



SIEMENS

Placa de inducción con sistema integrado de ventilación

EX8..LX6..

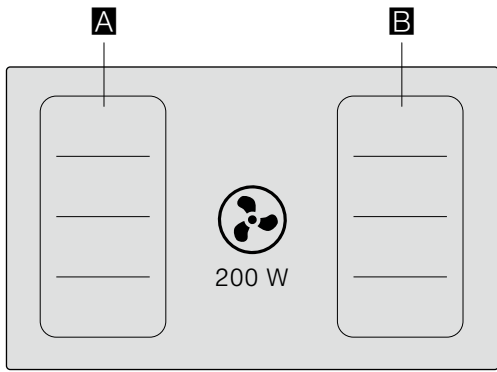
es Instrucciones de uso



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances












| | | g^* | b^* |
|-------|--|---------|---------|
| A / B | | 2.200 W | 3.700 W |
| | | 3.300 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6

Índice

| | | |
|---|---|----|
|  | Uso correcto del aparato | 5 |
|  | Indicaciones de seguridad importantes | 6 |
|  | Causas de los daños | 8 |
|  | Protección del medio ambiente | 8 |
| | Consejos para ahorrar energía | 8 |
| | Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente | 9 |
|  | La cocción por inducción | 9 |
| | Ventajas de la Cocción por Inducción | 9 |
| | Recipientes | 9 |
|  | Presentación del aparato | 11 |
| | Su nuevo aparato | 11 |
| | Accesorios especiales | 11 |
| | El panel de mando | 12 |
| | Las zonas de cocción | 13 |
| | Indicador de calor residual | 13 |
|  | Modos de funcionamiento | 14 |
| | Funcionamiento en salida de aire al exterior | 14 |
| | Funcionamiento con recirculación de aire | 14 |
|  | Antes del primer uso | 14 |
| | Ajustar el Home Connect | 14 |
| | Ajustar el modo de funcionamiento | 14 |
|  | Manejo del aparato | 15 |
| | Encender y apagar la placa de cocción | 15 |
| | Ajustar la zona de cocción | 15 |
| | Consejos para cocinar | 16 |
| | Control manual de la ventilación | 18 |
| | Nivel intensivo | 18 |
| | Inicio automático | 18 |
| | Funcionamiento automático con control por sensor | 18 |
| | Función de marcha en inercia | 18 |
|  | Zona Flex | 19 |
| | Consejos para el uso de recipientes | 19 |
| | Como una única zona de cocción | 19 |
| | Como dos zonas de cocción independientes | 19 |
|  | Función Move | 20 |
| | Activar | 20 |
| | Desactivar | 20 |
|  | Funciones de programación del tiempo | 21 |
| | Programación del tiempo de cocción | 21 |
| | El reloj avisador | 22 |
| | Cronómetro de cocina | 22 |
|  | Función PowerBoost | 22 |
| | Activar | 22 |
| | Desactivar | 22 |
|  | Función ShortBoost | 23 |
| | Recomendaciones de uso | 23 |
| | Activar | 23 |
| | Desactivar | 23 |
|  | Función Mantener caliente | 23 |
| | Activar | 23 |
| | Desactivar | 23 |
|  | Transferencia de ajustes | 24 |
| | Activar | 24 |
|  | Funciones de asistencia al cocinado | 25 |
| | Tipos de Funciones de asistencia al cocinado | 25 |
| | Recipientes apropiados | 26 |
| | Sensores y accesorios especiales | 26 |
| | Funciones y niveles | 26 |
| | Tabla | 30 |
| | Recipientes Teppan Yaki y Grill para la zona Flex | 38 |
|  | Sensor de cocción inalámbrico | 40 |
| | Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico | 40 |
| | Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando | 40 |
| | Limpieza | 41 |
| | Cambiar la batería | 41 |
| | Declaración de conformidad | 42 |
|  | Seguro para niños | 43 |
| | Activar y desactivar el seguro para niños | 43 |
| | Seguro automático para niños | 43 |
|  | Bloqueo del control para limpieza | 43 |
|  | Desconexión automática de seguridad | 43 |
|  | Ajustes básicos | 44 |
| | Acceder a los ajustes básicos | 46 |

| | | |
|--|---|-----------|
|  | Visualizar el consumo de energía | 46 |
|  | Comprobar el recipiente | 47 |
|  | PowerManager | 47 |
|  | Home Connect | 48 |
| | Configuración. | 48 |
| | Ajustes de Home Connect. | 49 |
| | Actualización de software. | 51 |
| | Diagnóstico remoto | 51 |
| | Indicaciones sobre protección de datos | 52 |
| | Declaración de conformidad | 52 |
|  | Limpieza | 52 |
| | Productos de limpieza | 52 |
| | Componentes que se deben limpiar | 53 |
| | Marco de la placa de cocción (solo en aparatos con marco de la placa de cocción) | 53 |
| | Placa de cocción | 53 |
| | Ventilación | 54 |
| | Limpiar el recipiente de desbordamiento. | 55 |
|  | Preguntas frecuentes | 56 |
|  | ¿Qué hacer en caso de avería? | 58 |
|  | Servicio de Asistencia Técnica. | 60 |
| | Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 60 | |
|  | Comidas normalizadas | 61 |

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** y también en la tienda online: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

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

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

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

No aspirar materiales y vapores peligrosos o explosivos.

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

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

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

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

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

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

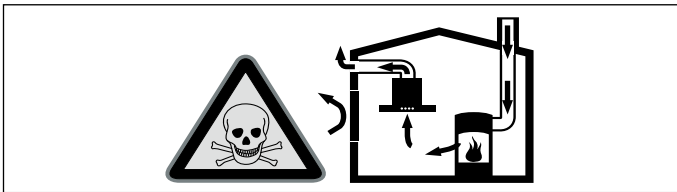
⚠ Indicaciones de seguridad importantes

⚠ Advertencia – ¡Peligro de asfixia!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de muerte!

Los gases de combustión que se vuelven a aspirar pueden ocasionar intoxicaciones. Garantizar una entrada de aire suficiente si el aparato se emplea en el modo de evacuación exterior del aire junto con un equipo calefactor dependiente del aire del recinto de instalación.



Los equipos calefactores que dependen del aire del recinto de instalación (p. ej., calefactores de gas, aceite, madera o carbón, calefactores de paso continuo, 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).

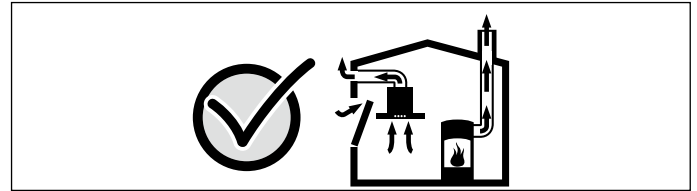
En combinación con una campana extractora encendida se extrae aire de la cocina y de las habitaciones próximas; sin una entrada de aire suficiente se genera una depresión. Los gases tóxicos procedentes de la chimenea o del hueco de ventilación vuelven a entrar en las habitaciones.

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

A fin de garantizar un funcionamiento seguro, la depresión en el recinto de instalación de los equipos calefactores no debe superar 4 Pa (0,04 mbar). Esto se consigue si se puede introducir el aire necesario para la combustión 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.

El aire de salida no debe conducirse a una chimenea de humos o gases de escape en funcionamiento ni a un hueco destinado a ventilar recintos de instalación de equipos calefactores.

Si el aire de salida se evacua hacia una chimenea de humos o gases de escape que no esté en marcha, será necesario contar previamente con la aprobación del técnico competente que corresponda.



Solicitar siempre asesoramiento al técnico competente de su región, que estará en condiciones de evaluar todo el sistema de ventilación de su hogar y recomendarle las medidas adecuadas en materia de ventilación. Si la campana extractora se utiliza exclusivamente en funcionamiento en recirculación, no hay limitaciones para el funcionamiento.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en el cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!

El Sensor de cocción inalámbrico es magnético. Los elementos magnéticos pueden afectar a los implantes electrónicos, como por ejemplo, marcapasos o bombas de insulina. Por lo tanto, aquellas personas con implantes electrónicos deberán evitar llevar el Sensor de cocción en bolsillos de la ropa y mantener una distancia mínima de 10 cm con respecto a los marcapasos o dispositivos similares.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- El Sensor de cocción inalámbrico lleva una batería que puede dañarse si se expone a temperaturas elevadas. Retirar el sensor del recipiente y guardarlo en un lugar lejos de cualquier foco de calor.
- Al retirar el Sensor de cocción del recipiente tras el proceso de cocción, éste puede estar muy caliente. Utilizar guantes de cocina o un paño para retirarlo.
- Al cocer al baño María, el cristal y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento. El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua. Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.



Causas de los daños

¡Atención!

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



Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

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

La cocción por inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

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

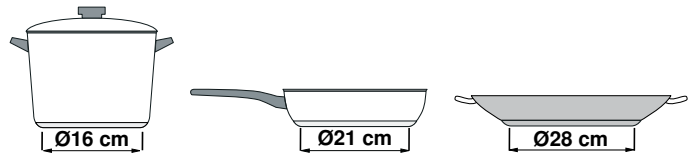
Recipientes

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

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

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

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

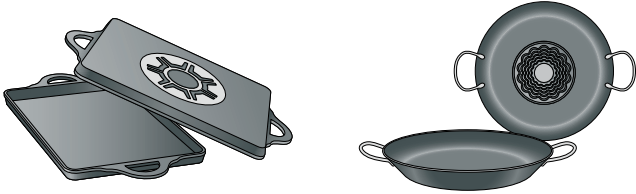


Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Encontrará más información sobre el posicionamiento de estos recipientes en el capítulo → *"Zona Flex"*

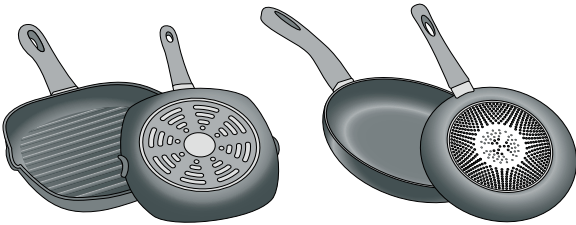


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

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



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



Recipientes no apropiados

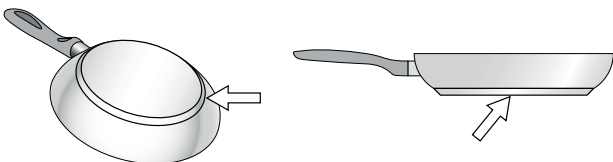
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

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

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



Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

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

Recipientes vacíos o con base fina

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

Detección de recipiente

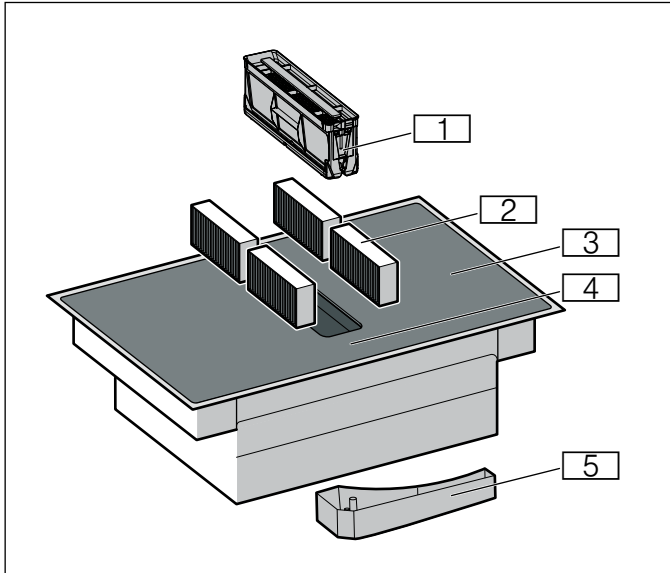
Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Presentación del aparato

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

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

Su nuevo aparato



| N.º | Denominación |
|-----|---|
| 1 | Filtro de metal antigrasa |
| 2 | Filtro de carbón activo para funcionamiento con recirculación de aire o filtro acústico en caso de evacuación exterior de aire* |
| 3 | Placa de cocción |
| 4 | Panel de mando |
| 5 | Recipiente de desbordamiento |

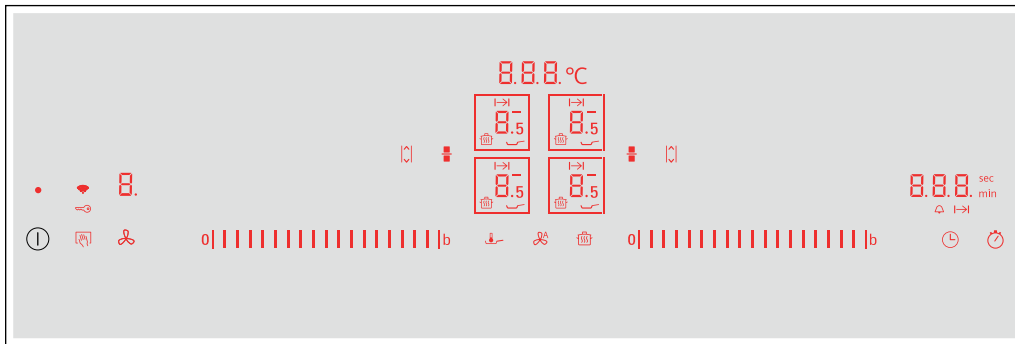
* Según el equipamiento del aparato

Accesorios especiales

Dependiendo del tipo de instalación de su aparato, existen diferentes accesorios que se pueden adquirir en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial:

- Juego de salida de aire
- Juego de recirculación de aire
- Filtro de carbón activo: para funcionamiento con recirculación de aire
- Filtro acústico: para salida de aire al exterior

El panel de mando



| Sensores de selección | |
|-----------------------|--|
| Ⓛ | Interruptor principal |
| □ / □ | Seleccionar la zona de cocción |
| 0 | Zona de programación |
| b | Funciones PowerBoost y ShortBoost Niveles intensivos de ventilación |
| ■ | Zona Flex |
| ↔ | Función Move |
| 🔒 | Bloqueo del control para limpieza y Seguro para niños |
| 🔥 | Función Mantener caliente |
| 🍳 | Función Freír |
| 🕒 | Programación del tiempo de cocción y Reloj avisador |
| 🕒 | Cronómetro de cocina |
| 📶 | Wi-Fi |
| 🌀 | Control manual de la ventilación |
| 🌀 | Control por sensor de la ventilación |

| Indicadores | |
|----------------|--|
| 0 | Operatividad |
| 1-9 | Niveles de potencia |
| H/h | Calor residual |
| b | Función PowerBoost Nivel intensivo de ventilación I |
| b ⁻ | Función ShortBoost |
| b. | Nivel intensivo de ventilación II |
| L | Función Mantener caliente |
| ⏸ | Transferencia de ajustes |
| 🍳 | Función Freír |
| 🍲 | Funciones de Cocción |
| 000°C | Temperatura Funciones de Cocción |
| 00 | Funciones de programación del tiempo |
| 1-1 | Programación del tiempo de cocción |
| 🔔 | Reloj avisador |
| min / sec | Indicadores de tiempo |
| 🔑 | Seguro para niños |
| 📶 | Wi-Fi |
| R | Control por sensor de la ventilación |

Sensores de selección



Cuando se enciende la placa, se iluminan los símbolos de los sensores de selección que están disponibles en ese momento.

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los símbolos correspondientes a los sensores de selección se iluminan en función de su disponibilidad.
Los indicadores de las zonas de cocción o funciones seleccionadas se iluminan con mayor intensidad.
- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Las zonas de cocción

| Zona de cocción | |
|--|--|
|  Zona de cocción simple | Utilizar un recipiente del tamaño adecuado |
|  Zona Flex | Ver capítulo → "Zona Flex" |
| Utilizar solo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver capítulo → "La cocción por inducción" | |

Indicador de calor residual

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

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

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

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

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

Modos de funcionamiento

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

Funcionamiento en salida de aire al exterior



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

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

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

Funcionamiento con recirculación de aire



El aire aspirado se depura a través de los filtros antigrasa y del filtro de carbón activo y se vuelve a expulsar a la cocina.

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

Antes del primer uso



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

Limpiar el aparato y los accesorios en profundidad.

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


La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal ①.

Ajustar el Home Connect

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

Ajustar el modo de funcionamiento

El aparato viene configurado con funcionamiento en recirculación de aire.

Si su placa se ha instalado en funcionamiento en salida de aire al exterior, debe cambiar la configuración del ajuste  a este modo. Ver capítulo → "Ajustes básicos"

Manejo del aparato

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

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

Nota: No utilizar el aparato nunca sin el filtro de metal antigrasa ni el recipiente de desbordamiento puestos.

Encender y apagar la placa de cocción

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

Encender: Pulsar el símbolo ①. Suena una señal acústica. Se iluminan los símbolos correspondientes a las zonas de cocción y a las funciones que están disponibles en ese momento. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: Pulsar el símbolo ① hasta que todos los indicadores se apaguen. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

- Si no se ha realizado la conexión a la red doméstica o la red se ha desconectado, al encender la placa de cocción se activará siempre el ajuste inicial de conexión a la red.
- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen unos segundos apagadas.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de apagar la placa. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

Ajustar la zona de cocción

En las zonas de programación se ajusta el nivel de potencia deseado.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio. Está señalado con .5.

Nota: Las zonas de cocción de la izquierda se ajustan con la zona de programación izquierda y las zonas de cocción de la derecha con la zona de programación derecha.

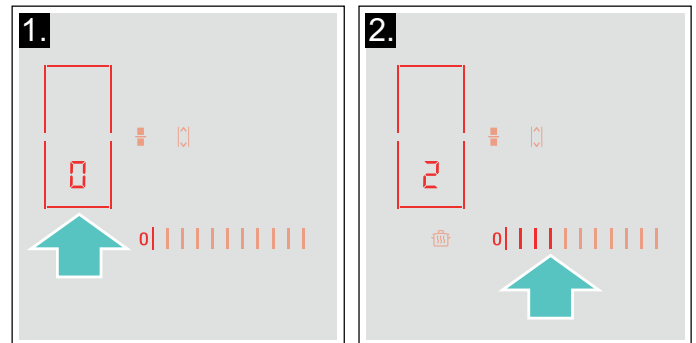
Notas

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

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo □ ó □ de la zona de cocción deseada.
El símbolo □ ó □ se ilumina con mayor intensidad.
2. Deslizar el dedo en la zona de programación correspondiente hasta que se ilumine el nivel de potencia deseado.



El nivel de potencia se ha ajustado.

Nota: Al colocar un recipiente para cocinar sobre una Zona Flex, la placa detecta el recipiente y la zona de cocción se selecciona automáticamente. Encontrará más información referente a la Zona Flex en el capítulo → "Zona Flex"

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y ajustar a 0 en la zona de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Notas

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

Consejos para cocinar

Recomendaciones

- Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.
- Utilizar el nivel de potencia 8 - 9 durante el precalentamiento.
- Durante la cocción con tapa, reducir el nivel de potencia cuando empiece a salir vapor entre la tapa y el recipiente. No es necesario que salga vapor para garantizar un buen cocinado.
- Tras el cocinado, mantener el recipiente tapado hasta servir el alimento.
- Para cocinar con olla exprés seguir las instrucciones del fabricante.
- No cocinar excesivamente los alimentos para mantener sus propiedades nutricionales. El reloj avisador puede ser útil para programar el tiempo adecuado de cocinado.
- Para un cocinado más sano, es recomendable evitar que el aceite humee.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas, una tras otra.
- Algunos recipientes pueden alcanzar temperaturas altas durante el cocinado. Se recomienda el uso de manoplas de cocina para su manipulación.
- Encontrará consejos para ahorrar energía durante el cocinado en el capítulo → "Protección del medio ambiente"

Tabla de cocción

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

| | Nivel de potencia | Tiempo de cocción (min) |
|---|-------------------|-------------------------|
| Derretir | | |
| Chocolate, cobertura de chocolate | 1 - 1.5 | - |
| Mantequilla, miel, gelatina | 1 - 2 | - |
| Calentar y mantener caliente | | |
| Potaje, p. ej. potaje de lentejas | 1.5 - 2 | - |
| Leche* | 1.5 - 2.5 | - |
| Salchichas calentadas en agua* | 3 - 4 | - |
| Descongelar y calentar | | |
| Espinacas ultracongeladas | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulasch ultracongelado | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento | | |
| Albóndigas de patata* | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Pescado* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Salsas blancas, p. ej. salsa bechamel | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa | 3 - 4 | 8 - 12 |
| *Sin tapa | | |
| **Dar la vuelta con frecuencia | | |
| ***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.5 | | |



| | Nivel de potencia | Tiempo de cocción (min) |
|---|-------------------|-------------------------|
| Hervir, cocer al vapor, rehogar | | |
| Arroz (con doble cantidad de agua) | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Arroz con leche*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Patatas hervidas sin pelar | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Patatas peladas con sal | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |
| Pasta* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Cocido | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Sopas | 3.5 - 4.5 | 15 - 60 |
| Verduras | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Verduras ultracongeladas | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Cocido con olla exprés | 4.5 - 5.5 | - |
| Estofar | | |
| Rollo de carne | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Estofado | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulasch*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Asar / Freír con poco aceite* | | |
| Escalopes, al natural o empanados | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Escalopes ultracongelados | 6 - 7 | 6 - 12 |
| Chuletas, al natural o empanadas** | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Bistec (3 cm de grosor) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Pechuga (2 cm de grosor)** | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Pechuga ultracongelada** | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Albóndigas de carne (3 cm de grosor)** | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Hamburguesas (2 cm de grosor)** | 6 - 7 | 10 - 20 |
| Pescado y filete de pescado al natural | 5 - 6 | 8 - 20 |
| Pescado y filete de pescado empanado | 6 - 7 | 8 - 20 |
| Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado | 6 - 7 | 8 - 15 |
| Gambas y camarones | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas) | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Platos ultracongelados, p. ej., salteados | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Crepes (freír una tras otra) | 6.5 - 7.5 | - |
| Tortilla (freír una tras otra) | 3.5 - 4.5 | 3 - 10 |
| Huevos fritos | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Freír* (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra) | | |
| Productos ultracongelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo | 8 - 9 | - |
| Croquetas ultracongeladas | 7 - 8 | - |
| Carne, p. ej. piezas de pollo | 6 - 7 | - |
| Pescado empanado o en masa de cerveza | 6 - 7 | - |
| Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza o en tempura | 6 - 7 | - |
| Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza | 4 - 5 | - |
| *Sin tapa | | |
| **Dar la vuelta con frecuencia | | |
| ***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.5 | | |

Control manual de la ventilación

El nivel de potencia de la ventilación se puede controlar de forma manual.



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

Activar

1. Pulsar el símbolo . La ventilación se conecta en el nivel de potencia predeterminado.
2. En los siguientes 10 segundos, seleccionar el nivel de potencia en la zona de programación. El nivel de potencia ajustado se ilumina.
3. Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.

La ventilación está activada.


Modificar y desactivar





Pulsar el símbolo  y seleccionar el nivel de potencia deseado o ajustar a  en la zona de programación.


Nivel intensivo

Existen dos niveles intensivos de ventilación. Si se activan, la ventilación funciona a la máxima potencia durante un breve periodo de tiempo.



Activar

Pulsar el símbolo  y seleccionar el nivel intensivo deseado.

- **Nivel Intensivo I:** pulsar el símbolo . El indicador  se ilumina. El nivel está activado.
- **Nivel Intensivo II:** pulsar dos veces el símbolo . El indicador  se ilumina. El nivel está activado.

Nota: Tras 8 minutos el aparato se vuelve a conectar por sí solo en el nivel de potencia .

Modificar y desactivar


Pulsar el símbolo  y seleccionar el nivel de potencia deseado o ajustar a  en la zona de programación.

Inicio automático

El inicio automático se activa una vez que se selecciona un nivel de potencia en una zona de cocción.

Por defecto, su placa viene configurada con el inicio automático por sensor. Para modificar la configuración de este ajuste ver capítulo → "Ajustes básicos"

Inicio automático por sensor

El sensor de calidad del aire detecta automáticamente el vapor de cocción, selecciona el nivel de potencia óptimo y se ilumina el indicador .

Inicio automático por niveles de potencia



La ventilación se activa en un nivel asociado al nivel de potencia de la zona de cocción.

Funcionamiento automático con control por sensor



Su placa dispone de un sensor de calidad del aire que detecta automáticamente el vapor de cocción y activa la ventilación.

Si el inicio automático está desactivado o está configurado por niveles de potencia, se puede activar el funcionamiento con control por sensor en cualquier momento de manera manual.

Activar

Pulsar el símbolo . El indicador  se ilumina y el nivel de potencia óptimo se ajusta automáticamente mediante el sensor.

Desactivar

Pulsar el símbolo . El indicador  se apaga. El control por sensor está desactivado.

Nota: Para ajustar la sensibilidad del sensor, ver el capítulo → "Ajustes básicos"




Función de marcha en inercia

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

Por defecto, su placa viene configurada con la marcha en inercia con un tiempo máximo de desactivación. Para modificar la configuración de este ajuste ver capítulo → "Ajustes básicos"

Activar


La marcha en inercia puede funcionar en función del ajuste básico configurado:

- Por control del sensor de calidad del aire. Se ilumina el símbolo  y el indicador .
- Con un tiempo máximo de desactivación. Se ilumina el símbolo .

Nota: La marcha en inercia se conecta solo si al menos una zona de cocción ha estado activada durante un minuto como mínimo.

Desactivar

Manual

Pulsar el símbolo . La función de marcha en inercia se desactiva.

Automático

La función de marcha en inercia se desactiva cuando:

- Ha transcurrido el tiempo de marcha en inercia.
- El aparato se vuelve a encender.
- El sensor determina que la calidad del aire ambiente es adecuada.

Zona Flex

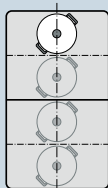
Se puede utilizar como una zona única o como dos zonas independientes, en función de las necesidades culinarias de cada momento.

Se compone de cuatro inductores que funcionan de forma independiente. Cuando la Zona Flex está en funcionamiento sólo se activa la zona que está cubierta por el recipiente.

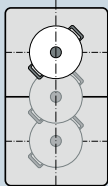
Consejos para el uso de recipientes

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

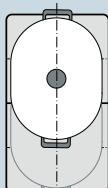
Como una única zona de cocción



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

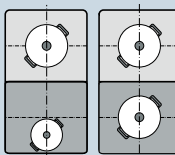


Diámetro mayor de 13 cm
Situarse el recipiente en una de las tres posiciones que se muestran en la imagen.



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

Como dos zonas de cocción independientes



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


Como una única zona de cocción

La Zona Flex viene determinada como una única zona de cocción.

Activar

Las zonas de cocción se unirán o separarán automáticamente dependiendo de la colocación del recipiente.

Para unir las de manera manual:

1. Seleccionar la Zona Flex con el símbolo .
2. Seleccionar el nivel de potencia en la zona de programación correspondiente.

La Zona Flex se ha activado.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y modificar el nivel de potencia en la zona de programación correspondiente.


Añadir un nuevo recipiente

1. Colocar el recipiente nuevo en la posición adecuada en función del tamaño.
Cuando el recipiente de cocción está colocado correctamente, el aparato lo detecta, separa las zonas y las selecciona automáticamente.
2. Seleccionar el nivel de potencia en la zona de programación.

Notas

- Si el recipiente de la zona de cocción que está en funcionamiento se desplaza o levanta, la placa de cocción realizará una búsqueda automática y se mantendrá el nivel de potencia seleccionado previamente.
- La detección automática de recipiente se puede desactivar, ver capítulo → "Ajustes básicos"

Desactivar

Las zonas de cocción se unirán o separarán automáticamente dependiendo de la colocación del recipiente. Para separarlas de manera manual, pulsar el símbolo .

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



Como dos zonas de cocción independientes

Utilizar la Zona Flex como dos zonas independientes.

Separar las zonas de cocción

Las zonas de cocción se unirán o separarán automáticamente dependiendo de la colocación de los recipientes.

Para separarlas de manera manual:


1. Pulsar el símbolo .
2. Seleccionar la zona de cocción deseada con el símbolo .
3. Seleccionar el nivel de potencia en la zona de programación correspondiente.

La zona de cocción se ha activado.

Notas

- Cuando la placa de cocción se apaga y luego se vuelve a encender, la Zona Flex volverá a ser utilizada como una única zona de cocción.
- Para modificar la configuración de la activación de la Zona Flex, consultar el capítulo → "Ajustes básicos"

Unir las dos zonas de cocción

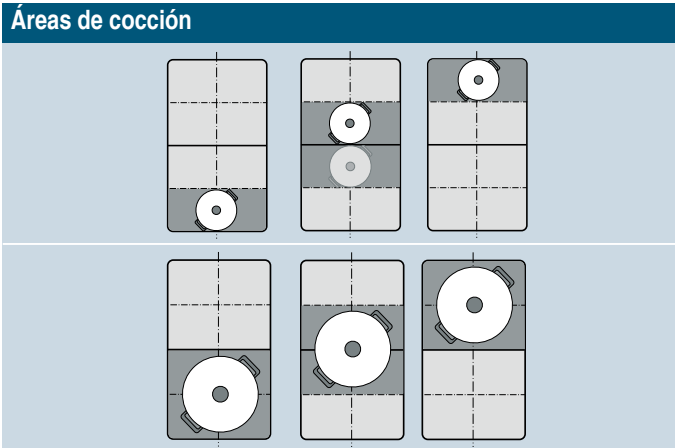
Las zonas de cocción se unirán o separarán automáticamente dependiendo de la colocación del recipiente. Para unir las de manera manual, pulsar el símbolo .

La Zona Flex se ha activado.

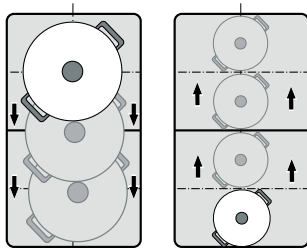
Función Move

Con esta función la Zona Flex se activa en su totalidad y se divide en tres áreas de cocción con un nivel de potencia predeterminado en cada una.

Utilizar solo un recipiente. El tamaño de cada área dependerá del tamaño del recipiente y de su correcto posicionamiento.



Esto permite desplazar el recipiente a otra área de cocción, con diferente nivel de potencia, durante el proceso de cocción:



Niveles de potencia predeterminados:

Área delantera = Nivel de potencia **9**

Área central = Nivel de potencia **5**


Área trasera = Nivel de potencia **1.5**

Los niveles de potencia predeterminados pueden ser modificados para cada área de cocción. Para modificarlos consultar el capítulo → "Ajustes básicos"

Notas

- Si se detecta más de un recipiente en la Zona Flex, la función se desactivará.
- Cuando el recipiente se desplace o levante dentro de la Zona Flex, la placa de cocción realizará una búsqueda automática y se ajustará el nivel de potencia del área donde se haya detectado el recipiente.
- Encontrará más información sobre el tamaño y posicionamiento de los recipientes en el capítulo → "Zona Flex"

Activar

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la Zona Flex.
2. Pulsar el símbolo , se ilumina con mayor intensidad. La Zona Flex se activa como una única zona de cocción. El nivel de potencia del área donde está situado el recipiente se ilumina en el indicador de la zona de cocción.

La función se ha activado.

Modificar el nivel de potencia

El nivel de potencia de las áreas de cocción se puede modificar durante el proceso de cocción. Colocar el recipiente en el área de cocción y modificar el nivel de potencia en la zona de programación.


Notas

- Solo se modificará el nivel de potencia del área de cocción donde esté situado el recipiente.
- Los niveles de potencia de las tres áreas volverán a los valores predeterminados cuando se desactive la función.

Desactivar

Pulsar el símbolo . Se ilumina con menor intensidad.

La función se habrá desactivado.

Nota: Si el nivel de potencia de una de las áreas de cocción se ajusta a , la función se desactivará en el intervalo de unos segundos.

Funciones de programación del tiempo





Su placa dispone de tres funciones para programar el tiempo:

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


Programación del tiempo de cocción

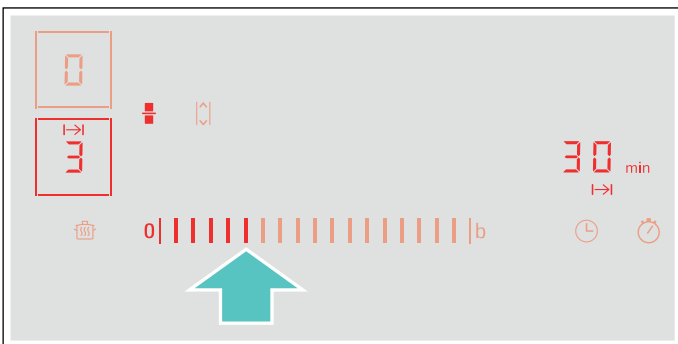
La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

Así se programa

1. Pulsar dos veces el símbolo . En los indicadores de la función programación del tiempo se ilumina  y el indicador  se ilumina.
2. Seleccionar la zona de cocción. El indicador  se ilumina.
3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el tiempo de cocción deseado.



4. Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.
5. Seleccionar el nivel de potencia deseado.



El tiempo de cocción comienza a transcurrir.

Notas

- Se puede programar automáticamente el mismo tiempo de cocción para todas las zonas. El tiempo programado transcurrirá de forma independiente para cada una de las zonas de cocción. Encontrará información relativa a la programación automática del tiempo de cocción en el capítulo → "Ajustes básicos"
- Cuando la Zona Flex se active como una única zona de cocción, el tiempo programado será el mismo para toda la zona.
- Cuando la función Move esté activada, el tiempo programado será el mismo para las tres áreas de cocción.


Función Freír


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.


Funciones de Cocción

Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada una de las Funciones de Cocción, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.



Modificar o cancelar el tiempo



Pulsar dos veces el símbolo  y a continuación seleccionar la zona de cocción.


Modificar el tiempo de cocción en la zona de programación o ajustar a  para cancelar el tiempo.

Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.


Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga, el indicador  parpadea y el nivel de potencia se ajusta a . Suena una señal.

En los indicadores de la función programación del tiempo parpadean  y el indicador .

Al pulsar el símbolo , los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Notas





- Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra el tiempo de cocción más breve.
- Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona de cocción, pulsar dos veces el símbolo  y seleccionar la zona de cocción
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta **99** minutos.

El reloj avisador

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


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

Así se programa


1. Pulsar el símbolo . En los indicadores de la función programación del tiempo se iluminan  y el indicador .
2. Seleccionar el tiempo deseado en la zona de programación y confirmar el ajuste pulsando el símbolo .

Tras unos segundos el tiempo comienza a transcurrir.



Modificar o cancelar el tiempo


Pulsar el símbolo .

Modificar el tiempo de cocción en la zona de programación o ajustar a  para cancelar el tiempo.

Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En la indicación visual de la función programación del tiempo parpadea  y el símbolo .



Tras pulsar el símbolo  las indicaciones se apagan.

Cronómetro de cocina

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



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

Activar

Pulsar el símbolo . En los indicadores de la función programación del tiempo se iluminan .

El tiempo comienza a transcurrir.

Desactivar

Pulsar el símbolo . Los indicadores de la zona de programación del tiempo muestran  y a continuación se apagan.

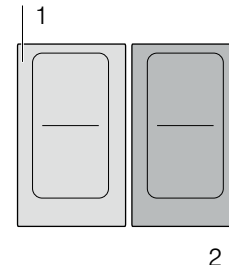
La función se ha desactivado.

Nota: Para desactivar el Cronómetro de cocina, la función debe estar seleccionada.

Función PowerBoost

Con la función PowerBoost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia **5**.

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



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

Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **b**.
El indicador **b** se ilumina.
La función se habrá activado.

Desactivar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **b**.
El indicador **b** dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia **5**.
La función se habrá desactivado.

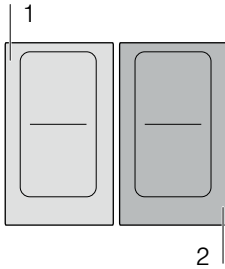
Nota: En determinadas circunstancias, la función PowerBoost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Función ShortBoost

Con la función ShortBoost se puede calentar el recipiente más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

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

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





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



Recomendaciones de uso

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

Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar dos veces el símbolo . El indicador  se ilumina. La función se habrá activado.

Desactivar



1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo . El indicador  dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9. La función se habrá desactivado.

Nota: Esta función se desconecta automáticamente transcurridos 30 segundos.



Función Mantener caliente

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

Activar

1. Pulsar el símbolo .
2. En los siguientes 10 segundos, seleccionar la zona de cocción deseada. El indicador  se ilumina. La función se habrá activado.

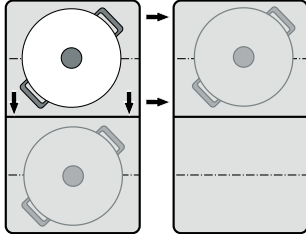
Desactivar

1. Pulsar el símbolo .
2. Seleccionar la zona de cocción. El indicador  desaparece. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual. La función se habrá desactivado.

Transferencia de ajustes

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

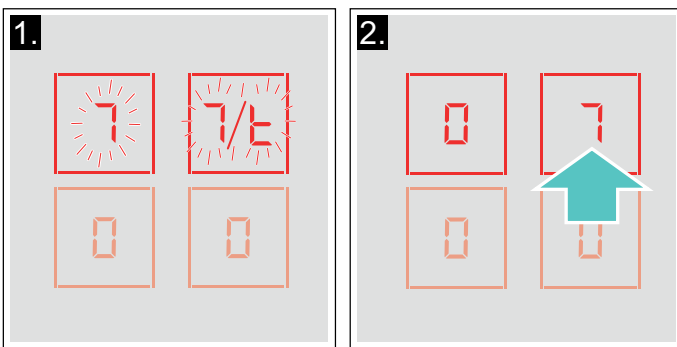
Para transferir los ajustes, desplazar el recipiente de la zona de cocción activa a otra zona de cocción.



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

Activar

1. Desplazar el recipiente de la zona de cocción que está utilizando a otra zona de cocción.
En la zona de cocción original parpadea el nivel de potencia.
El recipiente es detectado y en el indicador de la nueva zona de cocción parpadean alternativamente el nivel de potencia preseleccionado y el símbolo $\frac{7}{t}$.
2. Seleccionar la nueva zona de cocción para confirmar los ajustes.
El nivel de potencia de la zona de cocción original se ajusta a 0.



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

Notas

- El recipiente debe desplazarse a una zona de cocción que no esté activa, que no tenga ajustes preseleccionados o en la que no se haya colocado previamente otro recipiente.
- La función PowerBoost o ShortBoost solo puede ser transferida de izquierda a derecha o viceversa, siempre y 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.
- En caso de desplazar varios recipientes esta función solo se ofrece para el último que ha sido desplazado.

Funciones de asistencia al cocinado

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

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

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

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

Las zonas de cocción que disponen de Función Freír están indicadas con el símbolo de la Función Freír.

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

En este capítulo encontrará información sobre:

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

Tipos de Funciones de asistencia al cocinado

Las Funciones de asistencia al cocinado permiten seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento.

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

| Funciones de asistencia al cocinado | Niveles de temperatura | Recipiente | Disponibilidad | Activación |
|--|------------------------|--|---|---|
| Función Freír | | | | |
| Asar / Freír con poco aceite | 1, 2, 3, 4, 5 |  |  |  |
| Funciones de Cocción | | | | |
| Calentar / Conservar caliente | 1 / 70 °C |  | Todas las zonas |  |
| Cocer a fuego lento | 2 / 90 °C |  | Todas las zonas |  |
| Hervir | 3 / 100 °C |  | Todas las zonas |  |
| Cocer con olla exprés | 4 / 120 °C |  | Todas las zonas |  |
| Freír en olla con gran cantidad de aceite* | 5 / 170 °C |  | Todas las zonas |  |

*Precalentar con tapa y freír sin tapa.

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

Recipientes apropiados

Elegir la zona de cocción que mas se adecue al diámetro de la base del recipiente que desee utilizar y situar el recipiente en el centro de dicha zona de cocción.

Las Funciones de Cocción se pueden utilizar con recipientes lo suficientemente profundos 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.

Hay disponibles sartenes óptimas para la Función Freír. Pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato.

La disponibilidad y la posibilidad de realizar pedidos online dependen del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Nota: No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato .

| Accesorios especiales |
|---|
| Sartén de 15 cm de diámetro Accesorio recomendado para la función freír. |
| Sartén de 19 cm de diámetro Accesorio recomendado para la función freír. |
| Sartén de 21 cm de diámetro Accesorio recomendado para la función freír. |
| Recipiente Teppan Yaki Accesorio recomendado para la función freír. Solo para la zona Flex. |
| Recipiente Grill Accesorio recomendado para la función freír. Solo para la zona Flex. |

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

Notas

- La Función Freír ha sido especialmente ajustada para este tipo y tamaño de sartenes.
- En las zonas de cocción Flex es posible que la Función Freír no se active para tamaños de sartenes distintos o mal posicionados. Ver capítulo → "Zona Flex".
- Otro tipo de sartenes pueden sobrecalentarse y la temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Pruebe primero con el nivel de temperatura más bajo y modifíquelo según sea necesario.

Cualquier recipiente apto para inducción es adecuado para las Funciones de Cocción. Encontrará información sobre los tipos de recipientes aptos para inducción en el capítulo → "La cocción por inducción".

En la tabla de las Funciones de asistencia al cocinado se indican los recipientes apropiados para cada función.

Sensores y accesorios especiales

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

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

- Sensores térmicos, colocados dentro de la placa de cocción, que controlan la temperatura del fondo del recipiente. Indicados para la Función Freír.
- Sensor de cocción inalámbrico, envía información de la temperatura del recipiente al panel de mando. Indicado para las Funciones de Cocción.

El Sensor de cocción es necesario para la utilización de las Funciones de Cocción.

Si su placa no dispone de Sensor de cocción, puede adquirirse como accesorio en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial, indicando la referencia HZ39050.

Encontrará información relativa al Sensor de cocción inalámbrico en el apartado → "Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico"

Funciones y niveles

Función Freír

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

Las zonas de cocción que disponen de esta función están indicadas con el símbolo de la Función Freír.

Ventajas

- 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.
- La Función Freír avisa cuando la sartén vacía alcanza la temperatura óptima para añadir el aceite y a continuación los alimentos.

Notas



- No cubrir la sartén con tapa. De lo contrario, la función no se activará correctamente. Se puede utilizar un tamiz protector para evitar salpicaduras.
- Utilizar un aceite o grasa apto para fritura. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva virgen extra o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura 1 ó 2.
- No calentar nunca la sartén sin vigilancia.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, el sensor de temperatura no se activará correctamente.
- Para freír con gran cantidad de aceite, utilizar siempre la Función de Cocción, Freír en olla con gran cantidad de aceite, nivel 5.

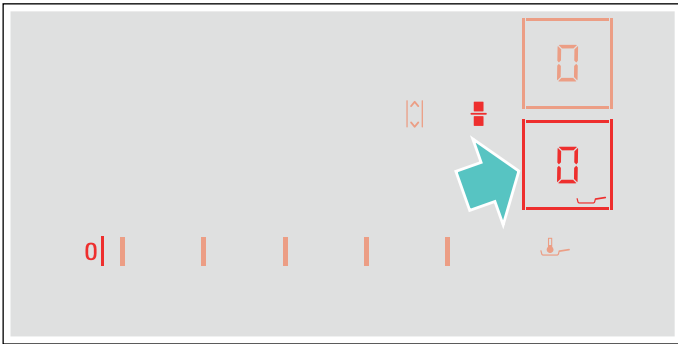
Los niveles de temperatura

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

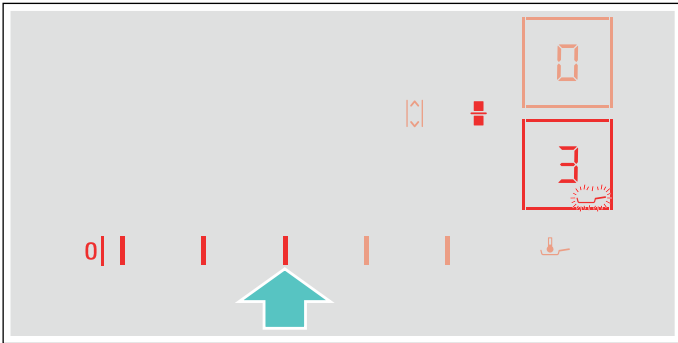
Así se programa

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


1. Pulsar el símbolo .
2. Seleccionar la zona de cocción. En la indicación visual de la zona de cocción se ilumina el indicador .



3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el nivel de temperatura deseado.




La función se habrá activado.

El símbolo de temperatura  parpadea hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura deja de parpadear.

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

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

Apagar la función freír

Pulsar el símbolo  y seleccionar la zona de cocción. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Funciones de Cocción

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

Estas funciones están disponibles en todas las zonas de cocción.

Ventajas

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

Notas

- Utilizar recipientes con bases totalmente planas y gruesas. No utilizar recipientes con bases finas ni deformadas.
- Es necesario que el líquido del recipiente alcance la altura suficiente como para cubrir la base de silicona del Sensor de cocción.
- Para freír con poca cantidad de aceite utilizar siempre la Función Freír.
- 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 se termine el proceso de cocción.
- Retirar el Sensor de cocción del recipiente tras el proceso de cocinado. Precaución, el Sensor de cocción puede estar muy caliente.

Rangos y niveles de temperatura

| Funciones de Cocción | Nivel de Temperatura | Rango de Temperatura | Apropiado para |
|---|----------------------|----------------------|---------------------------|
| Calentar, conservar caliente | 1 / 70°C | 60 - 70°C | P. ej. sopas, ponche |
| Cocer a fuego lento | 2 / 90°C | 80 - 90°C | P. ej. arroz, leche |
| Hervir | 3 / 100°C | 90 - 100°C | P. ej. pasta, verduras |
| Cocer con olla exprés | 4 / 120°C | 110 - 120°C | P. ej. pollo, potaje. |
| Freír en olla con gran cantidad de aceite | 5 / 170°C | 170 - 180°C | P. ej. donuts, albóndigas |

Consejos para cocinar con las Funciones de Cocción

- Función Calentar / Conservar caliente: Alimentos congelados en bloque, p. ej. espinacas. Colocar el alimento congelado en el recipiente. Añadir agua de acuerdo con las indicaciones del fabricante. Tapar el recipiente y seleccionar el nivel 1 / 70 °C. Remover de vez en cuando.
- Función Cocer a fuego lento: Esta función es adecuada para cocinar alimentos a temperaturas bajas y para espesar salsas o guisos. Seleccionar el nivel 2 / 90 °C.
- Función Hervir: Esta función permite hervir utilizando la tapa y evitando que el agua desborde. Así se consigue un cocinado eficiente gracias al control de temperatura. Seleccionar el nivel 3 / 100 °C.
- Función Cocer con olla exprés: Seguir las recomendaciones del fabricante. Después de la señal, mantener la cocción el tiempo recomendado. Seleccionar el nivel 4 / 120 °C.
- Función Freír en olla con gran cantidad de aceite: Se recomienda calentar el aceite con tapa. Tras la señal acústica, retirar la tapa y añadir el alimento (salvo excepciones indicadas en la tabla Platos Recomendados). Seleccionar el nivel 5 / 170 °C.

Notas

- Cocinar siempre con tapa, excepto para la Función Freír en olla con gran cantidad de aceite, nivel 5 - 170 °C.
- Si no suena la señal acústica, asegurarse de que se ha cubierto el recipiente con una tapa. Se recomienda utilizar siempre tapa para un funcionamiento óptimo de las Funciones de Cocción (excepto para Freír en olla con gran cantidad de aceite).
- No calentar nunca aceite sin vigilancia. Utilizar un aceite apto para fritura. No se recomienda la mezcla de diferentes grasas de fritura, p. ej. aceite con manteca, ya que esta mezcla caliente puede producir espumas.
- Si el resultado de la cocción no es adecuado, p. ej. al cocer patatas, se recomienda utilizar más agua en la cocción, manteniendo el nivel de temperatura recomendado.

Ajustar el punto de ebullición



El punto en el que el agua empieza a hervir depende de la altura con respecto al nivel del mar. Si el agua hierve en exceso o demasiado suave, se puede ajustar el punto de ebullición. Para ello:

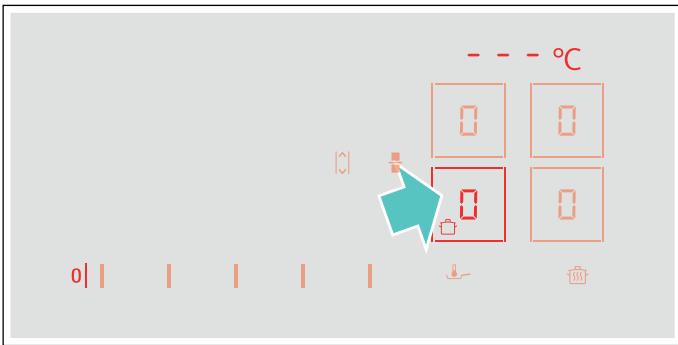
- Seleccionar el ajuste básico **4**, ver capítulo → "Ajustes básicos"
- Por defecto, el valor del ajuste básico es 3. Si se encuentra a una altura entre 200 y 400 metros sobre el nivel del mar, no es necesario modificar el punto de ebullición; si no es el caso, seleccionar el valor adecuado para cada altitud según la siguiente tabla:

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

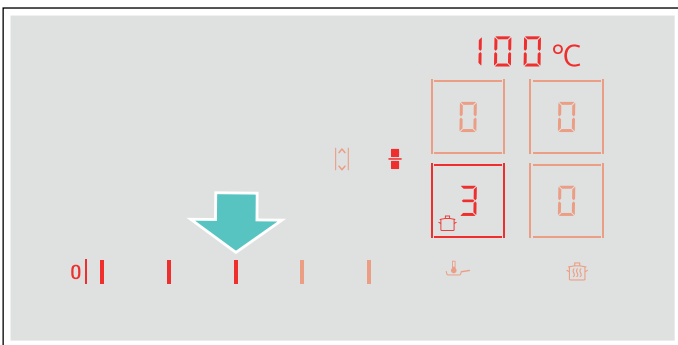
Nota: El nivel temperatura 3/100 °C es suficiente para hervir eficientemente, aunque el agua no hierva con mucha intensidad. No obstante, se puede modificar el ajuste del punto de ebullición. Por ejemplo, si se desea una ebullición más intensa, se puede seleccionar un nivel de altitud menor.

Así se programa


1. Colocar el Sensor de cocción en el recipiente, ver apartado → "Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico"
2. Situar un recipiente con la suficiente cantidad de líquido en la zona de cocción deseada y cubrirlo siempre con una tapa.
3. Pulsar el símbolo  del Sensor de cocción inalámbrico. En el panel de mando se ilumina el indicador .
4. Seleccionar la zona de cocción en donde se ha situado el recipiente con el Sensor de cocción.



5. Elegir el nivel de temperatura correspondiente a la Función de Cocción adecuada para el alimento que se va a cocinar.



La función se habrá activado.


El símbolo de temperatura  parpadea hasta que el agua o el aceite alcanzan la temperatura adecuada para añadir el alimento a cocinar.

Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura deja de parpadear.

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

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

Apagar las Funciones de cocción



Seleccionar la zona de cocción y ajustar a  en la zona de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.





















Nota: Para activar de nuevo las funciones de cocción, esperar aproximadamente 10 segundos.

Tabla

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

Asistencia al cocinado:

| | |
|--|---------------------------------|
|  | Sensor de fritura para sartenes |
|  | Sensor de cocción |

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

¹ Dar la vuelta con frecuencia.








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









³ Remover con frecuencia.









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

⁵ Introducir el alimento desde el inicio.











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

| Carne | Asistencia al cocinado | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min) |
|---|---|----------------------|--|
| Hervir | | | |
| Albóndigas ⁴ |  | 3 - 100 °C | 20 - 30 |
| Pollo hervido ⁴ |  | 3 - 100 °C | 60 - 90 |
| Ternera hervida ⁴ |  | 3 - 100 °C | 60 - 90 |
| Cocinar con olla exprés | | | |
| Pollo ⁵ |  | 4 - 120 °C | 15 - 25 |
| Ternera ⁵ |  | 4 - 120 °C | 15 - 25 |
| Freír con gran cantidad de aceite | | | |
| Freír por inmersión porciones de pollo ⁶ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |
| Freír por inmersión albóndigas ⁶ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |
| ¹ Dar la vuelta con frecuencia. ² Añadir el aceite y el alimento tras la señal acústica. ³ Remover con frecuencia. ⁴ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica. ⁵ Introducir el alimento desde el inicio. ⁶ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra. | | | |
















| Pescado | Asistencia al cocinado | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min) |
|--|---|----------------------|--|
| Freír con poco aceite | | | |
| Filete de pescado natural ¹ |  | 4 | 10 - 20 |
| Filete de pescado empanado ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Gambas ¹ |  | 4 | 4 - 8 |
| Camarones ¹ |  | 4 | 4 - 8 |
| Pescado frito entero ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Cocer a fuego lento | | | |
| Pescado rehogado ² |  | 2 - 90 °C | 15 - 20 |
| Freír con gran cantidad de aceite | | | |
| Freír por inmersión pescado rebozado ³ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |
| Freír por inmersión pescado empanado ³ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |
| ¹ Dar la vuelta con frecuencia. ² Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica. ³ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra. | | | |









| Platos elaborados con huevo | Asistencia al cocinado | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min) |
|--|---|----------------------|--|
| Freír con poco aceite | | | |
| Huevos a la plancha con mantequilla ¹ |  | 2 | 2 - 6 |
| Huevos fritos ² |  | 4 | 2 - 6 |
| Huevos revueltos ³ |  | 2 | 4 - 9 |
| Tortilla francesa ⁴ |  | 2 | 3 - 6 |
| Crepes ⁴ |  | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Tostadas francesas ⁴ |  | 3 | 4 - 8 |
| Crepes dulces con pasas ⁴ |  | 3 | 10 - 15 |
| Hervir | | | |
| Huevos cocidos ⁵ |  | 3 - 100 °C | 5 - 10 |


¹ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica.
² Añadir aceite y alimentos a la sartén tras la señal acústica.
³ Remover con frecuencia.
⁴ Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.
⁵ Introducir el alimento desde el inicio.

| Verduras y legumbres | Asistencia al cocinado | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min) |
|--|---|----------------------|--|
| Freír con poco aceite | | | |
| Ajo ¹ |  | 2 | 2 - 10 |
| Cebolla rehogada ¹ |  | 2 | 2 - 10 |
| Aros de cebolla ¹ |  | 3 | 5 - 10 |
| Calabacín ² |  | 3 | 4 - 12 |
| Berenjena ² |  | 3 | 4 - 12 |
| Pimiento ¹ |  | 3 | 4 - 15 |
| Espárragos trigueros ² |  | 3 | 4 - 15 |
| Setas ¹ |  | 4 | 10 - 15 |
| Verduras rehogadas con aceite ¹ |  | 1 | 10 - 20 |
| Verduras glaseadas ¹ |  | 3 | 6 - 10 |

¹ Remover con frecuencia.
² Dar la vuelta con frecuencia.
³ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Introducir el alimento tras la señal acústica.
⁴ Introducir el alimento desde el inicio.
⁵ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.






| Verduras y legumbres | Asistencia al cocinado | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min) |
|--|---|----------------------|--|
| Hervir | | | |
| Brócoli ³ |  | 3 - 100 °C | 10 - 20 |
| Coliflor ³ |  | 3 - 100 °C | 10 - 20 |
| Coles de bruselas ³ |  | 3 - 100 °C | 30 - 40 |
| Judías verdes ³ |  | 3 - 100 °C | 15 - 30 |
| Garbanzos ⁴ |  | 3 - 100 °C | 60 - 90 |
| Guisantes ³ |  | 3 - 100 °C | 15 - 20 |
| Lentejas ⁴ |  | 3 - 100 °C | 45 - 60 |
| Cocinar con olla exprés | | | |
| Verduras en olla exprés ⁴ |  | 4 - 120 °C | 3 - 6 |
| Garbanzos en olla exprés ⁴ |  | 4 - 120 °C | 25 - 35 |
| Alubias en olla exprés ⁴ |  | 4 - 120 °C | 25 - 35 |
| Lentejas en olla exprés ⁴ |  | 4 - 120 °C | 10 - 20 |
| Freír con gran cantidad de aceite | | | |
| Freír por inmersión verduras empanadas ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |
| Freír por inmersión verduras rebozadas ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |
| Freír por inmersión setas empanadas ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |
| Freír por inmersión setas rebozadas ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |
| ¹ Remover con frecuencia. ² Dar la vuelta con frecuencia. ³ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Introducir el alimento tras la señal acústica. ⁴ Introducir el alimento desde el inicio. ⁵ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra. | | | |

| Patatas | Asistencia al cocinado | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min) |
|---|---|----------------------|--|
| Freír con poco aceite | | | |
| Saltear patatas hervidas sin pelar ¹ |  | 5 | 6 - 12 |
| Patatas fritas (preparadas con patatas crudas) ¹ |  | 4 | 15 - 25 |
| Crepes de patata ² |  | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Rösti suizo ³ |  | 2 | 50 - 55 |
| Patatas glaseadas ¹ |  | 3 | 10 - 15 |
| Cocer a fuego lento | | | |
| Cocer albóndigas de patata ⁴ |  | 2 - 90 °C | 30 - 40 |
| Hervir | | | |
| Hervir patatas ⁵ |  | 3 - 100 °C | 30 - 45 |
| Cocinar con olla exprés | | | |
| Patatas en olla exprés ⁵ |  | 4 - 120 °C | 10 - 20 |
| ¹ Remover con frecuencia. | | | |
| ² Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra. | | | |
| ³ Añadir mantequilla y alimentos en la sartén tras la señal acústica. | | | |
| ⁴ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica. | | | |
| ⁵ Introducir el alimento desde el inicio. | | | |

| Pastas y cereales | Asistencia al cocinado | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min) |
|---|---|----------------------|---|
| Cocer a fuego lento | | | |
| Arroz ¹ |  | 2 - 90 °C | 25 - 35 |
| Polenta ² |  | 2 - 90 °C | 3 - 8 |
| Puré de sémola ² |  | 2 - 90 °C | 5 - 10 |
| Hervir | | | |
| Pasta ² |  | 3 - 100 °C | 7 - 10 |
| Pasta rellena ² |  | 3 - 100 °C | 6 - 15 |
| Cocinar con olla exprés | | | |
| Arroz en olla exprés ³ |  | 4 - 120 °C | 5 - 8 |
| ¹ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica. | | | |
| ² Remover con frecuencia. | | | |
| ³ Introducir el alimento desde el inicio. | | | |

| Sopas | Asistencia al cocinado | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min) |
|--|---|----------------------|---|
| Cocer a fuego lento | | | |
| Cremas instantáneas ¹ |  | 2 - 90 °C | 10 - 15 |
| Hervir | | | |
| Caldos caseros ² |  | 3 - 100 °C | 60 - 90 |
| Sopas instantáneas ¹ |  | 3 - 100 °C | 5 - 10 |
| Cocinar con olla exprés | | | |
| Caldo casero en olla exprés ² |  | 4 - 120 °C | 20 - 30 |

















¹ Remover con frecuencia.
² Introducir el alimento desde el inicio.










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

¹ Remover con frecuencia.

| Postres | Asistencia al cocinado | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min) |
|---|---|----------------------|--|
| Cocer a fuego lento | | | |
| Arroz con leche ¹ |  | 2 - 90 °C | 40 - 50 |
| Gachas de avena ¹ |  | 2 - 90 °C | 10 - 15 |
| Pudin de chocolate ¹ |  | 2 - 90 °C | 3 - 5 |
| Hervir | | | |
| Compota ² |  | 3 - 100 °C | 15 - 25 |
| Freír con gran cantidad de aceite | | | |
| Freír por inmersión Berlinas ³ |  | 5 - 170 °C | 5 - 10 |
| Freír por inmersión Donuts ³ |  | 5 - 170 °C | 5 - 10 |
| Freír por inmersión Buñuelos ³ |  | 5 - 170 °C | 5 - 10 |

¹ Remover con frecuencia.
² Introducir el alimento desde el inicio.
³ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

| Productos congelados | Asistencia al cocinado | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min) |
|---|---|----------------------|--|
| Freír con poco aceite | | | |
| Escalope ¹ |  | 4 | 15-20 |
| Cordon bleu ¹ |  | 4 | 10-30 |
| Pechuga ¹ |  | 4 | 10-30 |
| Nuggets de pollo ¹ |  | 4 | 10-15 |
| Gyros ² |  | 4 | 10-15 |
| Kebab ² |  | 4 | 10-15 |
| Filete de pescado natural ¹ |  | 3 | 10-20 |
| Filete de pescado empanado ¹ |  | 3 | 10-20 |
| Varitas de pescado ¹ |  | 4 | 8-12 |
| Patatas fritas en sartén ² |  | 5 | 4-6 |
| Salteados ² |  | 3 | 6-10 |
| Rollitos de primavera ¹ |  | 4 | 10-30 |
| Queso camembert ¹ |  | 3 | 10-15 |
| Mantener caliente, calentar | | | |
| Verduras con salsa de nata ² |  | 1 - 70 °C | 15-20 |
| Hervir | | | |
| Judías verdes congeladas ³ |  | 3 - 100 °C | 15-30 |
| Freír con gran cantidad de aceite | | | |
| Freír por inmersión patatas fritas ⁴ |  | 5 - 170 °C | 4-8 |
| ¹ Dar la vuelta varias veces. | | | |
| ² Remover con frecuencia. | | | |
| ³ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica. | | | |
| ⁴ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra. | | | |

| Otros | Asistencia al cocinado | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min) |
|--|---|----------------------|--|
| Freír con poco aceite | | | |
| Camembert ¹ |  | 3 | 7 - 10 |
| Picatostes ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Platos precocinados deshidratados ³ |  | 1 | 5 - 10 |
| Tostar almendras ⁴ |  | 4 | 3 - 15 |
| Tostar nueces ⁴ |  | 4 | 3 - 15 |
| Tostar piñones ⁴ |  | 4 | 3 - 15 |
| Mantener caliente, calentar | | | |
| Calentar sopa de gulasch ⁵ |  | 1 - 70 °C | 10 - 20 |
| Calentar vino especiado ⁵ |  | 1 - 70 °C | 5 - 15 |
| Cocer a fuego lento | | | |
| Calentar leche ⁵ |  | 2 - 90 °C | 3 - 10 |
| ¹ Dar la vuelta varias veces. ² Remover con frecuencia. ³ Añadir el agua tras la señal acústica. Añadir el alimento cuando el agua hierva. ⁴ Añadir el alimento tras la señal acústica. ⁵ Introducir el alimento desde el inicio. | | | |

Recipientes Teppan Yaki y Grill para la zona Flex

Los accesorios Teppan Yaki y Grill son ideales para la zona Flex y son recipientes óptimos para la función Freír.

Grill





































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

Teppan Yaki

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

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

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

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

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

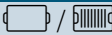

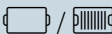

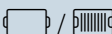

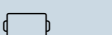
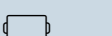
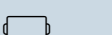
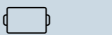

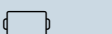

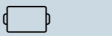
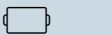

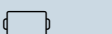
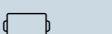
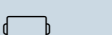
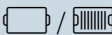


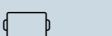
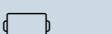
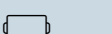
² Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Remover con frecuencia.

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

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

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

⁶ Añadir el alimento tras la señal acústica.

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

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

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

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

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

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

⁶ Añadir el alimento tras la señal acústica.

Sensor de cocción inalámbrico

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

Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico

En este apartado encontrará información sobre:

- Pegar la base de silicona
- Uso del Sensor de cocción inalámbrico
- Limpieza
- Cambiar la batería

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

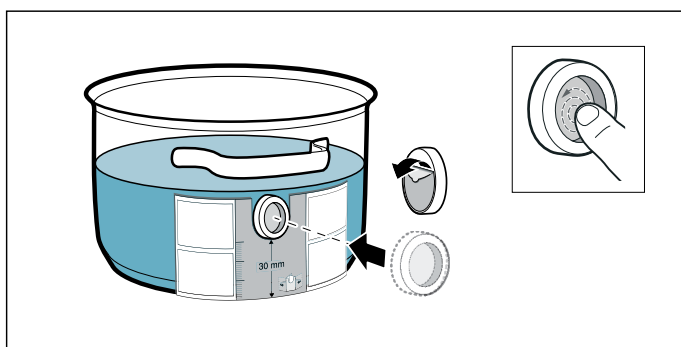
| | |
|----------|--|
| 00577921 | Set de 5 bases de silicona |
| HZ39050 | Sensor de cocción y set de 5 bases de silicona |

Pegar la base de silicona

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

La primera vez que se utiliza un recipiente con las Funciones de Cocción debe colocarse la base de silicona sobre dicho recipiente. Para ello:

1. La zona de adherencia en el recipiente no debe tener grasa. Limpiar el recipiente, secarlo bien y frotar la zona de adherencia, p. ej. con alcohol.
2. Retirar la pegatina de la base de silicona y pegarla sobre el lateral exterior del recipiente a la altura correspondiente (utilizar la plantilla adjunta).



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

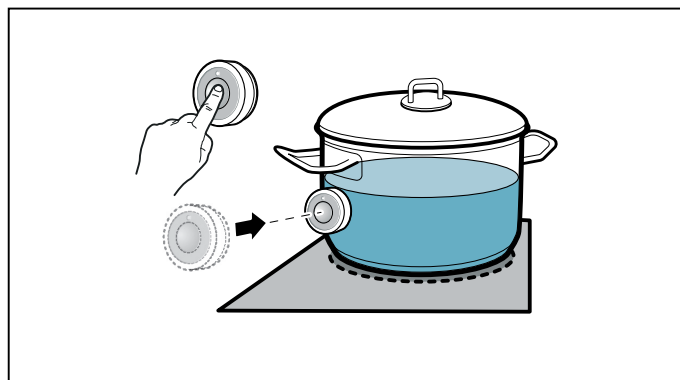
El pegamento necesita 1 hora para su fijación correcta. Mientras tanto, no utilizar el recipiente y no lavarlo.

Notas

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

Colocar el Sensor de cocción inalámbrico

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








Notas

- Comprobar que la base de silicona está totalmente seca antes de colocar el Sensor de cocción.
- Colocar el recipiente de manera que el Sensor de cocción esté orientado hacia el lateral exterior de la placa de cocción.
- El sensor de cocción no se debe colocar en frente de otro recipiente caliente para evitar que se caliente en exceso.
- Cuando no se utilice el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.
- Es posible utilizar hasta tres Sensores de cocción al mismo tiempo.

Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando


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

1. Seleccionar el ajuste básico \square 14, ver capítulo *"Ajustes básicos"*
Se ilumina el indicador de una de las zonas de cocción y el indicador — . Las zonas de programación se apagan.
2. Seleccionar la zona de cocción cuyo indicador se ha iluminado. Suena una señal. El indicador  parpadea.
3. En los siguientes 30 segundos pulsar brevemente el símbolo  del Sensor de cocción inalámbrico. Transcurridos unos segundos, en la indicación visual de la zona de cocción se mostrará el resultado de la conexión entre el Sensor de cocción y el panel de mando.

| Resultado | |
|---|---|
|  | Conexión correcta |
|  | Conexión errónea debido a un error de comunicación. |
|  | Conexión errónea debido a un error en el Sensor de cocción. |

- Si la conexión entre el Sensor de cocción y el panel de mando se ha establecido correctamente, las Funciones de Cocción ya estarán disponibles.
- En caso de que la conexión haya sido errónea, por un error en el Sensor de cocción, puede ser debido a:
 - Un problema de comunicación bluetooth.
 - El símbolo del Sensor de cocción no se ha presionado en los 30 segundos siguientes a la selección de la zona de cocción.
 - El Sensor de cocción se ha quedado sin batería. Reiniciar el Sensor de cocción inalámbrico y repetir el proceso de conexión.
- En caso de que la conexión haya sido errónea, por un error de comunicación, repetir de nuevo el proceso de conexión.
Si el resultado sigue siendo **f**, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Reiniciar el Sensor de cocción inalámbrico

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

Limpieza

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

Sensor de cocción

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

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

Base de silicona

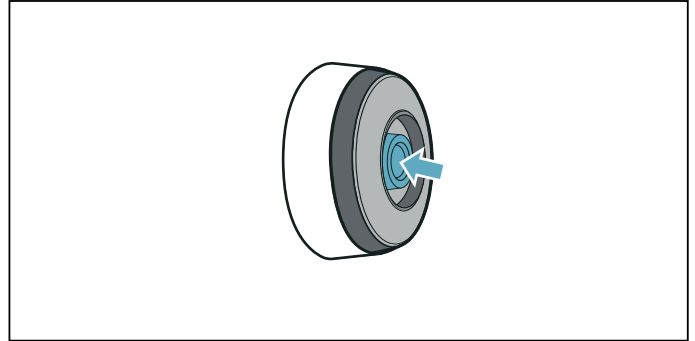
Limpiar y secar antes de colocar el Sensor de cocción. Puede lavarse en el lavavajillas.

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

Ventana del Sensor de cocción

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

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



Notas

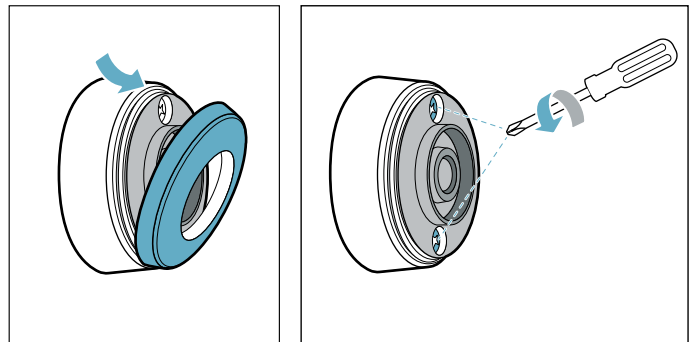
- No utilizar objetos duros y rugosos, como cepillos de cerdas o estropajos, ni agentes abrasivos como productos para la limpieza de placas.
- Evitar tocar la ventana del Sensor de cocción inalámbrico con los dedos para no ensuciarla ni rayarla.

Cambiar la batería

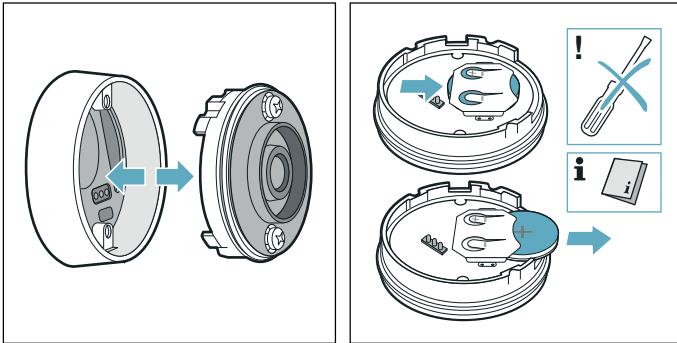
Si el Sensor de cocción no se ilumina cuando se presiona el botón, la batería se ha descargado.

Cómo cambiar la batería:

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

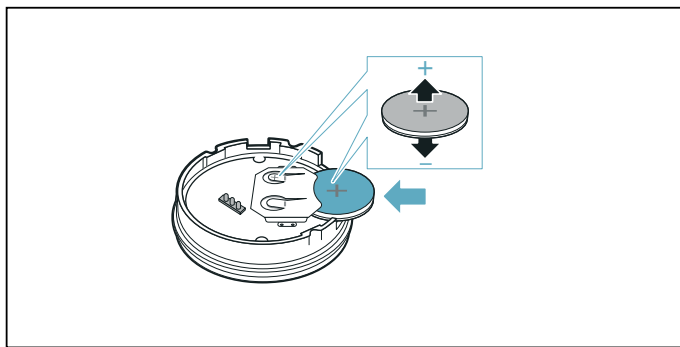


2. Abrir la tapa del Sensor de cocción. Retirar la batería del interior de la base y colocar la nueva batería (seguir las instrucciones de polaridad de la batería).

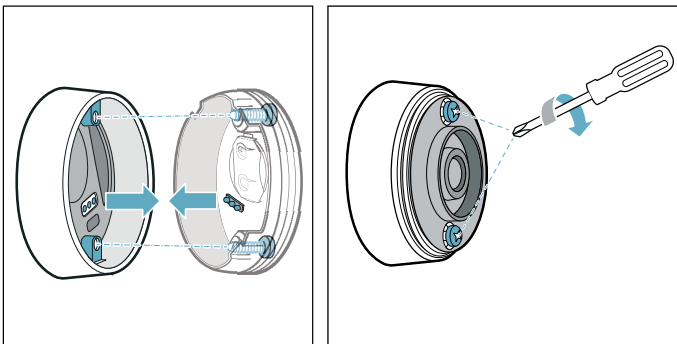


¡Atención!

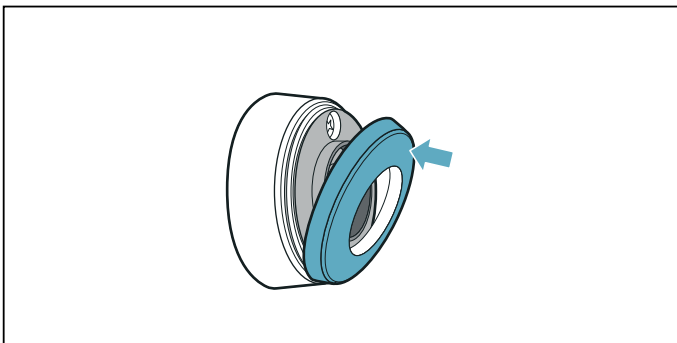
No usar objetos metálicos para quitar la batería. No tocar la zona de bornes de contacto de la batería.



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



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



Nota:

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

Declaración de conformidad

Por la presente, 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/UE.

Encontrará una declaración de conformidad con la directiva RED detallada en www.siemens-home.bsh-group.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.



Seguro para niños

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


Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar:

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente.
El indicador  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar:

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente.
Se ha desactivado el bloqueo.

Seguro automático para niños


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


Activar y desactivar

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

Bloqueo del control para limpieza

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

Activar: pulsar el símbolo . Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos. Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Desactivar: transcurridos 35 segundos se desbloquea el panel de mando. Para desactivar la función antes de tiempo, pulsar el símbolo .

Notas

- A los 30 segundos de la activación suena una señal que indica que la función va a terminar.
- El bloqueo no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

Desconexión automática de seguridad

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

La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadean alternadamente **F**, **B** y el indicador de calor residual **h** ó **H**.

Al pulsar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a ajustar la zona de cocción.

Cuando se activa la Desconexión automática de seguridad, ésta se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

Ajustes básicos

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

| Indicador | Función |
|-----------|--|
| c 1 | Seguro para niños 0 Manual*. 1 Automático. 2 Función deshabilitada. |
| c 2 | Señales acústicas 0 Señal de confirmación y señal de error desactivadas. 1 Solo señal de error activada. 2 Solo señal de confirmación activada. 3 Todas las señales activadas.* |
| c 3 | Visualizar el consumo de energía 0 Desactivada.* 1 Activada. |
| c 4 | Ajuste según la altura con respecto al nivel del mar 1-2 Reducción 3 Ajuste Básico 4-9 Ampliación |
| c 5 | Programación automática del tiempo de cocción 00 Apagado.* 0 1-99 Tiempo de desconexión automática. |
| c 6 | Duración de la señal de aviso de las funciones de programación del tiempo 1 10 segundos.* 2 30 segundos. 3 1 minuto. |
| c 7 | Función Power-Management. Limitar la potencia total de la placa de cocción Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción. 0 Desactivada. Potencia máxima de la placa.*/** 1 1000 W. Potencia mínima. 1.5 1500 W. ... 3 3000 W. Recomendada para 13 Amperios. 3.5 3500 W. Recomendada para 16 Amperios. 4 4000 W. 4.5 4500 W. Recomendada para 20 Amperios. ... 9 ó 9.5 Potencia máxima de la placa.** |
| c 11 | Modificar los niveles de potencia predeterminados para la Función Move -9 Nivel de potencia predeterminado para el área de cocción delantera. -5 Nivel de potencia predeterminado para el área de cocción central. -1.5 Nivel de potencia predeterminado para el área de cocción trasera. |


| | |
|-------------|---|
| c 12 | Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción |
| 0 | No apto |
| 1 | No óptimo |
| 2 | Adecuado |
| c 13 | Configurar la activación de la Zona Flex |
| 0 | Como dos zonas de cocción independientes. |
| 1 | Como una única zona de cocción.* |
| c 14 | Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con la placa de cocción |
| 0 | Conexión correcta |
| 1 | Conexión errónea: debido a un error de comunicación. |
| 2 | Conexión errónea: debido a un error en el Sensor de cocción. |
| c 17 | Ajustar el funcionamiento con recirculación de aire o el funcionamiento de salida de aire |
| 0 | Configurar el funcionamiento con recirculación de aire.* |
| 1 | Configurar el funcionamiento de salida de aire. |
| c 18 | Ajustar inicio automático |
| 0 | Desactivado. |
| 1 | Activado: funcionamiento automático con control por sensor.* |
| 2 | Activado: la ventilación se conecta en un nivel de potencia asociado al nivel de potencia de las zonas de cocción. |
| c 19 | Ajustar la sensibilidad del sensor para la ventilación |
| 1 | Ajuste más bajo de la sensibilidad del sensor. |
| 2 | Ajuste medio de la sensibilidad del sensor.* |
| 3 | Ajuste más alto de la sensibilidad del sensor. |
| c 20 | Ajustar la marcha en inercia |
| 0 | Desactivada. |
| 1 | Activada: funcionamiento automático con marcha en inercia controlada por sensor. |
| 2 | Activada*: Si su placa funciona con salida de aire al exterior, la ventilación se activa durante aprox. 6 minutos en el nivel de potencia 3 . Si su placa funciona con recirculación de aire, la ventilación se activa durante aprox. 30 minutos en el nivel de potencia 1 . La marcha en inercia se desactiva de forma automática al terminar ese tiempo. |
| c 25 | Detección automática de recipiente |
| 0 | Desactivada: seleccionar la zona de cocción deseada de manera manual. |
| 1 | Activada: la placa de cocción detecta el tamaño y la posición del recipiente y selecciona la zona o zonas de cocción correspondientes*. |
| HC | Home Connect → "Ajustes de Home Connect" |
| c 0 | Volver a los ajustes por defecto |
| 0 | Ajustes personales.* |
| 1 | Volver a los ajustes de fábrica. |

*Ajuste de fábrica




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

Acceder a los ajustes básicos


La placa de cocción debe estar apagada.

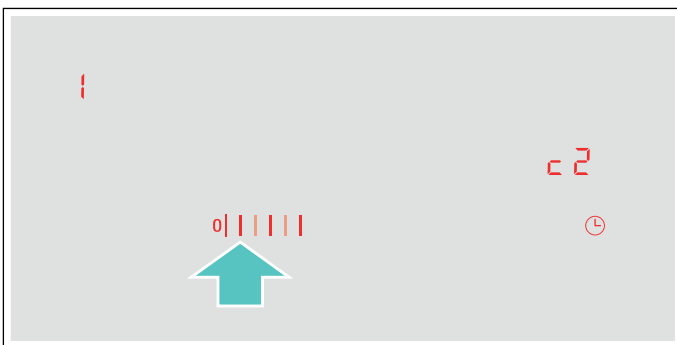
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar en la zona de programación para ver cada uno de los indicadores.


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

3. Al pulsar de nuevo el símbolo  accederá a los ajustes básicos. En las indicaciones visuales se iluminan  y  como ajuste predeterminado.



4. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
5. A continuación seleccionar el ajuste deseado en la zona de programación.



6. Pulsar el símbolo  durante más de 4 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir de los ajustes básicos

Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

Visualizar el consumo de energía

Con esta función se puede visualizar el consumo total de energía durante el tiempo que ha estado encendida la placa de cocción.

Tras apagar la placa de cocción, el consumo en kilovatios/hora (kWh) se visualizará durante 10 segundos, p. ej. **1.08** kWh.

La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de red eléctrica.

Encontrará información relativa a la activación de esta función en el capítulo → "Ajustes básicos"

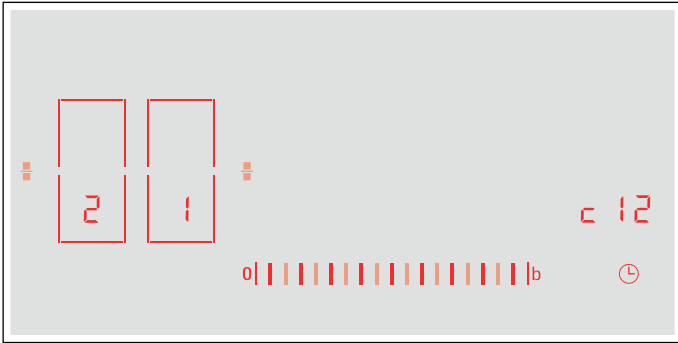
Comprobar el recipiente

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




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

1. Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecúe al diámetro del fondo del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste **c 12**.
3. Pulsar la zona de programación. En los indicadores de las zonas de cocción parpadeará **—**. La función se ha activado.

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



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

| Resultado | |
|---|---|
|  | El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.* |
|  | El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.* |
|  | El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado. |
| * En caso de disponer de una zona de cocción más pequeña volver a comprobar el recipiente en esa zona de cocción. | |

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

Notas

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

PowerManager

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

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

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

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

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

Home Connect

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

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

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

Notas

- Las placas de cocción no son adecuadas para utilizarse sin estar bajo vigilancia. El proceso de cocción debe supervisarse.
- Se deben tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y debe asegurarse que se respetan también al utilizar el aparato mediante la aplicación Home Connect. Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect. → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 6
- Se pueden enviar ajustes con la aplicación Home Connect al aparato, que se deben confirmar en el aparato. No se puede manejar el aparato desde fuera de casa.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. Mientras se maneje desde el propio aparato no es posible manejarlo desde la aplicación Home Connect.

Configuración

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

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




Seguir los pasos indicados en la aplicación para establecer los ajustes.

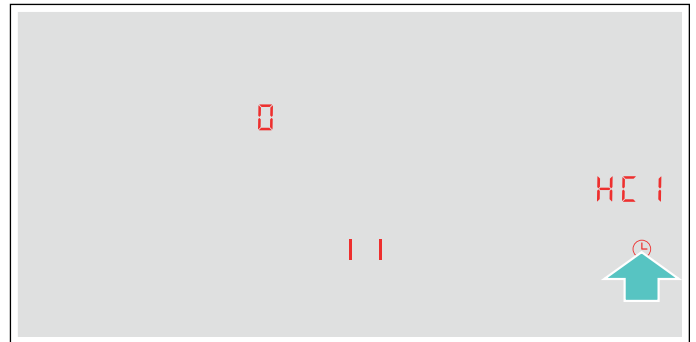
Para habilitarla, la aplicación tiene que estar abierta.


Conexión automática a la red doméstica


Es necesario contar con un router con función WPS.

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

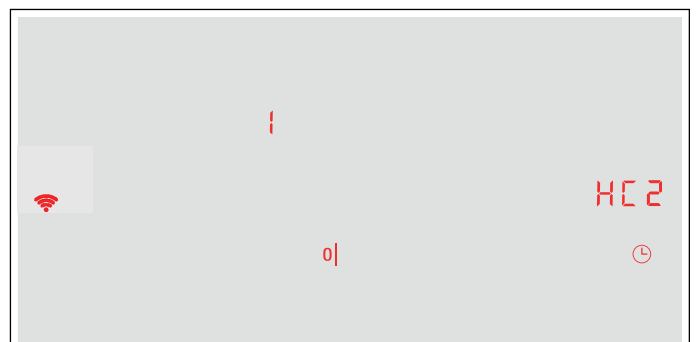
1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC 1**.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina .




4. Seleccionar el ajuste **1** en la zona de programación. En el panel de mando parpadean **1** y el símbolo .
5. En el plazo de 2 minutos, pulsar la tecla WPS en el router.

La placa de cocción está conectada con la red doméstica cuando el símbolo  ya no parpadea en el panel de mando, sino que se ilumina de forma permanente.




Nota: Si no se puede establecer ninguna conexión, se muestra el valor **2** «Conectar manualmente». Registrar el aparato de forma manual en la red doméstica o volver a iniciar la conexión automática. Si el aparato intenta conectarse de forma automática con la aplicación, se muestra el ajuste **HC 2**. El valor **1** parpadea en la zona de programación.

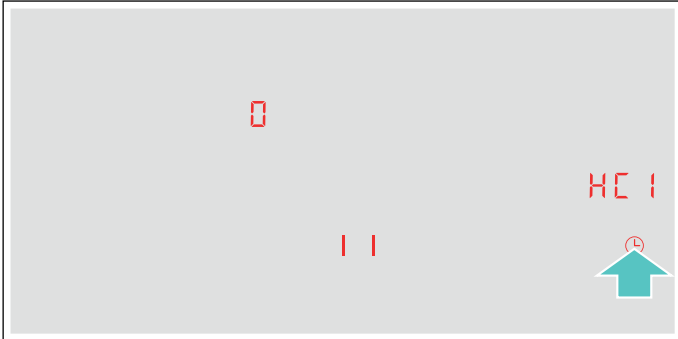



6. Iniciar la aplicación en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión automáticamente en la red.

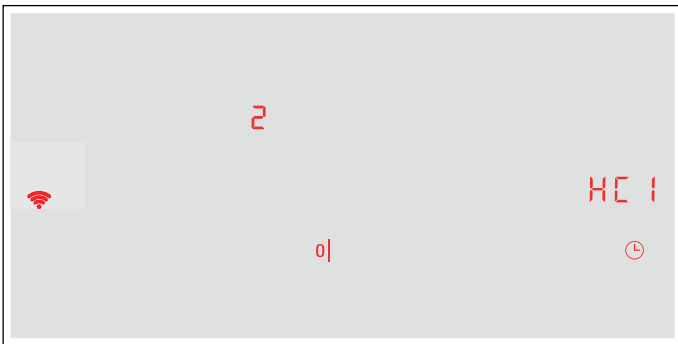
El proceso de registro finaliza cuando se muestra el valor  en el indicador de la zona de cocción.

Conexión manual a la red doméstica

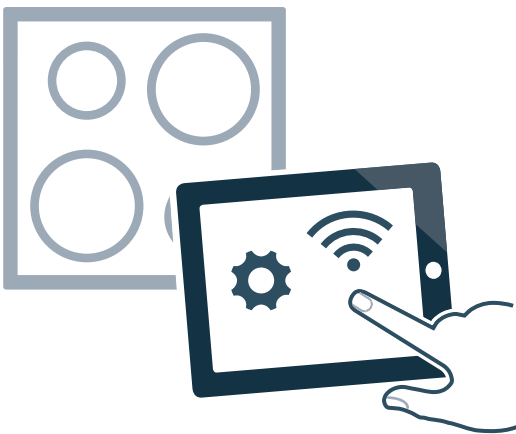
1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC 1**.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina .




4. Seleccionar el valor **2** en la zona de programación. En el panel de mando parpadean **2** y el símbolo .

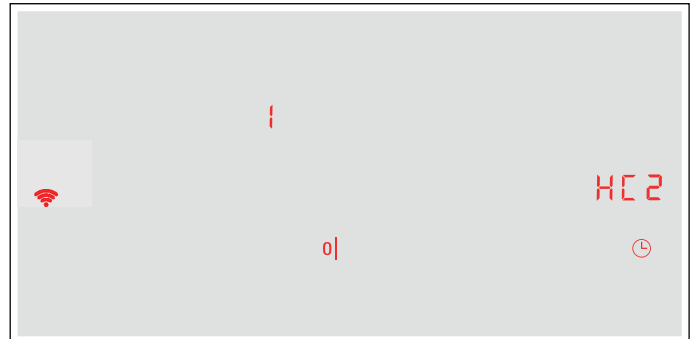


5. Iniciar sesión desde el dispositivo móvil en la red de la placa de cocción con el SSID «HomeConnect» y la clave «HomeConnect».




La placa de cocción está conectada con la red doméstica cuando el símbolo  ya no parpadea en el panel de mando, sino que se ilumina de forma permanente.

Si el aparato intenta conectarse de forma automática con la aplicación, se muestra el ajuste **HC 2**. El valor **1** parpadea en la zona de programación.







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

El proceso de registro finaliza cuando se muestra el valor  en el indicador de la zona de cocción.

Ajustes de Home Connect

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

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

| Indicadores | Función |
|---|---|
| HC 1 | Conexión a la red doméstica (WLAN) |
|  | No conectado/desconectar la conexión de red. |
| 1 | Conectar automáticamente. |
| 2 | Conectar manualmente. |
| 3 | Conectado. |
| HC 2 | Conectar con la aplicación |
|  | No conectado. |
| 1 | Establecer conexión. |
| HC 3 | Conectar con WLAN |
|  | Módulo de radio desconectado. |
| 1 | Módulo de radio conectado. |
| HC 4 | Ajustes a través de la aplicación |
|  | Desactivado. |
| 1 | Activado.* |
| HC 5 | Actualización de software |
| 1 | Actualización disponible y lista para instalar. |
| 2 | Iniciar la instalación. |
| * Ajuste básico | |

| Indicadores | Función |
|-----------------|---|
| HC6 | Acceso remoto por el Servicio de Atención al Cliente |
| 0 | No permitido. |
| 1 | Permitido. |
| HC7 | Intensidad de la señal WLAN |
| 0 | No conectado a la red doméstica (WLAN). |
| 1 | Intensidad de señal 1 (mala) |
| 2 | Intensidad de señal 2 (media) |
| 3 | Intensidad de señal 3 (buena) |
| HC8 | Conexión al servidor de Home Connect |
| 0 | No conectado. |
| 1 | Conectado. |
| * Ajuste básico | |



Notas

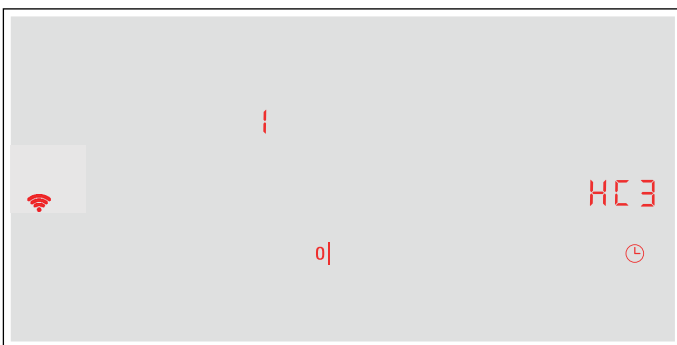
- Solo se muestra el ajuste **HC2** si el aparato está conectado a la red doméstica.
- Solo se muestra el ajuste **HC3** si el aparato ya estuvo conectado una vez a la red.
- Solo se muestra el ajuste **HC5** si hay una actualización disponible.
- Solo se muestra el ajuste **HC6** si el Servicio de Atención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


Desactivar Wi-Fi

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

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

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC3**.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina **1**.






4. Seleccionar el valor **0** en la zona de programación. La red Wi-Fi está desactivada y el símbolo  desaparece del panel de control.

Desconectar de la red



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

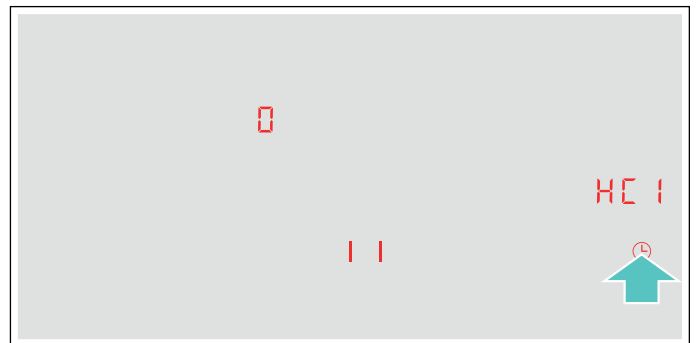
Nota:

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

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC1**.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina **3**.
4. Seleccionar el valor **0** en la zona de programación. El aparato está desconectado de la red doméstica y el símbolo  desaparece del panel de control.

Conectar a la red

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC1**.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina **0**.






4. En la zona de programación ajustar el valor **1** «Conectar automáticamente» o el valor **2** «Conectar manualmente».
5. Seguir las indicaciones en → "Conexión automática a la red doméstica" o en → "Conexión manual a la red doméstica".

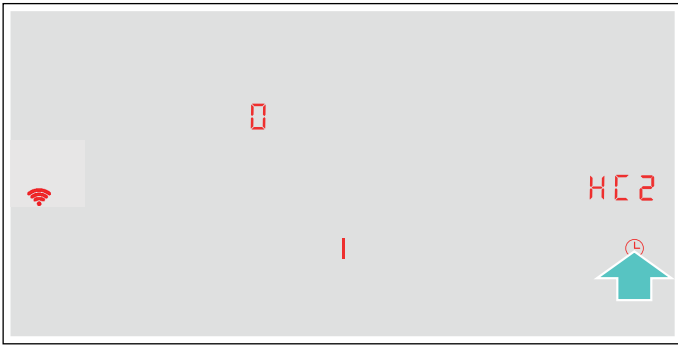
Conexión con la aplicación

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

Notas

- El aparato debe estar conectado a la red.
 - Se debe abrir y configurar la aplicación.
1. Encender la placa de cocción.
 2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.

- Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC2**.
En el indicador de la zona de cocción se ilumina .






- Seleccionar el valor **!** en la zona de programación.
- Seguir las instrucciones de la aplicación para terminar el proceso de conexión.

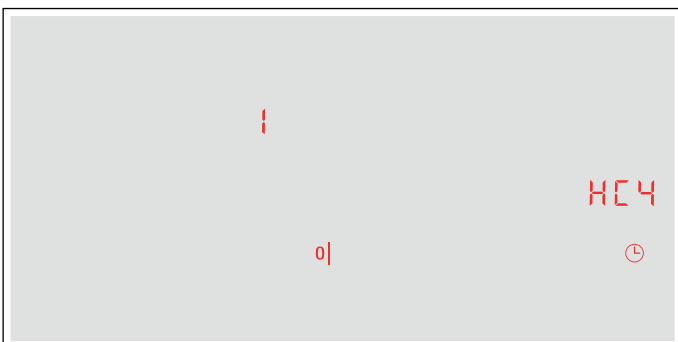
Ajustes a través de la aplicación

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

Notas

- La placa de cocción debe estar apagada para modificar los ajustes básicos.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejarlo desde la aplicación Home Connect.
- En el momento de la entrega, la transferencia de ajustes está activada.
- Si la transferencia de ajustes está desactivada, en la aplicación Home Connect únicamente se muestran los estados de funcionamiento de la placa de cocción.

- Encender la placa de cocción.
- Pulsar el símbolo  durante 4 segundos.
Se muestra la información sobre el producto.
- Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC4**.
- Para activar la transferencia, seleccionar el valor **!** en la zona de programación; para desactivar la transferencia, seleccionar el valor .



Confirmar los ajustes de cocción

En cuanto se transmiten los ajustes de cocción a una zona de cocción, comienza a parpadear el indicador de las zonas de cocción, el reloj temporizador o la función modificada, según el ajuste que se haya elegido. Para confirmar los ajustes, pulsar el indicador de la zona de cocción deseada. Para rechazar los ajustes, pulsar cualquier otro sensor de la placa de cocción.

Actualización de software

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

En cuanto hay una actualización de software disponible, la aplicación Home Connect avisa de dónde se puede descargar la actualización.

Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización a través de la placa de cocción (ajustes básicos, ajustes **HC5**) o de la aplicación Home Connect, si se encuentra en su red local.

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

Notas

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

Diagnóstico remoto

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.

Nota: 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

Indicaciones sobre protección de datos

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

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

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

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

Declaración de conformidad

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

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



Banda de 2,4 GHz: máx. 100 mW

Banda de 5 GHz: máx. 100 mW

| | | | | | | | | |
|---|---|----|----|----|----|----|----|----|
|  | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
| | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
| | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
| | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR | |
| | WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: utilizar solo en espacios interiores | | | | | | | |

Limpieza

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ Advertencia – ¡Riesgo de sufrir quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. En caso de que se derramen líquidos calientes en el aparato, dejar que este enfríe antes de retirar el filtro de metal antigrasa o el recipiente de desbordamientos.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Si penetra humedad, eso puede causar una descarga eléctrica. Limpiar el aparato solo con un paño húmedo. Antes de la limpieza hay que desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Notas

- Utilizar poca cantidad de agua para la limpieza, ya que no debe penetrar agua en el aparato.
- Antes de la limpieza, quitarse cualquier joya de las manos y los brazos.
- No utilizar productos de limpieza mientras la placa esté caliente, ya que pueden aparecer manchas. Comprobar que se han retirado todos los restos del producto de limpieza empleado.

Productos de limpieza

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

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

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

¡Atención!

Daños en la superficie

No utilizar lo siguiente:

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

¡Atención!

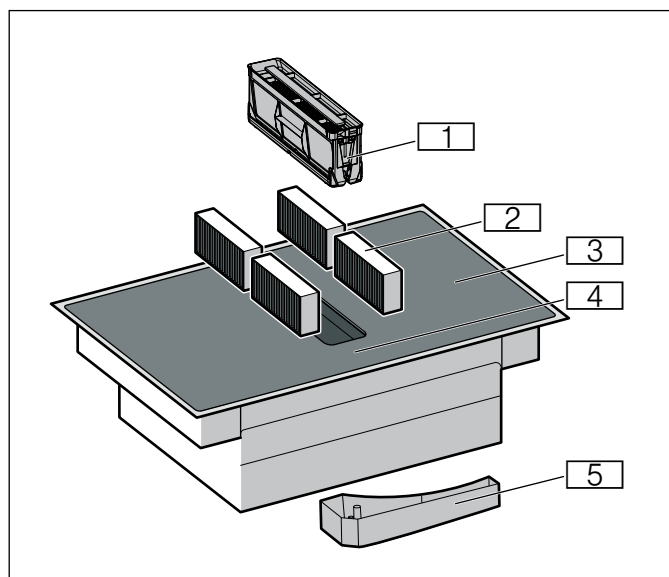
Daños en la superficie

Lavar siempre a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

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

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

Componentes que se deben limpiar



| N.º | Denominación |
|-------------------------------------|---|
| 1 | Filtro de metal antigrasa |
| 2 | Filtro de carbón activo para funcionamiento con recirculación de aire o filtro acústico en caso de evacuación exterior de aire* |
| 3 | Placa de cocción |
| 4 | Panel de mando |
| 5 | Recipiente de desbordamiento |
| * Según el equipamiento del aparato | |

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

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

- Utilizar solo agua caliente con un poco de jabón
- Lavar a fondo los trapos nuevos antes de usarlos.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar la rasqueta de vidrio ni utensilios afilados.
- No utilizar esponjas, cepillos o estropajos para fregar duros o que rayen.

Placa de cocción

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

Dejar el filtro de metal antigrasa en el aparato durante la limpieza de la placa de cocción. La suciedad y los restos de comida se recogen en el filtro de metal antigrasa y no en el interior del aparato. El filtro de metal antigrasa se puede lavar en el lavavajillas.

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

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

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

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

Ventilación

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

Filtro de metal antigrasa

El filtro de metal antigrasa debe limpiarse con regularidad.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Los depósitos de grasa del filtro antigrasa pueden prenderse. Limpiar regularmente los filtros antigrasa. No usar nunca el aparato sin filtro antigrasa.

Filtro de carbón activo en funcionamiento con recirculación de aire

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

Los filtros de carbón activo deben sustituirse a intervalos regulares. Para ello, observar el indicador de saturación del aparato.

Filtro acústico en evacuación exterior de aire

Los filtros acústicos se han colocado en la evacuación exterior de aire. Cambiar los filtros acústicos si están sucios.

Indicador de saturación

En caso de saturación de los filtros de carbón activo, tras apagar el aparato suena una señal.

Se ilumina **F** en el panel indicador.

Cambiar el filtro de carbón activo con la máxima brevedad.

Una vez se ha cambiado el filtro de carbón activo, se debe restablecer el indicador de saturación para que el panel indicador **F** deje de estar iluminado.

Tras apagar el aparato, se ilumina **F**.

Mantener pulsado el símbolo para la ventilación hasta que suene un tono de aviso.

Se ha restablecido el indicador de saturación del filtro de carbón activo.

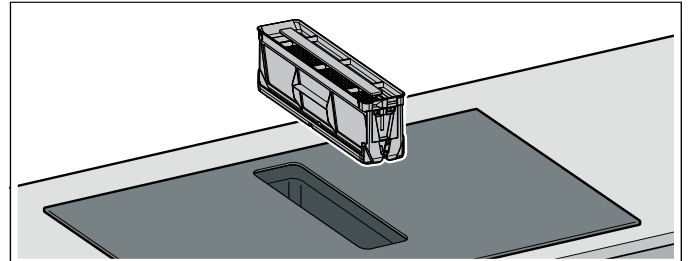
Sustituir el filtro de carbón activo (solo en funcionamiento con recirculación de aire)

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

Notas

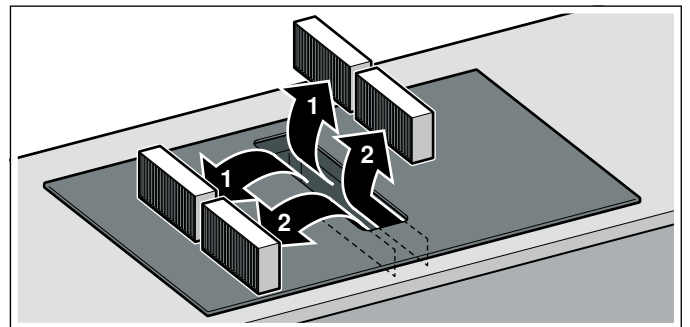
- Los filtros acústicos o de carbón activo pueden adquirirse en tiendas especializadas, a través del Servicio de Atención al Cliente o en la tienda en línea si fuera necesario sustituirlos.
- Los filtros acústicos o de carbón activo no deben limpiarse ni reactivarse.
- Utilizar exclusivamente filtros originales. De este modo se garantiza un funcionamiento óptimo.

1. Extraer el filtro de metal antigrasa.

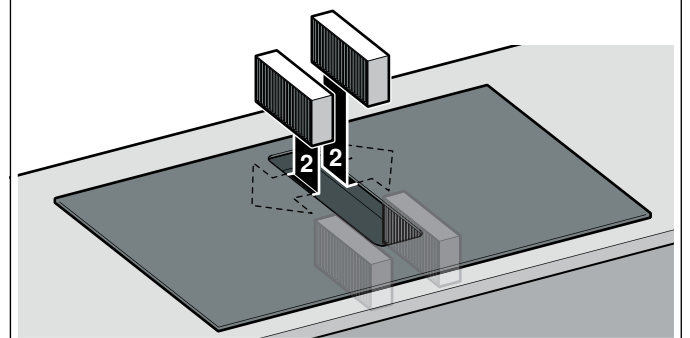
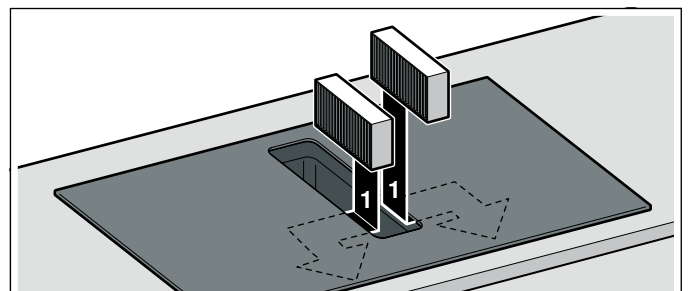


Notas

- La grasa puede acumularse en la parte inferior del recipiente. No inclinar el filtro de metal antigrasa para evitar que gotee grasa.
 - Asegurarse de que no se caiga el filtro de metal antigrasa y dañe la placa de cocción.
2. Retirar los cuatro filtros de carbón activo o filtros acústicos y desechar correctamente.



3. Insertar dos de los filtros de carbón activo o filtros acústicos en los lados izquierdo y derecho del aparato, y empujarlos hacia delante.



4. Colocar los otros filtros acústicos o de carbón activo en los lados izquierdo y derecho del aparato.
5. Insertar el filtro de metal antigrasa.

Restablecimiento de los indicadores de saturación

Una vez se ha cambiado el filtro de carbón activo, se debe restablecer el indicador de saturación para que el panel indicador **F** deje de estar iluminado.

Tras apagar el aparato, se ilumina **F**.

Mantener pulsado el símbolo para la ventilación hasta que suene un tono de aviso.

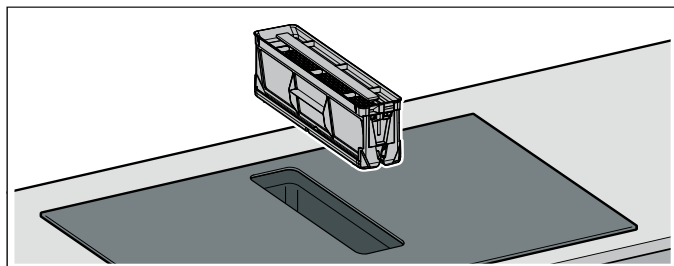
Se ha restablecido el indicador de saturación del filtro de carbón activo.

Desmontar el filtro de metal antigrasa

El filtro de metal antigrasa filtra la grasa de los vapores generados al cocinar. Para garantizar un funcionamiento óptimo, el filtro de metal antigrasa debe limpiarse con regularidad.

Limpiar también regularmente el interior de la extracción de superficie. En caso de suciedad fuertemente incrustada, se puede utilizar un disolvente de grasa especial.

1. Extraer el filtro de metal antigrasa.



Notas

- La grasa puede acumularse en la parte inferior del recipiente. No inclinar el filtro de metal antigrasa para evitar que gotee grasa.
 - Asegurarse de que no se caiga el filtro de metal antigrasa y dañe la placa de cocción.
2. Limpiar el filtro de metal antigrasa en el lavavajillas o con agua caliente con un poco de jabón. → "Limpiar el filtro de metal antigrasa" en la página 55
 3. Tras desmontar el filtro de metal antigrasa, retirar el filtro de carbón activo y limpiar el aparato por dentro en caso necesario.
 4. Tras completar la limpieza, volver a colocar el filtro de metal antigrasa seco.

Limpiar el filtro de metal antigrasa

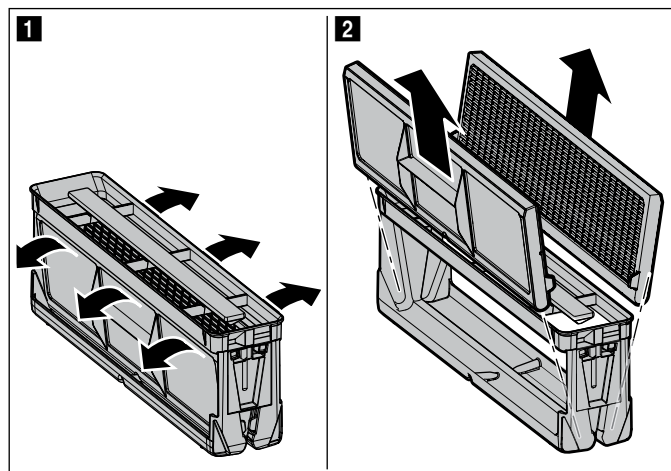
Notas

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

A mano:

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

- Desmontar el filtro de metal antigrasa.



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

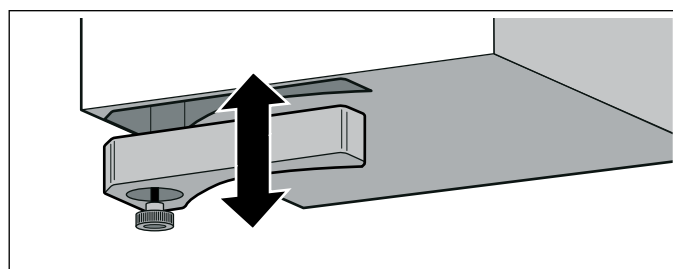
En el lavavajillas:

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

Limpiar el recipiente de desbordamiento

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

Nota: No inclinar el recipiente de desbordamiento para evitar que los líquidos salgan.



2. Vaciar y limpiar el recipiente de desbordamiento.
3. En caso necesario, desenrosque el tornillo y limpie el recipiente de desbordamiento sin tornillo en el lavavajillas.
4. Enroscar de nuevo el recipiente de desbordamiento tras limpiarlo.

Notas

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

Preguntas frecuentes

Uso

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

El seguro para niños está activado.

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

¿Por qué parpadean los indicadores luminosos y suena una señal acústica?

Limpie la superficie del panel de control de líquidos o restos de alimentos. Retire cualquier objeto que pueda cubrir el panel de control.

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

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

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

Encontrará más información referente a esta función en el capítulo → "*Funciones de asistencia al cocinado*"

La ventilación no se activa aunque el Inicio automático está activado

Activar la ventilación de forma manual o comprobar la configuración del Inicio automático en el capítulo → "*Ajustes básicos*"

La ventilación funciona de manera demasiado fuerte o demasiado débil en el modo control por sensor

La sensibilidad del sensor para la ventilación no está bien configurada.

Encontrará más información referente a este ajuste en el capítulo → "*Ajustes básicos*"

La ventilación continúa funcionando aunque las zonas de cocción están apagadas

Apagar la ventilación de forma manual.

Encontrará más información referente a este ajuste en el capítulo → "*Manejo del aparato*"

La ventilación se activa aunque el aparato esté apagado

El ajuste de Marcha en inercia con control por sensor está seleccionado.

Encontrará más información referente a este ajuste en el capítulo → "*Ajustes básicos*"

La succión del aire es demasiado débil

Comprobar que el filtro de metal antigrasa esté limpio.

Encontrará información referente a la limpieza y cambio de los filtros en el capítulo → "*Limpieza*"

Ruidos

¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

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.

Posibles ruidos:

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.

Ruidos**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.

Recipientes**¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?**

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

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

La zona activada no coincide con la zona donde está posicionado el recipiente.

Asegúrese de que el nivel de potencia está activado en la zona donde se ha colocado el recipiente.

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

Asegúrese de que el recipiente es apto para inducción y de que está posicionado en la zona que mejor se ajusta a su tamaño. Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en los capítulos → *"La cocción por inducción"*, → *"Zona Flex"* y → *"Función Move"*

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

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

Asegúrese de que el recipiente es apto para inducción y de que está posicionado en la zona que mejor se ajusta a su tamaño. Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en los capítulos → *"La cocción por inducción"*, → *"Zona Flex"* y → *"Función Move"*

Limpieza**¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?**

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

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

Hay agua en el mueble situado debajo de la placa

Comprobar si el recipiente de desbordamiento está lleno.

Encontrará más información referente a la limpieza del recipiente de desbordamiento en el capítulo → *"Limpieza"*

¿Cada cuanto tiempo hay que limpiar el recipiente de desbordamiento?

Limpiar el recipiente de desbordamiento frecuentemente.

Encontrará información referente a la limpieza del recipiente de desbordamiento en el capítulo → *"Limpieza"*

¿Cada cuanto tiempo hay que limpiar el filtro de metal antigrasa?

Limpiar el filtro de metal antigrasa frecuentemente.

Encontrará información referente a la limpieza y cambio de los filtros en el capítulo → *"Limpieza"*

¿Qué hacer en caso de avería?

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

| Indicador | Posible causa | Solución |
|--|--|---|
| Ninguno | Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico. | Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica. |
| Los indicadores parpadean | El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima. | Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto. |
| El indicador — parpadea en los indicadores de las zonas de cocción | Se ha producido un fallo en el sistema electrónico. | Cubrir brevemente el panel de mando con la mano para confirmar la avería. |
| F | El filtro de carbón activo está saturado o el indicador de saturación se ilumina a pesar de haberse sustituido el filtro. | Sustituir el filtro y restablecer el indicador de saturación. Ver capítulo → "Limpieza" |
| F2 / E8207 / E 70 15 | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente. | Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. |
| F4 / E8208 / E 70 15 | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción. | |
| FS + nivel de potencia y tono de aviso | Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico. | Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando. |
| FS y tono de aviso | Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico. | Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando. |
| F 1 / F6 | La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera. | Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo. |
| F0 | La función Transferencia de ajustes no se activa | Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad sin utilizar la función Transferencia de ajustes. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. |
| F8 | La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida. | Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. Ver capítulo → "Desconexión automática de seguridad" |
| E 70 10 | La placa de cocción no puede establecer conexión con la red doméstica. | Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad sin conexión. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. |
| 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. Volver a encender las zonas de cocción. |
| E8204 | El Sensor de cocción se está quedando sin batería. | Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → "Cambiar la batería" |
| E8205 | El Sensor de cocción ha perdido la comunicación. | Apagar la función y volver a activarla. |
| E8206 | El Sensor de cocción está roto/deteriorado. | Avisar al Servicio de Asistencia Técnica. |

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

| Indicador | Posible causa | Solución |
|--|---|---|
| El indicador del Sensor de cocción no se ilumina | El Sensor de cocción no reacciona, el indicador no se ilumina. | Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → "Cambiar la batería" Si sigue sin reaccionar, mantener pulsado el botón del Sensor de cocción durante 8-10 segundos y conectar de nuevo con la placa de cocción. Ver apartado → "Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando" Si todavía no reacciona, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. |
| El indicador del Sensor parpadea dos veces | El Sensor de cocción se está quedando sin batería. El siguiente proceso de cocción puede ser interrumpido debido a que la batería se ha descargado. | Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → "Cambiar la batería" |
| El indicador del Sensor parpadea tres veces | El Sensor de cocción ha perdido la comunicación. | Mantener pulsado el botón del Sensor de cocción durante 8-10 segundos y conectar de nuevo con la placa de cocción. Ver apartado → "Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando" |
| E9000 E90 10 | Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento. | Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica. |
| U400 | 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. |
| dE | El modo Demo está activado | Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. En los siguientes 3 minutos, pulsar cualquier sensor. El modo Demo se ha desactivado. |

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Notas

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

Servicio de Asistencia Técnica

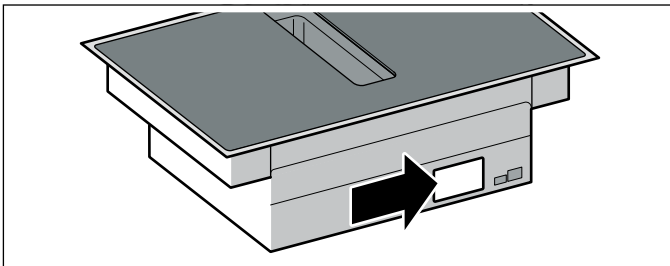
Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

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

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

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



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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Comidas normalizadas

Esta tabla ha sido elaborada para institutos de evaluación con el fin de facilitar las pruebas en nuestros aparatos.

Los datos de la tabla hacen referencia a nuestros recipientes accesorios de Schulte-Ufer (batería de cocina de 4 piezas para placa de inducción HZ 390042) con las siguientes dimensiones:

- Cazo Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cocción de Ø 18 cm
- Sartén Ø 24 cm, para zonas de cocción de Ø 18 cm

| Comidas normalizadas | Recipiente | Precalentamiento | | Tapa | Cocción | |
|---|--------------|-------------------|--|------|-------------------|------|
| | | Nivel de potencia | Duración (Min:Seg) | | Nivel de potencia | Tapa |
| Derretir chocolate | | | | | | |
| Cobertura de chocolate (p. ej. marca Dr. Oetker, chocolate negro 55% cacao, 150 g) | Cazo Ø 16 cm | - | - | - | 1.5 | No |
| Calentar y mantener caliente potaje de lentejas | | | | | | |
| Potaje de lentejas* | | | | | | |
| Temperatura inicial 20°C | | | | | | |
| Cantidad: 450 g | Olla Ø 16 cm | 9 | 1:30 (sin remover) | Si | 1.5 | Si |
| Cantidad: 800 g | Olla Ø 22 cm | 9 | 2:30 (sin remover) | Si | 1.5 | Si |
| Potaje de lentejas en conserva | | | | | | |
| P. ej. Lentejas con salchichas de la marca Erasco. | | | | | | |
| Temperatura inicial 20°C | | | | | | |
| Cantidad: 500 g | Olla Ø 16 cm | 9 | 1:30 aprox. (remover tras 1 min aprox.) | Si | 1.5 | Si |
| Cantidad: 1 Kg | Olla Ø 22 cm | 9 | 2:30 aprox. (remover tras 1 min aprox.) | Si | 1.5 | Si |
| Preparar salsa bechamel | | | | | | |
| Temperatura de la leche: 7°C | | | | | | |
| Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal | | | | | | |
| 1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina junto con la sal y calentar todos los ingredientes. | Cazo Ø 16 cm | 2 | 6:00 aprox. | No | - | - |
| 2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover. | | 7 | 6:30 aprox. | No | - | - |
| 3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover. | | - | - | - | 2 | No |
| *Receta según DIN 44550 | | | | | | |
| **Receta según DIN EN 60350-2 | | | | | | |

| Comidas normalizadas | Recipiente | Precalentamiento | | Tapa | Cocción | |
|--|----------------|-------------------|--|------|----------------------------|------|
| | | Nivel de potencia | Duración (Min:Seg) | | Nivel de potencia | Tapa |
| Cocer arroz con leche | | | | | | |
| Arroz con leche, cocción con tapa Temperatura de la leche: 7°C Calentar la leche hasta que empiece a subir. Seleccionar el nivel de cocción recomendado y añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche. Tiempo total, incluido el precalentamiento, 45 min aprox. | | | | | | |
| Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal | Olla Ø 16 cm | 8.5 | 5:30 aprox. | No | 3 (remover tras 10 min) | Si |
| Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal | Olla Ø 22 cm | 8.5 | 5:30 aprox. | No | 3 (remover tras 10 min) | Si |
| Arroz con leche, cocción sin tapa Temperatura de la leche: 7°C Añadir los ingredientes con la leche y calentar removiendo continuamente. Seleccionar el nivel de cocción recomendado cuando la leche alcance 90°C aprox. y cocinar a fuego lento durante 50 min aprox. | | | | | | |
| Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal | Olla Ø 16 cm | 8.5 | 5:30 aprox. | No | 3 | No |
| Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal | Olla Ø 22 cm | 8.5 | 5:30 aprox. | No | 2.5 | No |
| Cocer arroz* | | | | | | |
| Temperatura del agua: 20°C | | | | | | |
| Ingredientes: 125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal | Olla Ø 16 cm | 9 | 2:30 aprox. | Si | 2 | Si |
| Ingredientes: 250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal | Olla Ø 22 cm | 9 | 2:30 aprox. | Si | 2.5 | Si |
| Freír lomo de cerdo | | | | | | |
| Temperatura inicial del lomo: 7°C | | | | | | |
| Cantidad: 3 lomos de cerdo (peso total aproximado 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol | Sartén Ø 24 cm | 9 | 1:30 aprox. | No | 7 | No |
| Preparar crepes** | | | | | | |
| Cantidad: 55 ml de masa por crep | Sartén Ø 24 cm | 9 | 1:30 aprox. | No | 7 | No |
| Freír patatas ultracongeladas | | | | | | |
| Cantidad: 2 l de aceite de girasol, cada tanda de fritura: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (p. ej. McCain 123 Frites Original) | Olla Ø 22 cm | 9 | Hasta que la temperatura del aceite alcance 180 °C | No | 9 | No |
| *Receta según DIN 44550 | | | | | | |
| **Receta según DIN EN 60350-2 | | | | | | |

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001469420 (000506)