BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

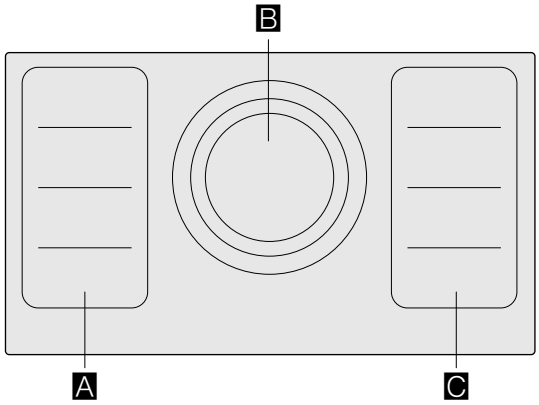
MyBosch

Placa de cocción

PXV9..D...

[es] Instrucciones de uso

Placa de cocción



			9*	b*
A / C			2.200 W	3.700 W
			3.300 W	3.700 W
B	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 26		2.600 W	3.700 W
	Ø 32		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Índice

Uso correcto del aparato 4

Indicaciones de seguridad importantes 5

Causas de los daños 6
Vista general 6

Protección del medio ambiente 7
Consejos para ahorrar energía 7
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente 7

La cocción por inducción 7
Ventajas de la Cocción por Inducción 7
Recipientes 7

Presentación del aparato 9
El panel de mando. 9
Las zonas de cocción 10
Indicador de calor residual 10

Manejo del aparato. 11
Encender y apagar la placa de cocción 11
Ajustar la zona de cocción. 11
Consejos para cocinar. 12

Zona Flex 14
Consejos para el uso de recipientes 14
Como dos zonas de cocción independientes 14
Como una única zona de cocción 14

Función Move. 15
Activar 15
Desactivar 15

Funciones de programación del tiempo 16
Programación del tiempo de cocción 16
El reloj avisador 17
Cronómetro de cocina 17

Función PowerBoost 17
Activar 17
Desactivar 17

Función ShortBoost. 18
Recomendaciones de uso 18
Activar 18
Desactivar 18

Función Mantener caliente 18
Activar 18
Desactivar 18

Función Freír 19
Ventajas al freír. 19
Sartenes para la función Freír 19
Los niveles de temperatura 20
Tabla 20
Recipientes Teppan Yaki y Grill para la zona Flex . . . 23
Así se programa. 25

Seguro para niños 25
Activar y desactivar el seguro para niños. 25
Seguro automático para niños 25

Bloqueo del control para limpieza 26

Desconexión automática de seguridad 26

Ajustes básicos 27
Acceder a los ajustes básicos 28

Visualizar el consumo de energía 29

Comprobar el recipiente 29

PowerManager 30

Home Connect 30
Configuración 30
Ajustes de Home Connect 32
Actualización de software. 34
Diagnóstico remoto 34
Indicaciones sobre protección de datos. 34
Declaración de conformidad 34

Conectar la campana. 35
Configuración 35
Desconectar de la red 36
Controlar la campana mediante la placa de cocción . 36
Ajustes del control de la campana. 37

Limpieza 37
Placa de cocción 37
Marco de la placa de cocción 38

Preguntas frecuentes 38

¿Qué hacer en caso de avería? 40

Servicio de Asistencia Técnica. 41
Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 41

Comidas normalizadas 42

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.bosch-home.com** y también en la tienda online: **www.bosch-eshop.com**

Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

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

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

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

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

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

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

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 20de junio de 1990 así como la DIN EN 45502-2-1 y la DIN EN 45502-2-2 y que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2750-10. Si se cumplen estos requisitos y, además, se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción inductiva es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en el cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de avería!

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior. En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o punzantes, papeles o trapos de cocina, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.
Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Al cocer al baño María, el cristal y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento. El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua. Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- No colocar nunca recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados.	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados.	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
Rayaduras	Sal, azúcar y arena.	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la placa de cocción.	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados.	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
	Roce de los recipientes.	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar.	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan las vitaminas y minerales de las verduras.
- Seleccionar el nivel de potencia más bajo que mantenga la cocción. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.

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

La cocción por inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

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

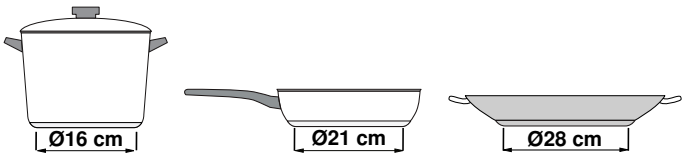
Recipientes

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

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

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

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

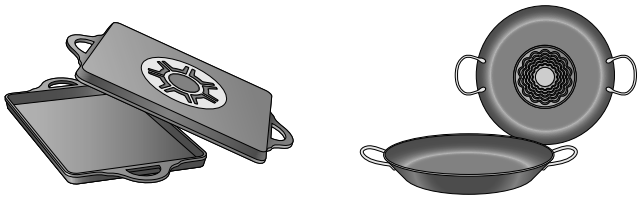


Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Encontrará más información sobre el posicionamiento de estos recipientes en el capítulo ⟶ *"Zona Flex"*

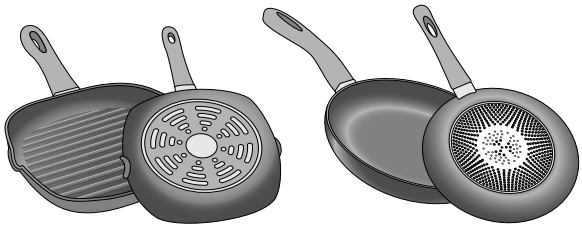


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

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



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



Recipientes no apropiados

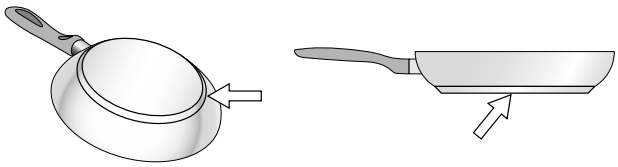
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

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

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



Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

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

Recipientes vacíos o con base fina

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

Detección de recipiente

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

Detección automática en zonas de cocción dobles o triples

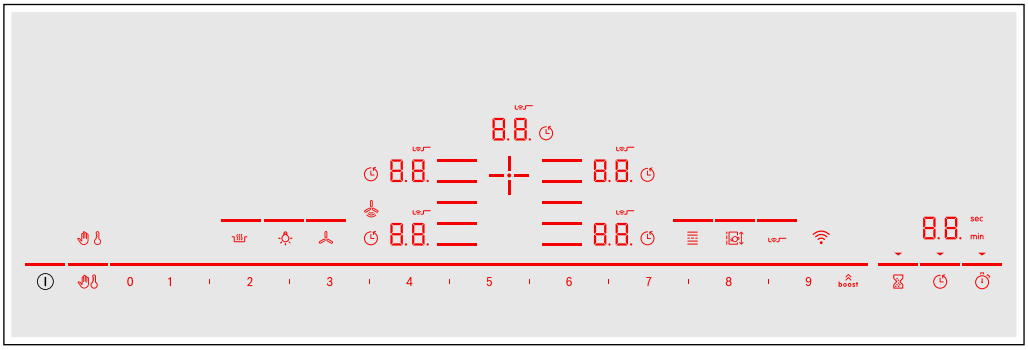
Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose la zona simple, doble o triple y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Presentación del aparato

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

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

El panel de mando



Sensores de selección	
⏻	Interruptor principal
⊹ / ☰	Seleccionar la zona de cocción
0 1 2 ... 8 9	Zona de programación
boost	Funciones PowerBoost y ShortBoost
	Bloqueo del control para limpieza
	Seguro para niños
	Función Mantener caliente
	Función Freír
	Zona Flex
	Función Move
	Reloj avisador
	Programación del tiempo de cocción
	Cronómetro de cocina
	Wi-Fi
	Control de la campana
	Iluminación de la campana

Indicadores	
0.0	Operatividad
1-9	Niveles de potencia
H/h	Calor residual
b.	Función PowerBoost
Pb.	Función ShortBoost
Lo	Función Mantener caliente
	Función Freír
	Zona Flex
00	Funciones de programación del tiempo
	Programación del tiempo de cocción
min / sec	Indicadores de tiempo
	Seguro para niños
	Bloqueo del control para limpieza
	Wi-Fi
	Funcionamiento automático de la campana

Sensores de selección

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

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

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

Las zonas de cocción

Zonas de cocción		
▭ / ◯	Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado
◎	Zona de cocción triple	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior (◎ ó ◎) que se desea poner en funcionamiento.
▯	Zona Flex	Ver capítulo ⟶ *"Zona Flex"*
Utilizar solo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver capítulo ⟶ *"La cocción por inducción"*		

Indicador de calor residual

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

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

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

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

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

Manejo del aparato

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

Encender y apagar la placa de cocción

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

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

Encender la placa de cocción: Pulsar el símbolo ⏻. Suena una señal acústica. 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 0.0. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

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

Notas

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

Ajustar la zona de cocción

Seleccionar el nivel de potencia deseado con los símbolos de 1 a 9.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima

Nivel de potencia 9 = potencia máxima

Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio. Este nivel está marcado con el símbolo ı en la zona de programación.

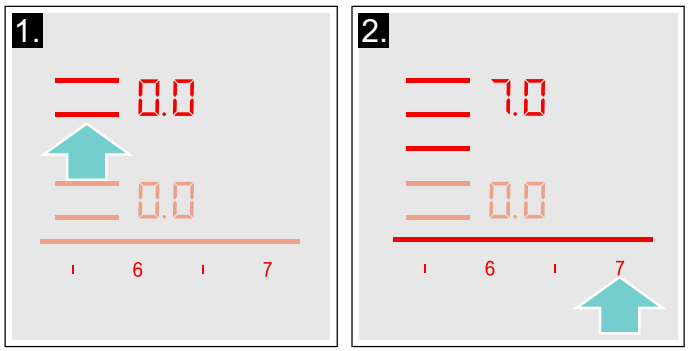
Notas

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

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo ⊹ / ☰ de la zona de cocción deseada.
   El indicador 0.0 se ilumina con mayor intensidad.
2. A continuación seleccionar el nivel de potencia en la zona de programación.



El nivel de potencia se ha ajustado.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y a continuación seleccionar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y ajustar a 0.0 en la zona de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Notas

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

Consejos para cocinar

Recomendaciones

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

Tabla de cocción

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

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

*Sin tapa
**Dar la vuelta con frecuencia
***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.5

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

*Sin tapa
**Dar la vuelta con frecuencia
***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.5

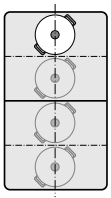
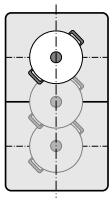
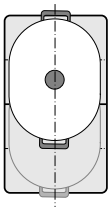
Zona Flex

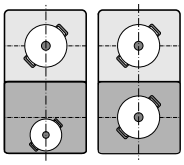
Se puede utilizar como una zona única o como dos zonas independientes, en función de las necesidades culinarias de cada momento.

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

Consejos para el uso de recipientes

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

Como una única zona de cocción	
	Diámetro menor o igual a 13 cm Situar el recipiente en una de las cuatro posiciones que se muestran en la imagen.
	Diámetro mayor de 13 cm Situar el recipiente en una de las tres posiciones que se muestran en la imagen.
	Si el recipiente ocupa más de una zona de cocción, situarlo a partir del borde superior o inferior de la Zona Flex.

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

Como dos zonas de cocción independientes

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

Activar

Ver capítulo ⟶ *"Manejo del aparato"*

Como una única zona de cocción

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

Unir las dos zonas de cocción

1. Colocar el recipiente. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la Zona Flex y ajustar el nivel de potencia.
2. Pulsar el símbolo ≣. El indicador visual se ilumina. El nivel de potencia se ilumina en el indicador de la zona de cocción inferior.

La Zona Flex se ha activado.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la Zona Flex y modificar el nivel de potencia en la zona de programación.

Añadir un nuevo recipiente

Colocar el nuevo recipiente, seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la Zona Flex y a continuación pulsar dos veces el símbolo ≣. El nuevo recipiente será detectado y se mantendrá el nivel de potencia seleccionado previamente.

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

Separar las dos zonas de cocción

Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondienes a la Zona Flex y pulsar el símbolo ≣.

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

Notas

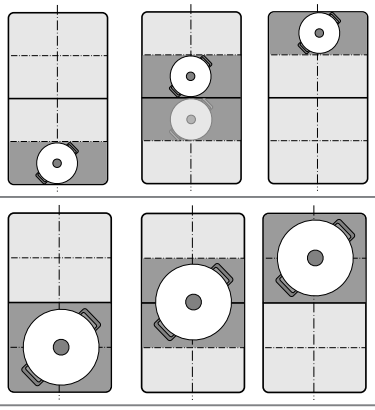
- Cuando la placa de cocción se apaga y luego se vuelve a encender, la Zona Flex volverá a ser utilizada como dos zonas de cocción.
- Para modificar la configuración de la activación de la Zona Flex, consultar el capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*

Función Move

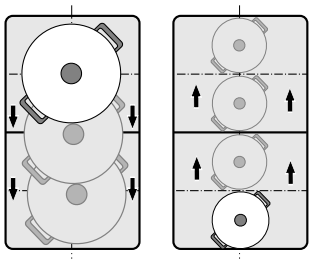
Con esta función la Zona Flex se activa en su totalidad y se divide en tres áreas de cocción con un nivel de potencia predeterminado en cada una.

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

Áreas de cocción



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



Niveles de potencia predeterminados:

Área delantera = Nivel de potencia 9

Área central = Nivel de potencia 5

Área trasera = Nivel de potencia 1.5

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

Notas

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

Activar

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

La función se ha activado.

Modificar el nivel de potencia

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

Notas

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

Desactivar

Pulsar el símbolo . El indicador situado junto al símbolo se apaga.

La función se habrá desactivado.

Nota: Si el nivel de potencia de una de las áreas de cocción se ajusta a 0, la función se desactivará en el intervalo de unos segundos.

Funciones de programación del tiempo

Su placa dispone de tres funciones para programar el tiempo:

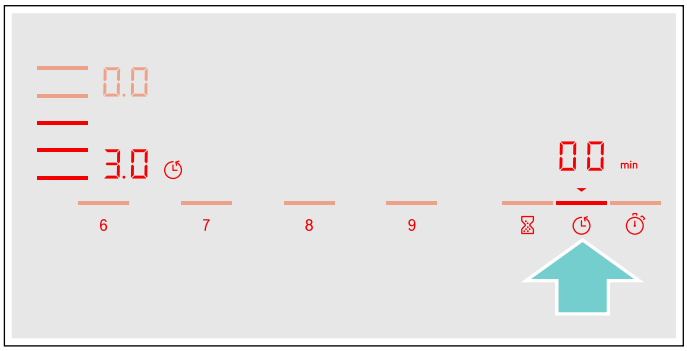
- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador
- Cronómetro de cocina

Programación del tiempo de cocción

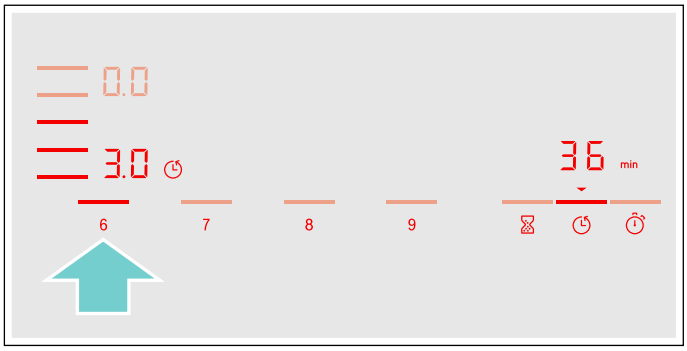
La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

Así se programa

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo ⏲. En los indicadores de la función programación del tiempo se ilumina 00 y el indicador ▼.
   En la zona de cocción se ilumina el indicador ⏲.



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



4. Pulsar el símbolo ⏲ para confirmar el ajuste seleccionado.

El tiempo de cocción comienza a transcurrir.

Notas

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

Función Freir

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

Modificar o cancelar el tiempo

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

Modificar el tiempo de cocción en la zona de programación o ajustar a 00 para cancelar el tiempo.

Pulsar el símbolo ⏲ para confirmar el ajuste seleccionado.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga, el indicador ⏲ parpadea y el nivel de potencia se ajusta a 00. Suena una señal.

En los indicadores de la función programación del tiempo parpadean 00 y el indicador ▼.

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

Notas

- Para programar un tiempo de cocción inferior a 10 minutos, pulsar siempre **0** antes de seleccionar el valor deseado.
- Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra siempre el tiempo de la zona de cocción seleccionada.
- Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona de cocción, seleccionar la zona.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

El reloj avisador

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

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

Así se programa

1. Pulsar el símbolo ⧖. En los indicadores de la función programación del tiempo se iluminan 00 y el indicador ▼.
2. Seleccionar el tiempo deseado en la zona de programación y confirmar el ajuste pulsando el símbolo ⧖.

Tras unos segundos el tiempo comienza a transcurrir.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar el símbolo ⧖.

Modificar el tiempo de cocción en la zona de programación o ajustar a 00 para cancelar el tiempo.

Pulsar el símbolo ⧖ para confirmar el ajuste seleccionado.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En la indicación visual de la función programación del tiempo parpadea 00 y el símbolo ▼.

Tras pulsar el símbolo ⧖ las indicaciones se apagan.

Cronómetro de cocina

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

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

Activar

Pulsar el símbolo ⏱. En los indicadores de la función programación del tiempo se iluminan 00 y el indicador ▼.

El tiempo comienza a transcurrir.

Desactivar

Pulsar el símbolo ⏱, el cronómetro se detiene. Los indicadores de la zona de programación del tiempo permanecen iluminados.

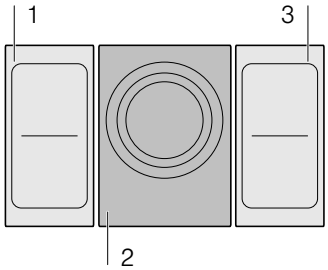
Al pulsar de nuevo el símbolo ⏱ los indicadores se apagan.

La función se ha desactivado.

Función PowerBoost

Con la función PowerBoost se pueden 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, (ver imagen).



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

Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo boost.
   El indicador b. se ilumina.

La función se habrá activado.

Desactivar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo boost.
   El indicador b. dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.

La función se habrá desactivado.

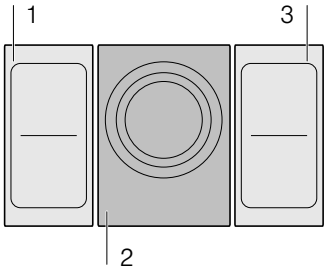
Nota: En determinadas circunstancias, la función PowerBoost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Función ShortBoost

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

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

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



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

Recomendaciones de uso

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

Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo boost dos veces.
   El indicador Pb. se ilumina.

La función se habrá activado.

Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo boost.
   El indicador Pb. deja de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.

La función se habrá desactivado.

Nota: Esta función se desconecta automáticamente transcurridos 30 segundos.

Función Mantener caliente

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

Activar

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo ≋.
   El indicador Lo se ilumina.

La función se habrá activado.

Desactivar

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

La función se habrá desactivado.

Función Freír

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

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

Ventajas al freír

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

Notas

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

Sartenes para la función Freír

Hay disponibles sartenes óptimas para esta función. Pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente.

- HEZ390210 recipiente de 15 cm de diámetro.
- HEZ390220 recipiente de 19 cm de diámetro.
- HEZ390230 recipiente de 21 cm de diámetro.
- HEZ390250 recipiente de 28 cm de diámetro. Solo recomendado para la zona de cocción triple.
- HEZ390512 recipiente Teppan Yaki. Solo recomendado para la zona Flex.
- HEZ390522 recipiente Grill. Solo recomendado para la zona Flex.

Las sartenes son antiadherentes, es posible freír con poco aceite.

Notas

- La función Freír ha sido especialmente ajustada para este tipo de sartenes.
- Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Situar la sartén en el centro de la zona de cocción.
- En la zona Flex es posible que la Función Freír no se active para tamaños de sartenes distintos o mal posicionadas. Ver capítulo⟶ *"Zona Flex"*.
- Otro tipo de sartenes pueden sobrecalentarse. La temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Probar primero con el nivel de temperatura más bajo y modificarlo según sea necesario.

Los niveles de temperatura

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

Tabla

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

El nivel de temperatura seleccionado varía en función del tipo de sartén utilizado.

Precalentar la sartén en vacío y añadir el aceite, junto con el alimento, tras la señal acústica.

	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Carne		
Escalope natural[1]	4	6 - 10
Escalope empanado[1]	4	6 - 10
Solomillo[2]	4	6 - 10
Chuletas[1]	3	10 - 15
Cordon bleu[1]	4	10 - 15
Filete vienés[1]	4	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)[2]	5	6 - 8
Bistec al punto (3 cm de grosor)[2]	5	8 - 12
Bistec muy hecho (3 cm de grosor)[1]	4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)[1]	3	10 - 20
Carne cortada a tiras[3]	4	7 - 12
Gyros[3]	4	7 - 12
Bacon[1]	2	5 - 8
Carne picada[3]	4	6 - 10
Hamburguesas (1,5 cm de grosor)[1]	3	6 - 15
Albóndigas (2 cm de grosor)[1]	3	10 - 20
Albóndigas rellenas[1]	3	10 - 20
Salchichas cocidas[1]	3	8 - 20
Salchichas frescas[1]	3	8 - 20

[1] Dar la vuelta con frecuencia.

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

[3] Remover con frecuencia.

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

[5] Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

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

[7] Añadir el alimento tras la señal acústica.

	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Pescado		
Filete de pescado, natural[1]	4	10 - 20
Filete de pescado, empanado[1]	3	10 - 20
Gambas[1]	4	4 - 8
Camarones[1]	4	4 - 8
Pescado frito entero[1]	3	10 - 20
Platos elaborados con huevo		
Huevos a la plancha con mantequilla[4]	2	2 - 6
Huevos fritos[2]	4	2 - 6
Huevos revueltos[3]	2	4 - 9
Tortilla francesa[5]	2	3 - 6
Crepes[5]	5	1,5 - 2,5
Tostadas francesas[5]	3	4 - 8
Crepes dulces con pasas[5]	3	10 - 15
Verduras y legumbres		
Ajo[3]	2	2 - 10
Cebolla rehogada[3]	2	2 - 10
Aros de cebolla[3]	3	5 - 10
Calabacín[1]	3	4 - 12
Berenjena[1]	3	4 - 12
Pimiento[1]	3	4 - 15
Espárragos trigueros[1]	3	4 - 15
Setas[3]	4	10 - 15
Verduras rehogadas con aceite[3]	1	10 - 20
Verduras glaseadas[3]	3	6 - 10
Patatas		
Saltear patatas hervidas sin pelar[3]	5	6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)[3]	4	15 - 25
Crepes de patata[5]	5	2,5 - 3,5
Rösti suizo[4]	2	50 - 55
Patatas glaseadas[3]	3	10 - 15

[1] Dar la vuelta con frecuencia.

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

[3] Remover con frecuencia.

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

[5] Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

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

[7] Añadir el alimento tras la señal acústica.

	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Salsas		
Salsa de tomate con verduras[3]	1	25 - 35
Salsa Béchamel[3]	1	10 - 20
Salsa de queso[3]	1	10 - 20
Reducir salsas[3]	1	25 - 35
Salsas dulces[3]	1	15 - 25
Productos congelados		
Escalope[1]	4	15 - 20
Cordon bleu[1]	4	10 - 30
Pechuga[1]	4	10 - 30
Nuggets de pollo[1]	4	10 - 15
Gyros[3]	4	10 - 15
Kebab[3]	4	10 - 15
Filete de pescado, natural[1]	3	10 - 20
Filete de pescado, empanado[1]	3	10 - 20
Varitas de pescado[1]	4	8 - 12
Patatas fritas en sartén[3]	5	4 - 6
Salteados[3]	3	6 - 10
Rollitos de primavera[1]	4	10 - 30
Queso camembert[1]	3	10 - 15
Otros		
Queso a la plancha[1]	3	7 - 10
Picatostes[3]	3	6 - 10
Platos precocinados deshidratados[6]	1	5 - 10
Tostar almendras[7]	4	3 - 15
Tostar nueces[7]	4	3 - 15
Tostar piñones[7]	4	3 - 15

[1] Dar la vuelta con frecuencia.

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

[3] Remover con frecuencia.

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

[5] Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

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

[7] Añadir el alimento tras la señal acústica.

Recipientes Teppan Yaki y Grill para la zona Flex

Grill

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

Teppan Yaki

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[6] Añadir el alimento tras la señal acústica.

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

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

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

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

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

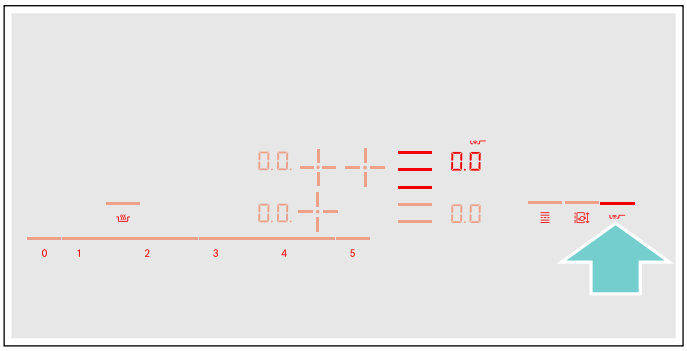
[5] Añadir el aceite (untar en la superficie del alimento) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

[6] Añadir el alimento tras la señal acústica.

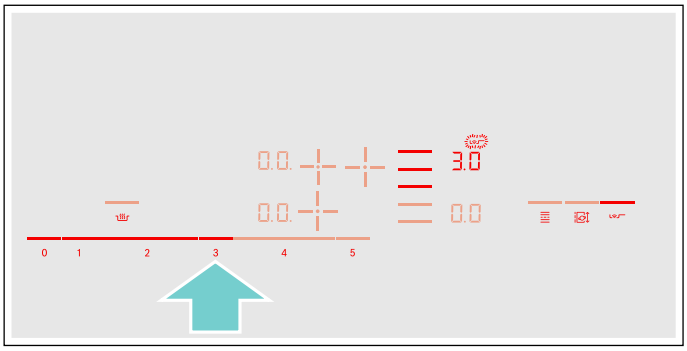
Así se programa

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

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



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



   La función se habrá activado.
   El símbolo de temperatura parpadea hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura deja de parpadear.
3. Una vez alcanzado el nivel de temperatura añadir aceite en la sartén y a continuación, añadir los alimentos.

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

Apagar la función Freír

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

Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

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

La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar:
1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. Pulsar el símbolo durante 4 segundos aproximadamente.

Se ha desactivado el bloqueo.

Seguro automático para niños

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

Activar y desactivar

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

Bloqueo del control para limpieza

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

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

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

Notas

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

Desconexión automática de seguridad

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

La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadean alternadamente F8 y el indicador de calor residual h ó H.

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

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

Ajustes básicos

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

Indicador	Función
c 1	**Seguro para niños** 0 Manual*. 1 Automático. 2 Función deshabilitada.
c2	**Señales acústicas** 0 Señal de confirmación y señal de error desactivadas. 1 Solo señal de error activada. 2 Solo señal de confirmación activada. 3 Todas las señales activadas.*
c3	**Visualizar el consumo de energía** 0 Desactivada.* 1 Activada.
c5	**Programación automática del tiempo de cocción** 00 Apagado.* 01-99 Tiempo de desconexión automática.
c6	**Duración de la señal de aviso de las funciones de programación del tiempo** 1 10 segundos.* 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c7	**Función Power-Management. Limitar la potencia total de la placa de cocción** **Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción.** 0 Desactivada. Potencia máxima de la placa. */** 1 1000 W. Potencia mínima. 1. 1500 W. ... 3 3000 W. Recomendada para 13 Amperios. 3. 3500 W. Recomendada para 16 Amperios. 4 4000 W. 4. 4500 W. Recomendada para 20 Amperios. ... 9 ó 9. Potencia máxima de la placa.**
c11	**Modificar los niveles de potencia predeterminados para la Función Move** _9 Nivel de potencia predeterminado para el área de cocción delantera. -5 Nivel de potencia predeterminado para el área de cocción central. ¯1. Nivel de potencia predeterminado para el área de cocción trasera.
c12	**Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción** 0 No apto 1 No óptimo 2 Adecuado

c 13	**Configurar la activación de la Zona Flex** 0 Como dos zonas de cocción independientes.* 1 Como una única zona de cocción.
c0	**Volver a los ajustes por defecto** 0 Ajustes personales.* 1 Volver a los ajustes de fábrica.

*Ajuste de fábrica

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

Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

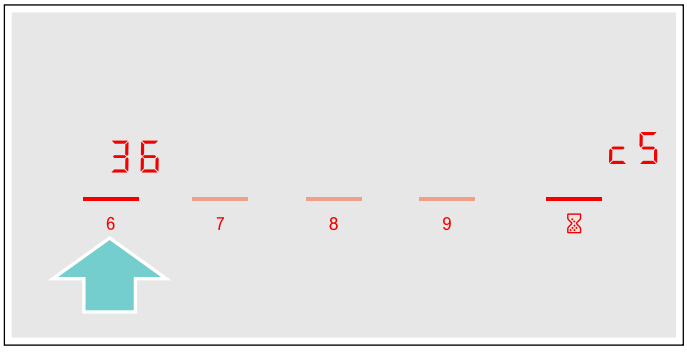
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo ⧖ durante 4 segundos aproximadamente. Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar en la zona de programación para ver cada uno de los indicadores.

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

3. Al pulsar de nuevo el símbolo ⧖ accederá a los ajustes básicos.
   En las indicaciones visuales se iluminan c 1 y 0 como ajuste predeterminado.



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



6. Pulsar el símbolo ⧖ durante más de 4 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir de los ajustes básicos

Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

Visualizar el consumo de energía

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

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

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

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

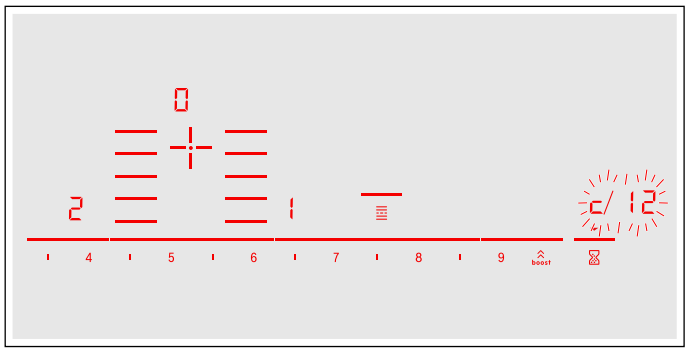
Comprobar el recipiente

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

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

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

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



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

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

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

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

Notas

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

PowerManager

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

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

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

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

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

Home Connect

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

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

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

Notas

- Las placas de cocción no son adecuadas para utilizarse sin estar bajo vigilancia. El proceso de cocción debe supervisarse.
- Se deben tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y debe asegurarse que se respetan también al utilizar el aparato mediante la aplicación Home Connect. Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect.→ *"Indicaciones de seguridad importantes" en la página 5*
- Se pueden enviar ajustes con la aplicación Home Connect al aparato, que se deben confirmar en el aparato. No se puede manejar el aparato desde fuera de casa.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. Mientras se maneje desde el propio aparato no es posible manejarlo desde la aplicación Home Connect.

Configuración

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

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

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

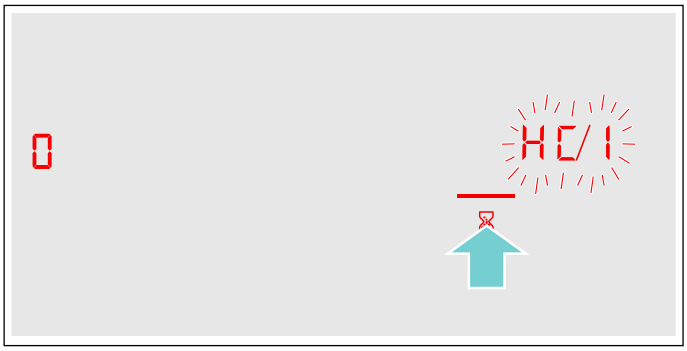
Para habilitarla, la aplicación tiene que estar abierta.

Conexión automática a la red doméstica

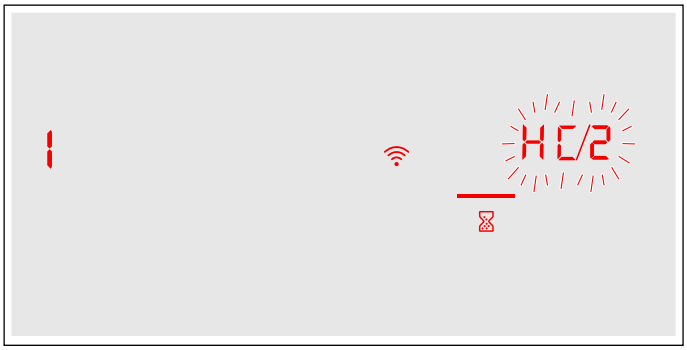
Es necesario contar con un router con función WPS.

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

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo ⌛ durante 4 segundos.
   Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo ⌛ hasta que HC y 1 se muestren de forma alterna.
   En el indicador de la zona de cocción se ilumina 0.



4. Seleccionar el ajuste 1 en la zona de programación.
   En el panel de mando parpadean 1 y el símbolo 📶.
5. En el plazo de 2 minutos, pulsar la tecla WPS en el router.
   La placa de cocción está conectada con la red doméstica cuando el símbolo 📶 ya no parpadea en el panel de mando, sino que se ilumina de forma permanente.
   Nota: Si no se puede establecer ninguna conexión, se muestra el valor 2 «Conectar manualmente». Registrar el aparato de forma manual en la red doméstica o volver a iniciar la conexión automática. Si el aparato intenta conectarse de forma automática con la aplicación, se muestran HC y 2 de forma alterna. El valor 1 parpadea en la zona de programación.

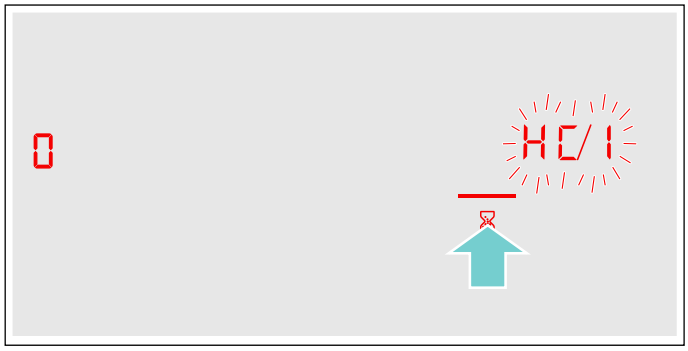


6. Iniciar la aplicación en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión automáticamente en la red.

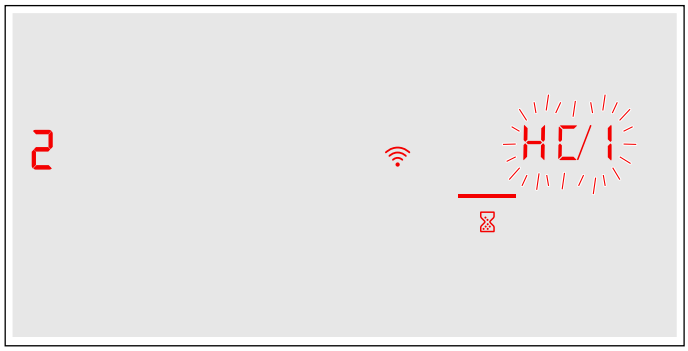
El proceso de registro finaliza cuando se muestra el valor 0 en el indicador de la zona de cocción.

Conexión manual a la red doméstica

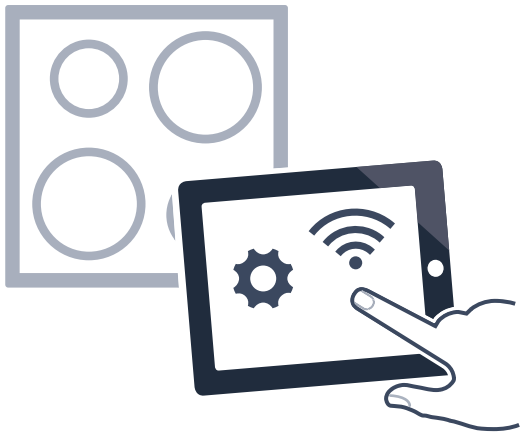
1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo ⌛ durante 4 segundos.
   Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo ⌛ hasta que HC y 1 se muestren de forma alterna.
   En el indicador de la zona de cocción se ilumina 0.



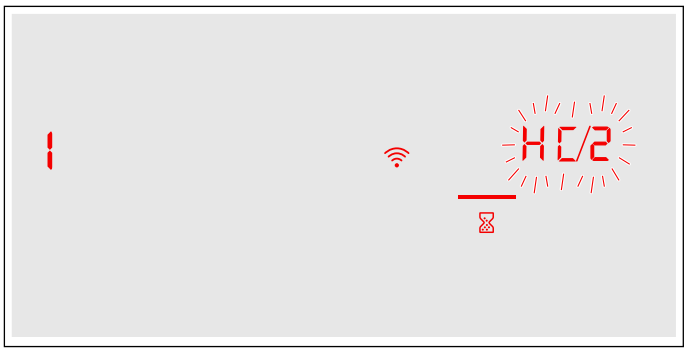
4. Seleccionar el valor 2 en la zona de programación.
   En el panel de mando parpadean 2 y el símbolo 📶.



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



La placa de cocción está conectada con la red doméstica cuando el símbolo ya no parpadea en el panel de mando, sino que se ilumina de forma permanente.
Si el aparato intenta conectarse de forma automática con la aplicación, se muestran HC y 2 de forma alterna. El valor 1 parpadea en la zona de programación.



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

El proceso de registro finaliza cuando se muestra el valor 0 en el indicador de la zona de cocción.

Ajustes de Home Connect

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

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

Indicadores	Función
HC 1	**Conexión a la red doméstica (WLAN)**
0	No conectado/desconectar la conexión de red.
1	Conectar automáticamente.
2	Conectar manualmente.
3	Conectado.
HC2	**Conectar con la aplicación**
0	No conectado.
1	Establecer conexión.
HC3	**Conectar con WLAN**
0	Módulo de radio desconectado.
1	Módulo de radio conectado.
HC4	**Ajustes a través de la aplicación**
0	Desactivado.
1	Activado.*
HC5	**Actualización de software**
1	Actualización disponible y lista para instalar.
2	Iniciar la instalación.
* Ajuste básico	

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

Notas

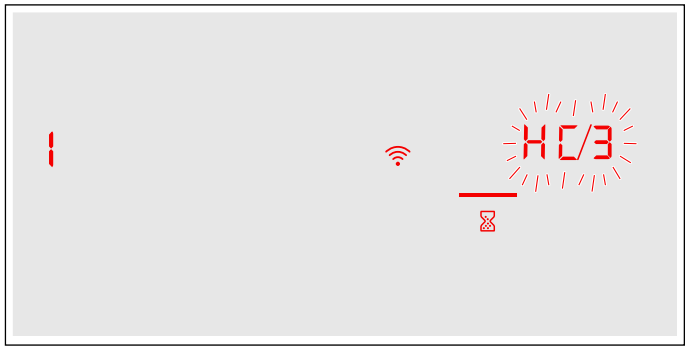
- Solo se muestra el ajuste HC2 si el aparato está conectado a la red doméstica.
- Solo se muestra el ajuste HC3 si el aparato ya estuvo conectado una vez a la red.
- Solo se muestra el ajuste HC5 si hay una actualización disponible.
- Solo se muestra el ajuste HC6 si el Servicio de Atención al Cliente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

Desactivar Wi-Fi

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

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

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



4. Seleccionar el valor 0 en la zona de programación.

La red Wi-Fi está desactivada y el símbolo desaparece del panel de control.

Desconectar de la red

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

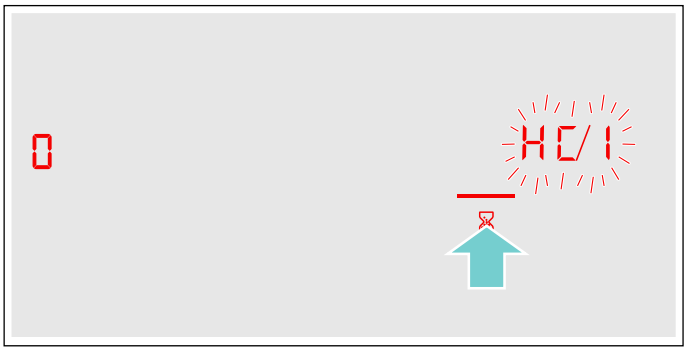
Nota:
Si la placa de cocción está desconectada de la red, no es posible manejarla a través de Home Connect.

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo ⧖ durante 4 segundos.
   Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo ⧖ hasta que aparezcan HC y 1 de forma alterna.
   En el indicador de la zona de cocción se ilumina 3.
4. Seleccionar el valor 0 en la zona de programación.

El aparato está desconectado de la red doméstica y el símbolo (wifi) desaparece del panel de control.

Conectar a la red

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo ⧖ durante 4 segundos.
   Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo ⧖ hasta que HC y 1 se muestren de forma alterna.
   En el indicador de la zona de cocción se ilumina 0.



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

Conexión con la aplicación

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

Notas

- El aparato debe estar conectado a la red.
- Se debe abrir y configurar la aplicación.
- Si existe una conexión directa con una campana extractora, desconectar primero la placa de cocción de la red doméstica y volver a establecer la conexión.⟶ *"Desconectar de la red" en la página 33*⟶ *"Conectar a la red" en la página 33*

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo ⧖ durante 4 segundos.
   Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo ⧖ hasta que se muestren HC y 2 de forma alterna.
   En el indicador de la zona de cocción se ilumina 0.



4. Seleccionar el valor 1 en la zona de programación.
5. Seguir las instrucciones de la aplicación para terminar el proceso de conexión.

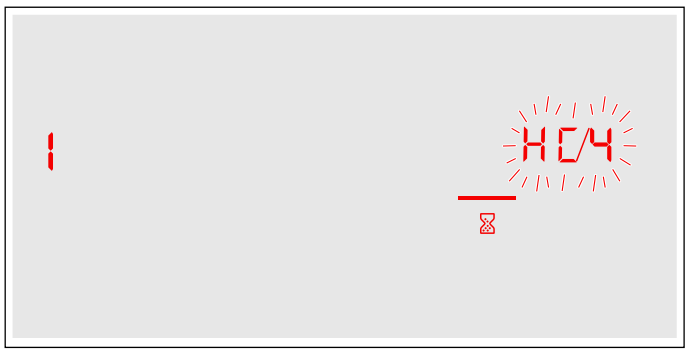
Ajustes a través de la aplicación

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

Notas

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

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo ⧖ durante 4 segundos.
   Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo ⧖ hasta que se muestren HC y 4 de forma alterna.
4. Para activar la transferencia, seleccionar el valor 1 en la zona de programación; para desactivar la transferencia, seleccionar el valor 0.



Confirmar los ajustes de cocción

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

Actualización de software

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

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

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

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

Notas

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

Diagnóstico remoto

En caso de que se produzca una avería, el Servicio de Atención al Cliente puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto.

Contactar con el Servicio de Atención al Cliente y asegurarse de que el aparato está conectado al servidor de HomeConnect. Además, comprobar si el servicio de Diagnóstico Remoto está disponible en el país en cuestión.

Nota: Para obtener más información acerca del servicio de Diagnóstico Remoto y su disponibilidad en el país en cuestión, visitar el área de Ayuda y Asistencia de la página web de Home Connect según el país que corresponda: www.home-connect.com

Indicaciones sobre protección de datos

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

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

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

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

Declaración de conformidad

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

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

CE

Banda de 2,4 GHz: máx. 100 mW
Banda de 5 GHz: máx. 100 mW

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

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: utilizar solo en espacios interiores

Conectar la campana

Este aparato se puede conectar con una campana extractora adecuada y controlarse así las funciones de la campana mediante la placa de cocción.

Existen varias posibilidades para conectar los aparatos:

Home Connect

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

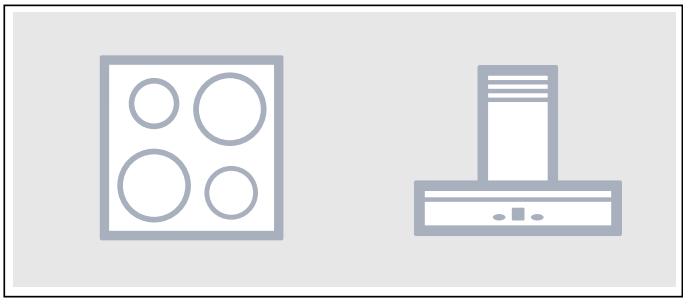
Pueden controlarse los dos aparatos con la aplicación a través del panel de control.

Se debe tener en cuenta para ello la documentación adjunta de Home Connect y el capítulo de Home Connect. ⟶ *"Home Connect" en la página 30*



Conectar los aparatos directamente

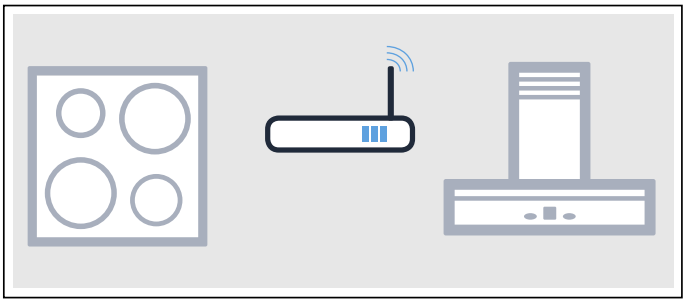
Si el aparato se conecta directamente con la campana extractora, esta puede controlarse a través de la placa de cocción. La conexión a la red doméstica o con la aplicación ya no es posible para los dos aparatos. Los dos aparatos pueden controlarse a través del panel de control.



Conectar los aparatos mediante la red doméstica

Se debe usar este modo de conexión si ninguno o solo uno de los aparatos está conectado con la aplicación Home Connect.

Si los aparatos están conectados mediante la red doméstica, se pueden usar tanto el control de la campana como Home Connect para la placa de cocción.



Notas

- Se deben tener en cuenta las indicaciones de seguridad del manual de la campana extractora y asegurarse de que se respeten también al utilizar el electrodoméstico mediante el control de la campana basado en la placa de cocción.⟶ *"Indicaciones de seguridad importantes" en la página 5*
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde la propia campana extractora. Mientras se maneje desde la propia campana extractora, no es posible el manejo desde el control de la campana basado en la placa de cocción.
- Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el electrodoméstico únicamente consume 2 W como máximo.

Configuración

Para configurar la conexión entre la placa de cocción y la campana extractora, la placa de cocción debe estar encendida.

Conexión directa

Asegurarse de que la campana extractora esté apagada.

Consultar el capítulo «Conexión de la placa de cocción» en el manual de la campana extractora.

Nota: Si la placa de cocción está conectada directamente con la campana extractora, no se puede realizar la conexión con la red doméstica ni se puede utilizar Home Connect.

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo durante 4 segundos.
   Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo hasta que aparezcan c y 16 de forma alterna.
   En el indicador de la zona de cocción se ilumina 0.
4. Seleccionar el valor 1 en la zona de programación.
   En el indicador de la zona de cocción parpadea 1.
5. Iniciar la conexión en la campana extractora en el plazo de 2 minutos.

La placa de cocción está conectada con la campana extractora si en el panel indicador de las zonas de cocción aparece el valor 3. Al salir del menú de ajustes, en el panel de control de la placa de cocción se muestran los símbolos para controlar la campana desde la placa de cocción.

Conexión con la red doméstica

Es necesario contar con un router con función WPS.

Se necesita acceso al router. De lo contrario, seguir los pasos en «Conexión directa».

En primer lugar, asegurarse de que la campana extractora esté en la red doméstica o conectada con la aplicación.

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo durante 4 segundos.
   Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo hasta que aparezcan c y 16 de forma alterna.
   En el indicador de la zona de cocción se ilumina 0 (no conectada) o 2 (conectada a la red doméstica).
4. Seleccionar el valor 1 en la zona de programación.
   En el indicador de la zona de cocción parpadea 1.
5. Si el aparato todavía no se ha conectado a la red doméstica, pulsar la tecla WPS del router en un plazo de 2 minutos.
   Cuando la placa de cocción se conecta a la red doméstica, en el indicador de la zona de cocción aparece el valor 2. La conexión con la campana extractora se inicia automáticamente y se mantiene activa durante 2 minutos.
   Si el aparato ya está conectado a la red doméstica, continuar con el siguiente paso.
6. Iniciar la conexión en la campana extractora.

La placa de cocción está conectada con la campana extractora si en el panel indicador de las zonas de cocción aparece el valor 3. Al salir del menú de ajustes, en el panel de control de la placa de cocción se muestran los símbolos para controlar la campana desde la placa de cocción.

Nota: La conexión solo puede establecerse cuando ambos aparatos están conectados a la red doméstica y se encuentran en proceso de conexión. Si ya se ha agotado el tiempo para el proceso de conexión en uno de los dos aparatos, debe iniciarse de nuevo la conexión (ajustes básicos, ajuste c 16).

Desconectar de la red

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

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo durante 4 segundos.
   Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo hasta que aparezcan c y 16 de forma alterna.
4. Seleccionar el ajuste 0 en la zona de programación.

Las conexiones se han eliminado.

Controlar la campana mediante la placa de cocción

En los ajustes básicos de la placa de cocción puede ajustarse el funcionamiento de la campana extractora en función de si se conectan o desconectan la placa de cocción o las diferentes zonas de cocción. ⟶ *"Ajustes del control de la campana" en la página 37*

Se pueden efectuar más ajustes mediante el panel de control.

Ajustar el ventilador

Activar

1. Pulsar el símbolo .
2. Seleccionar el nivel de ventilador.
   Puede seleccionarse entre los niveles 1, 2 y 3. Para seleccionar los niveles Boost y PowerBoost, deben pulsarse las teclas 4 o 5, o bien pulsar repetidamente la tecla boost hasta que esté ajustado el nivel intensivo que se desee.

El ventilador se habrá activado.

Desactivar

1. Pulsar el símbolo .
2. Seleccionar el nivel de ventilador 0.

El ventilador se habrá desactivado.

Programar el funcionamiento automático

Activar

Mantener pulsado el símbolo hasta que se muestre el símbolo en el panel de control.

Al aparecer humo, el ventilador se pone en marcha automáticamente.

Desactivar

Mantener pulsado el símbolo hasta que se apague el símbolo o ajustar otro nivel del ventilador.

El funcionamiento automático se habrá desactivado.

Ajustar la iluminación de la campana

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

Pulsar el símbolo .

Ajustes del control de la campana

El control de la campana basado en la placa de cocción se puede adaptar en cualquier momento a las necesidades.

Indicadores	Función
c 16	**Conexión de la placa de cocción con la campana**
0	No conectado/desconectar la conexión.
1	Iniciar conexión.
2	Conectado a la red doméstica (WLAN).
3	Conectar con la campana extractora.
c 18	**Arranque automático del ventilador**
0	Desactivado. En caso necesario, la campana debe conectarse manualmente.
1	Conectada con funcionamiento automático.* En modo automático, la campana se conecta al activar una zona de cocción.
2	Conectada con funcionamiento manual. La campana se conecta con un nivel fijo al activar una zona de cocción.
c20	**Marcha en inercia**
0	El ventilador se desconecta junto con la placa de cocción.
1	Conectada con funcionamiento automático.*
2	Conectada con marcha en inercia estándar.
3	Ninguna modificación de los ajustes.
c21	**Conexión automática de la iluminación**
0	Desactivada.
1	Activada.* La iluminación se conecta al conectarse la placa de cocción.
c22	**Desconexión automática de la iluminación**
0	Desactivada.*
1	Activada. La iluminación se desconecta al desconectarse la placa de cocción.

* Ajuste básico

Nota:
Los ajustes c 18, c20, c21 y c22 solo se muestran si el aparato está conectado con una campana extractora.

Limpieza

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

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que desaparezca el indicador de calor residual.

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

Utilizar solo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Observar las indicaciones que figuran en el envoltorio del producto.

No utilizar nunca:

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

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Con las esponjas especiales para la limpieza de vitrocerámica se consiguen excelentes resultados de limpieza.

Posibles manchas	
Residuos de cal y agua	Limpiar cuando la placa se haya enfriado. Puede utilizarse un producto para limpieza de vitrocerámica apropiado.*
Azúcar, almidón de arroz o plástico	Limpiar inmediatamente. Utilizar un rascador para vidrio. Precaución: riesgo de sufrir quemaduras.*

* A continuación limpiar la zona con una bayeta húmeda y secar con un paño.

Nota: No utilizar limpiadores cuando la placa esté caliente, pueden aparecer manchas. Asegúrese de eliminar todos los restos del producto de limpieza utilizado.

Marco de la placa de cocción

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

- Utilizar solo agua caliente con un poco de jabón
- Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos ni corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio ni utensilios afilados.

Preguntas frecuentes

Uso

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

El seguro para niños está activado.
Encontrará información referente a esta función en el capítulo ⟶ *"Seguro para niños"*

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

Limpie la superficie del panel de control de líquidos o restos de alimentos. Retire cualquier objeto que pueda cubrir el panel de control.
Para desactivar la señal acústica consulte el capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*

¿Por qué no puedo activar la función Freír?

Se ha alcanzado el consumo de potencia máxima de su aparato o está activada la función PowerManager. Apague o disminuya el nivel de potencia de las zonas de cocción activas.
Encontrará más información referente a esta función en el capítulo ⟶ *"PowerManager" en la página 30*

Ruidos

¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

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

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:
Se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de potencia.

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

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

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

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

Recipientes

¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¿Cómo se activan las zonas de cocción dobles y triples?

Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose la zona simple, doble o triple y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Se recomienda usar recipientes que se adapten en la medida de lo posible a la zona de cocción y con una base completamente ferromagnética. Encontrará información referente al tipo de recipientes aptos para induccción en el capítulo ⟶ *"La cocción por inducción"*

Limpieza

¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?

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

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Indicador	Posible causa	Solución
Ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	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.
El indicador – parpadea en los indicadores de las zonas de cocción	Se ha producido un fallo en el sistema electrónico.	Cubrir brevemente el panel de mando con la mano para confirmar la avería.
F2 / E7015	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.
F4 / E7015	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas 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.
F8	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. Ver capítulo ⟶ *"Desconexión automática de seguridad"*
E7010	La placa de cocción no puede establecer conexión con la red doméstica o con la campana extractora.	Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad sin conexión. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
E9000 E9010	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
U400	La placa de cocción no está bien conectada	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
dE	El modo Demo está activado	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. En los siguientes 3 minutos, pulsar cualquier sensor. El modo Demo se ha desactivado.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Notas

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías
E 902 245 255

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

Comidas normalizadas

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

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

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

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

*Receta según DIN 44550

**Receta según DIN EN 60350-2

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

*Receta según DIN 44550

**Receta según DIN EN 60350-2

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9001378144
980921(01)