



Manual de instrucciones



Placa de inducción con sistema integrado de ventilación

[es] Manual de usuario

3EBC98.LU

Para más información, consulte la Guía del usuario digital.



Tabla de contenidos

1	Seguridad	2
2	Evitar daños materiales	5
3	Protección del medio ambiente y ahorro	6
4	Recipientes adecuados	6
5	Modos de funcionamiento	7
6	Familiarizándose con el aparato	8
7	Antes de usar el aparato por primera vez	9
8	Manejo básico	9
9	Control de la ventilación.....	11
10	Zona Flex Inducción	12
11	Funciones de programación del tiempo.....	13
12	Función Sprint.....	13
13	Control de temperatura del aceite	14
14	Seguro para niños.....	15
15	Función Limpieza.....	16
16	Desconexión individual de seguridad	16
17	Ajustes básicos.....	16
18	Prueba de recipientes	17
19	Límite de potencia.....	18
20	Cuidados y limpieza.....	18
21	Preguntas frecuentes	21
22	Solucionar pequeñas averías.....	23
23	Eliminación.....	24
24	Servicio de Asistencia Técnica.....	24
25	Comidas normalizadas	25

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.

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

1.2 Uso conforme a lo prescrito

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

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

Utilizar el aparato únicamente:

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

No utilizar el aparato:

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

Si se es portador de un dispositivo médico implantado que esté activo (p. ej. un marcapasos o un desfibrilador), comprobar con el médico que este cumple la directiva 90/385/CEE del Consejo de la Comunidad Europea del 20 de junio de 1990 así como la EN 45502-2-1 y la EN 45502-2-2 y que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2750-10. Si se cumplen estos

requisitos y, además, se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción inductiva es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

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

No deje que los niños jueguen con el aparato.

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

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

1.4 Uso seguro

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

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

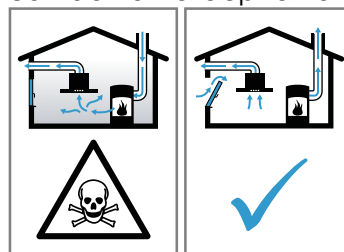
- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

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

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de envenenamiento!

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



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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

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

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

La superficie de cocción se calienta mucho.

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

El aparato se calienta.

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

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

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

Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.

- ▶ No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

Los depósitos de grasa en los filtros antigrasa pueden prenderse.

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

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

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

La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona.

- ▶ Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- ▶ Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

Las rejillas protectoras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- ▶ No utilizar nunca rejillas protectoras para placas de cocción.

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

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

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

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

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
→ *Página 24*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción.

- ▶ Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.
- ▶ No colocar nunca recipientes congelados sobre la zona de cocción.

Al cocer al baño María, el cristal y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento.

- ▶ El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua.
- ▶ Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.

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

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

2 Evitar daños materiales

Aquí encontrará las situaciones o elementos que suelen provocar los daños más frecuentes, así como consejos sobre cómo pueden evitarse.

Daño	Causa	Solución
Manchas	Proceso de cocción desatendido.	Supervisar el proceso de cocción.
Manchas, desconchaduras	Alimentos derramados, sobre todo con alto contenido en azúcar.	Eliminarlos inmediatamente con una rasqueta de vidrio.
Manchas, desconchaduras o roturas en el cristal	Recipientes defectuosos o esmalte de recipientes fundido o con base de cobre o aluminio.	Utilizar recipientes adecuados y en buenas condiciones.
Manchas, decoloración	Procesos de limpieza inadecuados.	Utilizar solo productos de limpieza adecuados para vitrocerámica y limpiar siempre cuando la placa esté fría.
Desconchaduras o roturas en el cristal	Golpes o caídas de recipientes, accesorios de cocina u otros objetos duros o puntiagudos.	Cocinar con cuidado de no golpear el cristal ni dejar que caigan sobre la placa de cocción.
Rayaduras, decoloración	Bases rugosas de los recipientes o desplazamiento del recipiente.	Comprobar los recipientes. Mover los recipientes levantándolos sin arrastrarlos.
Rayaduras	Sal, azúcar o arena.	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
Daños en el aparato	Cocción con recipientes sacados directamente del congelador.	No colocar recipientes congelados sobre la zona de cocción.
Daños en recipientes o en el aparato	Cocción en vacío.	No colocar nunca recipientes sin contenido ni dejar que se calienten vacíos sobre una zona de cocción caliente.

Daño	Causa	Solución
Daños en cristal	Material fundido sobre la zona de cocción caliente o tapas calientes sobre el cristal.	No colocar papel para horno, papel de aluminio ni recipientes de plástico, o tapas sobre la placa de cocción.
Sobrecalentamiento	Recipientes calientes sobre el panel de mando o el marco de la placa de cocción.	No colocar nunca recipientes calientes sobre estas zonas.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

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

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

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

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

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

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

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

Tapar las ollas con la tapa adecuada.

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

Levantar la tapa lo menos posible.

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

Utilizar una tapa de vidrio

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

Utilizar recipientes con bases planas.

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

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.

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

Al cocer, utilizar poca agua.

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

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

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

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

- Cuanto menor sea el nivel del ventilador, menor será el consumo de energía.

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

- Los olores se dispersan menos por la estancia.

Desconectar el aparato cuando ya no se requiera su uso.

-

Ventilar suficientemente al cocinar.

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

Limpiar o cambiar los filtros en los intervalos indicados.

- El rendimiento del filtro se mantiene.

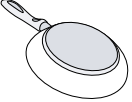


Encontrará la información del producto según el Reglamento (UE) 66/2014 en la tarjeta del aparato adjunta y en Internet, en la página del producto correspondiente a su aparato.

4 Recipientes adecuados

Los recipientes adecuados para la cocción por inducción deben tener su base ferromagnética, es decir, que sea atraída por un imán, y la base debe ajustarse

a la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, probarlo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

4.1 Tamaño y características de los recipientes

Recipientes	Materiales	Características
Recomendados 	Recipientes con fondo termodifusor tipo "sandwich" de acero inoxidable, que ayudan a difundir el calor.	Reparten el calor uniformemente, ganando rapidez de calentamiento y asegurando la detección del recipiente.
Aptos  	Base no totalmente ferromagnética. Bases de recipientes con zonas de aluminio insertadas.	Si el diámetro del área ferromagnética es más pequeño que la base del recipiente, se calienta únicamente la zona ferromagnética y la distribución de calor puede no ser homogénea. 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.
No aptos	Recipientes de acero fino normal, vidrio, barro, cobre o aluminio.	

Notas

- No utilizar nunca placas difusoras entre la placa de cocción y el recipiente.

Para obtener una adecuada detección del recipiente, es importante tener en cuenta el tamaño y el material del recipiente. Además, las bases de los recipientes deben ser totalmente planas y sin relieves.

Puede comprobar si sus recipientes son adecuados con Prueba de recipientes. Ver → "Prueba de recipientes", Página 17

- No calentar recipientes vacíos ni utilizar recipientes con base fina ya que pueden alcanzar una temperatura muy elevada.

5 Modos de funcionamiento

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

5.1 Funcionamiento con salida de aire al exterior

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



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

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

5.2 Funcionamiento con recirculación de aire

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



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

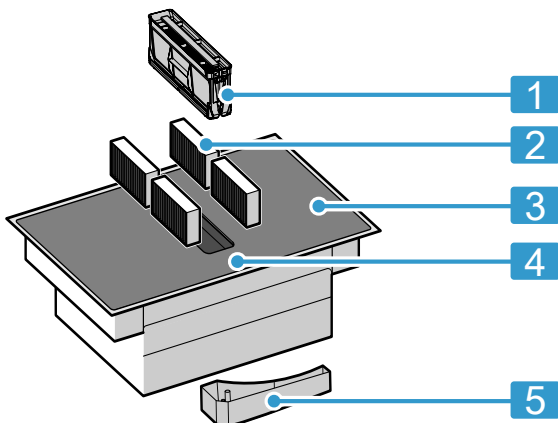
6 Familiarizándose con el aparato

6.1 La cocción por inducción

La cocción por inducción supone algunos cambios con respecto a otras formas de calentamiento y una serie de ventajas como el ahorro de tiempo al cocinar y freír, ahorro de energía, cuidados y limpieza más sencillos. También supone un mayor control del calor, ya que el calor se genera directamente en el recipiente.

6.2 Su nuevo aparato

Información acerca de su nuevo aparato.



Nº.	Denominación
1	Filtro antigrasa
2	Filtro antiolores para funcionamiento con recirculación de aire o filtro acústico en caso de salida de aire al exterior. ¹
3	Placa de cocción
4	Panel de mando
5	Recipiente de desbordamiento

¹ Según el equipamiento del aparato.

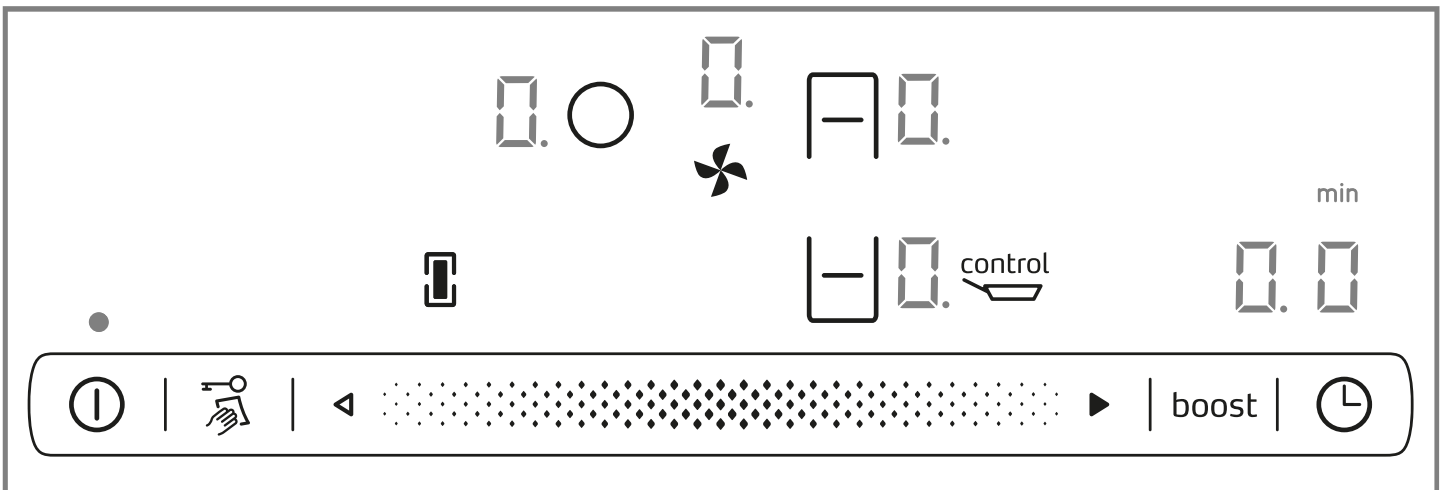
6.3 Accesorios especiales

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 del aire al exterior
- Juego de recirculación del aire
- Filtro antiolores: para funcionamiento con recirculación de aire.
- Filtro acústico: para funcionamiento con salida de aire al exterior.

6.4 Panel de mando

Los detalles individuales, como el color y la forma, pueden variar con respecto a la imagen.



Notas

- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Sensores de selección

Sensor	Función
①	Interruptor principal

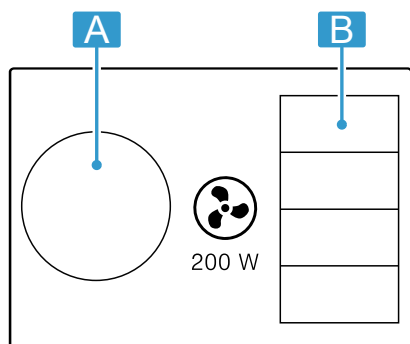
Sensor	Función
□/○	Seleccionar la zona de cocción
◀ ❄ ▶	Zona de programación
🧽	Función Limpieza
🔑	Seguro para niños
boost	Función Sprint Niveles intensivos de ventilación

Sensor	Función
⌚	Funciones de programación del tiempo
🍷	Control de temperatura del aceite
🌀	Control manual de la ventilación

Además de los sensores, dependiendo del estado de la placa, se iluminan los indicadores de las zonas de cocción y de las diferentes funciones activadas o disponibles.

6.5 Distribución de las zonas de cocción

Las potencias máximas especificadas han sido obtenidas de acuerdo a los recipientes y ensayos según la norma IEC/EN 60335-2-6. Pueden variar según el tamaño y el material de los recipientes de cocina.



Zona	Potencia máxima
A Ø 28 cm	Nivel de potencia 9 Función Sprint 2.600 W 3.700 W
B [Icono]	Nivel de potencia 9 Función Sprint 2.200 W 3.700 W
B [Icono]	Nivel de potencia 9 Función Sprint 3.300 W 3.700 W

6.6 Zonas de cocción

Antes de empezar a cocinar, comprobar que el tamaño del recipiente se ajuste a la zona de cocción con la que se desea cocinar:

Zona	Tipo de zona
○ [Icono]	Zona de cocción simple
[Icono]	Zona de cocción flexible → "Zona Flex Inducción", Página 12

6.7 Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción. No tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual esté iluminado.

Indicador	Significado
H	La zona de cocción está muy caliente.
h	La zona de cocción está caliente.

7 Antes de usar el aparato por primera vez

Tener en cuenta las siguientes recomendaciones.

7.1 Preparar el aparato

Para un correcto funcionamiento, se deben colocar los componentes por este orden:

1. Insertar los filtros.
2. Colocar el filtro de metal antigrasa.

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

7.2 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 *c17* a este modo. Ver capítulo → "Ajustes básicos", Página 16

8 Manejo básico

8.1 Encender la placa de cocción

- ▶ Pulsar Ⓛ. Suena una señal acústica y se enciende el indicador luminoso situado junto a Ⓛ.
- ✓ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Función Memoria

- ▶ Al encender el aparato durante los primeros 4 segundos después de haberlo apagado, la placa de cocción se enciende con los ajustes anteriores.

8.2 Apagar la placa de cocción

- ▶ Pulsar Ⓛ hasta que los indicadores se apaguen.

El indicador de calor residual continúa iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen lo suficiente.

- ✓ Todas las zonas de cocción están apagadas.

Nota: La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.

8.3 Ajustar las zonas de cocción

Su placa dispone de 17 niveles de potencia que están indicados del 1 al 9 con valores intermedios. Elija el más adecuado para el alimento y el proceso de cocción que va a llevar a cabo.

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

1. Pulsar / para seleccionar la zona de cocción.
 - ✓ Se ilumina el indicador y debajo el símbolo .
2. Seleccionar el nivel de potencia en la zona de programación.
 - ✓ El nivel de potencia está ajustado.

Nota: Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción o el recipiente no es apropiado, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo, la zona de cocción se apaga.

8.4 Consejos para cocinar

- 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 más consejos para ahorrar energía durante el cocinado en
→ "Ahorro de energía", Página 6

Recomendaciones para cocinar

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.

		min
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1 - 1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
¹ Sin tapa		
² Precalentar a nivel de potencia 8-8.		

Función Inicio automático

- ▶ Si hay uno o más recipientes colocados en alguna zona de cocción antes de encender el aparato, la placa detecta uno de los recipientes y la zona de cocción correspondiente se selecciona automáticamente. A continuación, seleccionar el nivel de potencia antes de 20 segundos o la placa se apaga.

Modificar el nivel de potencia y apagar la zona de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado o ajustar a en la zona de programación.

Notas

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

		min
Calentar y mantener caliente		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1. - 2	-
Leche ¹	1. - 2.	-
Salchichas calentadas en agua ¹	3 - 4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Gulasch ultracongelado	3 - 4	35 - 55
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata ¹	4. - 5.	20 - 30
Pescado ¹	4 - 5	10 - 15
Salsas blancas, p. ej. salsa bechamel	1 - 2	3 - 6
Salsas batidas, p. ej. salsa beronesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2. - 3.	15 - 30
Arroz con leche ²	2 - 3	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4. - 5.	25 - 35
Patatas peladas con sal	4. - 5.	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Cocido	3. - 4.	120 - 180
Sopas	3. - 4.	15 - 60
Verduras	2. - 3.	10 - 20
Verduras ultracongeladas	3. - 4.	7 - 20
Cocido con olla exprés	4. - 5.	-
Estofar		
¹ Sin tapa		
² Precalentar a nivel de potencia 8-8.		

		⌚ min
Rollo de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch ²	3 - 4	50 - 60
Asar / Freír con poco aceite ¹		
Escalope, al natural o empanado	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	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

¹ Sin tapa
² Precalear a nivel de potencia 8-8.

		⌚ min
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 - 7	-
Tortilla (freír una tras otra)	3 - 4	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) ¹		
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 temperatura	6 - 7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4 - 5	-

¹ Sin tapa
² Precalear a nivel de potencia 8-8.

9 Control de la ventilación



Manejo del sistema de extracción de aire de alta eficiencia integrado en la superficie de cocción.

9.1 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 el control manual de la ventilación

1. Pulsar .
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  para confirmar el ajuste.
✓ La ventilación está activada.





Modificar o desactivar el control manual de la ventilación


1. Pulsar .
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado o ajustar a  en la zona de programación.

9.2 Nivel intensivo de ventilación



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

Activar el nivel intensivo de ventilación

1. Pulsar .
2. Seleccionar el nivel intensivo deseado:
 - **Nivel Intensivo I:** seleccionar el nivel de potencia  y a continuación pulsar **boost**. El indicador  se ilumina. El nivel está activado.
 - **Nivel Intensivo II:** pulsar de nuevo **boost**. El indicador  se ilumina. El nivel está activado.

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

Modificar o desactivar el nivel intensivo de ventilación

1. Pulsar .
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado o ajustar a  en la zona de programación.

9.3 Inicio automático de la ventilación

El inicio automático se activa una vez que se selecciona un nivel de potencia en una zona de cocción. La ventilación se activa en un nivel asociado al nivel de potencia de las zonas de cocción. Para modificar la configuración de este ajuste ver capítulo → "Ajustes básicos", Página 16.

9.4 Función de marcha en inercia de la ventilación

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.

Activar la marcha en inercia de la ventilación

Por defecto, la marcha en inercia se activa con un tiempo máximo de desactivación.

Para modificar la configuración de este ajuste ver capítulo

→ "Ajustes básicos", Página 16.

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

Desactivar la marcha en inercia de la ventilación

Manual

Al pulsar  la función 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.

10 Zona Flex Inducción

La zona flexible permite cocinar con recipientes de diferentes tamaños y formas. Se compone de cuatro inductores que funcionan de forma independiente. Cuando esta zona flexible está en funcionamiento sólo se activa la zona cubierta por el recipiente.

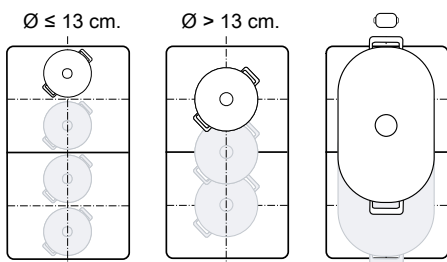
10.1 Colocación del recipiente

La zona flexible se puede configurar de dos maneras diferentes, dependiendo del recipiente que se va a utilizar. Para asegurar una buena detección y distribución del calor, se recomienda centrar bien el recipiente, como indican las imágenes.

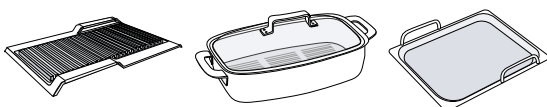
Como una zona de cocción unida

Recomendado para cocinar con un solo recipiente.

- Colocación dependiendo del tamaño del recipiente:



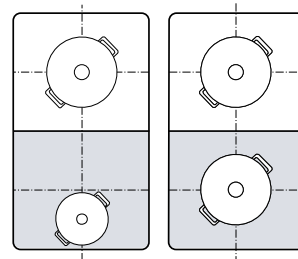
- Recipientes alargados recomendados :



Como dos zonas de cocción separadas


Recomendado para cocinar con dos recipientes.

Se puede utilizar un nivel de potencia diferente en cada una de las zonas.



10.2 Zona Flex Inducción unir

Por defecto, la placa viene configurada con las dos zonas de cocción separadas. Para unirlas:

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción.
2. Pulsar .

✓ El indicador se ilumina. La zona flexible está unida.

Notas

- La configuración de la zona flexible se puede modificar. Consultar Ajustes básicos → Página 16
- 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.

10.3 Zona Flex Inducción separar

▶ Pulsar .

✓ Las zonas de cocción se separan y siguen funcionando de forma independiente.

11 Funciones de programación del tiempo

Su placa dispone de varias funciones para programar el tiempo:

- Temporizador de desconexión
- Reloj avisador

11.1 Temporizador de desconexión

Permite programar un tiempo de cocinado en una o varias zona de cocción y apagarla automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

Activar Temporizador de desconexión

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
 2. Pulsar \ominus .
 - ✓ El indicador $I \rightarrow$ de la zona de cocción se ilumina.
 - ✓ En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina 00 .
 3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el tiempo de cocción deseado.
 - Cuando más deprisa se desliza el dedo por la zona de programación, más deprisa aumentan o disminuyen los minutos en el indicador. El indicador se para tocando con el dedo la zona de programación.
- ✓ El tiempo de cocción comienza a transcurrir.

Notas

- 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.
- Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona de cocción, seleccionar la zona.
- Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra siempre el tiempo de la zona de cocción seleccionada.

- Cuando la zona flexible se active como una única zona de cocción, el tiempo programado será el mismo para toda la zona.

Modificar Temporizador de desconexión

1. Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar \ominus .
2. Modificar el tiempo de cocción en la zona de programación o ajustar a 00 para cancelar el tiempo.

Desactivar Temporizador de desconexión

- ▶ Ajustar a 00 .
- ✓ La función de desactiva.

11.2 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.

Activar Reloj avisador

1. Pulsar varias veces \ominus hasta que el indicador \curvearrowright se ilumine.
 - ✓ En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina 00 .
2. Ajustar el tiempo deseado en la zona de programación.
 - ✓ Tras unos segundos el tiempo comienza a transcurrir.

Modificar o desactivar Reloj avisador

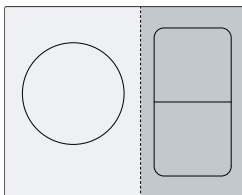
1. Pulsar varias veces \ominus hasta que el indicador \curvearrowright se ilumine.
2. Modificar el tiempo en la zona de programación, o ajustar a 00 para cancelar el tiempo.

12 Función Sprint

Permite calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9 .

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

De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán b y 9 ; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia 9 , sin activarse la función.



12.1 Activar Función Sprint

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

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

12.2 Desactivar Función Sprint

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar **boost**. El indicador b deja de visualizarse y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia 9 .
 - ✓ La función está desactivada.

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

13 Control de temperatura del aceite

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.

13.1 Ventajas al freír

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura. De este modo se ahorra energía y el aceite o la grasa no se sobrecalientan.
- 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 min.
- No calentar nunca la sartén vacía o con alimentos, sin vigilancia.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, la función Freír no se activará correctamente.

13.2 Recipientes recomendados

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

Recipiente	Zona recomendada
Sartén Ø 15 cm	Zona simple
Sartén Ø 19 cm	Zona simple
Sartén Ø 21 cm	Zona simple

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

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

13.3 Niveles de temperatura

Niveles de temperatura adecuados para la preparación de alimentos.

Niveles	Apropiado para
min Bajo	Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej. tortillas.
low Medio - Bajo	Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas.

Niveles	Apropiado para
med Medio - Alto	Freír bistecs muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.
max Alto	Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs al punto o poco hechos, crepes de patata y patatas salteadas.

13.4 Recomendaciones para cocinar con la función Freír

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

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

	⌘	⌚ min
Carne		
Escalope al natural o empanado	med	6 - 10
Solomillo	med	6 - 10
Chuletas ¹	low	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel ¹	med	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	max	6 - 8
Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor)	med	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor) ¹	low	10 - 20
Salchichas cocidas o frescas ¹	low	8 - 20
Hamburguesas, albóndigas, bolas de carne rellenas ¹	low	6 - 30
Ragú, gyros	med	7 - 12
Carne picada	med	6 - 10
Bacon	min	5 - 8
Pescado		
Pescado frito entero, p. ej. trucha	low	10 - 20
Filete de pescado, al natural o empanado	low - med	10 - 20
Camarones, gambas	med	4 - 8
Platos elaborados con huevo		
Crepes ²	max	-
Tortilla francesa ²	min	3 - 6
Huevos fritos	min - med	2 - 6
Huevos revueltos	min	4 - 9
Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	low	10 - 15

¹ Dar la vuelta con frecuencia.

² Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

	⌚	⌚ min
Tostadas francesas ²	low	4 - 8
Patatas		
Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas con piel)	max	6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)	med	15 - 25
Crepes de patata ²	max	2,5 - 3,5
Patatas glaseadas	low	15 - 20
Verduras		
Ajo, cebolla	min	2 - 10
Calabacín, berenjena	low	4 - 12
Pimiento, espárragos verdes	low	4 - 15
Setas	med	10 - 15
Verduras glaseadas	low	6 - 10
Productos congelados		
Escalope	med	15 - 20
Cordon bleu ¹	med	10 - 30
Pechuga ¹	med	10 - 30
Nuggets de pollo	med	10 - 15
Gyros, Kebab	low	5 - 10
Filete de pescado, al natural o empanado	low	10 - 20
Varitas de pescado	med	8 - 12
Patatas fritas	max	4 - 6
Salteados, p. ej. salteado de verduras con pollo	low	6 - 10
Rollitos de primavera	med	10 - 30
Camembert / queso	low	10-15
Otros		
Camembert / queso	low	7 - 10




¹ Dar la vuelta con frecuencia.
² Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

	⌚	⌚ min
Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej. pasta	min	5 - 10
Picatostes	low	6 - 10
Almendras / nueces / piñones	med	3 - 15


¹ Dar la vuelta con frecuencia.
² Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

13.5 Activar la función Freír


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

1. Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar .
- ✓ En la indicación visual de la zona de cocción se ilumina el indicador .
2. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el nivel de temperatura deseado.
- ✓ La función está activada.
- ✓ El símbolo de temperatura  permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura se apaga.
3. Una vez alcanzado el nivel de temperatura añadir aceite en la sartén y a continuación, añadir los alimentos.

Notas

- Dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.
- Para visualizar los indicadores de temperatura  y nivel de temperatura, la zona de cocción debe estar seleccionada.

13.6 Apagar la función Freír



- ▶ Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar .
- ✓ La función está desactivada.

14 Seguro para niños


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

14.1 Activar Seguro para niños

Requisito: La placa de cocción debe estar apagada.

- ▶ Pulsar  durante 4 segundos.
- ✓ El indicador situado junto a  se ilumina durante 10 segundos.
- ✓ La placa de cocción está bloqueada.

14.2 Desactivar Seguro para niños

- ▶ Pulsar  durante 4 segundos.
- ✓ El bloqueo está desactivado.

14.3 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

Más información sobre la conexión del seguro automático para niños en
 → "Ajustes básicos", Página 16

15 Función Limpieza


Permite bloquear el panel de mando para limpiarlo, sin que se puedan modificar los ajustes seleccionados. No afecta al interruptor principal.

15.1 Activar Función Limpieza

- ▶ Pulsar . Suena una señal acústica.
- ✓ El panel de mando está bloqueado durante 35 segundos.

15.2 Desactivar Función Limpieza

Para desactivar la función antes de tiempo.

- ▶ Pulsar .
- ✓ El panel de mando está desbloqueado.

16 Desconexión individual 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. Según el nivel de potencia seleccionado, la zona de cocción se apaga automáticamente después de entre 1 y 10 horas. La zona de cocción deja de calentarse. 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.

17 Ajustes básicos

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

17.1 Vista general de ajustes básicos

Indicador	Ajuste	Valor
<i>c 1</i>	Seguro para niños	<i>0</i> - Manual. ¹ <i>1</i> - Automático. <i>2</i> - Desactivado.
<i>c 2</i>	Señales acústicas	<i>0</i> - Señal de confirmación y señal de error desactivadas. <i>1</i> - Solo señal de error activada. <i>2</i> - Solo señal de confirmación activada. <i>3</i> - Todas las señales activadas. ¹
<i>c 5</i>	Desconexión automática de las zonas de cocción.	<i>0</i> - Ajuste básico: apagar tras 1-10 horas. ¹ <i>1</i> - El tiempo del ajuste básico queda reducido a la mitad: apagar tras 0,5 - 5 horas. <i>2</i> - El tiempo del ajuste básico queda reducido a un cuarto: apagar tras 0,25 - 2,5 horas.
<i>c 6</i>	Duración de la señal de aviso de las funciones de programación del tiempo	<i>1</i> - 10 segundos. ¹ <i>2</i> - 30 segundos. <i>3</i> - 1 minuto.
<i>c 7</i>	Límite de potencia Permite limitar la potencia total de la placa de cocción de acuerdo a las necesidades de cada instalación eléctrica. Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción, que se muestra en la placa de características. Si la función está activa y la placa alcanza el límite de potencia fijado, se mostrará <i>_</i> y no será posible seleccionar un nivel de potencia superior.	<i>0</i> - Desactivado. Potencia máxima de la placa. ¹ <i>1</i> - 1000 W. Potencia mínima. <i>1</i> - 1500 W. ... <i>3</i> - 3000 W. Recomendada para 13 Amperios. <i>3</i> - 3500 W. Recomendada para 16 Amperios. <i>4</i> - 4000 W. <i>4</i> - 4500 W. Recomendada para 20 Amperios. ... <i>9</i> - Potencia máxima de la placa.

¹ Ajuste de fábrica

Indicador	Ajuste	Valor
ϵ 9	Tiempo de selección de la zona de cocción	\square - Ilimitado: se puede ajustar la zona de cocción seleccionada por última vez sin necesidad de volver a seleccionarla. ¹ $!$ - Limitado: se puede ajustar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección. Transcurrido ese tiempo se deberá seleccionar de nuevo la zona de cocción antes de realizar los ajustes.
ϵ 12	Prueba de recipientes Permite comprobar la calidad de los recipientes	\square - No apto. $!$ - No óptimo. ϵ - Adecuado.
ϵ 17	Ajustar el funcionamiento con recirculación de aire o el funcionamiento de salida del aire.	\square - Configurar el funcionamiento con recirculación de aire. ¹ $!$ - Configurar el funcionamiento de salida de aire.
ϵ 18	Ajustar inicio automático	\square - Desactivado. $!$ - Activado: la ventilación se conecta en un nivel de potencia asociado al nivel de potencia de las zonas de cocción. ¹
ϵ 20	Ajustar la marcha en inercia Si su placa funciona con salida de aire al exterior, la ventilación se activa durante aprox. 6 minutos. Si su placa funciona con recirculación de aire, la ventilación se activa durante aprox. 30 minutos. La marcha en inercia se desactiva de forma automática al terminar ese tiempo.	\square - Desactivada. $!$ - Activada ¹ :
ϵ 0	Volver a los ajustes de fábrica	\square - Ajustes personales. ¹ $!$ - Ajustes de fábrica.

¹ Ajuste de fábrica

17.2 Acceder a los ajustes básicos

Requisito: La placa de cocción debe estar apagada.

1. Pulsar $\textcircled{1}$ para encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado $\text{---}\text{O}$ durante 4 segundos.

Información del producto	Indicador
Índice del Servicio Técnico (KI)	\square 1
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	02.
Número de fabricación 2	0.5

- ✓ Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar en la zona de programación para ver cada uno de los indicadores.

3. Pulsar $\text{---}\text{O}$ para acceder a los ajustes básicos.
 - ✓ Se iluminan ϵ y $!$ alternadamente y \square como valor predeterminado.
4. Pulsar varias veces $\text{---}\text{O}$ hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
5. Seleccionar el ajuste deseado en la zona de programación.
6. Pulsar $\text{---}\text{O}$ durante 4 segundos.
 - ✓ Los ajustes están guardados.

17.3 Cancelar el cambio en los ajustes básicos

- ▶ Pulsar $\textcircled{1}$.
- ✓ Los cambios se desestiman y no se guardan.

18 Prueba de recipientes

La calidad de los recipientes tiene un gran impacto en la rapidez y el resultado del proceso de cocción. Esta función permite comprobar la calidad de los recipientes.

Antes de realizar la comprobación, asegurarse de que el tamaño de la base del recipiente coincide con el tamaño de la zona de cocción utilizada.

Se accede a través de los Ajustes básicos.

→ *Página 16*

18.1 Realizar Prueba de recipientes

La zona flexible estará ajustada como una única zona de cocción, comprobar un único recipiente.


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 tamaño del fondo del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar ϵ 12.



3. Pulsar la zona de programación. El indicador — parpadea en las zonas de cocción.
 - ✓ La función se ha activado.
 - ✓ Tras 10 segundos en los indicadores de las zonas de cocción aparece el resultado.

18.2 Comprobar el resultado

En la siguiente tabla puede comprobar el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.

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. |

Nota: En caso de resultados desfavorables, volver a comprobar el recipiente en una zona de cocción más pequeña, si se dispone de ella.

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

19 Límite de potencia

Esta función 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 esta función, 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.

Consultar Ajustes básicos → *Página 16*

20 Cuidados y limpieza

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

20.1 Productos de limpieza

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

¡ATENCIÓN!

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

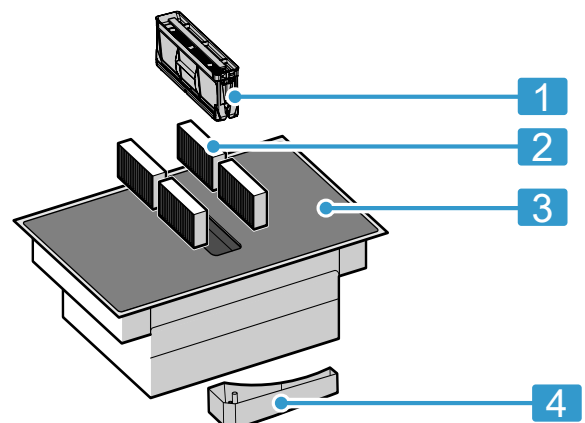
- ▶ No utilizar nunca productos de limpieza inadecuados.
- ▶ No utilizar limpiadores mientras la placa de cocción esté caliente, ya que pueden aparecer manchas.





Productos de limpieza inadecuados

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

20.2 Componentes que se deben limpiar o sustituir

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



- | |
|--|
|  Filtro antigrasa |
|  Filtros antiolores o filtros acústicos |
|  Vitrocerámica |
|  Recipiente de desbordamiento |

20.3 Limpiar la placa

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

Requisito: La placa de cocción debe estar fría. Solo en el caso de manchas de azúcar, almidón de arroz, plástico o papel de aluminio no dejar que la placa de cocción se enfríe.

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

Consejos

- Con una esponja especial para vitrocerámica pueden conseguirse buenos resultados de limpieza.
- Mantener las bases de los recipientes limpios ayuda a conservar en buen estado la superficie de la placa de cocción.

20.4 Limpiar el marco de la placa de cocción

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

Nota: No utilizar ninguna rasqueta de vidrio.

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

20.5 Cambiar los filtros antiolores o los filtros acústicos.

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

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

1. Utilizar exclusivamente filtros originales para garantizar un funcionamiento óptimo.

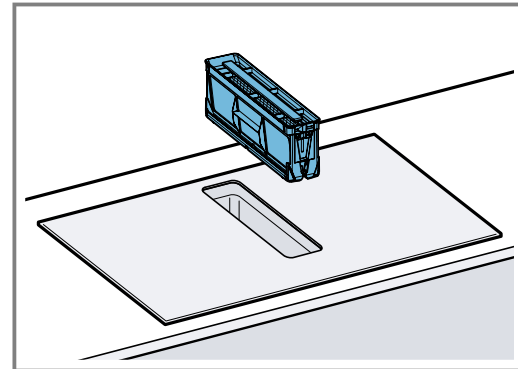
2. ¡ATENCIÓN!

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

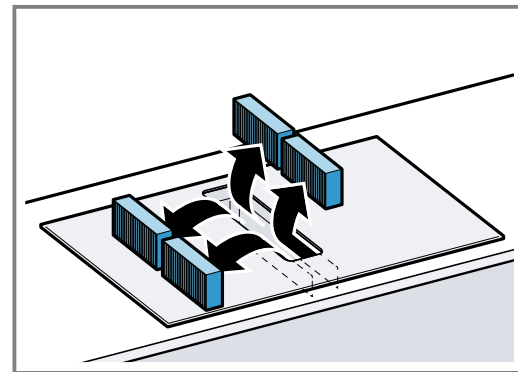
- ▶ Agarrar con una mano la parte inferior del filtro antigrasa.

Retirar el filtro antigrasa.

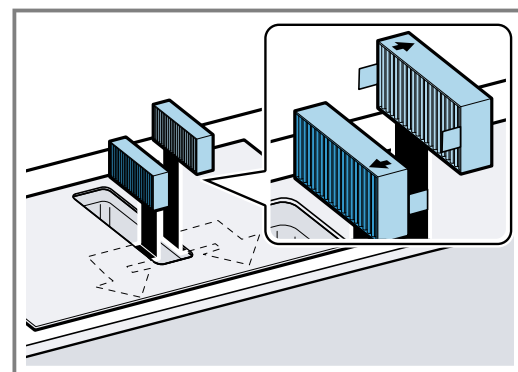
- La grasa puede acumularse en la parte inferior del recipiente. No inclinar el filtro antigrasa para evitar que gotee grasa.



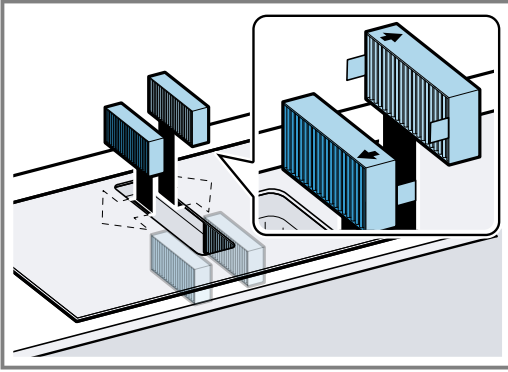
3. Retirar los cuatro filtros antiolores o filtros acústicos y desecharlos correctamente.



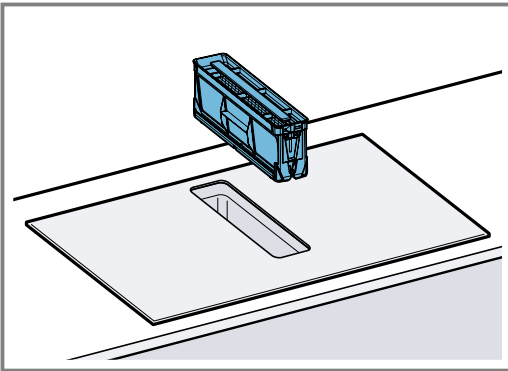
4. Insertar dos filtros antiolores o filtros acústicos en los lados izquierdo y derecho del aparato y empujarlos hacia delante.



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




6. Montar el filtro antigrasa.



Restablecer el indicador de saturación

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

1. Cambiar los filtros desodorizantes. → *Página 19*
 2. Mantener pulsado  hasta que suene un tono de aviso.
- ✓ El indicador *F* se apaga. Se ha restablecido el indicador de saturación de los filtros antiolores.

20.6 Limpiar el filtro antigrasa

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

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los depósitos de grasa en los filtros antigrasa pueden prenderse.

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

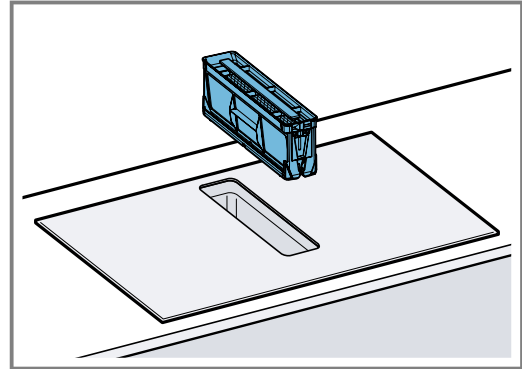
1. ¡ATENCIÓN!

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

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

Retirar el filtro antigrasa.

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



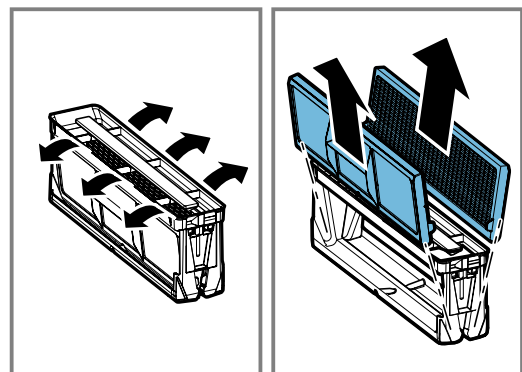
2. Limpiar el filtro antigrasa.

- → "Limpiar de forma manual el filtro antigrasa", *Página 20*
- → "Limpiar el filtro antigrasa en el lavavajillas", *Página 21*

3. En caso necesario, retirar los filtros antiolores o los filtros acústicos y limpiar el aparato por dentro.
→ "Cambiar los filtros antiolores o los filtros acústicos.", *Página 19*
4. Si penetran objetos en el aparato, retirar estos objetos y asegurarse de que la entrada al recipiente de desbordamiento no esté bloqueada.
5. Limpiar el interior del aparato con una bayeta y agua con un poco de jabón.
6. Una vez finalizada la limpieza, colocar el filtro antigrasa seco.

Limpiar de forma manual el filtro antigrasa

1. Desmontar el filtro antigrasa.

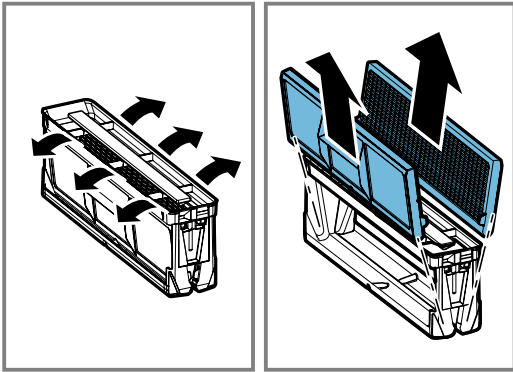


2. Poner en remojo el filtro antigrasa en agua caliente con un poco de jabón.
3. Limpiar el filtro antigrasa con un cepillo.
No utilizar productos de limpieza agresivos a base de ácidos o lejía.
En caso de suciedad fuertemente incrustada, se puede utilizar un disolvente de grasa especial. El disolvente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

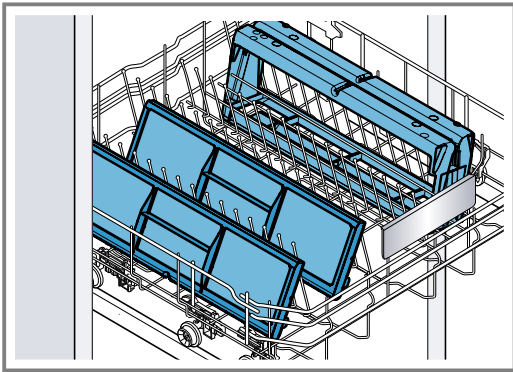
- Dejar escurrir el filtro antigrasa.

Limpiar el filtro antigrasa en el lavavajillas

- Desarmar el filtro antigrasa para conseguir un resultado de limpieza óptimo.



- Colocar debidamente todos los componentes del filtro antigrasa en el lavavajillas sin que queden encajados o aprisionados.



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

- Iniciar el lavavajillas.

En el ajuste de temperatura seleccionar como máximo 70 °C.

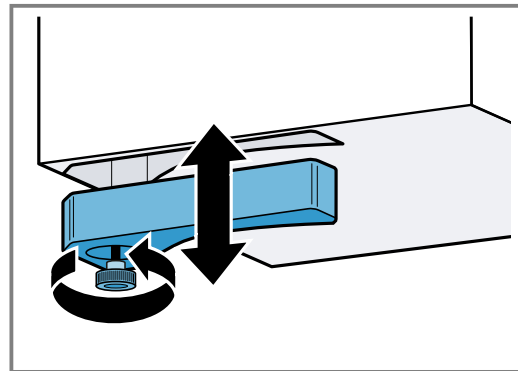
- Dejar escurrir el filtro antigrasa.

20.7 Limpiar el recipiente de desbordamiento

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

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

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



- Vaciar y limpiar el recipiente de desbordamiento.
- En caso necesario, desenroscar el tornillo y limpiar el recipiente de desbordamiento sin tornillo en el lavavajillas.
- Enroscar de nuevo el recipiente de desbordamiento tras limpiarlo.
- Comprobar que la entrada al recipiente de desbordamiento no esté bloqueada. Si penetran objetos en el aparato, retirarlos cuando se enfríe el aparato. Para ello, desmontar el filtro antigrasa. → *Página 20*

21 Preguntas frecuentes

21.1 Uso

Pregunta	Respuesta
¿Por qué no puedo encender la placa de cocción y se ilumina el símbolo del seguro para niños?	<ul style="list-style-type: none"> El seguro para niños está activado. Más información sobre esta función en → <i>"Seguro para niños", Página 15.</i>
¿Por qué parpadean los indicadores luminosos y suena una señal acústica?	<ul style="list-style-type: none"> Limpe la superficie del panel de control de líquidos o restos de alimentos. Retire cualquier objeto que pueda cubrir el panel de control. Más información sobre desactivar la señal acústica en → <i>"Ajustes básicos", Página 16.</i>
¿Por qué no puedo activar la función Freír?	<ul style="list-style-type: none"> 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. Más información sobre esta función en → <i>"Límite de potencia", Página 18</i>
La ventilación no se activa aunque el Inicio automático está activado	<ul style="list-style-type: none"> Activar la ventilación de forma manual o comprobar la configuración del modo automático en el capítulo → <i>"Ajustes básicos", Página 16.</i>

Pregunta	Respuesta
La ventilación continúa funcionando aunque las zonas de cocción están apagadas	<ul style="list-style-type: none"> Desactivar la ventilación de forma manual. Encontrará más información referente a este ajuste en el capítulo → <i>"Manejo básico", Página 9.</i>
La succión del aire es demasiado débil	<ul style="list-style-type: none"> Comprobar que el filtro antigrasa esté limpio. Encontrará información referente a la limpieza y cambio de los filtros en el capítulo → <i>"Cuidados y limpieza", Página 18.</i>

21.2 Ruidos

Pregunta	Respuesta
¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?	<ul style="list-style-type: none"> Pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente o al funcionamiento de la placa. Estos ruidos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.
Posibles ruidos	<ul style="list-style-type: none"> Un zumbido profundo como en un transformador: Se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de potencia. Un silbido bajo: Se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente. Crepitar: Se produce con recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos o al utilizar al mismo tiempo recipientes de tamaño y material diferente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido. Unos silbidos elevados: Se pueden producir cuando se ponen en marcha dos zonas de cocción al mismo tiempo y con el máximo nivel de potencia. Estos silbidos desaparecen o son más escasos tan pronto como se disminuye la potencia. Ruido del ventilador: La placa de cocción está provista de un ventilador que se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede funcionar, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

21.3 Recipientes

Pregunta	Respuesta
¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?	<ul style="list-style-type: none"> Más información sobre el tipo de recipientes aptos para inducción en → <i>"Recipientes adecuados", Página 6</i>
¿Por qué no calienta la zona de cocción y parpadea el nivel de potencia?	<ul style="list-style-type: none"> 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. Más información en → <i>"Zona Flex Inducción", Página 12</i> → <i>"Recipientes adecuados", Página 6</i>
¿Por qué el recipiente tarda en calentarse o no se calienta lo suficiente aunque se utilice un nivel de potencia alto?	<ul style="list-style-type: none"> El recipiente es demasiado pequeño para la zona activada o no es apropiado para inducción. Asegúrese de que el recipiente es apto para inducción y de que está posicionado en la zona que mejor se ajusta a su tamaño. Más información en → <i>"Zona Flex Inducción", Página 12</i> → <i>"Recipientes adecuados", Página 6</i>

21.4 Limpieza

Pregunta	Respuesta
¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?	<ul style="list-style-type: none"> Para un resultado óptimo utilizar detergentes especialmente recomendados para vitrocerámicas. Se recomienda evitar detergentes, detergentes para lavavajillas (concentrados) o estropajos abrasivos. Más información en → "Cuidados y limpieza", <i>Página 18</i>.
Hay agua en el mueble situado debajo de la placa	<ul style="list-style-type: none"> Comprobar si el recipiente de desbordamiento está lleno. Más información sobre la limpieza y mantenimiento de la placa de cocción en → "Cuidados y limpieza", <i>Página 18</i>.
¿Cada cuanto tiempo hay que limpiar el recipiente de desbordamiento?	<ul style="list-style-type: none"> Limpiar el recipiente de desbordamiento frecuentemente. Más información sobre la limpieza del recipiente de desbordamiento en → "Cuidados y limpieza", <i>Página 18</i>.
¿Cada cuanto tiempo hay que limpiar el filtro antigra-sa?	<ul style="list-style-type: none"> Limpiar el filtro antigra-sa frecuentemente. Más información sobre la limpieza y cambio de los filtros en → "Cuidados y limpieza", <i>Página 18</i>.

22 Solucionar pequeñas averías

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

22.1 Advertencias

Notas

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

22.2 Indicaciones en el panel de indicadores

Fallo	Causa y resolución de problemas
Ningún indicador se ilumina	<p>Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. <p>La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. <p>Avería en el sistema electrónico</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Los indicadores parpadean	<p>El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.

Fallo	Causa y resolución de problemas
<i>F</i>	El filtro antiolores está saturado o el indicador de saturación se ilumina a pesar de haberse sustituido el filtro. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sustituir el filtro y restablecer el indicador de saturación. Ver capítulo → "Cuidados y limpieza", Página 18
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado una o varias zonas de cocción <ul style="list-style-type: none"> ▶ Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.
<i>FS</i> + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando
<i>FS</i> y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
<i>F1/F6</i>	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera <ul style="list-style-type: none"> ▶ Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.
<i>F8</i>	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se ha activado Desconexión individual de seguridad. Pulsar cualquier símbolo para apagar el indicador y poder ajustar de nuevo la zona de cocción.
<i>E 9000/E9010</i>	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
<i>U400</i>	La placa de cocción no está bien conectada <ul style="list-style-type: none"> ▶ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
<i>dE</i>	El modo Demo está activado <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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 está desactivado.

22.3 Ruidos normales de su aparato

A veces, un aparato de inducción puede originar ruidos o vibraciones como zumbidos, silbidos, crepitar, ruido de ventilador o sonidos acompasados.

23 Eliminación

23.1 Eliminación del aparato usado

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

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

24 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de

Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

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

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

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

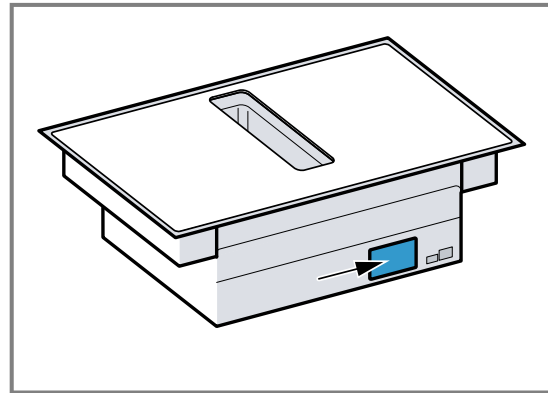
El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características se encuentra:

- en la tarjeta del aparato.

- delante, en la parte inferior de la placa de cocción.

El número de producto (E-Nr.) se encuentra también en la superficie vitrocerámica. Además, es posible consultar el índice del Servicio de Atención al Cliente (KI) y el número de fabricación (FD) en los ajustes básicos → *Página 16*.



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

25 Comidas normalizadas

Estos datos están dirigidos a institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles de nuestros aparatos. Las pruebas se han realizado con nuestros sets de recipientes para placas de inducción. Puede adquirir estos "sets de accesorios" en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial.

25.1 Derretir cobertura de chocolate

Ingredientes: 150 gr chocolate negro (55% cacao).

- Cazo Ø 16 cm sin tapa.
 - Cocción: nivel de potencia 1.

25.2 Calentar y mantener caliente potaje de lentejas

Receta según DIN 44550.

Temperatura inicial 20°C.

Precalentar sin remover.

- Olla Ø 16 cm con tapa. Cantidad: 450 g.
 - Precalentar: duración 1'30"; nivel de potencia 9
 - Cocción: nivel de potencia 1.
- Olla Ø 20 cm con tapa. Cantidad: 800 g
 - Precalentar: duración 2'30"; nivel de potencia 9
 - Cocción: nivel de potencia 1.

25.3 Calentar y mantener caliente potaje de lentejas en conserva

Ej: diámetro de lentejas 5-7 mm. Temperatura inicial 20°C.

Remover tras 1 min. de precalentamiento

- Olla Ø 16 cm con tapa. Cantidad: 500 g.
 - Precalentar: duración 1'30" aprox; nivel de potencia 9
 - Cocción: nivel de potencia 1.
- Olla Ø 20 cm con tapa. Cantidad: 1 kg
 - Precalentar: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
 - Cocción: nivel de potencia 1.

25.4 Salsa bechamel

Temperatura de la leche: 7°C

- Cazo Ø 16 cm sin tapa. Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal.

Preparar salsa bechamel

1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina junto con la sal y calentar todos los ingredientes.
 - Precalentar: duración 6'00"; nivel de potencia 2
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover.
 - Precalentar: duración 6'30"; nivel de potencia 7
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover.
 - Cocción: nivel de potencia 2

25.5 Cocer arroz con leche con tapa

Temperatura de la leche: 7°C

1. Calentar la leche hasta que empiece a subir. Precalear sin tapa. Tras 10 min de precalentamiento, remover.

2. 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.

- Olla Ø 16 cm. 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.
 - Precalear: duración 5'30" aprox; nivel de potencia 8.
 - Cocción: nivel de potencia 3
- Olla Ø 20 cm. 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
 - Precalear: duración 5'30" aprox; nivel de potencia 8.
 - Cocción: nivel de potencia 3 , remover tras 10 min

25.6 Cocer arroz con leche sin tapa

Temperatura de la leche: 7°C

1. Añadir los ingredientes con la leche y calentar removiendo continuamente.

2. Seleccionar el nivel de cocción recomendado cuando la leche alcance 90°C aprox. y cocinar a fuego lento durante 50 min aprox.

- Olla Ø 16 cm sin tapa. 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.
 - Precalear: duración: 5'30" aprox; nivel de potencia 8.
 - Cocción. Nivel de potencia 3
- Olla Ø 20 cm sin tapa. 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.
 - Precalear: duración: 5'30" aprox; nivel de potencia 8.
 - Cocción: nivel de potencia 2.

25.7 Cocer arroz

Receta según DIN 44550

Temperatura del agua: 20°C

- Olla Ø 16 cm con tapa. Ingredientes: 125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal.
 - Precalear: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
 - Cocción: nivel de potencia 2
- Olla Ø 20 cm con tapa. Ingredientes: 250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal.
 - Precalear: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
 - Cocción: nivel de potencia 2.

25.8 Freír lomo de cerdo

Temperatura inicial del lomo: 7°C

- Sartén Ø 24 cm sin tapa. Ingredientes: 3 lomos de cerdo (peso total aproximado 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol.
 - Precalear: duración 1'30" aprox; nivel de potencia 9
 - Cocción: nivel de potencia 7

25.9 Preparar creps

Receta según DIN EN 60350-2

- Sartén Ø 24 cm sin tapa . Ingredientes: 55 ml de masa por crep.
 - Precalear: duración 1'30"; nivel de potencia 9
 - Cocción: nivel de potencia 7




25.10 Freír patatas ultracongeladas

- Olla Ø 20 cm sin tapa. Ingredientes: 2 l. de aceite de girasol. Cada tanda de fritura: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (1 cm. de grosor).
 - Precalear: nivel de potencia 9 hasta que la temperatura del aceite alcance 180°C.
 - Cocción: nivel de potencia 9

Balay, más contigo que nunca






Registra tus electrodomésticos en www.balay.es/balay-contigo y disfruta de un sinfín de beneficios como estos:

-  **Ofertas, descuentos y promociones** en exclusiva.
-  **Trucos** para sacar partido a tu electrodoméstico.
-  **Consulta y descarga de manuales** de instrucciones.







Todo lo que necesites para tu electrodoméstico, a un clic. Entra en www.balay.es/tienda y encuentra:

-  **Repuestos y accesorios originales.**
-  **Productos de limpieza y mantenimiento testados por Balay.**
-  **Un outlet con increíbles descuentos de hasta el 40%.**



Estamos a tu lado siempre que nos necesites:

-  **Servicio Tranquilidad Balay:** Podrás disfrutar de 3 años adicionales al terminar los 2 años de garantía de tu electrodoméstico.
-  **Atención telefónica las 24 horas, los 7 días de la semana:** **976 305 712** y posibilidad de solicitar online la visita de un técnico en balay.es
-  **Mejor precio garantizado.**
-  **Dos años de garantía en reparaciones.**

N.I.F.: A-28893550

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.balay.es

Síguenos en:



9001675854 (021102)
es