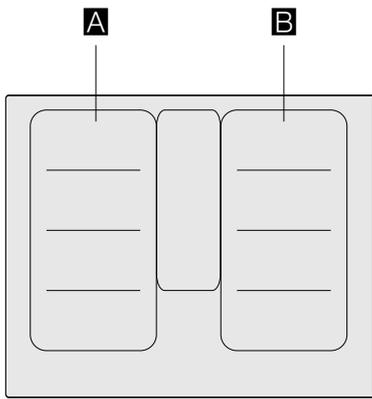


CI 272

CI 262

Placa de cocción



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Índice

Uso correcto del aparato	5	Booster para ollas	23
		Activar	23
Indicaciones de seguridad importantes	6	Desactivar	23
Causas de los daños	8	Booster para sartenes	23
Vista general	8	Recomendaciones de uso	23
Protección del medio ambiente	9	Activar	24
Consejos para ahorrar energía	9	Desactivar	24
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	9	Función Mantener caliente	24
La cocción por inducción	9	Activar	24
Ventajas de la Cocción por Inducción	9	Desactivar	24
Recipientes	9	Asistencia al cocinado	25
Presentación del aparato	11	Tipos de Asistencia al cocinado	25
El panel de mando	11	Recipientes apropiados	26
Las zonas de cocción	12	Sensores y accesorios especiales	26
Indicador de calor residual	12	Funciones y niveles	26
Twist-Pad con mando Twist	13	Tabla	30
Retirar el mando Twist	13	Recipientes Teppan Yaki y Grill para la zona Flex	36
Guardar el mando Twist	13	Sensor de cocción inalámbrico	38
Manejo del aparato	13	Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico	38
Encender y apagar la placa de cocción	13	Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando	38
Ajustar la zona de cocción	14	Limpieza	39
Consejos para cocinar	14	Cambiar la batería	40
Función Flex	17	Declaración de conformidad	40
Consejos para el uso de recipientes	17	Seguro para niños	41
Como dos zonas de cocción independientes	17	Activar y desactivar el seguro para niños	41
Como una única zona de cocción	17	Protección para limpieza de pantalla	41
Zona Flex Plus	18	Desconexión automática de seguridad	41
Consejos para el uso de recipientes	18	Ajustes básicos	42
Activar	19	Acceder a los ajustes básicos	43
Desactivar	19	Home Connect	43
Función de transferencia	19	Configuración	43
Función de cocción profesional	20	Ajustes de Home Connect	45
Activar	20	Actualización de software	47
Desactivar	21	Diagnóstico remoto	47
Modificación de los ajustes	21	Indicaciones sobre protección de datos	48
Funciones de programación del tiempo	21	Declaración de conformidad	48
Programación del tiempo de cocción	21	Conectar la campana	48
El reloj avisador	22	Configuración	49
Cronómetro de cocina	22	Restablecer la conexión	50
		Controlar la campana mediante la placa de cocción	50
		Ajustes del control de la campana	51

Comprobar el recipiente	51
PowerManager	52
Limpieza	53
Placa de cocción	53
Marco de la placa de cocción	53
Mando Twist	53
Preguntas frecuentes	54
¿Qué hacer en caso de avería?	56
Servicio de Asistencia Técnica	58
Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	
58	

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 las funciones del 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 inalámbrico.

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 20 de 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 asfixia!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción. No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.
- 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 elemento de mando extraíble 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 elemento de mando en bolsillos de la ropa y mantener una distancia mínima de 10 cm con respecto a los marcapasos o dispositivos similares.
- 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 zona de cocción. Mantener siempre secas la zona 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.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- 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 mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar potencia si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

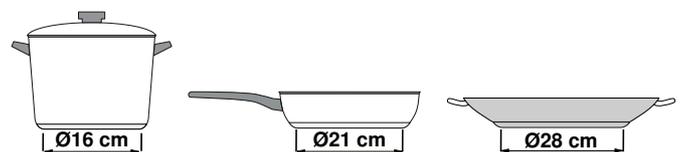
Recipientes

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

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

Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción puede consultar el capítulo → "Comprobar el recipiente"

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

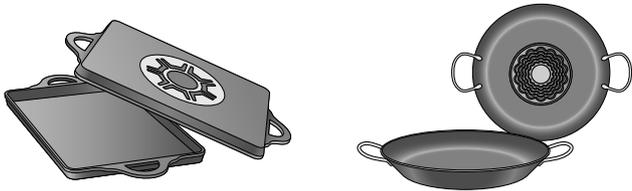


Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Se puede encontrar más información sobre el tamaño y posicionamiento de los recipientes en el capítulo → "Función Flex"

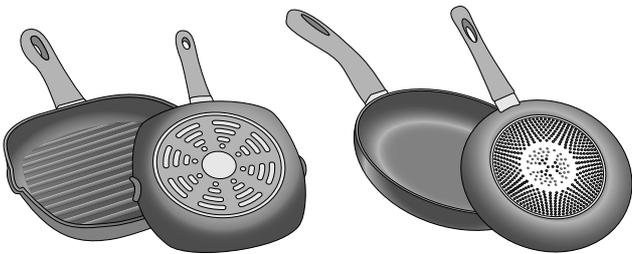


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

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



- Si el material de la base del recipiente está compuesto, entre otros, de fragmentos de aluminio, la superficie ferromagnética también se reduce. Puede ser que el recipiente no se caliente de forma adecuada o que la placa de cocción ni siquiera lo detecte.



Recipientes no apropiados

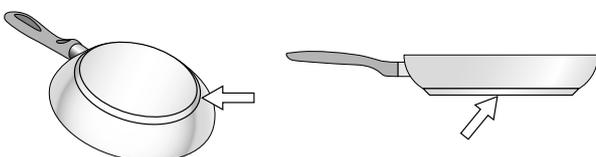
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

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

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



Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

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

Recipientes vacíos o con base fina

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

Detección de recipiente

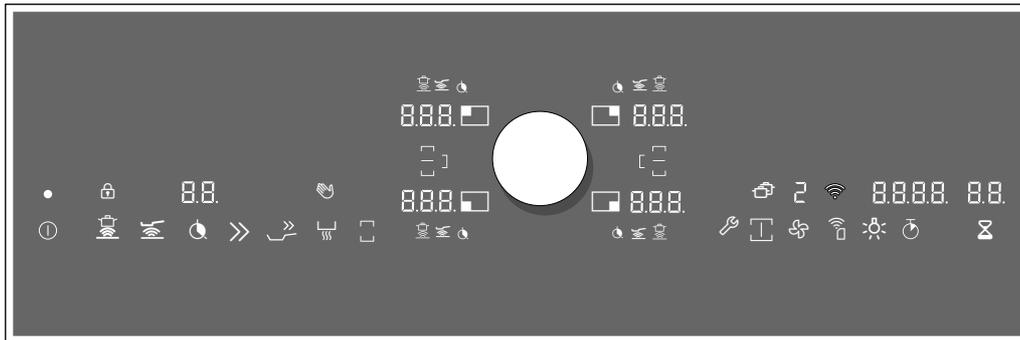
Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Presentación del aparato

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

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

El panel de mando



Sensores de selección

	Interruptor principal
	Sensor de cocción
	Sensor de fritura para sartenes
	Función Programación del tiempo
	Booster para ollas
	Booster para sartenes
	Función Mantener caliente
	Función Flex
	Ajustes básicos
	Función de cocción profesional
	Control de la campana
	Home Connect: confirmar ajustes
	Iluminación de la campana
	Cronómetro
	Reloj avisador

Indicadores

	Operatividad
	Zonas de cocción
	Niveles de potencia
	Sensor de cocción
	Sensor de fritura para sartenes
	Programación del tiempo de cocción
	Booster para ollas
	Booster para sartenes
	Función Mantener caliente
	Calor residual
	Wifi
	Niveles del ventilador
	Reloj avisador
	Cronómetro
	Protección para limpieza de pantalla
	Seguro para niños
	Función Flex activada
	Función Flex desactivada
	Zona FlexPlus
	Función de transferencia

Sensores de selección

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

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

Notas

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

Las zonas de cocción

Zonas de cocción		
	Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
	Zona Flex	Ver capítulo → "Función Flex"
	Zona FlexPlus	La Zona FlexPlus se activa siempre asociada a una de las Zonas Flex. Ver capítulo → "Zona Flex Plus"
Utilizar solo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver capítulo → "La cocción por inducción"		

Indicador de calor residual

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

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

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

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

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

Twist-Pad con mando Twist

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

El mando Twist es magnético y se coloca sobre el Twistpad. Para activar una zona de cocción, pulsar sobre el mando Twist a la altura de la zona deseada. Al girar el mando Twist, se selecciona el nivel de potencia.

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

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

Retirar el mando Twist

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

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

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

Guardar el mando Twist

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

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

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

Manejo del aparato

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

Encender y apagar la placa de cocción

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

Al encender el aparato por primera vez, se inicia el ajuste de conexión a la red doméstica. En el panel indicador se ilumina durante unos segundos el símbolo  con intensidad leve. Para iniciar el ajuste de conexión, pulsar el sensor  y seguir las indicaciones del capítulo → "Home Connect" en la página 43. Para salir del ajuste inicial, pulsar cualquier sensor.

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

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

Notas

- Si no se ha realizado la conexión a la red doméstica o la red se ha desconectado, al encender la placa de cocción se activará siempre el ajuste inicial de conexión a la red.
- La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción han estado apagadas durante más de 20 segundos.
- Los ajustes seleccionados permanecen guardados durante 5 segundos después de que se apague la placa de cocción. Si en este intervalo vuelve a conectarse la placa de cocción, parpadean los niveles de potencia previamente ajustados. Al pulsar el mando giratorio (Twist) durante los 5 segundos siguientes, se adoptan los ajustes. Si no se pulsa el mando giratorio (Twist) o se pulsa otro sensor, se borran todos los ajustes previos.

Ajustar la zona de cocción

Ajustar el nivel de potencia deseado con el mando Twist.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

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

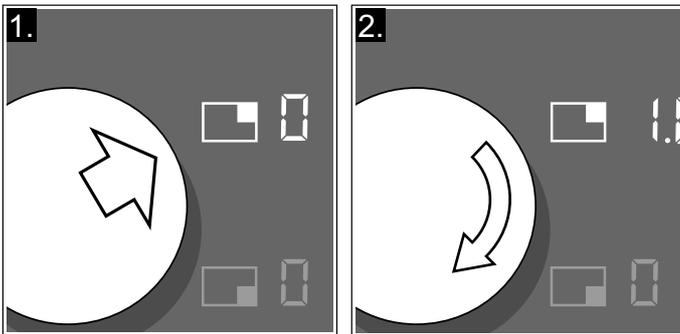
Notas

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

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

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



El nivel de potencia se ha ajustado.

Notas

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

Modificar el nivel de potencia

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

Apagar la zona de cocción

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

Notas

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

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"

Tabla de cocción

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

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

*Sin tapa

**Dar la vuelta con frecuencia

***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.5

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

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

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

*Sin tapa

**Dar la vuelta con frecuencia

***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.5

Función Flex

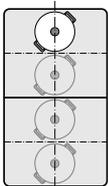
La zona de cocción flexible puede utilizarse como una zona individual o como dos zonas independientes, en función de las necesidades culinarias de cada momento.

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

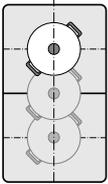
Consejos para el uso de recipientes

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

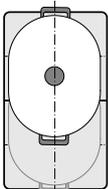
Como una única zona de cocción



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

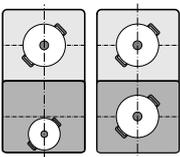


Diámetro mayor de 13 cm
Situarse el recipiente en una de las tres posiciones que se muestran en la imagen.



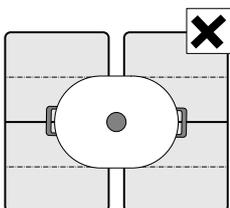
Si el recipiente ocupa más de una zona de cocción, situarlo a partir del borde superior o inferior de la Zona Flex.

Como dos zonas de cocción independientes



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

Recomendaciones



En placas con más de una Zona Flex se recomienda no situar el recipiente cubriendo más de una Zona Flex al mismo tiempo.

Las zonas de cocción no se activarán correctamente y no se obtendrán buenos resultados de cocción.

Como dos zonas de cocción independientes

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

Activar

Ver capítulo → "Manejo del aparato"

Como una única zona de cocción

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

Unir las dos zonas de cocción

1 Colocar el recipiente. Seleccionar una de las dos zonas correspondientes a la zona de cocción flexible y ajustar el nivel de potencia.

2 Pulsar el símbolo . El indicador se ilumina.

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

Notas

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

Modificar el nivel de potencia

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

Añadir un nuevo recipiente

1 Colocar el recipiente nuevo en la posición adecuada en función del tamaño. Cuando el recipiente de cocción está colocado correctamente, el aparato lo detecta, se selecciona automáticamente la zona de cocción y parpadea la parte correspondiente del indicador .

2 Confirmar el ajuste con el mando Twist durante los 90 segundos siguientes. Los indicadores dejan de parpadear y el recipiente se calienta.

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

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

Separar las dos zonas de cocción

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

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

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

Zona Flex Plus

La placa de cocción cuenta con una Zona FlexPlus, situada entre las dos Zonas Flex, que funciona en combinación con la Zona Flex derecha o izquierda. Esto permite cocinar con recipientes de mayor tamaño obteniendo resultados óptimos de cocción.

La Zona FlexPlus se activa siempre asociada a una de las dos Zonas Flex. No es posible activarla independientemente.

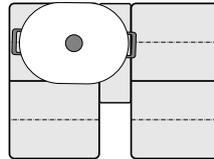
Consejos para el uso de recipientes

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

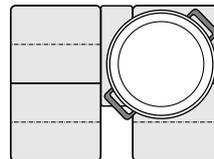
El recipiente debe cubrir la zona de cocción lateral y la Zona FlexPlus.

Dependiendo del tamaño del recipiente y de la superficie de cocción cubierta, la Zona Flex se podrá activar como dos zonas de cocción independientes o como una única zona de cocción:

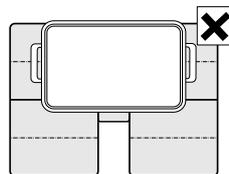
Colocar el recipiente



Recipiente alargado
Activar la Zona Flex como dos zonas de cocción independientes o como una única zona de cocción.



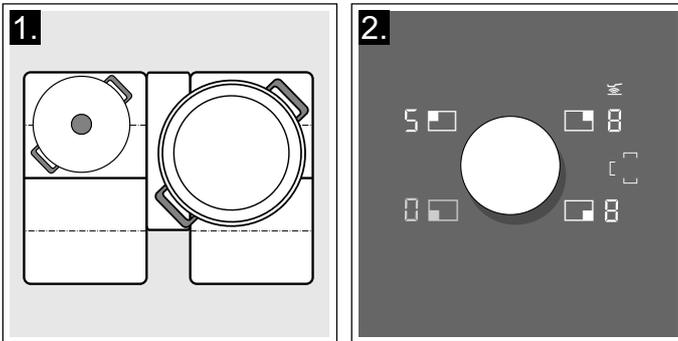
Recipiente redondo grande
Activar la Zona Flex como una única zona de cocción.



El recipiente no debe cubrir al mismo tiempo las dos zonas de cocción laterales y la Zona Flex-Plus.

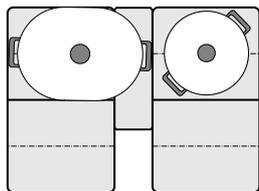
Activar

- 1 Colocar el recipiente sobre la zona de cocción cubriendo también la Zona FlexPlus.
- 2 Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado. Se iluminan los indicadores de la zona de cocción y de la Zona FlexPlus.



La Zona FlexPlus se ha activado.

Nota: Si las dos zonas de cocción adyacentes a la Zona FlexPlus están cubiertas por recipientes, el indicador de la Zona FlexPlus puede parpadear.



Para asignar la Zona FlexPlus a la zona de cocción correspondiente, levantar el recipiente y volver a colocarlo sobre la zona de cocción, antes de asignarle un nivel de potencia

Desactivar

Retirar el recipiente de la zona de cocción. Los indicadores luminosos se apagan.

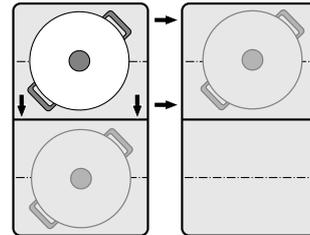
La Zona FlexPlus se ha desactivado.

Función de transferencia

Esta función permite transferir el nivel de potencia, el tiempo de cocción programado y la función del sensor de cocción seleccionada, de una zona de cocción a otra.

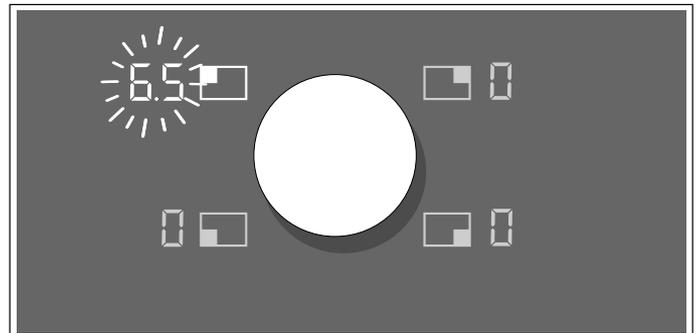
Para transferir los ajustes, desplazar el recipiente de la zona de cocción activa a otra zona de cocción.

Esta función está disponible en las zonas de cocción flexibles.

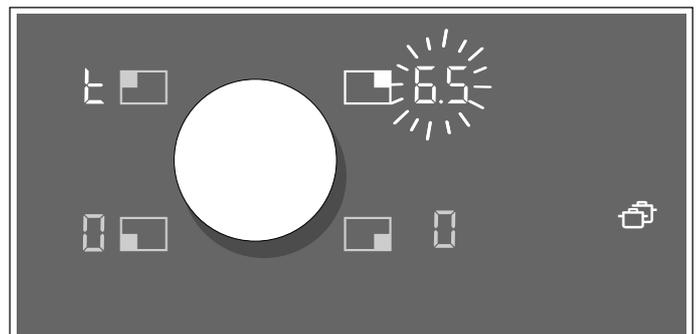


Nota: Encontrará más información sobre el posicionamiento correcto de los recipientes en el capítulo → "Función Flex"

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



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



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

Notas

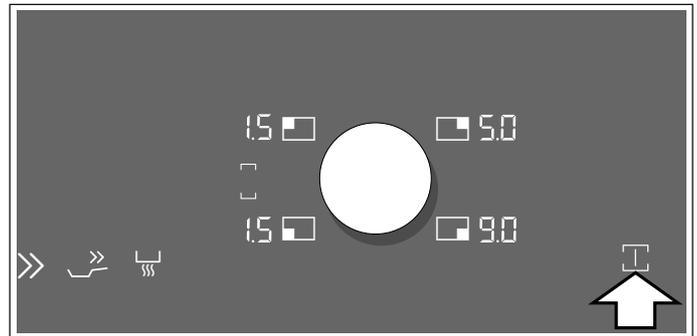
- El recipiente debe desplazarse a una zona de cocción que no esté activa, que no tenga ajustes preseleccionados o en la que no se haya colocado previamente otro recipiente.
- Si al desplazar un recipiente de cocción a la zona de cocción flexible está activada la función Flex, se adoptan los ajustes automáticamente.
- Las funciones Booster solo se podrán desplazar de izquierda a derecha o de derecha a izquierda cuando no haya ninguna zona de cocción activa.
- Si antes de confirmar los ajustes se coloca un nuevo recipiente en otra zona de cocción, la función estará disponible para los dos recipientes. Confirmar la zona de cocción deseada.
- En caso de desplazar varios recipientes, esta función solo se ofrece para el último que ha sido desplazado.
- Si se coloca de nuevo el recipiente en la misma posición, los ajustes se mantienen.

Función de cocción profesional

Con la función de cocción profesional se muestran los niveles de potencia predefinidos para cada zona de cocción. Situar sobre la zona de cocción un recipiente adecuado antes de que transcurran 9,5 minutos para empezar a cocinar con el valor propuesto.

Activar

- 1 Encender la placa de cocción.
- 2 Pulsar el símbolo . Los niveles de potencia predefinidos se iluminan en los indicadores de las zonas de cocción.



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

Notas

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

Desactivar

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

Finalización automática de la función: Si durante 8 minutos no se ha colocado un recipiente apto sobre una o varias zonas de cocción, comienzan a parpadear el símbolo  y los correspondientes indicadores de las zonas de cocción durante 90 segundos. Pulsar dos veces el símbolo  para apagar la función. Si no se pulsa el símbolo , la función de cocción profesional se apaga automáticamente después de 90 segundos. El símbolo  se ilumina en blanco y las zonas de cocción sin recipiente pasan al nivel de potencia . Las zonas de cocción que están en funcionamiento conservan el nivel de potencia ajustado.

Modificación de los ajustes

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

Funciones de programación del tiempo

La placa dispone de tres funciones para programar el tiempo:

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

Programación del tiempo de cocción

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

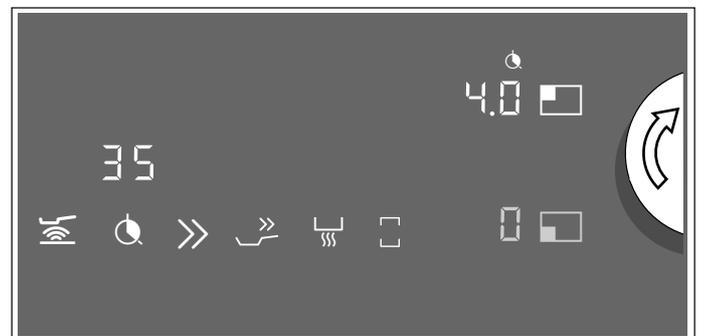
Se puede ajustar un tiempo de hasta 99 minutos. El tiempo transcurre en minutos en el indicador del reloj avisador, los últimos 30 segundos se muestra en segundos.

Así se programa

- 1 Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
- 2 Pulsar el símbolo . El indicador  de la zona de cocción se ilumina. En el indicador del reloj avisador se ilumina .



- 3 Seleccionar el tiempo de cocción deseado con el mando Twist.



El tiempo de cocción comienza a transcurrir.

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

Sensor de fritura para sartenes / Sensor de cocción

Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activado el Sensor de fritura para sartenes o el Sensor de cocción, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir inmediatamente, y no cuando se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.

Modificar o cancelar el tiempo

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

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

Una vez transcurrido el tiempo

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

Notas

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

El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos.

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

De este modo se ajusta la función

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

El tiempo comienza a transcurrir.

Modificar o cancelar el tiempo

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

Una vez transcurrido el tiempo

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

Reloj avisador Plus

Si antes de que finalice la señal acústica se mantiene pulsado el símbolo  durante unos segundos, se activará el Cronómetro de cocina.

En el indicador del Cronómetro se mostrará el tiempo transcurrido desde que finaliza el tiempo programado para el Reloj avisador. En el indicador del Reloj avisador parpadea el tiempo programado previamente.

Mantener pulsado durante unos segundos sobre el símbolo . El Cronómetro se detiene y los indicadores se apagan.

La función se habrá desactivado.

Cronómetro de cocina

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

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

Activar

Pulsar el símbolo . En el indicador de cronómetro aparece .

El tiempo comienza a transcurrir.

Desactivar

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

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

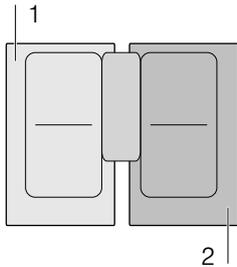
Si se realiza una pulsación larga en el símbolo , se apagan los indicadores.

La función se ha desactivado.

Booster para ollas

Con esta función se calientan con mayor velocidad grandes cantidades de agua que con el nivel de potencia 9. La función Booster para ollas aumenta brevemente el nivel máximo de potencia de la zona de cocción seleccionada.

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



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

Activar

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

La función se habrá activado.

Desactivar

- 1 Seleccionar una zona de cocción.
- 2 Pulsar el símbolo >>, girar el mando Twist o seleccionar otra función. El indicador P dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.

La función se ha desactivado.

Notas

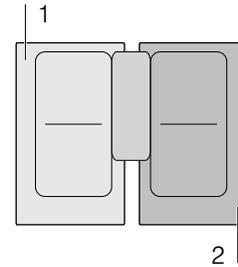
- En determinadas circunstancias, esta función puede desactivarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa de cocción.
- Si se había ajustado un nivel de potencia antes de activar la función, este vuelve a adoptarse automáticamente tras desactivar la función.

Booster para sartenes

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

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

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



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

Recomendaciones de uso

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

Activar

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

Desactivar

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

La función se ha desactivado.

Notas

- Esta función se desconecta automáticamente trascurridos 30 segundos.
- Si se había ajustado un nivel de potencia antes de activar la función, este vuelve a adoptarse automáticamente tras desactivar la función.

Función Mantener caliente

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

Activar

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

Desactivar

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

Asistencia al cocinado

Las funciones de Asistencia al cocinado resultan perfectas para cocinar de forma fácil, garantizando unos excelentes resultados. Los niveles de temperatura recomendados son los apropiados para cada tipo de cocinado.

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

Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia para mantener siempre la temperatura adecuada.

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 Sensor de fritura para sartenes está disponible en todas las zonas de cocción.

Las funciones del Sensor de Cocción estarán disponibles en todas las zonas de cocción siempre que se disponga del Sensor de cocción inalámbrico.

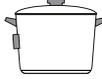
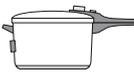
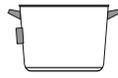
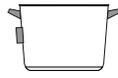
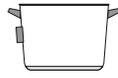
En este capítulo encontrará información sobre:

- Tipos de Asistencia al cocinado
- Recipientes apropiados
- Sensores y accesorios especiales
- Funciones y niveles
- Platos recomendados

Tipos de Asistencia al cocinado

Los tipos de Asistencia al cocinado permiten seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento.

En la tabla se muestran los tipos de Asistencia al cocinado disponibles:

Procesos de cocción	Niveles de temperatura	Recipiente	Disponibilidad	Activación
Sensor de fritura para sartenes				
Freír con poco aceite	1, 2, 3, 4, 5		Todas las zonas	
Sensor de Cocción				
Mantener caliente, calentar	70 °C		Todas las zonas	
Cocer a fuego lento con leche	85 °C		Todas las zonas	
Cocer a fuego lento con agua	90 °C		Todas las zonas	
Hervir	100 °C		Todas las zonas	
Cocinar con olla exprés	115 °C		Todas las zonas	
Freír por inmersión a temperatura suave*	160 °C		Todas las zonas	
Freír por inmersión a temperatura media*	170 °C		Todas las zonas	
Freír por inmersión a temperatura alta*	180 °C		Todas las zonas	

*Precalentar con tapa y freír sin tapa.

Si su placa no dispone de Sensor de cocción inalámbrico, puede adquirirse en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial.

Recipientes apropiados

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

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

Existen sartenes y accesorios optimizados para el Sensor de fritura. Estas sartenes se pueden adquirir en una tienda especializada, a través de nuestro Servicio de Atención al Cliente o desde nuestra página web oficial. Indicar siempre la referencia correspondiente:

- **GP900001** recipiente de 15 cm de diámetro.
- **GP900002** recipiente de 19 cm de diámetro.
- **GP900003** recipiente de 21 cm de diámetro.
- **GP900004** recipiente de 28 cm de diámetro. Solo recomendado para la zona FlexPlus.
- **CA051300** recipiente Teppan Yaki. Solo recomendado para la zona Flex.
- **CA052300** recipiente Grill. Solo recomendado para la zona Flex.

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

Notas

- El Sensor de fritura para sartenes ha sido especialmente ajustado para este tipo y tamaño de sartenes y para utilizar los accesorios Teppan Yaki y Grill en la zona Flex.
- Es posible que el Sensor de fritura no se active en la zona Flex si las sartenes son de otro tamaño o si están mal posicionadas. Ver capítulo → "*Función Flex*".
- Otro tipo de sartenes pueden sobrecalentarse y la temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Probar primero con el nivel de temperatura más bajo y modificar según sea necesario.

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

En la tabla de los tipos de Asistencia al cocinado, se indica el recipiente adecuado a cada función.

Sensores y accesorios especiales

Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia con alta precisión para mantener la temperatura adecuada, obteniendo perfectos resultados de cocinado.

Su placa dispone de dos sistemas diferentes de medida de temperatura para garantizar los mejores resultados:

- Sensores térmicos, colocados dentro de la placa de cocción, que controlan la temperatura del fondo del recipiente. Indicados para el Sensor de fritura para sartenes.
- Sensor de cocción inalámbrico, envía información de la temperatura del recipiente al panel de mando. Indicado para las funciones del Sensor de cocción.

El Sensor de cocción inalámbrico es necesario para la utilización de las funciones del Sensor de Cocción.

Si su placa no dispone de Sensor de cocción inalámbrico, puede adquirirse como accesorio en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial, indicando la referencia **CA060300**.

Encontrará información relativa al Sensor de cocción inalámbrico en el apartado → "*Sensor de cocción inalámbrico*".

Funciones y niveles

Sensor de fritura para sartenes

Esta función permite freír manteniendo una temperatura adecuada en la sartén.

El Sensor de fritura para sartenes está disponible en todas las zonas de cocción.

Ventajas al freír

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura. De este modo se ahorra energía y el aceite o la grasa no se sobrecalientan.
- El Sensor de fritura avisa cuando la sartén vacía alcanza la temperatura óptima para añadir el aceite y a continuación los alimentos.

Notas

- No cubrir la sartén con tapa. De lo contrario, la función no se activará correctamente. Se puede utilizar un tamiz protector para evitar salpicaduras.
- Utilizar un aceite o grasa apto para fritura. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva virgen extra o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura 1 ó 2.
- No calentar nunca la sartén sin vigilancia.

- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, el sensor de cocción inalámbrico no se activará correctamente.
- Para freír con gran cantidad de aceite, utilizar siempre la función del Sensor de cocción, Freír en olla con gran cantidad de aceite, ajustar la temperatura a 160 - 180 °C.

Los niveles de temperatura

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

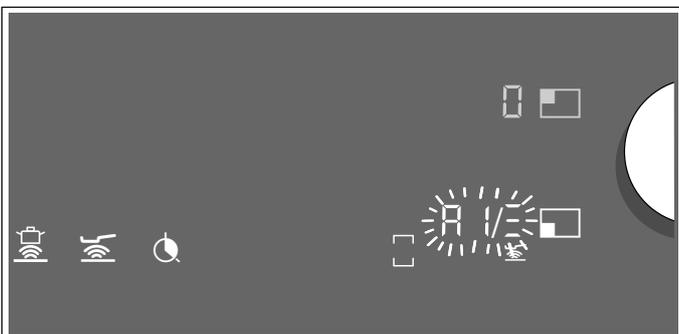
Así se programa

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

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



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



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

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

Apagar el Sensor de fritura para sartenes

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

Sensor de cocción

Estas funciones permiten calentar alimentos, cocer a fuego lento, hervir, cocer con olla exprés o freír con abundante aceite en olla, con temperatura controlada.

Estas funciones están disponibles en todas las zonas de cocción.

Ventajas

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura. De este modo se ahorra energía y el aceite no se sobrecalienta.
- 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.
- Las funciones del Sensor de Cocción avisan 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 inalámbrico.
- Para freír con poca cantidad de aceite utilizar siempre el Sensor de fritura para sartenes.
- Colocar el recipiente de manera que el Sensor de cocción inalámbrico esté orientado hacia el lateral exterior de la placa de cocción.

- El Sensor de cocción inalámbrico no debe retirarse del recipiente hasta que se termine el proceso de cocción.
- Retirar el Sensor de cocción inalámbrico del recipiente tras el proceso de cocinado. Precaución, el Sensor de cocción inalámbrico puede estar muy caliente.

Rangos y niveles de temperatura

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

Consejos para cocinar con el Sensor de Cocción

- Calentar / Mantener caliente: 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 a 70 °C. Remover de vez en cuando.
- Cocer a fuego lento: Esta función es adecuada para cocinar alimentos a temperaturas bajas y para espesar salsas o guisos. Seleccionar la temperatura a 90 °C.
- Hervir: Esta función 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 a 100 °C.
- Cocer con olla exprés: Seguir las recomendaciones del fabricante. Después de la señal, mantener la cocción el tiempo recomendado. Seleccionar la temperatura a 115 °C.
- Freír en olla con gran cantidad de aceite: Se recomienda calentar el aceite con tapa. Tras la señal acústica, retirar la tapa y añadir el alimento (salvo excepciones indicadas en la tabla Platos Recomendados). Seleccionar la temperatura a 170 °C.

Notas

- Cocinar siempre con tapa, excepto para Freír en olla con gran cantidad de aceite, 170 °C.
- Si no suena la señal acústica, asegurarse de que se ha cubierto el recipiente con una tapa. Se recomienda utilizar siempre tapa para un funcionamiento óptimo del Sensor de cocción (excepto para Freír en olla con gran cantidad de aceite).
- 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 la altura con respecto al nivel del mar. Si el agua hierve en exceso o demasiado suave, se puede ajustar el punto de ebullición. Para ello:

- Seleccionar el ajuste básico **5** ver capítulo → "Ajustes básicos"
- Por defecto, el valor del ajuste básico es 3. Si se encuentra a una altura entre 200 y 400 metros sobre el nivel del mar, no es necesario modificar el punto de ebullición; si no es el caso, seleccionar el valor adecuado para cada altitud según la siguiente tabla:

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

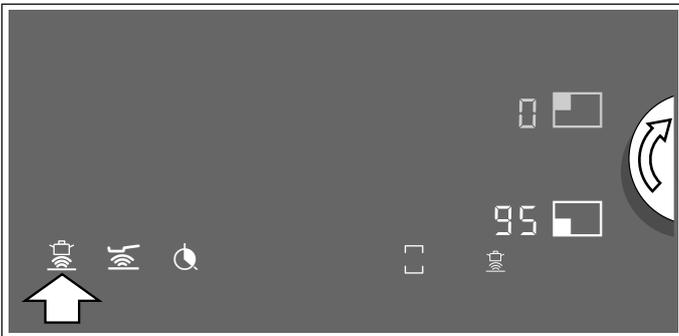
* Ajuste básico

Nota: El nivel de temperatura de 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.

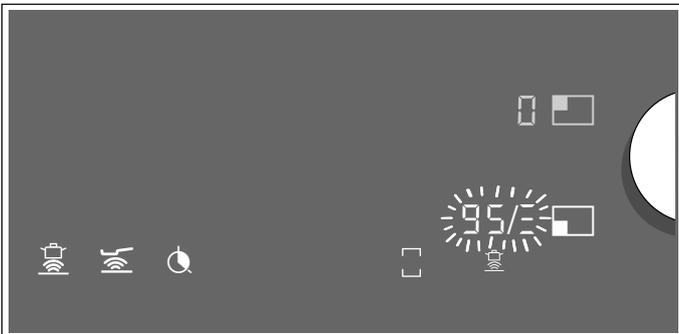
Programación

La placa de cocción debe estar encendida.

- 1 Colocar el Sensor de cocción en el recipiente, ver apartado → "Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico"
- 2 Situar un recipiente con la suficiente cantidad de líquido en la zona de cocción deseada y cubrirlo siempre con una tapa.
- 3 Seleccionar la zona de cocción deseada con el mando Twist. En el indicador del nivel de potencia se muestra .
- 4 En el panel de mando, pulsar el símbolo . Suena una señal. En el indicador de la zona de cocción se ilumina el símbolo .
- 5 Presionar el símbolo  en el sensor de cocción inalámbrico. Tan pronto se ha detectado el sensor de cocción inalámbrico, se ilumina la temperatura propuesta de 95 °C en el indicador del nivel de potencia.



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



- 8 Tras la señal, retirar la tapa y añadir el alimento. Mantener la cocción con tapa.
Nota: Si se utiliza la Función Freír en olla con gran cantidad de aceite, mantener la fritura sin tapa.

Se pueden activar las funciones del Sensor de cocción mediante el sensor de cocción inalámbrico. Para ello:

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

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

Desconectar la función de sensor de cocción

Existen varias posibilidades para desactivar la función:

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

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

Tabla

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

Asistencia al cocinado:

	Sensor de fritura para sartenes
	Sensor de cocción

Carne	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Escalope natural ¹		4	6 - 10
Escalope empanado ¹		4	6 - 10
Solomillo ²		4	6 - 10
Chuletas ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Filete vienés ¹		4	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor) ²		5	6 - 8
Bistec al punto (3 cm de grosor) ²		5	8 - 12
Bistec muy hecho (3 cm de grosor) ¹		4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor) ¹		3	10 - 20
Carne cortada a tiras ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Bacon ¹		2	5 - 8
Carne picada ³		4	6 - 10
Hamburguesas (1,5 cm de grosor) ¹		3	6 - 15
Albóndigas (2 cm de grosor) ¹		3	10 - 20
Albóndigas rellenas ¹		3	10 - 20
Salchichas cocidas ¹		3	8 - 20
Salchichas frescas ¹		3	8 - 20
Cocer a fuego lento			
Salchichas ⁴		90 °C	10 - 20
Hervir			
Albóndigas ⁴		100 °C	20 - 30
Pollo hervido ⁴		100 °C	60 - 90
Ternera hervida ⁴		100 °C	60 - 90
Cocinar con olla exprés			
Pollo ⁵		115 °C	15 - 25
Ternera ⁵		115 °C	15 - 25

¹ Dar la vuelta con frecuencia.

² Añadir el aceite y el alimento tras la señal acústica.

³ Remover con frecuencia.

⁴ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

⁵ Introducir el alimento desde el inicio.

⁶ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Carne	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión porciones de pollo ⁶		170 °C	10 - 15
Freír por inmersión albóndigas ⁶		170 °C	10 - 15
¹ Dar la vuelta con frecuencia.			
² Añadir el aceite y el alimento tras la señal acústica.			
³ Remover con frecuencia.			
⁴ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.			
⁵ Introducir el alimento desde el inicio.			
⁶ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.			
Pescado	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Filete de pescado natural ¹		4	10 - 20
Filete de pescado empanado ¹		3	10 - 20
Gambas ¹		4	4 - 8
Camarones ¹		4	4 - 8
Pescado frito entero ¹		3	10 - 20
Cocer a fuego lento			
Pescado rehogado ²		90 °C	15 - 20
Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión pescado rebozado ³		170 °C	10 - 15
Freír por inmersión pescado empanado ³		170 °C	10 - 15
¹ Dar la vuelta con frecuencia.			
² Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.			
³ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.			
Platos elaborados con huevo	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Huevos a la plancha con mantequilla ¹		2	2 - 6
Huevos fritos ²		4	2 - 6
Huevos revueltos ³		2	4 - 9
Tortilla francesa ⁴		2	3 - 6
Crepes ⁴		5	1,5 - 2,5
Tostadas francesas ⁴		3	4 - 8
Crepes dulces con pasas ⁴		3	10 - 15
Hervir			
Huevos cocidos ⁵		100 °C	5 - 10
¹ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica.			
² Añadir aceite y alimentos a la sartén tras la señal acústica.			
³ Remover con frecuencia.			
⁴ Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.			
⁵ Introducir el alimento desde el inicio.			

Verduras y legumbres	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Ajo ¹		2	2 - 10
Cebolla rehogada ¹		2	2 - 10
Aros de cebolla ¹		3	5 - 10
Calabacín ²		3	4 - 12
Berenjena ²		3	4 - 12
Pimiento ¹		3	4 - 15
Espárragos trigueros ²		3	4 - 15
Setas ¹		4	10 - 15
Verduras rehogadas con aceite ¹		1	10 - 20
Verduras glaseadas ¹		3	6 - 10
Hervir			
Brócoli ³		100 °C	10 - 20
Coliflor ³		100 °C	10 - 20
Coles de bruselas ³		100 °C	30 - 40
Judías verdes ³		100 °C	15 - 30
Garbanzos ⁴		100 °C	60 - 90
Guisantes ³		100 °C	15 - 20
Lentejas ⁴		100 °C	45 - 60
Cocinar con olla exprés			
Verduras en olla exprés ⁴		115 °C	3 - 6
Garbanzos en olla exprés ⁴		115 °C	25 - 35
Alubias en olla exprés ⁴		115 °C	25 - 35
Lentejas en olla exprés ⁴		115 °C	10 - 20
Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión verduras empanadas ⁵		170 °C	4 - 8
Freír por inmersión verduras rebozadas ⁵		170 °C	4 - 8
Freír por inmersión setas empanadas ⁵		170 °C	4 - 8
Freír por inmersión setas rebozadas ⁵		170 °C	4 - 8

¹ Remover con frecuencia.

² Dar la vuelta con frecuencia.

³ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Introducir el alimento tras la señal acústica.

⁴ Introducir el alimento desde el inicio.

⁵ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Patatas	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Saltear patatas hervidas sin pelar ¹		5	6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas) ¹		4	15 - 25
Crepes de patata ²		5	2,5 - 3,5
Rösti suizo ³		2	50 - 55
Patatas glaseadas ¹		3	10 - 15
Cocer a fuego lento			
Cocer albóndigas de patata ⁴		85 °C	30 - 40
Hervir			
Hervir patatas ⁵		100 °C	30 - 45
Cocinar con olla exprés			
Patatas en olla exprés ⁵		115 °C	10 - 20

¹ Remover con frecuencia.

² Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

³ Añadir mantequilla y alimentos en la sartén tras la señal acústica.

⁴ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

⁵ Introducir el alimento desde el inicio.

Pastas y cereales	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min)
Cocer a fuego lento			
Arroz ¹		90 °C	25 - 35
Polenta ²		85 °C	3 - 8
Puré de sémola ²		85 °C	5 - 10
Hervir			
Pasta ²		100 °C	7 - 10
Pasta rellena ²		100 °C	6 - 15
Cocinar con olla exprés			
Arroz en olla exprés ³		115 °C	5 - 8

¹ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

² Remover con frecuencia.

³ Introducir el alimento desde el inicio.

Sopas	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min)
Cocer a fuego lento			
Cremas instantáneas ¹		90 °C	10 - 15
Hervir			
Caldos caseros ²		100 °C	60 - 90
Sopas instantáneas ¹		100 °C	5 - 10
Cocinar con olla exprés			
Caldo casero en olla exprés ²		115 °C	20 - 30

¹ Remover con frecuencia.

² Introducir el alimento desde el inicio.

Salsas	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min)
Freír con poco aceite			
Salsa de tomate con verduras ¹		1	25 - 35
Salsa Béchamel ¹		1	10 - 20
Salsa de queso ¹		1	10 - 20
Reducir salsas ¹		1	25 - 35
Salsas dulces ¹		1	15 - 25

¹ Remover con frecuencia.

Postres	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Cocer a fuego lento			
Arroz con leche ¹		85 °C	40 - 50
Gachas de avena ¹		85 °C	10 - 15
Pudin de chocolate ¹		85 °C	3 - 5
Hervir			
Compota ²		100 °C	15 - 25
Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión Berlinas ³		160 °C	5 - 10
Freír por inmersión Donuts ³		160 °C	5 - 10
Freír por inmersión Buñuelos ³		160 °C	5 - 10

¹ Remover con frecuencia.

² Introducir el alimento desde el inicio.

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

Productos congelados	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Escalope ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Pechuga ¹		4	10 - 30
Nuggets de pollo ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Filete de pescado natural ¹		3	10 - 20
Filete de pescado empanado ¹		3	10 - 20
Varitas de pescado ¹		4	8 - 12
Patatas fritas en sartén ²		5	4 - 6
Salteados ²		3	6 - 10
Rollitos de primavera ¹		4	10 - 30
Queso camembert ¹		3	10 - 15

¹ Dar la vuelta varias veces.

² Remover con frecuencia.

³ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

⁴ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Productos congelados	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Mantener caliente, calentar			
Verduras con salsa de nata ²		70 °C	15 - 20
Hervir			
Judías verdes congeladas ³		100 °C	15 - 30
Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión patatas fritas ⁴		180 °C	4 - 8

¹ Dar la vuelta varias veces.

² Remover con frecuencia.

³ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

⁴ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Otros	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Camembert ¹		3	7 - 10
Picatostes ²		3	6 - 10
Platos precocinados deshidratados ³		1	5 - 10
Tostar almendras ⁴		4	3 - 15
Tostar nueces ⁴		4	3 - 15
Tostar piñones ⁴		4	3 - 15
Mantener caliente, calentar			
Calentar sopa de gulasch ⁵		70 °C	10 - 20
Calentar vino especiado ⁵		70 °C	5 - 15
Cocer a fuego lento			
Calentar leche ⁵		85 °C	3 - 10

¹ Dar la vuelta varias veces.

² Remover con frecuencia.

³ Añadir el agua tras la señal acústica. Añadir el alimento cuando el agua hierva.

⁴ Añadir el alimento tras la señal acústica.

⁵ Introducir el alimento desde el inicio.

Recipientes Teppan Yaki y Grill para la zona Flex

Los accesorios Teppan Yaki y Grill son ideales para la zona Flex y son recipientes óptimos para el Sensor de fritura.

Grill

El Grill se ajusta a la zona Flex. Permite cocinar de forma saludable y sencilla grandes y pequeñas cantidades de carnes, pescados, verduras frescas y pan con la mínima cantidad de aceite, su forma de ranuras ayuda a que los platos absorban menos cantidad de grasa. Su facilidad de uso hace posible cocinar alimentos consiguiendo un sabor y apariencia similar al que se obtiene con la parrilla tradicional. Con el fin de facilitar la transmisión de calor, se recomienda añadir un poco de aceite en el grill o en la superficie del alimento.

Teppan Yaki

El Teppan Yaki permite cocinar de forma fácil y saludable carnes, pescados, marisco, verduras, platos dulces y pan con la mínima cantidad de aceite. El Teppan Yaki se ajusta perfectamente a la zona Flex, el contacto directo con la plancha y su homogeneidad transmitiendo calor, hace posible saltear y dorar los alimentos manteniendo su consistencia, color y jugosidad

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.

Nota: Para la correcta activación de la función, ajustar la zona Flex como una única zona de cocción.

	Recipiente	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Carne			
Escalope natural ¹	 / 	4	6 - 10
Solomillo ¹	 / 	4	6 - 10
Chuletas ¹	 / 	3	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor) ¹	 / 	5	6 - 8
Bistec al punto (3 cm de grosor) ¹	 / 	5	8 - 12
Bistec muy hecho (3 cm de grosor) ¹	 / 	4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor) ¹	 / 	3	10 - 20
Bacon ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburguesas ¹	 / 	3	6 - 15
Salchichas cocidas ¹	 / 	4	8 - 20
Salchichas frescas ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Carne picada ²		4	6 - 10
Pescado y Marisco			
Filete de pescado, natural ¹	 / 	4	10 - 20
Gambas ¹	 / 	4	4 - 8
Camarones ¹	 / 	4	4 - 8
Pescado frito entero ¹	 / 	3	15 - 30

¹ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

² Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Remover con frecuencia.

³ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario

⁴ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Tiempo para cada porción. Freír una tras otra

⁵ Añadir el aceite (untar en la superficie del alimento) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

⁶ Añadir el alimento tras la señal acústica.

	Recipiente	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Verduras			
Calabacín ¹	 / 	3	4 - 12
Berenjena ¹		3	4 - 12
Pimiento ¹		3	4 - 15
Espárragos trigueros ¹		3	4 - 15
Setas ²		4	10 - 15
Ajo ²		2	2 - 10
Cebolla rehogada ²		2	2 - 10
Verduras glaseadas ²		3	6 - 10
Patatas			
Saltear patatas hervidas sin pelar ²		5	6 - 12
Crepes de patata ⁴		5	2,5 - 3,5
Patatas glaseadas ²		3	10 - 15
Platos elaborados con huevo			
Huevos a la plancha con mantequilla ³		2	2 - 6
Huevos fritos ¹		4	2 - 6
Huevos revueltos ²		2	4 - 9
Tortilla francesa ⁴		2	3 - 6
Crepes ⁴		5	1,5 - 2,5
Tostadas francesas ⁴		3	4 - 8
Crepes dulces con pasas ⁴		3	10 - 15
Otros			
Tostar pan ⁵	 / 	4	4 - 6
Picatostes ²		3	6 - 10
Tostar almendras ⁶		4	3 - 15
Tostar nueces ⁶		4	3 - 15
Tostar piñones ⁶		4	3 - 15

¹ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

² Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Remover con frecuencia.

³ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario

⁴ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Tiempo para cada porción. Freír una tras otra

⁵ Añadir el aceite (untar en la superficie del alimento) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

⁶ Añadir el alimento tras la señal acústica.

Sensor de cocción inalámbrico

Antes de utilizar las funciones del Sensor de Cocción por primera vez, debe establecerse la conexión entre el Sensor de cocción 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 cocción 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

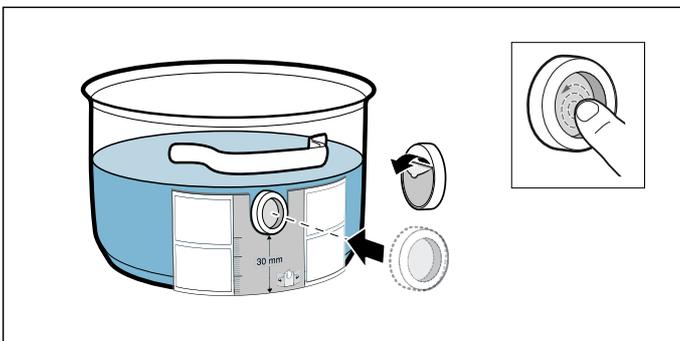
CA060300 Sensor de cocción y set de 5 bases de silicona

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 las funciones del 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.

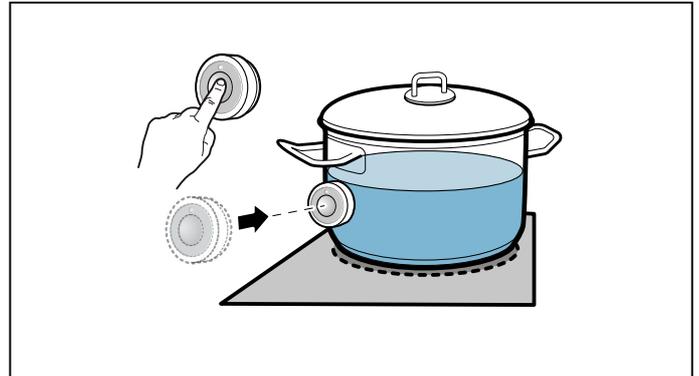
El pegamento necesita 1 hora para su fijación correcta. Mientras tanto, no utilizar el recipiente y no lavarlo.

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 despegó, 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.
- Colocar el recipiente de manera que el Sensor de cocción esté orientado hacia el lateral exterior de la placa de cocción.
- El sensor de cocción no se debe colocar en frente 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 Seleccionar el ajuste básico **5**, ver el capítulo → "Ajustes básicos". El símbolo  se ilumina en blanco.
- 2 Pulsar el símbolo . Suena una señal y el símbolo  se ilumina en color naranja. Los indicadores de las zonas de cocción se iluminan en blanco y los indicadores del sensor de cocción en las zonas de cocción parpadean. En los siguientes 30 segundos, pulsar brevemente el símbolo  del sensor de cocción inalámbrico.

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

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

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

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

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

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

Reiniciar el Sensor de cocción inalámbrico

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

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

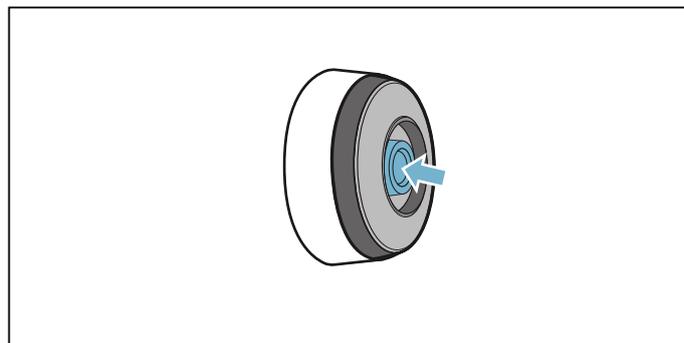
Limpiar y secar antes de colocar el Sensor de cocción. Puede lavarse en el lavavajillas.

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

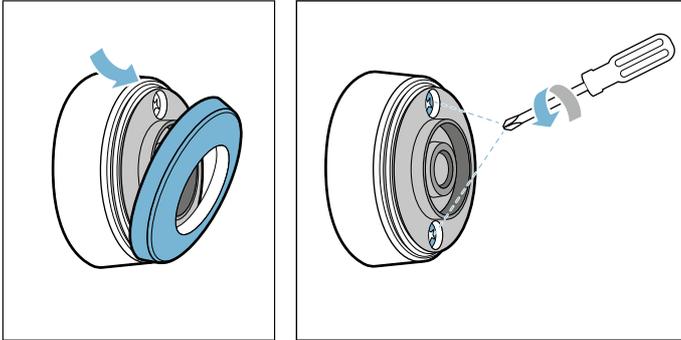
- No utilizar objetos duros y rugosos, como cepillos de cerdas o estropajos, ni agentes abrasivos como productos para la limpieza de placas.
- Evitar tocar la ventana del Sensor de cocción inalámbrico con los dedos para no ensuciarla ni rayarla.

Cambiar la batería

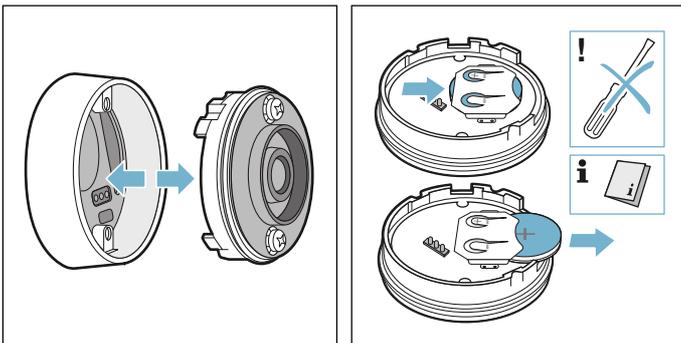
Si el Sensor de cocción no se ilumina cuando se presiona el botón, la batería se ha descargado.

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.

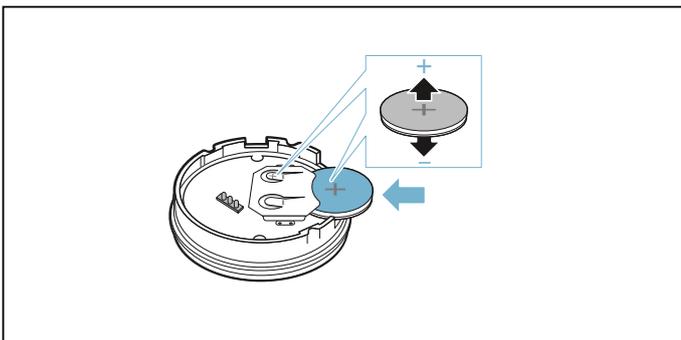


- 2 Abrir la tapa del Sensor de cocción. Retirar la batería del interior de la base y colocar la nueva batería (seguir las instrucciones de polaridad de la batería).

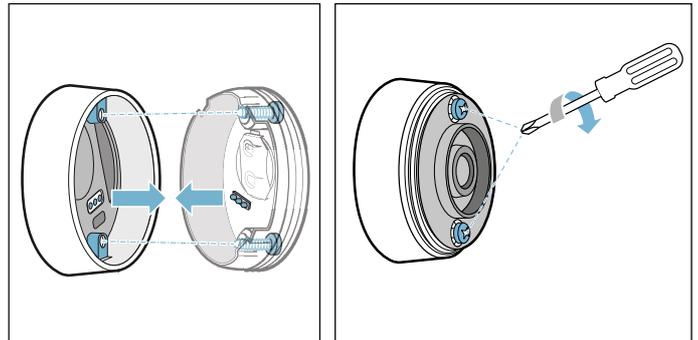


¡Atención!

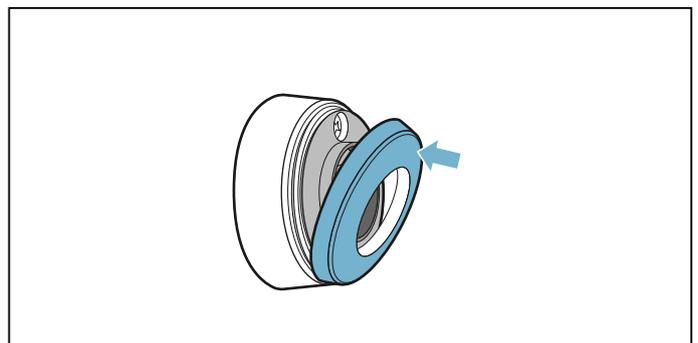
No usar objetos metálicos para quitar la batería. No tocar la zona de bornes de contacto de la batería.



- 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.

Seguro para niños

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

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

Desactivar: colocar el mando sobre el Twist-Pad.

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

Protección para limpieza de pantalla

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

Activar: Retirar el mando giratorio.

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

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

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

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

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

Desconexión automática de seguridad

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

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

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

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

Ajustes básicos

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

Indicador	Función
	Señales acústicas
<i>c 1</i>	<p>00 Todas las señales están activadas.*</p> <p>0FF La mayoría de señales están desactivadas.</p>
	Tiempo de selección de la zona de cocción
<i>c 2</i>	<p>5 La zona de cocción permanecerá seleccionada durante 5 segundos.</p> <p>10 La zona de cocción permanecerá seleccionada durante 10 segundos.*</p> <p>15 La zona de cocción permanecerá seleccionada durante 15 segundos.</p> <p>0FF Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.</p>
	Función Power-Management. Limitar la potencia total de la placa de cocción
<i>c 3</i>	<p>0 Desactivada. Potencia máxima de la placa.***</p> <p>1 1000 W. Potencia mínima.</p> <p>1.5 1500 W.</p> <p>...</p> <p>3 3000 W. Recomendada para 13 Amperios.</p> <p>3.5 3500 W. Recomendada para 16 Amperios.</p> <p>4 4000 W.</p> <p>4.5 4500 W. Recomendada para 20 Amperios.</p> <p>...</p> <p>9 ó 9.5 Potencia máxima de la placa.**</p>
	Volver a los ajustes de fábrica
<i>c 4</i>	<p>0FF Conservar los ajustes personales.*</p> <p>00 Volver a los ajustes de fábrica.</p>
	Sensor de cocción
<i>c 5</i>	<p>Conectar el sensor de cocción inalámbrico con la placa de cocción.</p> <p>Ajuste según la altura sobre el nivel del mar:</p> <p>1 - 2 Reducción</p> <p>3 Ajuste básico</p> <p>4 - 9 Ampliación</p>
	Función de cocción profesional.
<i>c 6</i>	<p>Seleccionar una zona de cocción para predefinir el nivel de potencia para la Función de cocción profesional.</p>
	Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción
<i>c 7</i>	<p>0 No apto</p> <p>1 No óptimo</p> <p>2 Adecuado</p>
	Home Connect
<i>c 9</i>	<p>→ "Ajustes de Home Connect" en la página 45</p>

*Ajuste de fábrica

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

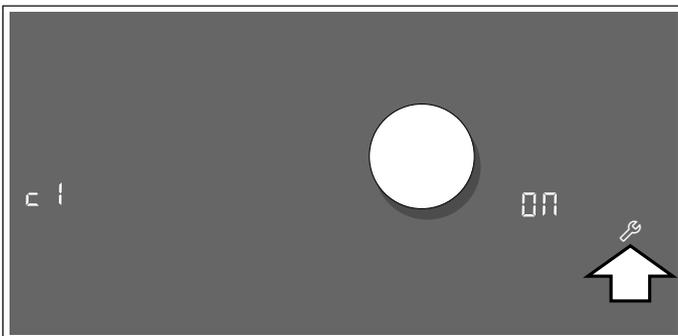
Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

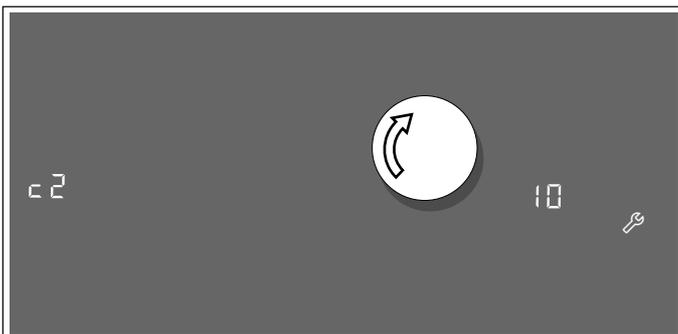
- 1 Encender la placa de cocción.
- 2 En los siguientes 10 s, pulsar el símbolo . Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Girar el mando Twist para ver cada uno de los indicadores.

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

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



- 4 Pulsar varias veces el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
- 5 A continuación seleccionar el ajuste deseado con el mando Twist.



- 6 Pulsar el símbolo  durante al menos 4 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir de los ajustes básicos

Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

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 6
- 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.

Configuración

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

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

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.

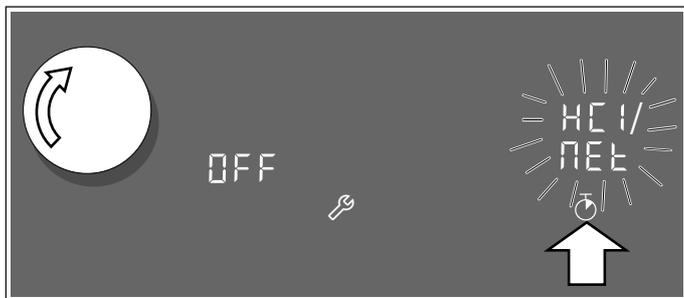
- 4 Iniciar la aplicación y crear el acceso a Home Connect. La aplicación le guiará durante el proceso de registro. Anotar su correo electrónico y contraseña.

Conexión automática a la red doméstica

Es necesario contar con un router con función WPS. Se puede encontrar más información en el manual del router. Se necesita acceso al router.

De lo contrario, seguir los pasos en «Conexión manual a la red doméstica».

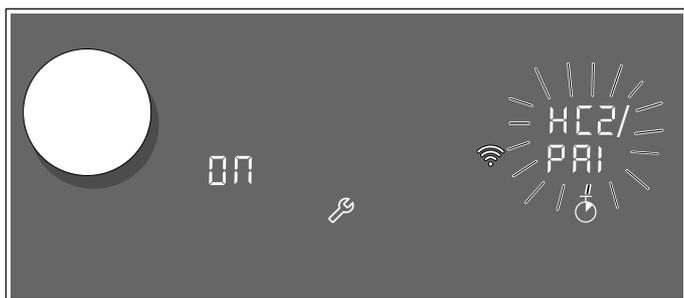
- 1 Abrir los ajustes básicos.
- 2 Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC1**.
- 3 Pulsar el símbolo  para abrir los ajustes de Home Connect. En la zona de programación parpadean de forma alterna **HC1** y **NET**. En el indicador luminoso de la zona de cocción se ilumina **OFF**.



- 4 Ajustar el valor **CO1** con el botón giratorio (Twist). **CO1** y el símbolo  parpadean en el indicador de la zona de cocción.

- 5 En el plazo de 2 minutos, pulsar la tecla WPS del router. La placa de cocción está conectada a la red cuando en el panel de mando ya no parpadea el símbolo , sino que se ilumina de forma permanente.

Nota: Si no se puede establecer ninguna conexión, se muestra el valor **CO2** «Conectar manualmente». Registrar el aparato de forma manual en la red doméstica o volver a iniciar la conexión automática.



El aparato intenta conectarse automáticamente con la aplicación. En la zona de programación parpadean de forma alterna **HC2** y **PA1**. En el indicador luminoso de la zona de cocción parpadea el valor **ON**.

- 6 Iniciar la aplicación en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión automáticamente en la red.

El proceso de registro finaliza cuando ya no parpadea el valor **ON** en el indicador de la zona de cocción y se vuelve a iluminar el valor **OFF**.

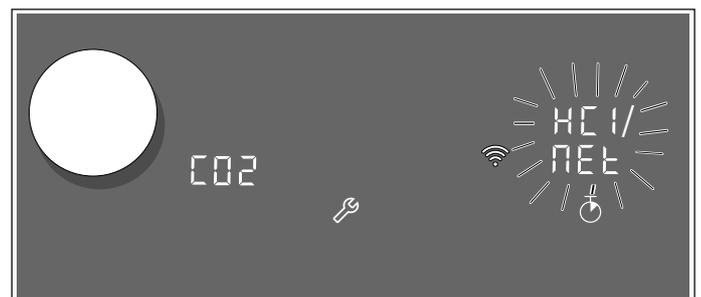
Conexión manual a la red doméstica

Nota: Para el registro manual en la red doméstica (WLAN), se necesita el nombre de la red (SSID) y la contraseña (key) de la red doméstica.

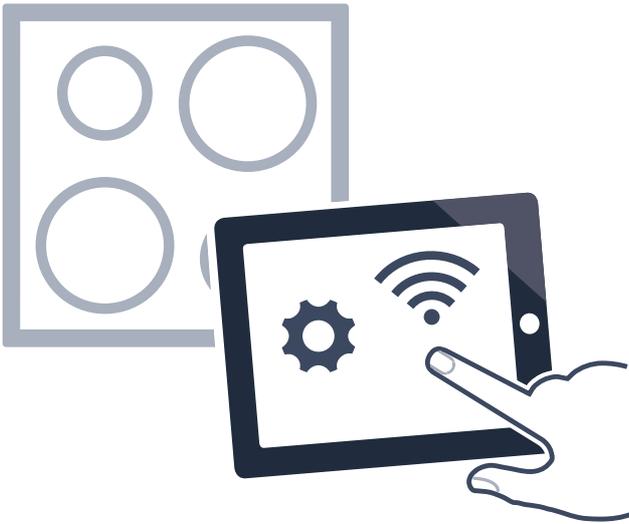
- 1 Abrir los ajustes básicos.
- 2 Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC1**.
- 3 Pulsar el símbolo  para abrir los ajustes de Home Connect. En la zona de programación parpadean de forma alterna **HC1** y **NET**. En el indicador luminoso de la zona de cocción se ilumina **OFF**.



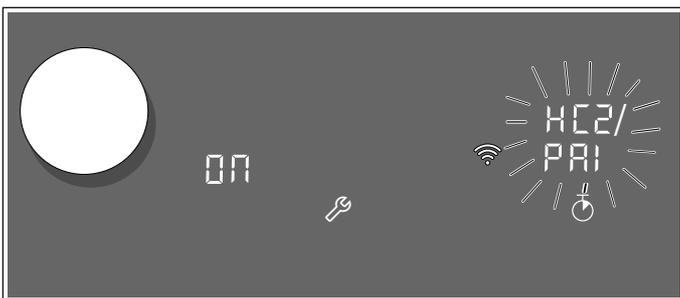
- 4 Ajustar el valor **CO2** con el botón giratorio (Twist). **CO2** y el símbolo  parpadean en el indicador luminoso de la zona de cocción.



- 5 Ir al menú de ajustes general del dispositivo móvil y acceder a los ajustes de WLAN.



- 6 Iniciar sesión desde el dispositivo móvil en la red de la placa de cocción con el SSID «HomeConnect» y la clave «HomeConnect». El establecimiento de la conexión puede durar hasta 60 segundos.
- 7 Una vez establecida la conexión, abrir la aplicación Home Connect. La aplicación busca la placa de cocción durante unos segundos. Una vez detectada la placa de cocción, si todavía no se ha hecho, introducir el nombre de la red (SSID) y la contraseña (key) de la red doméstica (WLAN) en los campos correspondientes.
- 8 Pulsar «Transmitir al electrodoméstico».
- 9 La placa de cocción está conectada a la red doméstica cuando en el panel de mando se ilumina el símbolo .



El aparato intenta conectarse automáticamente con la aplicación. En la zona de programación parpadean de forma alterna **HC2** y **PA1**. En el indicador luminoso de la zona de cocción parpadea el valor **00**.

El proceso de registro finaliza cuando ya no parpadea el valor **00** en el indicador de la zona de cocción y se vuelve a iluminar el valor **OFF**.

A continuación, puede volver a conectar su dispositivo móvil con la red doméstica.

Seguir las instrucciones de la aplicación.

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.

Display	Función
HC1/NET	Conexión a la red doméstica (WLAN)
OFF	No conectado/desconectar la conexión de red
CO1	Conectar automáticamente
CO2	Conectar manualmente
ON	Conectado
HC2/PA1	Conectar con la aplicación
OFF	Sin conexión/ Proceso de registro finalizado
ON	Establecer conexión
HC3/CON	Conectar a la red doméstica (WLAN)
OFF	Módulo de radio desconectado
ON	Módulo de radio conectado
HC4/FES	Ajustes a través de la aplicación
OFF	Desactivada
ON	Activada*
HC5/UPd	Actualización de software
DEF	Actualización disponible y lista para instalar
INS	Iniciar la instalación
HC6/Fed	Acceso remoto a través del Servicio de Atención al Cliente
OFF	No permitido
ON	Permitido
HC7/SEF	Intensidad de la señal WLAN
NA	No conectado a la red doméstica (WLAN)
1	Intensidad de señal 1 (débil)
2	Intensidad de señal 2 (media)
3	Intensidad de señal 3 (buena)
HC8/SEF	Conectar al servidor de Home Connect
NA	No conectado
ON	Conectado

* Ajuste básico

Notas

- Solo se muestra el ajuste **HC2** si el aparato está conectado a la red doméstica.
- Solo se muestra el ajuste **HC3** si el aparato ya estuvo conectado una vez a la red.
- Solo se muestra el ajuste **HC5** si hay una actualización disponible.
- Solo se muestra el ajuste **HC6** si el Servicio de Atención al Cliente intenta conectarse con el aparato. Después de conceder acceso, se puede finalizar en todo momento.
- Solo se muestran los ajustes **HC7** y **HC8** si hay una conexión WLAN.

Desactivar WLAN

Si la wifi 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.

- 1 Abrir el ajuste básico **c9**.
- 2 Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que el ajuste **HC3** y **CON** parpadeen de forma alterna. En el indicador luminoso de la zona de cocción se ilumina **ON**.



- 3 Ajustar el valor **OFF** con el botón giratorio (Twist).

La wifi está desactivada y el símbolo  desaparece del panel de mando.

Nota: Se han guardado los ajustes de red. Cuando se vuelve a activar la función WLAN, la placa de cocción intenta conectarse con la red guardada.

Desconectar de la red

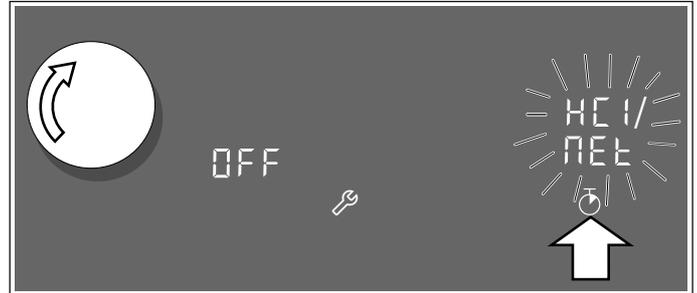
Es posible desconectar la placa de cocción de la red en cualquier momento.

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

- 1 Abrir el ajuste básico **c9**.
 - 2 Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que los ajustes **HC1** y **NET** parpadeen de forma alterna. En el indicador luminoso de la zona de cocción se ilumina **ON**.
 - 3 Ajustar el valor **OFF** con el botón giratorio (Twist).
- El aparato está desconectado de la red doméstica y el símbolo  desaparece del panel de mando.

Conectar a la red

- 1 Abrir el ajuste básico **c9**.
- 2 Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que los ajustes **HC1** y **NET** parpadeen de forma alterna. En el indicador luminoso de la zona de cocción se ilumina **OFF**.



- 3 Con el botón giratorio (Twist), ajustar el valor **CO1** «Conectar automáticamente» o **CO2** «Conectar manualmente».
- 4 Seguir las instrucciones del apartado «Conexión automática a la red doméstica» o «Conexión manual a la red doméstica».

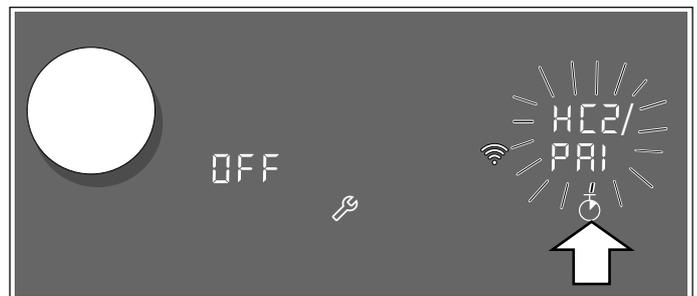
Conexión con la aplicación

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

Notas

- El aparato debe estar conectado a la red.
- Se debe abrir y configurar la aplicación.
- Si hay una conexión directa a una campana extractora, desconectar primero la placa de cocción de la red doméstica y reiniciar la conexión.
→ "Desconectar de la red" en la página 46,
→ "Conectar a la red" en la página 46

- 1 Abrir el ajuste básico **c9**.
- 2 Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que los ajustes **HC2** y **PA1** parpadeen de forma alterna. En el indicador luminoso de la zona de cocción se ilumina **OFF**.



- 3 Ajustar el valor **ON** con el botón giratorio (Twist).
- 4 Abrir la aplicación en el dispositivo móvil y seguir las instrucciones para finalizar el proceso de conexión.

El proceso de registro finaliza cuando ya no parpadea el valor **ON** en el indicador de la zona de cocción y se vuelve a iluminar el valor **OFF**.

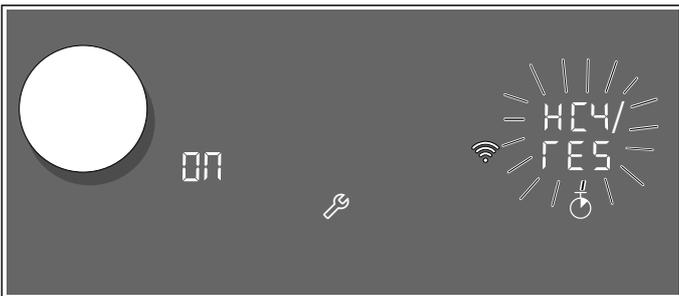
Ajustes a través de la aplicación

Se puede acceder fácilmente a los ajustes básicos con la aplicación Home Connect y enviar ajustes a la zona de cocción en la placa de cocción.

Notas

- La placa de cocción debe estar apagada para modificar los ajustes básicos.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejarlo desde la aplicación Home Connect.
- En el momento de la entrega, 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 el ajuste básico **C9**.
- 2 Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que los ajustes **HC4** y **RES** parpadeen de forma alterna.
- 3 Para activar la transferencia, seleccionar el valor **ON** con el botón giratorio (Twist); para desactivar la transferencia, seleccionar el valor **OFF**.



Confirmar los ajustes de cocción

En cuanto se transmiten los ajustes de cocción a una zona de cocción, comienza a parpadear el indicador de la zona de cocción. Para confirmar los ajustes, debe pulsarse el indicador  que parpadea. Para rechazar los ajustes, debe pulsarse cualquier otra tecla 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). Las condiciones previas necesarias son: 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 dónde se puede descargar la actualización.

Tras realizar la descarga correctamente, puede iniciar la instalación desde la placa de cocción (ajustes básicos, ajustes **C9**, ajuste **HC5/UPd**) o desde la aplicación Home Connect cuando se encuentre en su red local.

Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

Notas

- Durante la descarga se puede seguir utilizando la placa de cocción.
- En función de los ajustes personales en la aplicación, también se puede descargar automáticamente una actualización de software.
- 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.



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

Conectar 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

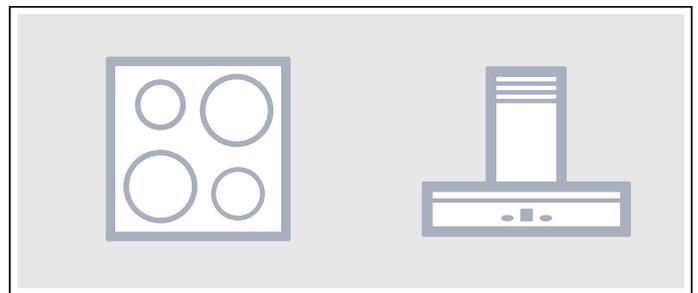
Si los dos aparatos son compatibles con Home Connect, se puede realizar una conexión mediante la aplicación Home Connect.

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



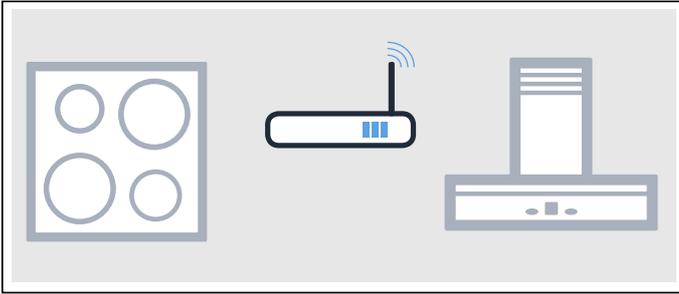
Conectar los aparatos directamente

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 6
- 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.

Para ello, 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, ya no se puede realizar la conexión con la red doméstica y ya no se puede utilizar Home Connect.

- 1 Abrir los ajustes básicos.
- 2 Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste \mathcal{E} .
En el indicador luminoso de la zona de cocción se ilumina OFF .

- 3 Ajustar el valor i con el botón giratorio (Twist).
En el indicador luminoso de la zona de cocción parpadea i .
- 4 Iniciar la conexión en la campana extractora en un plazo de 2 minutos.

La placa de cocción está conectada con la campana extractora si en el indicador luminoso de la zona de cocción aparece el valor ON . En el panel de control de la placa de cocción se muestran los símbolos para el control de la campana desde la placa de cocción.

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 red doméstica.

- 1 Abrir los ajustes básicos.
- 2 Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste \mathcal{E} .
En el indicador luminoso de la zona de cocción se ilumina OFF .
- 3 Ajustar el valor i con el botón giratorio (Twist).
En el indicador luminoso de la zona de cocción parpadea i .
- 4 En el plazo de 2 minutos, pulsar la tecla WPS en el router.
La placa de cocción se conecta con la red doméstica, en el indicador de la zona de cocción aparece el valor \mathcal{E} .
- 5 Iniciar la conexión en la campana extractora.

La placa de cocción está conectada con la campana extractora si en el indicador de la zona de cocción aparece el valor ON . En el panel de control de la placa de cocción se muestran los símbolos para el control de la campana desde la placa de cocción.

Nota: La conexión solo puede establecerse si 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 aparatos, debe iniciarse de nuevo la conexión (ajustes básicos, ajuste \mathcal{E}).

Restablecer la conexión

Las conexiones con la red doméstica y la campana extractora que se hayan guardado se pueden restablecer en cualquier momento.

- 1 Abrir los ajustes básicos.
- 2 Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste .
- 3 Ajustar el valor  con el botón giratorio.

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 conectan o desconectan la placa de cocción o las diferentes zonas de cocción. → "Ajustes del control de la campana" en la página 50

Se pueden efectuar más ajustes mediante el panel de control.

Ajustar el ventilador

Conexión

Pulsar el símbolo .

Ajustar el nivel de ventilador

Girar el botón a la izquierda o a la derecha para ajustar el nivel del ventilador.

Se pueden realizar los siguientes ajustes:

Indicadores	Función
	Ventilador apagado
	Funcionamiento automático Al aparecer humo, el ventilador se pone en marcha automáticamente
	Niveles del ventilador Intensidad: baja, media, alta
	Función PowerBoost
	Ventilación en intervalos
	Marcha en inercia

Desconexión

Desactivar y continuar cocinando:

- 1 Pulsar el símbolo .
- 2 Seleccionar el nivel del ventilador con el botón giratorio .

Apagar la placa de cocción:

El funcionamiento del ventilador tras desconectar la placa de cocción depende del ajuste básico seleccionado.

El ventilador está en modo de marcha en inercia cuando se muestra el indicador .

Nota: Es posible que el símbolo  sea ligeramente visible también después de desconectar la placa de cocción y el 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.

Pulsar el símbolo .

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"

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.

Modificación de los ajustes básicos → "Ajustes básicos"

Indicadores	Función
cE	Conexión de la placa de cocción con la campana
	OFF No conectado*/desconectar la conexión.
	1 Establecer conexión.
	2 Conectado con la red doméstica.
ON Conectado con la campana extractora.	
cA	Arranque automático del ventilador
	OFF Desactivado. En caso necesario, la campana debe encenderse manualmente.
	A Activado con funcionamiento automático.* La campana se enciende al encender una placa independiente en funcionamiento automático.
	1 Activado con funcionamiento manual. La campana se conecta al poner la placa independiente en el nivel más bajo.
	2 Activado con funcionamiento manual. La campana se conecta al poner la placa independiente en el nivel medio.
	3 Activado con funcionamiento manual. La campana se conecta al poner la placa independiente en el nivel más alto.
cb	Marcha en inercia
	OFF El ventilador se apaga junto con la placa de cocción.
	A Activada con funcionamiento automático.*
	ON Encendida con marcha en inercia estándar.
NO Ninguna modificación de los ajustes.	
cc	Activación automática de la iluminación
	OFF Desactivada.* ON Activada. La iluminación se activa al encenderse la placa de cocción.
cd	Desactivación automática de la iluminación
	OFF Desactivada.* ON Activada. La iluminación se desactiva al apagarse la placa de cocción.

* Ajuste básico

Nota: Los ajustes **cA**, **cb**, **cc** y **cd** solo se muestran si el aparato está conectado con una campana extractora.

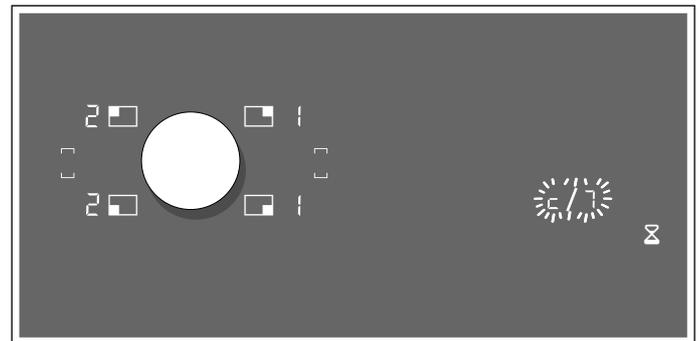
Comprobar el recipiente

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

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

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

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



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

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

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

Para volver a activar la función girar el mando Twist.

Notas

- La Zona Flex estará ajustada como una única zona de cocción, comprobar un único recipiente.
- Si la zona de cocción que utiliza es mucho menor que el diámetro del recipiente puede que únicamente se caliente la zona central del mismo y los resultados de cocción pueden no ser óptimos o adecuados.
- Encontrará información relativa a esta función en el capítulo → *"Ajustes básicos"*.
- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en los capítulos → *"La cocción por inducción"* y → *"Función Flex"*.

PowerManager

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

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

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

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

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

Limpieza

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.

Mando Twist

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

Preguntas frecuentes

Uso

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

El seguro para niños está activado. Colocar el mando Twist en el Twistpad.

Encontrará información referente a esta función en el capítulo → *"Seguro para niños"*

¿Por qué 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 consulte el capítulo → *"Ajustes básicos"*

¿Por qué no puedo activar las Funciones de asistencia al cocinado?

Se ha alcanzado el consumo de potencia máxima de su aparato o está activada la función PowerManager. Apague o disminuya el nivel de potencia de las zonas de cocción activas.

Encontrará más información referente a esta función en el capítulo → *"PowerManager"*

Ruidos

¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

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

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

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

Un silbido bajo:

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

Crepitar:

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

Unos silbidos elevados:

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

Ruido del ventilador:

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

Recipiente

¿Qué recipiente es adecuado para la placa de inducción?

Se puede encontrar información sobre los tipos de recipientes aptos para inducción en el capítulo → *"La cocción por inducción"*.

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

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

Asegurarse de que la zona de cocción donde se ha colocado el recipiente esté encendida.

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

Asegurarse de que el recipiente sea apto para inducción y de que esté posicionado en la zona que mejor se ajusta a su tamaño. En los capítulos → *"La cocción por inducción"*, → *"Función Flex"* y → *"Función de transferencia"* hay información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente.

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

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

Asegurarse de que el recipiente sea apto para inducción y de que esté posicionado en la zona que mejor se ajusta a su tamaño. En los capítulos → *"La cocción por inducción"*, → *"Función Flex"* y → *"Función de transferencia"* hay información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente.

Limpiar

¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?

Para un resultado óptimo, utilizar detergentes especialmente recomendados para vitrocerámicas. Se recomienda evitar detergentes en polvo, 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"*

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Indicador	Posible causa	Solución
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos 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.
Los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
<i>F2 / E8207</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.
<i>F4 / E8208</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zonas de cocción.	
<i>F5</i> + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.
<i>F5</i> y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
<i>F1 / F6</i>	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger la encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encender la zona de cocción.
<i>F0</i>	La función Transferencia de ajustes no se activa	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.
<i>F8</i>	La zona 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 → " <i>Desconexión automática de seguridad</i> "
<i>F9</i>	La Zona FlexPlus no se activa.	Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad con el resto de las zonas de cocción. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
<i>E8202</i>	El sensor de temperatura se ha sobrecalentado y se ha apagado la zona de cocción.	Esperar a que el sensor de temperatura se haya enfriado lo suficiente y volver a activar la función.
<i>E8203</i>	El sensor de temperatura se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zonas de cocción.	Cuando no se utilice el sensor de temperatura, retirarlo del recipiente y mantenerlo alejado de otras zonas de cocción o fuentes de calor. Volver a encender las zonas de cocción.
<i>E8204</i>	Se ha agotado la batería del sensor de temperatura.	Cambiar la batería 3V CR2032. Consultar la sección «Cambiar la batería».
<i>E8205</i>	El sensor de temperatura ha perdido la conexión.	Apagar la función y volver a activarla.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Indicador	Posible causa	Solución
E8206	El sensor de temperatura está roto/deteriorado.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El display del sensor de temperatura no se ilumina.	El sensor de temperatura no reacciona, el display no se ilumina.	Cambiar la batería 3V CR2032. Consultar la sección «Cambiar la batería». Si sigue sin reaccionar, presionar el botón del sensor de temperatura durante 8 segundos y conectar de nuevo el sensor de temperatura con la zona de cocción. Si todavía no reacciona, avisar al Servicio de Atención al Cliente.
El display del sensor de temperatura parpadea dos veces.	El sensor de temperatura se está quedando sin batería. El siguiente proceso de cocción puede interrumpirse debido a que la batería se está agotando.	Cambiar la batería 3V CR2032. Consultar la sección «Cambiar la batería».
El display del sensor de temperatura parpadea tres veces.	El sensor de temperatura ha perdido la conexión.	Presionar el botón del sensor de temperatura durante 8 segundos y conectar de nuevo el sensor de temperatura con la zona de cocción.
E9000 E90 10	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con la compañía eléctrica.
U400	La placa de cocción no está bien conectada	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se haya conectado conforme al esquema de conexiones.
DE	El modo Demo está activado	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 s y volver a conectarla. En los siguientes 3 min, pulsar cualquier sensor táctil. El modo Demo está desactivado.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Notas

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

9001436715 (981025)
es

GAGGENAU

