Gaggenau
Instrucciones de uso

CX 492

Placa de cocción con inducción en toda la superficie

Índice

Uso correcto del aparato 4

Indicaciones de seguridad importantes 5

Causas de los daños 7
Vista general 7

Protección del medio ambiente 8
Consejos para ahorrar energía 8
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente 8

La cocción por inducción 8
Ventajas de la Cocción por Inducción 8
Recipientes 8

Presentación del aparato 10
Superficie de cocción 10
El panel de mando 10
Vista general de los menús 11
Indicadores de las zonas de cocción 12
Indicador de calor residual 12

Manejo del aparato 13
Primer uso 13
Encender y apagar la placa de cocción 13
Ajustar la zona de cocción 13
Consejos para cocinar 14

Cocinado dinámico 17
Activar 17
Desactivar 17

Cocinado profesional 18
Activar 18
Desactivar 19

Funciones de programación del tiempo 19
Programación del tiempo de cocción 19
Cronómetro de cocina 20
El reloj avisador 21

Función Booster para ollas 22
Activar 22
Desactivar 22

Función Booster para sartenes 23
Recomendaciones de uso 23
Activar 23
Desactivar 23

Función Mantener caliente 24
Activar 24
Desactivar 24

Función de transferencia 24
Activar 24

Sensor de cocción inalámbrico 25
Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico 25
Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando 25
Limpieza 26
Cambiar la batería 27
Declaración de conformidad 27

Modo Sensor de cocción 28
Procesos de cocción disponibles con el Sensor de cocción inalámbrico 28
Ventajas 29
Consejos para cocinar con el Modo Sensor de cocción 29
Ajustar el punto de ebullición 29
Así se programa 30
Tabla 31

Cocinado dinámico para un recipiente 35
Activar 35
Desactivar 35

Modo Teppan Yaki 36
Recipientes apropiados 36
Activar 36
Desactivar 36

Seguro para niños 37
Activar 37
Desactivar 37
Seguro automático para niños 37

Función Pausa 37
Activar 37
Desactivar 37

Desconexión automática de seguridad 37

Ajustes básicos 38
Acceder a los ajustes básicos 39

Home Connect 39
Conexión a la red doméstica 39
Ajustes de Home Connect 42
Actualización de software 44
Diagnóstico remoto 44
Indicaciones sobre protección de datos 45
Declaración de conformidad 45

Control de la campana **45**
Configuración 46
Desconectar de la red 47
Controlar la campana mediante la placa de cocción 47
Ajustes del control de la campana 48

Limpieza **49**
Placa de cocción 49
Marco de la placa de cocción 49

Preguntas frecuentes **50**

¿Qué hacer en caso de avería? **53**
Advertencias y mensajes de error 53
Consejos 53
Modo Demo 54

Servicio de Asistencia Técnica **55**
Número de producto (E) y número de fabricación (FD) 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 correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para 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.

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.

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 4.000 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 ni para ser controlado 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 el Modo Sensor de cocción, confirmar que la zona de cocción seleccionada corresponde con la zona en donde está situado el recipiente con el Sensor de cocción.

Si se es portador de un dispositivo médico implantado que esté activo (p. ej. un marcapasos o un desfibrilador), comprobar con el médico que este cumple la directiva 90/385/CEE del Consejo de la Comunidad Europea del 20de junio de 1990 así como la DIN EN 45502-2-1 y la DIN EN 45502-2-2 y que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2750-10. Si se cumplen estos requisitos y, además, se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción inductiva es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

⚠ 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 placa de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- La superficie de cocción se calienta 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.
- No está permitido utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- La superficie de cocción y las zonas 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 placa de cocción calienta, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. 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 ni objetos que contengan materiales metálicos en su composición.
- 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.

⚠ 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 derivados del magnetismo!

El Sensor de cocción inalámbrico es magnético. 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 en bolsillos de la ropa y mantener una distancia mínima de 10 cm con respecto a los marcapasos o dispositivos similares.

⚠ 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.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- 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.
- 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 superficie de cocción. Mantener siempre secas la superficie de cocción y la base del recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- No colocar nunca recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derraman con un rascador para vidrio
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera
	Las bases rugosas de recipientes rayan la placa de cocción	Comprobar los recipientes
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción
	Roce de los recipientes	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derraman con un rascador para vidrio

Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para 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 recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- Colocar siempre el recipiente dentro de los límites de la superficie de cocción utilizable.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan las vitaminas y minerales de las verduras.
- Seleccionar el nivel de potencia más bajo que mantenga la cocción. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.

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 panel de mando. La placa de cocción por inducción deja de suministrar potencia si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes

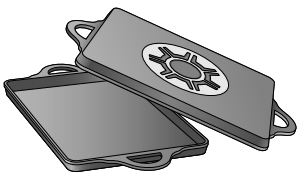
Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, estos pueden ser de:

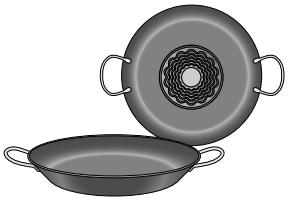
- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción comprobar que la base del recipiente es atraída por un imán o consultar la información facilitada por el fabricante del recipiente.

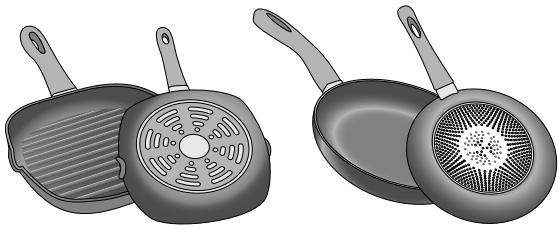
Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- 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

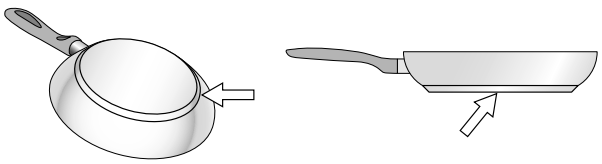
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

- 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 o estampaciones que impliquen un menor suministro de potencia.



Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Colocar siempre el recipiente dentro de los límites de la superficie de cocción utilizable. Si no se coloca correctamente o no es del material o tamaño adecuado, junto al indicador de la zona de cocción se mostrará el símbolo ⊖. Mover el recipiente o probar con otro recipiente.

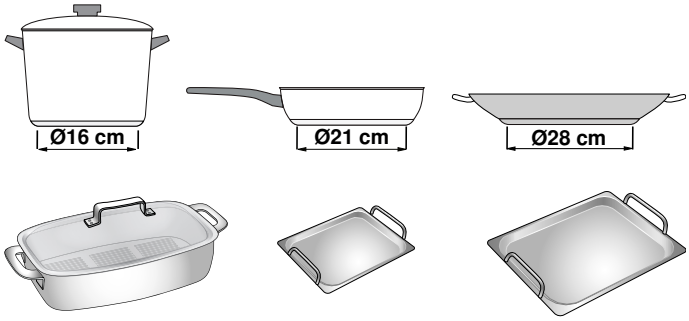
Si se levanta el recipiente activo de la superficie de cocción durante más de 30 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

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 Desconexión 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 placa de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

La placa de cocción detecta de forma automática la posición, el tamaño y la forma del recipiente para cocinar utilizado, dependiendo del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Son apropiados los recipientes con diámetro de base de 90 a 340 mm.



Nota: Los indicadores de las zonas de cocción pueden diferir del tamaño y la forma reales del recipiente para cocinar. Se trata de algo normal y no afecta al funcionamiento de la placa de cocción. Consultar más información en el capítulo ⟶ *"Preguntas frecuentes"*

Presentación del aparato

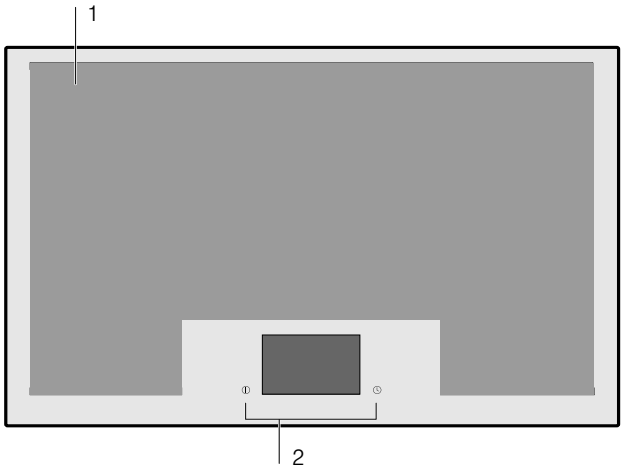
En este capítulo se presentan la superficie de cocción, el panel de mando y las distintas funciones del aparato.

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

Superficie de cocción

La placa de cocción dispone de inducción en toda la superficie. Colocar el recipiente en cualquier lugar de la superficie de cocción utilizable y completamente dentro de la misma. La posición, el tamaño y la forma del recipiente se detectan de forma automática.

Nota: En la superficie de cocción se puede cocinar con hasta 6 recipientes al mismo tiempo distribuidos por toda la superficie de cocción.



Placa de cocción

1	Superficie de cocción utilizable
2	Panel de mando

El panel de mando

El panel de mando está formado por los sensores de selección y la pantalla táctil.

Sensores de selección

Los sensores de selección son campos táctiles. Para seleccionar una función, pulsar sobre el símbolo correspondiente. En la pantalla se muestran los símbolos de las funciones disponibles.

Notas

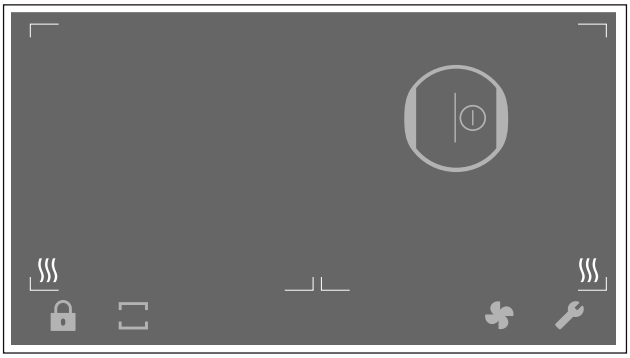
– Mantener el panel de mando siempre limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.
– Nunca colocar recipientes calientes en la zona de la pantalla táctil. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Sensores de selección		
	Interruptor principal	
	Menú de tiempo	
		Reloj avisador
		Cronómetro de cocina
	Seguro para niños	
	Funcion Pausa	
	Modos de funcionamiento de la placa	
		Cocinado dinámico
		Cocinado profesional
		Cocinado clásico
	Control de la campana	
	Ajustes Básicos	
	Zona de cocción	
	1.0 - 9.0	Niveles de potencia
		Funcion Booster para ollas
		Funcion Booster para sartenes
		Funcion Mantener caliente
		Programación del tiempo de cocción
		Modos de funcionamiento del recipiente
		Cocinado dinámico para un recipiente
		Cocinado clásico para un recipiente
		Sensor de cocción
		Teppan Yaki

Pantalla táctil

En la pantalla táctil se muestra una vista general de la disposición de los recipientes sobre la superficie de cocción así como los sensores para activar las diferentes funciones.

Al colocar un recipiente sobre la superficie de cocción se muestra el indicador de la zona de cocción de dicho recipiente.



Vista general de los menús

La estructura intuitiva de los menús de la placa de cocción ayuda a encontrar rápidamente lo que se busca. Aquí se muestra información sobre los menús más importantes.

Pantalla principal

En la pantalla principal se muestra una vista general de los indicadores de los recipientes según se disponen sobre la superficie de cocción. Permite ver los modos de cocción, los niveles de potencia y las funciones de tiempo programados para las zonas de cocción activadas.

Barra de funciones

La barra de funciones permite acceder a algunas funciones y a otros menús.

En la Barra de funciones se muestran las siguientes opciones:

- Seguro para niños
  Función Pausa
- Modos de funcionamiento de la placa
- Control de la campana
- Ajustes básicos

Menú de información

En el Menú de información se puede consultar información acerca del aparato o sobre funciones en curso.

Para acceder al Menú de información, pulsar el símbolo **i** en la barra de funciones. El sensor se mostrará cuando la función esté disponible.

Indicaciones y avisos

Las indicaciones muestran información sobre algún cambio de estado o cuando se requiere una confirmación por parte del usuario.

Pulsar el símbolo ✓ para volver a la pantalla principal.

Nota: La línea superior de la pantalla se ilumina en color naranja.

Los avisos indican alguna acción requerida por parte del usuario.

Seguir las instrucciones de la pantalla y pulsar el símbolo ✓ para volver a la pantalla principal.

Nota: La línea superior de la pantalla se ilumina en color azul.

Menú de Modos de funcionamiento de la placa

La placa de cocción dispone de diferentes Modos de funcionamiento de la placa para toda la superficie de cocción.

Modos	Función
Cocinado profesional	Selección del nivel de potencia dependiendo de la posición del recipiente, de derecha a izquierda, sobre la superficie de cocción.
Cocinado clásico	Selección del nivel de potencia para la zona de cocción.
Cocinado dinámico	Selección del nivel de potencia dependiendo de la posición del recipiente de delate hacia atrás, sobre la superficie de cocción.

Para acceder al menú de los Modos de funciomamiento de la placa, pulsar el sensor en la Barra de funciones.

Menú de Modos de funcionamiento del recipiente

La placa de cocción dispone de diferentes Modos de funcionamiento del recipiente para la zona de cocción.

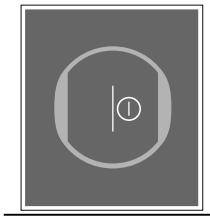
Modos	Función
Cocinado dinámico para un recipiente	Permite controlar el nivel de potencia predeterminado en función de la posición del recipiente, desplazándolo de delante hacia atrás sobre la superficie de cocción.
Cocinado clásico para un recipiente	Permite seleccionar el nivel de potencia para cada recipiente.
Sensor de cocción	El sensor de cocción fijado en la pared exterior del recipiente permite mantener automáticamente la temperatura. Estas funciones son apropiadas para cocinar alimentos en olla usando agua, gran cantidad de aceite o grasa para freír.
Teppan Yaki	Permite dividir el recipiente Teppan Yaki en dos zonas, para cocinar en una y mantener caliente la otra o cocinar con el mismo nivel de potencia en todo el recipiente.

Para acceder al menú de Modos de funcionamiento del recipiente, pulsar sobre el indicador de la zona de cocción y a continuación pulsar el sensor .

Indicadores de las zonas de cocción

Al colocar un recipiente sobre la superficie de cocción, en la pantalla táctil se ilumina el indicador de la zona de cocción de dicho recipiente.

Zona de cocción detectada



Se ha detectado el recipiente situado sobre la superficie de cocción. Se ilumina el indicador de la zona de cocción . Pulsar el símbolo ⏻ para seleccionar la zona de cocción.

Zona de cocción seleccionada

Se ha seleccionado la zona de cocción indicada. Es posible ajustar el nivel de potencia.

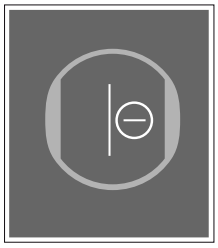
Zona de cocción activada

Se ha activado la zona de cocción indicada. En el indicador se ilumina el nivel de potencia seleccionado.

Ausencia de recipiente en la zona de cocción

Se ha retirado el recipiente de la zona de cocción. El nivel de potencia seleccionado previamente se ilumina con menor intensidad.

Otros indicadores



No es posible programar la zona de cocción seleccionada.

Pulsar sobre el indicador para obtener más información.

La causas pueden ser:

- En la superficie de cocción se puede cocinar con hasta 6 recipientes al mismo tiempo distribuidos uniformemente por toda la superficie de cocción.
- El recipiente no es apto para placa de inducción.
- Se ha superado el consumo máximo de potencia de su aparato.

Indicador de calor residual

La placa de cocción dispone de varios indicadores de calor residual que indican que aún quedan zonas de cocción calientes. Dependiendo de la intensidad del calor residual se iluminarán una, dos o las tres secciones del indicador . No tocar la superficie de cocción mientras se muestren estos indicadores o inmediatamente después de que se apaguen.

Aunque ya se haya apagado la placa de cocción, los indicadores de calor residual se mantendrán iluminados mientras la superficie de cocción esté caliente.

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.

Primer uso

Al conectar el aparato por primera vez, en la pantalla se muestra el menú para realizar la selección de los primeros ajustes. Seleccionar los ajustes deseados.

Una vez confirmados los ajustes, se muestra la pantalla principal.

Nota: Se pueden modificar los ajustes en cualquier momento. Encontrará información relativa a la selección de estos ajustes en el capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*

Encender y apagar la placa de cocción

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

Encender: Pulsar el símbolo ⏻. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. Tras un breve tiempo de conexión, la placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: Pulsar el símbolo ⏻. El indicador se apaga. Todas las zonas de cocción están desconectadas.

El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 30 segundos apagadas.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 10 segundos después de apagar la placa. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo, se mostrará en la pantalla principal la opción de confirmar los ajustes anteriores. Encontrará información relativa a este ajuste en el capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*

Ajustar la zona de cocción

El nivel de potencia deseado se ajusta en la zona de programación.

Nivel de potencia 1.0	= potencia mínima
Nivel de potencia 9.0	= potencia máxima

Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio marcado con .5.

Notas

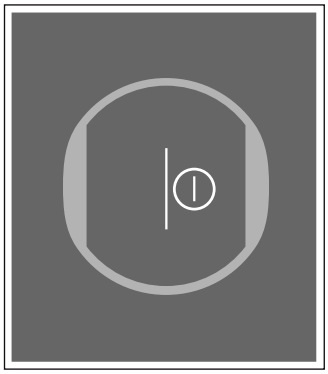
- Para proteger las partes sensibles del aparato del sobrecalentamiento o de la sobrecarga eléctrica, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.
- Para evitar que el aparato genere ruido acústico, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

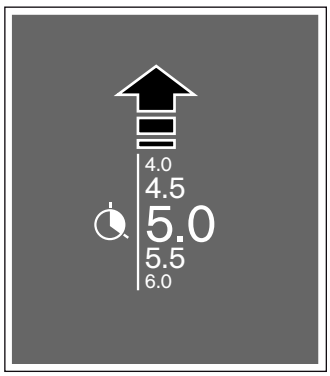
La placa de cocción debe estar encendida.

1 Colocar el recipiente para cocinar sobre la superficie de cocción.

2 Pulsar el símbolo ⏻ de la zona de cocción en la pantalla táctil. En el indicador de la zona de cocción se ilumina la zona de programación.



3 En los 4 segundos siguientes deslizar hacia arriba y seleccionar el nivel de potencia deseado.
Para seleccionar el nivel de potencia 9.0 pulsar directamente 9.0.



El nivel de potencia se ha ajustado.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y a continuación seleccionar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

Apagar la zona de cocción

Mantener pulsado sobre el indicador de la zona de cocción hasta que se muestre el nivel de potencia 0 en la zona de programación. La zona de cocción se apaga.

Nota: Si se ha colocado un recipiente en la superficie de cocción antes de encender la placa, este será detectado tras pulsar el interruptor principal y el indicador de la zona de cocción se mostrará en la pantalla táctil.

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 cuando empiece a salir vapor entre la tapa y el recipiente. No es necesario que salga vapor para garantizar un buen cocinado.
- Tras el cocinado, mantener el recipiente tapado hasta servir el alimento.
- 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 cocinado.
- Para un cocinado más sano, es recomendable evitar que el aceite humee.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas, una tras otra.
- Algunos recipientes pueden alcanzar temperaturas altas durante el cocinado. Se recomienda el uso de manoplas de cocina para su manipulación.
- Encontrará consejos para ahorrar energía durante el cocinado en el capítulo ⟶ *"Protección del medio ambiente"*

Platos recomendados

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 cocción lenta	Tiempo (min)
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1.0 - 1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1.0 - 2.0	-
Calentar o mantener caliente		
Potaje, p. ej. Potaje de lentejas	1.5 - 2.0	-
Leche [1]	1.5 - 2.5	-
Salchichas calentadas en agua [1]	3.0 - 4.0	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3.0 - 4.0	15 - 25
Gulasch ultracongelado	3.0 - 4.0	35 - 55
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Pescado [1]	4.0 - 5.0	10 - 15
Salsas blancas, p. ej., bechamel	1.0 - 2.0	3 - 6
Salsas batidas, p. ej., salsa bernesa, salsa holandesa	3.0 - 4.0	8 - 12
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.5 - 3.5	30 - 40
Arroz con leche [3]	2.0 - 3.0	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4.5 - 5.5	25 - 35
Patatas peladas con sal	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta [1]	6.0 - 7.0	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 en olla exprés	4.5 - 5.5	-
Estofar		
Rollo de carne	4.0 - 5.0	50 - 65
Estofado	4.0 - 5.0	60 - 100
Gulasch [3]	3.0 - 4.0	50 - 60

[1] Sin tapa

[2] Dar la vuelta con frecuencia

[3] Precalentar con nivel 8.0 - 8.5

	Nivel de cocción lenta	Tiempo (min)
Asar / Freír con poco aceite [1]		
Escalopes, al natural o empanado	6.0 - 7.0	6 - 10
Escalopes ultracongelados	6.0 - 7.0	6 - 12
Chuletas, al natural o empanada [2]	6.0 - 7.0	6 - 12
Bistec (3 cm de grosor)	7.0 - 8.0	6 - 12
Pechuga (2 cm de grosor) [2]	5.0 - 6.0	10 - 20
Pechuga ultracongelada [2]	5.0 - 6.0	10 - 30
Albóndigas de carne (3 cm de grosor) [2]	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburguesas (2 cm de grosor) [2]	6.0 - 7.0	10 - 20
Pescado y filete de pescado al natural	5.0 - 6.0	8 - 20
Pescado y filete de pescado empanado	6.0 - 7.0	8 - 20
Pescado empanado ultracongelado, p. ej., varitas de pescado	6.0 - 7.0	8 - 15
Gambas y camarones	7.0 - 8.0	4 - 10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7.0 - 8.0	10 - 20
Salteado al estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7.0 - 8.0	15 - 20
Platos ultracongelados, p. ej. salteados	6.5 - 7.5	6 - 10
Crepes (Freír una tras otra)	6.5 - 7.5	-
Tortilla (Freír una tras otra)	3.5 - 4.5	3 - 10
Huevos fritos	5.0 - 6.0	3 - 6
Freír [1] (150 - 200 g por ración en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)		
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8.0 - 9.0	-
Croquetas ultracongeladas	7.0 - 8.0	-
Carne, p. ej., piezas de pollo	6.0 - 7.0	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	6.0 - 7.0	-
Verduras, setas empanadas o en masa de cerveza o en tempura	6.0 - 7.0	-
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	5.5 - 6.5	-

[1] Sin tapa

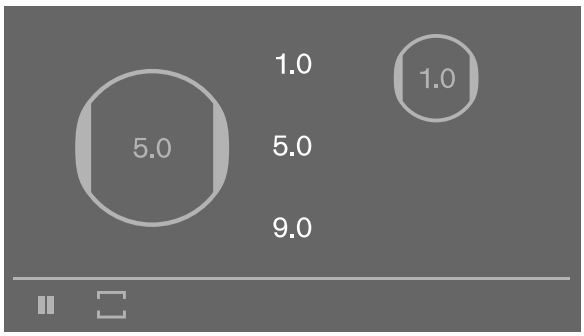
[2] Dar la vuelta con frecuencia

[3] Precalentar con nivel 8.0 - 8.5

Cocinado dinámico

Esta funcionalidad especial es útil durante los procesos de cocción donde los niveles de potencia se modifican frecuentemente. Permite ajustar el nivel de potencia durante el proceso de cocción de una manera rápida y cómoda simplemente desplazando el recipiente hacia delante o hacia atrás.

Al activar esta funcionalidad, toda la superficie de cocción se transforma en una área de cocción con tres niveles de potencia diferentes. Dependiendo de la posición del recipiente se activará un nivel de potencia predeterminado u otro. El nivel de potencia asignado a cada recipiente se mostrará en el indicador de la zona de cocción de dicho recipiente.



Niveles de potencia predeterminados:

Área delantera = Nivel de potencia 9.0

Área central = Nivel de potencia 5.0

Área trasera = Nivel de potencia 1.0

Los niveles de potencia predeterminados pueden ser modificados. Para modificarlos consultar el capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*

Notas

- Las funciones Booster para ollas, Booster para sartenes y Mantener caliente no están disponibles mientras el Modo de Cocinado dinámico esté activado.
- Los Modos de funcionamiento del recipiente y la programación del tiempo de cocción no están disponibles mientras la función de Cocinado dinámico esté activada.
- Cuando el recipiente se desplace dentro de la superficie de cocción, la placa de cocción realizará una búsqueda automática y se ajustará al nivel de potencia de la posición donde se haya detectado el recipiente.
- Encontrará más información sobre el tamaño y posicionamiento de los recipientes en el capítulo ⟶ *"La cocción por inducción"*

Activar

1 Pulsar el símbolo ⌷.

2 Pulsar el símbolo ⇕ y a continuación el símbolo ✓ para confirmar la selección. En la pantalla principal se muestran los tres niveles de potencia predeterminados.

La función se habrá activado.

Colocar el recipiente

Si antes de activar la función hay algún recipiente activo situado sobre la superficie de cocción, se mostrará el indicador de la zona de cocción sin nivel de potencia. Pulsar sobre el indicador de la zona de cocción del recipiente y a continuación pulsar el símbolo ✓ para confirmar el nivel de potencia asignado.

Cuando se añade un nuevo recipiente, pulsar sobre el indicador de la zona de cocción y a continuación confirmar el nivel de potencia asignado con el símbolo ✓.

Nota: Si el tamaño del recipiente no es adecuado para esta función, en la zona de cocción se ilumina el símbolo ⊖.
Pulsar el símbolo ⊖ para obtener información.
Pulsar el símbolo ✓ para volver a la pantalla principal.

Modificar el nivel de potencia

Los niveles de potencia se pueden modificar durante el proceso de cocción. Pulsar sobre el área cuyo nivel de potencia se desea modificar y seleccionar otro nivel de potencia en la zona de programación.

Nota: Los niveles de potencia volverán a los valores predeterminados cuando se desactive la función.

Desactivar

1 Pulsar el símbolo ⌷.

2 Seleccionar otro Modo de funcionamiento de la placa y a continuación pulsar el símbolo ✓ para confirmar la selección. Los niveles de potencia asignados a cada recipiente se mantienen.

La función se habrá desactivado.

Cocinado profesional

Esta funcionalidad especial es útil durante los procesos de cocción donde los niveles de potencia se modifican frecuentemente. Permite ajustar el nivel de potencia durante el proceso de cocción de una manera rápida y cómoda simplemente desplazando el recipiente hacia la izquierda o hacia la derecha.

Al activar esta funcionalidad, toda la superficie de cocción se transforma en una área de cocción con tres niveles de potencia diferentes. Dependiendo de la posición del recipiente se activará un nivel de potencia predeterminado u otro. El nivel de potencia asignado a cada recipiente se mostrará en el indicador de la zona de cocción de dicho recipiente.

Niveles de potencia predeterminados:

Área izquierda = Nivel de potencia 1.5

Área central = Nivel de potencia 9.0

Área derecha = Nivel de potencia 5.0

Los niveles de potencia predeterminados pueden ser modificados. Para modificarlos consultar el capítulo
⟶ *"Ajustes básicos"*

Notas

- Encontrará más información sobre el tamaño y posicionamiento de los recipientes en el capítulo ⟶ *"La cocción por inducción"*
- Los Modos de funcionamiento del recipiente, la funciones Booster para ollas y Booster para sartenes y la programación del tiempo de cocción, no están disponibles mientras esta función esté activada.

Activar

1 Pulsar el símbolo ⌷.

2 Pulsar el símbolo ⌶ y a continuación el símbolo ✓ para confirmar la selección.
En la pantalla principal se muestran los niveles de potencia predeterminados.

La función se habrá activado.

Colocar el recipiente

Si antes de activar la función hay algún recipiente activo situado sobre la superficie de cocción, se mostrará el indicador de la zona de cocción sin nivel de potencia. Pulsar sobre el indicador de la zona de cocción del recipiente y a continuación pulsar el símbolo ✓ para confirmar el nivel de potencia asignado.

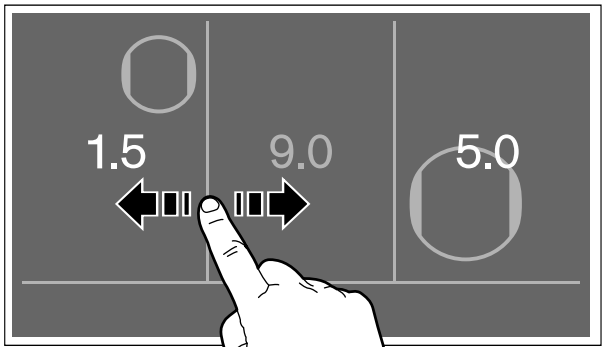
Cuando se añade un nuevo recipiente, pulsar sobre el indicador de la zona de cocción y a continuación confirmar el nivel de potencia asignado con el símbolo ✓.

Nota: Si el tamaño del recipiente no es adecuado para esta función, en la zona de cocción se ilumina el símbolo ⊖.
Pulsar el símbolo ⊖ para obtener información.
Pulsar el símbolo ✓ para volver a la pantalla principal.

Combinar áreas

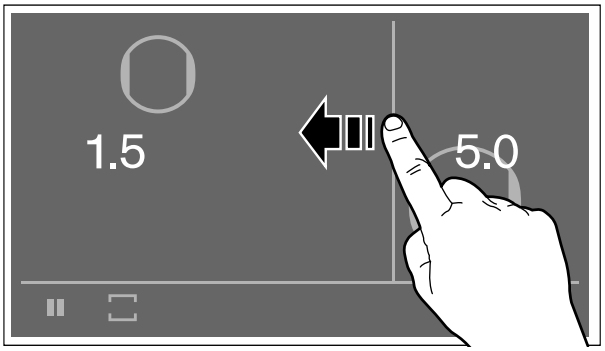
Las áreas con niveles de potencia predeterminados se pueden combinar para conseguir un área de mayor superficie con un mismo nivel de potencia predeterminado.

Para ello, pulsar sobre uno de los bordes verticales del área central y arrastrar a izquierda o derecha hasta cubrir el área contigua.



El nivel de potencia del área combinada será el mismo que el del área expandida.

Para separar las áreas combinadas pulsar sobre uno de los bordes verticales del área y arrastrar a derecha o izquierda hasta que se muestre de nuevo el área oculta.



Modificar el nivel de potencia

Los niveles de potencia se pueden modificar durante el proceso de cocción. Pulsar sobre el área cuyo nivel de potencia se desea modificar y seleccionar otro nivel de potencia en la zona de programación.

Nota: Los niveles de potencia volverán a los valores predeterminados cuando se desactive la función.

Desactivar

1 Pulsar el símbolo ⌷.

2 Seleccionar otro Modo de funcionamiento de la placa y a continuación pulsar el símbolo ✓ para confirmar la selección. Los niveles de potencia asignados a cada recipiente se mantienen.

La función se habrá desactivado.

Funciones de programación del tiempo

Su placa dispone de tres funciones para programar el tiempo:

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

Programación del tiempo de cocción

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

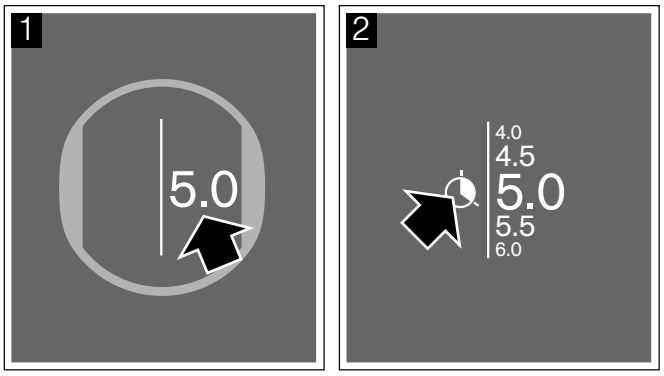
Se puede programar un tiempo de cocción de hasta 12 horas y 59 minutos.

Así se programa

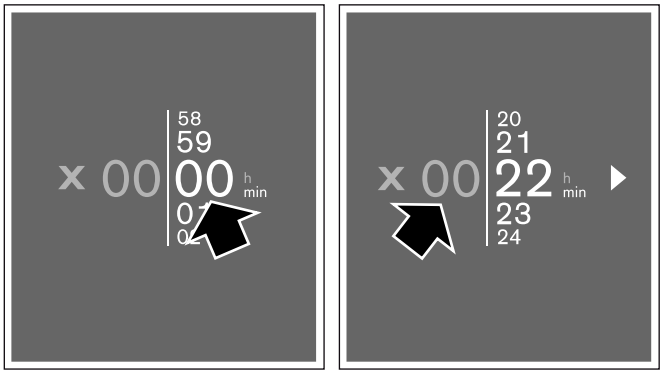
1 Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.

2 Pulsar sobre el nivel de potencia seleccionado. En el indicador de la zona de cocción se ilumina el símbolo ◔.

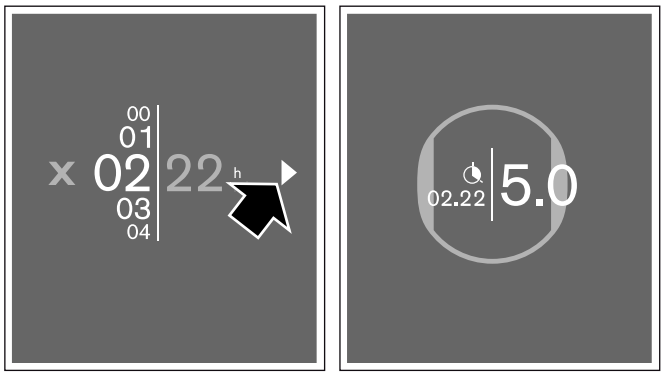
3 Pulsar el símbolo ◔. En el indicador de la zona de cocción se ilumina **00|00** h/min.



4 A continuación seleccionar el tiempo de cocción deseado en minutos y en horas.



5 Pulsar el símbolo ▶ para confirmar el tiempo seleccionado. En el indicador de la zona de cocción se muestra el tiempo programado.



El tiempo de cocción comienza a transcurrir.

Modo Sensor de cocción

Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activado el Modo Sensor de cocción, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.

Modificar o cancelar el tiempo

Seleccionar el símbolo ◔.

Modificar el tiempo programado y a continuación pulsar el el símbolo ▶ para confirmar el ajuste seleccionado.

Para cancelar el tiempo pulsar el símbolo ■.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga. Suena una señal. El tiempo programado se ajusta a 00.00 y el nivel de potencia a 0.0.

Pulsar sobre el indicador de tiempo. Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Cronómetro de cocina

El cronómetro muestra el tiempo transcurrido desde que se activa la función.

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

Activar

Pulsar el sensor ◷ y seleccionar el símbolo ⏱. A continuación pulsar el símbolo ▶ para confirmar la selección. En la Barra de funciones se ilumina 00.00 y el símbolo ⏱.

El cronómetro de cocina se ha activado. El tiempo comienza a transcurrir.

Detener el cronómetro

Pulsar el símbolo ⏱ y a continuación el símbolo ⏸, el cronómetro se detiene y se visualiza de nuevo la pantalla principal.

Para ponerlo en marcha de nuevo pulsar el símbolo ⏱ y a continuación el símbolo ▶.

Desactivar

Pulsar el símbolo ⏱ y a continuación pulsar el símbolo ■, el cronómetro se para, el tiempo se ajusta a 00.00 y se visualiza de nuevo la pantalla principal.

La función se ha desactivado.

Nota: Para cancelar el menú y volver a la pantalla principal, pulsar el símbolo ✕.

El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 9 horas, 59 minutos y 59 segundos.

Se puede activar con la placa de cocción encendida o apagada.

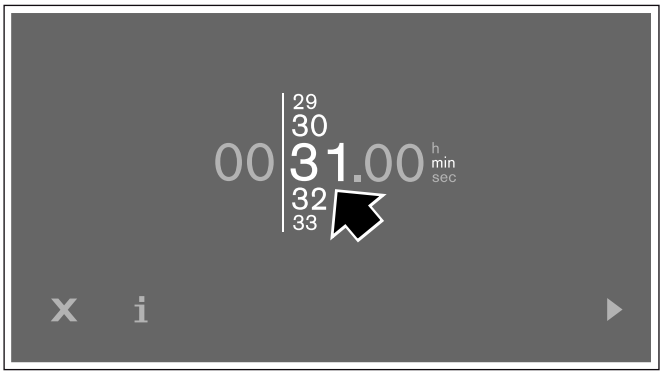
Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Así se programa

1 Pulsar el sensor ⏲.

2 Seleccionar el símbolo ⧖ y pulsar el símbolo ✓ para confirmar la selección. En el indicador se ilumina 00 | 00.00 h min sec

3 En los 10 segundos siguientes deslizar hacia arriba o hacia abajo y programar la duración en minutos, horas y segundos.



4 Pulsar el símbolo ▶ para confirmar el ajuste seleccionado. En la Barra de funciones se ilumina el símbolo ⧖ y el tiempo programado.

El tiempo seleccionado comienza a transcurrir.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar el símbolo ⧖.

Modificar el tiempo programado y pulsar el símbolo ▶ para confirmar el ajuste seleccionado.

Para cancelar el tiempo pulsar el símbolo ■.

Detener el Reloj avisador

Pulsar el símbolo ⧖ y a continuación el símbolo ⏸, el Reloj avisador se detiene y se visualiza de nuevo la pantalla principal.

Para ponerlo en marcha de nuevo pulsar el símbolo ⧖ y a continuación el símbolo ▶.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso. En la indicación visual del reloj avisador parpadea el indicador 00.00.

Pulsar el símbolo ⧖, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Si se mantiene pulsado el símbolo ⧖ durante unos segundos, se activará el Cronómetro de cocina, y en la pantalla se mostrará el tiempo transcurrido precedido del símbolo +.

Para seleccionar un nuevo tiempo del Reloj avisador, pulsar sobre el indicador de tiempo.

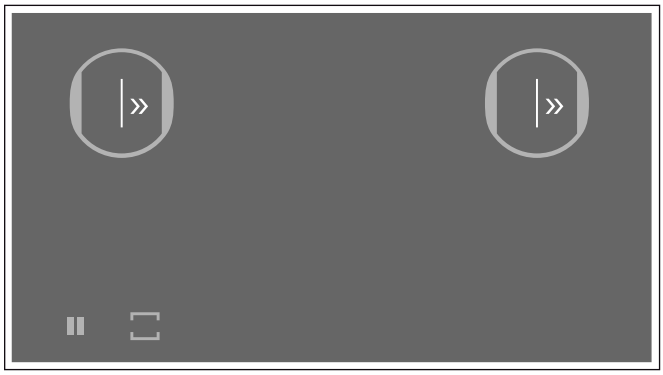
Si se mantiene pulsado durante unos segundos sobre el indicador de tiempo, los indicadores de tiempo se apagan.

Función Booster para ollas

Con la función Booster para ollas se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.0.

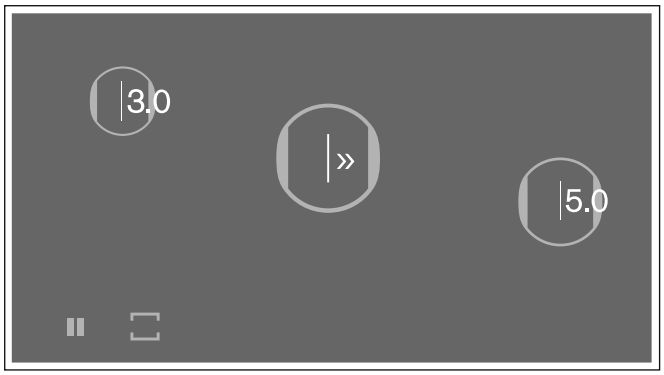
Esta función está disponible siempre que el símbolo » se muestre en la zona de programación del recipiente.

La función Booster para ollas estará disponible para un solo recipiente en cada lado de la superficie de cocción.



Si la función Booster para ollas está activada y se seleccionan ajustes para otra zona de cocción en el mismo lado de la superficie de cocción, la función Booster para ollas se desactivará y se ajustará el nivel de potencia 9.0 automáticamente.

Si la función Booster para ollas está activada en el centro de la superficie de cocción, se podrán seleccionar ajustes para otros recipiente situados a ambos lados de la superficie de cocción.



Activar

Seleccionar la zona de cocción y deslizar el dedo hacia arriba hasta que se muestre el indicador ».

La función se habrá activado.

Desactivar

Pulsar sobre el indicador de la zona de cocción y seleccionar cualquier nivel de potencia en la zona de programación.

La función se habrá desactivado.

Nota: En determinadas circunstancias, esta función se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.
En este caso se ajustará el nivel de potencia 9.0 automáticamente.

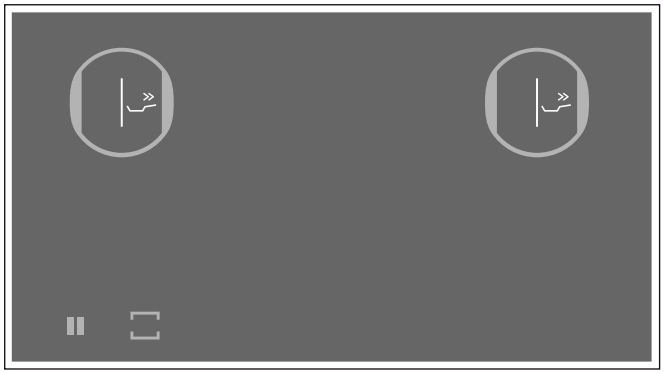
Función Booster para sartenes

Con la función Booster para sartenes se puede calentar el recipiente más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.0..

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

Esta función está disponible siempre que el símbolo se muestre en la zona de programación del recipiente.

La función Booster para sartenes estará disponible para un solo recipiente en cada lado de la superficie de cocción.



Si la función Booster para sartenes está activada y se seleccionan ajustes para otra zona de cocción en el mismo lado de la superficie de cocción, la función Booster para sartenes se desactivará y se ajustará el nivel de potencia 9.0 automáticamente.

Si la función Booster para sartenes está activada en el centro de la superficie de cocción, se podrán seleccionar ajustes para otros recipiente situados a ambos lados de la superficie 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 repiciente vacío o con aceite, mantequilla o manteca, sin vigilancia.
- No cubrir el recipiente con tapa.
- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → *"La cocción por inducción"*

Activar

Pulsar sobre el indicador de la zona de cocción y seleccionar el símbolo en la zona de programación.

La función se habrá activado.

Desactivar

Pulsar sobre el indicador de la zona de cocción y seleccionar cualquier nivel de potencia en la zona de programación.

La función se habrá desactivado.

Nota: Esta función se desconecta automáticamente transcurridos 30 segundos.
Se ajustará el nivel de potencia 9.0 automáticamente.

Función Mantener caliente

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

Activar

Seleccionar la zona de cocción deseada y a continuación seleccionar el nivel de potencia 1.5 en la zona de programación.

Desactivar

Pulsar sobre el indicador de la zona de cocción y seleccionar cualquier nivel de potencia en la zona de programación.

La función se habrá desactivado.

Función de transferencia

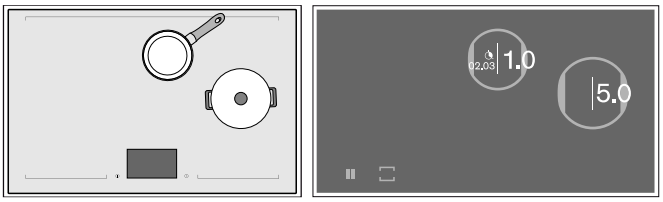
Esta función permite transferir el nivel de potencia o temperatura y el tiempo de cocción programado cuando se desplaza el recipiente sobre la superficie de cocción.

Tras retirar el recipiente o desplazarlo sobre la superficie de cocción, la zona de cocción no calienta. Los ajustes de la zona de cocción se mantienen activos durante 30 segundos.

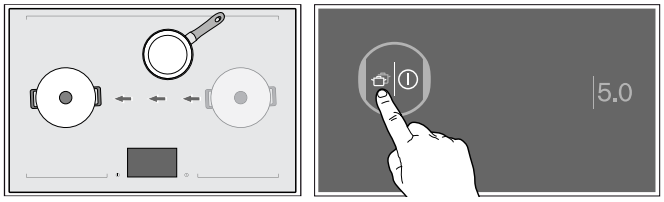
Si se coloca de nuevo un recipiente en la misma posición, los ajustes se mantienen.

Activar

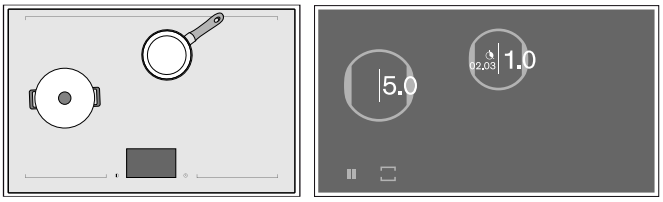
1 Desplazar el recipiente sobre la superficie de cocción.



En la nueva zona de cocción se muestra el símbolo .



2 Pulsar el símbolo en la nueva zona de cocción para confirmar la transferencia de los ajustes. Se ilumina el nivel de potencia.



Los ajustes se han transferido a la nueva zona de cocción.

Sensor de cocción inalámbrico

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

Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico

En este apartado encontrará información sobre:

- Pegar la base de silicona
- Colocar el Sensor de cocción inalámbrico
- Limpieza
- Cambiar la batería

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

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

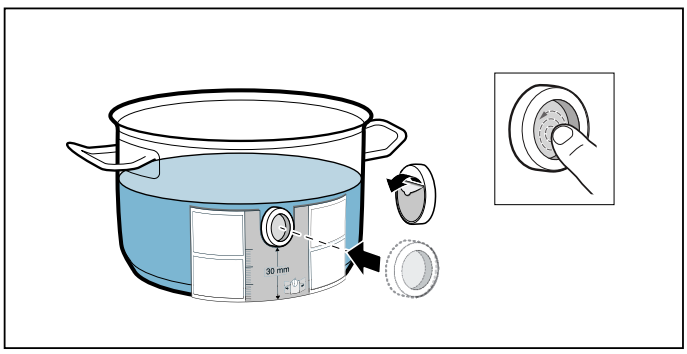
Pegar la base de silicona

La base de silicona sirve para fijar el Sensor de cocción al recipiente.

La primera vez que se utiliza un recipiente con el Modo Sensor de cocción debe colocarse la base de silicona sobre dicho recipiente. Para ello:

1 La zona de adherencia en el recipiente no debe tener grasa. Limpiar el recipiente, secarlo bien y frotar la zona de adherencia, p. ej. con alcohol.

2 Retirar la pegatina de la base de silicona y pegarla sobre el lateral exterior del recipiente a la altura correspondiente (utilizar la plantilla adjunta).



3 Presionar la base de silicona por toda su superficie, incluyendo su parte interior.

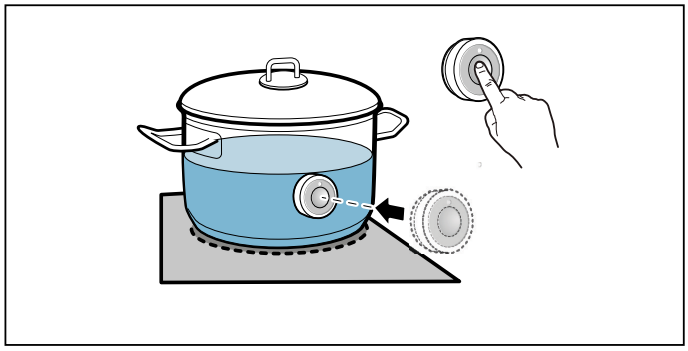
El pegamento necesita 1 hora para su fijación correcta. Mientras tanto, no utilizar el recipiente y no lavarlo.

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 despega, utilizar una nueva base.

Colocar el Sensor de cocción inalámbrico

Fijar el Sensor de cocción sobre la base de silicona de manera que encaje perfectamente.



Notas

- Comprobar que la base de silicona está totalmente seca antes de colocar el Sensor de cocción.
- Es necesario que el líquido del recipiente alcance la altura suficiente como para cubrir la base de silicona del Sensor de cocción.
- El sensor de cocción no se debe colocar enfrente de otro recipiente caliente para evitar que se caliente en exceso.
- Cuando no se utilice el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.
- Es posible utilizar hasta tres Sensores de cocción al mismo tiempo.

Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando

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

1 Pulsar el símbolo en la pantalla principal.

2 Seleccionar la opción *Emparejar sensor de cocción* y a continuación pulsar el símbolo ✓ para aceptar.

3 En los siguientes 30 segundos pulsar brevemente el símbolo en el Sensor de cocción inalámbrico. Transcurridos unos segundos, en la pantalla se mostrará el resultado de la conexión entre el Sensor de Cocción y el panel de mando.
A continuación pulsar el símbolo ✓ para aceptar.

4 Para conectar otro sensor de cocción pulsar el símbolo ✓. Para volver a la pantalla de ajustes básicos pulsar el símbolo **X**.

En cuanto la conexión entre el sensor de cocción y el panel de mando se haya establecido correctamente, el Modo Sensor de cocción estará disponible.

Notas

– En caso de que la conexión haya sido errónea por un error en el sensor de cocción, puede ser debido a:
  – Un error de comunicación Bluetooth.
  – El símbolo en el sensor de cocción no se ha presionado en los 30 segundos siguientes.
  – El sensor de cocción se ha quedado sin batería.
  Reiniciar el sensor de cocción 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 la conexión sigue siendo errónea, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Reiniciar el Sensor de cocción inalámbrico

1 Mantener pulsado el símbolo en el 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.

Limpieza

El Sensor de cocción inalámbrico no debe lavarse en el lavavajillas.

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

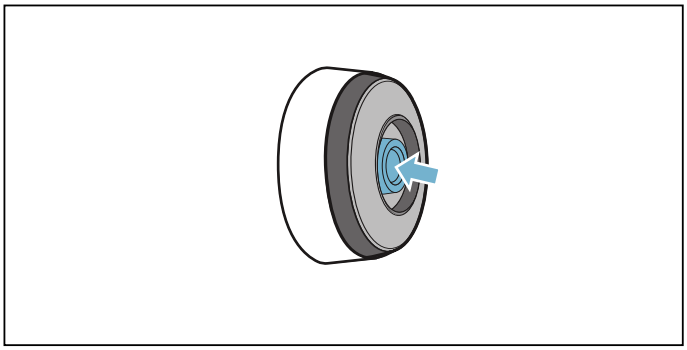
Limpiar y secar antes de colocar el Sensor de cocción. Puede lavarse en el lavavajillas.

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

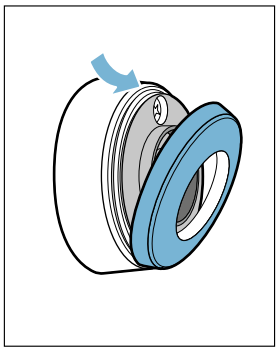
– No utilizar objetos duros y rugosos, como cepillos de cerdas o estropajos, ni agentes abrasivos como productos para la limpieza de placas.
– Evitar tocar la ventana del Sensor de cocción inalámbrico con los dedos para no ensuciarla ni rayarla.

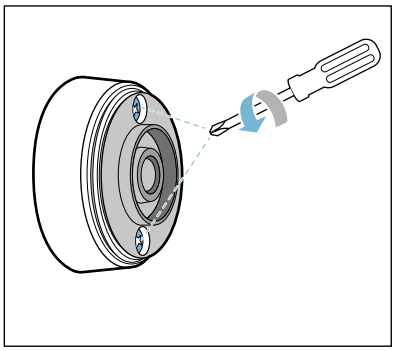
Cambiar la batería

Si el Sensor de cocción no se ilumina cuando se presiona el botón, la batería se ha descargado.

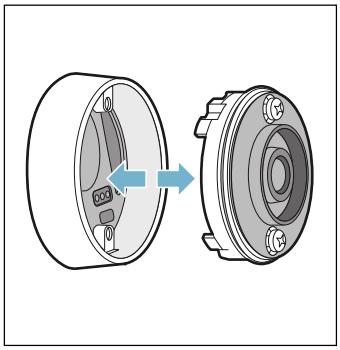
Cómo cambiar la batería:

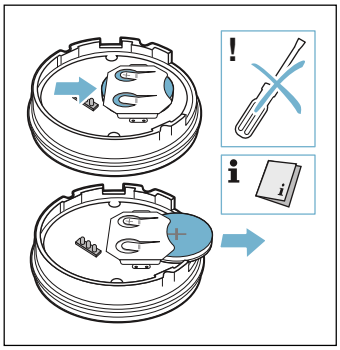
1 Retirar el protector de silicona de la base del Sensor de cocción y quitar los dos tornillos con un destornillador.



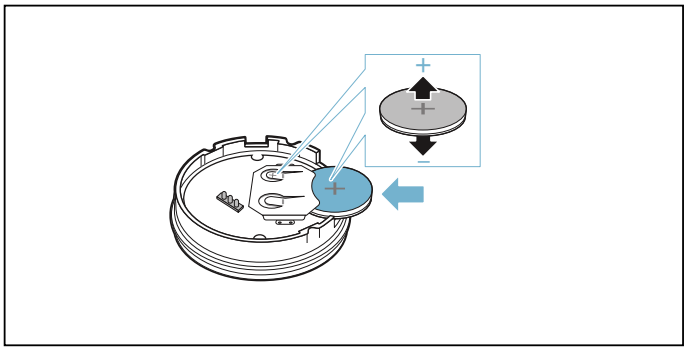


2 Abrir la tapa del Sensor de cocción. Retirar la batería del interior de la base y colocar la nueva batería (seguir las instrucciones de polaridad de la batería).

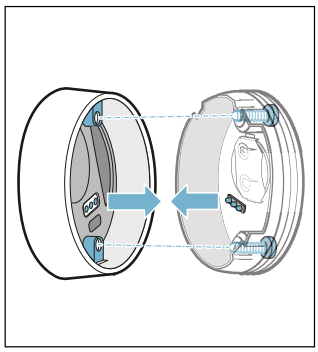


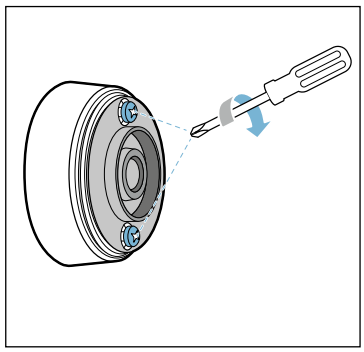


¡Atención!
No usar objetos metálicos para quitar la batería. No tocar la zona de bornes de contacto de la batería.

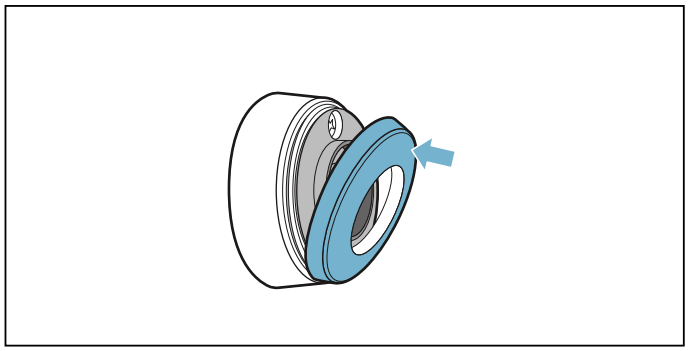


3 Cerrar la tapa del Sensor de cocción (debe coincidir el espacio para los tornillos de la tapa y de la base). Colocar los tornillos con un destornillador.





4 Colocar de nuevo el protector de silicona en la base del Sensor de cocción.



Nota: Utilizar únicamente baterías de tipo CR2032, de buena calidad, para garantizar una vida útil más prolongada.

Declaración de conformidad

Por la presente, Gaggenau Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad de Sensor de cocción inalámbrico cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 2014/53/UE.

Encontrará una declaración de conformidad con la directiva RED detallada en www.gaggenau.com, en la página web 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 están bajo su licencia. Otras marcas y nombres comerciales son de sus respectivos propietarios.

Modo Sensor de cocción

El Modo Sensor de cocción resulta perfecto para cocinar de forma fácil, garantizando unos excelentes resultados.

El sensor de cocción inalámbrico mide continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia con alta precisión manteniendo siempre la temperatura adecuada, para cocinar sin exceso de ebullición y obteniendo unos resultados de cocción perfectos.

Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, es el momento de añadir los alimentos. La temperatura se mantendrá automáticamente sin necesidad de modificar el nivel de temperatura.

El Modo Sensor de cocción estará disponible en toda la superficie de cocción siempre que se disponga del Sensor de cocción inalámbrico.

El Sensor de cocción inalámbrico envía información de la temperatura del recipiente al panel de mando.

Su placa dispone de un Sensor de cocción inalámbrico. Si lo desea, puede adquirir otro en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online. Es posible utilizar hasta tres sensores de cocción al mismo tiempo.

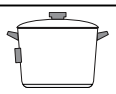
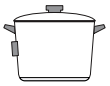
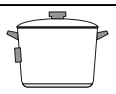
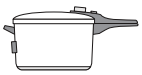
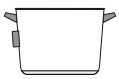
Nota: Puede solicitarlo indicando la referencia CA060300.

Encontrará información relativa al Sensor de cocción en el capítulo ⟶ *"Sensor de cocción inalámbrico"*

Procesos de cocción disponibles con el Sensor de cocción inalámbrico

El Modo Sensor de cocción permite seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento.

En la tabla se muestran los procesos de cocción disponibles:

Procesos de Cocción	Temperatura	Recipiente	Apropiado para
Mantener caliente, calentar	70 °C		P. ej. Ponche, gulash
Cocer a fuego lento con leche	85 °C		P. ej. Panna cotta, arroz con leche
Cocer a fuego lento con agua	90 °C		P. ej. Arroz, quinoa
Hervir	100 °C		P. ej. Pasta, gnocchis, verduras
Cocinar con olla exprés	115 °C		P. ej. Caldos caseros, legumbres
Freír por inmersión a temperatura suave*	160 °C		P. ej. Donuts, buñuelos
Freír por inmersión a temperatura media*	170 °C		P. ej. Pescado empanado, albóndigas
Freír por inmersión a temperatura alta*	180 °C		P. ej. Patatas fritas congeladas

*Precalentar con tapa y freír sin tapa.

Ventajas

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura. De este modo se ahorra energía.
- La temperatura está controlada en todo momento. De este modo, se evita que los alimentos rebosen del recipiente al hervir y no será necesario modificar el nivel de temperatura.
- El Modo Sensor de cocción avisa cuando el agua o el aceite alcanzan la temperatura óptima para añadir el alimento (ver excepciones en la tabla de uso para alimentos que se añaden desde el inicio).

Notas

– Utilizar recipientes con bases totalmente planas y gruesas. No utilizar recipientes con bases finas ni deformadas.

– Es necesario que el líquido del recipiente alcance la altura suficiente como para cubrir la base de silicona del Sensor de cocción.

– El Sensor de cocción no debe retirarse del recipiente hasta que se termine el proceso de cocción.

– Retirar el Sensor de cocción del recipiente tras el proceso de cocinado. Precaución, el Sensor de cocción puede estar muy caliente.

Consejos para cocinar con el Modo Sensor de cocción

- Mantener caliente / Calentar: Alimentos congelados en bloque, p. ej. espinacas. Colocar el alimento congelado en el recipiente. Añadir agua de acuerdo con las indicaciones del fabricante. Tapar el recipiente y seleccionar la temperatura que se recomienda en la tabla.
- Cocer a fuego lento: Este proceso de cocción es adecuado para cocinar alimentos a temperaturas bajas, espesar salsas, guisos o incluso cocinar con leche. Seleccionar la temperatura tal y como se recomienda en la tabla, dependiendo del tipo de alimento que desee cocinar.
- Hervir: Este proceso de cocción permite hervir utilizando la tapa y evitando que el agua desborde. Así se consigue un cocinado eficiente gracias al control de temperatura. Seleccionar la temperatura que se recomienda en la tabla.
- Cocinar con olla exprés: Seguir las recomendaciones del fabricante. Después de la señal, mantener la cocción el tiempo recomendado. Seleccionar la temperatura que se recomienda en la tabla.
- Freír por inmersión: Se recomienda calentar el aceite con tapa. Tras la señal acústica, retirar la tapa y añadir el alimento. Seleccionar la temperatura tal y como se recomienda en la tabla, dependiendo del tipo de alimento que se desee freír.

Notas

– Cocinar siempre con tapa, excepto para la Función Freír por inmersión.

– Si no suena la señal acústica, asegurarse de que se ha cubierto el recipiente con una tapa. Si el recipiente esta cubierto con una tapa, puede haberse alcanzado el consumo de potencia máxima de su aparato o el ajuste *Gestión de potencia* puede estar activado. El tiempo necesario para alcanzar la temperatura seleccionada puede verse afectado. Apague o disminuya el nivel de potencia de otros recipientes. Consultar el capítulo → *"Ajustes básicos"*

– No calentar nunca aceite sin vigilancia. Utilizar un aceite apto para fritura. No se recomienda la mezcla de diferentes grasas de fritura, p. ej. aceite con manteca, ya que esta mezcla caliente puede producir espumas.

– Si el resultado de la cocción no es adecuado, p. ej. al cocer patatas, se recomienda utilizar más agua en la cocción, 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 el lugar de residencia. El punto de ebullición se puede ajustar si el agua hierve en exceso o demasiado suave. Para ello, proceder de la siguiente forma:

- Pulsar el sensor y seleccionar el ajuste básico *Ajuste del punto de ebullición*.
- El ajuste básico está configurado por defecto en 200-400 m. Si el lugar de residencia se encuentra a una altitud de entre 200 y 400 metros sobre el nivel del mar no es necesario ajustar el punto de ebullición; en caso contrario seleccionar la configuración que se corresponda con la altura a la que dicho lugar de residencia se encuentre sobre el nivel del mar.

Nota: El nivel temperatura 100 °C es suficiente para hervir eficientemente, aunque el agua no hierva con mucha intensidad. No obstante, se puede modificar el ajuste del punto de ebullición. Por ejemplo, si se desea una ebullición más intensa, se puede seleccionar un nivel de altitud menor.

Así se programa

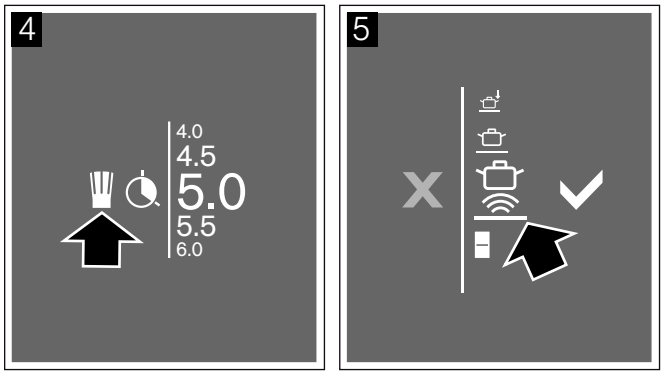
1 Colocar el Sensor de cocción en el recipiente, ver apartado ⟶ *"Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico"*

2 Situar el recipiente con la suficiente cantidad de líquido en la superficie de cocción y cubrirlo siempre con una tapa. Ver apartado ⟶ *"Colocar el Sensor de cocción inalámbrico"*

3 Pulsar sobre el indicador de la zona de cocción del recipiente.

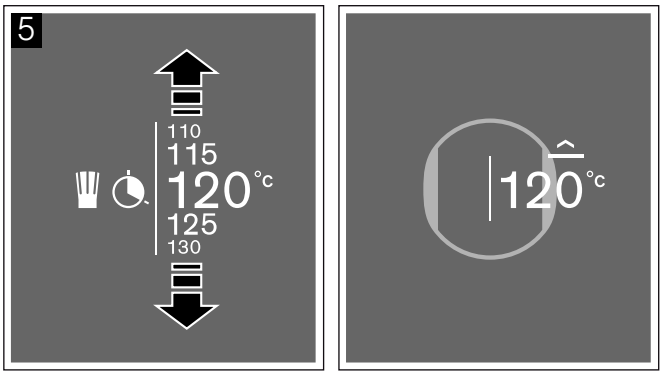
4 Pulsar el símbolo .

5 Deslizar el dedo hacia arriba y seleccionar el símbolo . A continuación pulsar el símbolo ✓ para confirmar la selección.



6 Pulsar el símbolo en el Sensor de cocción inalámbrico según la indicación que se muestra en la pantalla.

7 Seleccionar el nivel de temperatura.
El Modo se habrá activado.
El símbolo de temperatura se ilumina progresivamente junto a la zona de cocción hasta que se alcanza la temperatura seleccionada, entonces suena una señal y el símbolo de temperatura se apaga.



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

Consejo: Si desea ajustar la temperatura de forma más precisa, se puede aumentar o disminuir en 1°C hasta 5°C. Para ello pulsar sobre la temperatura seleccionada y a continuación pulsar el símbolo .

A continuación seleccionar el nivel de temperatura deseado y pulsar el símbolo ✓ para confirmar la selección o pulsar el símbolo ✕ para cancelar y cerrar el menú.

Desactivar

1 Pulsar sobre el nivel de temperatura.

2 Pulsar sobre el símbolo y seleccionar otro Modo de funcionamiento del recipiente en la zona de programación.

3 Pulsar sobre el símbolo ✓ para confirmar la selección.

El Modo Sensor de cocción se habrá 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	Temperatura	Tiempo (min)
Cocer a fuego lento		
Salchichas [1]	90 °C	10 - 20
Hervir		
Albóndigas [1]	100 °C	20 - 30
Pollo [1]	100 °C	60 - 90
Ternera [1]	100 °C	60 - 90
Cocinar con olla exprés		
Pollo en olla exprés [2]	115 °C	15 - 25
Ternera en olla exprés [2]	115 °C	15 - 25
Freír por inmersión		
Freír por inmersión porciones de pollo [3]	170 °C	10 - 15
Freír por inmersión albóndigas [3]	170 °C	10 - 15

[1] Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos cuando suene el tono de aviso.

[2] Introducir el alimento desde el principio.

[3] Calentar el aciete con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Pescado	Temperatura	Tiempo (min)
Cocer a fuego lento		
Pescado rehogado [1]	90 °C	15 - 20
Freír por inmersión		
Freír por inmersión pescado rebozado [2]	170 °C	10 - 15
Freír por inmersión pescado empanado [2]	170 °C	10 - 15

[1] Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos cuando suene el tono de aviso.

[2] Calentar el aciete con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Platos elaborados con huevo	Temperatura	Tiempo (min)
Hervir		
Huevos cocidos [1]	100 °C	5 - 10

[1] Introducir el alimento desde el inicio

Verduras y legumbres	Temperatura	Tiempo (min)
Hervir		
Brócoli [1]	100 °C	10 - 20
Coliflor [1]	100 °C	10 - 20
Espinacas [1]	100 °C	5 - 10
Coles de Bruselas[1]	100 °C	30 - 40
Judías verdes[1]	100 °C	15 - 30
Garbanzos [2]	100 °C	60 - 90
Guisantes [1]	100 °C	15 - 20
Lentejas [2]	100 °C	45 - 60
Cocinar con olla exprés		
Verduras en olla exprés [2]	115 °C	3 - 6
Garbanzos en olla exprés [2]	115 °C	25 - 35
Alubias en olla exprés [2]	115 °C	25 - 35
Lentejas en olla exprés [2]	115 °C	10 - 20
Freír por inmersión		
Freír por inmersión verduras empanadas[3]	170 °C	4 - 8
Freír por inmersión verduras rebozadas[3]	170 °C	4 - 8
Freír por inmersión setas empanadas[3]	170 °C	4 - 8
Freír por inmersión setas rebozadas [3]	170 °C	4 - 8

[1] Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos cuando suene el tono de aviso.

[2] Introducir el alimento desde el principio.

[3] Calentar el aciete con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Patatas	Temperatura	Tiempo (min)
Cocer a fuego lento		
Cocer albóndigas de patata [1]	85 °C	30 - 40
Hervir		
Gnocchi [1]	100 °C	3 - 6
Hervir patatas [2]	100 °C	30 - 45
Hervir boniato [2]	100 °C	30 - 45
Cocinar con olla exprés		
Patatas en olla exprés [2]	115 °C	10 - 20
Boniato en olla exprés [2]	115 °C	10 - 20
Freír por inmersión		
Patatas bravas [3]	160 °C	8 - 12

[1] Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos cuando suene el tono de aviso.

[2] Introducir el alimento desde el principio.

[3] Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Pasta y cereales	Temperatura	Tiempo (min)
Cocer a fuego lento		
Puré de sémola [3]	85 °C	5 - 10
Arroz vaporizado [1]	90 °C	25 - 35
Arroz integral [2]	90 °C	45 - 55

[1] Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos cuando suene el tono de aviso.

[2] Introducir el alimento desde el principio.

[3] Remover con frecuencia.

Pasta y cereales	Temperatura	Tiempo (min)
Arroces exóticos (ej. Basmati, Thai) [2]	90 °C	8 - 12
Arroz salvaje [2]	90 °C	20 - 30
Quinoa [1]	90 °C	10 - 12
Polenta [3]	85 °C	3 - 8
Hervir		
Pasta seca [3]	100 °C	7 - 10
Pasta fresca [3]	100 °C	3 - 5
Pasta integral [3]	100 °C	7 - 10
Pasta seca rellena [3]	100 °C	15 - 20
Pasta fresca rellena [3]	100 °C	5 - 8
Cocinar con olla exprés		
Arroz en olla exprés [2]	115 °C	6 - 8
Arroz integral en olla exprés [2]	115 °C	12 - 18

[1] Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos cuando suene el tono de aviso.

[2] Introducir el alimento desde el principio.

[3] Remover con frecuencia.

Sopas	Temperatura	Tiempo (min)
Cocer a fuego lento		
Cremas instantáneas [2]	90 °C	10 - 15
Hervir		
Caldos caseros [1]	100 °C	60 - 90
Sopas instantáneas [2]	100 °C	5 - 10
Cocinar con olla exprés		
Caldo casero en olla exprés [1]	115 °C	20 - 30

[1] Introducir el alimento desde el principio.

[2] Remover con frecuencia.

Postres	Temperatura	Tiempo (min)
Cocer a fuego lento		
Arroz con leche [3]	85 °C	40 - 50
Gachas de avena [3]	85 °C	10 - 15
Pudin de chocolate [3]	85 °C	3 - 5
Hervir		
Compota [1]	100 °C	15 - 25
Freír por inmersión		
Freír por inmersión Berlinas [2]	160 °C	5 - 10
Freír por inmersión Donuts [2]	160 °C	5 - 10
Freír por inmersión Buñuelos [2]	160 °C	5 - 10

[1] Introducir el alimento desde el principio.

[2] Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

[3] Remover con frecuencia.

Productos congelados	Temperatura	Tiempo (min)
Mantener caliente, calentar		
Verduras con salsa de nata [4]	70 °C	15 - 20
Descongelar caldo [2]	70 °C	15 - 25
Hervir		
Judías verdes congeladas [1]	100 °C	15 - 30
Freír por inmersión		
Freír por inmersión patatas fritas [3]	180 °C	4 - 8

[1] Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos cuando suene el tono de aviso.

[2] Introducir el alimento desde el principio.

[3] Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

[4] Remover con frecuencia.

Otros	Temperatura	Tiempo (min)
Mantener caliente, calentar		
Calentar sopa de gulasch [1]	70 °C	10 - 20
Calentar vino especiado [1]	70 °C	5 - 15
Cocer a fuego lento		
Calentar leche [1]	85 °C	3 - 10

[1] Introducir el alimento desde el principio.

Cocinado dinámico para un recipiente

Con esta función se muestran los niveles de potencia predeterminados para un recipiente al situarlo sobre la superficie de cocción.

Esto permite modificar el nivel de potencia durante el proceso de cocción simplemente desplazando el recipiente hacia delante o hacia atrás.

Niveles de potencia predeterminados: 1.0, 3.0, 5.0, 7.0 y 9.0.

Para modificar los niveles de potencia predeterminados consultar el capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*

Notas

- Si la función no está disponible en la zona de programación puede deberse a que el recipiente sea demasiado grande. Probar con un recipiente de menor tamaño.
- Si al seleccionar un nivel de potencia, dicho nivel no se activa, puede ser porque se ha alcanzado el consumo máximo de su aparato. Consultar el ajuste *Gestión de potencia* en el capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*
- Encontrará más información sobre el tamaño y posicionamiento de los recipientes en el capítulo ⟶ *"La cocción por inducción"*

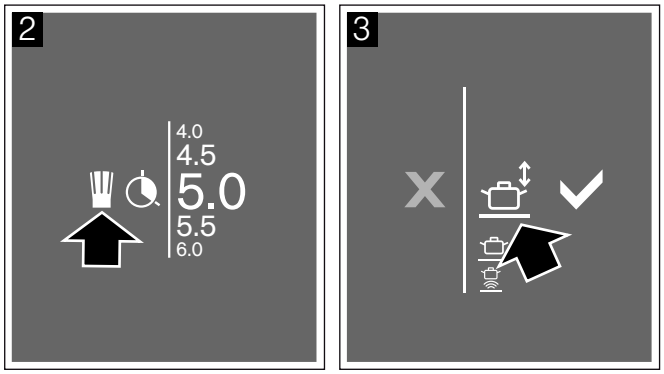
Activar

Colocar el recipiente sobre la superficie de cocción.

1 Pulsar sobre el indicador de la zona de cocción del recipiente.

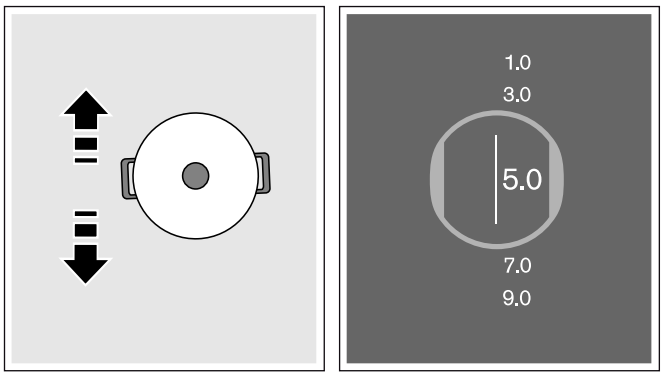
2 Pulsar el símbolo .

3 Deslizar el dedo hacia abajo y seleccionar el símbolo . A continuación pulsar el símbolo ✓ para confirmar la selección.



La función se habrá activado.

4 Mover el recipiente sobre la superficie de cocción hasta ajustar el nivel de potencia deseado. El indicador de la zona de cocción muestra el nivel de potencia seleccionado.



Modificar el nivel de potencia

Los niveles de potencia se pueden modificar durante el proceso de cocción. Pulsar sobre el área cuyo nivel de potencia se desea modificar y seleccionar otro nivel de potencia en la zona de programación.

Nota: Los niveles de potencia volverán a los valores predeterminados cuando se desactive la función.

Desactivar

1 Pulsar sobre el nivel de potencia.

2 Pulsar sobre el símbolo y seleccionar otro Modo de funcionamiento del recipiente en la zona de programación.

3 Pulsar sobre el símbolo ✓ para confirmar la selección.

La función se ha desactivado. Se mantendrá el nivel de potencia seleccionado previamente.

Modo Teppan Yaki

Este Modo permite dividir el área de la plancha Teppan Yaki en dos zonas, una zona caliente, con nivel de potencia y una zona sin nivel de potencia asignado.

Los niveles de potencia se pueden modificar durante el proceso de cocción.

Nota: Si el Modo no está disponible en la zona de programación puede deberse a que el recipiente sea demasiado grande. Probar con un recipiente de menor tamaño.

Recipientes apropiados

Hay disponibles planchas Teppan Yaki óptimas para este Modo que pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial. Indicar siempre la referencia correspondiente:

- GN232110 recipiente de 325 x 530 mm
- CA051300 recipiente de 265 x 415 mm

Activar

Colocar el recipiente sobre la superficie de cocción en posición horizontal o vertical.

1 Pulsar sobre el indicador de la zona de cocción.

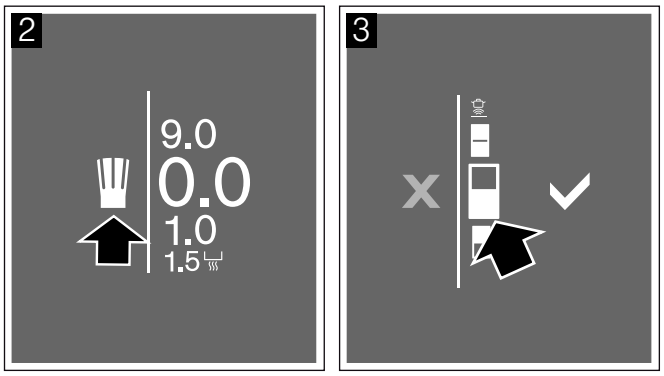
2 Pulsar el símbolo .

3 Deslizar el dedo hacia arriba y seleccionar el símbolo adecuado a la posición de la plancha Teppan yaki sobre la superficie de cocción.

Simbolo	Posición
	posición vertical, dos zonas calientes
	posición vertical, zona inferior caliente
	posición vertical, zona superior caliente
	posición horizontal, dos zonas calientes
	posición horizontal, zona derecha caliente
	posición horizontal, zona izquierda caliente

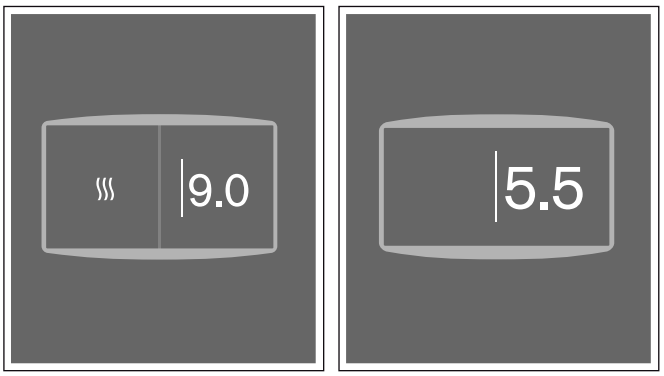
Nota: Solo se mostrarán los símbolos de los modos de activación disponibles según el tamaño de la plancha Teppan yaki y su posición sobre la superficie de cocción.

A continuación pulsar el símbolo ✓ para confirmar la selección.



4 Seleccionar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

En la pantalla se muestra la orientación de la plancha Teppan Yaki con el nivel de potencia seleccionado para una zona o para todo el área del recipiente. En la zona que no tiene nivel de potencia asignado se mostrará el símbolo de calor residual .



El Modo se habrá activado.

Modificar el nivel de potencia

Pulsar sobre la zona con nivel de potencia asignado y deslizar el dedo hacia arriba o hacia abajo hasta seleccionar el nivel de potencia deseado.

Nota: Si se modifica la orientación del Teppan Yaki, seleccionar la opción apropiada a la nueva posición sobre la superficie de cocción.

Desactivar

1 Pulsar sobre el nivel de potencia.

2 Pulsar sobre el símbolo y seleccionar otro Modo de funcionamiento del recipiente en la zona de programación.

3 Pulsar sobre el símbolo ✓ para confirmar la selección.

El Modo se habrá desactivado.

Seguro para niños

El seguro para niños permite bloquear la placa de cocción para evitar una conexión involuntaria.

Nota: Si una zona de cocción está encendida, el seguro para niños no está disponible.

Activar

La placa de cocción debe estar encendida.

Pulsar el símbolo durante 4 segundos aproximadamente. Se ilumina el símbolo.

El seguro para niños está activado. La placa de cocción está bloqueada.

Desactivar

La placa de cocción debe estar encendida.

Pulsar el símbolo durante 4 segundos aproximadamente. Se ilumina el símbolo.

El seguro para niños está desactivado. La placa de cocción está desbloqueada.

Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente siempre que se apaga la placa de cocción.

Activar y desactivar

Encontrará información relativa a la conexión del seguro automático para niños en el capítulo → *"Ajustes básicos"*

Nota: Para desactivar el Seguro automático para niños, pulsar el símbolo durante 4 segundos aproximadamente.

Función Pausa

Mientras la función Pausa está activada, en la pantalla táctil se muestran los ajustes seleccionados pero no se aplica ningún nivel de potencia y los tiempos de cocción programados se detienen.

Si se han activado el Reloj avisador o el Cronómetro de cocina, éstos continúan. Mientras la función Pausa está activada, no se puede modificar el tiempo del Reloj avisador.

El bloqueo no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

Activar

Pulsar el símbolo **II**. La placa de cocción queda bloqueada durante 30 minutos. Ahora se puede, por ejemplo, limpiar la superficie de la pantalla táctil sin riesgo a modificar los ajustes.

Nota: El símbolo **II** se mostrará en la barra de funciones una vez se haya iniciado el proceso de cocción.

Desactivar

Transcurridos 30 minutos la placa de cocción se apaga automáticamente.

Para desactivar la función antes de que transcurran los 30 minutos, pulsar el símbolo ▸ y a continuación pulsar el símbolo ✓ para confirmar la selección.

Nota: En caso de que se desplacen los recipientes sobre la superficie de cocción cuando la función está activada, se pueden perder los ajustes seleccionados.

Desconexión automática de seguridad

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

Así, la zona de cocción deja de calentarse. En la pantalla se muestra un aviso.

Pulsar el símbolo ✓. Ahora se puede volver a programar la zona de cocción.

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

Ajustes básicos

El aparato presenta diversos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

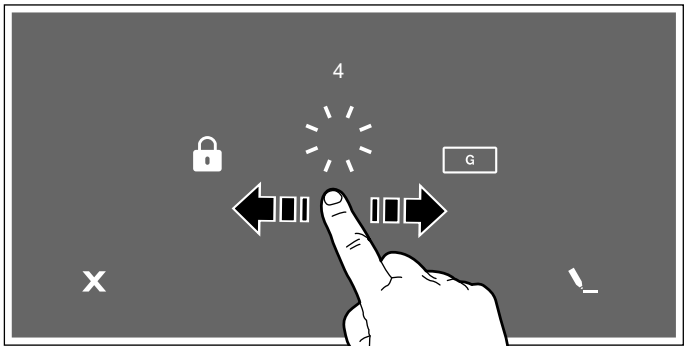
Ajustes		Descripción y opciones
	Brillo	Se puede seleccionar el brillo de la pantalla táctil.
G	Pantalla de inicio	Se puede configurar si se muestra o no el logotipo de la marca al encender la placa de cocción.
	Tonos	Se pueden seleccionar los tonos de aviso que debe emitir el aparato.
kW	Gestión de potencia	Se puede limitar la potencia total de la placa de cocción y adaptarla al suministro eléctrico local.
	Cocinado profesional - Niveles de potencia	Se pueden modificar los niveles preajustados de las áreas de cocción para el Modo de cocinado profesional.
	Cocinado dinámico - Niveles de potencia	Se pueden modificar los niveles preajustados de las áreas de cocción para el Modo de cocinado dinámico.
	Cocinado dinámico para un recipiente - Niveles de potencia	Se pueden modificar los niveles preajustados de las áreas de cocción para el Modo de cocinado dinámico para un recipiente.
CAL	Ajuste del punto de ebullición	Seleccionar la altura sobre el nivel del mar para ajustar el punto de ebullición.
	Emparejar sensor de cocción	Establecer la conexión entre el sensor de cocción inalámbrico y la placa de cocción.
	Formato de temperatura	Permite modificar el formato de temperatura.
ABC	Idioma	El idioma del aparato se puede modificar.
	Modo de inicio	Seleccionar el modo de cocción con el que se inicia la placa de cocción.
i	Número del aparato y fecha de fabricación	Se ofrece información sobre el aparato.
	Restablecimiento automático	Se puede configurar el tiempo que el aparato memoriza los últimos ajustes utilizados tras la desconexión.
	Ajustes previos	Se pueden restablecer todos los ajustes y volver al estado de fábrica.
	Seguro para niños	El seguro automático para niños permite bloquear la placa de cocción e impedir que los niños hagan un uso no autorizado.
	Control de la campana	El control de la campana desde la placa de cocción se puede hacer al integrar los aparatos en la red doméstica o a través de una conexión directa entre la campana y la placa de cocción.
@	Red doméstica	La placa de cocción puede registrarse en la red doméstica de forma automática (vía WPS) o manual.

Acceder a los ajustes básicos

Todas las zonas de cocción deben estar desactivadas.

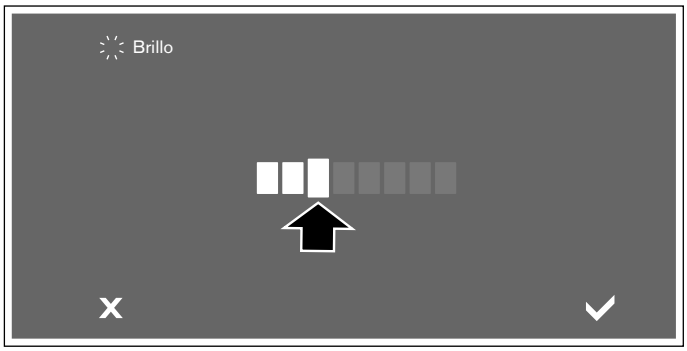
1 Pulsar el símbolo . En la pantalla se muestra el menú de los ajustes básicos.

2 El ajuste preseleccionado es *Brillo*. Para seleccionar otro ajuste deslizar el dedo a derecha o izquierda y seleccionar el ajuste deseado.



3 Para modificar el ajuste seleccionado, pulsar sobre el símbolo .

4 Modificar el ajuste seleccionado.



5 Pulsar el símbolo ✓ para confirmar la selección. Los ajustes se habrán guardado correctamente. Para cancelar y cerrar el menú pulsar el símbolo **X**.

Salir de los ajustes básicos

Para salir de los ajustes básicos pulsar el símbolo ⏻ del interruptor principal.

Home Connect

Este aparato es compatible con WLAN, los ajustes pueden enviarse al aparato mediante un dispositivo móvil.

Si el aparato no está conectado a la red doméstica, este funciona como una placa de cocción sin conexión a la red. La placa de cocción se puede seguir manejando desde el panel de control.

La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en el país en cuestión. Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países.Se puede encontrar más información en la página www.home-connect.com.

Notas

- Las placas de cocción no son adecuadas para utilizarse sin estar bajo vigilancia. El proceso de cocción debe supervisarse.
- Se deben tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y debe asegurarse que se respetan también al utilizar el aparato mediante la aplicación Home Connect. Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect.⟶ *"Indicaciones de seguridad importantes" en la página 5*
- Se pueden enviar ajustes con la aplicación Home Connect al aparato, que se deben confirmar en el aparato. No se puede manejar el aparato desde fuera de casa.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. Mientras se maneje desde el propio aparato no es posible manejarlo desde la aplicación Home Connect.

Conexión a la red doméstica

Para poder establecer los ajustes a través de Home Connect, hay que tener instalada y habilitada la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil.

Se debe tener en cuenta para ello la documentación adjunta de Home Connect.

Los aparatos deben estar conectados a la misma red doméstica.

Configurar la aplicación Home Connect

Nota: Se necesita un dispositivo móvil equipado con la última versión del sistema operativo.

1 Abrir en el dispositivo móvil la App Store (dispositivos Apple) o Google Play Store (dispositivos Android).

2 Introducir en el buscador el concepto «Home Connect».

3 Seleccionar la aplicación Home Connect e instalarla en el dispositivo móvil.

4 Iniciar la aplicación y crear el acceso a Home Connect. La aplicación le guiará durante el proceso de registro. Anotar su correo electrónico y contraseña.

Conexión automática a la red doméstica

Es necesario contar con un router con función WPS.

Se necesita acceso al router.De lo contrario, seguir los pasos en «Conexión manual a la red doméstica».

1 Abrir los Ajustes básicos pulsando el símbolo en la pantalla principal.

2 Deslizar el dedo a derecha o izquierda y seleccionar el ajuste *Red doméstica*.

3 Se muestra información sobre las condiciones necesarias para establecer la conexión Home Connect. Pulsar el símbolo ✓ para aceptar.

4 Seleccionar la opción *Automática (WPS)* y pulsar el símbolo ✓ para confirmar la selección.

5 En un plazo de 2 minutos, pulsar la tecla WPS del router, según se indica en la pantalla.

6 Cuando la placa de cocción está conectada con la red doméstica aparece el mensaje correspondiente. Pulsar el símbolo ✓ para aceptar.

7 A continuación abrir la aplicación HomeConnect en el dispositivo móvil para establecer la conexión, siguiendo las indicaciones de la pantalla.

8 Cuando el proceso de conexión con la aplicación ha concluido con éxito aparece el mensaje correspondiente. Pulsar el símbolo ✓ para aceptar.

En la pantalla se muestra de nuevo el menú de los Ajustes básicos con el tipo y la intensidad de la conexión a la red doméstica. Pulsar el símbolo ✕ para volver a la pantalla principal o seleccionar el ajuste *Red doméstica* para acceder a los ajustes de Home Connect.

En la pantalla principal se mostrará el símbolo .

Nota: Si no se ha podido establecer la conexión, iniciar de nuevo el asistente o registrar el aparato manualmente en la red doméstica.

Conexión manual a la red doméstica

1 Abrir los Ajustes básicos pulsando el símbolo en la pantalla principal.

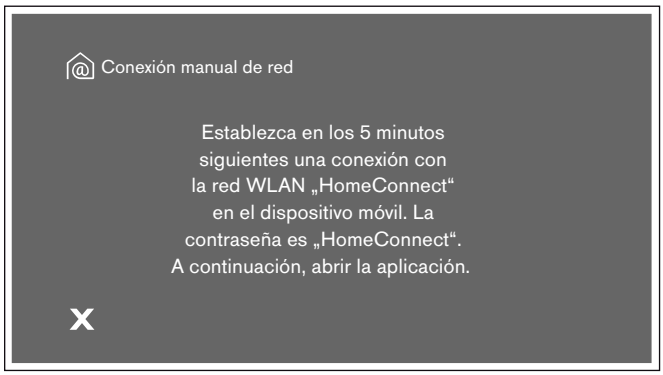
2 Deslizar el dedo a derecha o izquierda y seleccionar el ajuste *Red doméstica*.

3 Se muestra información sobre las condiciones necesarias para establecer la conexión Home Connect. Pulsar el símbolo ✓ para aceptar.

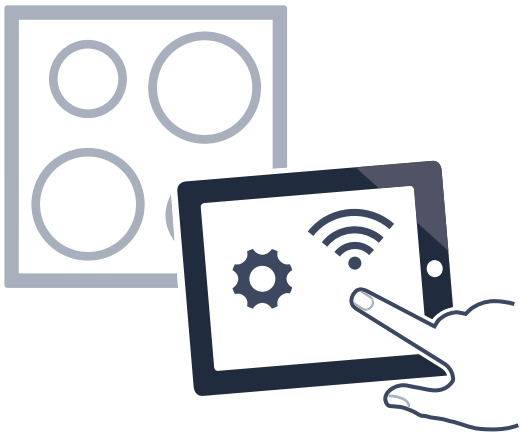
4 Seleccionar la opción *Manual* y pulsar el símbolo ✓ para confirmar la selección.

5 En la pantalla se muestra un mensaje para abrir los ajustes de red del dispositivo móvil. Pulsar el símbolo ✓ para aceptar.

6 En un plazo de 5 minutos, iniciar sesión desde el dispositivo móvil en la red HomeConnect con el SSID «HomeConnect» y la clave «HomeConnect».



7 A continuación abrir la aplicación Home Connect del dispositivo móvil.



8 Cuando la placa de cocción está conectada con la red doméstica aparece el mensaje correspondiente. Pulsar el símbolo ✓ para aceptar.

9 A continuación abrir la aplicación HomeConnect en el dispositivo móvil para establecer la conexión, siguiendo las indicaciones de la pantalla.

10 Cuando el proceso de conexión con la aplicación ha concluido con éxito aparece el mensaje correspondiente. Pulsar el símbolo ✓ para aceptar.

En la pantalla se muestra de nuevo el menú de los Ajustes básicos con el tipo y la intensidad de la conexión a la red doméstica. Pulsar el símbolo ✕ para volver a la pantalla principal o seleccionar el ajuste *Red doméstica* para acceder a los ajustes de Home Connect.

En la pantalla principal se mostrará el símbolo .

Nota: Si no se ha podido establecer la conexión, iniciar de nuevo el asistente o registrar el aparato manualmente en la red doméstica.

Ajustes de Home Connect

Home Connect se puede adaptar a las necesidades en cualquier momento.

Navegue por los ajustes básicos de la placa de cocción hasta los ajustes de Home Connect para mostrar la información de red y del aparato.

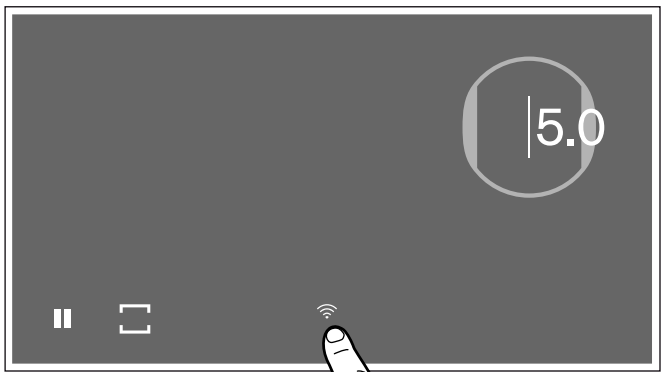
Ajustes		Descripción
	Conexión	Permite conectar o desconectar la red Wi-Fi.
	Conectar con la App	Se puede establecer la conexión con una o varias cuentas de Home Connect.
	Ajustes a través de la App	Se puede ajustar si se permite o no el envío de ajustes de cocción.
	Eliminar ajustes de red	Eliminar todos los ajustes de red del dispositivo

Nota: El ajuste *Conexión* solo se mostrará cuando aún no haya una conexión con la red doméstica. El resto de ajustes solo se mostrarán cuando ya se haya establecido una conexión con la red doméstica.

Símbolos Wi-Fi

El símbolo Wi-Fi del área principal del panel de control cambia dependiendo del estado de la conexión y de la disponibilidad del servidor de Home Connect.

Símbolo	Descripción
	Red doméstica disponible y Ajustes a través de la App activados
	Red doméstica disponible y Ajustes a través de la App desactivados
	Sin conexión con el servidor Home Connect y Ajustes a través de la App activados
	Sin conexión con el servidor Home Connect y Ajustes a través de la App desactivados
	Ninguna conexión WLAN disponible y Ajustes a través de la App activados
	Ninguna conexión WLAN disponible y Ajustes a través de la App desactivados
	Mantenimiento remoto en curso y conexión WLAN disponible
	Mantenimiento remoto en curso y ninguna conexión WLAN disponible



Desactivar Wi-Fi

Si la red Wi-Fi está activada, se pueden utilizar las funciones de Home Connect.

Nota: Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

Para desconectar la red Wi-Fi seguir los siguientes pasos:

1 Abrir los Ajustes básicos pulsando el símbolo en la pantalla principal.
2 Deslizar el dedo a derecha o izquierda y seleccionar el ajuste *Red doméstica*.
3 Seleccionar la opción *Conexión*.

4 Seleccionar la opción *No conectado*.

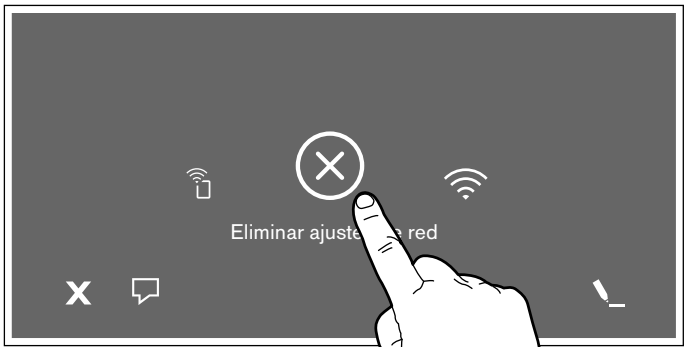
La red Wi-Fi está desactivada y el símbolo desaparece del panel de control.

Desconectar de la red doméstica

Es posible desconectar la placa de cocción de la red en cualquier momento.

Nota: Si la placa de cocción está desconectada de la red, no es posible manejarla a través de Home Connect.

1 Abrir los Ajustes básicos pulsando el símbolo en la pantalla principal.
2 Deslizar el dedo a derecha o izquierda y seleccionar el ajuste *Red doméstica*.
3 Seleccionar *Eliminar ajustes de red*.



4 Pulsar sobre el símbolo ✓ para confirmar la selección.

El aparato está desconectado de la red doméstica y el símbolo desaparece del panel de control.

Nota: La conexión a la red también se eliminará si se restablecen los ajustes de fábrica en el aparato.

Conectar a la red doméstica

1 Abrir los Ajustes básicos pulsando el símbolo en la pantalla principal.
2 Deslizar el dedo a derecha o izquierda y seleccionar el ajuste *Red doméstica*.
3 Seleccionar *Conexión*.
4 Seguir las indicaciones del apartado «Conexión manual a la red doméstica» o las del apartado «Conexión automática a la red doméstica».

Conexión con la aplicación

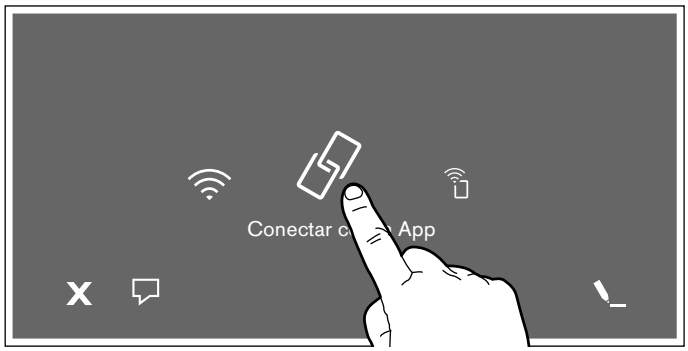
Si el dispositivo móvil tiene instalada la aplicación Home Connect, es posible conectarlo con la placa de cocción.

Es posible conectar varios dispositivos móviles con la placa de cocción.

Notas

– El aparato debe estar conectado a la red doméstica.
– Se debe abrir y configurar la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil.
– Si existe una conexión directa con una campana extractora, desconectar primero la placa de cocción de la red doméstica y volver a establecer la conexión.

1 Abrir los Ajustes básicos pulsando el símbolo en la pantalla principal.
2 Deslizar el dedo a derecha o izquierda y seleccionar el ajuste *Red doméstica*.
3 Pulsar *Conectar con la App*.



También se puede conectar otra cuenta Home Connect con la placa de cocción. Para ello, pulsar *Conectar con la App*.

4 Seguir las instrucciones de la aplicación para terminar el proceso de conexión.

Ajustes a través de la aplicación

Se puede acceder fácilmente a los ajustes básicos con la aplicación Home Connect y enviar ajustes a la placa de cocción para las placas independientes.

Notas

- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. Mientras se maneje desde el propio aparato, no es posible manejarlo desde la aplicación Home Connect.
- Por defecto la transferencia de ajustes está activada.
- Si la transferencia de ajustes está desactivada, en la aplicación Home Connect únicamente se muestran los estados de funcionamiento de la placa de cocción.

1 Abrir los Ajustes básicos pulsando el símbolo en la pantalla principal.

2 Deslizar el dedo a derecha o izquierda y seleccionar el ajuste *Red doméstica*.

3 Pulsar *Ajustes a través de la App*.

4 Para activar la transmisión, pulsar *Sí*; para desactivar la transmisión, pulsar *No*.

Confirmar los ajustes de cocción

Tan pronto como se transfieren los ajustes a una zona de cocción, aparece un mensaje de confirmación en la pantalla táctil de la placa de cocción.

Actualización de software

Con la función de actualización de software se actualiza el software de su placa de cocción (p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad). Son requisitos imprescindibles ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.

En cuanto hay una actualización de software disponible, la aplicación Home Connect avisa de ello y se puede ejecutar la actualización desde la aplicación o la placa de cocción. Para ello seguir las indicaciones que se muestran en la pantalla.

Después de descargarla correctamente, la actualización se puede ejecutar a través de la aplicación Home Connect si se encuentra en la red local.

Después de concluir correctamente la instalación, la aplicación Home Connect avisará de ello.

Notas

- Durante la descarga se puede seguir utilizando la placa de cocción.
- En función de los ajustes personales en la aplicación, una actualización de software también se puede descargar automáticamente.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

Diagnóstico remoto

En caso de que se produzca una avería, el Servicio de Atención al Cliente puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto.

Contactar con el Servicio de Atención al Cliente y asegurarse de que el aparato está conectado al servidor de HomeConnect. Además, comprobar si el servicio de Diagnóstico Remoto está disponible en el país en cuestión.

Nota: Para obtener más información acerca del servicio de Diagnóstico Remoto y su disponibilidad en el país en cuestión, visitar el área de Ayuda y Asistencia de la página web de Home Connect según el país que corresponda: www.home-connect.com

Indicaciones sobre protección de datos

Al conectar por primera vez el aparato a una red WLAN asociada a internet, el aparato transmite las siguientes categorías de datos al servidor de Home Connect (registro inicial):

- Identificación unívoca del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación WiFi utilizado)
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación WiFi (para la protección técnica de la información de la conexión)
- Las versiones actuales del software y el hardware del electrodoméstico
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones de Home Connect y resulta necesario en el momento en el que se desean utilizar las funciones de Home Connect por primera vez.

Nota: Se debe tener en cuenta que las funciones de Home Connect solo se pueden utilizar en conexión con la aplicación de Home Connect. Se puede consultar la información relativa a la protección de datos en la aplicación de Home Connect.

Declaración de conformidad

Por la presente, Gaggenau Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad de Home Connect cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 2014/53/UE.

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

CE

Banda de 2,4 GHz: máx. 100 mW
Banda de 5 GHz: máx. 100 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: utilizar solo en espacios interiores

Control de la campana

Este aparato se puede conectar con una campana extractora adecuada y controlarse así las funciones de la campana mediante la placa de cocción.

Hay varias posibilidades para conectar los aparatos:

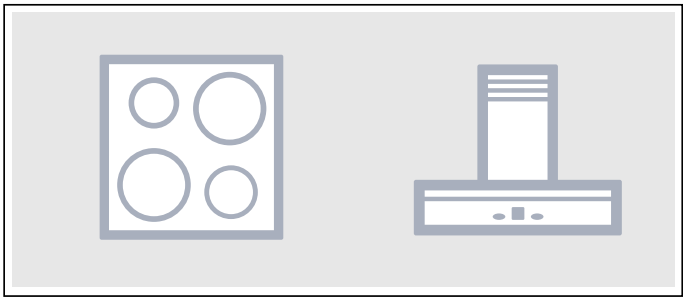
Home Connect

Si los dos aparatos son compatibles con Home Connect, se puede realizar una conexión mediante la aplicación Home Connect.

Se debe tener en cuenta para ello la documentación adjunta de Home Connect.

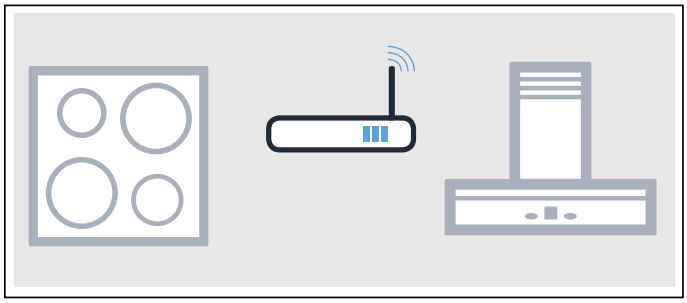
Conectar los aparatos directamente

Si el aparato está conectado directamente con una campana extractora, ya no se puede realizar una conexión con la red doméstica. El electrodoméstico funciona como una placa de cocción sin conexión a la red. La placa de cocción se puede manejar siempre a través del panel de control.



Conectar los electrodomésticos a través de la red doméstica

Si los aparatos están conectados mediante la red doméstica, se pueden usar tanto el control de la campana como Home Connect para la placa de cocción.



Notas

- Se deben tener en cuenta las indicaciones de seguridad del manual de la campana extractora y asegurarse de que se respeten también al utilizar el electrodoméstico mediante el control de la campana desde la placa de cocción.⟶ *"Indicaciones de seguridad importantes" en la página 5*
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde la propia campana extractora. Durante este momento, no es posible utilizar el manejo de la campana desde la placa de cocción.
- Cuando el aparato está en modo de espera y conectado a la red, consume únicamente 2 W como máximo.

Configuración

Para configurar la conexión entre la placa de cocción y la campana extractora, la placa de cocción debe estar encendida.

Conexión directa

Asegurarse de que la campana extractora esté apagada.

Consultar el capítulo «Conexión de la placa de cocción» en el manual de la campana extractora.

Nota: Si la placa de cocción está conectada directamente con la campana extractora, no se puede realizar la conexión con la red doméstica ni se puede utilizar Home Connect.

1 Abrir los Ajustes básicos pulsando el símbolo en la pantalla principal.
2 Deslizar el dedo a derecha o izquierda y seleccionar el ajuste *Control de la campana*.
3 Seleccionar la opción *Control de la campana* y pulsar el símbolo ✓ para confirmar.
4 Iniciar la conexión en la campana extractora en un plazo de 2 minutos. Consultar el manual de usuario de la campana extractora.

Cuando el proceso ha terminado se muestra un mensaje indicando el resultado de la conexión. Si se ha establecido la conexión, en la pantalla principal se mostrará el símbolo para el control de la campana desde la placa de cocción.

Si se desea modificar algún ajuste, seleccionar de nuevo la opción *Control de la campana* y a continuación seleccionar el ajuste deseado.

Conexión con la red doméstica

Es necesario contar con un router con función WPS.

Se necesita acceso al router. De lo contrario, seguir los pasos en «Conexión directa».

Asegurarse al principio de que la campana extractora esté en la misma red doméstica.

1 Abrir los Ajustes básicos pulsando el símbolo en la pantalla principal.
2 Deslizar el dedo a derecha o izquierda y seleccionar el ajuste *Control de la campana*.
3 Seleccionar la opción *Red doméstica* y pulsar el símbolo ✓ para confirmar.
4 En un plazo de 2 minutos, pulsar la tecla WPS del router.
Cuando la placa de cocción está conectada con la red doméstica, aparece el mensaje correspondiente.
5 Iniciar la conexión en la campana extractora en un plazo de 2 minutos. Consultar el manual de usuario de la campana extractora.

Cuando el proceso ha terminado se muestra un mensaje indicando el resultado de la conexión. Si se ha establecido la conexión, en la pantalla principal se mostrará el símbolo para el control de la campana desde la placa de cocción.

Nota: La conexión solo puede establecerse cuando ambos aparatos están conectados a la red doméstica y se encuentran en proceso de conexión. Si ya se ha agotado el tiempo para el proceso de conexión en uno de los dos electrodomésticos, debe iniciarse de nuevo la conexión.

Desconectar de la red

La conexión con la red doméstica se puede eliminar.

1 Abrir los Ajustes básicos pulsando el símbolo en la pantalla principal.
2 Deslizar el dedo a derecha o izquierda y seleccionar el ajuste *Control de la campana*.
3 Seleccionar *Desconectar control de la campana* y pulsar el símbolo ✓ para confirmar la selección.

Las conexiones se han eliminado.

Nota: La conexión con la red doméstica se puede restablecer en cualquier momento.

Controlar la campana mediante la placa de cocción

En los ajustes básicos de la placa de cocción puede ajustarse el funcionamiento de la campana extractora en función de si se enciende o apaga la placa de cocción o las diferentes zonas de cocción.

Se pueden efectuar más ajustes mediante el panel de mando.

Ajustar el ventilador

Activar

1 Pulsar el símbolo en la pantalla principal.
2 Seleccionar el nivel del ventilador en la zona de ajustes. Se pueden realizar los siguientes ajustes:

0	Ventilador apagado
1, 2, 3	Niveles del ventilador. Intensidad: baja, media, alta
»	Nivel intensivo

Dependiendo del Ajuste para el Control de la campana seleccionado, se mostrarán también:

A	Modo automático
	Marcha en inercia
U	Operación desconocida

En la pantalla principal se mostrará el nivel seleccionado junto al símbolo .

Desactivar

Seleccionar el nivel de ventilador 0.

Programar el funcionamiento automático

Activar

1 Pulsar el símbolo en la pantalla principal.
2 Seleccionar la opción *Control de la campana*.
3 Seleccionar la opción A *Automático*.

El ventilador se pondrá en marcha automáticamente cuando se detecte humo, en función de los ajustes del sensor de la campana. Para más información consultar el manual de usuario de la campana extractora.

Desactivar

1 Pulsar el símbolo en la pantalla principal.
2 Seleccionar otro nivel de ventilador.

Ajustar la iluminación de la campana

Se puede conectar y desconectar la luz de la campana mediante el panel de control de la placa de cocción.

1 Pulsar el símbolo en la pantalla principal.
2 Seleccionar la opción *Brillo*.
3 Seleccionar el nivel de brillo.

La luz se enciende o se apaga automáticamente con la placa de cocción en función del ajuste básico seleccionado.

Ajustes del control de la campana

El control de la campana basado en la placa de cocción se puede adaptar en cualquier momento a las necesidades.

Nota: : Los ajustes solo se muestran cuando el electrodoméstico está conectado con una campana extractora.

Ajustes		Descripción
	Control automático	Se puede seleccionar el nivel del ventilador con el que debe funcionar la campana cuando se enciende la placa de cocción.
	Función de marcha en inercia	La función de marcha en inercia funciona durante un tiempo determinado después de desconectar la placa de cocción.
	Brillo	Se puede seleccionar el nivel de atenuación con el que se conecta la luz de la campana cuando se enciende la placa de cocción.
	Apagado automático de la luz de campana	Se puede seleccionar si la luz de la campana se debe apagar al desconectar la placa de cocción.
	Desconectar control de la campana	La conexión con la red doméstica se puede eliminar.

Alguno de estos ajustes puede no estar disponible

Limpieza

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

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que desaparezca el indicador de calor residual.

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

Utilizar solo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Observar las indicaciones que figuran en el envoltorio del producto.

No utilizar nunca:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Con las esponjas especiales para la limpieza de vitrocerámica se consiguen excelentes resultados de limpieza.

Posibles manchas	
Residuos de cal y agua	Limpiar cuando la placa se haya enfriado. Puede utilizarse un producto para limpieza de vitrocerámica apropiado.*
Azúcar, almidón de arroz o plástico	Limpiar inmediatamente. Utilizar un rascador para vidrio. Precaución: riesgo de sufrir quemaduras.*

* A continuación limpiar la zona con una bayeta húmeda y secar con un paño.

Nota: No utilizar limpiadores cuando la placa esté caliente, pueden aparecer manchas. Asegúrese de eliminar todos los restos del producto de limpieza utilizado.

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 las bayetas nuevas antes de usarlas.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos ni corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio ni utensilios afilados.

Preguntas frecuentes

Uso

No se ve ninguna imagen en la pantalla

Puede que el nivel de brillo no sea el adecuado. Colóquese justo encima de la pantalla y ajuste el nivel de brillo de la pantalla a través de los ajustes básicos.

Encontrará más información sobre los ajustes en el capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*

En la pantalla principal se muestra una advertencia y suena una señal acústica

Limpiar la superficie del panel de mando de líquidos o restos de alimentos. 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 zumbido bajo:

Puede deberse a que el recipiente es demasiado pequeño o a que no es apto para inducción. Mover el recipiente a otra posición dentro de la superficie de cocción o probar con un recipiente más grande.

Un silbido bajo:

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

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.

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.

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.

Click:

Los clicks intermitentes producidos al activar o desplazar un recipiente son totalmente normales.

En algunas ocasiones pueden producirse estos ruidos de forma casual sin interactuar con el recipiente.

Recipientes

¿Qué recipiente puedo usar para mi placa de inducción?

Encontrará información referente al tipo de recipientes aptos para inducción en el capítulo ⟶ *"La cocción por inducción"*

¿Por qué no calienta la placa de cocción?

Asegúrese de que el recipiente es apto para inducción. Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo ⟶ *"La cocción por inducción"*

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

Asegúrese de que el recipiente es apto para inducción. Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo ⟶ *"La cocción por inducción"*

La representación del recipiente en la pantalla táctil no se corresponde con el tamaño o forma del recipiente

La representación del recipiente en la pantalla táctil es orientativa.

Asegúrese de que su recipiente está situado totalmente dentro de la superficie de cocción.

Hay un recipiente situado sobre la superficie de cocción que no se representa en la pantalla táctil

Hay más de 8 recipientes situados sobre la superficie de cocción.

El recipiente es demasiado pequeño: se recomiendan diámetros de 90 a 340 mm.

Probar con un recipiente más grande, con un recipiente apto para inducción o modificar la distribución de los recipientes sobre la superficie de cocción. Encontrará información sobre el tipo de recipientes aptos para inducción en el capítulo ⟶ *"La cocción por inducción"*

Hay dos recipientes juntos sobre la superficie de cocción pero en la pantalla táctil se muestra como uno

Si se colocan dos recipientes sobre la superficie de cocción muy próximos entre sí, en la pantalla táctil pueden mostrarse como uno solo.

Colocar los recipientes más separados entre sí hasta que en la pantalla táctil se muestren individualmente.

Hay un recipiente situado sobre la superficie de cocción pero en la pantalla táctil se muestra como dos o más

Puede que la base del recipiente esté deformada, que tenga relieve o que el recipiente no sea óptimo para inducción.

Comprobar la planitud del recipiente y volver a posicionarlo sobre la superficie de cocción. Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo ⟶ *"La cocción por inducción"*

No se pueden activar todos los recipientes situados sobre la superficie de cocción

Aunque se pueden colocar hasta 8 recipientes en la superficie de cocción se puede cocinar con hasta 6 recipientes al mismo tiempo distribuidos uniformemente por toda la superficie de cocción.

Encontrará información referente al posicionamiento del recipiente en el capítulo ⟶ *"La cocción por inducción"*

Se puede cocinar con hasta 3 recipientes en cada lado, pero si hay algún recipiente situado en el centro de la superficie de cocción o el recipiente es demasiado grande, el número de recipientes activos se reduce.

Encontrará información referente al posicionamiento del recipiente en el capítulo ⟶ *"La cocción por inducción"*

Alguno de los recipientes no es apto para inducción. En la pantalla táctil se muestra el símbolo ⊖ junto al recipiente no apto.

Encontrará información referente al tipo de recipientes aptos para inducción en el capítulo ⟶ *"La cocción por inducción"*

Se ha superado el consumo de potencia máxima de su aparato o está activado el ajuste Gestión de potencia.

Verifique su instalación y configure correctamente el ajuste Gestión de potencia. Consultar el capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*

No puedo incrementar el nivel de potencia

Se ha alcanzado el consumo de potencia máxima de su aparato o está activado el ajuste Gestión de potencia.

Modifique la distribución de los recipientes sobre la superficie de cocción. Verifique su instalación y configure correctamente el ajuste Gestión de potencia. Consultar el capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*

El Modo Sensor de cocción no está disponible

Se ha alcanzado el consumo de potencia máxima de su aparato o está activado el ajuste Gestión de potencia.

Para que el Modo Sensor de cocción esté disponible, apague o disminuya el nivel de potencia de otros recipientes. Modifique la distribución de los recipientes sobre la superficie de cocción. Verifique su instalación y configure correctamente el ajuste Gestión de potencia. Consultar el capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*

Se percibe una prolongación en los tiempos de cocción durante un uso intensivo

Puede deberse a la actuación de protecciones internas que evitan que su cocina se sobrecaliente.

Pruebe a cambiar la ubicación de su recipiente.

Se produce un burbujeo no uniforme en el interior del recipiente

Dependiendo del nivel de potencia seleccionado, del tipo de recipiente o de su combinación con otros recipientes, puede producirse un burbujeo no uniforme. Este efecto visual no afecta a la temperatura ni al proceso de cocción.

Encontrará más información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo ⟶ *"La cocción por inducción"*

Limpiar

¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?

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

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

Red doméstica

¿Por qué mi placa no se conecta a la red doméstica después de pulsar el botón WPS del router?

Una vez seleccionada la opción de conexión Automático, hay que pulsar el botón WPS del router en un plazo de 2 minutos.

Si se ha excedido este tiempo iniciar de nuevo el proceso de conexión. Si los problemas persisten restablecer los ajustes de fábrica, consultar el capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*

¿Por qué no puedo iniciar sesión desde el dispositivo móvil en la red HomeConnect?

Conectar con el SSID HomeConnect y la clave HomeConnect.

Asegurarse de que se han introducido correctamente todos los caracteres, respetando mayúsculas y minúsculas.

¿Qué hacer en caso de avería?

Si se presenta un problema o una avería en el aparato, se muestran automáticamente indicaciones, avisos, advertencias o mensajes de error en la pantalla.

Advertencias y mensajes de error

Las advertencias se muestran cuando se produce algún error interno del aparato que sólo permite utilizar la placa de cocción de forma limitada.

Seguir las instrucciones de la pantalla y pulsar el símbolo ✓ para volver a la pantalla principal

Los mensajes de error se muestran cuando se produce algún error interno del aparato o una avería funcional que no permite continuar utilizando la placa de cocción.

Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar unos segundos y conectarlo de nuevo. Si el indicador aparece de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Debe indicarse el código de error en el caso de que sea necesario llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Notas

- La línea superior de la pantalla se ilumina en color rojo.
- Con algunos mensajes de error se muestra un código de error (ejemplo: [E0513])
- En caso de que se produzca un error, el aparato no pasa al modo de espera (standby).
- Encontrará más información en el capítulo ⟶ *"Preguntas frecuentes"*

Consejos

Problema	Solución
La placa de cocción no se enciende.	Comprobar con ayuda de otros dispositivos eléctricos si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se haya conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
La pantallla táctil no reacciona o se ha bloqueado.	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima. Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
No se puede aumentar el nivel de potencia de la zona de cocción.	Se ha limitado la potencia total de la placa de cocción. Adecuar en los ajustes básicos la potencia total en Consumo máximo de potencia. Un recipiente para cocinar muy grande puede influir en el nivel de potencia máximo sobre la misma mitad de la placa de cocción. Colocar de nuevo el recipiente para cocinar.
Cuando hay algún objeto sobre la pantalla táctil, se emite una señal.	Retirar el objeto y ajustar de nuevo la placa de cocción. No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando.
La placa de cocción reacciona de forma inusual o no se puede manejar correctamente.	Desconectar el aparato del fusible o del interruptor de protección en la caja de fusibles. Esperar un par de segundos y conectarlo de nuevo.
El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente. El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
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. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.
La función Transferencia de ajustes no se activa.	El recipiente activo se ha retirado de su posición y se ha colocado otro de diferente tamaño. Probar con el mismo recipiente. Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad sin utilizar la función Transferencia de ajustes. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Problema	Solución
La placa de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. Ver capítulo ⟶ *"Desconexión automática de seguridad"*
El Sensor de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado la zona de cocción. E8202	Esperar a que el sensor de temperatura se haya enfriado lo suficiente y volver a activar la función.
El Sensor de cocción se ha sobrecalentado y se han apagado las zonas de cocción contiguas. E8203	Cuando no se utilice el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y mantenerlo alejado de otras zonas de cocción o fuentes de calor. Volver a encender las zonas de cocción.
El Sensor de cocción se está quedando sin batería. E8204	Cambiar la batería 3V CR2032. Ver capítulo ⟶ *"Cambiar la batería"*
El Sensor de cocción ha perdido la comunicación. E8205	Apagar la función y volver a activarla.
El Sensor de cocción está roto/deteriorado. E8206	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El indicador del Sensor de cocción no se ilumina, el Sensor de cocción no reacciona.	Cambiar la batería 3V CR2032. Ver capítulo ⟶ *"Cambiar la batería"* Si sigue sin reaccionar, mantener pulsado el botón del Sensor de cocción durante 8-10 segundos y conectar de nuevo con la placa de cocción. Ver capítulo ⟶ *"Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando"* Si todavía no reacciona, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El indicador del Sensor parpadea dos veces. El Sensor de cocción se está quedando sin batería. El siguiente proceso de cocción puede ser interrumpido debido a que la batería se ha descargado.	Cambiar la batería 3V CR2032. Ver capítulo ⟶ *"Cambiar la batería"*
El indicador del Sensor parpadea tres veces. El Sensor de cocción ha perdido la comunicación.	Mantener pulsado el botón del Sensor de cocción durante 8-10 segundos y conectar de nuevo con la placa de cocción. Ver capítulo ⟶ *"Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando"*
La placa de cocción no puede establecer conexión con la red doméstica o con la campana extractora. E7010	Apagar y volver a encender la placa de cocción. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento. E9000/E9010	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
La placa de cocción no está bien conectada U400	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.

Modo Demo

Si se muestra el símbolo en la parte superior de la pantalla, significa que el modo Demo está activado. El aparato no calienta. Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar unos segundos y conectarlo de nuevo. Desactivar a continuación el modo Demo dentro de los siguientes 3 minutos en el menú Ajustes básicos. Consultar el capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*

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.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato.

La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en:

- La tarjeta del aparato.
- Parte inferior de la placa de cocción.

El número de producto (E-Nr.) también se muestra en el cristal de la placa de cocción. Puede comprobar el Índice del Servicio Técnico (KI) y el número de fabricación (FD-Nr.) accediendo a los ajustes básicos, para ello consultar el capítulo⟶ *"Ajustes básicos"*

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.

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

9001351329 (990320)
es

GAGGENAU