	---------

Verduras glaseadas

Función de control de temperatura del aceite	3	6 - 10
--	---	--------

Función Hervir

Verduras frescas, p. ej. brócoli

Función de sensor de cocción	100 °C	10 - 20
------------------------------	--------	---------

Verduras frescas, p. ej. coles de Bruselas

Función de sensor de cocción	100 °C	30 - 40
------------------------------	--------	---------

Lentejas, garbanzos, guisantes*

Función de sensor de cocción	100 °C	15 - 20
------------------------------	--------	---------

Potaje*

Función de sensor de cocción	100 °C	45 - 60
------------------------------	--------	---------

Función Cocer con olla exprés

Verduras, p. ej. judías verdes*

Función de sensor de cocción	115 °C	3 - 6
------------------------------	--------	-------

Lentejas*

Función de sensor de cocción	115 °C	5 - 10
------------------------------	--------	--------

Garbanzos, judías*

Función de sensor de cocción	115 °C	10 - 12
------------------------------	--------	---------

Cocido*

Función de sensor de cocción	115 °C	15 - 20
------------------------------	--------	---------

Función Freír con abundante aceite

Verduras y setas empanadas o rebozadas**

Función de sensor de cocción	175 °C	5 - 10
------------------------------	--------	--------

* Introducir el alimento desde el inicio.

** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Patatas	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas con piel)	Función de control de temperatura del aceite	5	6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)	Función de control de temperatura del aceite	4	15 - 25
Crepes de patata*	Función de control de temperatura del aceite	5	2,5 - 3,5
Tortitas de patata suizas	Función de control de temperatura del aceite	1	50 - 55
Patatas glaseadas	Función de control de temperatura del aceite	3	15 - 20
Función Cocer a fuego lento			
Albóndigas de patata	Función de sensor de cocción	85 °C	30 - 40
Función Hervir			
Patatas	Función de sensor de cocción	100 °C	30 - 40
Función Cocer con olla exprés			
Patatas**	Función de sensor de cocción	115 °C	10 - 12

* Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

** Introducir el alimento desde el inicio.

Pastas y cereales	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Cocer a fuego lento			
Arroz	Función de sensor de cocción	85 °C	25 - 35
Polenta*	Función de sensor de cocción	85 °C	20 - 25
Puré de sémola	Función de sensor de cocción	85 °C	5 - 10
Función Hervir			
Pasta	Función de sensor de cocción	100 °C	7 - 10
Pasta rellena, p. ej. ravioli	Función de sensor de cocción	100 °C	6 - 15
Función Cocer con olla exprés			
Arroz**	Función de sensor de cocción	115 °C	6 - 8

* Precalear con tapa, cocinar sin tapa y remover constantemente.

** Introducir el alimento desde el inicio.

Sopas	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Cocer a fuego lento			
Sopas instantáneas, p. ej. cremas*	Función de sensor de cocción	85 °C	10 - 15
Función Hervir			
Caldos caseros, p. ej. sopa de carne o verduras**	Función de sensor de cocción	100 °C	60 - 90
Sopas instantáneas, p. ej. sopa de fideos	Función de sensor de cocción	100 °C	5 - 10
Función Cocer con olla exprés			
Caldo casero, p. ej. sopa de verduras**	Función de sensor de cocción	115 °C	20 - 30

* Remover frecuentemente.

** Introducir el alimento desde el inicio.

Salsas	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Salsas de tomate con verduras	Función de control de temperatura del aceite	1	25 - 35
Bechamel	Función de control de temperatura del aceite	1	10 - 20
Salsa de queso, p. ej. salsa gorgonzola	Función de control de temperatura del aceite	1	10 - 20
Reducción de salsas, p. ej. salsa de tomate, salsa boloñesa	Función de control de temperatura del aceite	1	25 - 35
Salsas dulces, p. ej. salsa de naranja	Función de control de temperatura del aceite	1	15 - 25

Postres	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Cocer a fuego lento			
Arroz con leche*	Función de sensor de cocción	85 °C	40 - 50
Gachas de avena	Función de sensor de cocción	85 °C	10 - 15
Compota**	Función de sensor de cocción	85 °C	10 - 20
Pudin de chocolate***	Función de sensor de cocción	85 °C	3 - 5
Función Freír con abundante aceite			
Repostería, p. ej. berlinas, donuts y buñuelos****	Función de sensor de cocción	175 °C	5 - 10

* Remover frecuentemente.

** Introducir el alimento desde el inicio.

*** Precalentar con tapa, cocinar sin tapa y remover constantemente.

**** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Productos congelados	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Escalope	Función de control de temperatura del aceite	4	15 - 20
Cordon bleu*	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 30
Pechuga*	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 30
Nuggets de pollo	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 15
Gyros, kebab	Función de control de temperatura del aceite	3	5 - 10
Filete de pescado, al natural o empanado	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 20
Varitas de pescado	Función de control de temperatura del aceite	4	8 - 12
Patatas fritas	Función de control de temperatura del aceite	5	4 - 6
Salteados, p. ej. salteado de verduras con pollo	Función de control de temperatura del aceite	3	6 - 10
Rollitos de primavera	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 30
Camembert / queso	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 15
Función Calentar/Conservar caliente			
Verduras congeladas con salsa de nata, p. ej. espinacas a la crema**	Función de sensor de cocción	100 °C	15 - 20

Función Hervir

* Dar la vuelta varias veces.

** Añadir líquido siguiendo las instrucciones del fabricante.

*** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Productos congelados	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Verduras congeladas, p. ej. judías verdes**	Función de sensor de cocción	100 °C	15 - 30

Función Freír con abundante aceite			
Patatas fritas congeladas***	Función de sensor de cocción	170 °C	4 - 8

* Dar la vuelta varias veces.

** Añadir líquido siguiendo las instrucciones del fabricante.

*** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Otros	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
--------------	---------------------------	-----------------------------	---

Función Freír con poco aceite			
Camembert / queso	Función de control de temperatura del aceite	3	7 - 10
Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej. pasta	Función de control de temperatura del aceite	1	5 - 10
Picatostes	Función de control de temperatura del aceite	3	6 - 10
Almendras / nueces / piñones	Función de control de temperatura del aceite	4	3 - 15

Función Calentar / Conservar caliente			
Lata de conserva, p. ej. sopa de goulash*	Función de sensor de cocción	70 °C	10 - 15
Vino especiado caliente**	Función de sensor de cocción	70 °C	-

Función Cocer a fuego lento			
Leche**	Función de sensor de cocción	85 °C	-

* Introducir el alimento desde el inicio y remover frecuentemente.

** Introducir el alimento desde el inicio.

Preparar y mantener el sensor de temperatura inalámbrico

En este apartado encontrará información sobre:

- Pegar la base de silicona
- Usar el sensor de temperatura inalámbrico
- Limpiar
- Cambiar la batería

La base de silicona y el sensor de temperatura pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio, en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicando la referencia correspondiente:

CA060300	Sensor de temperatura y set de 5 bases de silicona
00577921	Set de 5 bases de silicona

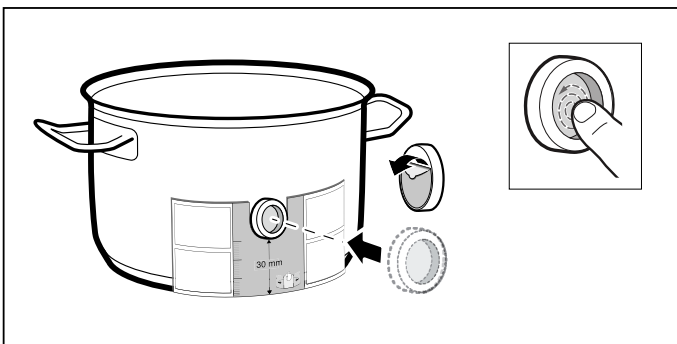
Pegar la base de silicona

La base de silicona sirve para fijar el sensor de temperatura al recipiente para cocinar.

Si se usa por primera vez una cacerola con la función de control de cocción, debe colocarse la base de silicona.

Para ello:

- 1 La zona de adherencia en la cacerola no debe tener grasa. Limpiar la olla, secarla bien y frotar la zona de adherencia, p. ej. con alcohol.
- 2 Retirar la lámina protectora de la base de silicona. Con la ayuda de la plantilla adjunta, adherir la base de silicona a la altura correspondiente del recipiente.



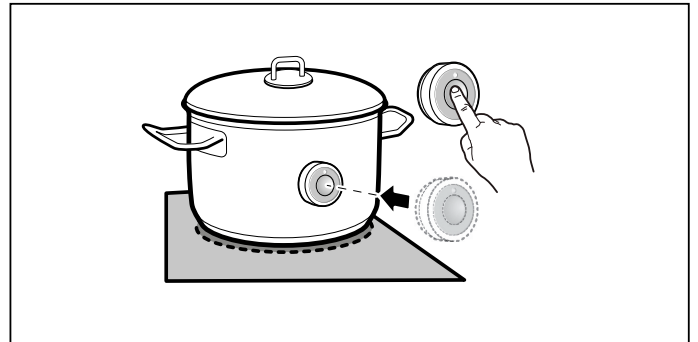
- 3 Presionar sobre la base de silicona (también sobre la superficie interior). El pegamento necesita 1 hora para su fijación correcta. Mientras tanto, no utilizar el recipiente y no lavarlo.

Notas

- No dejar a remojo el recipiente con la base de silicona en agua con jabón durante mucho tiempo.
- Si la base de silicona se despegó, utilizar una nueva base.

Colocar el Sensor de cocción inalámbrico

Fijar el sensor de temperatura sobre la base de silicona de manera que encaje perfectamente.



Notas

- Es posible utilizar hasta tres sensores de temperatura al mismo tiempo.
- Comprobar que la base de silicona está totalmente seca antes de colocar el sensor de temperatura.
- Colocar el recipiente para cocinar de manera que el sensor de temperatura esté orientado hacia el lateral exterior de la placa de cocción.
- El sensor de temperatura no se debe colocar en frente de otro recipiente caliente para evitar que se caliente en exceso.
- Retirar el sensor de temperatura del recipiente tras el proceso de cocinado. Guardarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.

Limpieza

El sensor de temperatura inalámbrico no debe lavarse en el lavavajillas.

Hay información sobre la limpieza del sensor de temperatura en el capítulo → "Limpieza"

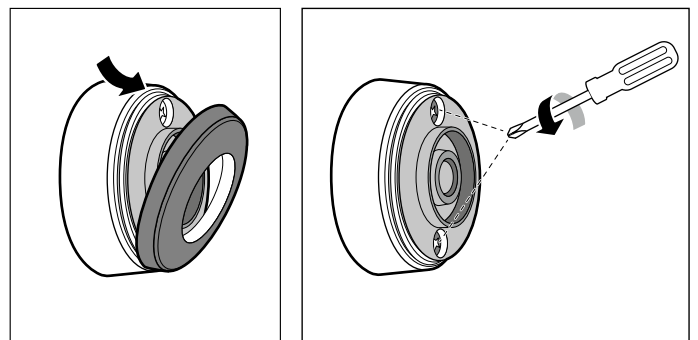
Cambiar la batería

Cambiar la batería

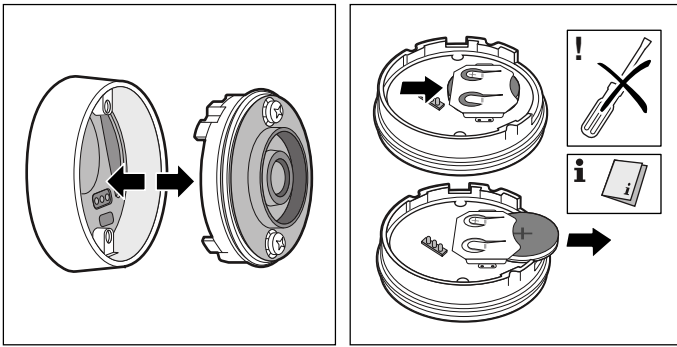
Si se pulsa el símbolo en el sensor de temperatura inalámbrico y no se ilumina el LED, es porque la batería se ha agotado.

Cómo cambiar la batería:

- 1 Retirar la cubierta de silicona de la parte inferior de la carcasa. Aflojar los tornillos con un destornillador.

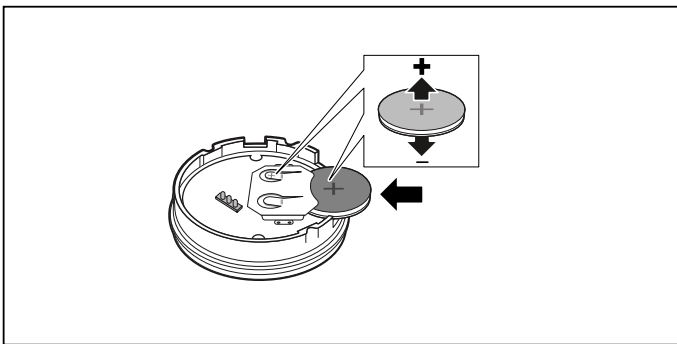


- 2 Retirar la parte superior de la carcasa. Extraer la batería gastada. Introducir una batería nueva. Prestar atención a la orientación de los polos.

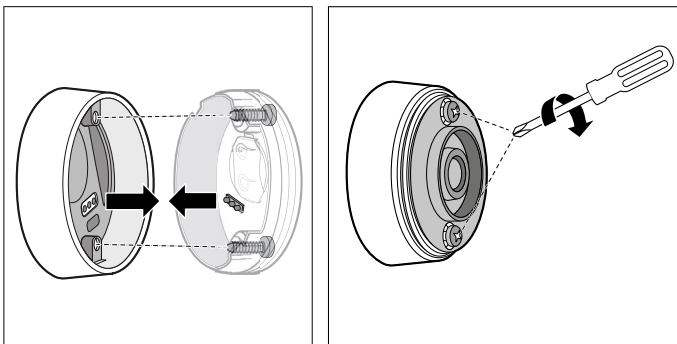


¡Atención!

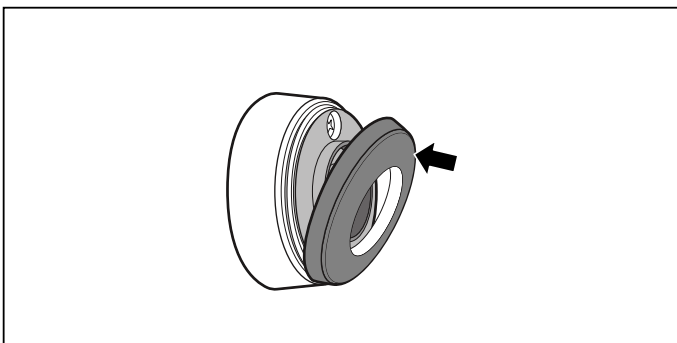
No usar objetos metálicos para quitar la batería. No tocar los contactos.



- 3 Volver a unir la parte superior y la inferior de la carcasa. Alinear correctamente las clavijas de contacto.



- 4 Colocar de nuevo la cubierta de silicona en la parte inferior de la carcasa del sensor de temperatura.



Nota: Utilizar solo baterías de alta calidad de tipo CR2032. Son más duraderas.

Declaración de conformidad

Por la presente, Gaggenau Hausgeräte GmbH certifica que el electrodoméstico con la función de sensor de temperatura inalámbrico cumple con las disposiciones generales y los requisitos básicos estipulados en la Directiva 2014/53/EU.

Encontrará una declaración de conformidad con la directiva RED detallada en www.gaggenau.com en la página del producto correspondiente a su aparato, dentro de la sección de documentos adicionales.


Los logos y marca Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc., y cualquier uso de dichas marcas por Gaggenau Hausgeräte GmbH está autorizado bajo licencia. Otras marcas y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios.

Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción.

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: retirar el mando Twist de la placa de cocción. Suena una señal. El símbolo  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.


Desactivar: colocar el mando sobre el Twist-Pad.

Nota: Si la placa de cocción está encendida cuando se retira el mando Twist, se activa en primer lugar la protección del display para limpieza. Si en los 10 minutos siguientes no se ha vuelto a colocar el mando Twist, la placa de cocción se desconecta y se activa el seguro para niños.

Protección para limpieza del display

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar. Para evitarlo, la placa de cocción dispone de una función de bloqueo del control para limpieza.

Activar: Retirar el mando giratorio.

Suena una señal de aviso. El indicador  y los ajustes de la placa de cocción parpadean. El proceso de calentamiento se interrumpe. Si se programa un tiempo de cocción automático, este se detiene. El panel de mando queda bloqueado durante 10 min.

Se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo de modificar los ajustes.

Desactivar: Durante los siguientes 10 min volver a colocar el mando giratorio.

El panel de mando está desbloqueado. La placa de cocción continúa calentándose con los ajustes anteriores.

Para desactivar la función antes de tiempo, volver a colocar el mando giratorio antes de que transcurran 10 min.

Desconexión automática de seguridad

Cuando una zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la desconexión automática de seguridad.

La zona de cocción deja de calentarse. Suena una señal y en la indicación visual de la zona de cocción se ilumina el indicador de calor residual *h* o *H*.

La zona de cocción puede volver a seleccionarse y configurarse en cualquier momento.

Si se activa la desconexión automática de seguridad, esta se rige por el nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

Ajustes básicos


Display	Función
	Señales acústicas
	ON Todas las señales están conectadas.*
c 1	OFF La mayoría de las señales están desconectadas.
	Tiempo de selección de la zona de cocción
	5 La zona de cocción permanecerá seleccionada durante 5 segundos.
	10 La zona de cocción permanecerá seleccionada durante 10 segundos.*
	15 La zona de cocción permanecerá seleccionada durante 15 segundos.
c 2	OFF Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.
	Función Power-Management. Limitar la potencia total de la placa de cocción
	Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción.
	OFF Potencia máxima de la placa desactivada. */**
	1 1000 W potencia mínima.
	1. 1500 W.
	...
	3 3000 W recomendada para 13 amperios.
	3. 3500 W recomendada para 16 amperios.
	4 4000 W.
	4. 4500 W recomendada para 20 amperios.
	...
c 3	9 ó 9. Potencia máxima de la placa.**
	Volver a los ajustes de fábrica
	OFF Conservar los ajustes personales.*
c 4	ON Volver a los ajustes de fábrica.
	Función de control de cocción
	Conectar el sensor de temperatura inalámbrico con la placa de cocción
	Ajuste según la altura sobre el nivel del mar:
	1-2 Reducción
	3 Ajuste básico
c 5	4-9 Ampliación
	Función de cocción profesional.
	Seleccionar una sola zona de cocción para predefinir el nivel de cocción para la función de cocción profesional.
	Valores predeterminados*:
	Zona flexible izquierda: 1.5
	Zona de cocción superior derecha: 5.0
	Zona de cocción inferior derecha: 9.0
c 6	
	Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción
	0 No apto
	1 No óptimo
c 7	2 Adecuado
	Ajustar el funcionamiento con recirculación de aire o el funcionamiento de salida de aire
	0 Se ha configurado el funcionamiento con recirculación de aire.*
c 8	1 Se ha configurado el funcionamiento de salida de aire.

	Ajustar inicio automático
	<i>A</i> Activado. La ventilación se activa en el nivel de potencia seleccionado por el sensor.*
	<i>1, 2</i> o <i>3</i> activados. La ventilación se activa en el nivel de potencia <i>1, 2</i> o <i>3</i> .
<i>cA</i>	<i>OFF</i> Desactivado.
	Ajustar la sensibilidad del sensor para la ventilación
	<i>1</i> Ajuste más bajo de la sensibilidad del sensor.
	<i>2</i> Ajuste medio de la sensibilidad del sensor.*
<i>cb</i>	<i>3</i> Ajuste más alto de la sensibilidad del sensor.
	Ajustar el funcionamiento automático con marcha en inercia controlada por sensor
	<i>OFF</i> Desconectado.
<i>cc</i>	<i>ON</i> Conectado.*


* Ajuste de fábrica
 **La potencia máxima de la placa se muestra en la placa de características.

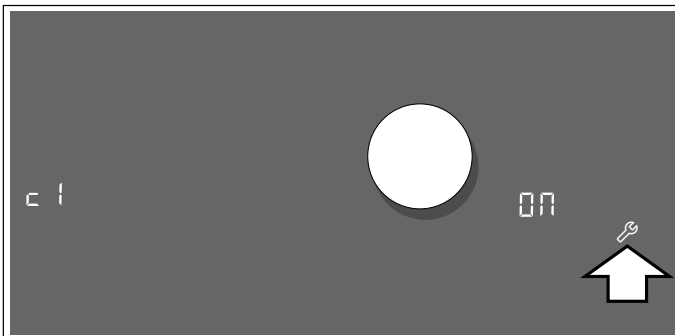
Acceder a los ajustes básicos


La placa de cocción debe estar apagada.

- 1 Encender la placa de cocción.
- 2 En los siguientes 10 s, pulsar el símbolo . Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Girar el mando Twist para ver cada uno de los indicadores.

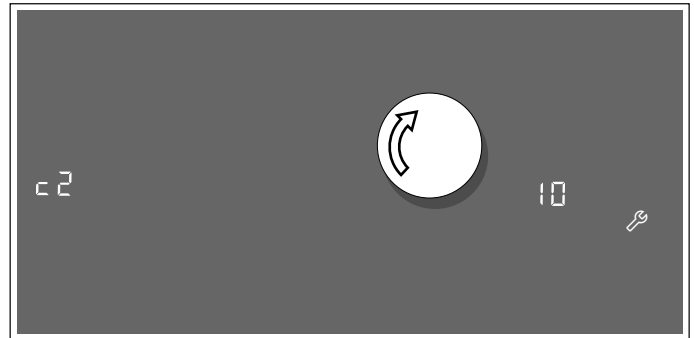
Información del producto	Indicador
Índice del Servicio Técnico (KI)	<i>01</i>
Número de fabricación	<i>Fd</i>
Número de fabricación 1	<i>95.</i>
Número de fabricación 2	<i>05</i>


- 3 Al pulsar de nuevo el símbolo , se accede a los ajustes básicos. En los indicadores se iluminan *c 1* y *0n* como ajuste predeterminado.



- 4 Pulsar varias veces el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.

- 5 A continuación seleccionar el ajuste deseado con el mando Twist.



- 6 Pulsar el símbolo  durante al menos 4 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir de los ajustes básicos

Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

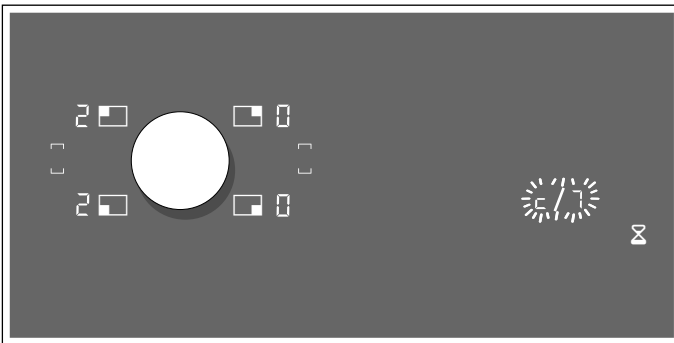
Prueba de los recipientes

Con esta función se puede comprobar la rapidez y calidad del proceso de cocción, en función del recipiente que se desea comprobar.




El resultado obtenido es una referencia y dependerá de las propiedades del recipiente y la zona de cocción donde se coloque.

- 1 Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecúe al diámetro del fondo del recipiente.
- 2 Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste **7**.
- 3 Pulsar la zona de programación. El indicador **—** parpadeará en las zonas de cocción. La función se ha activado.

Transcurridos 10 segundos en las indicaciones visuales de las zonas de cocción aparecerá el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

Resultado	
	El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.*
	El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.*
	El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado.

* En caso de disponer de una zona de cocción más pequeña volver a comprobar el recipiente en esa zona de cocción.

Para volver a activar la función pulsar sobre la zona de programación.

Notas

- Si la zona de cocción utilizada es mucho menor que el diámetro del recipiente, puede que únicamente se caliente la zona central del mismo y los resultados de cocción pueden no ser óptimos o adecuados.
- Hay información relativa a esta función en el capítulo
- Hay información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → "Ajustes básicos"

PowerManager

La función PowerManager permite configurar la potencia total de la placa de cocción.

La placa de cocción viene configurada de fábrica y su potencia máxima se muestra en la placa de características, a través de esta función, se puede ajustar dicha configuración a las necesidades de cada instalación eléctrica.

Para no superar el valor configurado, la placa cuenta con una serie de componentes que gestionan automáticamente la potencia, distribuyéndola de manera inteligente entre las zonas de cocción encendidas en función de las necesidades.

Mientras esté activa la función PowerManager, la potencia de cada zona de cocción podría reducirse temporalmente por debajo de los valores nominales. Si se conecta una zona de cocción y se alcanza el límite de potencia, en el indicador del nivel de potencia aparece brevemente **_**. El aparato se autorregula y autoselecciona el nivel de potencia máximo posible.

Encontrará información sobre como modificar la potencia total de la placa en el capítulo → "Ajustes básicos"

Limpieza

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. En caso de que se derramen líquidos calientes en el aparato, dejar que este enfríe al menos dos horas antes de retirar la tapa del filtro, el filtro de metal antigrasa, el recipiente, el recipiente de desbordamientos o la tapa de la carcasa.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Si penetra humedad, eso puede causar una descarga eléctrica. Limpiar el aparato solo con un paño húmedo. Antes de la limpieza hay que desconectar el enchufe o los fusibles de la caja de fusibles.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Las piezas internas del aparato pueden tener bordes afilados. Usar guantes protectores.

Nota: Utilizar poca cantidad de agua para la limpieza, ya que no debe penetrar agua en el aparato.

Notas

- Antes de la limpieza, quitarse cualquier joya de las manos y los brazos.
- No utilizar productos de limpieza mientras la placa esté caliente ya que pueden aparecer manchas. Comprobar que se han retirado todos los restos del producto de limpieza empleado.

Productos de limpieza

Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para la placa de cocción. Respetar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase del producto.

Respetar todas las instrucciones y avisos que incluyen los productos de limpieza.

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

¡Atención!

Daños en la superficie

No utilizar lo siguiente:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor
- Limpiadores para hornos
- Productos de limpieza corrosivos, agresivos o con contenido en cloro
- Productos de limpieza con un elevado contenido en alcohol
- Esponjas, cepillos o estropajos para fregar duros o que rayen

¡Atención!

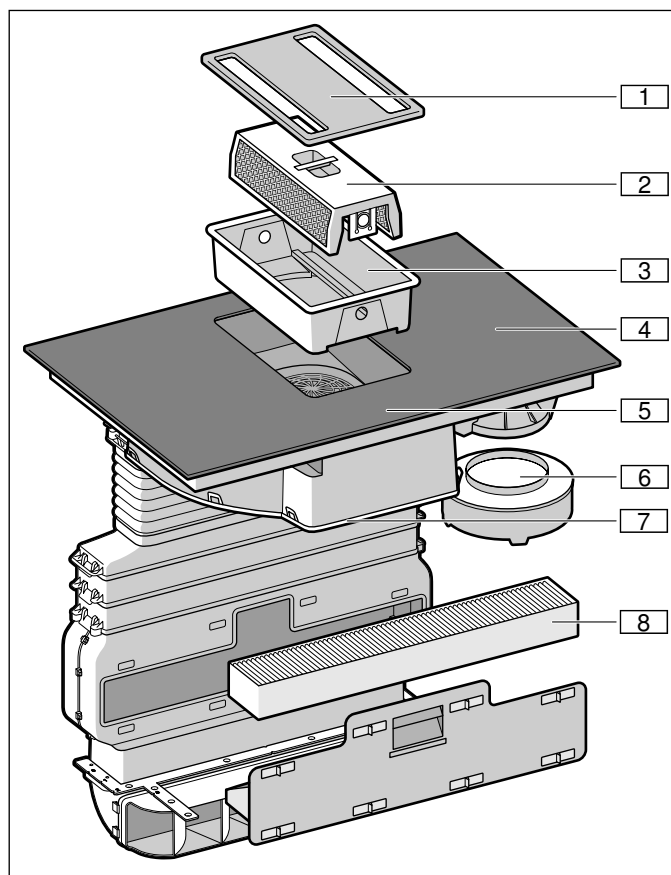
Daños en la superficie

Lavar siempre a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Consultar las indicaciones de la tabla con el fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados.

Zona	Productos de limpieza
Vitrocerámica	<p>Limpiacristales para manchas producidas por restos de cal y agua: Limpiar la placa de cocción en cuanto se haya enfriado. Puede utilizarse un producto para limpieza de placas de cocción de vitrocerámica apropiado o un limpiacristales (n.º de artículo 00311499).</p> <p>Rasqueta de vidrio (n.º de artículo 00087670) para manchas producidas por azúcar, almidón o plástico: Limpiar inmediatamente. Precaución: riesgo de sufrir quemaduras.</p> <p>Por último, limpiar la zona con una bayeta húmeda y secar con un paño.</p> <p>Nota: No utilizar detergente para lavavajillas.</p>
Acero inoxidable	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Utilizar poca cantidad de agua para la limpieza, ya que no debe penetrar agua en el aparato.</p> <p>Dejar reblandecer las zonas secas con un poco de agua con detergente, sin restregar.</p> <p>Limpiar las superficies de acero inoxidable siempre en la dirección del pulido.</p> <p>Se pueden adquirir productos específicos para limpiar acero inoxidable a través del Servicio de Atención al Cliente, en nuestra tienda electrónica o en comercios especializados (n.º de artículo 00311499). Aplicar una ligera capa del producto de limpieza con un paño suave.</p> <p>Nota: No utilizar rasquetas de vidrio para limpiar el marco de la placa de cocción.</p>
Plástico	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Limpiarlo con un paño suave o en el lavavajillas.</p>
Elementos de mando	<p>Agua caliente con un poco de jabón o un limpiacristales adecuado (n.º de artículo 00311499): Limpiar con una bayeta húmeda y secar con un paño suave.</p>
Tapa del filtro	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta húmeda y secar con un paño suave.</p>

Componentes que se deben limpiar



N.º	Denominación
1	Tapa del filtro
2	Filtro de metal antigrasa
3	Recipiente
4	Placa de cocción
5	Panel de mando
6	Recipiente de desbordamiento
7	Tapa de la carcasa
8	Filtro de carbón activo (solo en funcionamiento con recirculación de aire)

Marco de la placa de cocción (solo en aparatos con marco de la placa de cocción)

Para evitar daños en el marco de la placa de cocción tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar solo agua caliente con un poco de jabón
- Lavar a fondo los trapos nuevos antes de usarlos.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar la rasqueta de vidrio ni utensilios afilados.

Placa de cocción

Limpiar la placa después de cada cocción. Así se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que se apague el indicador de calor residual. Eliminar de inmediato los derrames y no permitir que se sequen los restos de comida.

Limpiar la placa de cocción con una bayeta húmeda y secarla después con un paño para evitar que se formen manchas de cal.

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando una rasqueta de vidrio o un limpiador de vitrocerámica disponible en las tiendas. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir una rasqueta de vidrio adecuada (n.º de artículo 00087670) a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda en línea.

Con las esponjas especiales para limpiar placas de cocción de vitrocerámica se consiguen excelentes resultados de limpieza.

Ventilación

Para garantizar la capacidad separadora de olores y grasa, los filtros deben cambiarse o limpiarse regularmente.

Filtro de metal antigrasa

Los filtros de metal antigrasa deben limpiarse después de 30 horas de funcionamiento o, como mínimo, una vez al mes.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Los depósitos de grasa del filtro antigrasa pueden prenderse.

Limpiar el filtro antigrasa al menos una vez al mes.

No usar nunca el aparato sin filtro antigrasa.

Filtros de carbón activo

El filtro de carbón activo debe sustituirse a intervalos regulares. Para ello, observar el indicador de saturación del aparato.

Indicador de saturación

En caso de saturación del filtro de metal antigrasa o del filtro de carbón activo, suena una señal tras desconectar el aparato.



En el panel indicador se iluminan los siguientes símbolos:

- **Filtro de metal antigrasa:** *FFULL* se ilumina
- **Filtro de carbón activo:** *FCHANGE* se ilumina
- **Filtro de metal antigrasa y filtro de carbón activo:** *FFULL* y *FCHANGE* se iluminan de forma intermitente

En este momento, debe limpiarse el filtro de metal antigrasa o sustituir el filtro de carbón activo.

Una vez que se haya limpiado o sustituido el filtro correspondiente, se debe restablecer el indicador de saturación para que los símbolos *FFULL* y *FCHANGE* se apaguen o dejen de parpadear.

Tras desconectar el aparato se ilumina *FFULL* o *FCHANGE*.

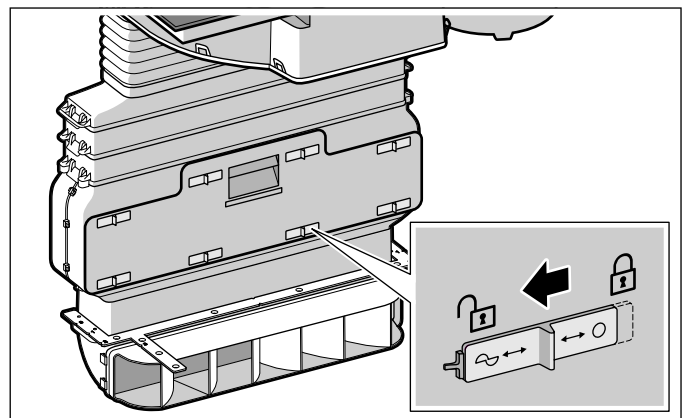
- 1 Mantener pulsado durante al menos 4 segundos el símbolo  hasta que suene una señal.
Se ha restablecido el indicador de saturación del filtro de metal antigrasa.
- 2 Si *FCHANGE* se ilumina, mantener pulsado durante al menos 4 segundos el símbolo  hasta que suene una señal.
Se ha restablecido el indicador de saturación del filtro de carbón activo.

Sustituir el filtro de carbono activo (solo en funcionamiento con recirculación de aire)

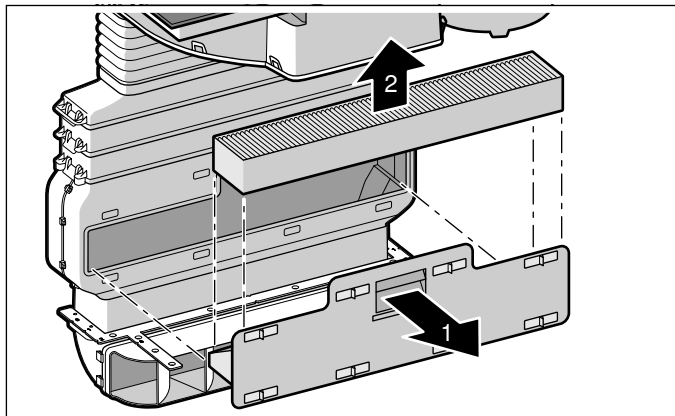
Los filtros de carbón activo retienen los olores de los vapores generados al cocinar. Se utilizan solo en el funcionamiento con recirculación de aire.

Notas

- El filtro de carbón activo no está incluido en el paquete de entrega. El filtro de carbón activo (n.º de artículo CA 282 110) puede adquirirse en tiendas especializadas, a través del Servicio de Atención al Cliente o en la tienda en línea.
 - El filtro de carbón activo no debe limpiarse ni reactivarse.
 - Utilizar exclusivamente filtros originales. De este modo se garantiza un funcionamiento óptimo.
- 1 En el mueble empotrado, abrir todos los elementos de cierre en el cajón del canal plano.



- 2 Abrir el cajón del canal plano y extraer el filtro de carbón activo.



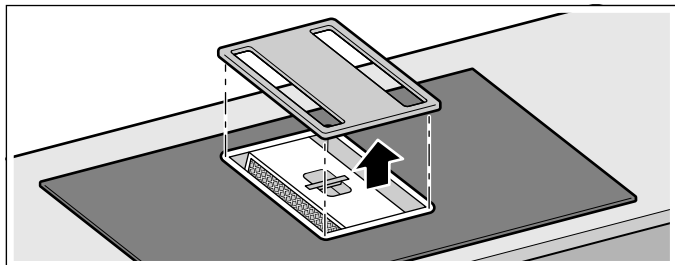
- 3 Colocar el nuevo filtro de carbón activo.
4 Cerrar el cajón del canal plano y cerrar todos los elementos de cierre.

Nota: Comprobar que todos los elementos de cierre están cerrados correctamente. En caso contrario pueden generarse ruidos y podría verse reducida la potencia de la ventilación.

Desmontar el filtro de metal antigrasa

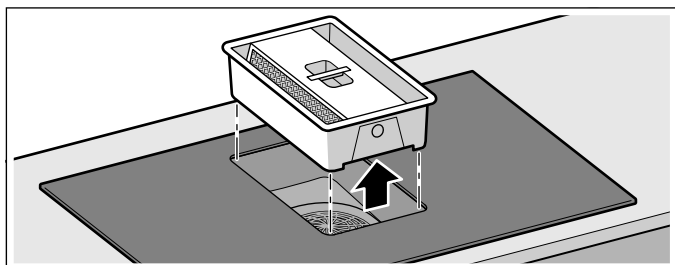
El filtro de metal antigrasa filtra la grasa de los vapores generados al cocinar. Para garantizar un funcionamiento óptimo, los filtros deben limpiarse al menos una vez al mes.

- 1 Retirar la tapa del filtro.



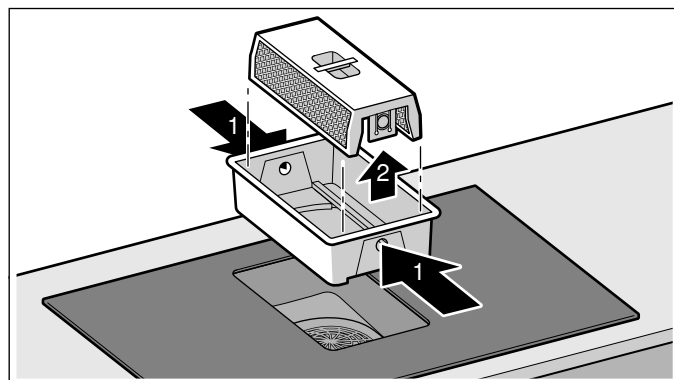
Nota: Asegurarse de que no se caiga la tapa del filtro y dañe la placa de cocción.

- 2 Extraer el filtro de metal antigrasa y el recipiente.



Nota: La grasa puede acumularse en la parte inferior del recipiente. No inclinar el filtro de metal antigrasa para evitar que gotee grasa.

- 3 Presionar ambos elementos de cierre en los laterales del recipiente para separar el filtro de metal antigrasa del recipiente.



- 4 Vaciar el recipiente en caso necesario.
5 Limpiar el filtro de metal antigrasa y la tapa del filtro.
6 Tras desmontar el filtro de metal antigrasa limpiar el aparato por dentro.

Limpiar el filtro de metal antigrasa

Notas

- No utilizar productos de limpieza agresivos a base de ácidos o lejía.
- Los filtros de metal antigrasa se pueden limpiar a mano o en el lavavajillas.

A mano:

Nota: En caso de suciedad fuertemente incrustada, se puede utilizar un disolvente de grasa especial (n.º art. 00311297). Se puede solicitar a través de la tienda en línea.

- Sumergir el filtro de metal antigrasa en agua caliente con un poco de jabón.
- Para limpiar el filtro de metal antigrasa, utilizar un cepillo y después aclararlo bien.
- Dejar escurrir el filtro de metal antigrasa.

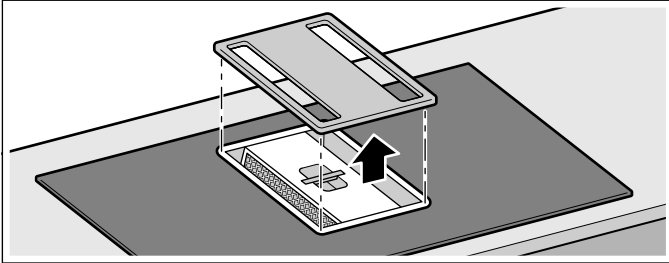
En el lavavajillas:

- No lavar los filtros de metal antigrasa junto con el resto de la vajilla si están muy sucios.
- Colocar el filtro de metal antigrasa en el lavavajillas sin dejarlo encajado. No pinzar el filtro de metal antigrasa.
- Para conseguir un resultado de limpieza óptimo, colocar el filtro de metal antigrasa en el lavavajillas con el lado del filtro hacia abajo.

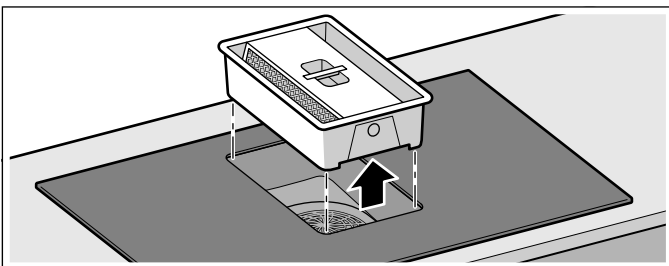
Desmontar y limpiar otros componentes del aparato

Limpiar también regularmente el interior de la extracción de superficie. En caso de suciedad fuertemente incrustada, se puede utilizar un disolvente de grasa especial (n.º art. 00311297).

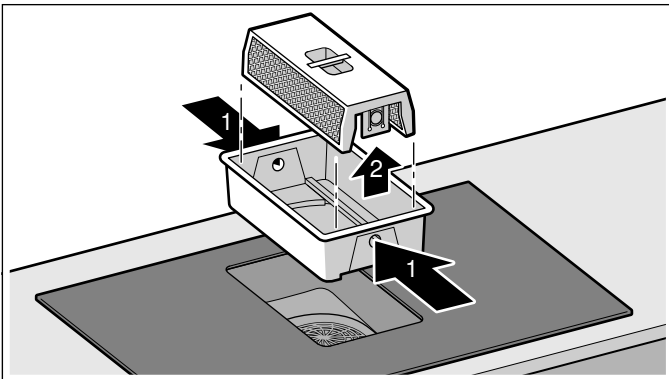
- 1 Retirar la tapa del filtro y limpiarla con un paño húmedo.



- 2 Extraer el filtro de metal antigrasa y el recipiente.

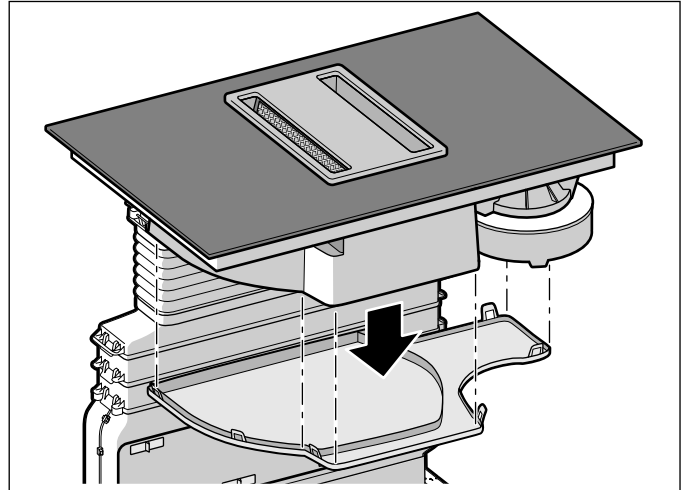


- 3 Presionar ambos elementos de cierre en los laterales del recipiente para separar el filtro de metal antigrasa del recipiente.



- 4 Vaciar el recipiente en caso necesario.
- 5 Lavar el filtro de metal antigrasa y el recipiente en el lavavajillas.

- 6 En caso necesario, retirar la tapa de la carcasa de debajo del aparato y limpiarla.



- 7 Después de limpiarlas, montar de nuevo las piezas secas.

Colocar el filtro de metal antigrasa

- 1 Colocar el depósito.
- 2 Colocar el filtro de metal antigrasa.



Nota: Comprobar que el filtro de metal antigrasa se ha colocado de forma correcta. De lo contrario, la ventilación no funciona.

- 3 Colocar la tapa del filtro.

Restablecimiento de los indicadores de saturación

Una vez que se haya limpiado o sustituido el filtro correspondiente, se debe restablecer el indicador de saturación para que los símbolos *FFULL* y *FCHANGE* se apaguen o dejen de parpadear.

Tras desconectar el aparato se ilumina *FFULL* o *FCHANGE*.

- 1 Mantener pulsado durante al menos 4 segundos el símbolo  hasta que suene una señal. Se ha restablecido el indicador de saturación del filtro de metal antigrasa.
- 2 Si *FCHANGE* se ilumina, mantener pulsado durante al menos 4 segundos el símbolo  hasta que suene una señal. Se ha restablecido el indicador de saturación del filtro de carbón activo.

Limpiar el recipiente de desbordamiento

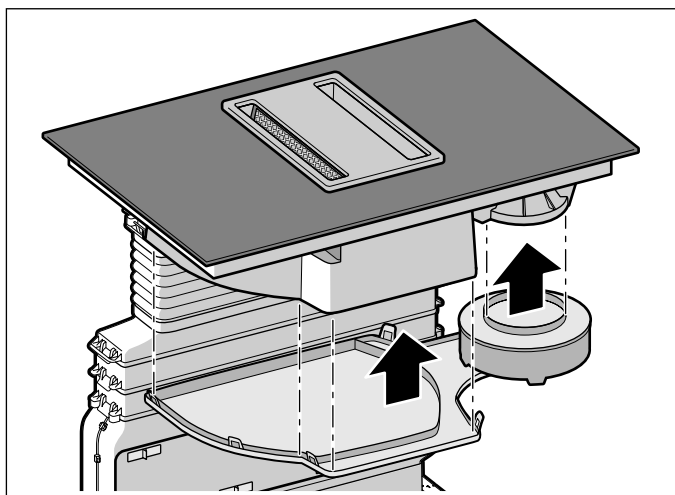
Notas

- Comprobar que la entrada al recipiente de desbordamiento no esté bloqueada. Si penetran objetos en el aparato, retirarlos cuando este se enfríe. Para ello retirar la tapa del filtro, el filtro de metal antigrasa y el recipiente.
- En caso de que los líquidos de la parte de arriba penetren en el aparato, estos se recogen en el recipiente de desbordamiento. Desenroscar y vaciar el recipiente de desbordamiento. En caso necesario retirar la tapa de la carcasa.

- 1 Desenroscar el recipiente de desbordamiento con las dos manos.

Notas

- No inclinar el recipiente de desbordamiento para evitar que los líquidos salgan.
- En caso necesario retirar la tapa de la carcasa.



- 2 Vaciar y limpiar el recipiente de desbordamiento.
- 3 Enroscar de nuevo el recipiente de desbordamiento tras limpiarlo.
- 4 Fijar de nuevo la tapa de la carcasa.

Mando Twist

Se recomienda el uso de agua templada y un poco de jabón para limpiar el mando Twist. No utilizar productos de limpieza abrasivos ni corrosivos. No limpiar el mando Twist en el lavavajillas ni sumergirlo en agua. De lo contrario, podría dañarse.

Sensor de cocción inalámbrico

Sensor de cocción

Limpiar con un trapo húmedo. No debe lavarse nunca en el lavavajillas ni se puede mojar.

Cuando no se esté utilizando el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.

Base de silicona

Limpiar y secar antes de colocar el Sensor de cocción. Puede lavarse en el lavavajillas.

Nota: No dejar a remojo el recipiente con la base de silicona en agua con jabón durante mucho tiempo.

Ventana del Sensor de cocción

La ventana del Sensor de cocción debe estar siempre limpia y seca. Para ello:

- Eliminar regularmente la suciedad y las manchas de grasa.
- Limpiar con un trapo o bastoncillo de algodón y limpia cristales.

Notas

- No utilizar objetos duros y rugosos, como cepillos de cerdas o estropajos, ni agentes abrasivos como productos para la limpieza de placas.
- Evitar tocar la ventana del Sensor de cocción inalámbrico con los dedos para no ensuciarla ni rayarla.

Preguntas frecuentes

Uso

¿Por qué no puedo encender la placa de cocción y se ilumina el símbolo del seguro para niños?

El seguro para niños está activado. Situar el botón Twist sobre el mando Twist-Pad.

Hay información relativa a esta función en el capítulo → "*Seguro para niños*"

¿Por qué se escucha un tono de aviso?

Limpiar posibles líquidos o restos de alimentos de la superficie del panel de mando. Retirar cualquier objeto que cubra el panel de mando.

Para desactivar la señal acústica, consultar el capítulo → "*Ajustes básicos*"

Ruidos

¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

Durante el funcionamiento de la placa pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente. Estos ruidos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

Se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o baja en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo:

Se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar:

Se produce con recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos o al utilizar al mismo tiempo recipientes de tamaño y material diferente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido.

Unos silbidos elevados:

Se pueden producir cuando se ponen en marcha dos zonas de cocción al mismo tiempo y con el máximo nivel de potencia. Estos silbidos desaparecen o se reducen tan pronto como se disminuye la potencia.

Ruido del ventilador:

La placa de cocción está provista de un ventilador que se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede funcionar después de que se haya apagado la placa de cocción si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Recipientes para cocinar

¿Qué recipiente es adecuado para la placa de inducción?

Consulte la información referente al tipo de recipientes aptos para inducción.

¿Por qué no calienta la zona de cocción y parpadea el nivel de potencia?

La zona de cocción sobre la que está puesto el recipiente no está encendida.

Asegurarse de que la zona de cocción correspondiente esté encendida.

El recipiente es demasiado pequeño para la zona encendida o no es apropiado para inducción.

Consultar la información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente.

¿Por qué el recipiente tarda en calentarse o no se calienta lo suficiente aunque se utilice un nivel de potencia alto?

El recipiente es demasiado pequeño para la zona encendida o no es apropiado para inducción.

Consultar la información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente.

Limpieza

¿Cómo debo limpiar la placa de cocción?

Para un resultado óptimo, utilizar detergentes especialmente recomendados para vitrocerámicas. Se recomienda evitar detergentes en polvo, detergentes para lavavajillas (concentrados) o estropajos abrasivos.

Hay más información referente a la limpieza y mantenimiento de la placa de cocción en el capítulo → "*Limpieza*"

¿Qué hacer en caso de avería?

Normalmente, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

Advertencia: ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Fallo/panel indicador	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
Las teclas de las funciones de ventilación no se iluminan. <i>F INSECT</i> se ilumina.	El filtro de metal antigrasa no está correctamente colocado.	Colocar correctamente el filtro de metal antigrasa. → "Limpieza" en la página 46
Las teclas de las funciones de ventilación no se iluminan.	El control del motor no funciona.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
La ventilación no funciona.	O bien el motor, o bien el control están estropeados.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
La iluminación de los símbolos no funciona. <i>FFULL</i>	La unidad de control está estropeada.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
<i>FCHANGE</i>	El filtro de metal antigrasa está saturado.	Limpiar el filtro de metal antigrasa. → "Limpieza" en la página 46
<i>FFULL / FCHANGE</i>	El filtro de carbón activo está saturado.	Sustituir el filtro de carbón activo. → "Limpieza" en la página 46
<i>FFULL / FCHANGE</i>	El indicador de saturación se ilumina a pesar de haberse limpiado o sustituido el filtro.	Restablecer el indicador de saturación. → "Restablecimiento de los indicadores de saturación" en la página 50
Ningún panel indicador	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	Comprobar, con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones.	Comprobar que el aparato se haya conectado conforme al esquema de conexiones.
	Fallo en el sistema electrónico.	Si las comprobaciones anteriores no solucionan el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Suena una señal acústica. <i>F2 / E8207</i>	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
<i>F4 / E8208</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. A continuación, pulsar un símbolo cualquiera de la placa de cocción.
<i>F4 / E8208</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zonas de cocción.	

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Fallo/panel indicador	Posible causa	Solución
<i>F5</i> + nivel de cocción y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que el sistema electrónico se sobrecaliente.	Retirar dicho recipiente. El indicador de fallo se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.
<i>F5</i> y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Tocar cualquier área del panel de control. Si el indicador de fallo se apaga, se puede seguir cocinando.
<i>F1/F6</i>	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger la encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encender la zona de cocción.
<i>F8</i>	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un periodo de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la desconexión automática de seguridad. Consultar el capítulo → " <i>Desconexión automática de seguridad</i> "
<i>F9</i>	No se puede activar la función Flex.	Comprobar el indicador de avería pulsando cualquier sensor táctil. Se puede cocinar con normalidad con el resto de las zonas de cocción. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
<i>E8202</i>	El sensor de temperatura se ha sobrecalentado y se ha apagado la zona de cocción.	Esperar a que el sensor de temperatura se haya enfriado lo suficiente y volver a activar la función.
<i>E8203</i>	El sensor de temperatura se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zonas de cocción.	Cuando no se utilice el sensor de temperatura, retirarlo del recipiente para cocinar y mantenerlo alejado de otras zonas de cocción o fuentes de calor. Volver a encender las zonas de cocción.
<i>E8204</i>	Se ha agotado la batería del sensor de temperatura.	Cambiar la batería 3V CR2032. Consultar la sección «Cambiar la batería».
<i>E8205</i>	El sensor de temperatura ha perdido la conexión.	Apagar la función y volver a activarla.
<i>E8206</i>	El sensor de temperatura está roto/deteriorado.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El panel indicador del sensor de temperatura no se ilumina	El sensor de temperatura no reacciona y el panel indicador no se ilumina.	Cambiar la batería 3V CR2032. Consultar la sección «Cambiar la batería». Si sigue sin reaccionar, presionar el símbolo del sensor de temperatura durante 8 segundos y conectar de nuevo el sensor de temperatura con la zona de cocción. Si todavía no reacciona, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El panel indicador del sensor de temperatura parpadea dos veces.	El sensor de temperatura se está quedando sin batería. El siguiente proceso de cocción puede interrumpirse debido a que la batería se está agotando.	Cambiar la batería 3V CR2032. Consultar la sección «Cambiar la batería».
El panel indicador del sensor de temperatura parpadea tres veces.	El sensor de temperatura ha perdido la conexión.	Presionar el botón del sensor de temperatura durante 8 segundos y conectar de nuevo el sensor de temperatura con la zona de cocción.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	La tensión de alimentación es incorrecta, se encuentra fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con la compañía eléctrica.
<i>U400</i>	La placa de cocción no está bien conectada	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se haya conectado conforme al esquema de conexiones.
<i>dE</i>	El modo Demo está activado	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla. En los siguientes 3 minutos, pulsar cualquier superficie de mando. El modo Demo está desactivado.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Notas

- Si en los indicadores aparece el indicador **E**, mantener seleccionado el sensor de la zona de cocción correspondiente para poder comprobar el código de la avería.
- Si el código de la avería no está especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.
- En caso de que se produzca un error, el aparato no pasa al modo de espera (standby).

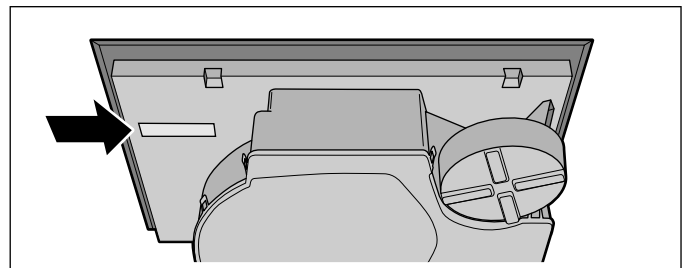
Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

Cuando llame, indique el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La placa de características con los números se encuentra en la parte inferior de la placa de cocción.

Diagrama de la placa de características del aparato, que incluye los siguientes campos:

- E-Nr: []
- FD: []
- Z-Nr: []
- Type: []



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto (E)

N.º de fabricación (FD)

**Servicio de Asistencia
Técnica** ☎

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001237054 (981111)
es

GAGGENAU

