PLACA DE INDUCCIÓN

CI 272 CI 262

GAGGENAU

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



Índice

1 Seguridad 2
2 Evitar daños materiales 5
3 Protección del medio ambiente y ahorro 5
4 Recipientes adecuados 6
5 Familiarizándose con el aparato 6
6 Mando TwistPad 8
7 Antes de usar el aparato por primera vez 8
8 Manejo básico 8
9 Flex Zone 10
10 FlexPlus Zone 10
11 Funciones de programación del tiempo 11
12 Función de cocción profesional 12
13 Función Booster para ollas 12
14 Función Booster para sartenes 13
15 Mantener caliente 13
16 Transferencia de ajustes 13
17 Funciones de asistencia al cocinado 14
18 Sensor de cocción inalámbrico 18
19 Seguro para niños 19
20 Bloqueo del control para limpieza 20
21 Desconexión individual de seguridad 20
22 Ajustes básicos 20
23 Prueba de recipientes 21
24 Límite de potencia 21
25 Home Connect 22
26 Control de la campana basado en la placa de cocción 24
27 Cuidados y limpieza 25
28 Preguntas frecuentes 26
29 Solucionar pequeñas averías 27
30 Eliminación 29
31 Declaración de conformidad 30
32 Servicio de Asistencia Técnica 30

⚠ 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

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

1.2 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.
Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Utilizar el aparato únicamente:
- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:
- 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.

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

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

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.
No deje que los niños jueguen con el aparato.
La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.
Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

1.4 Uso seguro

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de 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 alimentos se pueden incendiar.
- ▸ Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.
- ▸ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- ▸ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Las barreras para placas de cocción pueden provocar accidentes.
- ▸ No utilizar nunca barreras para placas de cocción.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.
- ▸ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

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.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- ▸ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▸ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▸ Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▸ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.
- ▸ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▸ Si la superficie está rota, se debe desconectar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas. En este caso, no desconectar el aparato con el interruptor principal, sino mediante el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▸ 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, desconectar inmediatamente el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▸ Llamar al servicio de atención al cliente. →*Página30*

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.

El contacto de objetos metálicos con el ventilador situado en la parte inferior de la placa de cocción puede provocar una descarga eléctrica.
- ▸ No conservar objetos metálicos largos y afilados en los cajones de debajo de la placa de cocción.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción.
- ▸ Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.
- ▸ No colocar nunca recipientes congelados sobre la zona de cocción.

El Sensor de cocción inalámbrico lleva una batería que puede dañarse si se expone a temperaturas elevadas.
- ▸ Retirar el sensor del recipiente y guardarlo en un lugar lejos de cualquier foco de calor.

Al retirar el Sensor de cocción del recipiente tras el proceso de cocción, éste puede estar muy caliente.
- ▸ Utilizar guantes de cocina o un paño para retirarlo.

Al cocer al baño María, el cristal y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento.
- ▸ El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua.
- ▸ Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.

Un aparato con una superficie rota o rasgada puede causar lesiones y cortes.
- ▸ No utilizar el aparato si presenta una superficie rota o rasgada.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!

El elemento de mando extraíble es magnético y puede repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, p. ej., marcapasos o bombas de insulina.
- ▸ Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al elemento de mando magnético. No llevar nunca el elemento de mando en los bolsillos.

El Sensor de cocción inalámbrico es magnético y puede afectar en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, p. ej., marcapasos o bombas de insulina.
- ▸ Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al elemento de mando magnético.
- ▸ No llevar nunca el elemento de mando en los bolsillos.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

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.

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.

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.
Rayaduras	Restos de materiales entre la placa y el mando.	Mantener limpia la base del mando.
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.
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.

ATENCIÓN
Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior.

- En caso de que haya un cajón debajo de la placa de cocción, no almacenar en este compartimento objetos pequeños o puntiagudos ni colocar papel o paños de cocina. Estos objetos podrían ser aspirados y causar daños al ventilador o afectar a la refrigeración.
- Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

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.

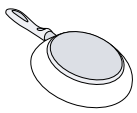
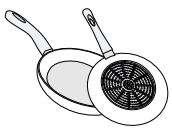
Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.
- ✔ Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

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

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 la función Prueba de 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.
	Recipientes ferromagnéticos de acero esmaltado, hierro fundido o recipientes aptos para inducción de acero inoxidable.	Aseguran la detección del recipiente, ganando rapidez de calentamiento.
Aptos  	Base no totalmente ferromagnética.	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.
	Bases de recipientes con zonas de aluminio insertadas.	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.
- ▪ No calentar recipientes vacíos ni utilizar recipientes con base fina ya que pueden alcanzar una temperatura muy elevada.

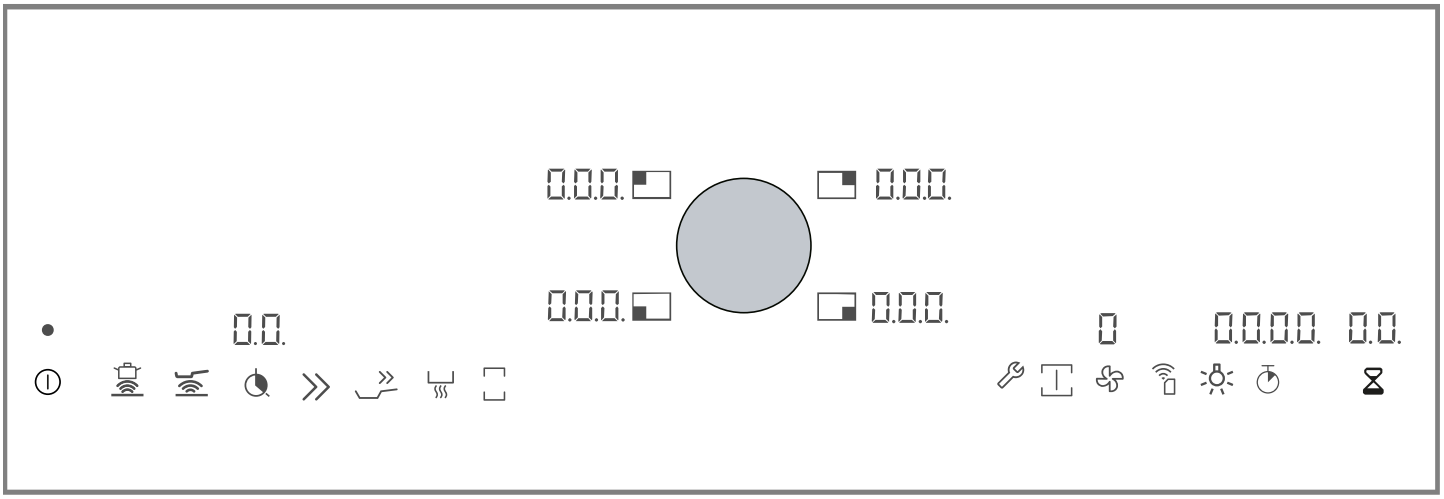
5 Familiarizándose con el aparato

5.1 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.

5.2 Panel de mando

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



Consejos

- 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

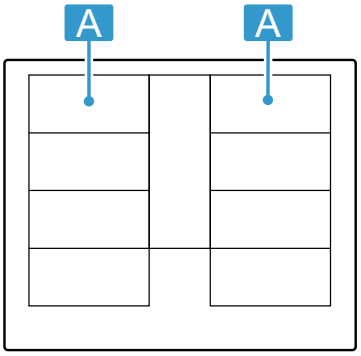
Al encender la placa, en color blanco se iluminan los sensores de selección que están disponibles en ese momento. Cuando una función se activa, su indicador se ilumina en color naranja.

Sensor	Función
⏻	Interruptor principal
	Control de temperatura del aceite
	Sensor de cocción
	Temporizador de desconexión
»	Función Booster para ollas
	Función Booster para sartenes
	Mantener caliente
	Flex Zone
	Ajustes básicos
	Profi Mode
	Control de la campana
	Conectividad
	Iluminación de la campana
	Cronómetro de cocina
	Reloj avisador

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.

5.3 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	Nivel de potencia 9 Función Booster para ollas	2.200 W 3.700 W
A	Nivel de potencia 9 Función Booster para ollas	3.300 W 3.700 W
A	Nivel de potencia 9 Función Booster para ollas	2.600 W 3.700 W
A	Nivel de potencia 9 Función Booster para ollas	3.300 W 3.700 W

5.4 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
	Zona de cocción simple
	Zona de cocción flexible → *"Flex Zone", Página10*
/	Zona de cocción flexible ampliada → *"FlexPlus Zone", Página10*

5.5 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.

6 Mando TwistPad

Se trata de un mando extraíble con el que se pueden seleccionar las zonas de cocción y los niveles de potencia. Al ser magnético, se centra automáticamente en su zona especial de programación.

6.1 Colocación y manejo del mando TwistPad

Colocar el mando en la zona de programación, centrado con respecto a los indicadores que limitan dicha zona.
Para activar una zona de cocción, pulsar sobre el mando a la altura de la zona deseada. Al girar el mando, se selecciona el nivel de potencia.

Nota: Aunque el mando no quede bien centrado, esto no afectará en ningún momento a su correcto funcionamiento.
El mando debe mantenerse siempre limpio. La suciedad puede perjudicar a su funcionamiento.

6.2 Consejos de uso

- En el interior del mando se encuentra un potente imán. No acercar el mando a soportes magnéticos que contengan datos, tales como tarjetas de crédito o tarjetas con banda magnética. Podrían dañarse. También pueden producirse interferencias en aparatos de televisión y monitores.
- El mando es magnético. Las partículas metálicas que se adhieren a la parte inferior pueden rayar la superficie de la placa de cocción. Limpiar siempre bien el mando.

6.3 Retirar el mando TwistPad

El mando puede retirarse mientras las zonas de cocción están en funcionamiento.
Cuando se retira el mando, se activa la función Bloqueo del control para limpieza durante 10 minutos. Si, una vez transcurrido el tiempo, no se coloca de nuevo el mando en su posición, la cocina se apaga.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**
La placa de cocción puede seguir calentando.
Si durante estos 10 minutos se deposita un objeto metálico sobre la zona Twistpad, la placa de cocción puede seguir calentando.
- ▸ Apagar siempre la placa de cocción del interruptor principal.

7 Antes de usar el aparato por primera vez

Tener en cuenta las siguientes recomendaciones.

7.1 Limpiar por primera vez

Retirar los restos del embalaje de la superficie de la placa de cocción y limpiar con un paño húmedo. Consulte los productos de limpieza recomendados en la página web oficial *www.gaggenau.com*.
Más información en Cuidados y limpieza. →*Página25*

7.2 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.

7.3 Recipientes

Consulte nuestros recipientes recomendados en la página web oficial *www.gaggenau.com*.
Más información en recipientes adecuados. →*Página6*

7.4 Ajustar Home Connect

Al encender el aparato por primera vez, se inicia el ajuste de conexión a la red doméstica. En el panel de mando se ilumina durante unos segundos el símbolo .
Para iniciar el ajuste de conexión, pulsar el sensor y seguir las indicaciones del capítulo . Para salir del ajuste inicial, pulsar cualquier sensor.
→ *"Home Connect ", Página22*

8 Manejo básico

8.1 Encender la placa de cocción

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

Reactivar

- 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.

✔ 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 el nivel de potencia en 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.

1. Seleccionar la zona de cocción. Para ello pulsar el mando a la altura de la zona de cocción deseada.

✔ El indicador ▯ se ilumina con mayor intensidad.

2. Girar el mando hasta que en la indicación visual se ilumine el nivel de potencia deseado.

✔ 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.

QuickStart

- 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 ▯ con el mando.

✔ El nivel de potencia de la zona de cocción se modifica o se apaga la zona de cocción y aparece el indicador de calor residual.

8.4 Recomendaciones para cocinar

La tabla indica qué nivel de potencia (⎓) es adecuado para cocinar cada alimento. El tiempo de cocción (◷ min) puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos. Utilizar el nivel de potencia 8 - 9 durante el precalentamiento.

	⎓	◷ min
Derretir		
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Salchichas calentadas en agua [1]	3 - 4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Salsas batidas, p. ej. salsa bearnesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Patatas hervidas sin pelar	4.5 - 5.5	25 - 35
Pasta [1]	6 - 7	6 - 10
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Verduras	2.5 - 3.5	10 - 20
Cocido con olla exprés	4.5 - 5.5	-
Estofar		
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch	3 - 4	50 - 60
Asar / Freír con poco aceite [1]		
Escalope, al natural o empanado	6 - 7	6 - 10
Bistec (3 cm de grosor)	7 - 8	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)	5 - 6	10 - 20
Hamburguesas (2 cm de grosor)	6 - 7	10 - 20
Pescado y filete de pescado empanado	6 - 7	8 - 20
Gambas y camarones	7 - 8	4 - 10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7 - 8	10 - 20
Platos ultracongelados, p. ej. salteados	6 - 7	6 - 10
Tortilla (freír una tras otra)	3.5 - 4.5	3 - 10
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	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza o en tempura	6 - 7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4 - 5	-

[1] Sin tapa

9 Flex Zone

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, solo se activa la zona cubierta por el recipiente.

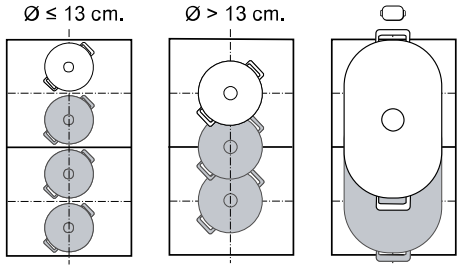
9.1 Colocación del recipiente

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.

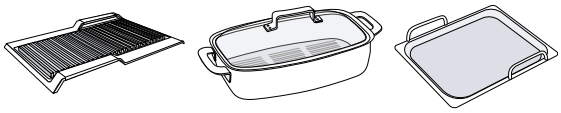
Como una zona de cocción unida

Recomendado para cocinar con un solo recipiente.

- Colocación dependiendo del tamaño del recipiente:



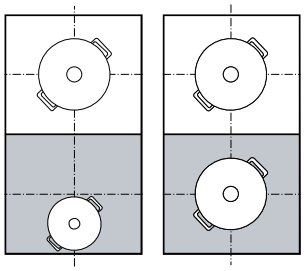
- Recipientes alargados recomendados ⬭:



Como dos zonas de cocción separadas

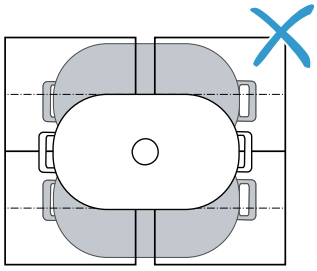
Recomendado para cocinar con dos recipientes.

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



Atención

No situar el recipiente cubriendo más de una zona flexible al mismo tiempo. Las zonas de cocción no se activarán correctamente y no se obtendrán buenos resultados de cocción.



9.2 Flex Zone 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.

Nota: Si mueve o levanta los recipientes de una zona unida activa, se iniciará una búsqueda automática. Todos los recipientes que sean encontrados por esta búsqueda dentro de la zona, se calentarán con el nivel de potencia seleccionado anteriormente

9.3 Flex Zone separar

▸ Pulsar ⬚

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

10 FlexPlus Zone

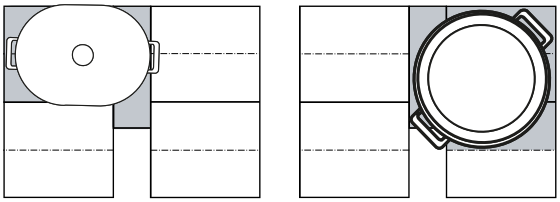
La zona de cocción flexible ampliada permite cocinar con recipientes de mayor tamaño o alargados en posición horizontal.
Esta zona se activa siempre asociada a una de las dos zonas flexibles. No es posible activarla independientemente.

10.1 Colocación del recipiente según su forma y tamaño

Colocar el recipiente en el centro de la parte trasera de la zona de cocción flexible y su zona ampliada.

En función del tamaño del recipiente y de la superficie de cocción cubierta, la zona flexible se debe activar co-

mo dos zonas de cocción independientes o como una única zona de cocción:



10.2 Activar FlexPlus Zone

1. Colocar el recipiente sobre la zona de cocción cubriendo también la zona flexible ampliada.
2. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado. Se iluminan los indicadores de la zona de cocción y el indicador [/] de la zona flexible ampliada.

✔ La función está activada.

Nota: Si el indicador no se ilumina, levantar el recipiente y volver a colocarlo sobre la zona de cocción.

10.3 Desactivar FlexPlus Zone

▸ Seleccionar la zona de cocción y ajustar a *0* con el mando TwistPad.

✔ La función está desactivada.

11 Funciones de programación del tiempo

Su placa dispone de varias funciones para programar el tiempo:

- Temporizador de desconexión
- Reloj avisador
- Cronómetro de cocina

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 ◔.

✔ El indicador ◔ de la zona de cocción se ilumina.

3. Seleccionar el tiempo de cocción con el mando.

✔ El tiempo de cocción comienza a transcurrir.

✔ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, suena una señal y la zona de cocción se apaga.

Notas

- Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada la función Control de temperatura del aceite, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.
- Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada la Sensor de cocción el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.

Modificar o desactivar Temporizador de desconexión

1. Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar ◔.
2. Modificar el tiempo de cocción con el mando TwistPad o ajustar a *00* para cancelar el tiempo.

11.2 Reloj avisador

Permite activar un contador desde 0 hasta 99 minutos. Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes, no apaga automáticamente las zonas de cocción.

Activar Reloj avisador

1. Pulsar ⧖.
2. Seleccionar el tiempo deseado con el mando.
3. Pulsar ⧖ para confirmar el ajuste.

✔ El tiempo comienza a transcurrir.

✔ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal y los indicadores parpadean.

Modificar o desactivar Reloj avisador

1. Pulsar ⧖.
2. Modificar el tiempo con el mando o ajustar a *00* para cancelar el tiempo.
3. Pulsar ⧖ para confirmar.

Reloj avisador Plus

Si antes de que finalice la señal acústica se mantiene pulsado ⧖ durante unos segundos, se activará la función Cronómetro de cocina. En el indicador se mostrará el tiempo tarnscurrido desde que finaliza el tiempo programado para la función Reloj avisador. En el indicador de la función Reloj avisador parpadea el tiempo programado previamente.

▸ Mantener pulsado ⧖ durante unos segundos.

✔ La función Cronómetro de cocina se detiene y los indicadores se apagan.

✔ La función se desactiva.

11.3 Cronómetro de cocina

Activa un cronómetro para mostrar el tiempo transcurrido.

Activar Cronómetro de cocina

▸ Pulsar ⏱.

✔ Los indicadores *00* se iluminan.

✔ El tiempo comienza a transcurrir.

Desactivar Cronómetro de cocina

1. Pulsar ⏱.

✔ La función se detiene. Los indicadores permanecen iluminados.

2. Al volver a pulsar ⏱, el tiempo continúa transcurriendo mientras está iluminado en color naranja.

3. Si se realiza una pulsación larga en ⏱, se apagan los indicadores.

✔ La función se ha desactivado.

12 Función de cocción profesional

Con esta función se puede definir un nivel de potencia predeterminado para cada zona de cocción.
Situar sobre la zona de cocción un recipiente adecuado antes de que transcurran 9,5 minutos para empezar a cocinar con el valor propuesto.

12.1 Activar Función de cocción profesional

1. Encender la placa de cocción.

2. Pulsar ⌶.

✔ Los niveles de potencia predefinidos se iluminan en los indicadores de las zonas de cocción.

3. Colocar un recipiente adecuado en menos de 8 minutos. En cuanto se detecta el recipiente, se selecciona la zona de cocción correspondiente. El nivel de potencia se puede adaptar con el mando.

✔ Una vez transcurrido el tiempo de ajuste, empiezan a parpadear los indicadores de los niveles de potencia de las zonas de cocción sin recipiente.

4. En un intervalo de 90 segundos, volver a pulsar el símbolo ⌶ para prolongar la Función de cocción profesional. Si no se pulsa el símbolo, se apagan las zonas de cocción sin recipiente.

Notas

- En el modo de cocción profesional, se puede ajustar también la función Mantener caliente.
- Si se coloca un recipiente de cocción no apto (por ejemplo, de aluminio), el indicador del nivel de potencia parpadea hasta que se retire el recipiente. Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción, consultar Comprobar el recipiente. →*Página21*

12.2 Desactivar Función de cocción profesional

Desactivar de una de estas dos maneras:

Finalizar de inmediato

▸ Pulsar ⌶.

✔ Todas las zonas de cocción pasan al nivel de potencia 0

✔ El símbolo se ilumina en blanco.

Finalizar automáticamente

Si durante 8 minutos no se ha colocado un recipiente apto sobre una o varias zonas de cocción, comienzan a parpadear el símbolo ⌶ y los correspondientes indicadores de las zonas de cocción durante 90 segundos.

▸ Pulsar dos veces ⌶ para apagar la función.
Si no se pulsa ⌶, la función se apaga automáticamente después de 90 segundos.

✔ ⌶ se ilumina en blanco y las zonas de cocción sin recipiente pasan al nivel de potencia 0.

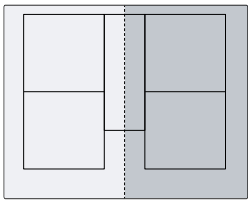
✔ Las zonas de cocción que están en funcionamiento conservan el nivel de potencia ajustado.

12.3 Modificar ajustes

▸ Los valores propuestos se pueden modificar accediendo a Ajustes básicos →*Página20*.

13 Función Booster para ollas

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.



13.1 Activar Función Booster para ollas

1. Seleccionar la zona de cocción.

2. Pulsar ». El indicador P se ilumina.

✔ La función está activada.

Nota: La función también se puede activar al cocinar con la zona flexible unida.

13.2 Desactivar Función Booster para ollas

1. Seleccionar la zona de cocción.

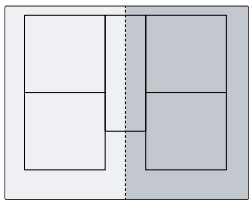
2. Pulsar ». El indicador P deja de visualizarse y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia 9.

✔ La función está desactivada.

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

14 Función Booster para sartenes

Permite precalentar sartenes 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.



14.1 Recomendaciones de uso

- No cubrir la sartén con tapa.
- No calentar nunca la sartén sin vigilancia.
- Utilizar siempre sartenes que no hayan sido calentadas previamente.
- Utilizar sartenes con bases totalmente planas. No utilizar sartenes de base fina.

14.2 Activar Función Booster para sartenes

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar ⌓. El indicador b se ilumina.

✔ La función está activada.

Nota: La función también se puede activar al cocinar con la zona flexible unida.

14.3 Desactivar Función Booster para sartenes

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar ⌓. El indicador b deja de visualizarse y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia 9.

✔ La función está desactivada.

Nota: Para evitar altas temperaturas, esta función se desconecta automáticamente tras 30 segundos.

15 Mantener caliente

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

15.1 Activar Mantener caliente

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. En los siguientes 10 segundos pulsar ⍾.
   Se ilumina L.

✔ La función está activada.

15.2 Desactivar Mantener caliente

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar ⍾.
   Deja de visualizarse L.

✔ La función está desactivada.

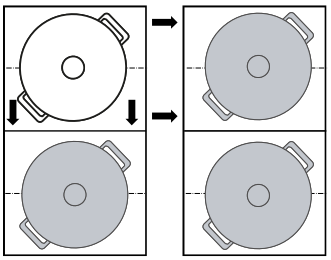
16 Transferencia de ajustes

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

16.1 Realizar Transferencia de ajustes

Requisito: 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.

1. Desplazar el recipiente antes de que transcurran 90 segundos.



   El recipiente es detectado y en el indicador de la nueva zona de cocción parpadea el nivel de potencia.
   Se ilumina ☕ en el panel de mando y t en el indicador de la zona de cocción transferida.
2. Seleccionar la nueva zona de cocción con el mando 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.

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

17 Funciones de asistencia al cocinado

El asistente de cocinado resulta perfecto para cocinar de forma fácil, garantizando unos excelentes resultados. Una vez seleccionada la temperatura deseada, los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente y la mantienen constante durante el proceso de cocción.

Ventajas

- Cuando se alcanza la temperatura seleccionada esta se mantiene constante automáticamente, de este modo se ahorra energía.
- El aceite no se sobrecalienta y se evita que los alimentos rebosen.

17.1 Control de temperatura del aceite

Permite preparar o reducir salsas, cocinar con mantequilla crepes o huevos, sofreír verduras o freír bistecs al punto que desee, manteniendo la temperatura controlada.
Esta función está disponible en las zonas de cocción indicadas con el símbolo .

Niveles de temperatura

Niveles de temperatura adecuados para la preparación de alimentos.

Nivel	Temperatura	Funciones
1	120 °C	Cocinar y reducir salsas, rehogar verduras
2	140 °C	Sofreír en aceite de oliva o mantequilla
3	160 °C	Freír pescados, alimentos gruesos
4	180 °C	Fritura empanados, congelados y plancha
5	215 °C	Parrilla y plancha a alta temperatura

Recipientes recomendados

Se han diseñado recipientes específicos para utilizar esta función y obtener resultados óptimos.
Se pueden adquirir estos recipientes recomendados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en el comercio especializado o en nuestra tienda online *www.gaggenau.com*

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

Activar Control de temperatura del aceite

1. Colocar el recipiente vacío en la zona de cocción.
2. Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar
✔ En el indicador de la zona de cocción se ilumina
✔ Aparece el nivel de temperatura *A1*
3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar con el mando el nivel de temperatura deseado.
✔ En el indicador de las zonas de cocción se muestra el transcurso del calentamiento de _ a = y parpadea alternadamente con la temperatura seleccionada.
✔ Una vez alcanzado el nivel de temperatura, suena una señal y se apaga el indicador de calentamiento. Vuelve a mostrarse el nivel de temperatura.
4. Añadir aceite en la sartén y a continuación los alimentos.

Nota: Si desea cocinar con más de 250 ml. de aceite, añada el aceite y espere unos segundos antes de añadir los alimentos.

Desactivar Control de temperatura del aceite

▸ Seleccionar la zona de cocción y pulsar .
✔ La función está desactivada.

Recomendaciones para cocinar con la función Control de temperatura del aceite

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

		min
Carne		
Escalope	4	6-10
Escalope empanado	4	6-10
Solomillo	4	6-10
Chuletas	3	10-15
Cordon bleu, Filete Vienés	4	10-15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	5	6-8
Bistec al punto (3 cm de grosor)	5	8-12
Bistec muy hecho (3 cm de grosor)	4	8-12
Chuleton con hueso poco hecho (4,5 cm grosor)	5	10-15
Chuleton con hueso al punto (4,5 cm grosor)	5	20-30
Pechuga (2 cm de grosor)	3	10-20
Bacon	2	5-8
Carne picada	4	6-10
Hamburguesas (1,5 cm de grosor)	3	6-15
Albondigas (2 cm de grosor)	3	10-20
Salchichas	3	8-20
Chorizo, longaniza fresca	3	10-20
Pinchos, brochetas	3	10-20
Tiras de carne especiadas	4	7-12
Pescado y marisco		
Filete de pescado	4	10-20

		min
Filete de pescado empanado	4	10-20
Pescado frito entero	3	10-20
Sardinas	4	6-12
Gambas, camarones	4	4-8
Calamares, sepia	4	6-12
Platos con huevo		
Huevos a la plancha con mantequilla	2	2-6
Huevos fritos	4	2-6
Huevos revueltos	2	4-9
Tortilla francesa	2	3-6
Tostadas francesas	3	4-8
Crepes, blini, tortitas, tacos	5	1-3
Vegetales		
Saltear patatas hervidas	5	6-12
Patatas fritas	4	15-25
Crepes de patata	5	2-4
Cebolla, ajo rehogado	2	2-10
Aros de cebolla	3	5-10
Calabacín, berenjena, pimiento	2	4-12
Espárragos trigueros	3	4-15
Setas	4	10-15
Verduras rehogadas con aceite	1	10-20
Verduras en tempura	4	5-10
Productos congelados		
Nuggets de pollo	4	10-15
Varitas de pescado	4	8-12
Patatas fritas	5	4-8
Salteados	3	6-10
Rollitos de primavera	4	10-30
Empanadillas, croquetas	5	3-8
Salsas		
Salsa de tomate	1	25-35
Salsa Béchamel	1	10-20
Salsa de queso	1	10-20
Salsas dulces	1	15-25
Reducir salsas	1	25-35
Otros		
Queso a la plancha	3	7-10
Picatostes	3	6-10
Pan tostado	4	4-8
Platos precocinados deshidratados	1	5-10
Tostar almendras, nueces, piñones	4	3-15
Palomitas de maíz	5	3-4

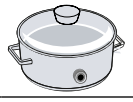
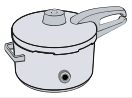
17.2 Sensor de cocción

Permite calentar alimentos, cocer a fuego lento, hervir, cocinar con olla exprés o freír con abundante cantidad de aceite en olla, manteniendo la temperatura controlada.
Para utilizar estas funciones es necesario disponer del Sensor de cocción inalámbrico.

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción usando el Sensor de cocción inalámbrico en sus recipientes habituales.

Niveles de temperatura

Niveles de temperatura adecuados para la preparación de alimentos.

Nivel	Temperatura	Funciones	Recipientes
1	70 °C	Calentar y mantener caliente	
2	90 °C	Cocinar a fuego lento	
3	100 °C	Hervir	
4	120 °C	Cocinar con olla exprés	
5	180 °C	Freir por inmersión	

Consejos de la función Sensor de cocción

- El Sensor de cocción inalámbrico mide la temperatura del líquido a través de la base de silicona adherida al recipiente, para poder medir correctamente es necesario que la base de silicona esté totalmente cubierta por el líquido que se desea medir.
- La ventana del Sensor de cocción inalámbrico y la base de silicona adherida al recipiente deben estar totalmente secas antes de comenzar el proceso de cocción.
- No retirar el Sensor de cocción inalámbrico durante un proceso de cocinado en marcha. Una vez terminado retírelo con cuidado, el Sensor puede estar caliente.
- Para ahorrar energía se recomida el uso de tapa.
- Colocar el recipiente de manera que el Sensor de cocción inalámbrico esté orientado hacia el lateral exterior de la placa de cocción.
- El Sensor de cocción inalámbrico no se debe colocar en frente de otro recipiente caliente para evitar que se caliente en exceso.

Activar Sensor de cocción

Requisito: Emparejar el sensor de cocción inalámbrico.

1. Colocar el Sensor de cocción inalámbrico en el recipiente.
2. Situar un recipiente con la suficiente cantidad de líquido en la zona de cocción deseada y cubrirlo siempre con una tapa.
3. Elegir el nivel de temperatura correspondiente para el alimento que se va a cocinar.

✔ La función está activada.
✔ 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.

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

Desactivar Sensor de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar a 0 en la zona de programación.

✔ Las funciones están desactivadas.

Notas

- Para activar de nuevo las funciones de cocción, esperar aproximadamente 10 segundos.
- Los puertos de la conexión Bluetooth® se desactivan cuando se desconecta la placa y ésta entra en modo de bajo consumo.

Recomendaciones para cocinar con la función Sensor de cocción

La siguiente tabla muestra la temperatura ideal para una selección de platos. La temperatura ℃ y la duración del tiempo de cocción ◷ min pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos.

- Calentar y mantener caliente

	℃	◷ min
Calentar sopa de gulasch	70	10-20
Calentar vino especiado	70	5-15

- Cocer a fuego lento

	℃	◷ min
Carne		
Salchichas	90	10-20
Pescado		
Pescado rehogado	90	15-20
Platos con huevo		
Huevos poche	90	2-5
Patatas		
Albóndigas de patata	90	30-40
Pasta y cereales		
Arroz	90	25-35
Arroz vaporizado	90	25-35
Arroz integral	90	45-55
Arroces, Bamatic, Thai	90	8-12
Arroz salvaje	90	20-30
Polenta	90	3-8
Puré de sémola	90	5-10
Sopas		
Cremas instantaneas	90	10-15
Postres		
Arroz con leche	90	40-50
Gachas de avena	90	10-15
Pudin de chocolate	90	3-5
Otros		
Leche	90	3-10

- Hervir

	℃	◷ min
Carne		
Albóndigas	100	20-30
Pollo	100	60-90
Ternera	100	60-90
Platos con huevo		
Huevos cocidos	100	5-10
Verduras y legumbres		
Brócoli	100	10-20
Coliflor	100	10-20
Coles de bruselas	100	30-40
Judias verdes	100	15-30
Garbanzos	100	60-90
Guisantes	100	15-20
Lentejas	100	45-60
Patatas		
Gnochi	100	3-6
Hervir patatas	100	30-45
Boniato	100	30-45
Pasta y cereales		
Pasta seca	100	7-10
Pasta fresca	100	3-5
Pasta integral	100	7-10
Pasta seca rellena	100	15-20
Pasta fresca rellena	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Sopas		
Caldos caseros	100	60-90
Sopas instantáneas	100	5-10
Postres		
Compota	100	15-25
Productos congelados		
Judías verdes	100	15-30

- Cocinar con olla exprés

	℃	◷ min
Carne		
Pollo	120	15-25
Ternera	120	15-25
Verduras y legumbres		
Verduras	120	3-6
Garbanzos	120	25-35
Lentejas	120	10-20
Alubias	120	25-35
Patatas		
Patatas	120	10-20
Boniato	120	10-20
Pasta y cereales		
Arroz	120	6-8
Arroz integral	120	12-18

	°C	min
Sopas		
Caldo casero	120	20-30

- Freír por inmersión, gran cantidad de aceite
Utilizar la tapa para calentar el aceite, retirarla para freir los alimentos.

	°C	min
Carne		
Porciones de pollo	180	10-15
Albóndigas	180	10-15
Pescado		
Pescado rebozado, empanado	180	10-15
Verduras y legumbres		
Verduras rebozadas, empanadas	180	4-8
Setas rebozadas, empanadas	180	4-8
Postres		
Berlinas, Donuts, Buñuelos	180	5-10
Productos congelados		
Patatas fritas	180	4-8

17.3 Sensor de cocción inalámbrico

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

Emparejar el Sensor de cocción inalámbrico

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

1. Seleccionar el ajuste básico *c14*. Ajustes básicos →*Página20*
✔ Se ilumina el indicador -.
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 centro 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	
0	Conexión correcta	Sensor de cocción está disponible
1	Conexión errónea	Error de comunicación – Repetir de nuevo el proceso de conexión. Si el resultado sigue siendo *1*, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
2	Conexión errónea	Error de comunicación – Problema de comunicación Bluetooth. Repetir de nuevo el proceso de conexión. – El centro del Sensor de cocción inalámbrico no se ha presionado en los 30 segundos siguientes a la selección de la zona de cocción. Repetir de nuevo el proceso de conexión. – El Sensor de cocción inalámbrico se ha quedado sin batería. Cambiar la batería, reiniciar el Sensor de cocción inalámbrico y repetir el proceso de conexión.

Reiniciar el Sensor de cocción Inalámbrico

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

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 *c4*. Ajustes básicos →*Página20*

Altitud	**Valor del ajuste *c4***
0 m	*1*
100 - 200 m	*2*
200 - 400 m	*3*[1]
400 - 600 m	*4*
600 - 800 m	*5*
800 - 1000 m	*6*
1000 - 1200 m	*7*
1200 - 1400 m	*8*
Superior a 1400 m	*9*

Nota: La temperatura 3/100°C es suficiente para hervir eficientemente, pero, si se desea fijar una ebullición más intensa, se puede seleccionar un nivel de altitud menor.

[1] Ajuste básico

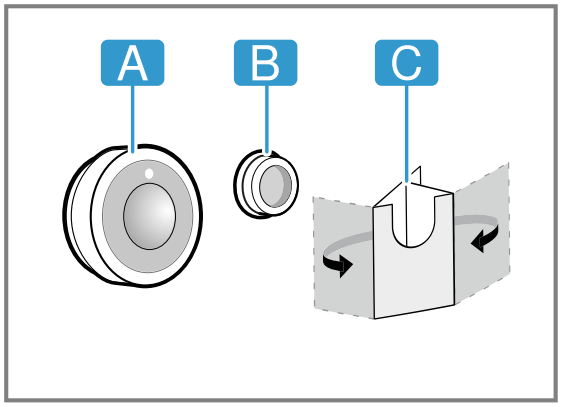
18 Sensor de cocción inalámbrico

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

18.1 Volumen del suministro

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

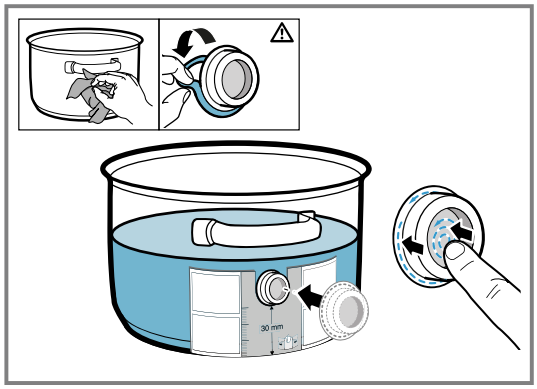
- A Sensor de cocción inalámbrico
- B Base de silicona
- C Plantilla



18.2 Pegar la base de silicona

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

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



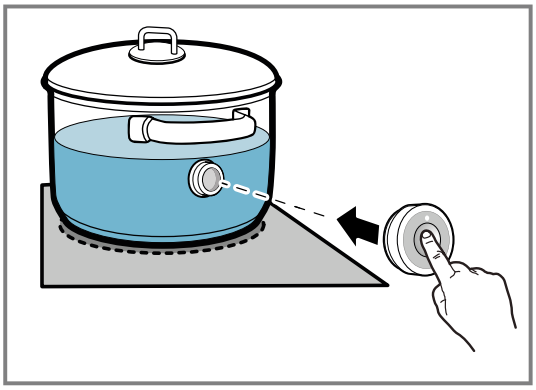
3. Presionar la base de silicona por toda su superficie, incluyendo su parte interior.
4. Dejar secar el pegamento durante 1 hora, mientras tanto no utilizar ni lavar el recipiente.

Nota: Si la base de silicona se despega, utilizar una nueva base. Puede adquirir un set de 5 bases de silicona en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial *www.gaggenau.com*, indicando la referencia 17007119.

Todos los adhesivos se degradan con el tiempo si permanecen almacenados. Para evitarlo, coloque las bases de silicona en sus recipientes al momento de recibirlos.

18.3 Colocar el sensor de cocción inalámbrico

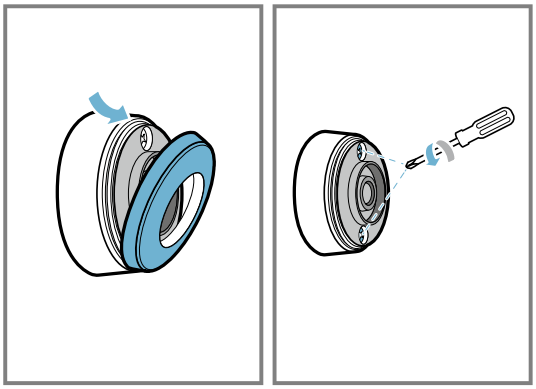
1. Comprobar que la base de silicona está totalmente seca antes de colocar el Sensor de cocción.
2. Fijar el Sensor de cocción sobre la base de silicona de manera que encaje perfectamente.



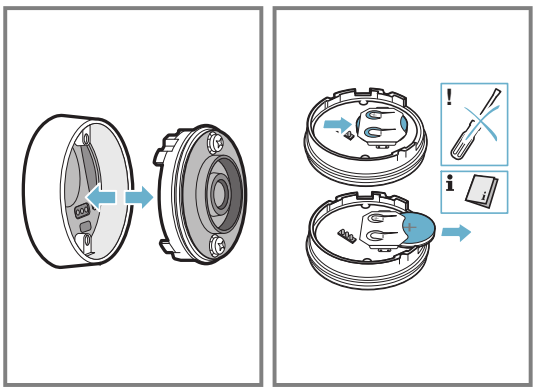
18.4 Cambiar la batería

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

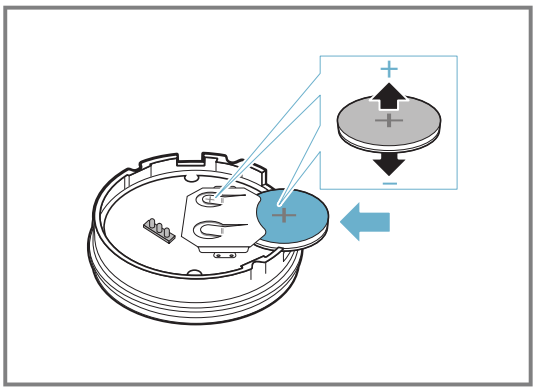
1. Retirar el protector de silicona de la base del Sensor de cocción y quitar los dos tornillos con un destornillador.



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

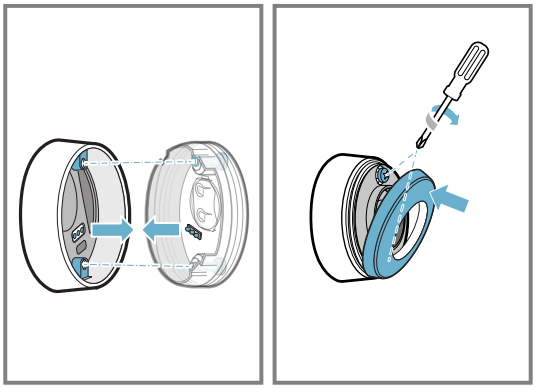


3. Colocar la nueva batería (seguir las instrucciones de polaridad de la batería). Utilizar solo baterías de tipo CR2032, de buena calidad.



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

4. Cerrar 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 y colocar de nuevo el protector de silicona en la base del Sensor de cocción.



18.5 Limpieza

Sensor de cocción

Limpiar con un trapo húmedo. No debe lavarse nunca en el lavavajillas ni se puede mojar.
Cuando no se esté utilizando el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.

Base de silicona

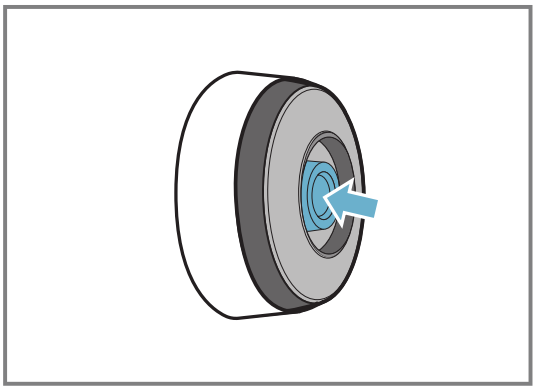
Limpiar y secar antes de colocar el Sensor de cocción. Puede lavarse en el lavavajillas.

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

Ventana del Sensor de cocción inalámbrico

Debe estar siempre limpia y seca. Para ello:

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



Notas

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

18.6 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad de Sensor de cocción inalámbrico cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 2014/53/EU.
Encontrará una declaración de conformidad con la directiva RED detallada en *www.gaggenau.com*, en la página web del producto correspondiente a su aparato dentro de la sección de documentos adicionales.
Los logos y marca Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por BSH Hausgeräte GmbH están bajo su licencia. Otras marcas y nombres comerciales son de sus respectivos propietarios.

19 Seguro para niños

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

19.1 Activar Seguro para niños

Requisito: La placa de cocción debe estar apagada.

- ▸ Retirar el mando, se ilumina 🔒 durante 10 segundos.
- ✔ Suena una señal
- ✔ La placa de cocción está bloqueada.

19.2 Desactivar Seguro para niños

- ▸ Colocar el mando de nuevo.
- ✔ El bloqueo está desactivado.

Nota: Si la placa de cocción está encendida cuando se retira el mando, se activa la función Bloqueo del control para limpieza. Si en los 10 minutos siguientes no se coloca el mando, la placa de cocción se apaga y se activa la función Seguro para niños.

20 Bloqueo del control para limpieza

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

20.1 Activar Bloqueo del control para limpieza

- ▸ Retirar el mando. Se ilumina el indicador ✎.
  - ▸ Se detienen los procesos de cocción activos.
- ✔ El panel de mando está bloqueado durante 10 minutos.

20.2 Desactivar Bloqueo del control para limpieza

Para desactivar la función antes de tiempo:

- ▸ Colocar el mando de nuevo.
- ✔ El panel de mando está desbloqueado. Los procesos de cocción continúan.

21 Desconexión individual de seguridad

Esta función de seguridad se activa cuando una zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado sin realizar ninguna modificación. La placa muestra un *F8* y la zona de cocción se apaga.

El tiempo de la desconexión se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).
Pulsar cualquier sensor para aceptar y volver a activar la zona de cocción.

22 Ajustes básicos

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

22.1 Vista general de ajustes básicos

Indicador	Ajuste	Valor
c 1	Señales acústicas	*ON* - Todas las señales activadas. [1] *OFF* - La mayoría de las señales están desactivadas.
c 2	Tiempo de selección de la zona de cocción	*5* - La zona de cocción permanecerá seleccionada durante 5 segundos *10* - La zona de cocción permanecerá seleccionada durante 10 segundos. [1] *15* - La zona de cocción permanecerá seleccionada durante 15 segundos. *OFF* - Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.
c 3	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 mostará - y no será posible seleccionar un nivel de potencia superior.	*0* - Desactivado. Potencia máxima de la placa. [1] *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* - Potencia máxima de la placa.
c 4	Volver a los ajustes de fábrica	*OFF* - Ajustes personales. [1] *ON* - Ajustes de fábrica.
c 5	Sensor de cocción inalámbrico Conectar el sensor de cocción inalámbrico con la placa de cocción. Ajuste según la altura con respecto al nivel del mar	*1-2* - Reducción. *3* - Ajuste Básico. *4-9* - Ampliación.

[1] Ajuste de fábrica

Indicador	Ajuste	Valor
c 6	Función de cocción profesional	Seleccionar una zona de cocción para predefinir el nivel de potencia para la Función de cocción profesional.
c 7	Prueba de recipientes Permite comprobar la calidad de los recipientes	0 - No apto. 1 - No óptimo. 2 - Adecuado.
C 9	Home Connect	→ *"Vista general de los ajustes de Home Connect", Página22*

22.2 Acceder a los ajustes básicos

Requisito: La placa de cocción debe estar apagada.

1. Pulsar ⏻ para encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar 🔧

Información del producto	Indicador
Índice del Servicio Técnico (KI)	0 1
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	02.
Número de fabricación 2	05

✔ Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Girar el mando para ver cada uno de los indicadores.

3. Pulsar 🔧 para acceder a los ajustes básicos.

✔ Se iluminan c 1 y 00 como valor predeterminado.

4. Pulsar varias veces 🔧 hasta que aparezca el ajuste deseado.
5. Seleccionar el ajuste deseado con el mando.
6. Pulsar 🔧 durante 4 segundos.

✔ Los ajustes están guardados.

22.3 Cancelar el cambio en los ajustes básicos

▸ Pulsar ⏻.

✔ Los cambios se desestiman y no se guardan.

23 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. →*Página20*

23.1 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 c 7.
3. Girar el mando. 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.

23.2 Comprobar el resultado

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

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

Para volver a activar la función, girar el mando.

24 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 →*Página20*

25 Home Connect

Este aparato tiene capacidad para conectarse a la red. Conecte su aparato con un dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, adaptar los ajustes básicos o supervisar el estado de funcionamiento actual.
Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Para obtener más información, consultar: *www.home-connect.com*.
La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect para establecer los ajustes.

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

Notas

- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de respetarlas también si utiliza el aparato mediante la aplicación Home Connect. → *"Seguridad", Página2*
- Siempre tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejar el aparato a través de la aplicación Home Connect.
- Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

25.1 Ajustar Home Connect

Requisitos

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

1. Escanear el siguiente código QR.

   Con el código QR, puede instalarse la aplicación Home Connect y conectar el aparato.
2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

25.2 Vista general de los ajustes de Home Connect

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

Ajuste	Selección o display	Información adicional
HC 1/nEt	Conexión de red OFF – No conectado/desconectar la conexión de red C01 – Conectar automáticamente C02 – Conectar manualmente On – Conectado	Registrar la placa de cocción en la red wifi doméstica o desconectar la conexión de red.
HC 2/PA1	Conectar con la aplicación OFF – No conectado On – Establecer conexión	Solo se muestra HC 2/PA1 si la placa de cocción está conectada a la red doméstica.
HC 3/Con	Conexión con la red wifi OFF – Módulo de radio desconectado On – Módulo de radio conectado	Si el wifi está activado, se pueden utilizar las funciones de Home Connect. Solo se muestra HC 3/Con si la placa de cocción ya ha estado conectado una vez a la red.
HC 4/rES	Ajuste mediante la aplicación OFF – Desactivado On – Activado [1]	Si el ajuste está desactivado, solo se muestran los estados de funcionamiento de la placa de cocción en la aplicación Home Connect.
HC 5/UPd	Actualización de software dEF – Actualización disponible y lista para instalar InS – Iniciar la instalación	Solo se muestra HC 5/UPd si hay una actualización de software disponible.
HC 6/rEd	Control del acceso remoto por parte del Servicio de Atención al Cliente OFF – No permitido On – Permitido	Solo se muestra HC 6/rEd si el Servicio de Atención al Cliente intenta conectarse con la placa de cocción. Después de conceder el acceso, se puede finalizar en todo momento.

[1] Ajuste de fábrica

Ajuste	Selección o display	Información adicional
HC 7/SEr	Mostrar la intensidad de la señal wifi *nA* – No conectado a la red wifi doméstica *1* – Intensidad de señal 1 (mala) *2* – Intensidad de señal 2 (media) *3* – Intensidad de señal 3 (buena)	Solo se muestra *HC 7/SEr* si se ha establecido una conexión con la red wifi doméstica.
HC 8/SEr	Conexión con el servidor Home Connect *OFF* – No conectado *On* – Conectado	Solo se muestra *HC 8/SEr* si se ha establecido una conexión con la red wifi doméstica.

25.3 Desactivar la conexión de red

- ▸ Acceder a los Ajustes básicos, seleccionar *HC3/ CON* y, a continuación, el valor *OFF*.
- ✔ La conexión con la red wifi se desactiva.

Nota: Para volver a activar la conexión de red, seleccionar el valor *On*.

25.4 Modificar los ajustes mediante la aplicación Home Connect

Con la aplicación Home Connect, es posible modificar los ajustes para las zonas de cocción y enviarlos a la placa de cocción.

Requisitos

- La placa de cocción está conectada a la red doméstica y a la aplicación Home Connect.
- Para poder ajustar la placa de cocción a través de la aplicación Home Connect, *HC4* debe estar activado los ajustes básicos. En el estado de suministro, *HC4* está activado. Si la transferencia de ajustes está desactivada, en la aplicación Home Connect se muestran únicamente los estados de funcionamiento de la placa de cocción.

1. Efectuar el ajuste en la aplicación Home Connect y enviarlo a la placa de cocción.
   Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.
   Los ajustes que se envían a la placa de cocción desde la aplicación Home Connect deben confirmarse en la placa de cocción.
   ✔ Cuando se transmiten los ajustes de cocción a una placa independiente, el panel indicador de la zona de cocción comienza a parpadear en función del ajuste.
2. Para confirmar el ajuste, pulsar el símbolo parpadeante .
3. Para rechazar el ajuste, pulsar sobre cualquier otro campo táctil de la placa de cocción.

25.5 Actualización de software

Con la función de actualización de software es posible actualizar el software del aparato, p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad o funciones y servicios adicionales.
Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.
Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se le informará mediante la aplicación Home Connect y podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización a través de la aplicación Home Connect si el usuario se encuentra en su red doméstica inalámbrica (wifi). Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

Notas

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

25.6 Diagnóstico remoto

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

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

25.7 Protección de datos

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

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

- Identificación clara del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación wifi utilizado).
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación wifi (para garantizar una conexión segura).
- Las versiones actuales de software y hardware de su aparato.
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

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

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

26 Control de la campana basado en la placa de cocción

Si la placa de cocción y la campana extractora están habilitados para Home Connect, conectar los aparatos usando la aplicación Home Connect. Para ello, hay que conectar ambos dispositivos a Home Connect y seguir las instrucciones de la aplicación.

Notas

- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde la propia campana extractora. En este momento, no es posible el manejo desde el control de la campana basado en la placa de cocción.
- La conexión a la campana extractora solo puede establecerse a través de la aplicación Home Connect.

26.1 Restablecer los ajustes de Home Connect

En caso de problemas del aparato para la conexión a la red wifi doméstica o si desea registrar el aparato en otra red wifi doméstica, pueden restablecerse los ajustes de Home Connect.

Nota: Si se restablecen los ajustes de Home Connect, también se finaliza la posible conexión a una campana extractora conectada.

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar para abrir los ajustes básicos.
3. Mantener pulsada hasta que aparece el ajuste *cE*.
4. Ajustar el valor *OFF* con el botón giratorio.
5. Salir de los ajustes básicos.

26.2 Control de la campana extractora desde la placa de cocción

En los ajustes básicos de la placa de cocción puede ajustarse el funcionamiento de la campana extractora en función de si se conectan o desconectan la placa de cocción o las diferentes zonas de cocción.
Se pueden realizar otros ajustes mediante los mandos de la placa de cocción.

Ajustar el ventilador

1. Pulsar sobre .
2. Seleccionar un ajuste con el mando Twist.
   Seleccionar los siguientes ajustes:

0	Ventilador encendido
A	Funcionamiento automático
1, *2*, *3*	Nivel intensivo: bajo, medio, alto
P	PowerBoost
J	Ventilación en intervalos
r	Marcha en inercia

Apagar el ventilador

1. Pulsar sobre .
2. Ajustar el nivel de ventilador 0 con el botón giratorio.

Ajustar la iluminación de la campana

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

1. Para activar la iluminación, pulsar .
2. Para desactivar la iluminación, volver a pulsar .

Nota: En función del ajuste básico seleccionado, la luz se enciende o se apaga automáticamente cuando se enciende o apaga la placa de cocción.

26.3 Vista general de los ajustes del control de la campana

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

Ajuste [1]	Selección	Descripción
cE	Conexión de la placa de cocción: campana extractora *OFF* – No conectado/desconectar la conexión *1* – Iniciar conexión *2* – Conectar a la red wifi doméstica *ON* – Conectar a la campana extractora	-
cA	Arranque automático del ventilador *OFF* – Desactivado. Si es necesario, la campana extractora debe activarse manualmente.	La pantalla muestra el ajuste solo cuando el aparato está conectado con la campana extractora.

[1] Según el equipamiento del aparato

Ajuste [1]	Selección	Descripción
	A – Activado con funcionamiento automático [2]. La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción en funcionamiento automático. *1* – Conectada con funcionamiento manual. La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción con el nivel de potencia más bajo. *2* – Conectada con funcionamiento manual. La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción con el nivel de potencia medio. *3* – Conectada con funcionamiento manual. La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción con el nivel de potencia más alto.	
cb	Marcha en inercia *OFF* – El ventilador se apaga con la placa de cocción. *A* – Activado con funcionamiento automático [2] *ON* – Conectado con marcha en inercia estándar *NO* – Ninguna modificación de los ajustes	Ajuste para determinar si y cómo el ventilador debe continuar funcionando después de desconectar la placa de cocción. La pantalla muestra el ajuste solo cuando el aparato está conectado con la campana extractora.
cc	Conexión automática de la iluminación *OFF* – Desactivado [2] *ON* – Activado La iluminación se conecta al conectarse la placa de cocción.	La pantalla muestra el ajuste solo cuando el aparato está conectado con la campana extractora.
cd	Desconexión automática de la iluminación *OFF* – Desactivado [2] *ON* – La iluminación se desconecta al desconectarse la placa de cocción.	La pantalla muestra el ajuste solo cuando el aparato está conectado con la campana extractora.

27 Cuidados y limpieza

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

27.1 Productos de limpieza

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

ATENCIÓN
Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.
- ▸ No utilizar nunca productos de limpieza inadecuados.
- ▸ No utilizar limpiadores mientras la placa de cocción esté caliente, ya que pueden aparecer manchas.

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

27.2 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.

27.3 Limpiar el mando TwistPad

Se recomienda el uso de agua templada y un poco de jabón.

[1] Según el equipamiento del aparato
[2] Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

No utilizar productos de limpieza abrasivos ni corrosivos. No limpiar en el lavavajillas ni sumergir en agua o podría dañarse.

27.4 Limpiar los perfiles de la placa de cocción

Limpiar los perfiles 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 con agua caliente con un poco de jabón y un paño suave.
   Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
2. Secar con un paño suave.

28 Preguntas frecuentes

28.1 Uso

Pregunta	Respuesta
¿Por qué no puedo encender la placa de cocción y se ilumina el indicador de la función Seguro para niños?	▪ La función Seguro para niños está activada. Más información sobre esta función en . → *"Seguro para niños", Página19*
¿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. Más información sobre desactivar la señal acústica en . → *"Ajustes básicos", Página20*
¿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 Límite de potencia. Apague o disminuya el nivel de potencia de las zonas de cocción activas. Más información sobre esta función en → *"Límite de potencia", Página21*

28.2 Ruidos

Pregunta	Respuesta
¿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.
¿Qué ruidos pueden ocurrir y cuál es el significado de los 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. ▪ **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.

28.3 Recipientes

Pregunta	Respuesta
¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?	▪ Más información sobre el tipo de recipientes aptos para inducción en → *"Recipientes adecuados", Página6*

Pregunta	Respuesta
¿Por qué no calienta la zona de cocción y parpadea el nivel de potencia?	▪ 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 → *"Recipientes adecuados", Página6* → *"Flex Zone", Página10* ▪ 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.
¿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. Más información en → *"Recipientes adecuados", Página6* → *"Flex Zone", Página10*

28.4 Limpieza

Pregunta	Respuesta
¿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. Más información en . → *"Cuidados y limpieza", Página25*

29 Solucionar pequeñas averías

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- ▸ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▸ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
  → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página30*

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- ▸ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▸ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▸ Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▸ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

29.1 Advertencias

Notas

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

29.2 Indicaciones en el panel de indicadores

Avería	Causa y resolución de problemas
Ningún indicador se ilumina	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica ▸ Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones ▸ Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico ▸ 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.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado una o varias zonas de cocción ▸ Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.
F5 + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico ▸ Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando
F5 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.
F1/*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
F9	La zona de cocción flexible ampliada no se activa ▸ Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad con el resto de las zonas de cocción. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
F8	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida ▸ Se ha activado la función Desconexión individual de seguridad. Pulsar cualquier símbolo para apagar el indicador y poder ajustar de nuevo la zona de cocción.
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 zonas 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.

Avería	Causa y resolución de problemas
E8204	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico ▸ Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → *"Cambiar la batería", Página18*
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.
El indicador del Sensor de cocción inalámbrico no se ilumina	El Sensor de cocción inalámbrico no reacciona, el indicador no se ilumina. ▸ Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → *"Cambiar la batería", Página18* ▸ 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 → *"Emparejar el Sensor de cocción inalámbrico", Página17* ▸ 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", Página18*
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 → *"Emparejar el Sensor de cocción inalámbrico", Página17*
E 9000/E9010	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento ▸ Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
U400/E9011	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.
d E	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 está desactivado.
-	Seguro para niños está activado. ▸ Desactivar Seguro para niños.
Home Connect no funciona correctamente.	Hay diferentes causas posibles. ▸ Ir a *www.home-connect.com*.

29.3 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.

30 Eliminación

30.1 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.

30.2 Desechar las pilas y baterías

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

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

31 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad Home Connect cumple con los requisitos básicos y el resto de disposiciones vigentes de la Directiva 2014/53/EU.
Hay una declaración de conformidad con RED detallada en *www.gaggenau.com* en la página web del producto correspondiente a su aparato dentro de la sección de documentos adicionales.

CE

Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): 100 mW máx.
Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 50 mW

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.							

32 Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.
Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.
En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.
La información conforme a los reglamentos (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se puede encontrar online en *www.gaggenau.com* en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

32.1 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.
- 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 →*Página20* .
Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

9001725719 (050421) REG25
es