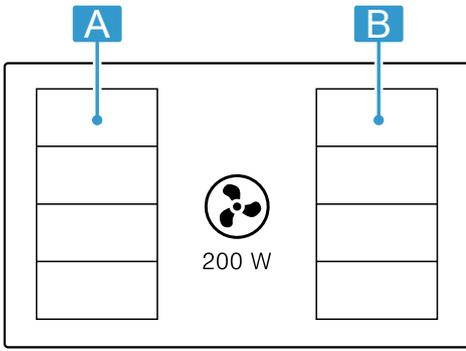


PLACA FLEXINDUCTION CON SISTEMA DE VENTI- LACIÓN INTEGRADO

CV282101 CV282101M CV282111

GAGGENAU





A/ B	g ¹	b ¹
☐☐☐☐	2200 W	3700 W
☐	3300 W	3700 W

¹ IEC 60335-2-6

Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.



Índice

1	Seguridad	3	17	Función de cocción profesional	21
2	Evitar daños materiales	6	18	Función de control de temperatura del aceite	22
3	Protección del medio ambiente y ahorro	7	19	Función de control de cocción	25
4	Eliminación	7	20	Seguro para niños	30
5	Modos de funcionamiento	8	21	Bloqueo del control para limpieza	30
6	La cocción por inducción	8	22	Desconexión automática	31
7	Familiarizándose con el aparato	9	23	Sensor de cocción inalámbrico	31
8	Antes de usar el aparato por primera vez	11	24	Ajustes básicos	33
9	Manejo básico	12	25	Límite de potencia	35
10	Mando Twist-Pad con botón giratorio	16	26	Prueba de recipientes	35
11	Flex Zone	17	27	Home Connect	36
12	Transferencia de ajustes	18	28	Cuidados y limpieza	38
13	Funciones del reloj temporizador	18	29	Preguntas frecuentes	42
14	Función booster para ollas	20	30	Solucionar pequeñas averías	44
15	Función booster para sartenes	20	31	Servicio de Asistencia Técnica	46
16	Función Mantener caliente	21	32	Declaración de conformidad	47

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones, el certificado de dispositivo y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es

responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- en embarcaciones o vehículos.
- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente. Esto no se aplica en el caso de que se desactive el funcionamiento con los aparatos regulados por la norma EN 50615.
- para aspirar productos y vapores explosivos o peligrosos.
- para aspirar piezas pequeñas o líquidos.

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

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 EN 45502-2-1 y la 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.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

1.4 Uso seguro

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!**

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

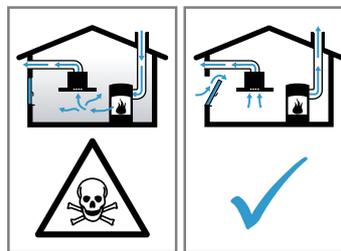
- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de envenenamiento!**

Los gases de combustión que se vuelven a aspirar pueden ocasionar intoxicaciones. Los equipos calefactores que dependen del aire del recinto de instalación (p. ej., calefactores de gas, aceite, madera o carbón, calentadores de salida libre, calentadores de agua) adquieren aire de combustión del recinto de instalación y evacuan los gases de escape al exterior a través de un sistema extractor (p. ej., una chimenea). En combinación con una campana extractora encendida se extrae aire de la cocina y de las habitaciones próximas. Sin una entrada de aire suficiente se genera una depresión. Los gases tóxicos procedentes de la chimenea o del hueco de ventilación se vuelven a aspirar en las habitaciones.



- ▶ Garantizar una entrada de aire suficiente si el aparato se emplea en el modo de evacuación del aire al exterior junto con un equipo calefactor dependiente del aire del recinto de instalación.
- ▶ Con el fin de garantizar un funcionamiento seguro, la depresión en el recinto de instalación de los equipos calefactores no debe superar los 4 Pa (0,04 mbar). Esto se consigue si, mediante aberturas que no se pueden cerrar, p. ej., en puertas, ventanas, en combinación con un pasamuros de entrada/salida de aire o mediante otras medidas técnicas, se puede hacer recircular el aire necesario para la combustión. Un pasamuros de entrada/salida de aire no es garantía por sí solo del cumplimiento del valor límite.
- ▶ Pedir siempre asesoramiento al técnico competente de su región, que estará en condiciones de evaluar todo el sistema de ventilación de su hogar y recomendarle las medidas adecuadas en materia de ventilación.
- ▶ No hay limitaciones para el funcionamiento si el aparato se utiliza exclusivamente en el modo con recirculación de aire.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- ▶ No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- ▶ No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

La superficie de cocción se calienta mucho.

- ▶ No colocar nunca objetos inflamables sobre la superficie de cocción o cerca de ella.
- ▶ No almacenar nunca objetos sobre la superficie de cocción.

El aparato se calienta.

- ▶ No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- ▶ No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

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.

Los depósitos de grasa en los filtros antigrasa pueden prenderse.

- ▶ No usar nunca el aparato sin filtro antigrasa.
- ▶ Limpiar regularmente los filtros antigrasa.
- ▶ No trabajar nunca con una llama abierta cerca del aparato (p. ej., flambeado).
- ▶ Instalar el aparato cerca de un equipo calefactor para combustibles sólidos (p. ej., madera o carbón) solo si los equipos calefactores disponen de una cubierta cerrada no desmontable. No deben saltar chispas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Las barreras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- ▶ No utilizar nunca barreras para placas de cocción.

Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción.

- ▶ No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.

La rejilla de ventilación en la placa de cocción se calienta muy rápido.

- ▶ No colocar nunca la rejilla de ventilación sobre la placa de cocción.
- ▶ No colocar ollas sobre la rejilla de ventilación.
- ▶ No colocar objetos calientes sobre la rejilla de ventilación.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.
- ▶ En caso de que se derramen líquidos calientes en el aparato, retirar la ventilación, el filtro de grasa antigrasa o el recipiente de desbordamientos únicamente después de que el aparato se haya enfriado.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ Llamar al servicio de atención al cliente.

→ *Página 46*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.

- ▶ No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

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.
- ▶ No colocar nunca recipientes congelados sobre la zona de cocción.

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.

Un aparato con una superficie rota o rasgada puede causar lesiones y cortes.

- ▶ No utilizar el aparato si presenta una superficie rota o rasgada.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!

El elemento de mando extraíble es magnético y puede repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, p. ej., marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al elemento de mando magnético. No llevar nunca el elemento de mando en los bolsillos.

El Sensor de cocción inalámbrico es magnético y puede afectar en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, p. ej., marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al elemento de mando magnético.

- ▶ No llevar nunca el elemento de mando en los bolsillos.

2 Evitar daños materiales

ATENCIÓN

Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.

- ▶ Comprobar los recipientes.

La cocción en vacío puede dañar los recipientes de cocina o el aparato.

- ▶ No poner nunca ollas sin contenido ni dejar que se calienten vacías sobre una zona de cocción caliente. Un recipiente de cocina mal situado puede ocasionar el sobrecalentamiento del sistema electrónico.

- ▶ No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre los elementos de mando, los indicadores, el marco de la placa de cocción ni la rejilla de ventilación.

La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.

- ▶ No dejar que caigan sobre la placa de cocción objetos duros o puntiagudos.

Los materiales no resistentes al calor se funden si se colocan sobre la zona de cocción caliente.

- ▶ No utilizar papel para horno.
- ▶ No utilizar papel de aluminio ni recipientes de plástico.

2.1 Vista general de los daños más frecuentes

Aquí encontrará los daños más frecuentes, así como consejos sobre cómo pueden evitarse.

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.
Manchas	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Rayaduras	Sal, azúcar o arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
Rayaduras	Bases rugosas de recipientes	Comprobar los recipientes.
Decoloración	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.

Daños	Causa	Medida
Decoloración	Desgaste por roce, p. ej., aluminio	Desplazar los recipientes levantándolos sin arrastrarlos.

Daños	Causa	Medida
Desconchaduras	Azúcar o sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos energía.

Seleccionar la zona de cocción adecuada para el tamaño de la olla. Colocar el recipiente de cocina centrado.

Utilizar recipientes cuyo diámetro de base coincida con el diámetro de la zona de cocción.

Consejo: Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Muchas veces, este es superior al diámetro de la base.

- ✓ Los recipientes de cocina que no coinciden o las placas de cocción que no están completamente cubiertas consumen mucha energía.

Tapar las ollas con la tapa adecuada.

- ✓ Cuando se cocina sin tapa, el aparato necesita bastante más energía.

Levantar la tapa lo menos posible.

- ✓ Cuando se levanta la tapa, se pierde mucha energía.

Utilizar una tapa de vidrio

- ✓ A través de la tapa de vidrio puede verse el interior de la olla sin tener que levantar la tapa.

Utilizar recipientes con bases planas.

- ✓ Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.

- ✓ Un recipiente de cocina grande con poco contenido requiere más energía para calentarse.

Al cocer, utilizar poca agua.

- ✓ Cuanta más agua haya en el recipiente de cocina, más energía se necesita para calentarlo.

Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo. Utilizar un nivel de cocción lenta adecuado.

- ✓ Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

Se debe adaptar el nivel del ventilador a la intensidad de los vapores de cocción.

- ✓ Cuanto menor sea el nivel del ventilador, menor será el consumo de energía.
- ✓ El nivel intensivo solo debe utilizarse en caso necesario.

En el caso de vapores de cocción intensos, seleccionar desde el principio un nivel de ventilador elevado.

- ✓ Los olores se dispersan menos por la estancia.

Desconectar el aparato cuando ya no se requiera su uso.

✓

Ventilar suficientemente al cocinar.

- ✓ El aparato funciona de forma más eficiente y emite menos ruidos.

Limpiar o cambiar los filtros en los intervalos indicados.

- ✓ El rendimiento del filtro se mantiene.

4 Eliminación

4.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

- ▶ Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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.

4.2 Desechar las pilas y baterías

Las pilas y baterías deben desecharse en un punto de reciclaje adecuado. No tirar las baterías junto con los residuos domésticos.

- Desechar las pilas y baterías de forma respetuosa con el medioambiente.

5 Modos de funcionamiento

El aparato puede utilizarse en funcionamiento con salida de aire al exterior o en funcionamiento con recirculación de aire.

5.1 Funcionamiento con salida de aire al exterior

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



El aire no se puede desviar a una chimenea que se use para los gases residuales del aparato que quemen gas u otros combustibles (esto no se aplica a los aparatos de recirculación de aire).

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

5.2 Funcionamiento con recirculación de aire

El aire aspirado se depura a través de los filtros antigrasa y de un filtro antiolores y se vuelve a expulsar a la estancia.



Para neutralizar los olores durante el funcionamiento con recirculación de aire, debe montarse un filtro antiolores. Para conocer todas las posibilidades que ofrece el funcionamiento con recirculación de aire del aparato, remitirse al catálogo o consultar en un comercio especializado. Los accesorios necesarios pueden adquirirse en distribuidores especializados, en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

Nota: Si se cocina de forma intensiva y prolongada, se transfiere humedad al aire ambiente. Si se utiliza el aparato en funcionamiento con recirculación de aire, se recomienda ventilar adecuadamente la cocina, por ejemplo, abriendo brevemente una ventana para eliminar el exceso de humedad.

6 La cocción por inducción

6.1 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.

6.2 Recipientes para cocinar

Los recipientes para cocinar ferromagnéticos son los únicos recipientes adecuados para la cocción por inducción.

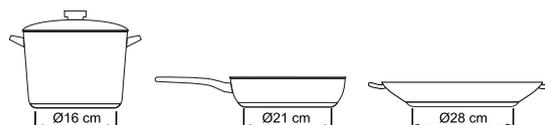
Por ejemplo:

- Recipientes para cocinar de acero esmaltado
- Recipientes para cocinar de hierro fundido

- Recipientes para cocinar especiales de acero inoxidable aptos inducción

Puede comprobar si sus recipientes son adecuados con la función Prueba de recipientes.

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 para cocinar no es detectado en una zona de cocción, probarlo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

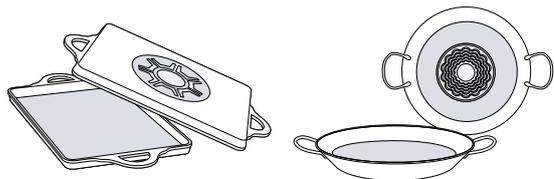


Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción, se pueden utilizar recipientes para cocinar de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Se puede encontrar más información sobre el posicionamiento de los recipientes para cocinar en .

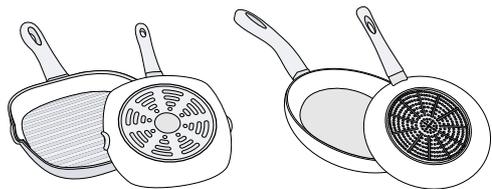
→ "Flex Zone", Página 17



En algunos recipientes de inducción, el fondo no es completamente ferromagnético: en los recipientes grandes con un fondo ferromagnético más pequeño, solo se calienta la superficie ferromagnética. De esta manera, el calor no se distribuye de forma homogénea. Por lo tanto, la zona no ferromagnética puede quedar sin temperatura suficiente para cocinar.



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



Recipientes para cocinar inadecuados

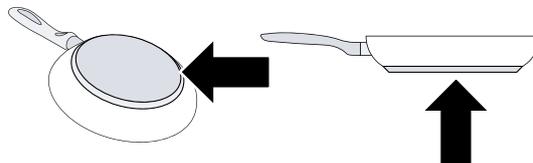
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes para cocinar de:

- Acero fino normal
- Cristal
- Barro
- Cobre
- Aluminio

Características de la base del recipiente para cocinar

Las características de la base de los recipientes para cocinar pueden influir en la homogeneidad del resulta-

do de la cocción. Los recipientes para cocinar 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 para cocinar con bases totalmente planas, evitando relieves que impliquen un menor suministro de potencia.



Ausencia de recipiente o tamaño inadecuado

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

Recipientes vacíos o recipientes con bases finas

No calentar recipientes para cocinar vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está equipada con un sistema de seguridad interno. Los recipientes para cocinar vacíos pueden calentarse tan rápidamente que la función «Desactivación automática» no tenga tiempo de reaccionar. Esto crea una temperatura demasiado alta, que funde la base de los recipientes para cocinar y daña la placa de cristal. 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 Atención al Cliente.

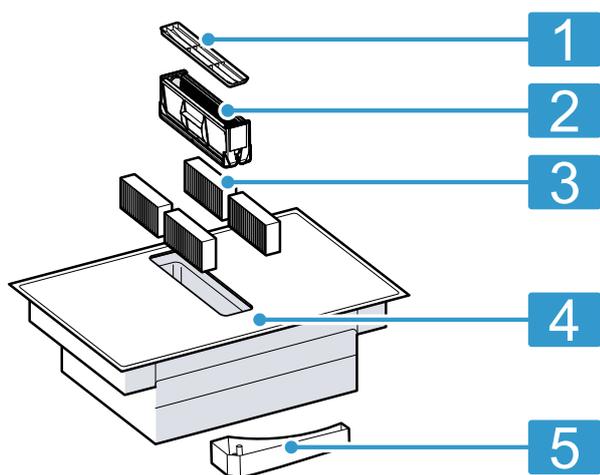
Detección del recipiente para cocinar

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente para cocinar 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.

7 Familiarizándose con el aparato

7.1 Su nuevo aparato

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.



5 Recipiente de desbordamiento

7.2 Accesorios especiales

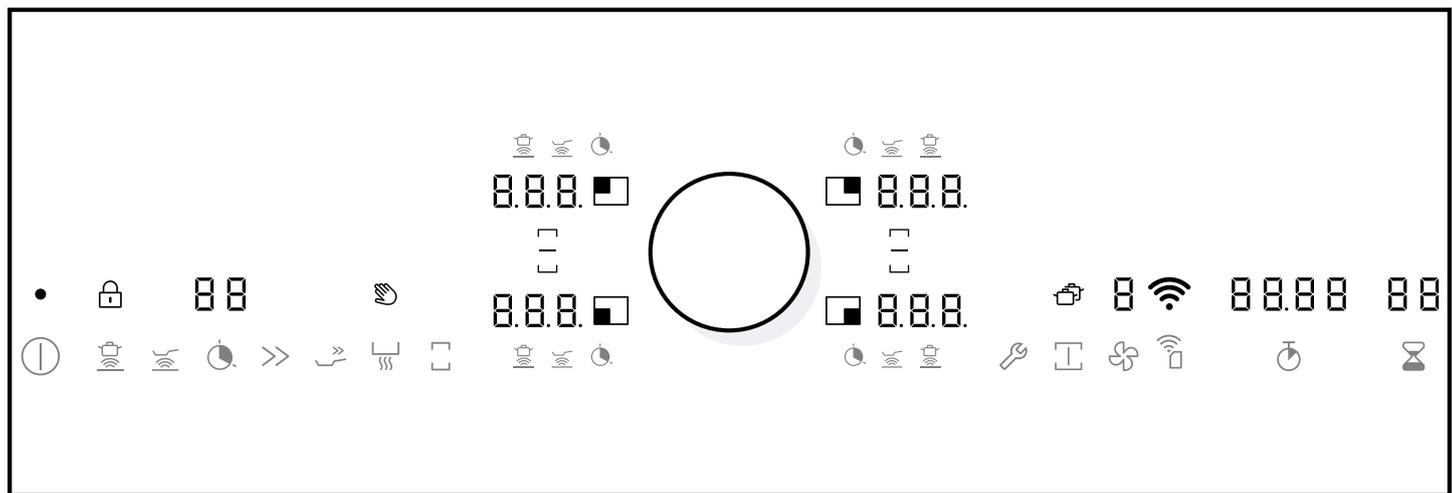
Dependiendo del tipo de instalación del aparato, existen diferentes accesorios que se pueden adquirir en comercios especializados, en nuestro Servicio de Atención al Cliente o en nuestra página web oficial.

Sensor de cocción	CA060300
Filtros antiolores	CA282112
Filtros acústicos	CA084010
Juego de recirculación de aire sin guía	CA08201.
Juego de recirculación de aire guiado, encimera 60 cm	CA08206.
Juego de recirculación de aire guiado, encimera 70 cm	CA08207.
Teppan Yaki de material multicapa	CA051300
Plancha de aluminio fundido	CA052300

- 1** Rejilla de ventilación
- 2** Filtro antigrasa
- 3** Filtro antiolores para funcionamiento con recirculación de aire o filtro acústico en caso de evacuación exterior de aire
- 4** Panel de mando

7.3 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar algunas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.



Campos táctiles

Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

⏻	Conectar y desconectar el aparato
🔥	Conectar la función de control de cocción
🌡️	Activar la función de control de temperatura del aceite
🕒	Ajustar la programación del tiempo de cocción
⏩	Activar la función booster para ollas
👉	Activar la función booster para sartenes
🔥	Activar la función mantener caliente
☑️	Activar la función Flex

🔑	Abrir los ajustes básicos.
📏	Activar la función de cocción profesional
🌀	Cambiar entre la zona de ajustes de la placa de cocción y la ventilación / Ajustar la ventilación / Activar el nivel intensivo, el inicio automático y la función de intervalo para la ventilación
🕒	Encender el cronómetro
🕒	Ajustar el reloj avisador
📶	Home Connect: confirmar ajustes

Indicadores

Los indicadores señalan las funciones y los valores programados.

	Estado de funcionamiento
	Zona de cocción
	Niveles de cocción / niveles del ventilador
	Niveles de potencia intermedios
	Función de control de cocción
	Función de control de temperatura del aceite
	Programación del tiempo de cocción
	Función Booster para ollas / Nivel intensivo para ventilación
	Función booster para sartenes
	Función mantener caliente
	Calor residual
	Función del reloj temporizador
	Función de cronómetro
	Protección para limpieza del indicador
	Seguro para niños
	Función Flex activada

	Función Flex desactivada
	Función de transferencia
	La ventilación está activada
	Función de intervalos para la ventilación
	Funcionamiento automático para la ventilación
	Marcha en inercia
	Indicador de saturación de los filtros desodorizantes
	Red doméstica

Campos táctiles e indicadores

Al encender la placa de cocción, se iluminan en blanco los símbolos de los campos táctiles disponibles en cada momento. Los indicadores de las funciones seleccionadas se encienden en color naranja.

Al pulsar un símbolo, se activa la función correspondiente. Se escucha una señal de confirmación.

- Mantener el panel de mando limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y campos táctiles. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Zonas de cocción

Aquí se incluye una vista general de las diferentes conexiones de las zonas de cocción.

La sección relativa a la cocción con inducción incluye más información sobre los tipos de recipientes para cocinar aptos para inducción.

→ "La cocción por inducción", *Página 8*

Símbolo	Tipo de zona	Activar
	Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente de tamaño adecuado.
	Zona Flex	Consultar la sección relativa a la zona Flex para más información. → <i>Página 17</i>

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual de dos niveles en cada zona de cocción. Indica que la zona aún está caliente. No tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual esté iluminado.

En función de la intensidad del calor residual, en los indicadores de la zona de cocción se mostrará:

- Indicador *h*: temperatura alta

- Indicador *h*: temperatura baja

Al retirar el recipiente para cocinar 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.

8 Antes de usar el aparato por primera vez

Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha. Limpiar el aparato y los accesorios.

8.1 Ajustar el modo de funcionamiento

Requisito: En el momento de la entrega, el aparato está configurado con funcionamiento con recirculación de aire.

- ▶ Para cambiar el modo de funcionamiento del aparato al funcionamiento de salida de aire, consultar los ajustes básicos → *Página 33*.

8.2 Ajustes de Home Connect

1. 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 con intensidad leve. Pulsar para iniciar el ajuste de conexión.
2. Configurar Home Connect.
→ "*Home Connect*", *Página 36*
Para salir del ajuste inicial, pulsar cualquier símbolo.

9 Manejo básico

9.1 Placa de cocción

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.
- Al colocar un recipiente para cocinar sobre una Zona Flex, la placa detecta el recipiente y la zona de cocción se selecciona automáticamente. Más información en → "Flex Zone", Página 17

Encender la placa de cocción

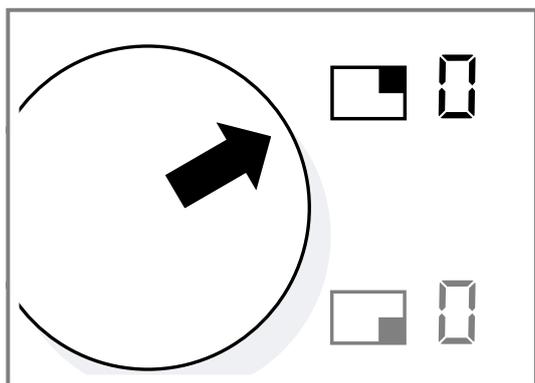
1. Situar el botón giratorio en la zona de programación.
 2. Pulsar .
- ✓ Se iluminan los símbolos correspondientes a las zonas de cocción y a las funciones que están disponibles en ese momento.
 - ✓ Junto a las zonas de cocción se ilumina .
 - ✓ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

Nota: Si antes de encender el aparato hay un recipiente para cocinar en la zona de cocción, el aparato lo reconoce al cabo de 20 segundos como máximo tras pulsar el interruptor principal, y la zona de cocción se selecciona automáticamente. Ajustar el nivel de potencia en los siguientes 10 segundos. De lo contrario, el aparato desconecta la zona de cocción tras 20 segundos. El aparato solo reconoce un recipiente para cocinar cuando hay varias ollas o sartenes sobre la placa de cocción al encenderla.

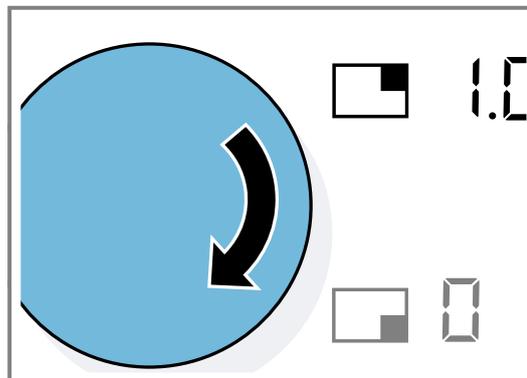
Requisito: La placa de cocción está encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción.



Para ello tocar el botón giratorio a la altura de la zona de cocción deseada.

2. En los siguientes 10 segundos girar el botón giratorio hasta que en el indicador se ilumine el nivel de potencia deseado.



Si no se ha colocado un recipiente para cocinar en la zona de cocción, el indicador del nivel de potencia parpadea. Tras un tiempo, la zona de cocción se apaga.

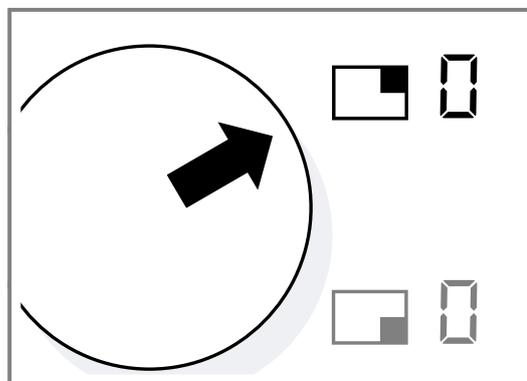
3. Al colocar el recipiente sobre la zona de cocción flexible, asegurarse de que el recipiente para cocinar esté correctamente posicionado según su tamaño. → "Flex Zone", Página 17
- ✓ El recipiente para cocinar es detectado y el aparato selecciona automáticamente la zona de cocción.
4. Si, después de realizar los ajustes, los indicadores continúan parpadeando, comprobar si el recipiente es apto para la cocción con inducción. → "Prueba de recipientes", Página 35

Notas

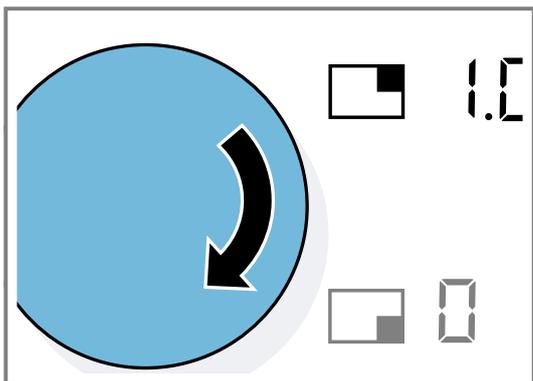
- Para proteger las partes sensibles del aparato del sobrecalentamiento o de la sobrecarga eléctrica, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.
- Para evitar que el aparato genere ruido acústico, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.

Modificar el nivel de potencia

1. Seleccionar la zona de cocción.



2. Girar el botón giratorio hasta que en el indicador se ilumine el nivel de potencia deseado.



Apagar la zona de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
 2. Girar el botón giratorio hasta que se ilumine el nivel de potencia 2 en el indicador.
 - ▶ Desconectar la ventilación por separado. → "Desactivar la ventilación", Página 13
- ✓ El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Apagar la placa de cocción

- ▶ Pulsar ① hasta que se apague el indicador.
- ✓ Todas las zonas de cocción están apagadas.
- ✓ El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

- Los ajustes seleccionados permanecen guardados durante 5 segundos después de que se apague la zona de cocción. Si en este intervalo de tiempo se vuelve a encender la placa de cocción, los niveles de potencia ajustados previamente parpadean. Tocar el botón giratorio durante los 5 segundos siguientes para aceptar los ajustes. Si no se pulsa el botón giratorio o se pulsa otro campo táctil, el aparato borra todos los ajustes anteriores.
- La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción y la ventilación han estado apagadas durante más de 20 segundos.

9.2 Ventilación

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

La rejilla de ventilación en la placa de cocción se calienta muy rápido.

- ▶ No colocar nunca la rejilla de ventilación sobre la placa de cocción.
- ▶ No colocar ollas sobre la rejilla de ventilación.
- ▶ No colocar objetos calientes sobre la rejilla de ventilación.

No utilizar nunca el aparato sin recipiente de desbordamiento, filtro antigrasa y rejilla de ventilación.

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

Ajustar siempre la potencia a la circunstancia actual. Seleccionar un nivel de potencia alto si se genera mucho vapor al cocinar.

No es posible garantizar una potencia de succión óptima al utilizar recipientes de cocina altos. La potencia de succión se mejora colocando la tapa de la olla en posición inclinada.

No bloquear los orificios de ventilación con objetos. No colocar objetos sobre la rejilla de ventilación. En caso contrario, se verá reducida la potencia de ventilación.

Activar la ventilación

1. Pulsar ④.
 - ✓ ④ se ilumina en color naranja.
 - ✓ La ventilación se activa en el nivel de potencia 2.
 - ✓ Se ilumina el nivel de potencia de la ventilación.
2. Durante un período de unos cuantos segundos, se puede seleccionar un nivel de potencia para la ventilación. Mientras ④ se ilumina en naranja, ajustar el nivel de potencia deseado con el botón giratorio.

Nota: Los niveles de potencia para las zonas de cocción no se puede modificar durante el ajuste de los niveles de potencia de la ventilación.

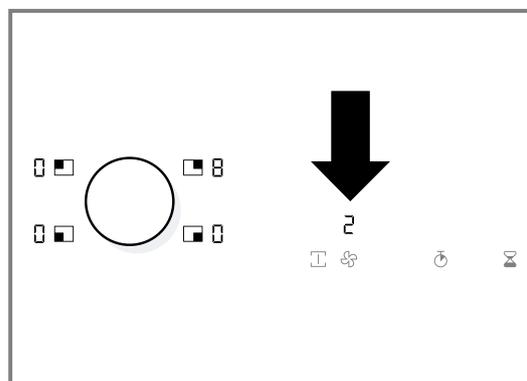
④ se ilumina en color blanco tan pronto como el botón giratorio vuelve a estar disponible para ajustar los niveles de potencia.

 - ✓ Se ilumina el nivel de potencia ajustado.

Modificar el nivel de potencia de ventilación

Requisito: La ventilación está activada.

1. Pulsar ④.
 2. Ajustar el nivel de potencia deseado con el botón giratorio.
- ✓ Se ilumina el nivel de potencia ajustado.



Desactivar la ventilación

1. Pulsar ④.
2. Ajustar el nivel de potencia 0 con el botón giratorio.
3. Para cambiar al área de ajustes de la placa de cocción, pulsar ④.

9.3 Nivel intensivo

Si se desarrolla un olor o un vapor especialmente fuerte, se puede usar el nivel intensivo. En el nivel intensivo, la ventilación funciona a la máxima potencia durante un breve periodo de tiempo. Al poco tiempo, se cambia automáticamente a un nivel bajo.

Activar el nivel intensivo

1. Pulsar ④.

2. Girar el botón giratorio hasta que aparezca P.
- ✓ El nivel está activado.
- ✓ Tras 6 minutos el aparato se vuelve a conectar por sí solo en el nivel de potencia 3.

Desactivar el nivel intensivo

1. Pulsar ⚙.
2. Girar el botón giratorio hasta que se muestre el nivel de potencia 7.
3. Para cambiar al área de ajustes de la placa de cocción, pulsar ⚙.

9.4 Inicio automático

Con el inicio automático, se establece en los ajustes básicos si el aparato enciende la ventilación en cuanto se selecciona un nivel de potencia de una zona de cocción y en qué nivel de potencia.

En los ajustes básicos → *Página 33* se puede ajustar las siguientes opciones en cuanto se selecciona un nivel de potencia de una zona de cocción:

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

También se puede ajustar la sensibilidad del sensor en los ajustes básicos.

9.5 Funcionamiento automático con control por sensor

Durante el funcionamiento automático, un sensor situado en el aparato detecta la intensidad de los olores de cocción y asado. La velocidad óptima del ventilador se ajusta automáticamente de forma continua según el ajuste de la sensibilidad del sensor. Si el control del sensor reacciona con demasiada suavidad o con demasiada fuerza, es posible modificar el ajuste de la sensibilidad del sensor.

Activar el funcionamiento automático con control por sensor

1. Pulsar ⚙.
- ✓ La ventilación se activa en el nivel de potencia 2.
2. Girar el botón giratorio hacia la derecha hasta que aparezca R.
3. Pulsar ⚙.
- ✓ El nivel de potencia óptimo de la ventilación se ajusta automáticamente mediante un sensor.

Desactivar el funcionamiento automático con control por sensor

1. Pulsar ⚙.
2. Ajustar con el botón giratorio otro nivel de potencia o girar el botón giratorio hasta que se muestre 7.
- ✓ El nivel de potencia ajustado se muestra en el panel indicador.
- ✓ El funcionamiento automático con control por sensor está desconectado.

9.6 Marcha en inercia

La marcha en inercia del ventilador solo se inicia cuando una zona de cocción ha estado activada por lo menos durante un minuto. Cuando se apaga la zona de cocción, el sistema de ventilación continúa funcionando durante unos minutos para eliminar los vapores del cocinado que aún permanecen. Después, el sistema de ventilación se desconecta de forma automática.

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

Si se apaga el aparato o todas las zonas de cocción, se encienden F y ⚙. La marcha en inercia del ventilador está activada.

El aparato desactiva la marcha en inercia cuando se vuelven a encender el aparato y una zona de cocción.

Desactivar la marcha en inercia

1. Pulsar ⚙.
- ✓ ⚙ se ilumina en color naranja.
2. Seleccionar el nivel de potencia 7 con el botón giratorio.
3. Pulsar ⚙.
- ✓ La marcha en inercia del ventilador está desactivada.

9.7 Funcionamiento a intervalos

Con la ventilación a intervalos, la ventilación se conecta automáticamente durante 6 minutos cada hora.

Conectar la ventilación a intervalos

1. Pulsar ⚙.
2. Girar el botón giratorio hasta que aparezca 3.
3. Pulsar ⚙.
- ✓ La función de intervalos está activada.

Nota: Tras desconectar el aparato, se iluminan en color blanco los símbolos 3 y ⚙.

Desconectar la ventilación a intervalos

1. Pulsar ⚙.
2. Girar el botón giratorio hasta que se ilumine 7.
3. Para cambiar al área de ajustes de la placa de cocción, pulsar ⚙.
- ✓ La ventilación a intervalos está desconectada.

9.8 Indicaciones para el cocinado

Aquí se incluye una síntesis de indicaciones prácticas para el cocinado de algunos platos, o sobre el uso de recipientes para cocinar.

- Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.
- Para precalentar, ajustar el nivel de potencia 8-9.
- 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.
- Se pueden encontrar más consejos para ahorrar energía durante el cocinado en .
→ "Ahorro de energía", Página 7

Ajustes de cocción recomendados

Aquí se incluye un cuadro de los niveles de potencia apropiados para ciertos tipos de alimentos. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

Método de cocción	Nivel de potencia	Tiempo de cocción en 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	1.5-2.5	-
Salchichas calentadas en agua ¹	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 ¹	4.5-5.5	20-30
Pescado* ¹	4-5	10-15
Salsas blancas, p. ej., 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	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* ¹	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 en olla exprés	4.5-5.5	-
Estofar		
Rollo de carne	4-5	50-65
Estofado	4-5	60-100
Gulasch ²	3-4	50-60
Estofar o freír con poco aceite¹		
Escalopes, al natural o empanados	6-7	6-10
Escalopes ultracongelados	6-7	6-12
Chuletas, al natural o empanadas ³	6-7	8-12
Bistec, 3 cm de grosor	7-8	8-12
Pechuga, 2 cm de grosor ³	5-6	10-20

¹ Sin tapa

² Pre calentamiento a nivel de potencia 8-8.5

³ Dar la vuelta con frecuencia.

Método de cocción	Nivel de potencia	Tiempo de cocción en min
Pechuga, congelada ¹	5-6	10-30
Albóndigas de carne, 3 cm de grosor ¹	4.5-5.5	20-30
Hamburguesa, 2 cm de grosor ¹	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 de sartén, congelados	6-7	6-10
Crepes (freír una tras otra)	6.5-7.5	-
Tortilla (freír una tras otra)	3.5-4.5	3-10
Huevo frito	5-6	3-6
Freír (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)²		
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 rebozado	6-7	-
Verduras, setas, empanadas o rebozadas o en tempura	6-7	-
Repostería, p. ej., buñuelos o fruta rebozada	4-5	-

10 Mando Twist-Pad con botón giratorio

El mando Twist-Pad es la zona de programación en la que se pueden seleccionar las zonas de cocción y los niveles de potencia con el botón giratorio. El botón giratorio es magnético.

10.1 Colocar el botón giratorio

- ▶ Colocar el botón giratorio en el centro de la zona marcada del mando Twist-Pad.
 - ▶ Asegurarse de que el botón giratorio se encuentre en el centro de los indicadores que delimitan la zona del mando Twist-Pad.

10.2 Activar la zona de cocción con el botón giratorio

Requisito: El botón giratorio es magnético y se coloca en el centro de la zona marcada del mando Twist-Pad.

- ▶ Para activar una zona de cocción, situar el botón giratorio a la altura de la zona de cocción deseada.

10.3 Ajustar el nivel de potencia con el botón giratorio

Requisito: El botón giratorio es magnético y se coloca en el centro de la zona marcada del mando Twist-Pad.

- ▶ Al girar el botón giratorio, se selecciona el nivel de potencia deseado.

10.4 Retirar el botón giratorio

El botón giratorio puede retirarse mientras se está cocinando.

¹ Dar la vuelta con frecuencia.

² Sin tapa

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

La placa de cocción puede seguir calentando. Si durante los 10 minutos después de retirar el botón giratorio se deposita un objeto metálico en la zona del mando Twist-Pad, la placa de cocción puede seguir calentando.

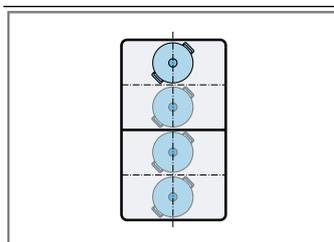
- ▶ Apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.
- ▶ Retirar el botón giratorio del mando Twist-Pad.
- ✓ La función Bloqueo del control para limpieza se activa durante 10 minutos.
- ✓ Si una vez transcurrido el tiempo no se coloca de nuevo el botón giratorio en su posición, la placa de cocción se apaga.

11 Flex Zone

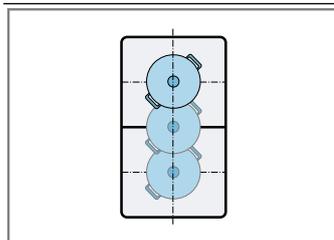
Se puede utilizar la zona Flex como zona única o como dos zonas independientes. La zona Flex consta de cuatro inductores. Los inductores funcionan de forma independiente entre ellos y activan solo el área de la placa de cocción que calienta el recipiente.

11.1 Posiciones de los recipientes para cocinar con una única zona de cocción

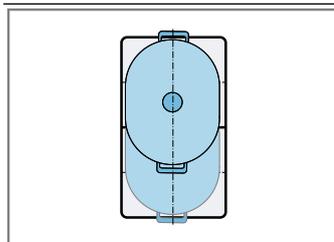
Aquí se muestra una vista general sobre el tamaño y posicionamiento de los recipientes para cocinar. Para asegurar una detección correcta y una distribución homogénea del calor, colocar el recipiente para cocinar en posición centrada.



Colocar los recipientes de diámetro inferior o igual a 13 cm en una de las cuatro posiciones que se muestran en la figura.



Colocar los recipientes de diámetro superior a 13 cm en una de las tres posiciones que se muestran en la figura.



Si el recipiente cubre más de una zona de cocción, colocarlo bien en el borde superior o bien en el borde inferior de la zona flexible.

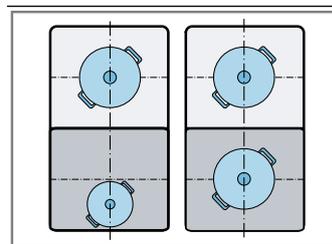
11.2 Posiciones de los recipientes para cocinar con dos zonas de cocción independientes

Aquí se muestra una vista general sobre el tamaño y posicionamiento de los recipientes para cocinar.

10.5 Consejos de uso

- En el interior del mando giratorio se encuentra un potente imán. No acercar el mando giratorio a soportes magnéticos que contengan datos, tales como tarjetas de crédito o tarjetas con banda magnética. Estas pueden resultar dañadas. Asimismo, podrían producirse interferencias en aparatos de televisión y monitores.
- El mando giratorio es magnético. Las partículas metálicas que se adhieren a la parte inferior pueden rayar la superficie de la placa de cocción. Limpiar siempre a fondo el botón giratorio. → *Página 42*

Las zonas de cocción delantera y trasera, con dos inductores cada una, pueden utilizarse de forma independiente. Ajustar a la potencia deseada para cada una de las zonas de cocción.



Utilizar solo un recipiente en cada zona.

11.3 Utilizar la zona de cocción Flex como dos zonas independientes

- ▶ Utilizar la zona de cocción Flex como dos zonas independientes. → *"Manejo básico", Página 12*

11.4 Utilizar la zona de cocción Flex como una única zona de cocción

Requisito: Las zonas de cocción están unidas.

→ *"Unir las dos zonas de cocción", Página 17*

- ▶ Utilizar toda la zona de cocción.

Unir las dos zonas de cocción

1. Colocar el recipiente.
2. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la zona de cocción flexible.
3. Pulsar .
 - ✓  se ilumina.
 - ✓ La zona Flex está activada.
 - ✓ Se enciende el nivel de potencia en los indicadores de las dos zonas de cocción.

Notas

- Si antes de unirlas, cada una de las zonas de cocción tiene ajustado un nivel de potencia diferente, las dos zonas de cocción pasan nivel de potencia 0 al activarlas.
- Cuando la programación del tiempo de cocción está activada en una zona de cocción, esta se transfiere a la segunda zona de cocción al unirlas.

Modificar el nivel de potencia

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la zona de cocción flexible.
2. Modificar el nivel de potencia con el mando de control, ajustar con el botón giratorio.

Añadir un nuevo recipiente

1. Colocar el nuevo recipiente.
 - ✓ Cuando el recipiente para cocinar está colocado correctamente, el aparato lo detecta y la zona de cocción se selecciona automáticamente.
 - ✓ □ parpadea.
2. Confirmar el ajuste con el botón giratorio durante los 90 segundos siguientes.
 - ✓ Los indicadores dejan de parpadear, y el aparato calienta el recipiente para cocinar.

Notas

- Si los indicadores continúan parpadeando, comprobar si el recipiente es apto para la cocción con inducción.
- Si se desplaza o se levanta el recipiente de la zona de cocción utilizada, esta inicia una búsqueda automática y se mantiene el nivel de potencia seleccionado previamente.

Separar las zonas de cocción

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la zona de cocción flexible.
2. Pulsar □.
 - ✓ □ se enciende en el indicador de la zona de cocción.
 - ✓ La zona Flex se ha desactivado.
 - ✓ Las dos zonas de cocción siguen funcionando como dos zonas independientes.

Nota: Cuando la placa de cocción se apaga y luego se vuelve a encender, la zona Flex vuelve a utilizarse como dos zonas de cocción independientes.

12 Transferencia de ajustes

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

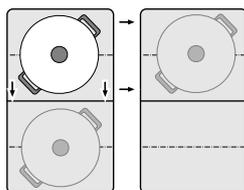
La función Transferencia de ajustes está disponible en las zonas de cocción flexibles.

Se puede encontrar más información sobre el posicionamiento correcto de los recipientes en

→ "Flex Zone", *Página 17*

12.1 Activar Transferencia de ajustes

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.



Desplazar el recipiente para cocinar a una zona de cocción que no esté conectada, en la que no se ha-

yan hecho ajustes previos y sobre la que nunca antes se haya puesto ningún otro recipiente.

- ✓ Se detecta la nueva zona de cocción.
 - ✓ □ se ilumina
 - ✓ En el display parpadea el nivel de potencia utilizado.
3. Seleccionar la nueva zona de cocción en los 90 segundos siguientes con el botón giratorio.
 - ✓ Los ajustes se han transferido.

Nota: Si al desplazar un recipiente de cocción a la zona de cocción flexible está activada la función Flex, el aparato adopta los ajustes automáticamente.

El aparato transmite también un tiempo de cocción ajustado a la nueva zona de cocción. El aparato no transfiere la función de control de temperatura del aceite.

Las funciones booster solo se podrán desplazar de izquierda a derecha o de derecha a izquierda cuando no haya ninguna zona de cocción activa.

Si antes de confirmar los ajustes se coloca un nuevo recipiente en otra zona de cocción, la función estará disponible para los dos recipientes. Confirmar la zona de cocción deseada.

En caso de desplazar varios recipientes, esta función solo se ofrece para el último que ha sido desplazado. Durante el tiempo de ajuste, se puede volver a colocar el recipiente para cocinar en la zona de cocción anterior. La zona de cocción continúa calentándose con el ajuste anterior sin que sea precisa una confirmación.

13 Funciones del reloj temporizador

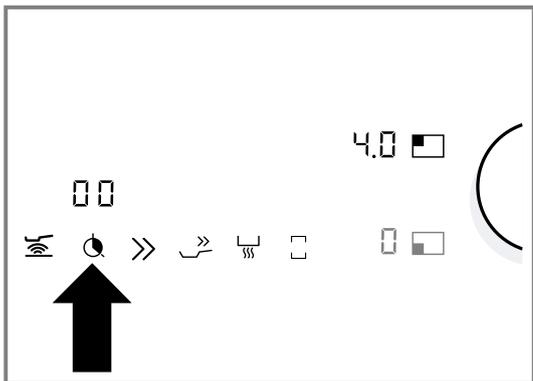
El aparato dispone de varias funciones de programación del tiempo de cocción.

13.1 Programación del tiempo de cocción

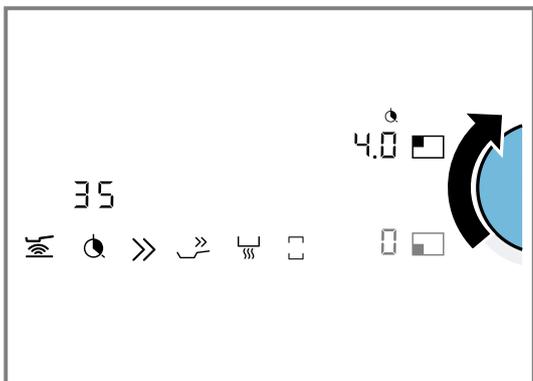
La zona de cocción se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado. Se puede ajustar una duración de entre 1 minuto y 99 minutos.

Ajustar la programación del tiempo de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar el nivel de potencia deseado.

3. Pulsar .

- ✓  se ilumina. En el indicador del reloj temporizador se ilumina .
4. Ajustar el tiempo de cocción deseado con el botón giratorio.
 5. Pulsar  para confirmar el tiempo de cocción seleccionado.



- ✓ El tiempo comienza a transcurrir.
 - ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, la zona de cocción se apaga.
 - ✓ Suena una señal.
 - ✓ El nivel de potencia muestra  y en el indicador del reloj temporizador parpadea .
6. Pulsar cualquier símbolo o accionar el botón giratorio.
- ✓ El tono de aviso deja de sonar.
 - ✓ Los indicadores se apagan.

Notas

- En el indicador del reloj temporizador se muestra el tiempo de cocción en minutos; los últimos 30 segundos se muestran en segundos.
- Para consultar el tiempo de cocción restante, seleccionar la zona de cocción. El tiempo de cocción se muestra durante 10 segundos.
- Si se programa un tiempo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador del reloj temporizador se muestra el tiempo de cocción que acabará antes. El indicador  de la zona de cocción se ilumina en color naranja.
- Cuando la Zona Flex se active como una única zona de cocción, el tiempo programado será el mismo para toda la zona.
- Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada la función freír, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.

Modificar la programación del tiempo de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar .
3. Ajustar el tiempo de cocción con el botón giratorio.

Apagar la programación del tiempo de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar .
3. Ajustar el tiempo de cocción a  con el botón giratorio.

13.2 Reloj avisador

Con el reloj avisador se puede programar un tiempo de hasta 99 minutos; transcurrido este tiempo, se emite un tono de aviso durante 3 minutos. El reloj avisador es independiente del resto de ajustes y no apaga automáticamente las zonas de cocción.

Ajustar el reloj avisador

1. Pulsar .
- ✓ En el indicador del reloj avisador aparece .
2. Ajustar el tiempo deseado con el botón giratorio.
3. Pulsar  para confirmar el tiempo de cocción seleccionado.
- ✓ El tiempo comienza a transcurrir.

Modificar el reloj avisador

1. Pulsar .
2. Ajustar el tiempo deseado con el botón giratorio.

Apagar el reloj avisador

1. Pulsar .
2. Ajustar el tiempo con el botón giratorio a .

Desconectar el reloj avisador

Requisito: Una vez transcurrido el tiempo, se emite un tono de aviso.  parpadea.

- ▶ Pulsar .
- ✓ El indicador se apaga.
- ✓ El tono de aviso deja de sonar.

13.3 Reloj avisador Plus

Se puede activar una función de cronómetro con el reloj avisador Plus. La función de cronómetro mostrará el tiempo transcurrido desde que finaliza el tiempo programado para el reloj avisador.

Ajustar el reloj avisador Plus

- ▶ Mantener pulsado  unos segundos antes de que finalice el tono de aviso.
- ✓ 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.

Finalizar el reloj avisador Plus

- ▶ Mantener pulsado .
- ✓ La función de cronómetro se detiene.
- ✓ Los indicadores se apagan.

13.4 Función de cronómetro

La función de cronómetro muestra el tiempo que ha transcurrido desde la activación en minutos y segundos (mm.ss). La función de cronómetro es independiente del resto de ajustes y no apaga automáticamente las zonas de cocción.

La duración máxima del tiempo es de 99 minutos y 59 segundos (99.59). Una vez alcanzado ese valor, el indicador comienza de nuevo a partir de 00.00.

Activar la función de cronómetro

- ▶ Pulsar \odot .
- ✓ En el indicador del cronómetro aparece 00.00.
- ✓ El tiempo transcurre.

Interrumpir la función de cronómetro

1. Pulsar \odot .
 - ✓ La función de cronómetro se detiene.
 - ✓ Los indicadores del cronómetro permanecen encendidas.
2. Pulsar \odot .
 - ✓ Se reanuda el tiempo en el indicador.

Desactivar la función de cronómetro

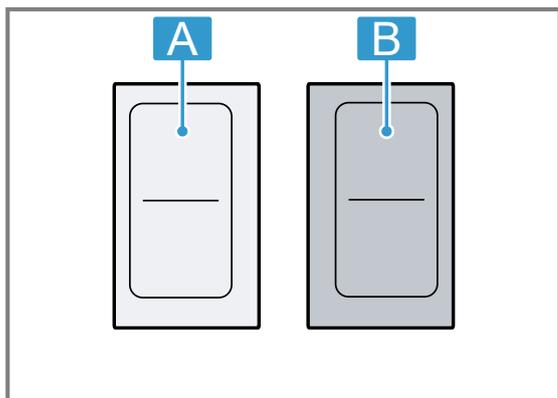
- ▶ Mantener pulsado \odot .
- ✓ La función de cronómetro se detiene.
- ✓ Los indicadores del cronómetro se apagan.
- ✓ La función de cronómetro queda desactivada.

14 Función booster para ollas

Con la función booster para ollas se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

La función booster para ollas aumenta brevemente el nivel máximo de potencia de la zona de cocción seleccionada.

La función booster para ollas está disponible en todas las zonas de cocción siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento.



Nota: En la Zona Flex también se puede activar la función cuando se utilice como una única zona de cocción.

14.1 Activar la función booster para ollas

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar \gg .
 - ✓ P se ilumina.
 - ✓ La función está activada.

14.2 Desactivar la función booster para ollas

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar \gg .
3. Tocar el botón giratorio o seleccionar otra función.
 - ✓ P se apaga.
 - ✓ La zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.
 - ✓ La función se desactiva.

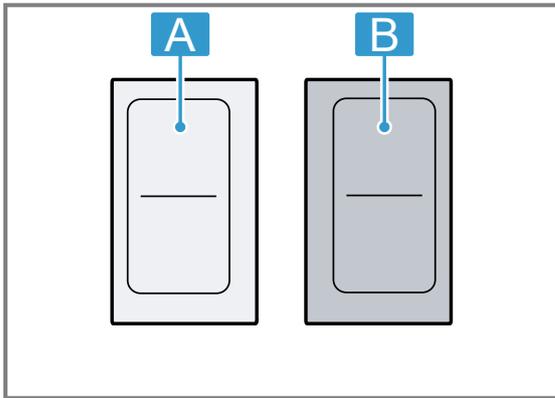
Notas

- En determinadas circunstancias, la función booster para ollas se puede desactivar 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.

15 Función booster para sartenes

Con la función booster para sartenes se puede calentar el recipiente para cocinar más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

La función booster para sartenes está disponible en todas las zonas de cocción siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento.



Nota: En la Zona Flex también se puede activar la función cuando se utilice como una única zona de cocción.

15.1 Recomendaciones de uso

Tener en cuenta las siguientes recomendaciones para utilizar la función booster para sartenes:

- Utilizar siempre recipientes que no hayan sido calentados previamente.
- Utilizar ollas y sartenes con bases totalmente planas. No utilizar recipientes para cocinar de base fina.
- No calentar nunca el recipiente vacío o con aceite, mantequilla o manteca, sin vigilancia.
- No cubrir el recipiente con tapa.

- Colocar el recipiente para cocinar en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base del recipiente para cocinar se ajuste al tamaño de la zona de cocción.
- Respetar esta información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente para cocinar:
→ "La cocción por inducción", Página 8

15.2 Activar la función booster para sartenes

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar .
- ✓ *b* se ilumina.
- ✓ La función está activada.

15.3 Desactivar la función booster para sartenes

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar .
3. Tocar el botón giratorio o seleccionar otra función.
- ✓ *b* se apaga.
- ✓ La zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.
- ✓ La función se desactiva.

Notas

- La función booster para sartenes se desconecta automáticamente al cabo de 30 segundos. A continuación, seleccionar el nivel de potencia adecuado para el alimento.
- Si se había ajustado un nivel de potencia antes de activar la función, este vuelve a adoptarse automáticamente tras desactivar la función.

16 Función Mantener caliente

Con la función mantener caliente se puede derretir chocolate o mantequilla, así como mantener calientes comida o la vajilla.

16.1 Activar la función mantener caliente

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar  en los siguientes 10 segundos.
- ✓ Se enciende el indicador *L*.

16.2 Desactivar la función mantener caliente

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar , girar el botón giratorio o seleccionar otra función.
- ✓ El indicador *L* se apaga.
- ✓ La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

17 Función de cocción profesional

Con la función de cocción profesional se muestran los niveles de potencia predefinidos para cada zona de cocción.

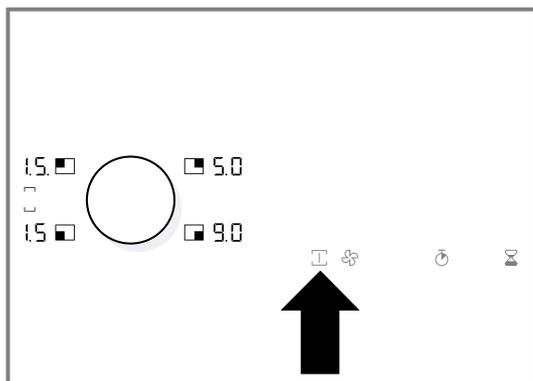
Notas

- Los valores propuestos se pueden modificar en Ajustes básicos → *Página 33*.
- En el modo de cocción profesional, solo se puede ajustar la función mantener caliente y la función Flex.
- 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 retira el recipiente. Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción, tener en cuenta la siguiente información:
→ "Prueba de recipientes", *Página 35*

17.1 Activar la función de cocción profesional

Requisito: La placa de cocción está encendida.

1. Pulsar .



- ✓ Los niveles de potencia predefinidos se iluminan en el indicador de la zona de cocción.
 - ✓ Las zonas de cocción del lado izquierdo están conectadas.
2. Colocar un recipiente de cocina adecuado en menos de 8 minutos.
- ✓ En cuanto se detecta el recipiente, se selecciona la zona de cocción correspondiente.
3. En caso necesario, adaptar el nivel de potencia con el botón 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. Si no se pulsa , se apagan las zonas de cocción sin recipiente.

17.2 Prolongar la función de cocción profesional

Requisitos

- La función de cocción profesional está activada.
- Ha transcurrido el tiempo de ajuste.
- ▶ Volver a pulsar  en el plazo de 90 segundos.

17.3 Desactivar la función de cocción profesional

- ▶ Pulsar .
- ✓ Todas las zonas de cocción pasan al nivel de potencia .
- ✓  se ilumina en color blanco.

17.4 Desactivar automáticamente la función de cocción profesional

Si transcurridos 8 minutos no se ha colocado un recipiente para cocinar adecuado en una o varias zonas de cocción,  y los indicadores de las zonas de cocción correspondientes empiezan a parpadear. Se puede desactivar la función de cocción profesional o dejar que finalice automáticamente tras 90 segundos.

- ▶ Para desactivar la función de cocción profesional, pulsar dos veces .
- Si no se pulsa  la función de cocción profesional se apaga automáticamente después de 90 segundos.
- ✓  se ilumina en color blanco.
- ✓ 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.

18 Función de control de temperatura del aceite

La función de control de temperatura del aceite permite freír manteniendo una temperatura adecuada en la sartén. Esta función está disponible en todas las zonas de cocción.

Debajo de la placa de cocción hay sensores de temperatura. Estos controlan la temperatura de la base de la sartén.

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

18.1 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.
- Un tono de aviso suena 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 usa mantequilla, margarina, aceite de oliva virgen extra o

mantequilla de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura 1 o 2.

- No calentar nunca sin vigilancia la sartén vacía o con alimentos.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, la función de control de temperatura del aceite no se activará correctamente.
- Para freír con una cantidad abundante de aceite, utilizar siempre la función de control de cocción. «Freír en una olla con gran cantidad de aceite», ajuste de temperatura: 170-180 °C.

18.2 Recipientes recomendados

Se han diseñado recipientes específicos para utilizar esta función y obtener resultados óptimos.

Se pueden adquirir estos recipientes recomendados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en el comercio especializado o en nuestra tienda online www.gaggenau.com

Nota: También es posible utilizar otros recipientes para cocinar. En función de las propiedades de los recipientes, es posible que la temperatura alcanzada difiera de los niveles de temperatura escogidos.

18.3 Niveles de temperatura

Niveles	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.

Niveles	Apropiado para
3	Medio-bajo Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas.
4	Medio-alto Freír bistecs muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.
5	Alto Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs al punto o poco hechos, crepes de patata y patatas salteadas.

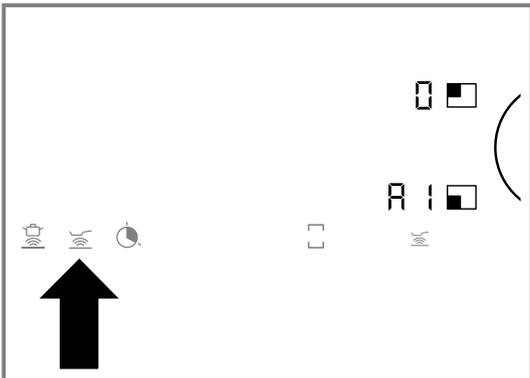
18.4 Funciones de control de temperatura del aceite

En el cuadro se muestran los ajustes de funciones disponibles para el función de control de temperatura del aceite.

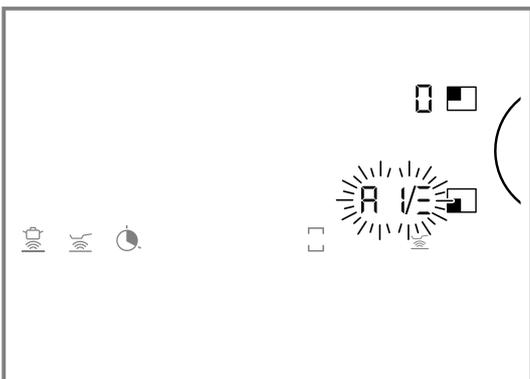
Función de control de temperatura del aceite	Niveles de temperatura	Disponibilidad	Activación
Freír con poco aceite	1, 2, 3, 4, 5	Todas las zonas	

18.5 Activar la función de control de temperatura del aceite

1. Comprobar el nivel de potencia adecuado en el cuadro.
2. Colocar el recipiente vacío en la zona de cocción.
3. Seleccionar la zona de cocción.
4. Pulsar



- ✓ se ilumina.
 - ✓ La temperatura de fritura *F!* se ilumina.
5. En los siguientes 10 segundos, ajustar el nivel de potencia deseado con el botón giratorio.



- ✓ En el indicador parpadea el transcurso del proceso de calentamiento, desde 1 hasta 5, alternando con el

- nivel de potencia ajustado. Una vez alcanzada la temperatura ajustada, suena una señal y se apaga el indicador de calentamiento. El nivel de temperatura se ilumina.
6. Una vez alcanzada la temperatura para freír, añadir aceite en la sartén y, a continuación, añadir los alimentos.

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

18.6 Apagar la función de control de temperatura del aceite

1. Seleccionar la zona de cocción.
 2. Pulsar o ajustar el nivel de temperatura 1 con el botón giratorio.
- ✓ Suena un tono de aviso.
 - ✓ se apaga.
 - ✓ La función se desactiva.

18.7 Recomendaciones para cocinar con la función Freír

La tabla indica qué nivel de temperatura (1) es adecuado para cada alimento. El tiempo de fritura (⌚ min) puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

El nivel de temperatura seleccionado varía en función del tipo de sartén utilizado. Precalear la sartén en vacío y añadir el aceite, junto con el alimento, tras la señal acústica.

	1	⌚ min
Carne		
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

¹ Dar la vuelta con frecuencia.

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

	⌘	⊖ min
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	6-10
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
Pescado		
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
Platos elaborados con huevo		
Huevos a la plancha con mantequilla ⁴	2	2-6
Huevos fritos ²	4	2-6
Huevos revueltos ³	2	4-9
Tortilla francesa ⁵	2	3-6
Crepes ⁵	5	1,5-2,5
Tostadas francesas ⁵	3	4-8
Crepes dulces con pasas ⁵	3	10-15
Verduras y legumbres		
Ajo ³	2	2-10
Cebolla rehogada ³	2	2-10
Aros de cebolla ³	3	5-10
Calabacín ¹	3	4-12
Berenjena ¹	3	4-12
Pimiento ¹	3	4-15
Espárragos trigueros ¹	3	4-15
Setas ³	4	10-15
Verduras rehogadas con aceite ³	1	10-20
Verduras glaseadas ³	3	6-10

	⌘	⊖ min
Patatas		
Saltear patatas hervidas sin pelar ³	5	6-12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas) ³	4	15-25
Crepes de patata ⁵	5	2,5-3,5
Rösti suizo ⁴	2	50-55
Patatas glaseadas ³	3	10-15
Salsas		
Salsa de tomate con verduras ³	1	25-35
Salsa Béchamel ³	1	10-20
Salsa de queso ³	1	10-20
Reducir salsas ³	1	25-35
Salsas dulces ³	1	15-25
Productos congelados		
Escalope ¹	4	15-20
Cordon bleu ¹	4	10-30
Pechuga ¹	4	10-30
Nuggets de pollo ¹	4	10-15
Gyros ³	4	10-15
Kebab ³	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 ³	5	4-6
Salteados ³	3	6-10
Rollitos de primavera ¹	4	10-30
Queso camembert ¹	3	10-15
Otros		
Queso a la plancha ¹	3	7-10
Picatostes ³	3	6-10
Platos precocinados deshidratados ⁶	1	5-10
Tostar almendras ⁷	4	3-15
Tostar nueces ⁷	4	3-15
Tostar piñones ⁷	4	3-15

¹ Dar la vuelta con frecuencia.

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

³ Remover con frecuencia.

⁴ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica.

⁵ Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

⁶ Añadir el agua tras la señal acústica. Añadir el alimento cuando el agua hierva.

⁷ Añadir el alimento tras la señal acústica.

19 Función de control de cocción

La función de control de cocción permite calentar alimentos, cocer a fuego lento, hervir, cocer con olla exprés o freír con abundante aceite en olla con temperatura controlada. Esta función está disponible en todas las zonas de cocción.

Para la función de control de cocción se requiere un sensor de temperatura inalámbrico.

El sensor de cocción inalámbrico se coloca en la cacerola, mide la temperatura del recipiente y envía información de la temperatura del recipiente al panel de mando durante todo el proceso de cocción.

Esto permite regular la potencia con alta precisión para mantener la temperatura adecuada, obteniendo resultados de cocinado perfectos.

Si se necesita, el sensor de cocción inalámbrico se puede adquirir posteriormente en una tienda especializada, a través de nuestro servicio técnico de atención al cliente o a través de nuestra página web oficial.

La información relativa al sensor de cocción inalámbrico se encuentra en el apartado

→ "Sensor de cocción inalámbrico", Página 31

19.1 Ventajas de la función de control de cocción

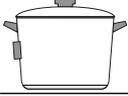
- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura, lo que permite ahorrar energía. Se evita un sobrecalentamiento del aceite o la grasa.
- La temperatura está controlada en todo momento. Se evita que los alimentos se salgan del recipiente. No es necesario reajustar la temperatura.
- Un tono de aviso suena cuando el agua o el aceite alcanzan la temperatura óptima para añadir los alimentos. Las excepciones de alimentos que deben añadirse al principio de la cocción se recogen en el cuadro → *Página 28*.

Notas

- Utilizar recipientes con bases totalmente planas y gruesas. No utilizar recipientes para cocinar 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.

19.4 Función de control de cocción

En el cuadro se muestran los ajustes de funciones disponibles para el función de control de cocción.

Función de control de cocción	Niveles de temperatura	Recipiente	Disponibilidad	Activación
Calentar, conservar caliente	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	

- Para freír con poca cantidad de aceite, utilizar siempre la función de control de temperatura del aceite.
- 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 debe retirarse del recipiente hasta que finalice el proceso de cocción.
- Retirar el sensor de cocción inalámbrico del recipiente tras el cocinado. Precaución, el sensor de cocción puede estar muy caliente.

19.2 Recipientes apropiados

Seleccionar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente. Colocar el recipiente para cocinar en el centro de la zona de cocción.

Las Funciones de Cocción se pueden utilizar con recipientes lo suficientemente profundos que permitan utilizar la cantidad de líquido necesaria para cubrir la altura a la que está situada la base de silicona del sensor de cocción inalámbrico.

Cualquier recipiente apto para inducción es adecuado para las funciones de cocción. Se puede encontrar información sobre los tipos de recipientes aptos para inducción en .

→ "La cocción por inducción", Página 8

En el cuadro → *Página 25* se indica el recipiente para cocinar adecuado a cada función.

19.3 Niveles de temperatura

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

Función de control de cocción	Niveles de temperatura	Recipiente	Disponibilidad	Activación
Hervir	100 °C		Todas las zonas	
Cocinar con olla exprés	115 °C		Todas las zonas	
Freír por inmersión a temperatura baja	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	

19.5 Consejos para cocinar con la función de control de cocción

- Función Calentar/conservar caliente: alimentos congelados en bloque, p. ej. espinacas. Colocar el producto congelado en el recipiente para cocinar. Añadir agua de acuerdo con las indicaciones del fabricante. Cubrir el recipiente y ajustar a 70 °C. Remover de vez en cuando.
- Función Pochar: espesar alimentos, p. ej., salsas. Poner a hervir los alimentos a la temperatura recomendada. Una vez espesados los alimentos a 85 °C, dejar que se evapore la humedad. Una vez que suena el tono de aviso, mantener a esta temperatura el tiempo necesario para conservar el alimento caliente.
- Función Hervir: calentar el agua con la tapa cerrada sin que el agua desborde. Ajustar a 100 °C.
- Función Cocinar con olla exprés: seguir las recomendaciones del fabricante. Después de la señal, mantener la cocción el tiempo recomendado. Ajustar a 115 °C.
- Función Freír en olla con gran cantidad de aceite: se recomienda calentar el aceite con tapa. Tras el tono de aviso, retirar la tapa y añadir el alimento. Ajustar a 175 °C.

Notas

- Antes de hervir, asegurarse de que la base de silicona está totalmente seca.
- Cocinar siempre con tapa, excepto para la función Freír en olla con gran cantidad de aceite. Ajustar a 170 °C.
- Si no suena el tono de aviso, asegurarse de que se ha cubierto el recipiente con una tapa. Se recomienda utilizar siempre tapa para un funcionamiento óptimo de las funciones de cocción (excepto para la función Freír en olla con gran cantidad de aceite).
- No calentar nunca aceite sin vigilancia. Utilizar un aceite o grasa 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 la siguiente vez, manteniendo el nivel de temperatura recomendado.

19.6 Ajustar el punto de ebullición

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

1. Seleccionar el ajuste básico 5.
→ "Ajustes básicos", Página33
2. El ajuste básico está configurado por defecto en 3. Si el lugar de residencia se encuentra sobre un altura situado entre 200 y 400 metros sobre el nivel del mar, no es necesario ajustar el punto de ebullición. En cualquier otro caso, seleccionar el ajuste que corresponda a la altura del lugar de residencia sobre el nivel del mar.
→ "Cuadro de los valores de ajuste del punto de ebullición", Página26

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

Cuadro de los valores de ajuste del punto de ebullición

El valor de ajuste del punto de ebullición depende de la altitud del lugar de residencia.

Altura	Valor del ajuste 5
0-100 m	1
100-200 m	2
200-400 m	3 ¹
400-600 m	4
600-800 m	5
800-1000 m	6

¹ Ajuste básico

Altura	Valor del ajuste $\epsilon 5$
1000-1200 m	7
1200-1400 m	8
Por encima de 1400 m	9

19.7 Conectar el sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando

1. Seleccionar el ajuste básico $\epsilon 5$.
→ "Ajustes básicos", Página 33
- ✓  se ilumina en color blanco.
2. Pulsar .
 - ✓ Suena un tono de aviso.
 - ✓  se ilumina en color naranja.
 - ✓ Los indicadores se iluminan en blanco, y los indicadores del sensor de cocción en las zonas de cocción parpadean.
3. En los siguientes 30 segundos, pulsar  brevemente en el sensor de cocción inalámbrico.

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

Registro fallido: suenan cinco pitidos.  cambia de color naranja a blanco. Los indicadores del sensor de cocción de las zonas de cocción se apagan.

Nota

En caso de que la conexión haya sido errónea por un error en el sensor de cocción inalámbrico, puede ser debido a:

- Un error de comunicación Bluetooth
 - El símbolo del sensor de cocción no se ha pulsado en los 30 segundos siguientes a la selección de la zona de cocción.
 - El sensor de cocción se ha quedado sin batería.
4. En caso de que la conexión haya sido errónea por una avería, reiniciar el sensor de cocción
→ Página 27 y repetir de nuevo el proceso de conexión.
 5. En caso de que la conexión haya sido errónea por un error de comunicación, repetir de nuevo el proceso de conexión.
 6. Si sigue fallando la conexión, llamar al Servicio de Atención al Cliente.
- ✓ El sensor de cocción está disponible en cuanto se establece la conexión con el panel de mando.

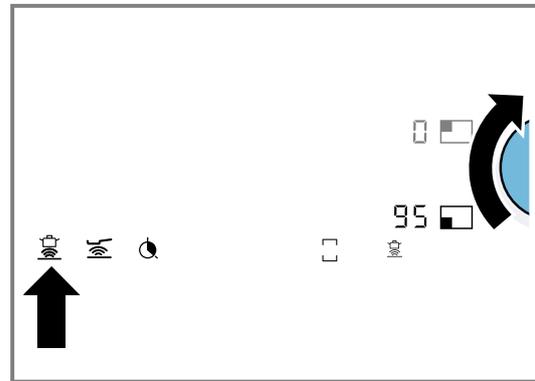
19.8 Restablecer el sensor de cocción inalámbrico

1. Pulsar  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.
2. No volver a pulsar .
- ✓ Cuando el led se apague, el sensor de cocción inalámbrico se habrá reiniciado.
3. Volver a repetir el proceso de emparejamiento desde el paso 2. → Página 27

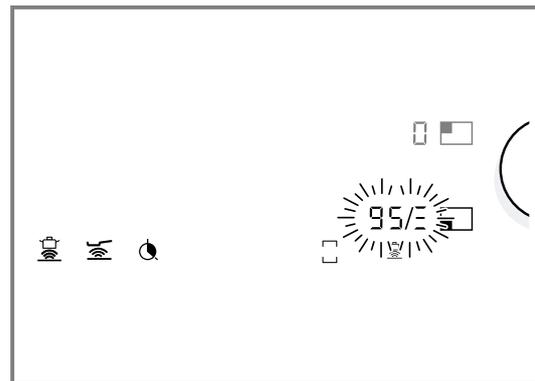
19.9 Activar la función de control de cocción

Requisitos

- La placa de cocción está encendida.
 - Se ha establecido la conexión entre el sensor de cocción inalámbrico y el panel de mando.
→ "Conectar el sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando", Página 27
1. Montar el sensor de cocción en el recipiente para cocinar.
 2. Colocar el recipiente para cocinar con líquido suficiente en el centro de la zona de cocción deseada y taparlo siempre.
 3. Seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio.
 - ✓ En el indicador de la zona de cocción aparece .
 4. En el panel de mando, pulsar .
 - ✓ Suena un tono de aviso.
 - ✓ En el indicador de la zona de cocción se ilumina .
 5. Pulsar  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.
6. Programar la temperatura deseada con el botón giratorio.



La temperatura se puede modificar en pasos de 5 °C.

- ✓ En el indicador se ilumina el transcurso del proceso de calentamiento, de $_ a \Xi$. El indicador del proceso de calentamiento parpadea alternadamente con la temperatura ajustada.
- ✓ Una vez alcanzada la temperatura ajustada, suena un tono de aviso y se apaga el indicador de calentamiento. La temperatura seleccionada se ilumina de nuevo.

7. Tras el tono de aviso, retirar la tapa y añadir el alimento.
Mantener la olla tapada durante el proceso de cocción.
Nota: Si se utiliza la función freír en olla con gran cantidad de aceite, mantener la olla destapada.

19.10 Desactivar la función de control de cocción

Existen varias posibilidades para desactivar la función de control de cocción.

- ▶ Seleccionar la zona de cocción y pulsar .
Seleccionar la zona de cocción y ajustar el nivel de potencia .
- ▶ Pulsar  en el sensor de cocción inalámbrico.
- ✓ Suena un tono de aviso.
- ✓ En el indicador se apaga .

19.11 Recomendaciones para cocinar con la función de control de cocción

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

Carne	Temperatura en °C	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso en min.
Cocer a fuego lento		
Salchichas ¹	90	10-20
Hervir		
Albóndigas de carne ¹	100	20-30
Gallina para caldo ¹	100	60-90
Carne de ternera hervida ¹	100	60-90
Cocinar con olla exprés		
Gallina en olla exprés ²	115	15-25
Ternera en olla exprés ²	115	15-25
Freír con gran cantidad de aceite		
Freír porciones de pollo ³	170	10-15
Freír albóndigas ³	170	10-15
Pescado*		
Cocer a fuego lento		
Rehogar pescado ¹	90	15-20
Freír con gran cantidad de aceite		
Freír pescado rebozado ³	170	10-15
Freír pescado empanado ³	170	10-15
Platos elaborados con huevo		
Hervir		
Hervir huevos ²	100	5-10
Verduras y legumbres		
Hervir		
Brócoli ¹	100	10-20
Coliflor ¹	100	10-20
Coles de Bruselas ¹	100	30-40
Judías verdes ¹	100	15-30
Garbanzos* ²	100	60-90

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

² Introducir el alimento desde el inicio.

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

Verduras y legumbres	Temperatura en °C	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso en min.
Guisantes ¹	100	15-20
Lentejas ²	100	45-60
Cocinar con olla exprés		
Verduras en olla exprés ²	115	3-6
Garbanzos en olla exprés ²	115	25-35
Judías blancas en olla exprés ²	115	25-35
Lentejas en olla exprés ²	115	10-20
Freír con gran cantidad de aceite		
Freír verduras empanadas ³	170	4-8
Freír verduras rebozadas ³	170	4-8
Freír setas empanadas ³	170	4-8
Freír setas rebozadas ³	170	4-8
Patatas		
Cocer a fuego lento		
Cocer albóndigas de patata ¹	85	30-40
Hervir		
Hervir patatas ²	100	30-45
Cocinar con olla exprés		
Patatas en olla exprés ²	115	10-20
Pasta y cereales		
Cocer a fuego lento		
Arroz ¹	90	25-35
Polenta ⁴	85	3-8
Puré de sémola ⁴	85	5-10
Hervir		
Pasta* ⁴	100	7-10
Pasta rellena ⁴	100	6-15
Cocinar con olla exprés		
Arroz en olla exprés ²	115	5-8
Sopas		
Cocer a fuego lento		
Crema instantáneas ⁴	90	10-15
Hervir		
Caldos caseros ²	100	60-90
Sopas instantáneas ⁴	100	5-10
Cocinar con olla exprés		
Caldo casero en olla exprés ²	115	20-30

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

² Introducir el alimento desde el inicio.

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

⁴ Remover con frecuencia.

Postres	Temperatura en °C	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso en min.
Cocer a fuego lento		
Arroz con leche ¹	85	40-50
Gachas de avena ¹	85	10-15
Pudin de chocolate ¹	85	3-5
Hervir		
Compota ²	100	15-25
Freír con gran cantidad de aceite		
Freír berlinas ³	160	5-10
Freír donuts ³	160	5-10
Freír buñuelos ³	160	5-10
Productos ultracongelados		
Mantener caliente, calentar		
Verduras con salsa de nata ¹	70	15-20
Hervir		
Judías verdes ⁴	100	15-30
Freír con gran cantidad de aceite		
Freír patatas fritas ³	180	4-8
Otros		
Mantener caliente, calentar		
Calentar sopa de gulasch ²	70	10-20
Calentar vino especiado ²	70	5-15
Cocer a fuego lento		
Calentar leche ²	85	3-10

20 Seguro para niños

La placa de cocción está equipada con un seguro para niños. De este modo, se impide que los niños puedan encender la placa de cocción.

20.1 Activar el seguro para niños

Requisito: La placa de cocción está apagada.

- ▶ Retirar el botón giratorio de la placa de cocción.
- ✓ Suena una señal.
- ✓  se ilumina durante 10 segundos.
- ✓ La placa de cocción está bloqueada.

Nota: Si la placa de cocción está encendida al retirar el botón giratorio, el aparato se bloquea durante 10 minutos. Si en los 10 minutos siguientes no se vuelve a colocar el botón giratorio, la placa de cocción se desconecta y se activa el seguro para niños.

20.2 Desactivar el seguro para niños

- ▶ Colocar el botón giratorio sobre el mando Twist-Pad.

21 Bloqueo del control para limpieza

Con esta función se puede bloquear el panel de mando durante un breve periodo de tiempo para la limpieza.

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

¹ Remover con frecuencia.

² Introducir el alimento desde el inicio.

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

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

21.1 Activar el bloqueo del control para limpieza

- ▶ Retirar el botón giratorio de la placa de cocción.
- ✓ Suena una señal.
- ✓ El indicador  y los ajustes de la placa de cocción parpadean.
- ✓ El aparato deja de calentar.
- ✓ Si se ha programado un tiempo de cocción automático, este se detiene.
- ✓ El panel de mando queda bloqueado durante 10 minutos.

21.2 Desactivar el bloqueo del control para limpieza

- ▶ Durante los siguientes 10 minutos, volver a colocar el botón giratorio.
- ✓ El panel de mando está desbloqueado.
- ✓ La placa de cocción continúa calentándose con los ajustes anteriores.

22 Desconexión automática

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, el aparato activa la desconexión automática de seguridad. Según el nivel de potencia seleccionado, la zona de cocción se apaga automáticamente transcurridas entre 1 y 10 horas.

La zona de cocción deja de calentar. Suena un tono de aviso y en el indicador de la zona de cocción aparece el indicador de calor residual *h* o *H*.

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

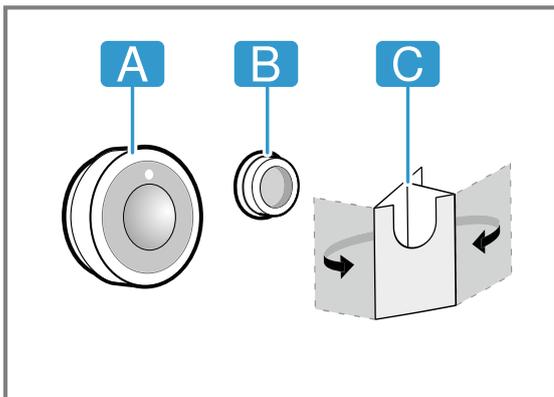
23 Sensor de cocción inalámbrico

Para poder usar la función de control de cocción, se debe adquirir el sensor de cocción inalámbrico. Se puede adquirir el sensor de cocción inalámbrico a través del Servicio de Asistencia Técnica, en el comercio especializado o en nuestra tienda online www.gaggenau.com.

23.1 Volumen del suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que las piezas no presenten daños ocasionados durante el transporte y que el volumen de suministro esté completo.

- **A** Sensor de cocción inalámbrico
- **B** Base de silicona
- **C** Plantilla

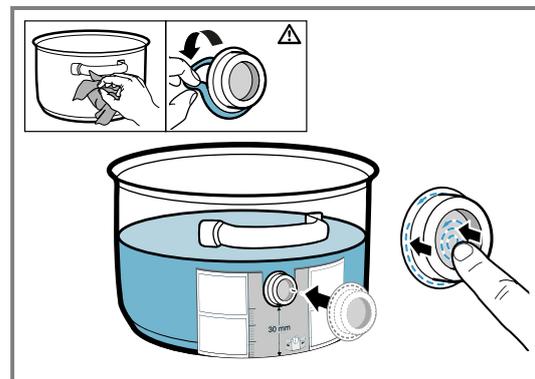


23.2 Pegar la base de silicona

La base de silicona sirve para fijar el Sensor de cocción al recipiente. Para colocarla sobre el recipiente:

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 en el lateral exterior del recipiente a la altura correspondiente (utilizar la plantilla adjunta).



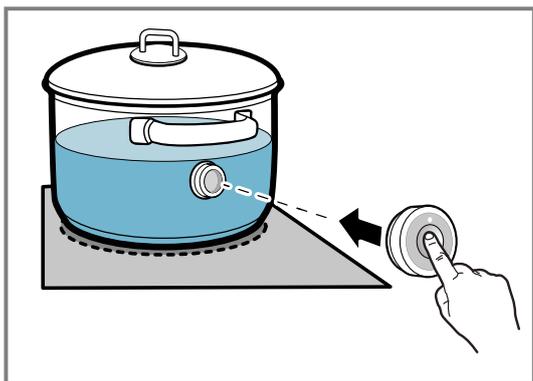
3. Presionar la base de silicona por toda su superficie, incluyendo su parte interior.
4. Dejar secar el pegamento durante 1 hora, mientras tanto no utilizar ni lavar el recipiente.

Nota: Si la base de silicona se despegar, utilizar una nueva base. Puede adquirir un set de 5 bases de silicona en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial www.gaggenau.com, indicando la referencia 17007119. Todos los adhesivos se degradan con el tiempo si permanecen almacenados. Para evitarlo, coloque las bases de silicona en sus recipientes al momento de recibirlos.

23.3 Colocar el sensor de cocción inalámbrico

1. Comprobar que la base de silicona está totalmente seca antes de colocar el Sensor de cocción.

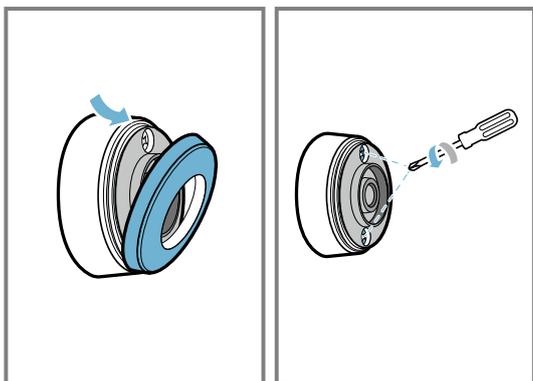
2. Fijar el Sensor de cocción sobre la base de silicona de manera que encaje perfectamente.



23.4 Cambiar la batería

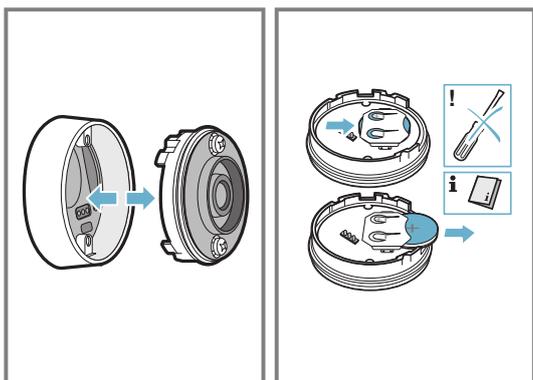
Si el led del sensor de cocción inalámbrico no se ilumina cuando se presiona, la batería se ha descargado. Cómo cambiar la batería:

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

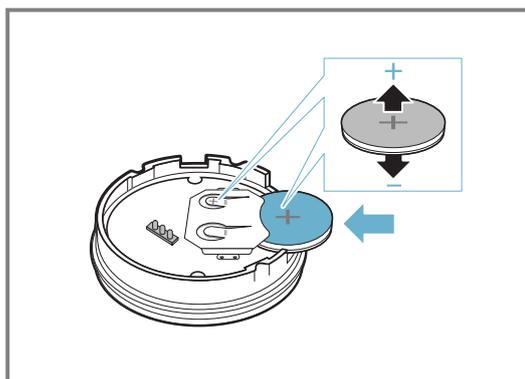


2. Abrir la tapa del sensor de cocción y retirar la batería del interior de la base.

► No utilizar ningún destornillador.

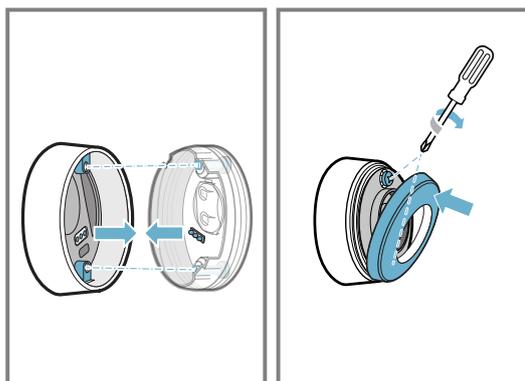


3. Colocar la nueva batería siguiendo las instrucciones de polaridad de la batería. Utilizar solo baterías de tipo CR2032 de buena calidad.



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

4. Cerrar el cierre del sensor de cocción. Las hendiduras para los tornillos en el cierre deben coincidir con las de la parte inferior de la carcasa. Colocar los tornillos con un destornillador y colocar de nuevo el protector de silicona en la base de la carcasa del sensor de cocción.

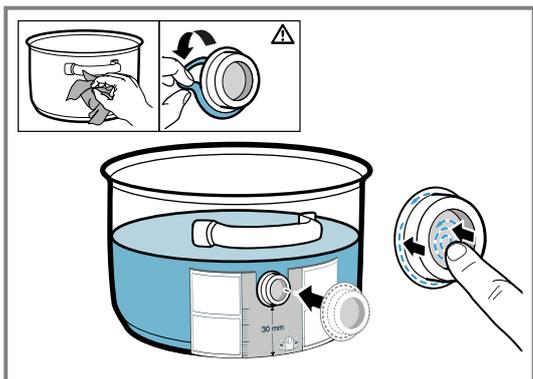


23.5 Pegar la base de silicona

La base de silicona sirve para fijar el sensor de cocción al recipiente. La primera vez que se utiliza un recipiente para cocinar con las funciones de cocción debe colocarse la base de silicona sobre dicho recipiente.

1. La zona de adherencia en la cacerola no debe tener grasa. Limpiar el recipiente, secarlo bien y frotar la zona de adherencia, p. ej. con alcohol.
2. Retirar la lámina protectora de la base de silicona.

3. Con la ayuda de la plantilla adjunta, pegar la base de silicona a la altura correspondiente en la parte exterior del recipientes para cocinar.



4. Presionar la base de silicona por toda su superficie, incluyendo su parte interior.
5. Dejar secar el adhesivo durante una hora. Mientras tanto, no utilizar ni lavar el recipiente para cocinar.

Notas

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

23.6 Limpieza

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

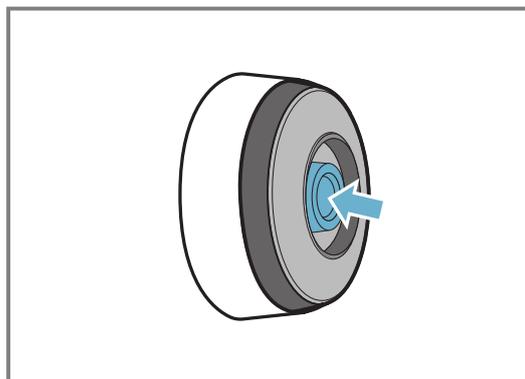
Limpiar y secar antes de colocar el Sensor de cocción. Puede lavarse en el lavavajillas.

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

Ventana del Sensor de cocción inalámbrico

Debe estar siempre limpia y seca. Para ello:

1. Eliminar regularmente la suciedad y las manchas de grasa.
2. Limpiar con un trapo o bastoncillo de algodón y limpiar 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.

23.7 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH 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/EU.

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 BSH Hausgeräte GmbH están bajo su licencia. Otras marcas y nombres comerciales son de sus respectivos propietarios.

24 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

24.1 Tabla de ajustes básicos

Aquí se muestra un cuadro con los ajustes básicos y los valores predeterminados de fábrica.

Indicación	Selección
c1	Señales acústicas ON Todas las señales están activadas. ¹ OFF Solo está activada la señal de error.
c2	Tiempo de selección de la zona de cocción

Indicación	Selección
c3	La zona de cocción permanecerá seleccionada durante 5 segundos. La zona de cocción permanecerá seleccionada durante 10 segundos. ¹ La zona de cocción permanecerá seleccionada durante 15 segundos. OFF Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.
c3	Límite de potencia. Limitar la potencia total de la placa de cocción. Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción.

¹ Ajuste de fábrica

Indicación	Selección
	<p>OFF Desactivada. Potencia máxima de la placa.^{1,2}</p> <p>1 1000 W potencia mínima.</p> <p>1. 1500 W</p> <p>...</p> <p>3 3000 W recomendada para 13 amperios.</p> <p>3. 3500 W recomendada para 16 amperios.</p> <p>4 4000 W</p> <p>4. 4500 W recomendada para 20 amperios.</p> <p>...</p> <p>9 ó 9. Potencia máxima de la placa.²</p>
c4	<p>Restablecer los ajustes de fábrica</p> <p>OFF Conservar los ajustes personales.¹</p> <p>ON Restablecer los ajustes de fábrica.</p>
c5	<p>Función de control de cocción</p> <p>Conectar el sensor de temperatura 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>
c6	<p>Función de cocción profesional</p> <p>Seleccionar una zona de cocción para predefinir el nivel de potencia para la función de cocción profesional.</p> <p>Valores predeterminados¹:</p> <p>Zona flexible izquierda: 1.5</p> <p>Zona de cocción superior derecha: 5.0</p> <p>Zona de cocción inferior derecha: 9.0</p>
c7	<p>Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción</p> <p>0 No apto.</p> <p>1 No óptimo.</p> <p>2 Adecuado.</p>
c9	<p>Ajustar el funcionamiento con recirculación de aire o el funcionamiento con evacuación exterior de aire</p> <p>0 Se ha configurado el funcionamiento con recirculación de aire.¹</p> <p>1 Se ha configurado el funcionamiento con evacuación exterior de aire.</p>
cR	<p>Ajustar inicio automático</p> <p>R Conectado.¹ La ventilación se activa en el nivel de potencia seleccionado por el sensor.</p> <p>1/2/3 Conectado. La ventilación se conecta en el nivel de potencia 1, 2 o 3.</p> <p>OFF Desconectado.</p>
cb	<p>Ajustar la sensibilidad del sensor para la ventilación</p> <p>1 Ajuste mínimo de la sensibilidad del sensor.</p> <p>2 Ajuste medio de la sensibilidad del sensor.¹</p> <p>3 Ajuste máximo de la sensibilidad del sensor.</p>

Indicación	Selección
cc	<p>Ajustar el funcionamiento automático con marcha en inercia controlada por sensor</p> <p>OFF Desconectado.</p> <p>ON Conectado.¹</p>
cd	<p>Home Connect</p> <p>→ "Vista general de los ajustes de Home Connect", Página 36</p>

24.2 Abrir el menú de ajustes básicos

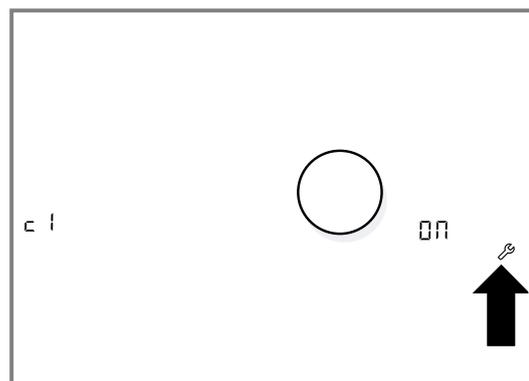
Requisito: La placa de cocción está apagada.

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar  en los siguientes 10 segundos.
 - Girar el botón giratorio para ver cada uno de los indicadores.

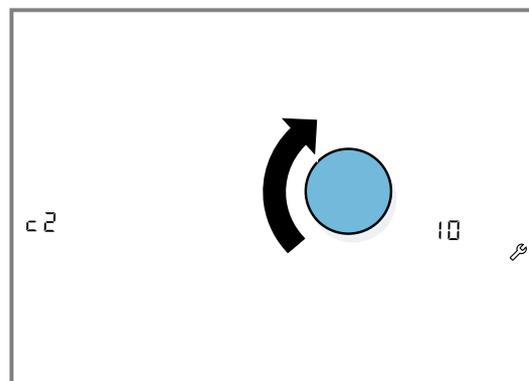
Los cuatro primeros indicadores muestran la información del producto.

Información del producto	Indicación
Índice del Servicio Técnico (KI)	01
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	95.
Número de fabricación 2	0.5

3. Volver a pulsar .



- ✓ El menú de ajustes básicos está abierto.
 - ✓ Se encienden c1 y ON.
4. Pulsar varias veces  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
 5. Seleccionar el ajuste deseado con el botón giratorio.



¹ Ajuste de fábrica

² La potencia máxima de la placa se muestra en la placa de características.

6. Mantener pulsado  durante al menos 4 segundos.
- ✓ Los ajustes se han guardado correctamente.
7. → "Salir del menú de ajustes básicos", *Página35*

24.3 Salir del menú de ajustes básicos

- ▶ Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

25 Límite de potencia

Esta función permite configurar la potencia total de la placa de cocción. La placa de cocción viene ajustada de fábrica. La potencia máxima de la placa 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, dis-

tribuyéndola de manera inteligente entre las zonas de cocción encendidas en función de las necesidades. Mientras esté activa esta función, la potencia de cada zona de cocción podría reducirse temporalmente por debajo de los valores nominales. Si una zona de cocción está encendida y se alcanza el límite de potencia, se ilumina brevemente . El aparato se autorregula y autoselecciona el nivel de potencia máximo posible. Consultar Ajustes básicos → *Página33*.

26 Prueba de recipientes

Con esta función se puede comprobar la rapidez y calidad del proceso de cocción en función del recipiente que se desea comprobar. El resultado obtenido es una referencia y dependerá de las propiedades del recipiente y la zona de cocción donde se coloque.

Nota: Se puede encontrar más información sobre esta función en Ajustes básicos → *Página33* y sobre el tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en y .

- "La cocción por inducción", *Página8*
- "Flex Zone", *Página17*

26.1 Comprobar el recipiente para cocinar

1. Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente.
2. .
→ "Abrir el menú de ajustes básicos", *Página34*
3. Seleccionar el ajuste .
4. Pulsar en la zona de programación.
✓ — parpadea.
✓ La función está activada.
✓ Tras 10 segundos, aparecerá el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción en la pantalla.
5. Comprobar el resultado mediante el cuadro de .
→ "Resultados del recipiente para cocinar", *Página35*
6. Si es necesario volver a activar la función, girar de nuevo el botón giratorio.

Notas

- Si la zona de cocción es mucho menor que el diámetro del recipiente para cocinar, solo se calienta la parte central del recipiente. El resultado de la cocción no es óptimo.
- La Zona Flex estará ajustada como una única zona de cocción, comprobar un único recipiente.

26.2 Resultados del recipiente para cocinar

En el siguiente cuadro se encuentran los resultados posibles de calidad y rapidez del proceso de cocción con el recipiente para cocinar probado.

Indicación	Resultado
	El recipiente para cocinar no es apto para la zona de cocción; por este motivo, no se calienta. ¹
	El recipiente se calienta más lentamente de lo esperado y el proceso de cocción no transcurre de forma óptima. ¹
	El recipiente se calienta de forma conveniente y el proceso de cocción es correcto.

¹ Si se dispone de una zona de cocción más pequeña, volver a comprobar los recipientes de cocina en la zona de cocción más pequeña.

27 Home Connect

Este aparato tiene capacidad para conectarse a la red. Conecte su aparato con un dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, adaptar los ajustes básicos o supervisar el estado de funcionamiento actual.

Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Para obtener más información, consultar: www.home-connect.com.

La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect para establecer los ajustes.

Consejo: Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect.

Notas

- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de respetarlas también si utiliza el aparato mediante la aplicación Home Connect. → "Seguridad", Página3
- Siempre tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejar el aparato a través de la aplicación Home Connect.
- Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

27.1 Ajustar Home Connect

Requisitos

- El aparato ya está conectado a la red eléctrica y encendido.
- Se cuenta con un dispositivo móvil (p. ej., un teléfono inteligente) con una versión actual del sistema operativo iOS o Android.
- En el lugar en que se encuentra, el aparato recibe cobertura de la red doméstica WLAN (wifi).
- El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal wifi de la red doméstica.

27.3 Vista general de los ajustes de Home Connect

En los ajustes básicos de la placa de cocción se pueden adaptar los ajustes y los ajustes de red para Home Connect.

Ajuste	Selección o indicador	Información adicional
H C 1 / NET	Conexión a la red doméstica (WLAN) OFF – No conectado/desconectar la conexión de red C01 – Conectar automáticamente C02 – Conectar manualmente C03 – Conectado	Registrar la placa de cocción en la red WLAN (wifi) doméstica o desconectar la conexión de red.
H C 2 / PR1	Conectar con la aplicación OFF – No conectado o proceso de registro finalizado C03 – Establecer conexión	Solo se muestra H C 2 / PR1 si la placa de cocción está conectada a la red doméstica.

1. Escanear el siguiente código QR.



Con el código QR, puede instalarse la aplicación Home Connect y conectar el aparato.

2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

27.2 Modificar los ajustes de Home Connect

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar en los siguientes 10 segundos. Los indicadores muestran la información del producto.

Información del producto	Indicación
Índice del Servicio Técnico (KI)	C1
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	95.
Número de fabricación 2	0.5

3. Volver a pulsar .
- ✓ El menú de ajustes básicos está abierto.
- ✓ Se encienden C1 y C03.
4. Pulsar repetidamente hasta que se muestre cd.
5. Para modificar un ajuste Home Connect, pulsar repetidamente hasta que aparezca en pantalla el ajuste deseado.
→ "Vista general de los ajustes de Home Connect", Página36
6. Seleccionar el valor deseado para el ajuste con el botón giratorio.
7. Mantener pulsado durante al menos 4 segundos.
- ✓ Los ajustes se han guardado correctamente.
8. → "Salir del menú de ajustes básicos", Página35

Ajuste	Selección o indicador	Información adicional
<i>H C 3 / C07</i>	Conectar a la red doméstica (WLAN) <i>OFF</i> – Módulo de radio desconectado <i>ON</i> – Módulo de radio conectado	Si la red WLAN está activada, se pueden utilizar las funciones de Home Connect. Solo se muestra <i>H C 3 / C07</i> si la placa de cocción ya ha estado conectada una vez a la red.
<i>H C 4 / FES</i>	Ajustes a través de la aplicación <i>OFF</i> – Desconectado <i>ON</i> – Conectado ¹	Si el ajuste está desactivado, solo se muestran los estados de funcionamiento de la placa de cocción en la aplicación Home Connect.
<i>H C 5 / UPd</i>	Actualización de software <i>dEF</i> – Actualización disponible y lista para instalar <i>INS</i> – Iniciar la instalación	Solo se muestra <i>H C 5 / UPd</i> si hay una actualización de software disponible.
<i>H C 6 / FEd</i>	Acceso remoto a través del Servicio de Atención al Cliente <i>OFF</i> – No permitido <i>ON</i> – Permitido	Solo se muestra <i>H C 6 / FEd</i> si el Servicio de Atención al Cliente intenta conectarse con la placa de cocción. Después de conceder acceso, se puede finalizar en todo momento.
<i>H C 7 / 5tF</i>	Intensidad de la señal WLAN <i>00</i> – No conectado a la red doméstica (WLAN) <i>1</i> – Intensidad de señal 1 (débil) <i>2</i> – Intensidad de señal 2 (media) <i>3</i> – Intensidad de señal 3 (buena)	Solo se muestra <i>H C 7 / 5tF</i> si se ha establecido una conexión con la red WLAN.
<i>H C 8 / SEF</i>	Conexión con el servidor Home Connect <i>OFF</i> – No conectado <i>ON</i> – Conectado	Solo se muestra <i>H C 8 / SEF</i> si se ha establecido una conexión con la red WLAN.

27.4 Conectar la red WLAN

1. Abrir el ajuste básico *cd*.
2. Pulsar repetidamente  hasta que el ajuste *H C 3* y *C0*  parpadeen de forma alterna.
 - ✓ *OFF* se ilumina.
3. Ajustar el valor *ON* con el botón giratorio.
 - ✓  se ilumina.
 - ✓ La red WLAN está activada.

27.5 Desconectar la red WLAN

Notas

- Si la red WLAN está activada, se pueden utilizar las funciones Home Connect.
- En el modo de espera en red, el aparato consume como máximo 2 W.

1. Abrir el ajuste básico *cd*.
2. Pulsar repetidamente  hasta que el ajuste *H C 3* y *C0*  parpadeen de forma alterna.
 - ✓ *ON* se ilumina.
3. Ajustar el valor *OFF* con el botón giratorio.
 - ✓ En el panel de mando se apaga .
 - ✓ La WLAN está desconectada.

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.

27.6 Desconectar la conexión de 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 *cd*.
2. Pulsar repetidamente  hasta que el ajuste *H C 1* y *NEt*  parpadeen de forma alterna.
 - ✓ *ON* se ilumina.
3. Ajustar el valor *OFF* con el botón giratorio.
 - ✓ En el panel de mando se apaga .
 - ✓ El aparato está desconectado de la red doméstica.

27.7 Actualización de software

Con la función de actualización de software es posible actualizar el software del aparato, p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad o funciones y servicios adicionales.

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.

Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se le informará mediante la aplicación Home Connect y podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización a través de la aplicación Home Connect si el usuario se encuentra en su red doméstica inalámbrica (wifi). Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

Notas

- La actualización de software consta de dos pasos.

¹ Ajuste de fábrica

- En el primer paso, tiene lugar la descarga.
- En el segundo paso, tiene lugar la instalación en el aparato.
- Durante la descarga, se puede seguir utilizando el aparato. En función de los ajustes personales en la aplicación, una actualización de software también se puede descargar automáticamente.
- La instalación tarda algunos minutos. No es posible utilizar el aparato durante la instalación.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

27.8 Diagnóstico remoto

El Servicio de Asistencia técnica puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto al ponerse en contacto con dicho Servicio si el aparato está conectado con el servidor Home Connect y si el Diagnóstico Remoto está disponible en el país en el que se utiliza el aparato.

Consejo: Para más información, así como para consultar la disponibilidad del servicio de Diagnóstico Remoto en un país en concreto, consultar la página web de ayuda/Servicio Técnico local: www.home-connect.com.

27.9 Protección de datos

Tener en cuenta las indicaciones relativas a la protección de datos.

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

- Identificación clara 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 garantizar una conexión segura).
- Las versiones actuales de software y hardware de su aparato.
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones Home Connect y solo es necesario la primera vez que se vayan a utilizar estas funciones Home Connect.

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

28 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

28.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza y rasquetas de vidrio apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en nuestra tienda online o en el comercio especializado.

ATENCIÓN

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

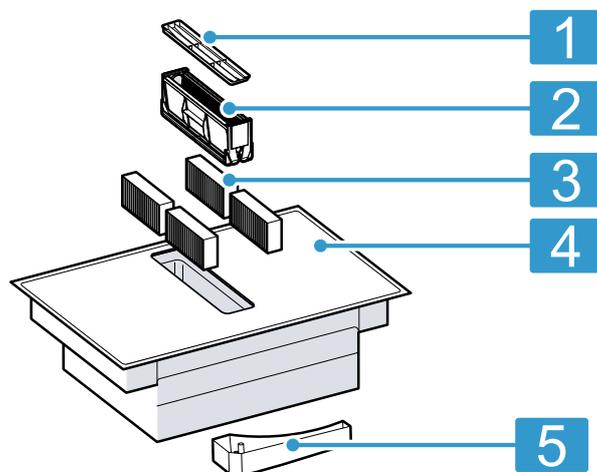
- ▶ No utilizar nunca productos de limpieza inadecuados.
- ▶ No utilizar limpiadores mientras la placa de cocción esté caliente, ya que pueden aparecer manchas.

Productos de limpieza inadecuados

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

28.2 Componentes que se deben limpiar o sustituir

La siguiente vista general muestra los componentes del aparato, que usted puede o bien limpiar o bien cambiar.



- | | |
|---|--|
| 1 | Rejilla de ventilación |
| 2 | Filtro antigrasa |
| 3 | Filtros antiolores o filtros acústicos |
| 4 | Vitrocerámica |
| 5 | Recipiente de desbordamiento |

28.3 Limpiar el marco de la placa de cocción

Limpiar el marco de la placa de cocción después de cada uso en caso de que haya suciedad o manchas encima.

Notas

- Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 38*
- No utilizar ninguna rasqueta de vidrio.

1. Limpiar el marco de la placa de cocción con agua caliente con un poco de jabón y un paño suave. Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
2. Secar con un paño suave.

28.4 Limpiar la placa de cocción

Limpiar la placa de cocción después de cada uso para que los restos del cocinado no se peguen.

Nota: Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 38*

Requisitos

- La placa de cocción está fría.
- Dejar el filtro antigrasa en el aparato durante la limpieza de la placa de cocción para recoger los restos de comida del filtro antigrasa.

1. Eliminar la suciedad resistente con una rasqueta de vidrio.
2. Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica. Deben tenerse en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje del limpiador.

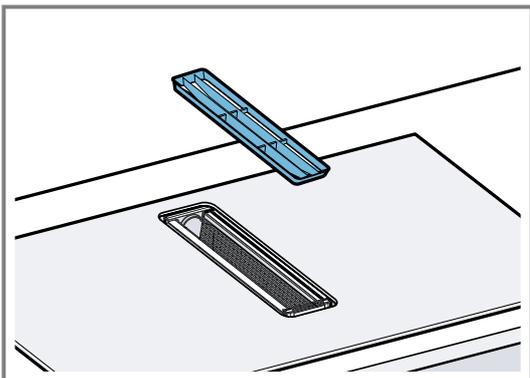
Consejo: Con una esponja especial para vitrocerámica pueden conseguirse buenos resultados de limpieza.

28.5 Cambiar los filtros antiolores o los filtros acústicos.

Cambiar regularmente los filtros antiolores. Cambiar los filtros acústicos cuando estén sucios.

Nota: Los filtros antiolores o los filtros acústicos pueden adquirirse en comercios especializados, en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

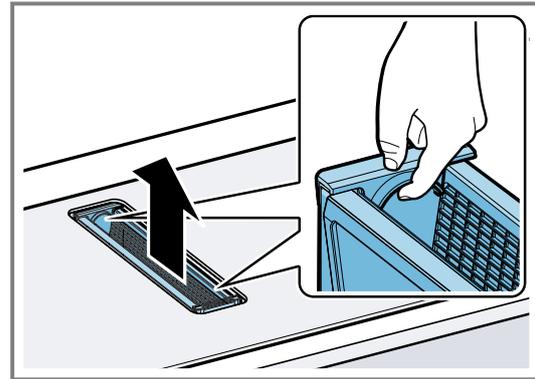
1. Utilizar exclusivamente filtros originales para garantizar un funcionamiento óptimo.
2. Retirar la rejilla de ventilación.



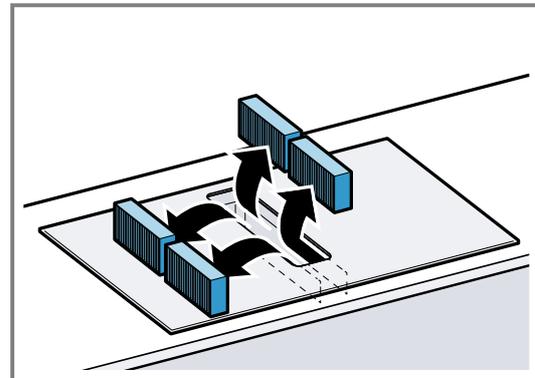
3. **ATENCIÓN** – Si se desprende el filtro antigrasa, puede dañarse la placa de cocción justo debajo.
 - ▶ Agarrar con una mano la parte inferior del filtro antigrasa.

Extraer el filtro antigrasa del aparato tirando hacia arriba de las asas del filtro antigrasa.

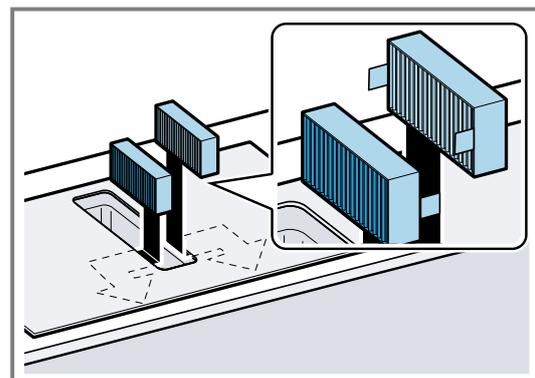
- ▶ La grasa puede acumularse en la parte inferior del recipiente. No inclinar el filtro antigrasa para evitar que gotee grasa.



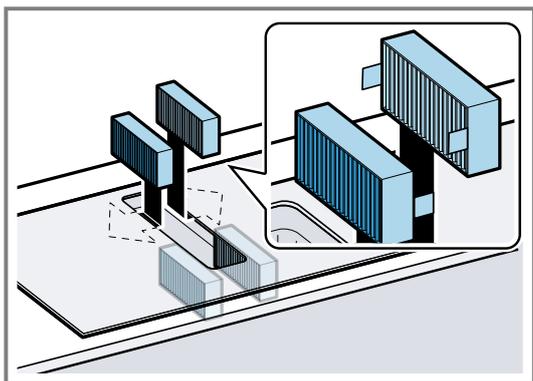
4. Retirar los 4 filtros antiolores o filtros acústicos del interior del aparato y desecharlos correctamente.



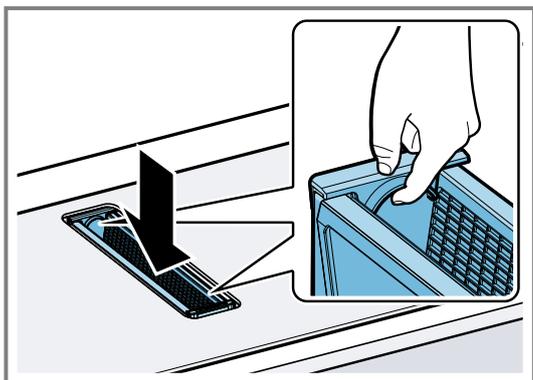
5. Insertar 2 filtros antiolores o filtros acústicos en los lados izquierdo y derecho del aparato y empujarlos hacia delante.



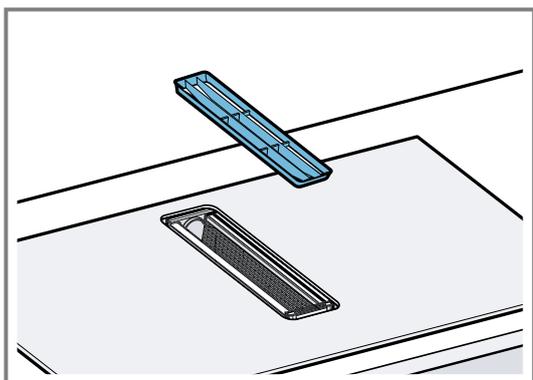
6. Colocar los otros filtros antiolores o acústicos en los lados izquierdo y derecho del aparato.



7. Insertar el filtro antigrasa en el aparato mediante las asas del filtro antigrasa.



8. Colocar la rejilla de ventilación.



Restablecer el indicador de saturación

Requisito: Después de apagar el aparato, suena un tono de aviso y *F CHANGE* se ilumina.

1. Cambiar los filtros desodorizantes. → *Página39*
2. Apagar el aparato.
✓ *F CHANGE* se ilumina.
3. Mantener pulsado  hasta que suene un tono de aviso.
✓ Se ha restablecido el indicador de saturación.

28.6 Limpiar el filtro antigrasa

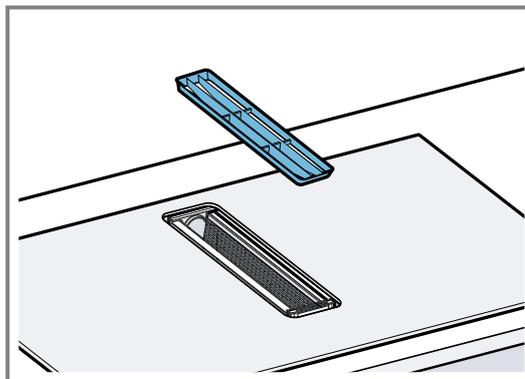
Los filtros antigrasa filtran la grasa de los vapores de la cocina. Para garantizar un funcionamiento óptimo, limpiar regularmente el filtro antigrasa.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Los depósitos de grasa en los filtros antigrasa pueden prenderse.

- ▶ No usar nunca el aparato sin filtro antigrasa.
- ▶ Limpiar regularmente los filtros antigrasa.
- ▶ No trabajar nunca con una llama abierta cerca del aparato (p. ej., flambeado).

1. Retirar la rejilla de ventilación.

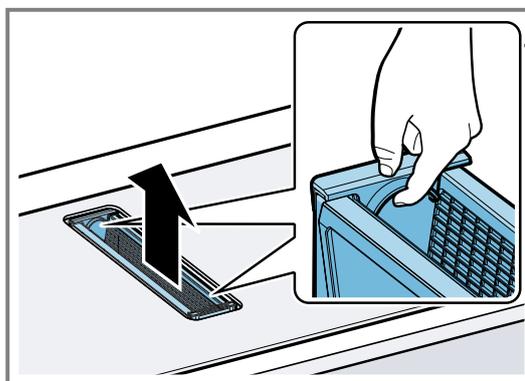


2. **ATENCIÓN** – Si se desprende el filtro antigrasa, puede dañarse la placa de cocción justo debajo.

- ▶ Agarrar con una mano la parte inferior del filtro antigrasa.

Extraer el filtro antigrasa del aparato tirando hacia arriba de las asas del filtro antigrasa.

- ▶ La grasa puede acumularse en la parte inferior del recipiente. No inclinar el filtro antigrasa para evitar que gotee grasa.



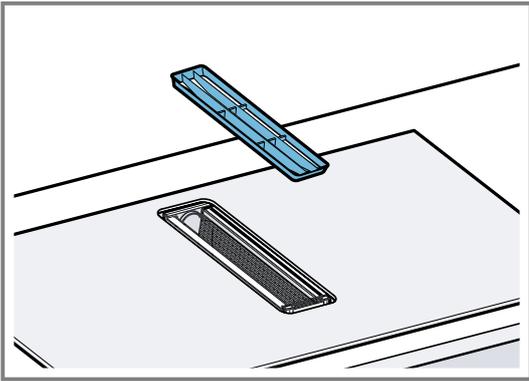
3. Limpiar el filtro antigrasa.

→ *"Limpiar de forma manual el filtro antigrasa",* *Página41*

→ *"Limpiar el filtro antigrasa en el lavavajillas",* *Página41*

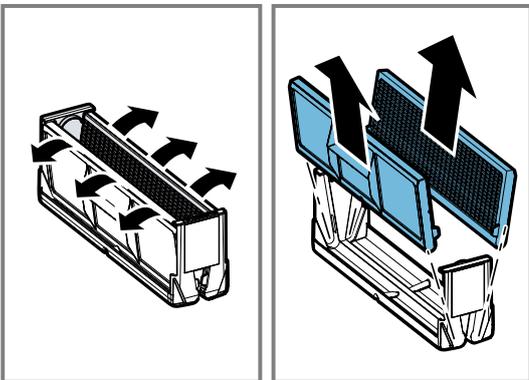
4. En caso necesario, retirar los filtros antiolores o los filtros acústicos y limpiar el aparato por dentro.
→ *"Cambiar los filtros antiolores o los filtros acústicos.",* *Página39*
5. Si penetran objetos en el aparato, retirar estos objetos y asegurarse de que la entrada al recipiente de desbordamiento no esté bloqueada.
6. Limpiar el interior del aparato con una bayeta y agua con un poco de jabón.
7. Una vez finalizada la limpieza, colocar el filtro antigrasa seco.

8. Colocar la rejilla de ventilación.



Limpiar de forma manual el filtro antigrasa

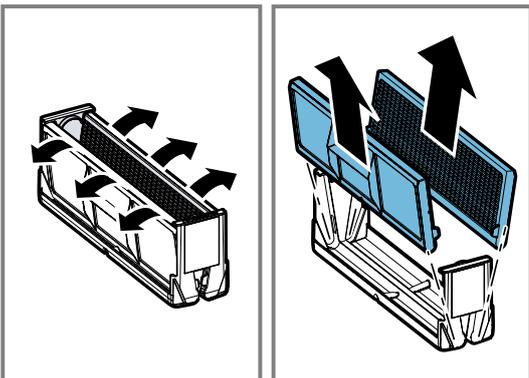
1. Para desmontar el filtro antigrasa, tirar de los laterales del filtro antigrasa hacia fuera y extraerlo hacia arriba.



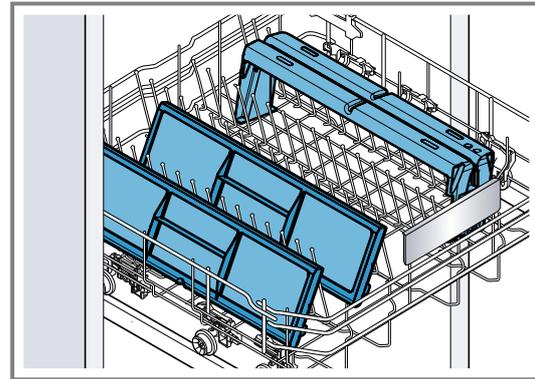
2. Poner en remojo el filtro antigrasa en agua caliente con un poco de jabón.
 3. Limpiar el filtro antigrasa con un cepillo. No utilizar productos de limpieza agresivos a base de ácidos o lejía. En caso de suciedad fuertemente incrustada, se puede utilizar un disolvente de grasa especial. El disolvente de grasa se puede adquirir a través del servicio al cliente, en nuestra tienda online o en un comercio especializado.
 4. Enjuagar bien el filtro antigrasa.
 5. Dejar escurrir el filtro antigrasa.

Limpiar el filtro antigrasa en el lavavajillas

1. Desmontar el filtro antigrasa para conseguir un resultado de limpieza óptimo.
 ▶ Para desmontar el filtro antigrasa, tirar de los laterales del filtro antigrasa hacia fuera y extraerlo hacia arriba.



2. Colocar debidamente todos los componentes del filtro antigrasa en el lavavajillas sin que queden encajados o aprisionados.
 ▶ Colocar los filtros antigrasa girados en el lavavajillas.



No limpiar con el resto de la vajilla los filtros antigrasa que presenten un alto grado de suciedad. No utilizar productos de limpieza agresivos a base de ácidos o lejía.

3. Iniciar el lavavajillas. Seleccionar un ajuste de temperatura inferior a 70 °C.
 4. Dejar escurrir el filtro antigrasa.

28.7 Limpiar la rejilla de ventilación

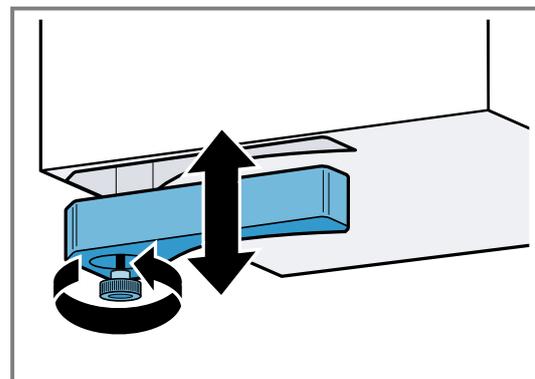
- ▶ Limpiar la rejilla de ventilación con una bayeta húmeda y secarla con un paño suave, o limpiarla en el lavavajillas. El color de la superficie puede aclararse durante la limpieza en el lavavajillas. La decoloración no afecta a su uso.

28.8 Limpiar el recipiente de desbordamiento

El recipiente de desbordamiento recoge líquidos u objetos que entran en el aparato desde arriba.

Requisito: El aparato se ha enfriado, y el indicador de calor residual está apagado.

1. Sujetar el recipiente de desbordamiento con una mano y desenroscarlo con la otra mano.
 ▶ No inclinar el recipiente de desbordamiento para evitar que los líquidos salgan.



2. Vaciar y limpiar el recipiente de desbordamiento.
 3. En caso necesario, desenroscar el tornillo y limpiar el recipiente de desbordamiento sin tornillo en el lavavajillas.

4. Enroscar de nuevo el recipiente de desbordamiento tras limpiarlo.
5. Comprobar que la entrada al recipiente de desbordamiento no esté bloqueada.
Si penetran objetos en el aparato, retirarlos cuando se enfríe el aparato. Para ello, desmontar el filtro anti-grasa. → *Página40*

Notas

- Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página38*
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No lavar el botón giratorio en el lavavajillas.
- No sumergir el botón giratorio en agua de limpieza.
- ▶ Limpiar el botón giratorio con agua templada con un poco de jabón y un paño suave.

28.9 Limpiar el botón giratorio

En caso necesario, limpiar el botón giratorio.

29 Preguntas frecuentes

Aquí se muestra una sinopsis de preguntas frecuentes relativas al uso del aparato, los ruidos, los recipientes para cocinar y la limpieza.

29.1 Uso

Pregunta	Respuesta
¿Por qué no puedo encender la placa de cocción y se ilumina el indicador de la función Seguro para niños?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La función Seguro para niños está activada. Más información sobre esta función en . → <i>"Seguro para niños", Página30</i>
¿Por qué parpadean los indicadores luminosos y suena una señal acústica?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpie la superficie del panel de control de líquidos o restos de alimentos. Retire cualquier objeto que pueda cubrir el panel de control. Más información sobre desactivar la señal acústica en . → <i>"Ajustes básicos", Página33</i>
La ventilación no se activa aunque el Inicio automático está activado	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Activar la ventilación de forma manual o comprobar la configuración del modo automático en el capítulo . → <i>"Ajustes básicos", Página33</i>
La ventilación funciona de manera demasiado fuerte o demasiado débil en el modo control por sensor.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La sensibilidad del sensor para la ventilación no está bien configurada. Se puede encontrar más información referente a este ajuste en . → <i>"Ajustes básicos", Página33</i>
La ventilación continúa funcionando aunque las zonas de cocción están apagadas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Desactivar la ventilación de forma manual. Encontrará más información referente a este ajuste en el capítulo .
La ventilación se activa aunque el aparato esté apagado	<ul style="list-style-type: none"> ▪ El ajuste de la función marcha en inercia con control por sensor está seleccionado. Se puede encontrar más información referente a este ajuste en . → <i>"Ajustes básicos", Página33</i>
La succión del aire es demasiado débil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprobar que el filtro antigrasa esté limpio. Encontrará información referente a la limpieza y cambio de los filtros en el capítulo . → <i>"Cuidados y limpieza", Página38</i>

29.2 Ruidos

Pregunta	Respuesta
¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente o al funcionamiento de la placa. Estos ruidos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Pregunta	Respuesta
¿Qué ruidos pueden ocurrir y cuál es el significado de los ruidos?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un zumbido profundo como en un transformador: Se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o se debilita 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 son más escasos 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.

29.3 Recipiente

Pregunta	Respuesta
¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se puede encontrar más información sobre el tipo de recipientes aptos para inducción en . → <i>"La cocción por inducción", Página8</i>
¿Por qué no calienta la zona de cocción y parpadea el nivel de potencia?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La zona de cocción donde está posicionado el recipiente no está encendida. Asegurarse de que el nivel de potencia esté activado en la zona donde se haya colocado el recipiente. ▪ El recipiente es demasiado pequeño para la zona activada o no es apropiado para inducción. Asegurarse de que el recipiente sea apto para inducción y de que esté colocado en la zona que mejor se ajuste a su tamaño. Más información en → <i>"La cocción por inducción", Página8</i>
¿Por qué el recipiente tarda en calentarse o no se calienta lo suficiente aunque se utilice un nivel de potencia alto?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ El recipiente es demasiado pequeño para la zona activada o no es apropiado para inducción. Asegurarse de que el recipiente sea apto para inducción y de que esté colocado en la zona que mejor se ajuste a su tamaño. Más información en → <i>"La cocción por inducción", Página8</i> → <i>"Recipientes para cocinar", Página8</i>
Se produce un burbujeo no uniforme en el interior del recipiente.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dependiendo del nivel de potencia seleccionado, del tipo de recipiente o de su combinación con otros recipientes, puede producirse un burbujeo no uniforme. Este efecto visual no afecta a la temperatura ni al proceso de cocción. Consultar el tipo de recipientes aptos para inducción en Recipientes adecuados.

29.4 Limpieza

Pregunta	Respuesta
¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Para un resultado óptimo utilizar detergentes especialmente recomendados para vitrocerámicas. Se recomienda evitar detergentes, detergentes para lavavajillas (concentrados) o estropajos abrasivos. Más información en . → <i>"Cuidados y limpieza", Página38</i>
Hay agua en el mueble situado debajo de la placa	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprobar si el recipiente de desbordamiento está lleno. Más información sobre la limpieza y mantenimiento de la placa de cocción en . → <i>"Cuidados y limpieza", Página38</i>
¿Cada cuanto tiempo hay que limpiar el recipiente de desbordamiento?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpiar el recipiente de desbordamiento frecuentemente. Más información sobre la limpieza del recipiente de desbordamiento en . → <i>"Cuidados y limpieza", Página38</i>
¿Cada cuanto tiempo hay que limpiar el filtro antigrasa?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpiar el filtro antigrasa frecuentemente. Más información sobre la limpieza y cambio de los filtros en . → <i>"Cuidados y limpieza", Página38</i>

30 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
→ "Servicio de Asistencia Técnica", Página46

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

30.1 Advertencias

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 bajo consumo.
- Para proteger las partes sensibles del aparato del sobrecalentamiento o de la sobrecarga eléctrica, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.

30.2 Averías de funcionamiento

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.
	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
	El fusible de la caja de fusibles ha saltado. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
No se iluminan los campos táctiles para las funciones de ventilación.	El control del motor no funciona. ▶ Llame al . → "Servicio de Asistencia Técnica", Página46
La ventilación no funciona.	El motor o el control están estropeados. ▶ Llame al . → "Servicio de Asistencia Técnica", Página46
La iluminación de los símbolos no funciona.	La unidad de control está estropeada. ▶ Llame al . → "Servicio de Asistencia Técnica", Página46
F CHANGE	Los filtros desodorizantes están saturados. ▶ Cambiar los filtros desodorizantes. →Página39
	El indicador de saturación se ilumina a pesar de haberse cambiado el filtro desodorizante. ▶ Restablecer el indicador de saturación. →Página40
Sin indicación	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. ▶ Con otros aparatos eléctricos, comprobar si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha realizado conforme al esquema de conexiones. ▶ Comprobar que el aparato se haya conectado conforme al esquema de conexiones.

Avería	Causa y resolución de problemas
Sin indicación	Avería en el sistema electrónico. ▶ Si no es posible subsanar la avería, ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
Suenan una señal.	El panel de mando está húmedo o se ha colocado algún objeto encima. ▶ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
F2/E8207/E7015	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente. 1. Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. 2. Pulsar cualquier campo táctil de la placa de cocción.
F4/E8208/E7015	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zonas de cocción. 1. Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. 2. Pulsar cualquier campo táctil de la placa de cocción.
F5 + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que el sistema electrónico se sobrecaliente. 1. Retirar el recipiente para cocinar. 2. Esperar unos segundos. ✓ El indicador de avería se apaga. 3. Se puede continuar cocinando.
F5+ tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Las zonas de cocción se han apagado para proteger el sistema electrónico. 1. Retirar el recipiente para cocinar. 2. Esperar unos segundos. ✓ El indicador de avería se apaga. 3. Se puede continuar cocinando.
F1 / F6	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger la encimera. 1. Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. 2. Volver a encender la zona de cocción.
F8	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida. La desconexión automática está activada. ▶ Tener en cuenta la información relativa a LA desconexión automática → <i>Página 31</i> .
F9	La zona FlexPlus no se activa. 1. Pulsar cualquier sensor táctil para consultar el indicador de avería. 2. Se puede cocinar con normalidad en el resto de las zonas de cocción. 3. Contactar con el Servicio de Asistencia Técnica.
E7010	La placa de cocción no puede establecer conexión con la red doméstica o con la campana extractora. 1. Para confirmar la indicación de error, pulsar cualquier campo táctil. 2. Se puede continuar cocinando normalmente sin conexión a la red doméstica. 3. Si E7010 se ilumina de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica → <i>Página 46</i> .
E8202	El sensor de cocción 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.
E8203	El sensor de cocción se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zona de cocción. ▶ Cuando no se utilice el sensor de cocción, retirarlo del recipiente y mantenerlo alejado de otras zonas de cocción o fuentes de calor. Encender las zonas de cocción.
E8204	El sensor de cocción se está quedando sin batería. El siguiente proceso de cocción puede ser interrumpido debido a que la batería se ha descargado. ▶ Cambiar la batería 3V CR2032. Se puede encontrar más información en Cambiar la batería → <i>Página 32</i> .
E8205	El sensor de cocción ha perdido la comunicación. ▶ Desactivar la función y volver a activarla. → <i>"Conectar el sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando",</i> <i>Página 27</i>

Avería	Causa y resolución de problemas
<i>E8206</i>	El sensor de cocción está roto o deteriorado. ▶ Avisar al Servicio de Asistencia Técnica → <i>Página46</i> .
El indicador del sensor de cocción inalámbrico no se ilumina.	El sensor de cocción inalámbrico no reacciona y el indicador no se ilumina. ▶ Cambiar la batería 3V CR2032. Se puede encontrar más información en Cambiar la batería → <i>Página32</i> . ▶ Si sigue sin reaccionar, mantener pulsado el símbolo en el sensor de cocción durante 8-10 segundos y conectar de nuevo con la placa de cocción. Se puede encontrar más información en → "Conectar el sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando", <i>Página27</i> ▶ Si el problema persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica → <i>Página46</i> .
El indicador del sensor de cocción parpadea dos veces.	El sensor de cocción se está quedando sin batería. El siguiente proceso de cocción puede ser interrumpido debido a que la batería se ha descargado. ▶ Cambiar la batería 3V CR2032. Se puede encontrar más información en Cambiar la batería → <i>Página32</i> .
El indicador del sensor de cocción parpadea tres veces.	El sensor de cocción ha perdido la comunicación. 1. Mantener pulsado el símbolo en el sensor de cocción durante 8-10 segundos. 2. Conectar de nuevo el sensor de cocción con la placa de cocción. → "Restablecer el sensor de cocción inalámbrico", <i>Página27</i>
<i>E9000 / E9010</i>	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento ▶ Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
<i>U400</i>	La placa de cocción no está bien conectada ▶ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
<i>d E</i>	El modo Demo está activado 1. Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. 2. Esperar 30 segundos y conectar la placa de cocción. 3. En los siguientes 3 minutos pulsar cualquier campo táctil. ✓ El modo Demo se ha desactivado.

30.3 Mostrar el código de error

- ▶ Si *E* se ilumina, seleccionar la zona de cocción correspondiente y mantener pulsado el botón giratorio para leer el código de error.

30.4 Modo de bajo consumo en caso de mensaje de error

Si el aparato muestra un mensaje de error, el aparato no pasa al modo de bajo consumo.

30.5 En caso de repetirse el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica

Requisito: El mensaje de error no se muestra en el cuadro → *Página44*.

1. Desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
2. Esperar 30 segundos.
3. Conectar de nuevo el aparato a la red eléctrica.
4. Si el indicador muestra de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el mensaje de error exacto.

31 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con

nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.

En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.

La información conforme a los reglamentos (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se puede encontrar online en www.gaggenau.com en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

31.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

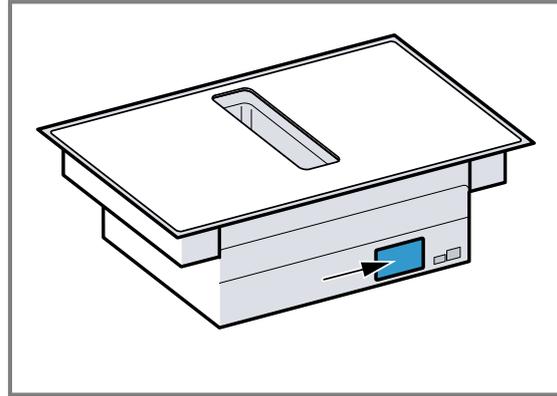
La etiqueta de características se encuentra en la cara inferior del aparato.

La placa de características se encuentra:

- en la tarjeta del aparato.
- delante, en la parte inferior de la placa de cocción.

El número de producto (E-Nr.) se encuentra también en la superficie vitrocerámica. Además, es posible consultar el índice del Servicio de Atención al Cliente (KI) y el

número de fabricación (FD) en los ajustes básicos
→ *Página 33*.



Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

32 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad Home Connect cumple con los requisitos básicos y el resto de disposiciones vigentes de la Directiva 2014/53/EU.

Hay una declaración de conformidad con 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 (2400–2483,5 MHz): 100 mW máx.

Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 50 mW

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

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001832446 (050423) REG25
es