



BOSCH



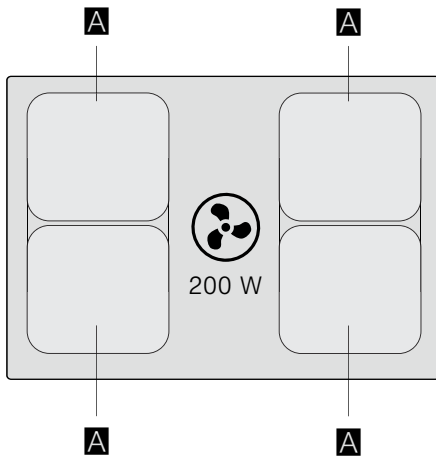
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Placa de inducción con sistema integrado de ventilación

PVQ...F2..

[es] Instrucciones de uso

Placa de cocción



			g*	b*
A	∅ 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

* IEC 60335-2-6

Índice

 Uso correcto del aparato	4	 Función PowerBoost	20
 Indicaciones de seguridad importantes	5	Activar	20
 Causas de los daños	7	Desactivar	20
 Protección del medio ambiente	8	 Función Freír	21
Consejos para ahorrar energía	8	Ventajas al freír	21
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	8	Sartenes para la función Freír	21
 La cocción por inducción	8	Los niveles de temperatura	22
Ventajas de la Cocción por Inducción	8	Tabla	22
Recipientes	8	Así se programa	24
 Presentación del aparato	10	 Seguro para niños	24
Su nuevo aparato	10	Activar y desactivar el seguro para niños	24
Accesorios especiales	10	Seguro automático para niños	24
El panel de mando	11	 Bloqueo del control para limpieza	25
Las zonas de cocción	11	 Desconexión automática de seguridad	25
Indicador de calor residual	12	 Ajustes básicos	26
 Modos de funcionamiento	12	Acceder a los ajustes básicos	27
Funcionamiento en salida de aire al exterior	12	 Visualizar el consumo de energía	28
Funcionamiento con recirculación de aire	12	 Comprobar el recipiente	28
 Antes del primer uso	13	 PowerManager	29
Ajustar el modo de funcionamiento	13	 Limpieza	29
 Manejo del aparato	13	Productos de limpieza	29
Encender y apagar la placa de cocción	13	Componentes que se deben limpiar	30
Ajustar la zona de cocción	13	Marco de la placa de cocción (solo en aparatos con marco de la placa de cocción)	30
Consejos para cocinar	14	Placa de cocción	30
Control manual de la ventilación	17	Ventilación	31
Nivel intensivo	17	Limpiar el recipiente de desbordamiento	32
Inicio automático	17	 Preguntas frecuentes	33
Función de marcha en inercia	17	 ¿Qué hacer en caso de avería?	35
 Función CombiZone	18	 Servicio de Asistencia Técnica	36
Consejos para el uso de recipientes	18	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	36
Activar	18	 Comidas normalizadas	37
Desactivar	18		
 Función Move	18		
Consejos para el uso de recipientes	18		
Activar	19		
Desactivar	19		
 Funciones de programación del tiempo	19		
Programación del tiempo de cocción	19		
El reloj avisador	20		

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 2.000 metros sobre el nivel del mar.

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

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

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

No aspirar materiales y vapores peligrosos o explosivos.

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

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

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

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

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

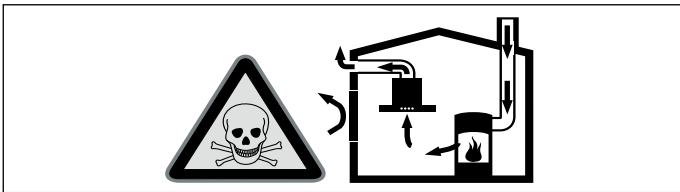
Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡Peligro de asfixia!

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

Advertencia – ¡Peligro de muerte!

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



Los equipos calefactores que dependen del aire del recinto de instalación (p. ej., calefactores de gas, aceite, madera o carbón, calefactores de paso continuo, calentadores de agua) adquieren aire de combustión del recinto de instalación y evacuan los gases de escape al exterior a través de un sistema extractor (p. ej. una chimenea).

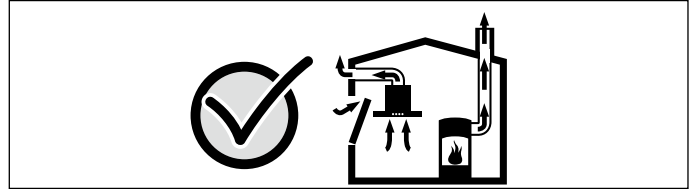
En combinación con una campana extractora encendida se extrae aire de la cocina y de las habitaciones próximas; sin una entrada de aire suficiente se genera una depresión. Los gases tóxicos procedentes de la chimenea o del hueco de ventilación vuelven a entrar en las habitaciones.

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

A fin de garantizar un funcionamiento seguro, la depresión en el recinto de instalación de los equipos calefactores no debe superar 4 Pa (0,04 mbar). Esto se consigue si se puede introducir el aire necesario para la combustión mediante aberturas que no se pueden cerrar, p. ej., en puertas, ventanas, en combinación con un pasamuros de entrada/salida de aire o mediante otras medidas técnicas.

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

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



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

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

La 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.

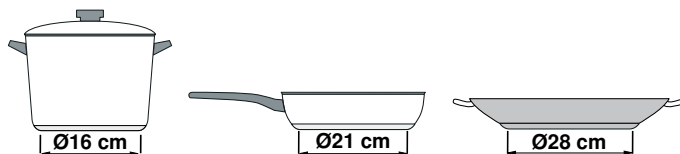
Recipientes

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.

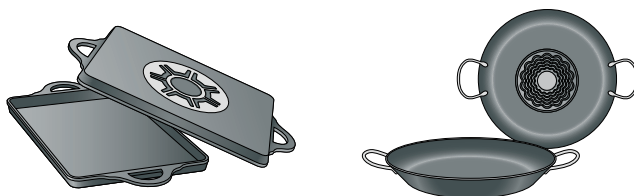
Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción puede consultar el capítulo → "Comprobar el recipiente"

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.

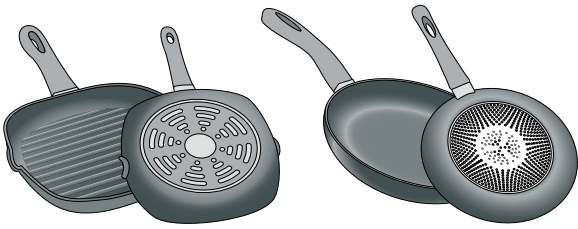


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

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



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



Recipientes no apropiados

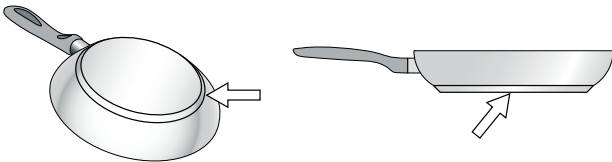
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

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

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



Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

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

Recipientes vacíos o con base fina

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

Detección de recipiente

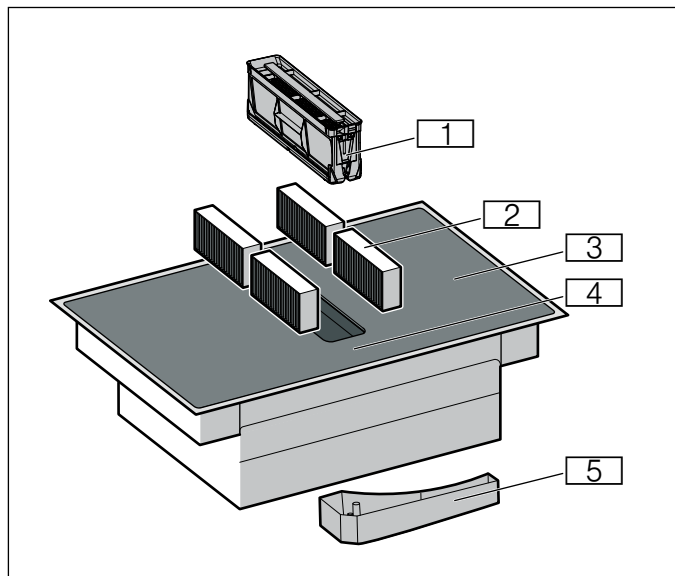
Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Presentación del aparato

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

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

Su nuevo aparato



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

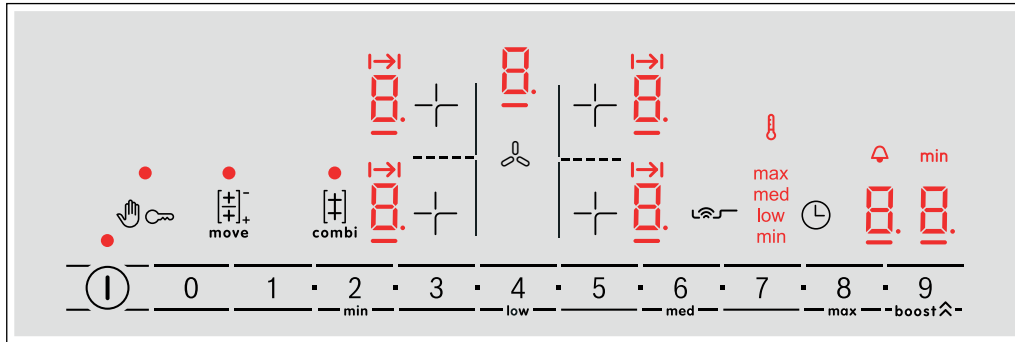
* Según el equipamiento del aparato

Accesorios especiales

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

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

El panel de mando



Sensores de selección	
ⓘ	Interruptor principal
+	Seleccionar la zona de cocción
0 1 2 ... 8 9	Zona de programación
🚫	Bloqueo del control para limpieza
🔒	Seguro para niños
combi	Función CombiZone
move	Función Move
boost ^	Funciones PowerBoost Niveles intensivos de ventilación
🕒	Funciones de programación del tiempo
🔥	Función Freír
min, low, med, max	Niveles de temperatura
🌀	Control manual de la ventilación

Indicadores	
0	Operatividad
1-9	Niveles de potencia
00	Función Programación del tiempo
H/h	Calor residual
b	Función PowerBoost Nivel intensivo de ventilación I
b.	Nivel intensivo de ventilación II
I→I	Programación del tiempo de cocción
🕒	Reloj avisador
min	Indicador de tiempo
R	Función Freír
🔥	Temperatura función Freír
min, low, med, max	Niveles de temperatura

Sensores de selección

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

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

Las zonas de cocción

Zonas de cocción		
□	Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado
☐	Zona de cocción combinada	Ver capítulos → "Función CombiZone" o → "Función Move"

Utilizar solo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver capítulo → "La cocción por inducción"

Indicador de calor residual

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

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

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

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

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

Modos de funcionamiento

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

Funcionamiento en salida de aire al exterior



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

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

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

Funcionamiento con recirculación de aire



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


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

Antes del primer uso

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


Limpiar el aparato y los accesorios en profundidad.

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

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

Ajustar el modo de funcionamiento

El aparato viene configurado con funcionamiento en recirculación de aire.

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

Manejo del aparato



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


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

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

Encender y apagar la placa de cocción

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

Encender: pulsar el símbolo . Suena una señal acústica. El indicador situado junto al interruptor principal y los indicadores  de las zonas de cocción se iluminan. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo  hasta que los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Notas


- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 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  en la zona de programación.

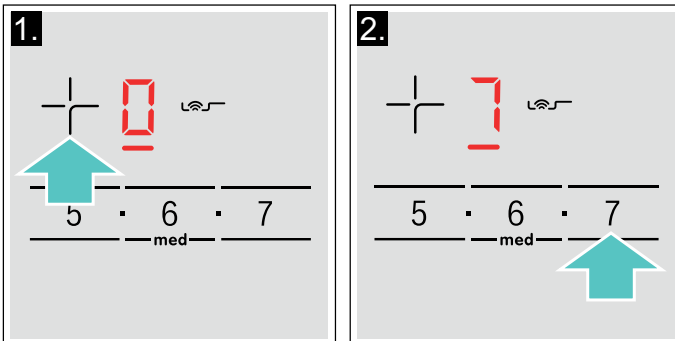
Notas

- 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 \uparrow de la zona de cocción deseada. Se ilumina el indicador \square y debajo el símbolo $_$.
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 \square 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 \rightarrow "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.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1. - 2	-
Leche*	1. - 2.	-
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.	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
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2. - 3.	15 - 30
Arroz con leche***	2 - 3	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4. - 5.	25 - 35
Patatas peladas con sal	4. - 5.	15 - 30
Pasta*	6 - 7	6 - 10
Cocido	3. - 4.	120 - 180
Sopas	3. - 4.	15 - 60
Verduras	2. - 3.	10 - 20
Verduras ultracongeladas	3. - 4.	7 - 20
Cocido con olla exprés	4. - 5.	-
Estofar		
Rollo de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

*Sin tapa

**Dar la vuelta con frecuencia

***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.



	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Asar / Freír con poco aceite*		
Escalope, al natural o empanado	6-7	6-10
Escalopes ultracongelados	6-7	6-12
Chuletas, al natural o empanadas**	6-7	8-12
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12
Pechuga (2 cm de grosor)**	5-6	10-20
Pechuga ultracongelada**	5-6	10-30
Albóndigas de carne (3 cm de grosor)**	4.-5.	20-30
Hamburguesas (2 cm de grosor)**	6-7	10-20
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20
Pescado y filete de pescado empanado	6-7	8-20
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-15
Gambas y camarones	7-8	4-10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7-8	10-20
Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7-8	15-20
Platos ultracongelados, p. ej. salteados	6-7	6-10
Crepes (freír una tras otra)	6.-7.	-
Tortilla (freír una tras otra)	3.-4.	3-10
Huevos fritos	5-6	3-6
Freír* (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)		
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.		

Control manual de la ventilación

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



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

Activar

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

La ventilación está activada.


Modificar y desactivar






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


Nivel intensivo

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



Activar

Pulsar el símbolo  y seleccionar el nivel intensivo deseado.

- **Nivel Intensivo I:** seleccionar el nivel de potencia  y a continuación pulsar el símbolo **boost** . El indicador  se ilumina. El nivel está activado.
- **Nivel Intensivo II:** pulsar de nuevo el símbolo **boost** . El indicador  se ilumina. El nivel está activado.

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

Modificar y desactivar

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

Inicio automático

El inicio automático se activa una vez que se selecciona un nivel de potencia en una zona de cocción. La ventilación se activa en un nivel asociado al nivel de potencia de las zonas de cocción.

Para modificar la configuración de este ajuste ver capítulo → "Ajustes básicos"

Función de marcha en inercia

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


Activar

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

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

Desactivar

Manual

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

Automático

La función de marcha en inercia se desactiva cuando:

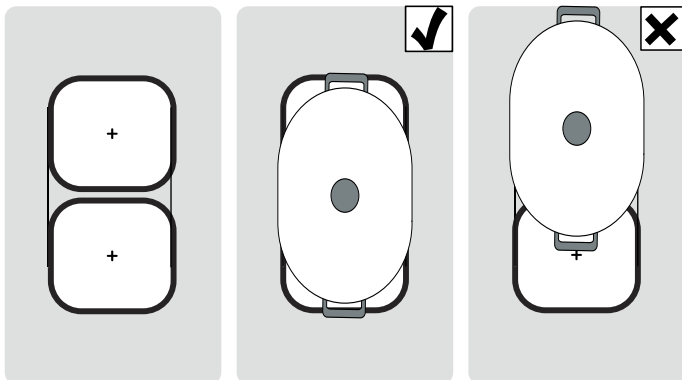
- Ha transcurrido el tiempo de marcha en inercia.
- El aparato se vuelve a encender.

Función CombiZone

Esta función permite combinar la zona de cocción combinada, activando el mismo nivel de potencia en las dos. Está pensada especialmente para cocinar con un recipiente alargado.

Consejos para el uso de recipientes


Para obtener los mejores resultados se recomienda utilizar un recipiente que se ajuste al área determinada por ambas zonas de cocción, centrándolo respecto a la serigrafía.



Si se utiliza un solo recipiente en una de las zonas de cocción, éste podrá desplazarse hacia la segunda zona. En este caso se mantendrán el nivel de potencia y los ajustes seleccionados.

Activar

La placa de cocción debe estar encendida.


1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la función CombiZone y ajustar el nivel de potencia.
2. Pulsar el símbolo . El indicador visual ● se ilumina. El nivel de potencia se ilumina en el indicador visual de la zona de cocción inferior.

La función se ha activado.

Modificar el nivel de potencia

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

Desactivar

Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a esta función y pulsar el símbolo .

La función se habrá desactivado. Las dos zonas de cocción siguen funcionando como dos zonas independientes.

Función Move

Esta función permite combinar la zona de cocción combinada, activando un nivel de potencia diferente en cada una. Niveles de potencia predeterminados:

Zona de cocción delantera = Nivel de potencia 9

Zona de cocción trasera = Nivel de potencia 1.

Los niveles de potencia pueden ser modificados independientemente para cada zona de cocción.

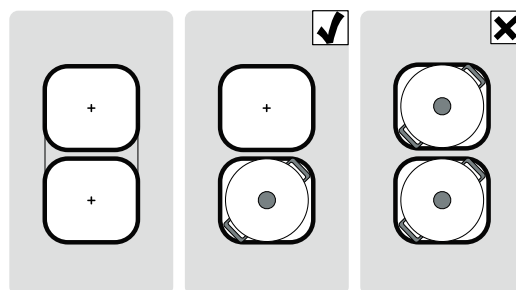
Notas

- Cubrir sólo una de las zonas de cocción. La función no se activará si se cubren las dos zonas de cocción al mismo tiempo.
- En la zona de cocción que no esté cubierta permanece iluminado el nivel de potencia con menor intensidad pero no estará activa hasta que se desplace el recipiente hacia esta zona y sea detectado.
- Si una vez activada la función se añade un segundo recipiente, en la zona de cocción que no esté cubierta, el indicador visual seguirá iluminado con menor intensidad pero la zona de cocción no estará activa. La zona se activará si se retira el primer recipiente.

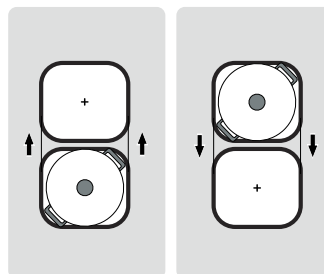
Consejos para el uso de recipientes

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

Utilizar un único recipiente, cubriendo solo una de las zonas de cocción.




Desplazar el recipiente de una zona a otra:



Activar

Combinar las dos zonas de cocción con un nivel de potencia diferente en cada una.

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la función Move.
2. Pulsar el símbolo . El indicador visual ● se ilumina.
Los niveles de potencia se iluminan en los indicadores visuales de las dos zonas de cocción.
La función se ha activado.

Notas


- En la zona de cocción donde esté situado el recipiente el indicador visual se iluminará con mayor intensidad.
- En la zona que permanece seleccionada se ilumina el indicador _.

Modificar el nivel de potencia


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

Nota: Los niveles de potencia volverán a los valores predeterminados cuando se desactive la función.

Desactivar

Pulsar el símbolo .

La función se habrá desactivado.

Nota: Si el nivel de potencia de una de las dos zonas de cocción se ajusta a , la función se desactivará en el intervalo de 10 segundos aproximadamente.

Funciones de programación del tiempo



Su placa dispone de dos funciones para programar el tiempo:

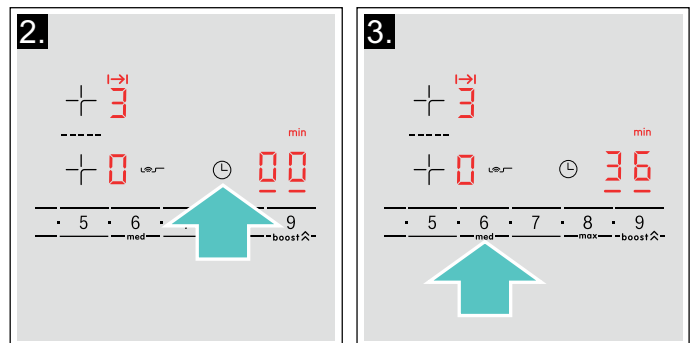
- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador

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 . El indicador I→I de la zona de cocción se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina .
3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el tiempo de cocción deseado.



Al cabo de unos segundos, 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"
- En la zona de cocción combinada, cuando estén activadas las funciones CombiZone o Move, el tiempo programado será el mismo para las dos zonas de cocción.

Función Freír

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

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  para cancelar el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga. Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina **00** durante 10 segundos.

Al pulsar el símbolo **⏸**, las indicaciones 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 varias veces el símbolo **⏸** hasta que el indicador **⏸** se ilumine. En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina **00**.
2. Ajustar el tiempo deseado en la zona de programación.

Tras unos segundos el tiempo comienza a transcurrir.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar varias veces el símbolo **⏸** hasta que el indicador **⏸** se ilumine.

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

Una vez transcurrido el tiempo

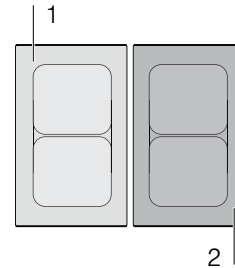
Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra **00** y el indicador **⏸** se ilumina. Tras 10 segundos los indicadores se apagan.

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

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



Nota: En las zonas de cocción combinadas solo se podrá activar la función Powerboost cuando se utilicen como dos zonas de cocción independientes.

Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Seleccionar el nivel de potencia **9** y a continuación pulsar el símbolo **boost**. El indicador **b** se ilumina. La función se habrá activado.

Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **boost**. El indicador **b** deja 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 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 **min**.
- No calentar nunca la sartén vacía o con alimentos, sin vigilancia.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, la función Freír no se activará correctamente.

Sartenes para la función Freír

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

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

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

Accesorios especiales

Sartén de 21 cm de diámetro

Accesorio recomendado para la función freír.

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.
- 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
min	bajo	Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej. tortillas.
low	medio - bajo	Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas.
med	medio - alto	Freír bistecs al punto o muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.
max	alto	Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs 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 al natural o empanado	med	6 - 10
Solomillo	med	6 - 10
Chuletas*	low	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*	med	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	max	6 - 8
Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor)	med	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)*	low	10 - 20
Salchichas cocidas o frescas*	low	8 - 20
Hamburguesas, albóndigas, bolas de carne rellenas*	low	6 - 30
Ragú, gyros	med	7 - 12
Carne picada	med	6 - 10
Bacon	min	5 - 8
Pescado		
Pescado frito entero, p. ej. trucha	low	10 - 20
Filete de pescado, al natural o empanado	low - med	10 - 20
Camarones, gambas	med	4 - 8
Platos elaborados con huevo		
Crepes**	max	-
Tortilla francesa**	min	3 - 6
Huevos fritos	min - med	2 - 6
Huevos revueltos	min	4 - 9
Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	low	10 - 15
Tostadas francesas**	low	4 - 8
Patatas		
Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas con piel)	max	6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)	med	15 - 25
Crepes de patata**	max	2,5 - 3,5
Patatas glaseadas	low	15 - 20

* Dar la vuelta con frecuencia.

** Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.


	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Verduras		
Ajo, cebolla	min	2 - 10
Calabacín, berenjena	low	4 - 12
Pimiento, espárragos verdes	low	4 - 15
Setas	med	10 - 15
Verduras glaseadas	low	6 - 10
Productos congelados		
Escalope	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Pechuga*	med	10 - 30
Nuggets de pollo	med	10 - 15
Gyros, Kebab	low	5 - 10
Filete de pescado, al natural o empanado	low	10 - 20
Varitas de pescado	med	8 - 12
Patatas fritas	max	4 - 6
Salteados, p. ej. salteado de verduras con pollo	low	6 - 10
Rollitos de primavera	med	10 - 30
Camembert / queso	low	10 - 15
Otros		
Camembert / queso	low	7 - 10
Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej. pasta	min	5 - 10
Picatostes	low	6 - 10
Almendras / nueces / piñones	med	3 - 15

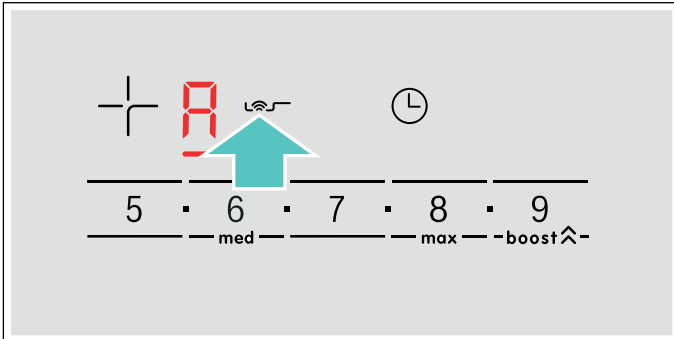
* Dar la vuelta con frecuencia.

** Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

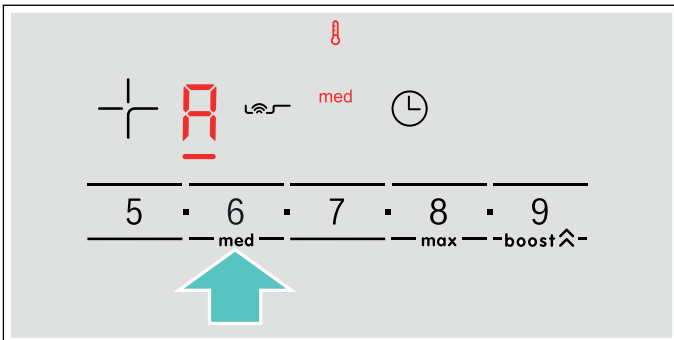
Así se programa


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 **A**.




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  permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura se apaga.

Notas

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

Apagar la función Freír



Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . La función se habrá desactivado.


Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. El símbolo  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar: 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 calentarse. En la indicación visual de la zona de cocción parpadean alternadamente **F**, **B** y el indicador de calor residual **h** ó **H**.

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

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

Ajustes básicos

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

Indicador	Función
c 1	Seguro para niños 0 Manual*. 1 Automático. 2 Función deshabilitada.
c 2	Señales acústicas 0 Señal de confirmación y señal de error desactivadas. 1 Solo señal de error activada. 2 Solo señal de confirmación activada. 3 Todas las señales activadas.*
c 3	Visualizar el consumo de energía 0 Desactivada.* 1 Activada.
c 5	Programación automática del tiempo de cocción 00 Apagado.* 0 1-99 Tiempo de desconexión automática.
c 6	Duración de la señal de aviso de las funciones de programación del tiempo 1 10 segundos.* 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c 7	Función Power-Management. Limitar la potencia total de la placa de cocción Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción. 0 Desactivada. Potencia máxima de la placa. */** 1 1000 W. Potencia mínima. 1. 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.**
c 9	Tiempo de selección de la zona de cocción 0 Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.* 1 Limitado: la zona de cocción permanecerá seleccionada solo durante unos segundos.
c 12	Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción 0 No apto 1 No óptimo 2 Adecuado


c 17	Ajustar el funcionamiento con recirculación de aire o el funcionamiento de salida de aire
0	Configurar el funcionamiento con recirculación de aire.*
1	Configurar el funcionamiento de salida de aire.
c 18	Ajustar inicio automático
0	Desactivado.
1	Activado: la ventilación se conecta en un nivel de potencia asociado al nivel de potencia de las zonas de cocción.*
c 20	Ajustar la marcha en inercia
0	Desactivada.
1	Activada*: Si su placa funciona con salida de aire al exterior, la ventilación se activa durante aprox. 6 minutos en el nivel de potencia 3 . Si su placa funciona con recirculación de aire, la ventilación se activa durante aprox. 30 minutos en el nivel de potencia 1 . La marcha en inercia se desactiva de forma automática al terminar ese tiempo.
c 0	Volver a los ajustes por defecto
0	Ajustes personales.*
1	Volver a los ajustes de fábrica.

*Ajuste de fábrica


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

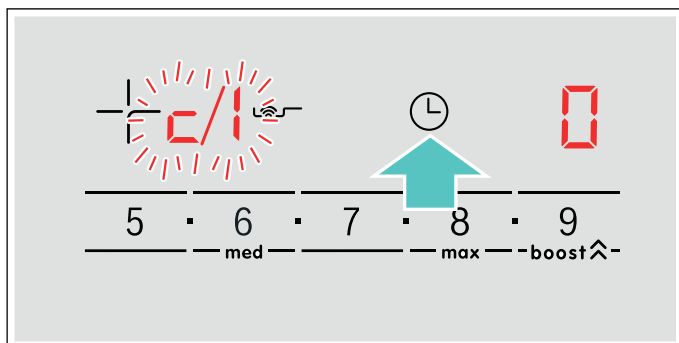
Acceder a los ajustes básicos


La placa de cocción debe estar apagada.

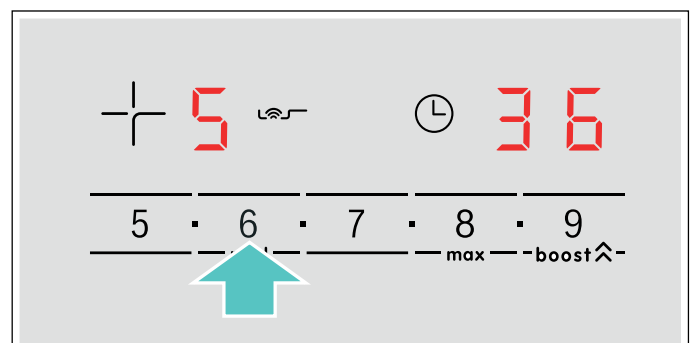
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar en la zona de programación para ver cada uno de los indicadores.


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

3. Al pulsar de nuevo el símbolo  accederá a los ajustes básicos. En las indicaciones visuales se iluminan **c** y **1** alternadamente 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"

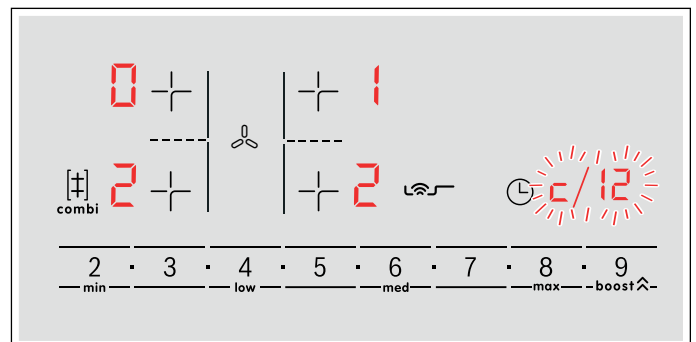
Comprobar el recipiente

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 1 2**.
3. Pulsar la zona de programación. En los indicadores de las zonas de cocción parpadeará **—**. La función se ha activado.

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



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

Resultado	
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

- 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 el capítulo → "La cocción por inducción".

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"

Limpieza

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Advertencia – ¡Riesgo de sufrir quemaduras!

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Notas

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

Productos de limpieza

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

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

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

¡Atención!

Daños en la superficie

No utilizar lo siguiente:

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

¡Atención!

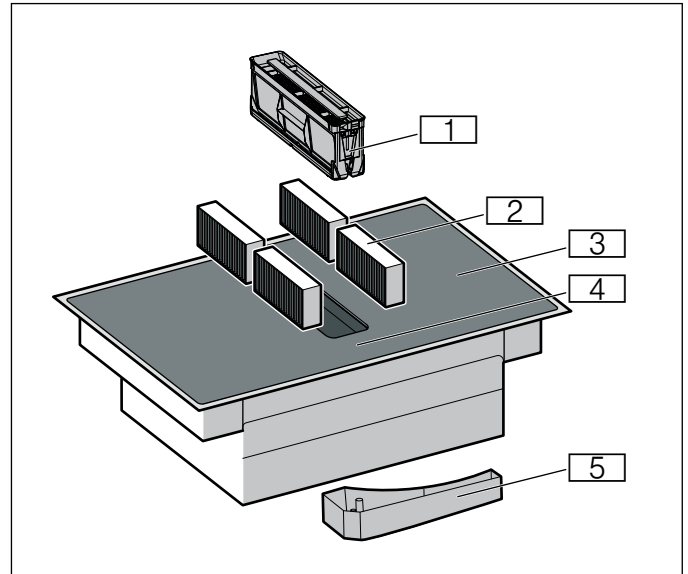
Daños en la superficie

Lavar siempre a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

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

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

Componentes que se deben limpiar



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

* Según el equipamiento del aparato

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

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

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

Placa de cocción

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

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

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

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

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

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

Ventilación

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

Filtro de metal antigrasa

El filtro de metal antigrasa debe limpiarse con regularidad.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

Filtro de carbón activo en funcionamiento con recirculación de aire

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

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

Filtro acústico en evacuación exterior de aire

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

Indicador de saturación

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

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

Cambiar el filtro de carbón activo con la máxima brevedad.

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

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

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

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

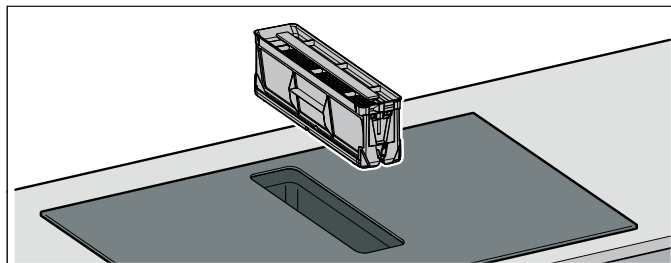
Sustituir el filtro de carbón activo (solo en funcionamiento con recirculación de aire)

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

Notas

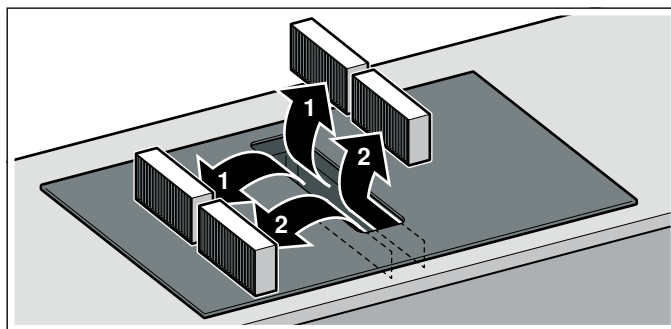
- Los filtros acústicos o de carbón activo pueden adquirirse en tiendas especializadas, a través del Servicio de Atención al Cliente o en la tienda en línea si fuera necesario sustituirlos.
- Los filtros acústicos o de carbón activo no deben limpiarse ni reactivarse.
- Utilizar exclusivamente filtros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

1. Extraer el filtro de metal antigrasa.

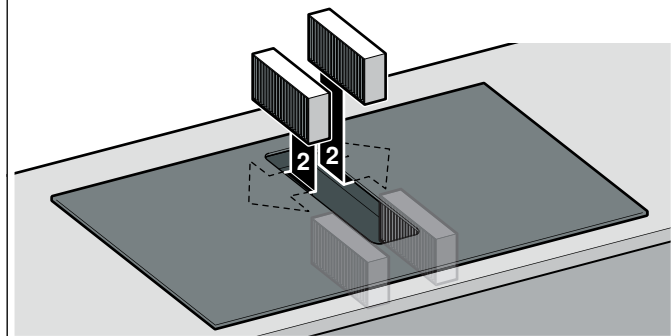
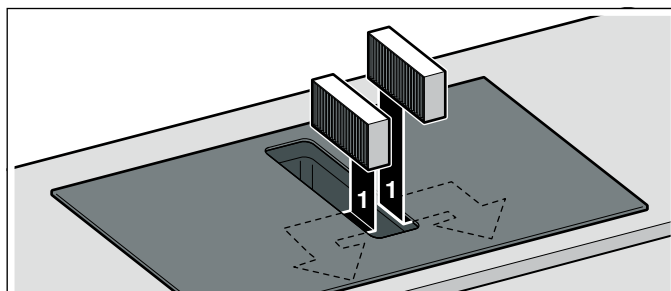


Notas

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



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



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

Restablecimiento de los indicadores de saturación

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

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

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

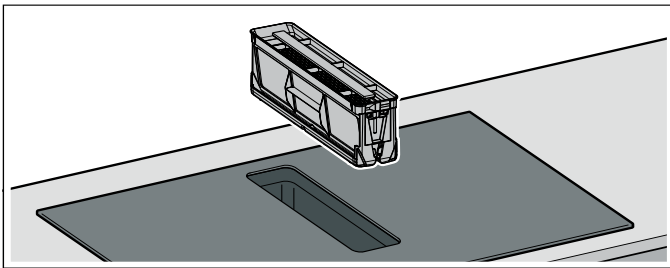
Se ha restablecido el indicador de saturación del filtro de carbón activo.

Desmontar el filtro de metal antigrasa

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

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

1. Extraer el filtro de metal antigrasa.



Notas

- La grasa puede acumularse en la parte inferior del recipiente. No inclinar el filtro de metal antigrasa para evitar que gotee grasa.
 - Asegurarse de que no se caiga el filtro de metal antigrasa y dañe la placa de cocción.
2. Limpiar el filtro de metal antigrasa en el lavavajillas o con agua caliente con un poco de jabón. → "Limpiar el filtro de metal antigrasa" en la página 32
 3. Tras desmontar el filtro de metal antigrasa, retirar el filtro de carbón activo y limpiar el aparato por dentro en caso necesario.
 4. Tras completar la limpieza, volver a colocar el filtro de metal antigrasa seco.

Limpiar el filtro de metal antigrasa

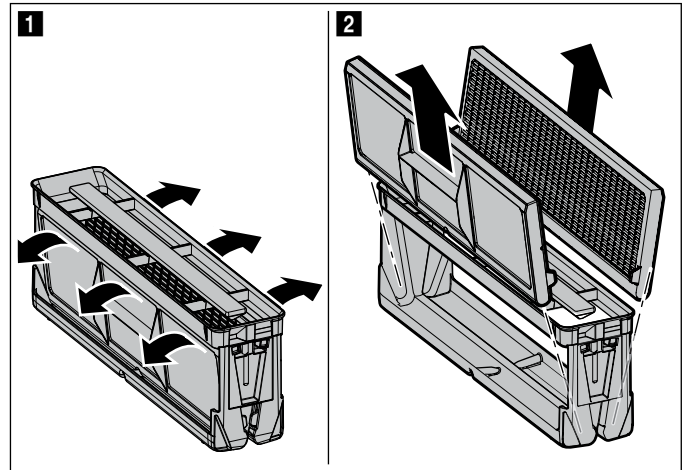
Notas

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

A mano:

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

- Desmontar el filtro de metal antigrasa.



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

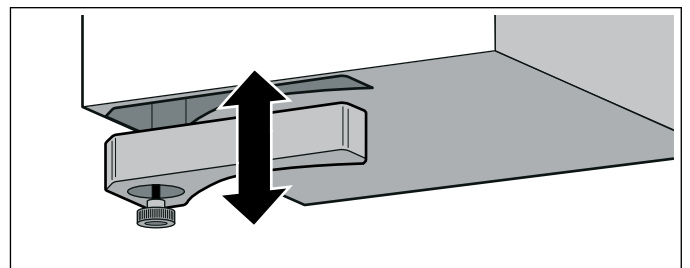
En el lavavajillas:

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

Limpiar el recipiente de desbordamiento

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

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



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

Notas

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

Preguntas frecuentes

Uso

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

El seguro para niños está activado.

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

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

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

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

¿Por qué no puedo activar 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 → "*Función Freír*"

La ventilación no se activa aunque el Inicio automático está activado

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

La ventilación continúa funcionando aunque las zonas de cocción están apagadas

Apagar la ventilación de forma manual.

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

La succión del aire es demasiado débil

Comprobar que el filtro de metal antigrasa esté limpio.

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

Ruidos

¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

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

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

Se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo:

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

Crepitar:

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

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"*, → *"Función CombiZone"* 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"*, → *"Función CombiZone"* y → *"Función Move"*

Limpieza

¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?

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

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

Hay agua en el mueble situado debajo de la placa

Comprobar si el recipiente de desbordamiento está lleno.

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

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

Limpiar el recipiente de desbordamiento frecuentemente.

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

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

Limpiar el filtro de metal antigrasa frecuentemente.

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Indicador	Posible causa	Solución
Ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
El indicador — parpadea en los indicadores de las zonas de cocción	Se ha producido un fallo en el sistema electrónico.	Cubrir brevemente el panel de mando con la mano para confirmar la avería.
F	El filtro de carbón activo está saturado o el indicador de saturación se ilumina a pesar de haberse sustituido el filtro.	Sustituir el filtro y restablecer el indicador de saturación. Ver capítulo → "Limpieza"
F2 F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente. El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.
F5 + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.
F5 y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
F1/F6	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.
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"
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.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Notas

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

Servicio de Asistencia Técnica

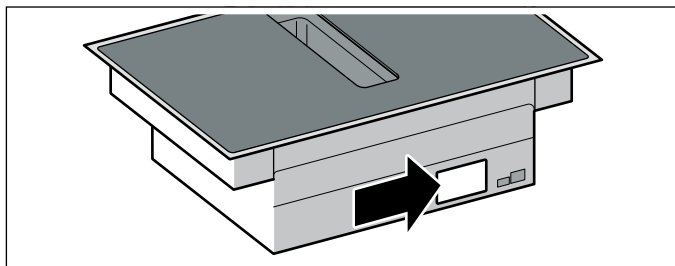
Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

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

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

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



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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

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

*Receta según DIN 44550

**Receta según DIN EN 60350-2

Comidas normalizadas	Recipiente	Precalentamiento		Tapa	Cocción		
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa	
Cocer arroz con leche							
Arroz con leche, cocción con tapa Temperatura de la leche: 7°C Calentar la leche hasta que empiece a subir. Seleccionar el nivel de cocción recomendado y añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche. Tiempo total, incluido el precalentamiento, 45 min aprox.							
Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal	Olla Ø 16 cm	8.	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)	Si	
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal	Olla Ø 22 cm	8.	5:30 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.	5:30 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.	5:30 aprox.	No	2.	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.	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



9001469553

000506(02)