



**BOSCH**



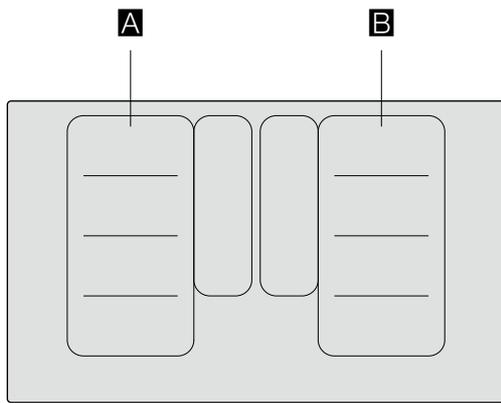
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Placa de cocción

PXY8..D...

**[es]** Instrucciones de uso

Placa de cocción



		g*	b*
<b>A / B</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Índice

	<b>Uso correcto del aparato</b> . . . . .	4
	<b>Indicaciones de seguridad importantes</b> . . . . .	5
	<b>Causas de los daños</b> . . . . .	7
	Vista general . . . . .	7
	<b>Protección del medio ambiente</b> . . . . .	8
	Consejos para ahorrar energía . . . . .	8
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente . . . . .	8
	<b>La cocción por inducción</b> . . . . .	8
	Ventajas de la Cocción por Inducción . . . . .	8
	Recipientes . . . . .	8
	<b>Presentación del aparato</b> . . . . .	10
	El panel de mando . . . . .	10
	Las zonas de cocción . . . . .	11
	Indicador de calor residual . . . . .	11
	<b>Manejo del aparato</b> . . . . .	12
	Encender y apagar la placa de cocción . . . . .	12
	Ajustar la zona de cocción . . . . .	12
	Consejos para cocinar . . . . .	13
	<b>Zona Flex</b> . . . . .	15
	Consejos para el uso de recipientes . . . . .	15
	Como dos zonas de cocción independientes . . . . .	15
	Como una única zona de cocción . . . . .	15
	<b>Función Move</b> . . . . .	16
	Activar . . . . .	16
	Desactivar . . . . .	16
	<b>Zona FlexPlus</b> . . . . .	17
	Consejos para el uso de recipientes . . . . .	17
	Activar . . . . .	17
	Desactivar . . . . .	17
	<b>Funciones de programación del tiempo</b> . . . . .	18
	Programación del tiempo de cocción . . . . .	18
	El reloj avisador . . . . .	19
	Cronómetro de cocina . . . . .	19
	<b>Función PowerBoost</b> . . . . .	19
	Activar . . . . .	19
	Desactivar . . . . .	19
	<b>Función ShortBoost</b> . . . . .	20
	Recomendaciones de uso . . . . .	20
	Activar . . . . .	20
	Desactivar . . . . .	20
	<b>Función Mantener caliente</b> . . . . .	20
	Activar . . . . .	20
	Desactivar . . . . .	20
	<b>Transferencia de ajustes</b> . . . . .	21
	Activar . . . . .	21
	<b>Funciones de asistencia al cocinado</b> . . . . .	22
	Tipos de Funciones de asistencia al cocinado . . . . .	22
	Recipientes apropiados . . . . .	23
	Sensores y accesorios especiales . . . . .	23
	Funciones y niveles . . . . .	23
	Tabla . . . . .	27
	Recipientes Teppan Yaki y Grill para la zona Flex . . . . .	35
	<b>Sensor de cocción inalámbrico</b> . . . . .	37
	Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico . . . . .	37
	Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando . . . . .	37
	Limpieza . . . . .	38
	Cambiar la batería . . . . .	38
	Declaración de conformidad . . . . .	39
	<b>Seguro para niños</b> . . . . .	39
	Activar y desactivar el seguro para niños . . . . .	39
	Seguro automático para niños . . . . .	39
	<b>Bloqueo del control para limpieza</b> . . . . .	40
	<b>Desconexión automática de seguridad</b> . . . . .	40
	<b>Ajustes básicos</b> . . . . .	41
	Acceder a los ajustes básicos . . . . .	42
	<b>Visualizar el consumo de energía</b> . . . . .	43
	<b>Comprobar el recipiente</b> . . . . .	43
	<b>PowerManager</b> . . . . .	44
	<b>Limpieza</b> . . . . .	44
	Placa de cocción . . . . .	44
	Marco de la placa de cocción . . . . .	44
	<b>Preguntas frecuentes</b> . . . . .	45
	<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> . . . . .	47
	<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> . . . . .	49
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD). . . . .	49



Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) y también en la tienda online: [www.bosch-eshop.com](http://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.

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

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

## **Indicaciones de seguridad importantes**

### **Advertencia – ¡Peligro de asfixia!**

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

### **Advertencia – ¡Peligro de 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 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.

### **Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

### **Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!**

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

### **Advertencia – ¡Peligro de 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!**

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

## Causas de los daños

### ¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- 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 pila que lleva dentro el Sensor de cocción inalámbrico debe extraerse y ser depositada separadamente para su adecuada gestión.

## La cocción por inducción

### Ventajas de la Cocción por Inducción

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

- Ahorro de tiempo al cocinar y freír.
- Ahorro de energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan 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.

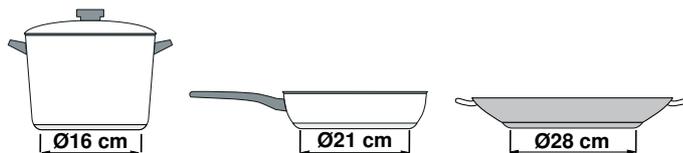
### Recipientes

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.

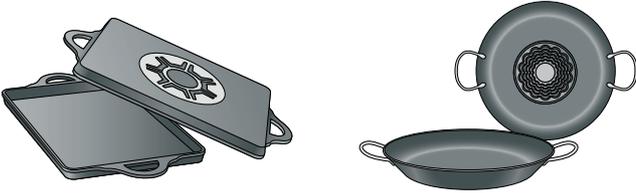


Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Encontrará más información sobre el posicionamiento de estos recipientes en el capítulo → "Zona Flex"

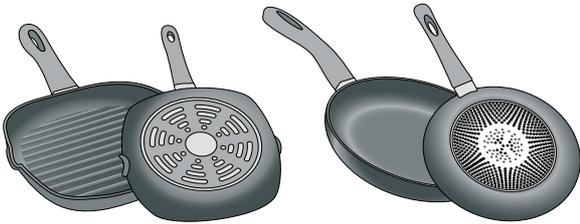


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- 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

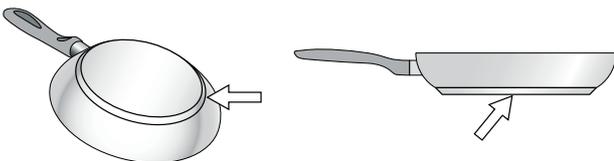
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

- 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

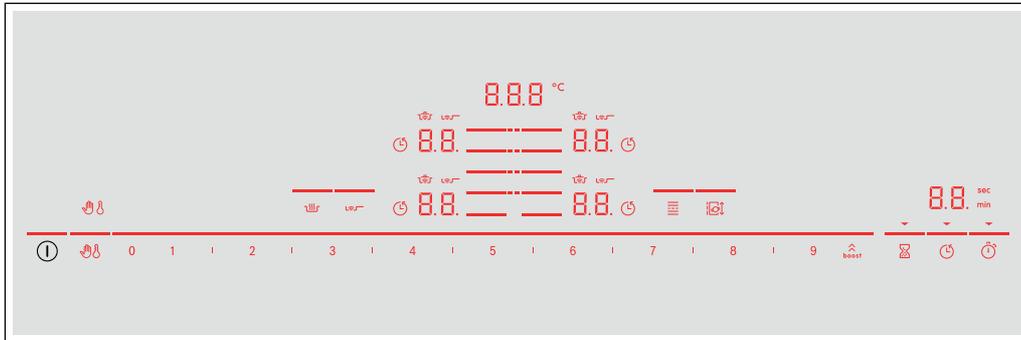
Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

## 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 3 4 5 6 7 8 9	Zona de programación
	Funciones PowerBoost y ShortBoost
	Bloqueo del control para limpieza
	Seguro para niños
	Función Mantener caliente
	Función Freír
	Zona Flex
	Función Move
	Reloj avisador
	Funciones de programación del tiempo
	Cronómetro de cocina

Indicadores	
	Operatividad
	Niveles de potencia
	Calor residual
	Funciones de Programación del tiempo
	Temperatura Funciones de Cocción
	Bloqueo del control para limpieza
	Seguro para niños
	Programación del tiempo de cocción
<b>min / sec</b>	Indicadores de tiempo
	Función PowerBoost
	Función ShorBoost
	Funciones de Cocción
	Función Freír
	Zona FlexPlus
	Transferencia de ajustes
	Función Mantener caliente

### Sensores de selección

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

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

### Notas

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

## Las zonas de cocción

Zona de cocción		
	Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente de tamaño adecuado.
	Zona Flex	Ver capítulo → "Zona Flex"
	Zona FlexPlus	Las Zonas FlexPlus se activan siempre asociadas a la Zona Flex derecha o izquierda respectivamente. Ver capítulo → "Zona FlexPlus"
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.

Encender: 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 . La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: 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

- 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 **I** en la zona de programación.

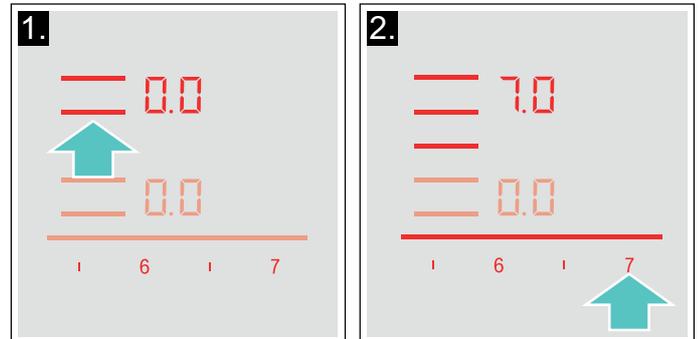
#### Notas

- 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  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  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)
<b>Derretir</b>		
Chocolate, cobertura de chocolate	1 - 1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
<b>Calentar y mantener caliente</b>		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1.5 - 2	-
Leche*	1.5 - 2.5	-
Salchichas calentadas en agua*	3 - 4	-
<b>Descongelar y calentar</b>		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Gulasch ultracongelado	3 - 4	35 - 55
<b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>		
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)
<b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>		
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	-
<b>Estofar</b>		
Rollo de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
<b>Asar / Freír con poco aceite*</b>		
Escalopes, al natural o empanados	6 - 7	6 - 10
Escalopes ultracongelados	6 - 7	6 - 12
Chuletas, al natural o empanadas**	6 - 7	8 - 12
Bistec (3 cm de grosor)	7 - 8	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)**	5 - 6	10 - 20
Pechuga ultracongelada**	5 - 6	10 - 30
Albóndigas de carne (3 cm de grosor)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburguesas (2 cm de grosor)**	6 - 7	10 - 20
Pescado y filete de pescado al natural	5 - 6	8 - 20
Pescado y filete de pescado empanado	6 - 7	8 - 20
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6 - 7	8 - 15
Gambas y camarones	7 - 8	4 - 10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7 - 8	10 - 20
Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7 - 8	15 - 20
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6 - 7	6 - 10
Crepes (freír una tras otra)	6.5 - 7.5	-
Tortilla (freír una tras otra)	3.5 - 4.5	3 - 10
Huevos fritos	5 - 6	3 - 6
<b>Freír* (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)</b>		
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

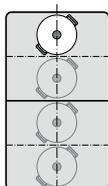
Se puede utilizar como una zona única o como dos zonas independientes, en función de las necesidades culinarias de cada momento.

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.

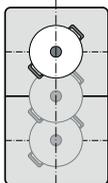
### Consejos para el uso de recipientes

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

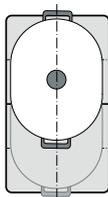
#### Como una única zona de cocción



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

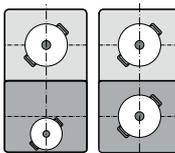


Diámetro mayor de 13 cm  
Situarse el recipiente en una de las tres posiciones que se muestran en la imagen.



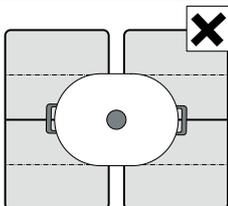
Si el recipiente ocupa más de una zona de cocción, situarlo a partir del borde superior o inferior de la Zona Flex.

#### Como dos zonas de cocción independientes



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

#### Recomendaciones



En placas con más de una Zona Flex se recomienda no situar el recipiente cubriendo más de una Zona Flex al mismo tiempo.

Las zonas de cocción no se activarán correctamente y no se obtendrán buenos resultados de cocción.

### 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

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

Para unir las de manera manual:

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.

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

**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

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

Para separar las zonas de manera manual, seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes 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

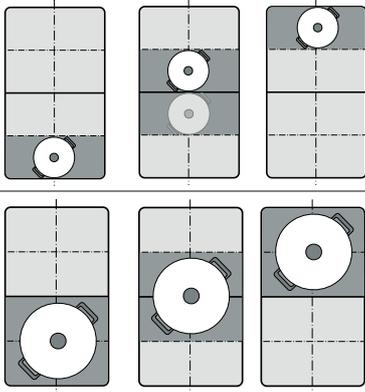
- Cuando la placa de cocción se apaga y luego se vuelve a encender, la Zona Flex volverá a ser utilizada como dos zonas de cocción.
- Para modificar la configuración de la activación de la Zona Flex, consultar el capítulo → "Ajustes básicos"

## Función Move

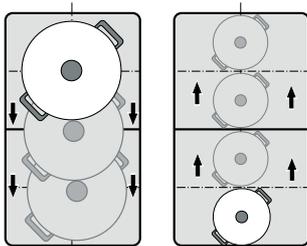
Con esta función la Zona Flex se activa en su totalidad y se divide en tres áreas de cocción con un nivel de potencia predeterminado en cada una.

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 , la función se desactivará en el intervalo de unos segundos.

## Zona FlexPlus

La placa de cocción cuenta con dos Zonas FlexPlus, situadas entre las dos Zonas Flex, que funcionan en combinación con la Zona Flex derecha o izquierda. Esto permite cocinar con recipientes de mayor tamaño obteniendo resultados óptimos de cocción.

Cada una de las Zonas FlexPlus se activa siempre asociada a la Zona Flex derecha o izquierda respectivamente. No es posible activarlas por separado.

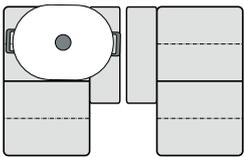
### Consejos para el uso de recipientes

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

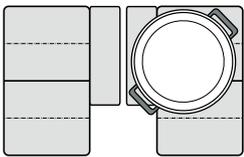
El recipiente debe cubrir la zona de cocción lateral y la Zona FlexPlus.

Dependiendo del tamaño del recipiente y de la superficie de cocción cubierta, la Zona Flex se podrá activar como dos zonas de cocción independientes o como una única zona de cocción:

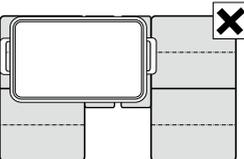
#### Colocar el recipiente



Recipiente alargado:  
Zona Flex como dos zonas de cocción independientes o como una única zona de cocción.



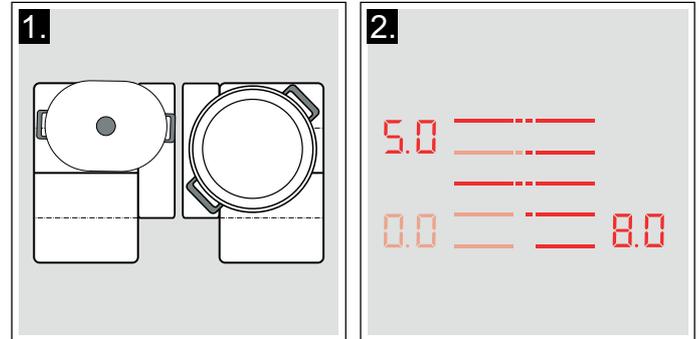
Recipiente redondo grande:  
Zona Flex como una única zona de cocción.



El recipiente no debe cubrir al mismo tiempo las dos Zonas FlexPlus.

### Activar

1. Colocar el recipiente sobre la zona de cocción cubriendo también la Zona FlexPlus.
2. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado. Se iluminan los indicadores de la zona de cocción y de la Zona FlexPlus.



La Zona FlexPlus se ha activado.

### Desactivar

Retirar el recipiente de la zona de cocción. Los indicadores luminosos se apagan.

La Zona FlexPlus se ha desactivado.

## Funciones de programación del tiempo

Su placa dispone de tres funciones para programar el tiempo:

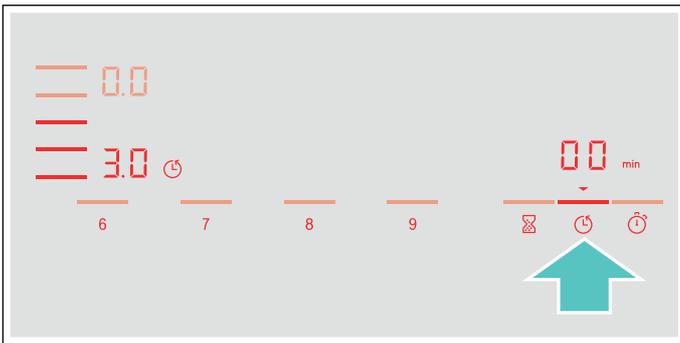
- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador
- Cronómetro de cocina

### Programación del tiempo de cocción

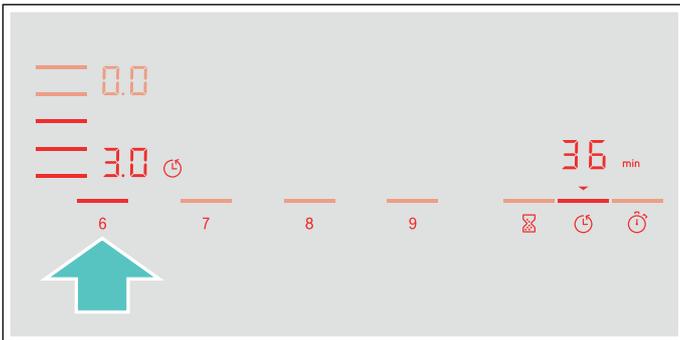
La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

#### 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 el indicador de la zona de cocción se ilumina .



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



4. Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.

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.

#### Funciones de Cocción

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

#### Modificar o cancelar el tiempo

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**. Suenan 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  y el indicador .
2. Seleccionar el tiempo deseado en la zona de programación y confirmar el ajuste pulsando el símbolo .

Tras unos segundos el tiempo comienza a transcurrir.

### Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar el símbolo .

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

Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.

### Una vez transcurrido el tiempo

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

Tras pulsar el símbolo  las indicaciones se apagan.

## Cronómetro de cocina

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

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

### Activar

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

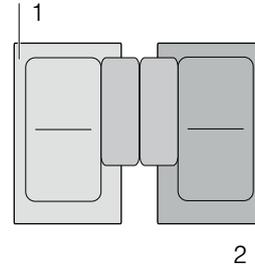
Al pulsar de nuevo el símbolo  los indicadores se apagan.

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 .

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 .

El indicador  se ilumina.

La función se habrá activado.

### Desactivar

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

La función se habrá desactivado.

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

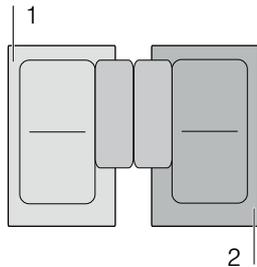


## Función ShortBoost

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

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

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



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

### Recomendaciones de uso

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

### Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo  $\hat{b}$  dos veces.

El indicador  $Pb$  se ilumina.

La función se habrá activado.

### Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción.
  2. Pulsar el símbolo  $\hat{b}$ .
- 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  $\text{☰}$ .

El indicador  $L$  se ilumina.

La función se habrá activado.

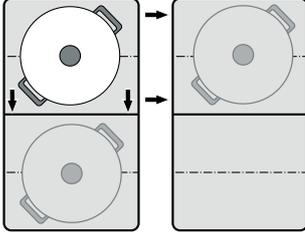
### Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción.
  2. Pulsar el símbolo  $\text{☰}$ .
- El indicador  $L$  desaparece. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual. La función se habrá desactivado.

## Transferencia de ajustes

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

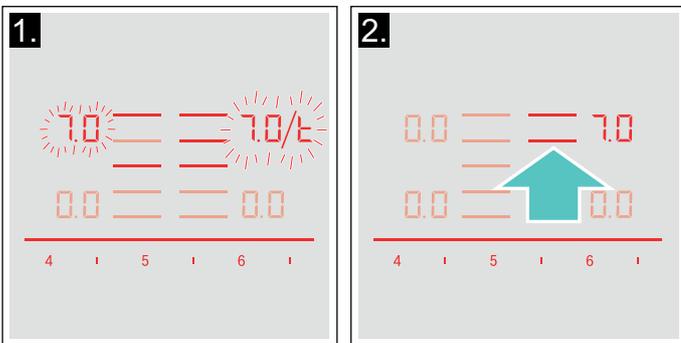
Para transferir los ajustes, desplazar el recipiente de la zona de cocción activa a otra zona de cocción.



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

### Activar

1. Desplazar el recipiente de la zona de cocción que está utilizando a otra zona de cocción.  
En la zona de cocción original parpadea el nivel de potencia.  
El recipiente es detectado y en el indicador de la nueva zona de cocción parpadean alternativamente el nivel de potencia preseleccionado y el símbolo  $\frac{t}{t}$ .
2. Seleccionar la nueva zona de cocción para confirmar los ajustes.  
El nivel de potencia de la zona de cocción original se ajusta a 00.



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

### Notas

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

## Funciones de asistencia al cocinado

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

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

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

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

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

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

En este capítulo encontrará información sobre:

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

### Tipos de Funciones de asistencia al cocinado

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

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

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

\*Precalentar con tapa y freír sin tapa.

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

## Recipientes apropiados

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

Las Funciones de Cocción se pueden utilizar con recipientes lo suficientemente profundos que permitan utilizar la cantidad de líquido necesaria para cubrir la altura a la que está situada la base de silicona del sensor de cocción inalámbrico.

Hay disponibles sartenes óptimas para la Función Freír que pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial. 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 FlexPlus.
- HEZ390512 recipiente Teppan Yaki. Solo recomendado para la zona Flex.
- HEZ390522 recipiente Grill. Solo recomendado para la zona Flex.

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

### Notas

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

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

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

## Sensores y accesorios especiales

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

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

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

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

Si su placa no dispone de Sensor de cocción, puede adquirirse como accesorio en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial, indicando la referencia HEZ39050.

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

## Funciones y niveles

### Función Freír

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

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

### Ventajas

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

### Notas

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

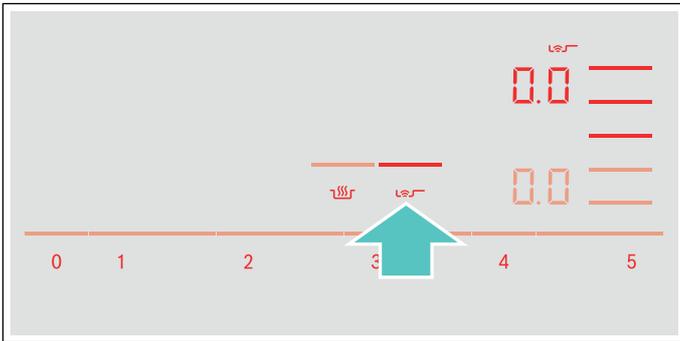
## Los niveles de temperatura

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

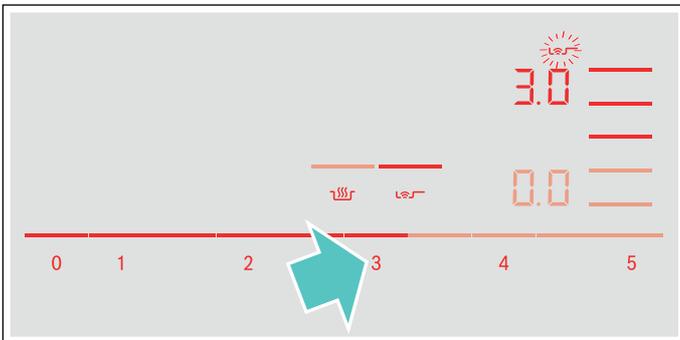
### Así se programa

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

1. 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  con la zona de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

### Funciones de Cocción

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

Estas funciones están disponibles en todas las zonas de cocción.

### Ventajas

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

### Notas

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

## Rangos y niveles de temperatura

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

## Consejos para cocinar con las Funciones de Cocción

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

## Notas

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

## Ajustar el punto de ebullición

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

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

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

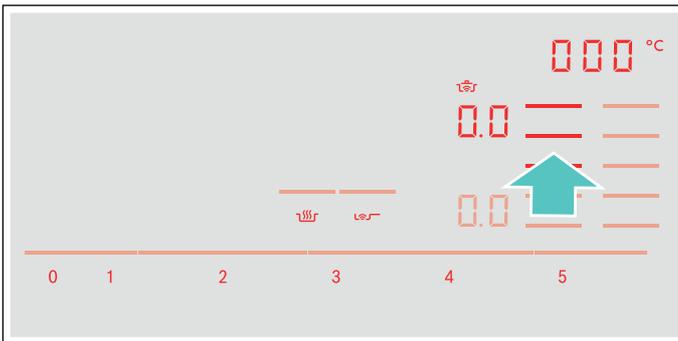
\* Ajuste básico

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

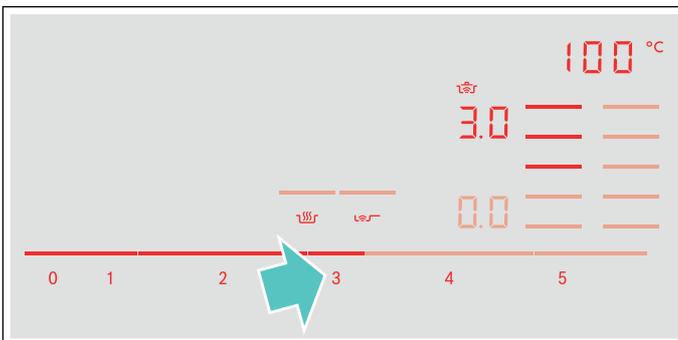
### Así se programa

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

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



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



La función se habrá activado.

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

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

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

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

### Apagar las Funciones de cocción

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

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

**Tabla**

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

Asistencia al cocinado:

	Sensor de fritura para sartenes
	Sensor de cocción

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

<sup>1</sup> Dar la vuelta con frecuencia.

<sup>2</sup> Añadir el aceite y el alimento tras la señal acústica.

<sup>3</sup> Remover con frecuencia.

<sup>4</sup> Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

<sup>5</sup> Introducir el alimento desde el inicio.

<sup>6</sup> Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Carne	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
<b>Hervir</b>			
Albóndigas <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Pollo hervido <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Ternera hervida <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
<b>Cocinar con olla exprés</b>			
Pollo <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Ternera <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Freír con gran cantidad de aceite</b>			
Freír por inmersión porciones de pollo <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Freír por inmersión albóndigas <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Dar la vuelta con frecuencia.

<sup>2</sup> Añadir el aceite y el alimento tras la señal acústica.

<sup>3</sup> Remover con frecuencia.

<sup>4</sup> Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

<sup>5</sup> Introducir el alimento desde el inicio.

<sup>6</sup> Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Pescado	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
<b>Freír con poco aceite</b>			
Filete de pescado natural <sup>1</sup>		4	10 - 20
Filete de pescado empanado <sup>1</sup>		3	10 - 20
Gambas <sup>1</sup>		4	4 - 8
Camarones <sup>1</sup>		4	4 - 8
Pescado frito entero <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Cocer a fuego lento</b>			
Pescado rehogado <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Freír con gran cantidad de aceite</b>			
Freír por inmersión pescado rebozado <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Freír por inmersión pescado empanado <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Dar la vuelta con frecuencia.

<sup>2</sup> Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

<sup>3</sup> Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

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

<sup>1</sup> Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica.

<sup>2</sup> Añadir aceite y alimentos a la sartén tras la señal acústica.

<sup>3</sup> Remover con frecuencia.

<sup>4</sup> Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

<sup>5</sup> Introducir el alimento desde el inicio.

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

<sup>1</sup> Remover con frecuencia.

<sup>2</sup> Dar la vuelta con frecuencia.

<sup>3</sup> Calentamiento previo y cocinado con tapa. Introducir el alimento tras la señal acústica.

<sup>4</sup> Introducir el alimento desde el inicio.

<sup>5</sup> Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Verduras y legumbres	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
<b>Hervir</b>			
Brócoli <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Coliflor <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Coles de bruselas <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Judías verdes <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Garbanzos <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Guisantes <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Lentejas <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Cocinar con olla exprés</b>			
Verduras en olla exprés <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Garbanzos en olla exprés <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Alubias en olla exprés <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Lentejas en olla exprés <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Freír con gran cantidad de aceite</b>			
Freír por inmersión verduras empanadas <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Freír por inmersión verduras rebozadas <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Freír por inmersión setas empanadas <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Freír por inmersión setas rebozadas <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Remover con frecuencia.

<sup>2</sup> Dar la vuelta con frecuencia.

<sup>3</sup> Calentamiento previo y cocinado con tapa. Introducir el alimento tras la señal acústica.

<sup>4</sup> Introducir el alimento desde el inicio.

<sup>5</sup> Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Patatas	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
<b>Freír con poco aceite</b>			
Saltear patatas hervidas sin pelar <sup>1</sup>		5	6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Crepes de patata <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Rösti suizo <sup>3</sup>		2	50 - 55
Patatas glaseadas <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Cocer a fuego lento</b>			
Cocer albóndigas de patata <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40
<b>Hervir</b>			
Hervir patatas <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Cocinar con olla exprés</b>			
Patatas en olla exprés <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20

<sup>1</sup> Remover con frecuencia.

<sup>2</sup> Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

<sup>3</sup> Añadir mantequilla y alimentos en la sartén tras la señal acústica.

<sup>4</sup> Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

<sup>5</sup> Introducir el alimento desde el inicio.

Pastas y cereales	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min)
<b>Cocer a fuego lento</b>			
Arroz <sup>1</sup>		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta <sup>2</sup>		2 - 90 °C	3 - 8
Puré de sémola <sup>2</sup>		2 - 90 °C	5 - 10
<b>Hervir</b>			
Pasta <sup>2</sup>		3 - 100 °C	7 - 10
Pasta rellena <sup>2</sup>		3 - 100 °C	6 - 15
<b>Cocinar con olla exprés</b>			
Arroz en olla exprés <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8

<sup>1</sup> Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

<sup>2</sup> Remover con frecuencia.

<sup>3</sup> Introducir el alimento desde el inicio.

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

<sup>1</sup> Remover con frecuencia.

<sup>2</sup> Introducir el alimento desde el inicio.

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

<sup>1</sup> Remover con frecuencia.

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

<sup>1</sup> Remover con frecuencia.

<sup>2</sup> Introducir el alimento desde el inicio.

<sup>3</sup> Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Productos congelados	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
<b>Freír con poco aceite</b>			
Escalope <sup>1</sup>		4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 30
Pechuga <sup>1</sup>		4	10 - 30
Nuggets de pollo <sup>1</sup>		4	10 - 15
Gyros <sup>2</sup>		4	10 - 15
Kebab <sup>2</sup>		4	10 - 15
Filete de pescado natural <sup>1</sup>		3	10 - 20
Filete de pescado empanado <sup>1</sup>		3	10 - 20
Varitas de pescado <sup>1</sup>		4	8 - 12
Patatas fritas en sartén <sup>2</sup>		5	4 - 6
Salteados <sup>2</sup>		3	6 - 10
Rollitos de primavera <sup>1</sup>		4	10 - 30
Queso camembert <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Mantener caliente, calentar</b>			
Verduras con salsa de nata <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15 - 20
<b>Hervir</b>			
Judías verdes congeladas <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
<b>Freír con gran cantidad de aceite</b>			
Freír por inmersión patatas fritas <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Dar la vuelta varias veces.

<sup>2</sup> Remover con frecuencia.

<sup>3</sup> Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

<sup>4</sup> Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Otros	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
<b>Freír con poco aceite</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Picatostes <sup>2</sup>		3	6 - 10
Platos precocinados deshidratados <sup>3</sup>		1	5 - 10
Tostar almendras <sup>4</sup>		4	3 - 15
Tostar nueces <sup>4</sup>		4	3 - 15
Tostar piñones <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Mantener caliente, calentar</b>			
Calentar sopa de gulasch <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Calentar vino especiado <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Cocer a fuego lento</b>			
Calentar leche <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Dar la vuelta varias veces.

<sup>2</sup> Remover con frecuencia.

<sup>3</sup> Añadir el agua tras la señal acústica. Añadir el alimento cuando el agua hierva.

<sup>4</sup> Añadir el alimento tras la señal acústica.

<sup>5</sup> Introducir el alimento desde el inicio.

## Recipientes Teppan Yaki y Grill para la zona Flex

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

### Grill

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

### Teppan Yaki

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<sup>6</sup> Añadir el alimento tras la señal acústica.

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

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

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

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

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

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

<sup>6</sup> Añadir el alimento tras la señal acústica.

## Sensor de cocción inalámbrico

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

### Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico

En este apartado encontrará información sobre:

- Pegar la base de silicona
- Colocar el Sensor de cocción inalámbrico
- Limpieza
- Cambiar la batería

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

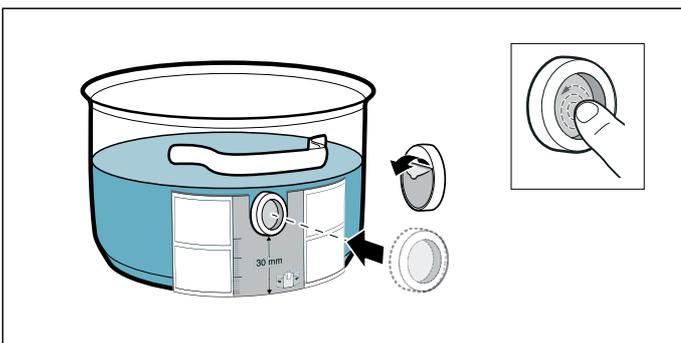
00577921	Set de 5 bases de silicona
HEZ39050	Sensor de cocción y set de 5 bases de silicona

#### Pegar la base de silicona

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

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

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



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

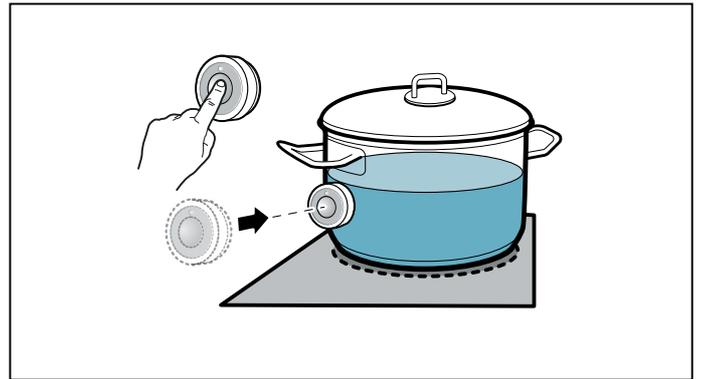
El pegamento necesita 1 hora para su fijación correcta. Mientras tanto, no utilizar el recipiente y no lavarlo.

#### Notas

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

### Colocar el Sensor de cocción inalámbrico

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



#### Notas

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

### Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando

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

1. Seleccionar el ajuste básico , ver capítulo → "Ajustes básicos". El indicador de la zona de cocción se ilumina.
2. Seleccionar la zona de cocción cuyo indicador se ha iluminado. Suena una señal. El indicador  se ilumina.
3. En los siguientes 30 segundos pulsar brevemente el símbolo  del Sensor de cocción inalámbrico. Transcurridos unos segundos, en la indicación visual de la zona de cocción se mostrará el resultado de la conexión entre el Sensor de Cocción y el panel de mando.

#### Resultado

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

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

### Reiniciar el Sensor de cocción inalámbrico

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

### Limpieza

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

#### Sensor de cocción

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

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

#### Base de silicona

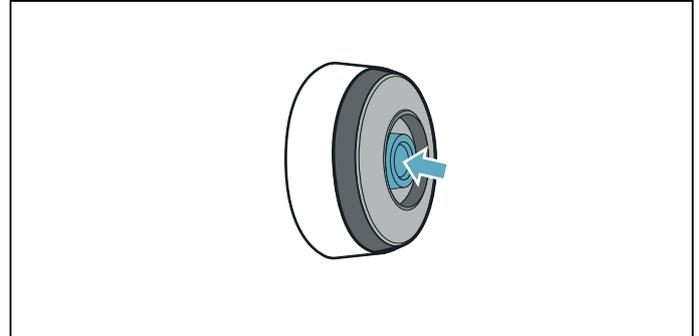
Limpiar y secar antes de colocar el Sensor de cocción. Puede lavarse en el lavavajillas.

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

### Ventana del Sensor de cocción

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

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



### Notas

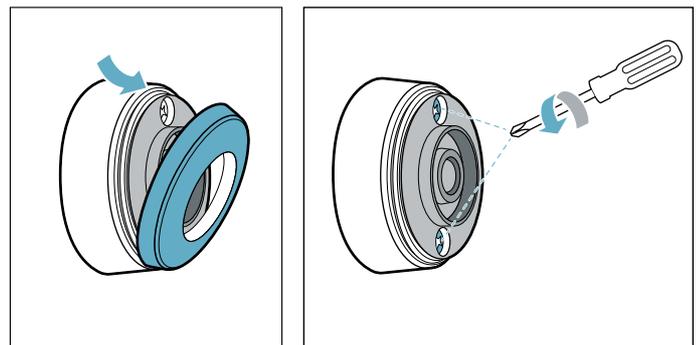
- No utilizar objetos duros y rugosos, como cepillos de cerdas o estropajos, ni agentes abrasivos como productos para la limpieza de placas.
- Evitar tocar la ventana del Sensor de cocción inalámbrico con los dedos para no ensuciarla ni rayarla.

### Cambiar la batería

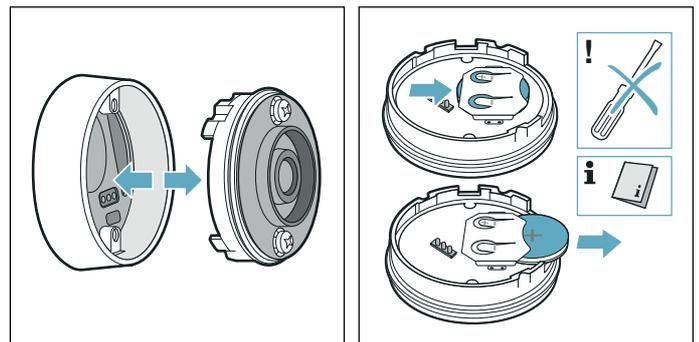
Si el Sensor de cocción no se ilumina cuando se presiona el botón, la batería se ha descargado.

Cómo cambiar la batería:

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

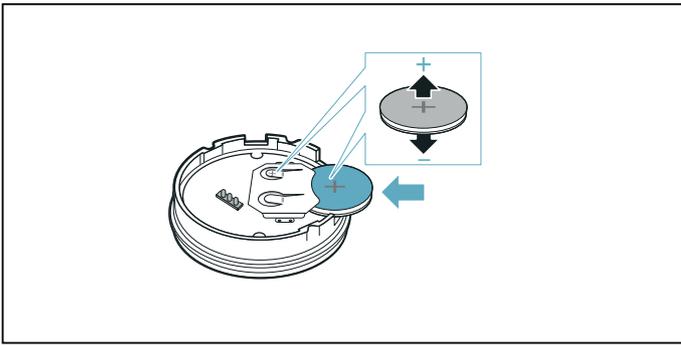


2. Abrir la tapa del Sensor de cocción. Retirar la batería del interior de la base y colocar la nueva batería (seguir las instrucciones de polaridad de la batería).

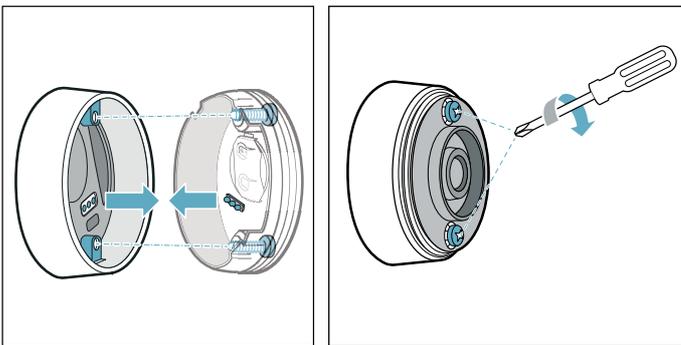


**¡Atención!**

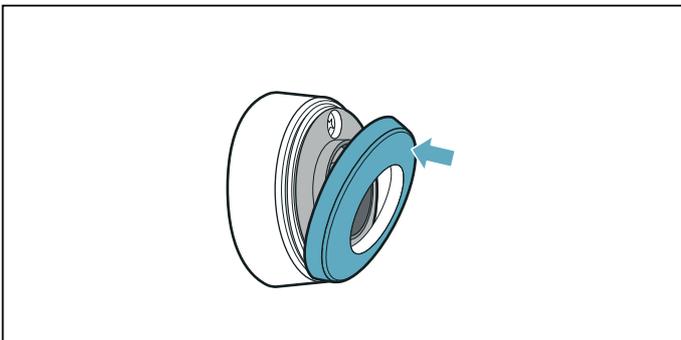
No usar objetos metálicos para quitar la batería. No tocar la zona de bornes de contacto de la batería.



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



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



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

**Declaración de conformidad**

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

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

Los logos y marca Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por Robert Bosch Hausgeräte GmbH están bajo su licencia. Otras marcas y nombres comerciales son de sus respectivos propietarios.

**Seguro para niños**

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

**Activar y desactivar el seguro para niños**

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar:

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

Desactivar:

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

**Seguro automático para niños**

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

**Activar y desactivar**

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



## Bloqueo del control para limpieza

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

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

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

### Notas

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



## Desconexión automática de seguridad

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

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

<b>c 12</b>	<b>Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción</b>
0	No apto
1	No óptimo
2	Adecuado
<b>c 13</b>	<b>Configurar la activación de la Zona Flex</b>
0	Como dos zonas de cocción independientes.*
1	Como una única zona de cocción.
<b>c 14</b>	<b>Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con la placa de cocción</b>
0	Conexión correcta
1	Conexión errónea: debido a un error de comunicación.
2	Conexión errónea: debido a un error en el Sensor de cocción.
<b>c 0</b>	<b>Volver a los ajustes por defecto</b>
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.

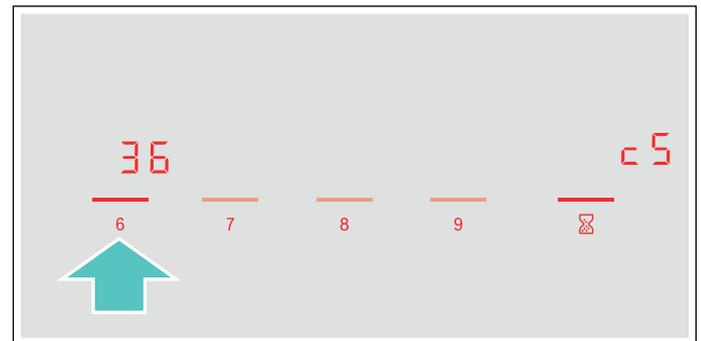
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar en la zona de programación para ver cada uno de los indicadores.

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"

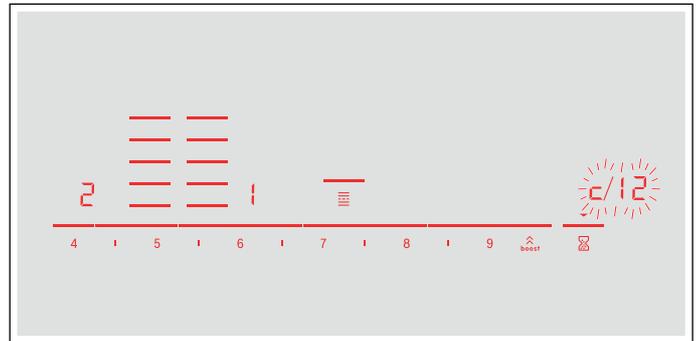
## Comprobar el recipiente

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

## Limpieza

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

### 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 las Funciones de asistencia al cocinado?

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

Encontrará más información referente a esta función en el capítulo → "*PowerManager*"

### 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"*

## 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. 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.
<b>F2/E8207</b>	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.
<b>F4/E8208</b>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción.	
<b>F5</b> + 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.
<b>F5</b> 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.
<b>F1/F6</b>	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.
<b>F0</b>	La función Transferencia de ajustes no se activa	Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad sin utilizar la función Transferencia de ajustes. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
<b>F9</b>	La Zona FlexPlus no se activa	Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad con el resto de las zonas de cocción. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
<b>F8</b>	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"
<b>E8202</b>	El Sensor de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado la zona de cocción.	Esperar a que el sensor de temperatura se haya enfriado lo suficiente y volver a activar la función.
<b>E8203</b>	El Sensor de cocción se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zona de cocción.	Cuando no se utilice el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y mantenerlo alejado de otras zonas de cocción o fuentes de calor. Volver a encender las zonas de cocción.
<b>E8204</b>	El Sensor de cocción se está quedando sin batería.	Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → "Cambiar la batería"
<b>E8205</b>	El Sensor de cocción ha perdido la comunicación.	Apagar la función y volver a activarla.
<b>E8206</b>	El Sensor de cocción está roto/deteriorado.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Indicador	Posible causa	Solución
El indicador del Sensor de cocción no se ilumina	El Sensor de cocción no reacciona, el indicador no se ilumina.	Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → "Cambiar la batería" Si sigue sin reaccionar, mantener pulsado el botón del Sensor de cocción durante 8-10 segundos y conectar de nuevo con la placa de cocción. Ver apartado → "Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando" Si todavía no reacciona, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El indicador del Sensor parpadea dos veces	El Sensor de cocción se está quedando sin batería. El siguiente proceso de cocción puede ser interrumpido debido a que la batería se ha descargado.	Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → "Cambiar la batería"
El indicador del Sensor parpadea tres veces	El Sensor de cocción ha perdido la comunicación.	Mantener pulsado el botón del Sensor de cocción durante 8-10 segundos y conectar de nuevo con la placa de cocción. Ver apartado → "Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando"
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
<b>U400</b>	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.
<b>dE</b>	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		Tapa	Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa
<b>Derretir chocolate</b> Cobertura de chocolate (p. ej. marca Dr. Oetker, chocolate negro 55% cacao, 150 g)	Cazo Ø 16 cm	-	-	-	1.5	No
<b>Calentar y mantener caliente potaje de lentejas</b> Potaje de lentejas* Temperatura inicial 20°C						
Cantidad: 450 g	Olla Ø 16 cm	9	1:30 (sin remover)	Si	1.5	Si
Cantidad: 800 g	Olla Ø 22 cm	9	2:30 (sin remover)	Si	1.5	Si
Potaje de lentejas en conserva P. ej. Lentejas con salchichas de la marca Erasco. Temperatura inicial 20°C						
Cantidad: 500 g	Olla Ø 16 cm	9	1:30 aprox. (remover tras 1 min aprox.)	Si	1.5	Si
Cantidad: 1 Kg	Olla Ø 22 cm	9	2:30 aprox. (remover tras 1 min aprox.)	Si	1.5	Si
<b>Preparar salsa bechamel</b> 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	
<b>Cocer arroz con leche</b>							
Arroz con leche, cocción con tapa Temperatura de la leche: 7°C Calentar la leche hasta que empiece a subir. Seleccionar el nivel de cocción recomendado y añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche. Tiempo total, incluido el precalentamiento, 45 min aprox.							
Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal	Olla Ø 16 cm	8.5	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)	Si	
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal	Olla Ø 22 cm	8.5	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)	Si	
<b>Arroz con leche, cocción sin tapa</b>							
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	
<b>Cocer arroz*</b>							
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	
<b>Freír lomo de cerdo</b>							
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	
<b>Preparar crepes**</b>							
Cantidad: 55 ml de masa por crep	Sartén Ø 24 cm	9	1:30 aprox.	No	7	No	
<b>Freír patatas ultracongeladas</b>							
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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)**



9001528951

000420(00)