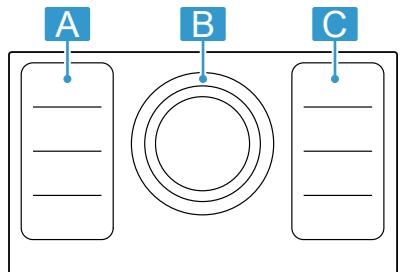


Gaggenau

es Manual de usuario e instrucciones de montaje

VI492115

Placa de Inducción



		I_e^2 ¹	b^1
A / C	■■■■	2200 W	3700 W
	■■■	3300 W	3700 W
B	Ø 21	2200 W	3700 W
	Ø 26	2600 W	3700 W
	Ø 32	3300 W	3700 W

¹ IEC 60335-2-6

Tabla de contenidos

MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad	3
2	Evitar daños materiales	5
3	Protección del medio ambiente y ahorro	6
4	Recipientes adecuados	6
5	Eliminación.....	7
6	Familiarizándose con el aparato	8
7	Accesorios	10
8	Antes de usar el aparato por primera vez	10
9	Manejo básico	11
10	Función Wok	13
11	Flex Zone	14
12	Funciones del reloj temporizador	15
13	Función Booster para ollas	16
14	Función de control de temperatura del aceite.....	17
15	Bloqueo del control para limpieza	19
16	Desconexión automática.....	19
17	Ajustes básicos.....	19
18	Home Connect	21
19	Control de la campana desde la placa de cocción	26
20	Prueba de recipientes	26
21	Cuidados y limpieza.....	27
22	Preguntas frecuentes	28
23	Solucionar pequeñas averías.....	29
24	Servicio de Asistencia Técnica	31
25	Declaración de conformidad	32
26	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	32
26.3	Indicaciones generales.....	33

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.

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

1.2 Uso conforme a lo prescrito

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

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

Utilizar el aparato únicamente:

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

No utilizar el aparato:

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente. Esto no se aplica en el caso de que se desactive el funcionamiento con los aparatos regulados por la norma EN 50615.

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

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia,

siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

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

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

1.4 Uso seguro

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

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

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

La superficie de cocción se calienta mucho.

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

El aparato se calienta.

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

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

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

Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con los mandos.

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

Los alimentos se pueden incender.

- ▶ Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

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

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

Las rejillas protectoras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

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

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfrie antes de proceder a su limpieza.

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

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

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

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Si la superficie está rota, se debe desconectar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas. En este caso, no desconectar el aparato con el interruptor principal, sino mediante el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
→ Página 31

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato. El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.
- ▶ No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

El contacto de objetos metálicos con el ventilador situado en la parte inferior de la placa de cocción puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No conservar objetos metálicos largos y afilados en los cajones de debajo de la placa de cocción.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

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

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

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

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

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

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

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

2 Evitar daños materiales

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

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

Daño	Causa	Solución
Daños en recipientes o en el aparato	Cocción en vacío.	No colocar nunca recipientes sin contenido ni dejar que se calienten vacíos sobre una zona de cocción caliente.
Daños en cristal	Material fundido sobre la zona de cocción caliente o tapas calientes sobre el cristal.	No colocar papel para horno, papel de aluminio ni recipientes de plástico, o tapas sobre la placa de cocción.
Sobrecalentamiento	Recipientes calientes sobre el panel de mando o el marco de la placa de cocción.	No colocar nunca recipientes calientes sobre estas zonas.

¡ATENCIÓN!

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

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

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

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

- Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

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

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

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

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

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

Tapar las ollas con la tapa adecuada.

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

Levantar la tapa lo menos posible.

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

Utilizar una tapa de vidrio

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

Utilizar recipientes con bases planas.

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

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.

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

Al cocer, utilizar poca agua.

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

Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.

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

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

4 Recipientes adecuados

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

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

4.1 Tamaño y características de los recipientes

Para obtener una adecuada detección del recipiente, es importante tener en cuenta el tamaño y el material del recipiente. Además, las bases de los recipientes deben ser totalmente planas y sin relieves. Puede comprobar si sus recipientes son adecuados con la función Prueba de recipientes.

Recipientes	Materiales	Características
Recomendados	Recipientes con fondo termodifusor tipo "sandwich" de acero inoxidable, que ayudan a difundir el calor.	Reparten el calor uniformemente, ganando rapidez de calentamiento y asegurando la detección del recipiente.
	Recipientes ferromagnéticos de acero esmaltado, hierro fundido o recipientes aptos para inducción de acero inoxidable.	Aseguran la detección del recipiente, ganando rapidez de calentamiento.
Aptos	Base no totalmente ferromagnética.	Si el diámetro del área ferromagnética es más pequeño que la base del recipiente, se calienta únicamente la zona ferromagnética y la distribución de calor puede no ser homogénea.
	Bases de recipientes con zonas de aluminio insertadas.	Reducen el área ferromagnética, por lo tanto, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado por lo que podría no calentarse lo suficiente.
No aptos	Recipientes de acero fino normal, vidrio, barro, cobre o aluminio.	

Notas

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

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

5 Eliminación

5.1 Eliminación del aparato usado

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

- Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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

6 Familiarizándose con el aparato

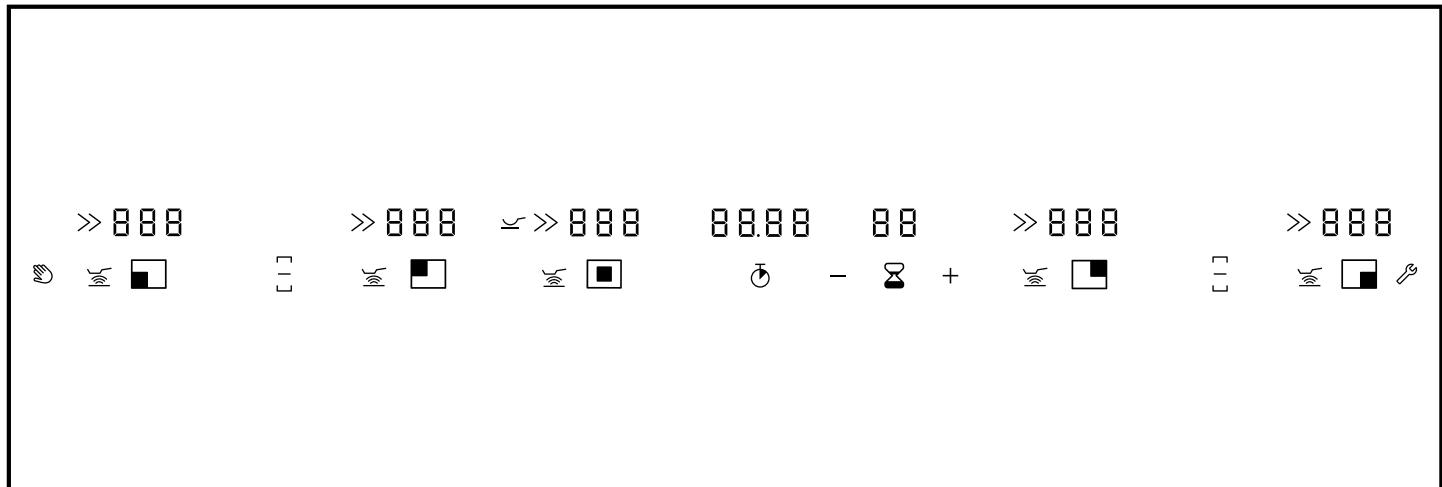
6.1 La cocción por inducción

La cocción por inducción supone algunos cambios con respecto a otras formas de calentamiento y una serie de ventajas como el ahorro de tiempo al cocinar

y freír, ahorro de energía, cuidados y limpieza más sencillos. También supone un mayor control del calor, ya que el calor se genera directamente en el recipiente.

6.2 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar algunas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.



Campos táctiles

Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

	Bloqueo del control para limpieza
	Activar la función de control de temperatura del aceite
	Abrir los ajustes básicos
	Selección de ajustes
	Activar el cronómetro
	Ajustar el reloj avisador

Indicaciones en la pantalla

Los indicadores señalan las funciones y los valores programados.

	Estado de funcionamiento
	Niveles de potencia
	Calor residual
	Reloj avisador
	Función de cronómetro
	Placa independiente delantera izquierda
	Placa independiente trasera izquierda
	Placa independiente central (tipo wok)
	Placa independiente delantera derecha
	Placa independiente trasera derecha
	Función PowerBoost
	Función Flex activada

	Función Flex desactivada
	Función de wok
	Función de control de temperatura del aceite
	Indicación de temperatura de la función de control de temperatura del aceite
	Red doméstica

Campos táctiles e indicadores

Al encender la placa de cocción, se iluminan en blanco los símbolos de los campos táctiles disponibles en cada momento. Los indicadores de las zonas de cocción o funciones seleccionadas se encienden en color naranja.

Al pulsar un símbolo, se activa la función correspondiente. Se escucha una señal de confirmación.

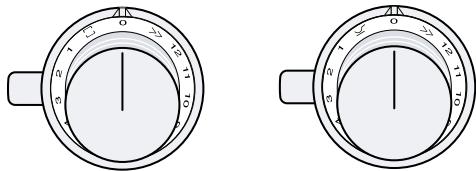
- Mantener el panel de mando limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y campos táctiles. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Mando de control

El mando de control permite ajustar los niveles de potencia y otras funciones del aparato, así como recibir información sobre el estado de funcionamiento.

El mando de control se puede girar desde la posición 0 hacia la izquierda o hacia la derecha.

Las marcas del mando de control muestran el ajuste del nivel de cocción de 1 a 12 y las funciones PowerBoost, Flex y wok.



0	Apagar la zona de cocción
1-12	Ajustar el nivel de potencia
»	Activar la función PowerBoost
□	Activar la función Flex
↙	Activar la función wok

Indicaciones en los anillos luminosos

Todos los mandos de control disponen de un anillo lumínoso con distintas indicaciones.

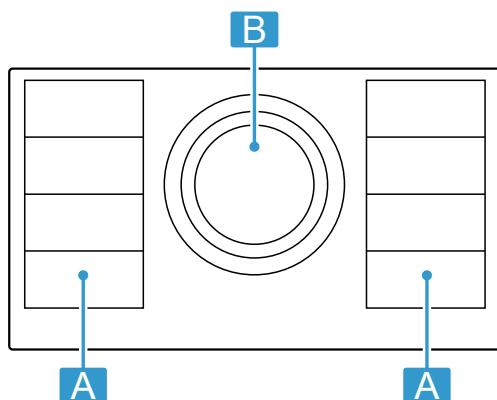
El anillo luminoso del mando de control muestra una indicación óptica para cada función. El anillo luminoso cambia de color al activar distintas funciones o procesos.

El anillo luminoso del mando de control se ilumina en naranja durante el funcionamiento. Es posible elegir entre dos tonos. En caso de tener varios aparatos montados uno al lado del otro, se pueden modificar los tonos en los ajustes del aparato para que todos los anillos luminosos se iluminen con el mismo tono.
→ "Modificar el color del anillo luminoso", Página 12

Indicador	Nombre
Apagado	Aparato APAGADO
Illuminado en: naranja	Aparato ENCENDIDO
Parpadeo: naranja	Aparato APAGADO Indicador de calor residual
Illuminado en azul	Home Connect
Parpadeo azul	Home Connect, el aparato se conecta con la red doméstica.
Parpadeo que cambia de naranja a blanco	Desconexión de seguridad, apagón
Parpadeo que cambia de amarillo a magenta	Avería en el aparato. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Se ilumina en verde durante unos instantes y luego cambia a amarillo	Inicializar el aparato tras conectarlo por primera vez o tras un apagón

6.3 Distribución de las zonas de cocción

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



Zona	Nivel de potencia máxima	
A ■■■	Nivel de potencia 12 Función Booster para ollas	2.200 W 3.700 W
A ■	Nivel de potencia 12 Función Booster para ollas	3.300 W 3.700 W
B Ø 21 cm ◎	Nivel de potencia 12 Función Booster para ollas	2.200 W 3.700 W

Zona	Nivel de potencia máxima
B Ø 26 cm ◎	Nivel de potencia $\frac{1}{2}$ Función Booster para ollas 2.600 W 3.700 W
B Ø 32 cm ◎	Nivel de potencia $\frac{1}{2}$ Función Booster para ollas 3.300 W 3.700 W

6.4 Zonas de cocción

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

Zona	Tipo de zona
○	Zona de cocción simple
□	Zona de cocción simple
◎	Zona de cocción triple. La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior que se desea poner en funcionamiento.
■	Zona de cocción Flex → "Flex Zone", Página 14

6.5 Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción. El indicador de calor residual muestra que hay una zona de cocción que

aún está caliente. Evitar tocar la zona de cocción mientras esté activa esta indicación o inmediatamente después de que se apague.

En función de la intensidad del calor residual, en el panel indicador aparecen los siguientes símbolos:

- H : alta temperatura
- h : baja temperatura

El anillo luminoso del mando de control parpadea en naranja.

Al retirar el recipiente de la zona de cocción durante el proceso de cocción, parpadea el indicador de nivel de potencia y el mando de control se enciende en color naranja.

Cuando se apaga la zona de cocción, se ilumina el indicador de calor residual y parpadea el anillo luminoso del mando de control. Aunque la placa ya esté apagada, el indicador de calor residual se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.

7 Accesorios

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Utilizar solo accesorios originales, ya que están adaptados a la perfección a su aparato.

Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → Página 31

La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible en nuestro catálogo, a través del Servicio de Atención al Cliente o en la tienda en línea. www.gaggenau.com

Accesorios	Utilización
Teppan Yaki de material multicapa CA051300	Accesorio recomendado para la función de control de temperatura del aceite. Solo para la zona de cocción flexible.
Plancha de aluminio fundido CA052300	Accesorio recomendado para la función de control de temperatura del aceite. Solo para la zona de cocción flexible.
Sartén wok WP400001	Accesorio recomendado para la zona de inducción para wok de material multicapa. Con fondo redondo y mango, Ø 36 cm, 6 l, 10 cm de altura.
Soporte para sartén wok WZ400001	Accesorios necesarios para la utilización de la sartén wok en la zona de inducción para wok.

8 Antes de usar el aparato por primera vez

Tener en cuenta las siguientes recomendaciones.

8.1 Limpiar por primera vez

Retirar los restos del embalaje de la superficie de la placa de cocción y limpiar con un paño húmedo. Consulte los productos de limpieza recomendados en la página web oficial www.gaggenau.com.
Más información en Cuidados y limpieza.
→ Página 27

8.2 La cocción por inducción

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

8.3 Recipientes

Consulte nuestros recipientes recomendados en la página web oficial www.gaggenau.com.
Más información en recipientes adecuados. → Página 6

8.4 Configurar Home Connect

- ▶ Ajustar Home Connect.
→ "Home Connect", Página 21

8.5 Tonos de los anillos luminosos

El anillo luminoso del mando de control se ilumina en naranja durante el funcionamiento. Se puede elegir entre dos tonos.

Se pueden modificar los tonos para que todos los anillos luminosos de varios aparatos se iluminen del mismo color.

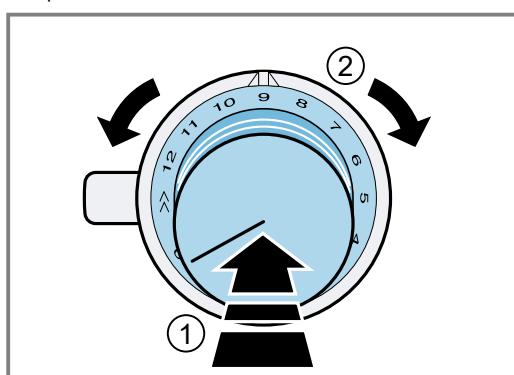
→ "Modificar el color del anillo luminoso", Página 12

9 Manejo básico

9.1 Encender la placa de cocción

Nota: Si no hay recipientes para cocinar en la zona de cocción, o si el aparato no reconoce el recipiente, parpadea el nivel de potencia seleccionado y el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color naranja. Transcurridos 9 minutos aproximadamente, el aparato apaga la zona de cocción. Parpadea el anillo luminoso del mando de control. Girar el mando de control a 0; se apagará el anillo luminoso del mando.

1. Utilizar recipientes de cocina con el diámetro adecuado.
 - Asegurarse de que la base del recipiente para cocinar no sobresalgua por encima de las zonas de cocción marcadas.
2. Presionar el mando de control ① y girarlo al nivel de potencia deseado ②.



- ✓ En el indicador se ilumina el nivel de potencia seleccionado.
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina.

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.

9.2 Apagar la placa de cocción

- ▶ Girar el mando de control hasta 0.
- ✓ Se enciende el indicador de calor residual y el anillo luminoso del mando de control parpadea en naranja hasta que enfria la zona de cocción.

9.3 Consejos para cocinar

- Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.
- Utilizar el nivel de potencia 10-12 durante el precalentamiento.

- Durante la cocción con tapa, reducir el nivel de potencia cuando empiece a salir vapor entre la tapa y el recipiente. No es necesario que salga vapor para garantizar un buen cocinado.

- Tras el cocinado, mantener el recipiente tapado hasta servir el alimento.
- Para cocinar con olla exprés seguir las instrucciones del fabricante.
- No cocinar excesivamente los alimentos para mantener sus propiedades nutricionales. El reloj avisador puede ser útil para programar el tiempo adecuado de cocinado.
- Para un cocinado más sano, es recomendable evitar que el aceite humee.

- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas, una tras otra.
- Algunos recipientes pueden alcanzar temperaturas altas durante el cocinado. Se recomienda el uso de manoplas de cocina para su manipulación.
- Encontrará más consejos para ahorrar energía durante el cocinado en → "Ahorro de energía", Página 6

Recomendaciones para cocinar

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

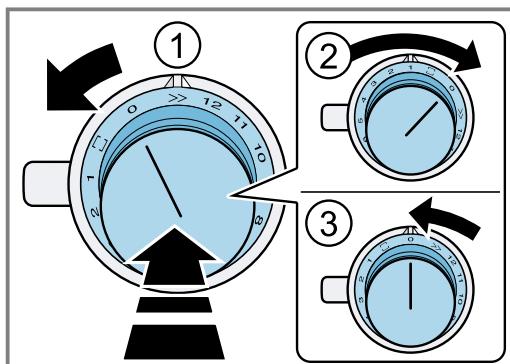
Nivel de potencia	Métodos de cocción	Ejemplos
11-12	Inicio rápido de cocción Sofreír Calentar Llevar a ebullición Escaldar	Agua Carne Grasa o aceite, líquidos Sopas, salsas Verduras
7-10	Freír	Carne, patatas
6-8	Freír	Pescado
8-9	Horneado	Platos a base de harina o huevo, p. ej., tortitas
8-9	Hervir sin tapa	Pasta, líquidos
7-8	Dorar Tostar Freír Reducir	Harina, cebolla Almendras, pan rallado Panceta o beicon Fondos y salsas
6-7	Cocer a fuego lento sin tapa	Albóndigas, dumplings, elaboraciones y carnes para sopas, huevos escalfados
5-6	Cocer a fuego lento sin tapa	Salchichas calentadas en agua
6-7	Cocción al vapor Rehogar Estofar	Verdura, patatas, pescado Verduras, hortalizas, pescado Filete de carne relleno, asados, verduras
3-4	Estofar	Gulasch
4-5	Cocer con tapa	Sopas, salsas
3-4	Descongelar Poner en remojo Cuajar	Productos ultracongelados Arroz, legumbres, verduras Platos elaborados con huevo, p. ej., tortilla
1-2	Calentar o mantener caliente	Sopa, verduras en salsa
1	Calentar o mantener caliente Derretir	Cocido Mantequilla, chocolate

9.4 Modificar el color del anillo luminoso

Nota: El anillo luminoso del mando de control se ilumina en naranja durante el funcionamiento. Se puede elegir entre un naranja más claro o más oscuro.

1. Seguir los siguientes pasos consecutivamente, sin interrupción.

2. Presionar y girar ① el mando de control hacia la izquierda hasta ».



Mantener pulsado el mando de control.

3. Girar ② el mismo mando de control hacia la derecha hasta 1.
Mantener pulsado el mando de control.
4. Girar ③ el mando de control hacia la izquierda hasta 0.
 - ✓ Se enciende .
 - ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en amarillo.
 - ✓ Se abre el menú de modificación del tono naranja.
5. Pulsar y girar el mando de control hacia la derecha hasta .
- Al cabo de unos 5 segundos, el anillo luminoso del mando de control se ilumina en verde.
- ✓ Se ha modificado el color.

Volver a modificar el color

Requisito: Se debe acceder al menú de modificación del color naranja.
→ "Modificar el color del anillo luminoso", Página 12

10 Función Wok

La función Wok solo está indicada para la sartén Wok y su soporte; no se debe utilizar con otro tipo de recipientes.

La sartén wok y el soporte para sartenes wok se pueden adquirir en la tienda en línea o a través del Servicio de Asistencia Técnica.

Utilizar la sartén wok y el soporte para sartén wok exclusivamente con la función Wok.

El suelo de la sartén wok es redondo. Por lo tanto, la sartén wok solo se puede utilizar con el soporte para sartén wok.

Al cocinar, fijar el wok firmemente en el soporte para sartén wok. Colocar siempre el soporte para sartenes wok bien centrado sobre la zona de cocción.

No calentar el wok vacío.

Utilizar una espátula de madera con mango largo o una espátula especial redondeada (chan).

Utilizar un cazo para retirar los alimentos. La manera más cómoda para separar la comida hecha, de la grasa o las porciones grandes de una salsa, es utilizando una espumadera.

Para cocinar al vapor, utilizar una cesta de bambú.

No limpiar el soporte para sartenes wok en el lavavajillas.

10.1 Cocinar con el wok

Tener en cuenta las indicaciones para cocinar con el wok.

El método de cocción especial con el wok es el salteado. Los ingredientes cortados pequeños se cocinan el mínimo tiempo posible a mucha potencia, sin dejar de removerlos. La sartén wok, grande y redonda, permite remover todos los alimentos rápida y fácilmente, y dárles la vuelta como en una sartén normal. Al remover los ingredientes, se evita que se peguen. El exceso de grasa se acumula en el centro de la sartén wok. Los poros de la carne quedan sellados y la carne queda jugosa. Las verduras quedan crujientes. Se conservan el aroma y las vitaminas.

- Para volver a modificar el ajuste, pulsar y girar el mando de control hacia la izquierda hasta 0 y, después, girarlo de nuevo hasta .
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en amarillo.

Salir del menú y guardar los ajustes

1. Presionar y girar el mando de control hacia la izquierda hasta .
- Mantener pulsado el mando de control.
2. Girar el mando de control hacia la derecha hasta 1.
- Mantener pulsado el mando de control.
3. Girar el mando de control hacia la izquierda hasta 0.
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se apaga.
- ✓ Los ajustes se han guardado.

Cocinar con el wok es más rápido que con una sartén convencional. Por ello, es preciso preparar todos los ingredientes antes de cocinar. También es importante el orden en el que se agregan los ingredientes. Agregar primero los ingredientes con un tiempo de cocción más largo (p. ej., verduras fibrosas como las zanahorias). Agregar los ingredientes con un tiempo de cocción más breve al final, p. ej., setas o brotes.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El wok y sus accesorios se calientan mucho durante la cocción.

- No retirar el accesorio del wok hasta que se haya apagado el indicador de calor residual.
- Mantener el wok fuera del alcance de los niños.
- Unte la superficie del wok con aceite. Se recomienda utilizar aceite de cacahuete o de soja.
- Cortar los alimentos a un tamaño uniforme, no demasiado pequeño, para evitar que se quemen rápidamente.
- Calentar el aceite hasta poco antes del punto de humo. En ese momento, se puede empezar a saltear.
- Al elaborar grandes cantidades, se recomienda saltar una porción tras otra. De lo contrario, todos los ingredientes no permanecerán el mismo tiempo en contacto con el fondo de la sartén wok.

Activar la función Wok

1. Presionar el mando de control y girarlo hasta .
- ✓ Transcurridos unos segundos, suena una señal y se ilumina .
- ✓ La función Wok está activada.
2. Ajustar el nivel de potencia deseado con el mando de control.

Desactivar la función Wok

- Girar el mando de control hasta 0.
- ✓  se apaga.
- ✓ Se muestra el indicador de calor residual H/H.
- ✓ El anillo luminoso del mando de control parpadea en naranja.

- ✓ La función Wok se desactiva.

10.2 Recomendaciones para cocinar el wok

La siguiente información indica los niveles de precalentamiento y de potencia adecuados para cocinar cada alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

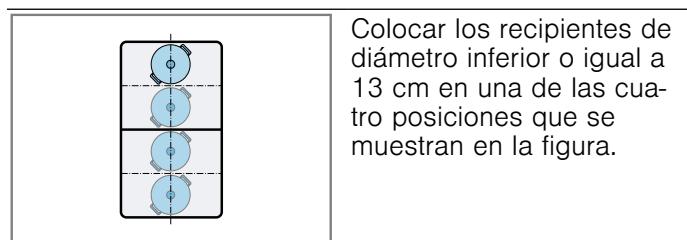
	Nivel de precalentamiento	Nivel de potencia
Calentar grandes cantidades de agua		PowerBoost
Saltear		
Productos frescos, p. ej. verduras	-	10-11
Productos congelados, p. ej., salteado de verduras y pollo	-	11-12
Freír (100-200 g por porción en 1 l de aceite, freír una porción tras otra)		
Productos frescos, p. ej. rollitos de primavera	12	8-9
Productos congelados, p. ej. rollitos de primavera	12	8-9
Verduras en tempura congeladas	12	10-11
Verduras en tempura	12	9-10
Cocer sin tapa		
Sopa	12	6-7
Fondue		
Fondue de queso	6	3-4
Fondue de chocolate	8	3-4
Preparar salsas		
p. ej. salsa teriyaki	-	2-3
Mantener caliente	-	1-2

11 Flex Zone

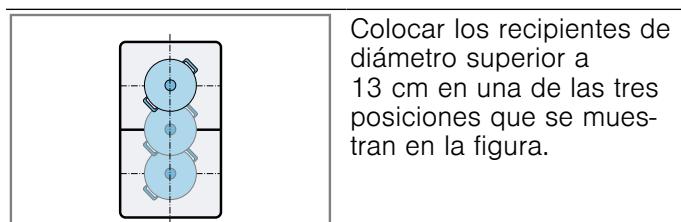
Se puede utilizar la zona Flex como zona única o como dos zonas independientes. La zona Flex consta de cuatro inductores. Los inductores funcionan de forma independiente entre ellos y activan solo el área de la placa de cocción que calienta el recipiente.

11.1 Posiciones de los recipientes para cocinar con una única zona de cocción

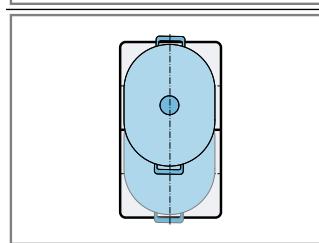
Aquí se muestra una vista general sobre el tamaño y posicionamiento de los recipientes para cocinar. Para asegurar una detección correcta y una distribución homogénea del calor, colocar el recipiente para cocinar en posición centrada.



Colocar los recipientes de diámetro inferior o igual a 13 cm en una de las cuatro posiciones que se muestran en la figura.



Colocar los recipientes de diámetro superior a 13 cm en una de las tres posiciones que se muestran en la figura.

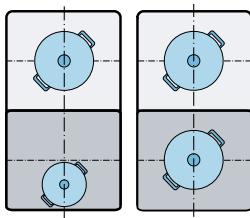


Si el recipiente cubre más de una zona de cocción, colocarlo bien en el borde superior o bien en el borde inferior de la zona flexible.

11.2 Posiciones de los recipientes para cocinar con dos zonas de cocción independientes

Aquí se muestra una vista general sobre el tamaño y posicionamiento de los recipientes para cocinar.

Las zonas de cocción delantera y trasera, con dos inductores cada una, pueden utilizarse de forma independiente. Ajustar a la potencia deseada para cada una de las zonas de cocción.



Utilizar solo un recipiente en cada zona.

11.3 Utilizar la zona Flex como una única zona de cocción

Requisito: Las zonas de cocción están unidas.

→ "Unir las dos zonas de cocción", Página 15

- Utilizar toda la zona de cocción.

Unir las dos zonas de cocción

1. Colocar el recipiente para cocinar.
2. Girar uno de los mandos de control hasta □.
3. Seleccionar el nivel de potencia con el otro mando de control.
- ✓ Se enciende □.
- ✓ Se enciende el nivel de potencia en los indicadores visuales de las dos zonas de cocción.
- ✓ La zona Flex está activada.

Modificar el nivel de potencia

- Modificar el nivel de potencia con el mismo mando que utilizado previamente para seleccionar el nivel de potencia.

Añadir un nuevo recipiente para cocinar

1. Colocar el nuevo recipiente.
2. Girar el mando de control, en posición □, a 0, y volver a girarlo hasta □.
- ✓ La placa de cocción detecta el nuevo recipiente y se mantiene el nivel de potencia seleccionado previamente.

Nota: Si se retira o se levanta el recipiente de la zona de cocción activa, la zona de cocción inicia una búsqueda automática y se mantiene el nivel de potencia anteriormente seleccionado.

Separar las zonas de cocción

- Girar el mando de control en posición □ a 0.
- ✓ El indicador □ se ilumina.
- ✓ La zona de cocción Flex se ha desactivado.
- ✓ Las dos zonas de cocción siguen funcionando como dos zonas independientes.

Nota: Cuando la placa de cocción se apaga y luego se vuelve a encender, la zona Flex vuelve a utilizarse como dos zonas de cocción independientes.

11.4 Utilizar la zona de cocción Flex como dos zonas independientes

- Utilizar la zona de cocción Flex como dos zonas independientes.
- "Manejo básico", Página 11

12 Funciones del reloj temporizador

El aparato dispone de varias funciones de programación del tiempo de cocción.

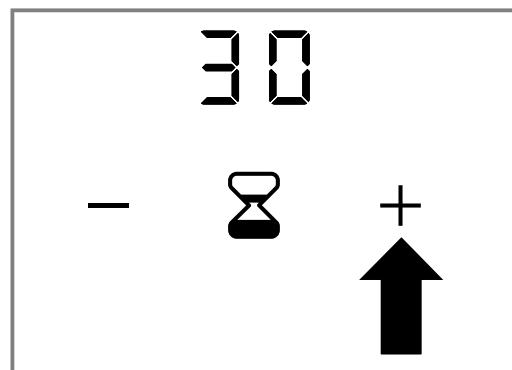
12.1 Reloj avisador

Con el reloj avisador, es posible ajustar un tiempo de hasta 99 minutos; transcurrido este tiempo, se emite una señal acústica. El reloj avisador de cocina es independiente del resto de ajustes y no apaga automáticamente las zonas de cocción.

Programar el reloj avisador

1. Pulsar ☰.
- ✓ Se encienden 00, - y +.

2. Antes de que transcurran 10 segundos, seleccionar el tiempo deseado con los símbolos - y +.
 - Para ajustar el tiempo más rápido, mantener pulsado - o +.



3. Pulsar ☰.
- ✓ Queda confirmado el tiempo seleccionado.
- ✓ Comienza a transcurrir el tiempo.

Modificar el reloj avisador

1. Pulsar ☰.
2. Modificar el tiempo con - o +.
3. Pulsar ☰.
- ✓ Queda confirmado el tiempo seleccionado.

Cancelar el reloj avisador

1. Pulsar .
 2. Con - y +, ajustar el tiempo a 00.
 3. Pulsar .
- ✓ Se ha cancelado el tiempo del reloj avisador.

Desconectar el reloj avisador

Requisito: Una vez transcurrido el tiempo, se emite un tono de aviso. 00 parpadea.

- Pulsar .
- ✓ El indicador se apaga.
- ✓ El tono de aviso deja de sonar.

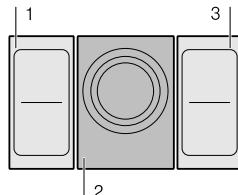
12.2 Función de cronómetro

La función de cronómetro muestra el tiempo que ha transcurrido desde la activación en minutos y segundos (mm.ss). La función de cronómetro es independiente del resto de ajustes y no apaga automáticamente las zonas de cocción.

La duración máxima del tiempo es de 99 minutos y 59 segundos (99.59). Una vez alcanzado ese valor, el indicador comienza de nuevo a partir de 00.00.

13 Función Booster para ollas

La función Función Booster para ollas permite calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 12.



La función Función Booster para ollas está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona no esté en funcionamiento. Si la otra zona de cocción está en funcionamiento, parpadean P y . El aparato ajusta el nivel de potencia 12 sin activar la función Función Booster para ollas. En este caso, girar el mando de control de la otra zona de cocción a 0.

En la Zona Flex, la función Función Booster para ollas se activa cuando se utiliza como una única zona de cocción.

→ "Posiciones de los recipientes para cocinar con una única zona de cocción", Página 14

Activar la función de cronómetro

1. Seleccionar el nivel de potencia.
- ✓ Se enciende .
2. Pulsar .
- ✓ Se enciende 00.00.
- ✓ El tiempo comienza a transcurrir.

Interrumpir la función de cronómetro

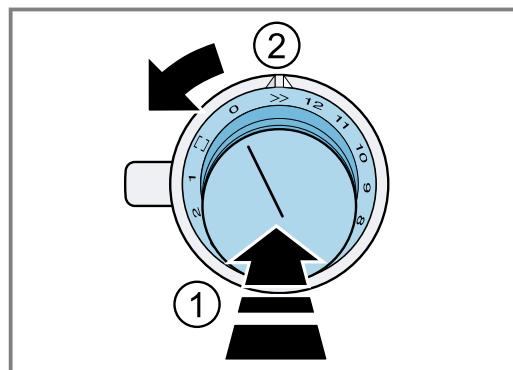
1. Pulsar .
- ✓ La función de cronómetro se detiene.
- ✓ Los indicadores del cronómetro permanecen encendidas.
2. Pulsar .
- ✓ Se reanuda el tiempo en el indicador.

Desactivar la función de cronómetro

- Mantener pulsado .
- ✓ La función de cronómetro se detiene.
- ✓ Los indicadores del cronómetro se apagan.
- ✓ La función de cronómetro queda desactivada.

13.1 Activar Función Booster para ollas

- Presionar el mando de control ① y girarlo hasta >>.
- ②



- ✓ P y >> se iluminan.
- ✓ La función está activada.

13.2 Desactivar Función Booster para ollas

- Pulsar y girar el mando de control hasta seleccionar el nivel de potencia deseado.
- ✓ Los indicadores P y >> se apagan.
- ✓ Se enciende el nivel de potencia seleccionado.
- ✓ La función se desactiva.

Nota: En determinadas circunstancias, la función Función Booster para ollas se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa. En este caso, el aparato activa automáticamente el nivel de potencia .

→ "Desactivar Función Booster para ollas después de una desconexión de seguridad", Página 17

13.3 Desactivar Función Booster para ollas después de una desconexión de seguridad

Requisito: El aparato ha ajustado automáticamente el nivel de potencia .

- ▶ Girar el mando de control a 0 o a otro nivel de potencia que se desee.

14 Función de control de temperatura del aceite

Con esta función, es posible mantener la temperatura apropiada en la sartén al freír. Las zonas de cocción que disponen de esta función están indicadas con el símbolo de la función de control de temperatura del aceite.

14.1 Ventajas al freír

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura. De este modo se ahorra energía y el aceite o la grasa no se sobrecalentan.
- La función de control de temperatura del aceite 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 o 2.
- No calentar nunca sin vigilancia la sartén vacía o con alimentos.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, la función de control de temperatura del aceite no se activará correctamente.

14.2 Niveles de temperatura

Nive- les		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 al punto o muy hechos, empanados congelados y alimentos finos, p. ej. escalopes, carne en trozos y verduras.
5	Alto	Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs poco hechos, tortitas de patata y patatas salteadas.

14.3 Recipientes recomendados

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

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

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

14.4 Recomendaciones para cocinar con la función de control de temperatura del aceite

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

El nivel de temperatura seleccionado varía en función del tipo de sartén utilizado. Precalentar la sartén vacía. Añadir el aceite y el alimento tras la señal acústica.

		 min
Carne		
Filete al natural	4	6-10
Escalope empanado	4	6-10
Filete	4	6-10
Chuletas ¹	3	10-15
Cordon bleu ¹	4	10-15
Bistec, poco hecho, 3 cm de grosor	5	6-8
Bistec, al punto, 3 cm de grosor	4	8-12
Bistec, muy hecho, 3 cm de grosor	4	8-12
Pechuga de ave, 2 cm de grosor ¹	3	10-20
Salchichas cocidas o frescas ¹	3	8-20
Hamburguesas, filetes rusos ¹	3	6-30
Carne guisada, gyros	4	7-12
Carne picada	4	6-10
Tocino veteado	2	5-8
Pescado		
Pescado frito, p. ej., trucha	3	10-20
Filete de pescado, al natural	3-4	10-20
Filete de pescado empanado	3-4	10-20
Gambas rebozadas	4	4-8
Gambas	4	4-8
Platos elaborados con huevo		
Crepes ²	5	1,5-2,5

¹ Dar la vuelta con frecuencia.

² Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

	Ø	⊖ min
Tortilla ²	2	3-6
Huevos fritos	2-4	2-6
Huevos revueltos	2	4-9
Kaiserschmarren	3	10-15
Tostada francesa ²	3	4-8
Patatas		
Patatas salteadas (patatas hervidas con piel)	5	6-12
Salteado de patatas sin hervir	4	15-25
Tortitas de patata ²	5	2,5-3,5
Rösti suizo	2	50-55
Patatas glaseadas	3	15-20
Verduras		
Ajo, cebolla	1-2	2-10
Calabacín, berenjena	3	4-12
Pimiento, espárragos verdes	3	4-15
Verduras rehogadas con grasa, sin agua, p. ej., calabacines, pimientos verdes	1	10-20
Setas	4	10-15
Verduras glaseadas	3	6-10
Cebolla frita	3	5-10
Productos congelados		
Escalope	4	15-20
Cordon bleu ¹	4	10-30
Pechuga de ave ¹	4	10-30
Nuggets de pollo	4	10-15
Gyros	4	10-15
Kebab	4	10-15
Filete de pescado, al natural	3	10-20
Filete de pescado empanado	3	10-20
Varitas de pescado	4	8-12
Patatas fritas	5	4-6
Salteados, p. ej., salteado de verduras con pollo	3	6-10
Rollitos de primavera	4	10-30
Camembert/queso	3	10-15
Salsas		
Salsa de tomate con verduras	1	25-35
Salsa bechamel	1	10-20
Salsa de queso, p. ej., salsa gorgonzola	1	10-20
Salsas reducidas, p. ej., salsa de tomate, salsa boloñesa	1	25-35
Salsas dulces, p. ej., salsa de naranja	1	15-25
Otros		
Camembert/queso	3	7-10

¹ Dar la vuelta con frecuencia.

² Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

	Ø	⊖ min
Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej., pasta	1	5-10
Picatostes	3	6-10
Almendras / nueces / piñones	4	3-15

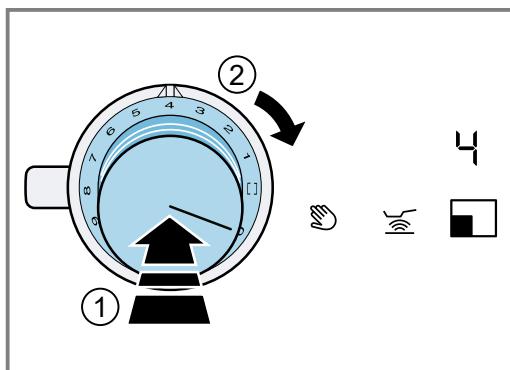
¹ Dar la vuelta con frecuencia.

² Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

14.5 Activar Control de temperatura del aceite

1. Colocar el recipiente vacío 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.
2. Pulsar el mando de control ① y seleccionar el nivel de temperatura deseado ②.

→ "Recomendaciones para cocinar con la función de control de temperatura del aceite", Página 17



Para esta función, están disponibles los niveles de temperatura de 1 a 5.

→ "Niveles de temperatura", Página 17

Si se desea un nivel de temperatura superior a 5, el aparato ajusta automáticamente el nivel de temperatura 5.

3. Pulsar .
 - ✓ se ilumina en color naranja.
 - ✓ Se encienden y el nivel de temperatura seleccionado.
 - ✓ La función está activada.
 - ✓ Se encienden o y el nivel de temperatura seleccionado hasta que se alcanza la temperatura de fritura.
 - ✓ Una vez alcanzada la temperatura ajustada, suena un tono de aviso y se apaga la indicación de temperatura.
4. Una vez alcanzado el nivel de temperatura, añadir aceite en la sartén y, a continuación, los alimentos.
5. Dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

14.6 Desactivar Control de temperatura del aceite

- Girar a 0 el mismo mando de control con el que se haya seleccionado la temperatura.
- ✓ La zona de cocción se apaga.
- ✓ Se enciende el indicador de calor residual.

15 Bloqueo del control para limpieza

Con esta función se puede bloquear el panel de mando durante un breve periodo de tiempo para la limpieza. Se pueden eliminar los líquidos derramados sin modificar los ajustes seleccionados en la placa de cocción encendida.

Esta función no afecta al mando de control. El aparato se puede apagar en cualquier momento. Durante el bloqueo se interrumpe el suministro eléctrico a la placa de cocción. Las zonas de cocción pueden permanecer calientes.

15.1 Activar el bloqueo del control para limpieza

- Pulsar .

Durante el bloqueo, se detiene el suministro eléctrico a la placa de cocción. Las zonas de cocción pueden permanecer calientes.

- ✓ Sigue un tono de aviso.
- ✓ Parpadean los indicadores de las funciones activadas previamente.
- ✓ El panel de mando queda bloqueado durante 10 min.
- ✓ Si no se desactiva la función en los 10 minutos, el aparato se apaga.

15.2 Desactivar el bloqueo del control para limpieza

- Pulsar .
- ✓ La función se desactiva.

16 Desconexión automática

Cuando una zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la Desconexión automática de seguridad. Según el nivel de potencia seleccionado, la zona de cocción se apaga automáticamente después de entre 1 y 10 horas. Una señal acústica indica que ha transcurrido el tiempo programado. El anillo luminoso del mando de control parpadea en naranja y blanco. La zona de cocción deja de calentar. Se enciende *F8*.

16.1 Tiempo de activación según el nivel de potencia

La siguiente sinopsis muestra el número de horas tras el cual se desconecta la placa de cocción en función del nivel de potencia seleccionado.

Nivel de potencia	Hora
1	10 horas
2-4	5 horas
5-7	4 horas
8	3 horas
9-10	2 horas
11-12	1 hora

Si se activa el control de temperatura del aceite, la placa de cocción se apaga al cabo de tres horas con los niveles de potencia 1 a 5.

16.2 Nuevo encendido del aparato tras la desconexión automática

1. Girar el mando de control hasta 0.
2. Pulsar y girar el mando de control de la zona de cocción deseada al nivel de potencia.

17 Ajustes básicos

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

17.1 Vista general de ajustes básicos

Aquí se muestra un cuadro con los ajustes básicos y los valores predeterminados de fábrica. Solo si el aparato está conectado a una campana extractora, la pantalla muestra los ajustes *c5*, *c6*, *c7* y *c8*. Solo si el aparato está conectado a una campana extractora con iluminación, la pantalla muestra los ajustes *c7* y *c8*.

Indicador	Selección
<i>c1</i>	Tonos de aviso <i>07</i> Todas las señales de aviso están activadas. ¹ <i>OFF</i> Solo está activada la señal de error.
<i>c2</i>	Función de gestión de potencia. Limitar la potencia total de la placa de cocción. Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción. <i>OFF</i> Desactivado. <i>1000</i> Potencia mínima. <i>1500</i> <i>2000</i> ... <i>9500</i> Potencia máxima de la placa de cocción.

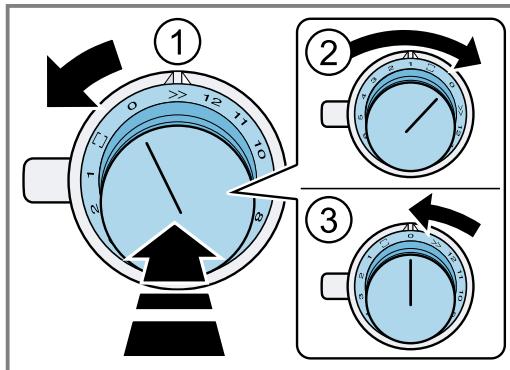
¹ Ajuste de fábrica

Indicador Selección

c3	Comprobar el recipiente para cocinar, resultado del proceso de cocción → "Prueba de recipientes", Página 26
c4	Volver a los ajustes por defecto OFF Ajustes personales. ¹ ON Volver a los ajustes de fábrica.
c5	Inicio automático de la campana extractora OFF Desactivada. Si es necesario, la campana extractora debe activarse manualmente. R Activado con funcionamiento automático. ¹ La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción en funcionamiento automático. 1/2/3 Activado con funcionamiento manual. La campana extractora se activa al ajustar una placa independiente en funcionamiento con un nivel de ventilador fijo.
c6	Marcha en inercia OFF La campana extractora se apaga con la placa de cocción. No recomendado para campanas extractoras con recirculación de aire. R Marcha en inercia del ventilador con funcionamiento automático. ¹ ON Marcha en inercia del ventilador con el último ajuste seleccionado.
c7	Conexión automática de la iluminación de la campana extractora OFF Desactivada. ¹ ON Activada. La iluminación se conecta al conectarse la placa de cocción.
c8	Desconexión automática de la iluminación de la campana extractora OFF Desactivada. ¹ La iluminación se desactiva al apagarse la placa de cocción. ON Activada. La iluminación se activa al apagarse la placa de cocción. RUN Activada. La iluminación se activa durante la marcha en inercia del ventilador y se apaga cuando finaliza esta.

¹ Ajuste de fábrica

- Presionar el mando de control. Con el mando de control pulsado, completar los siguientes pasos sin interrupciones:
 - Girar ① una vez hacia la izquierda hasta la posición ».
 - Girar ② el mando de control tres veces hacia la derecha hasta la posición 1.
 - Girar ③ el mando de control dos veces hacia la izquierda hasta la posición 0.



- ✓ Se enciende .
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en amarillo.
- 2. Pulsar .

Los indicadores muestran la información del producto.

Información del producto Indicador

Índice del Servicio Técnico (KI) 01

Número de fabricación Fd

Número de fabricación 95.1

Número de fabricación 05.2

3. Volver a pulsar .

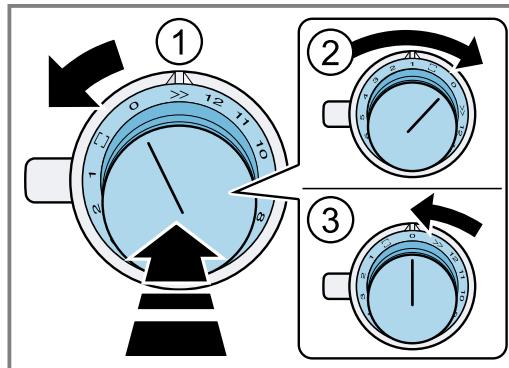
- ✓ El menú de ajustes básicos está abierto.
- ✓ **c1** y **ON** se iluminan.
- 4. Pulsar  tantas veces hasta que en la pantalla se muestre la función deseada.
- 5. Seleccionar el ajuste deseado con + y -.
- 6. Mantener pulsado  durante al menos 4 segundos.
- ✓ Los ajustes se han guardado.
- 7. Salir de los ajustes básicos. → Página 21

17.2 Abrir el menú de ajustes básicos

Requisito: La placa de cocción está apagada.

17.3 Salir de los ajustes básicos

- ▶ Presionar el mando de control. Con el mando de control pulsado, completar los siguientes pasos sin interrupciones:
 - Girar ① una vez hacia la izquierda hasta la posición ».
 - Girar ② el mando de control tres veces hacia la derecha hasta la posición 1.
 - Girar ③ el mando de control dos veces hacia la izquierda hasta la posición 0.



- ✓ ⚡ se apaga.
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se apaga.

18 Home Connect

Este aparato puede conectarse a la red. Conectar el aparato con un dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, adaptar los ajustes básicos o supervisar el estado actual de funcionamiento. No es posible llevar a cabo el inicio a distancia o el ajuste de un nivel de potencia.

Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Para obtener más información, consultar: www.home-connect.com.

La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect para establecer los ajustes.

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

Notas

- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de respetarlas también si utiliza el aparato mediante la aplicación Home Connect.
→ "Seguridad", Página 3
- Siempre tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejar el aparato a través de la aplicación Home Connect.
- Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.
- Las placas de cocción no son adecuadas para utilizarse sin estar bajo vigilancia. El proceso de cocción tiene que ser supervisado.

18.1 Configurar la aplicación Home Connect

1. Instalar la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil.

2. Iniciar la aplicación Home Connect y configurar el acceso para Home Connect.
La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro.

18.2 Ajustar Home Connect

Requisitos

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

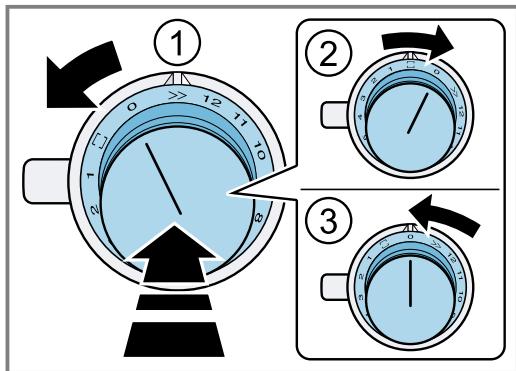


2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

18.3 Abrir o cerrar el menú de ajustes Home Connect

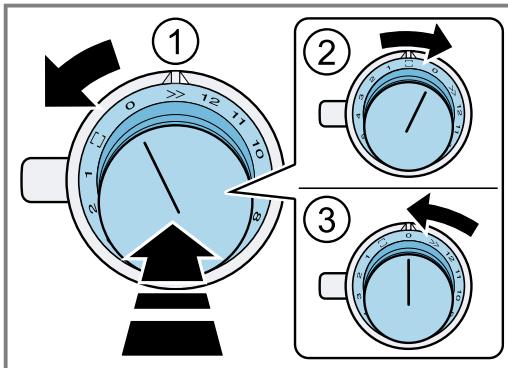
En el menú de ajustes Home Connect, es posible conectar el aparato con Home Connect y configurar la conexión con la red doméstica inalámbrica.

- Presionar cualquier mando de control. Con el mando de control pulsado, completar los siguientes pasos sin interrupciones:
 - Girar una posición hacia la izquierda, hasta la posición \gg . ①
 - Girar el mando de control dos posiciones hacia la derecha, hasta la posición \square . ②
 - Girar el mando de control una posición hacia la izquierda, hasta la posición 0. ③



- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en color azul.
- Para configurar un ajuste, girar el mando de control hasta la posición deseada.
→ "Vista general de los ajustes de Home Connect", Página 22

- Para guardar el ajuste, salir del menú de configuración de Home Connect de la misma manera.
 - Girar una posición hacia la izquierda, hasta la posición \gg . ①
 - Girar el mando de control dos posiciones hacia la derecha, hasta la posición \square . ②
 - Girar el mando de control una posición hacia la izquierda, hasta la posición 0. ③



Indicaciones en el anillo luminoso del mando de control

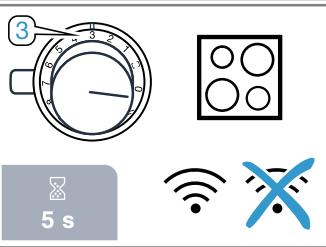
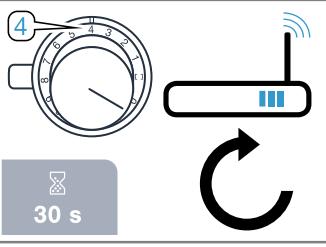
Es posible mostrar los siguientes indicadores en el anillo luminoso en combinación con Home Connect.

Panel indicador	Interpretación
Iluminación: azul	Este es el menú Home Connect.
Parpadeo: azul	El aparato establece una conexión con la red doméstica.
Iluminación: verde	El aparato ha establecido una conexión con la red doméstica.
Iluminación: roja	El aparato no ha podido establecer una conexión con la red doméstica.

18.4 Vista general de los ajustes de Home Connect

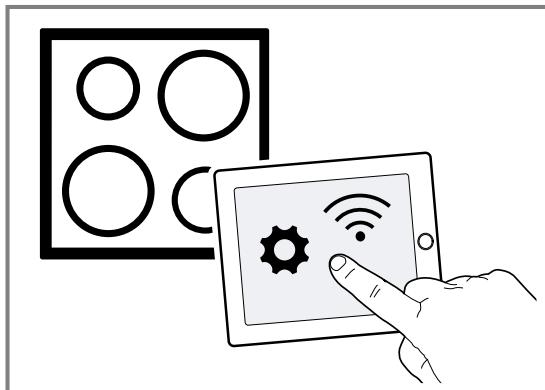
En la configuración de Home Connect se pueden definir los ajustes de Home Connect y de red.

Posición del mando	Ajuste	Aplicación
 SSID 20 min	Conexión manual a la red doméstica inalámbrica	Para conectarse manualmente a la red doméstica inalámbrica; se necesita el nombre de la red (SSID) y la contraseña (Key). La conexión a la red inalámbrica Home Connect está disponible durante aprox. 20 minutos en el dispositivo móvil.
 WPS 2 min	Conexión automática a la red doméstica inalámbrica	Conectarse a la red doméstica inalámbrica con un router compatible con WPS

Posición del mando	Ajuste	Aplicación
	Conectar o desconectar la WLAN	Para desconectar la WLAN en la placa de cocción en cualquier momento; por ejemplo, para ahorrar energía durante las vacaciones. Las conexiones con la red doméstica y la campana extractora se guardan. Cuando se vuelve a conectar la WLAN, se restablecen las conexiones guardadas.
	Restablecer la conexión de Home Connect	Para restablecer todos los ajustes de Home Connect; por ejemplo, cuando cambian los datos de acceso al router.

18.5 Conectar el aparato a la red de internet doméstica (inalámbrica)

1. Seguir los siguientes pasos consecutivamente, sin interrupción.
2. Abrir el menú de configuración de Home Connect.
→ "Abrir o cerrar el menú de ajustes Home Connect", Página 22
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en color azul.



18.6 Conexión manual a la red doméstica

Nota: Para el registro manual en la red doméstica (inalámbrica), se necesita el nombre de la red (SSID) y la contraseña (key) de la red doméstica.

1. Girar el mando de control hacia la derecha, hasta □ o ↘.
- ✓ Al cabo de 5 segundos, el anillo luminoso del mando de control parpadea alternativamente en azul y amarillo.
- ✓ **CON 2** se ilumina.
- ✓ El aparato está en modo manual.
2. Ir al menú de ajustes general del dispositivo móvil y acceder a los ajustes de red doméstica inalámbrica. La conexión a la red inalámbrica Home Connect está disponible durante aprox. 20 minutos en el dispositivo móvil.
3. Conectar con la conexión de red doméstica inalámbrica Home Connect. La contraseña es: Home Connect.

4. Iniciar la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión en la red.
5. Introducir la contraseña (key) de la red doméstica.
 - ✓ Si la conexión con el router se establece correctamente, el anillo luminoso del mando de control se ilumina en verde durante unos tres segundos.
 - ✓ **PR 1** y **Wi-Fi** se iluminan.
 - ✓ El anillo luminoso del mando de control parpadea cambiando entre los colores azul y blanco. El aparato establece la conexión con el dispositivo móvil.
 - ✓ El aparato está disponible en el dispositivo móvil si el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color verde. Si el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color rojo, significa que no se ha podido establecer una conexión.
6. Para guardar la conexión, salir del menú de ajustes Home Connect.
→ "Abrir o cerrar el menú de ajustes Home Connect", Página 22

La conexión con el router no se ha establecido correctamente

1. Si no se ha podido establecer la conexión, comprobar el router y girar el mando de control a otra posición, para volver a colocarlo después en □ o ↘.
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en color azul.
- ✓ Al cabo de 5 segundos, el anillo luminoso del mando de control parpadea alternativamente en azul y amarillo.
- ✓ **CON 2** se ilumina.
2. Acceder al menú general de ajustes del dispositivo móvil e iniciar de nuevo la conexión de red doméstica inalámbrica.
3. Comprobar que se haya introducido correctamente la contraseña.

La conexión con el dispositivo móvil no se ha establecido correctamente

1. Si no se ha podido establecer la conexión, girar el mando de control a otra posición y volver a colocarlo después en □ o ↘.
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en color azul.

- ✓ Al cabo de 5 segundos, el anillo luminoso del mando de control parpadea alternativamente en azul y blanco.
- ✓  se ilumina.
- 2.** Iniciar la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión automáticamente en la red.

Conejar otros dispositivos móviles de la misma cuenta Home Connect

- En caso necesario, conectar otros dispositivos móviles con el aparato en la aplicación Home Connect.

Conejar otros dispositivos móviles de otra cuenta Home Connect

Requisito: Debe haber un dispositivo móvil conectado con el aparato. El aparato se encuentra en el menú de ajustes Home Connect.

- 1.** Girar el mando de control a otra posición y volver a colocarlo después en  o .
- ✓ El anillo luminoso del mando de control parpadea en azul y blanco.
- ✓  se ilumina.
- ✓ El aparato está listo para su conexión con otro dispositivo móvil.
- 2.** Iniciar la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión automáticamente en la red.
- ✓ El aparato está disponible en el dispositivo móvil si el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color verde.

18.7 Conexión automática a la red doméstica (WPS)

Requisito: Es necesario un router compatible con WPS. Hay más información en el manual del router. Se necesita acceso al router. De lo contrario, seguir los pasos que figuran en

→ "Conexión manual a la red doméstica", Página 23.

- 1.** Presionar y girar el mando de control hasta 1.
- ✓ Durante el proceso de conexión, el anillo luminoso del mando de control parpadea alternativamente en amarillo y azul.
- ✓  se ilumina.
- 2.** En el plazo de 2 minutos, pulsar la tecla WPS en el router.
- ✓ Si la conexión con el router se establece correctamente, el anillo luminoso del mando de control se ilumina en verde durante unos tres segundos. Posteriormente, el luminoso del mando de control parpadea alternativamente en azul y blanco.
- ✓  se ilumina.
- ✓ El aparato está listo para la conexión con el dispositivo móvil.
- 3.** Iniciar la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión automáticamente en la red.
- ✓ El aparato está disponible en el dispositivo móvil si el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color verde.
- ✓  se ilumina.
- ✓ Si el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color rojo, significa que no se ha podido establecer una conexión.

- ✓ Para guardar la conexión, salir del menú de ajustes Home Connect.
→ "Abrir o cerrar el menú de ajustes Home Connect", Página 22

La conexión con el router no se ha establecido correctamente

1. Si no se ha podido establecer la conexión, comprobar el router y girar el mando de control a otra posición, para volver a colocarlo después en 1.
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en color azul.
- ✓ Al cabo de 5 segundos, el anillo luminoso del mando de control parpadea alternativamente en azul y amarillo.
- ✓  se ilumina.
- 2.** Acceder al menú general de ajustes del dispositivo móvil e iniciar de nuevo la conexión de red doméstica inalámbrica.

La conexión con el dispositivo móvil no se ha establecido correctamente

1. Si no se ha podido establecer la conexión, girar el mando de control a otra posición y volver a colocarlo después en 1.
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en color azul.
- ✓ Al cabo de 5 segundos, el anillo luminoso del mando de control parpadea alternativamente en azul y blanco.
- ✓  se ilumina.
- 2.** Iniciar la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión automáticamente en la red.

Conejar otros dispositivos móviles de la misma cuenta Home Connect

- En caso necesario, conectar otros dispositivos móviles con el aparato en la aplicación Home Connect.

Conejar otros dispositivos móviles de otra cuenta Home Connect

Requisito: Debe haber un dispositivo móvil conectado con el aparato. El aparato se encuentra en el menú de ajustes Home Connect.

- 1.** Girar el mando de control a otra posición y volver a colocarlo después en 1.
- ✓ El anillo luminoso del mando de control parpadea en azul y blanco.
- ✓  se ilumina.
- ✓ El aparato está listo para su conexión con otro dispositivo móvil.
- 2.** Iniciar la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión automáticamente en la red.
- ✓ El aparato está disponible en el dispositivo móvil si el anillo luminoso del mando de control se ilumina en color verde.

18.8 Salir del menú de ajustes Home Connect

1. Seguir los siguientes pasos consecutivamente, sin interrupción.

2. Cerrar el menú de ajustes Home Connect.
→ "Abrir o cerrar el menú de ajustes Home Connect", Página 22
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se apaga.

18.9 Conectar o desconectar la red doméstica inalámbrica

Nota: Se puede desconectar en cualquier momento la red doméstica inalámbrica en la placa de cocción (p. ej., para ahorrar energía durante las vacaciones). Las conexiones con la red doméstica y la campana extractora se guardan. Cuando se vuelva a conectar la red inalámbrica, se restablecen las conexiones guardadas.

1. Seguir los siguientes pasos consecutivamente, sin interrupción.
2. Abrir el menú de configuración de Home Connect.
→ "Abrir o cerrar el menú de ajustes Home Connect", Página 22
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en azul.
3. Girar el mando de control hasta 3.
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en verde.
- ✓ Al cabo de 5 segundos, el anillo luminoso del mando de control parpadea en azul.
- ✓ Transcurridos unos segundos, el anillo luminoso del mando de control se ilumina en azul.
- ✓ En el panel de mando se apagan los símbolos y . La red doméstica inalámbrica está desactivada.
4. Cerrar el menú de ajustes Home Connect.
→ "Abrir o cerrar el menú de ajustes Home Connect", Página 22
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se apaga.
5. Si se desea volver a conectar la WLAN, realizar la misma secuencia de operación.
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en azul.
- ✓ Al cabo de unos 5 segundos, el anillo luminoso del mando de control parpadea en azul y se ilumina en verde.
- ✓ En el panel de mando aparecen y .

18.10 Restablecer la conexión Home Connect

Las conexiones con la red doméstica y la placa de cocción que se hayan guardado se pueden restablecer en cualquier momento.

1. Abrir el menú de configuración de Home Connect.
→ "Abrir o cerrar el menú de ajustes Home Connect", Página 22
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en color azul.
2. Girar el mando de control hasta 4.
- ✓ En el panel de mando se ilumina .
- ✓ Al cabo de unos 30 segundos, el anillo luminoso del mando de control se ilumina en verde. En el panel de mando se ilumina .
- ✓ Se han restablecido todos los ajustes de Home Connect. El aparato ya no aparece en la aplicación Home Connect.

3. Cerrar el menú de ajustes Home Connect.
→ "Abrir o cerrar el menú de ajustes Home Connect", Página 22
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se apaga.

18.11 Actualización de software

Con la función de actualización de software es posible actualizar el software del aparato, p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad o funciones y servicios adicionales. Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.

Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se le informará mediante la aplicación Home Connect y podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Despues de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización a través de la aplicación Home Connect si el usuario se encuentra en su red doméstica inalámbrica (wifi). Despues de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

Notas

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

18.12 Diagnóstico remoto

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

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

18.13 Protección de datos

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

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

- Identificación clara del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación wifi utilizado).
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación wifi (para garantizar una conexión segura).

- Las versiones actuales de software y hardware de su aparato.
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

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

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

19 Control de la campana desde la placa de cocción

Es posible conectar el aparato con una campana extractora compatible para controlar las funciones de esta a través de la placa de cocción.

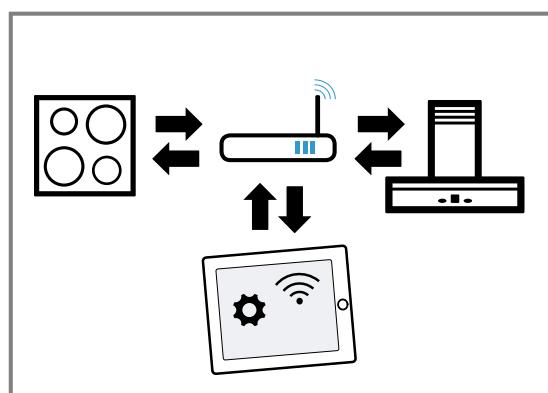
Una campana extractora puede conectarse a una o dos placas de cocción. No es posible conectar varias campanas extractoras con una placa de cocción.

Si los dos aparatos son compatibles con Home Connect, es posible la conexión mediante la aplicación Home Connect. Para ello consulte la documentación adjunta de Home Connect.

Notas

- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad del manual de la campana extractora y asegurarse de respetarlas, también si se maneja mediante el control de la campana basado en la placa de cocción.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde la propia campana extractora. En este momento, no es posible el manejo desde el control de la campana basado en la placa de cocción.
- Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

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



19.1 Configurar la conexión de Home Connect

1. Abrir el menú de configuración de Home Connect.
→ "Abrir o cerrar el menú de ajustes Home Connect", Página 22
2. Realizar la conexión automática o manual a la red doméstica.
→ "Conexión manual a la red doméstica", Página 23
→ "Conexión automática a la red doméstica (WPS)", Página 24
3. En cuanto se ha conectado la placa de cocción con la red de internet doméstica, se puede establecer la conexión con la campana extractora a través de la aplicación Home Connect. Para ello, seguir las indicaciones en el dispositivo móvil.

19.2 Conectar otra placa de cocción con la campana extractora

1. Conectar las dos placas de cocción con Home Connect.
→ "Conexión manual a la red doméstica", Página 23
→ "Conexión automática a la red doméstica (WPS)", Página 24
2. Conectar la campana extractora con Home Connect.
 - Tener en cuenta los consejos de las instrucciones de uso de la campana extractora.
3. En la aplicación Home Connect, conectar la primera placa de cocción con la campana extractora.
4. En la aplicación Home Connect, conectar la segunda placa de cocción con la campana extractora.

19.3 Control de la campana extractora desde la placa de cocción

En la aplicación Home Connect, es posible ajustar el funcionamiento de la campana extractora en función de si se conectan o desconectan la placa de cocción o las diferentes placas independientes.

20 Prueba de recipientes

La calidad de los recipientes repercute notablemente en la rapidez y el resultado del proceso de cocción. Esta función permite comprobar la calidad de los recipientes.

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

Se accede a través de los ajustes básicos.

→ Página 19

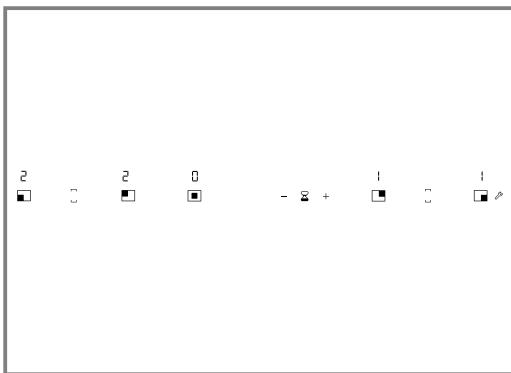
Notas

- Si la zona de cocción es mucho menor que el diámetro del recipiente para cocinar, solo se calienta la parte central del recipiente. El resultado de la cocción no es óptimo.
- La Zona Flex estará ajustada como una única zona de cocción, comprobar un único recipiente.
- No utilizar wok ni accesorios para wok con esta función.

- Hay información referente al tipo y el tamaño del recipiente en el capítulo
→ "Recipientes adecuados", Página 6.

20.1 Comprobar el recipiente para cocinar

1. Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente.
2. Abrir el menú de ajustes básicos. → Página 20
3. Seleccionar el ajuste **c3**.
- ✓ Se enciende **OFF**.
4. Pulsar **+** o **-**.
- ✓ Se enciende **ON**.
- ✓ Suena un tono de aviso.
- ✓ Se encienden los indicadores de las zonas de cocción.
- ✓ La función está activada.
- ✓ Se enciende **RUN**.
- ✓ Transcurridos unos segundos, aparece el resultado de calidad y rapidez del proceso de cocción.



5. En caso necesario, repetir la prueba con **+** o **-**.

20.2 Comprobar el resultado

- En la siguiente sinopsis se puede comprobar el resultado de calidad y rapidez del proceso de cocción.

Indicador	Resultado
0	El recipiente para cocinar no es apto para la zona de cocción; por este motivo, no se calienta. ¹
1	El recipiente se calienta más lentamente de lo esperado y el proceso de cocción no transcurre de forma óptima.
2	El recipiente se calienta de forma conveniente y el proceso de cocción es correcto.

¹ En caso de disponer de una zona de cocción más pequeña volver a comprobar el recipiente en esa zona de cocción.

21 Cuidados y limpieza

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

21.1 Productos de limpieza

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

¡ATENCIÓN!

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

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

Productos de limpieza inadecuados

- Detergente sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos de limpieza agresivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen

- Limpiadores de alta presión y máquinas de limpieza a vapor

21.2 Limpiar la placa

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

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

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

Consejos

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

21.3 Limpiar el marco de la placa de cocción

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

Nota: No utilizar ninguna rasqueta de vidrio.

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

21.4 Limpiar el mando de control

Notas

- No utilizar rasquetas de vidrio.

- No desmontar el mando para su limpieza.
 - El limón y el vinagre no son adecuados para la limpieza y pueden decolorar ciertas zonas en un tono mate.
1. Limpiar el mando de control con agua caliente y un poco de lavavajillas utilizando un paño suave.
 2. No utilizar demasiada agua durante la limpieza.

21.5 Limpiar el soporte para sartenes wok

Nota: No limpiar el soporte para sartenes wok en el lavavajillas.

1. Limpiar el soporte para sartenes wok aplicando agua con un poco de jabón con un paño suave.
2. Secar con un paño suave.

22 Preguntas frecuentes

Aquí se muestra una sinopsis de preguntas frecuentes relativas al uso del aparato, los ruidos, los recipientes para cocinar y la limpieza.

22.1 Ruidos

Pregunta	Respuesta
¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente o al funcionamiento de la placa. Estos ruidos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.
¿Qué ruidos pueden ocurrir y cuál es el significado de los ruidos?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Un zumbido profundo como en un transformador: Se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de potencia. ■ Un silbido bajo: Se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente. ■ Crepitar: Se produce con recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos o al utilizar al mismo tiempo recipientes de tamaño y material diferente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido. ■ 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. ■ Silbidos intensos: 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 se atenúan tan pronto como se disminuye la potencia.

22.2 Recipiente

Pregunta	Respuesta
¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Más información sobre el tipo de recipientes aptos para inducción en → "Recipientes adecuados", Página 6
¿Por qué no calienta la zona de cocción y parpadea el nivel de potencia?	<ul style="list-style-type: none"> ■ La zona activada no coincide con la zona donde está posicionado el recipiente. Asegúrese de que el nivel de potencia está activado en la zona donde se ha colocado el recipiente. ■ El recipiente es demasiado pequeño para la zona activada o no es apropiado para inducción. Asegurarse de que el recipiente sea apto para inducción y de que esté colocado en la zona que mejor se ajuste a su tamaño. Hay más información disponible en → "Recipientes adecuados", Página 6.

Pregunta	Respuesta
¿Por qué el recipiente tarda en calentarse o no se calienta lo suficiente aunque se utilice un nivel de potencia alto?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ El recipiente es demasiado pequeño para la zona activada o no es apropiado para inducción. Asegurarse de que el recipiente sea apto para inducción y de que esté colocado en la zona que mejor se ajuste a su tamaño. Hay más información disponible en → "Recipientes adecuados", Página 6.
¿Cómo se activan las zonas de cocción dobles o triples?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose la zona simple, doble o triple y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción. Más información en → "Recipientes adecuados", Página 6.

22.3 Limpieza

Pregunta	Respuesta
¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Para un resultado óptimo utilizar detergentes especialmente recomendados para vitrocerámicas. Se recomienda evitar detergentes, detergentes para lavavajillas (concentrados) o estropajos abrasivos. Más información en → "Cuidados y limpieza", Página 27.

23 Solucionar pequeñas averías

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
→ "Servicio de Asistencia Técnica", Página 31

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

23.1 Advertencias

Notas

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

23.2 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
Ninguna	<p>El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.

Fallo	Causa y resolución de problemas
Ninguna	<p>La conexión del aparato no se ha realizado conforme al esquema de conexiones.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar que el aparato se haya conectado conforme al esquema de conexiones. <ul style="list-style-type: none"> → "Instalar el cable de conexión a la red", Página 37 → "Montaje de la toma de corriente", Página 40
Fallo electrónico	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica. <ul style="list-style-type: none"> → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 31
Suena un tono de aviso.	<p>El panel de mando está húmedo o se ha colocado algún objeto encima.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
El aparato ha apagado la zona de cocción. Parpadea el anillo luminoso del mando de control.	<p>El mando de control no se ha girado durante mucho tiempo. La desconexión de seguridad ha desactivado el proceso de calentamiento.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Girar el mando de control hasta 0. 2. Volver a encender el aparato. <p>El aparato está demasiado caliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Consultar el mensaje de error en el panel de mando.
La indicación parpadea.	<p>El aparato no ha detectado el recipiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Asegurarse de que el recipiente sea apto para cocinas de inducción. 1. Asegurarse de que el diámetro de la base del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. 2. Girar el mando de control hasta 0. 3. Volver a encender la zona de cocción.
El indicador parpadea y el mando de control se ilumina en color naranja.	<p>Se ha retirado el recipiente de la zona de cocción durante el proceso de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Girar el mando de control hasta 0.
Se enciende dE07 . El aparato no calienta.	<p>El modo Demo está activado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Desactivar el modo Demo. → Página 31
F2	<p>El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar los utensilios de cocina de la zona de cocción. ✓ Cuando desaparece el mensaje de error, significa que la zona de cocción se ha enfriado suficientemente. 2. Girar el mando de control hasta 0. 3. Ajustar el nivel de potencia como de costumbre.
F4	<p>El sistema electrónico se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zonas de cocción.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar los utensilios de cocina de la zona de cocción. ✓ Cuando desaparece el mensaje de error, significa que la zona de cocción se ha enfriado suficientemente. 2. Girar el mando de control hasta 0. 3. Ajustar el nivel de potencia como de costumbre.
F5 + nivel de potencia y tono de aviso	<p>Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar el recipiente para cocinar. 2. Esperar unos segundos. ✓ El indicador de avería se apaga. 3. Se puede continuar cocinando.
F5+ tono de aviso	<p>Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar el recipiente para cocinar. 2. Esperar unos segundos. ✓ El indicador de avería se apaga. 3. Se puede continuar cocinando.
F1 / F6	<p>La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger la encimera.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. 2. Volver a encender la zona de cocción.

Fallo	Causa y resolución de problemas
F8	<p>La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida. Está activada la desconexión de seguridad automática.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tener en cuenta la información relativa a la desconexión de seguridad automática → Página 19.
E9000 / E9010	<p>Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactar con la compañía eléctrica.
U400	<p>La placa de cocción no está bien conectada.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. 2. Asegurarse de que el aparato se haya conectado conforme al esquema de conexiones. → "Montaje de la toma de corriente", Página 40 3. Instalar el cable de conexión a la red", Página 37

23.3 En caso de repetirse el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica

Requisito: El mensaje de error no se muestra en el cuadro → Página 29.

1. Desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
2. Esperar 30 segundos.
3. Conectar de nuevo el aparato a la red eléctrica.
4. Si el indicador muestra de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el mensaje de error exacto.

23.4 Modo de espera para mensaje de error

Si el aparato muestra un mensaje de error, el aparato no pasa al modo de espera (standby).

23.5 Ruidos normales de su aparato

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

23.6 Desactivar el modo Demo

El aparato no calienta durante el modo Demo. Si se enciende **dEOn**, el modo Demo está activado.

1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
2. Esperar 30 segundos.
3. Conectar de nuevo el aparato a la red eléctrica.
 - Desactivar el modo Demo antes de que transcurran 3 minutos.
4. Girar uno de los mandos de control hacia la izquierda hasta **»**.
5. Girar el mismo mando de control hacia la derecha hasta **1**.
6. Girar el mismo mando de control hacia la izquierda hasta **0**.
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en amarillo.
7. Girar el mismo mando de control hacia la derecha hasta **1**.
- ✓ Se enciende **07**.
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en verde.
8. Esperar aprox. 5 segundos.
- ✓ Se enciende **OFF**.
- ✓ El anillo luminoso del mando de control se ilumina en amarillo.
- ✓ El modo Demo está desactivado.

24 Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.

Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

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

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

La etiqueta de características se encuentra en la cara inferior del aparato.

El número de producto (E-Nr.) se encuentra también en la superficie vitrocerámica. Además, es posible consultar el índice del Servicio de Atención al Cliente (KI) y el número de fabricación (FD) en los ajustes básicos → Página 19 .

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

25 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad Home Connect cumple con los requisitos básicos y el resto de disposiciones vigentes de la Directiva 2014/53/EU.

Hay una declaración de conformidad con RED detallada en www.gaggenau.com en la página web del producto correspondiente a su aparato dentro de la sección de documentos adicionales.



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

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

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

AL BA MD ME MK RS UK UA

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

26 Instrucciones de montaje

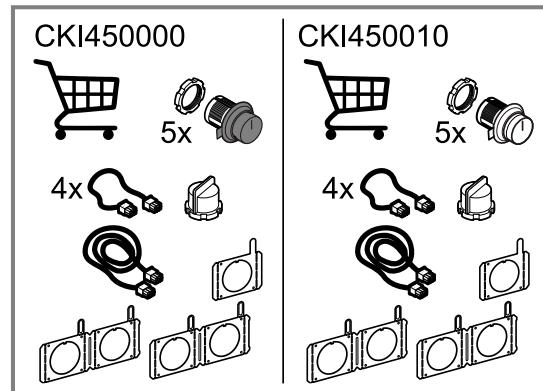
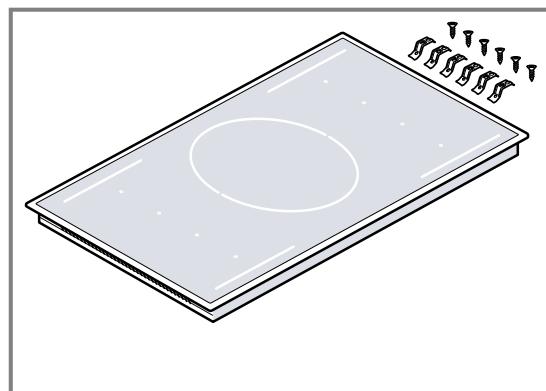
Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.

Pedir el mando de control adecuado en negro o acero inoxidable.



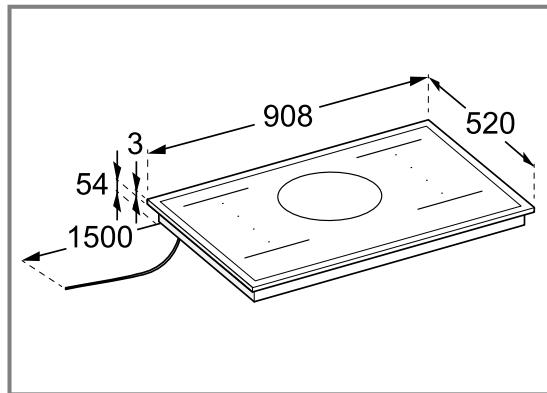
26.1 Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.



26.2 Medidas del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



26.3 Indicaciones generales

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Solo un profesional autorizado puede conectar el aparato.
- Desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier tipo de trabajo.
- No instalar este aparato en barcos o vehículos.
- Siga las recomendaciones del fabricante de la encimera.

26.4 Montaje seguro

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al montar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!

El aparato contiene imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina.

- Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las piezas internas del aparato pueden tener bordes afilados.

- Llevar guantes de protección.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

Las instalaciones realizadas de forma incorrecta son peligrosas.

- Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- La conexión de puesta a tierra de la instalación eléctrica doméstica debe estar instalada de acuerdo con las normas vigentes.
- No alimentar nunca el aparato a través de un dispositivo de conmutación externo, como por ejemplo, un reloj avisador o un mando a distancia.
- Cuando el aparato esté montado, el enchufe del cable de conexión a la red debe quedar accesible, o, en caso de que no sea posible, debe haberse instalado un dispositivo de separación en la instalación eléctrica fija según lo dispuesto en las normas de instalación.
- Al instalar el aparato en su emplazamiento definitivo, asegurarse de que el cable de conexión de red no quede aprisionado ni se dañe.

Solo un montaje profesional conforme a las presentes instrucciones garantiza un uso seguro. En caso de daños debido a un montaje no adecuado, la responsabilidad será del instalador.

26.5 Indicaciones de montaje

Es preciso tener en cuenta las siguientes indicaciones de montaje.

- Una instalación, una conexión o un montaje no adecuados pueden comportar la pérdida de la garantía.
- La placa de inducción solo se puede instalar sobre cajoneras u hornos con ventilación forzada.
- No deben instalarse bajo la placa neveras, lavavajillas, hornos sin ventilación ni lavadoras.
- La distancia mínima entre la campana extractora y la placa de cocción debe ser, como mínimo, la distancia indicada en las instrucciones de montaje de la campana de extracción.
- La encimera debe ser plana, horizontal y estable. Siga las instrucciones del fabricante de la encimera.
- Si el grosor de la encimera donde se instale la placa es diferente al especificado, reforzar la encimera con un material ignífugo y resistente al agua hasta que se alcance el espesor mínimo recomendado. De cualquier otra forma, no se alcanzará una estabilidad suficiente.
- La encimera donde se instale la placa debe ser resistente una carga de 60 kg aproximadamente. En caso necesario, reforzar la encimera con un material resistente a la temperatura y al agua.
- Una vez finalizado el montaje, comprobar que la placa de cocción esté plana.

26.6 Indicaciones relativas a la conexión eléctrica

Para conectar eléctricamente el aparato de forma segura, consultar estas indicaciones.

- Comprobar el montaje doméstico antes de conectar el aparato. Comprobar que el montaje doméstico tenga la protección por fusible adecuada. El voltaje y la frecuencia del aparato deben coincidir con el montaje eléctrico; véase la placa de características.

- Asegurarse de que la red de corriente eléctrica conste de puesta a tierra según las disposiciones legales y de que la protección por fusibles y el sistema de cableado y conductos del edificio sean suficientes para la potencia eléctrica del aparato.
- Tender el cable de conexión de tal modo que no toque la carcasa caliente del aparato.
- Utilizar únicamente el cable de conexión suministrado con el aparato o por el servicio al cliente.
- Este aparato cumple con las disposiciones en materia de supresión de interferencias de la CE.
- El aparato pertenece a la clase de protección 1. Por esta razón, solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de toma a tierra.
- El montaje debe garantizar la protección contra contacto accidental.
- Solo un profesional autorizado puede conectar el aparato sin enchufe. Para el técnico, tiene validez la normativa legal del suministrador regional de energía eléctrica. Se recomienda montar un interruptor de corriente diferencial (interruptor FI) en el circuito de corriente de alimentación del aparato.
- Realizar la conexión eléctrica según las instrucciones de montaje. El aparato puede resultar dañado si no se conecta de la forma adecuada.
- El fabricante no asume responsabilidad alguna por fallos de funcionamiento o posibles daños derivados de un mal montaje eléctrico.

Cable de conexión

El cable de conexión está conectado a la toma de corriente de la placa de cocción o incluido con el aparato.

- Los datos de conexión necesarios se encuentran en la placa de características y en los esquemas de conexión.
- Utilizar únicamente el cable de conexión que se incluye con el aparato o que recibe del servicio al cliente. En caso de necesitar un cable de mayor longitud, contactar con el servicio al cliente. La longitud máxima del cable de conexión es de 2,20 m.

26.7 Indicaciones sobre la instalación enrasada

En la instalación enrasada, el aparato se encuentra al mismo nivel que la encimera. Este tipo de instalación elimina incómodos desniveles entre el aparato y la encimera.

El aparato se puede montar en las siguientes encimeras impermeables y termorresistentes:

- Encimeras de piedra
- Encimeras sintéticas, p. ej. de Corian®
- Encimeras de madera maciza

Si se utilizan otros materiales, consultar con el fabricante de la encimera.

No está permitido el montaje en encimeras de madera prensada.

Realizar todos los trabajos de recorte de la encimera en un taller especializado de acuerdo con el esquema de montaje. El recorte debe ser limpio y preciso, puesto que el borde cortado es visible en la superficie.

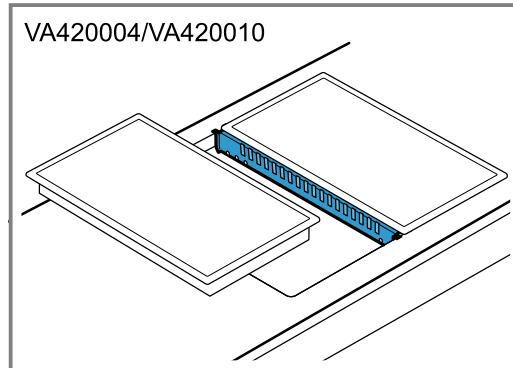
Limpiar y desengrasar los bordes de recorte utilizando un producto de limpieza adecuado. Por tanto, respetar las indicaciones del fabricante de la silicona.

No utilizar apoyos puntuales para enrasar el aparato.

26.8 Combinar varios aparatos

Requisito: Se necesita una junta de unión adecuada para combinar varios aparatos de la gama Vario. La junta de unión se puede adquirir como accesorio especial.

1. Al realizar el recorte del mueble, es preciso tener en cuenta el espacio adicional necesario para la junta de unión entre los aparatos.
 - Tener en cuenta las instrucciones de montaje de la junta de unión.



2. En caso necesario, se deben montar los aparatos en huecos individuales.
 - Mantener una junta de separación de al menos 50 mm de ancho entre los diferentes huecos.

26.9 Accesorios de la instalación

Aquí se muestra una vista general sobre los accesorios de la instalación.

Utilizar los accesorios solo como se indica. El fabricante no asume responsabilidad alguna si los accesorios se utilizan de forma incorrecta.

Accesorios	Número de pedido
Junta de unión para la instalación enrasada	VA420004
Junta de unión para montaje encastrado sobre encimera	VA420010

26.10 Preparar el mueble

¡ATENCIÓN!

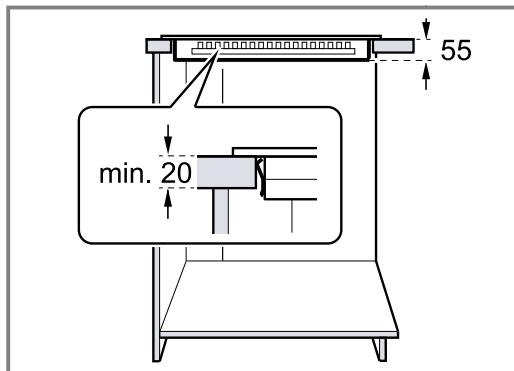
Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior.

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

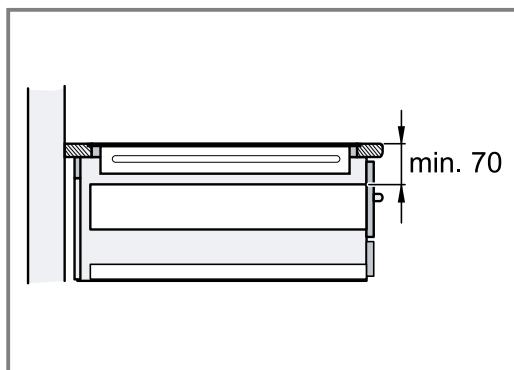
Requisitos

- Los muebles en los que se realice el montaje deben ser resistentes a temperaturas de hasta 90 °C.
- La encimera debe ser plana, horizontal y estable.
- 1. Es preciso tener en cuenta las indicaciones relativas a la combinación de varios aparatos.
→ "Combinar varios aparatos", Página 34

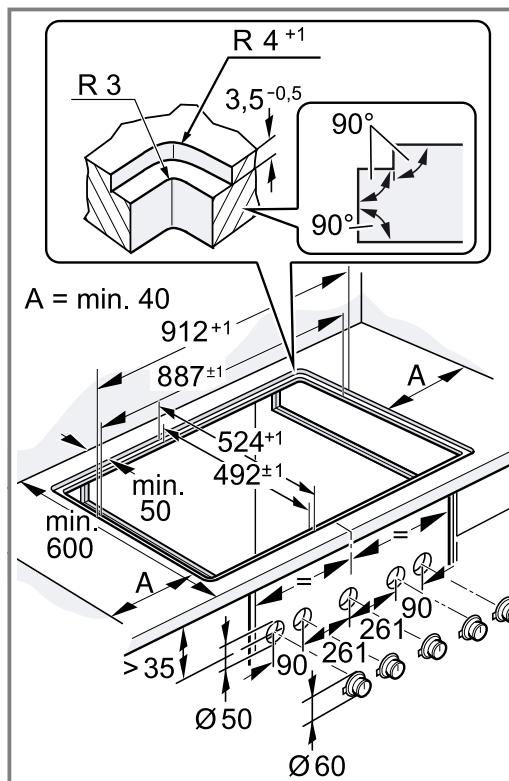
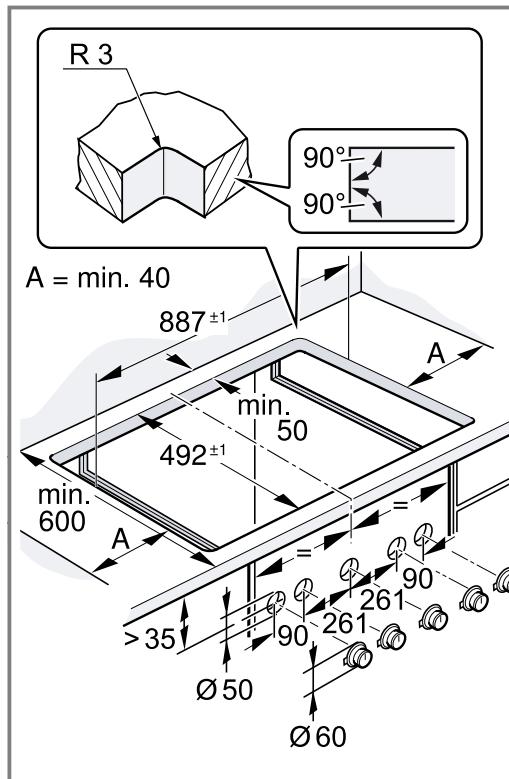
2. Asegurarse de que el grosor de la encimera se corresponda con el grosor mínimo necesario.



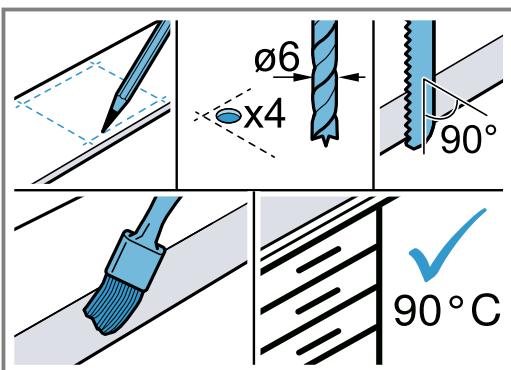
3. Mantener la distancia mínima desde el borde superior de la encimera hasta el borde superior de la cajonera situada debajo.



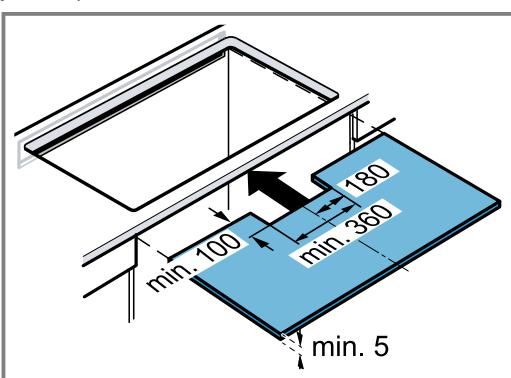
4. Realizar el hueco del mueble según el esquema de montaje.



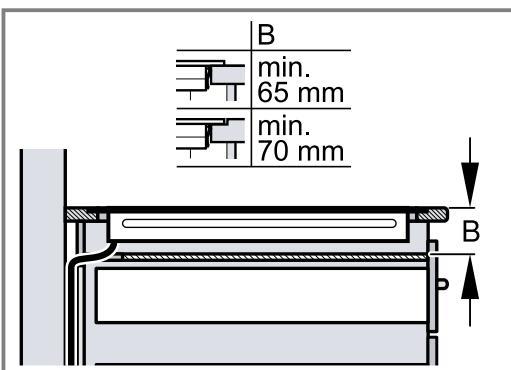
- Asegurarse de que el ángulo de la superficie de corte en relación con la encimera sea de 90°.



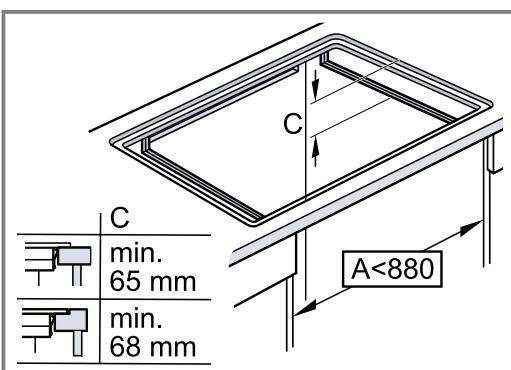
- Retirar el polvo y los restos de los trabajos de corte. Sellar las superficies de corte con material resistente al calor y al agua.
- Prever un panel intermedio entre el aparato y el cajón superior.



- Respetar la distancia necesaria entre el panel intermedio y la encimera.



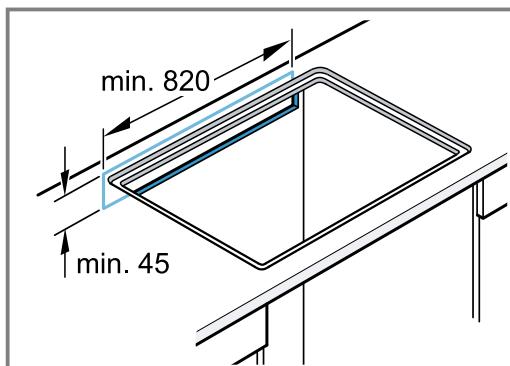
- Si la anchura interior del mueble es inferior a 880 mm, realizar recortes en las paredes laterales del mismo.



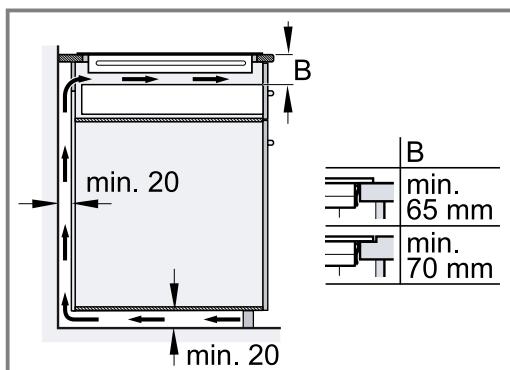
Realizar las aberturas de ventilación

Requisito: El aparato necesita una ventilación suficiente desde abajo para funcionar correctamente.

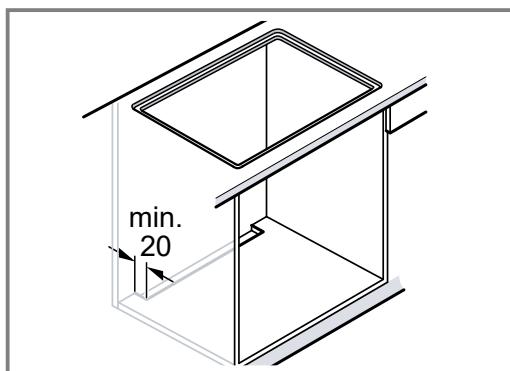
- Realizar un hueco en la parte superior de la cara posterior del mueble.



- Respetar las distancias mínimas.



- En caso de que no haya una separación mínima en la parte trasera del mueble, realizar un corte en la base del mismo.

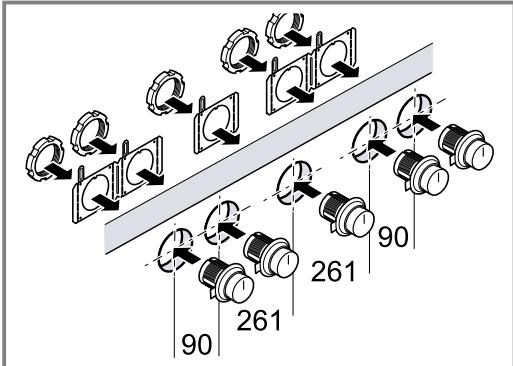


- Es preciso garantizar una ventilación suficiente de la base del mueble.
- Al instalar el aparato en isla, es preciso garantizar una ventilación adecuada del mismo.

Realizar el corte para el mando de control

- Realizar los orificios para los mandos de control según las instrucciones adjuntas.
- Si el grosor del panel de mandos es superior a 23 mm, fresar la parte posterior del panel frontal para la chapa de sujeción.

3. Tener en cuenta las distancias entre los mandos de control.

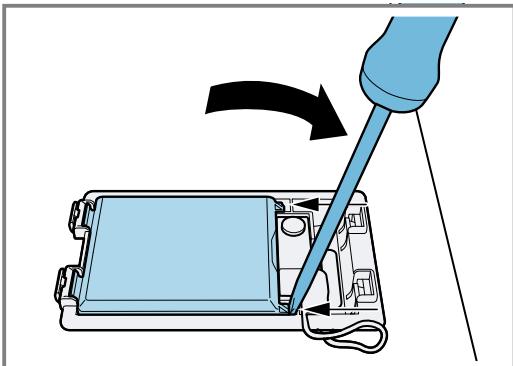
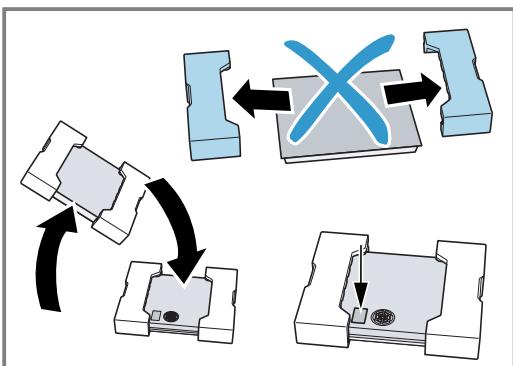


4. Retirar las virutas después de los trabajos de corte.
5. Sellar las superficies de corte con material resistente al calor y al agua.

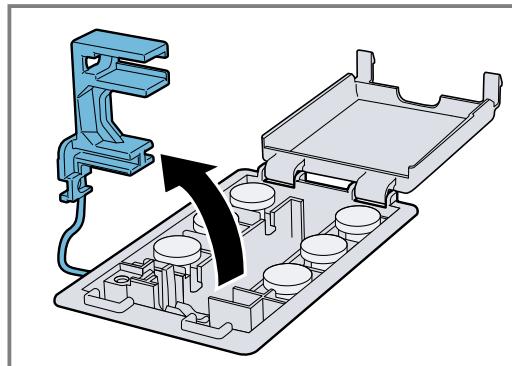
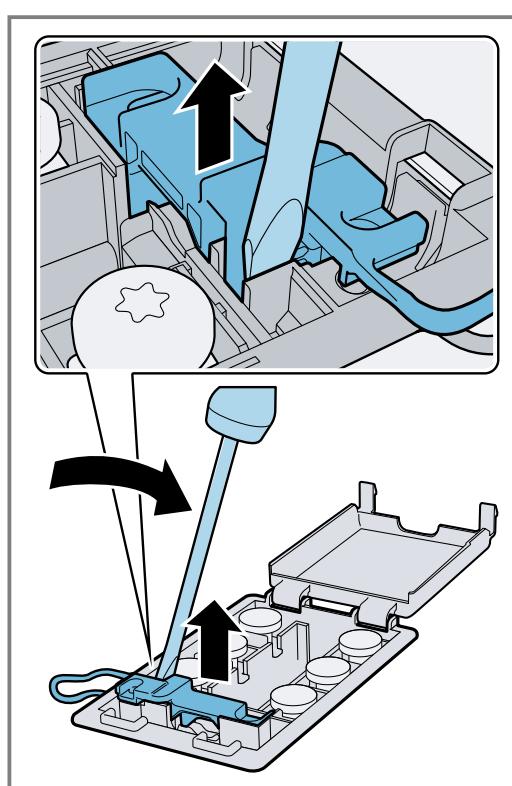
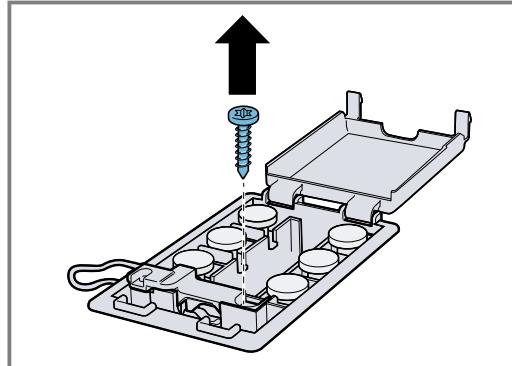
26.11 Instalar el cable de conexión a la red

En dispositivos sin cable preinstalado, el cable de alimentación debe introducirse en la toma de corriente.

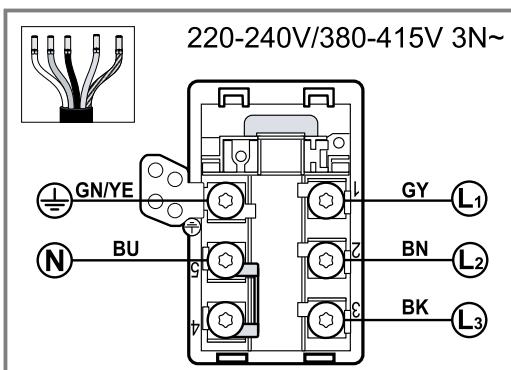
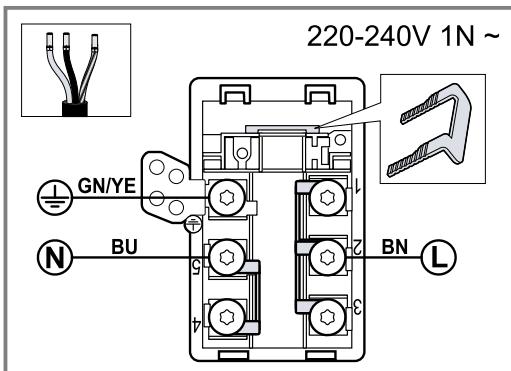
1. Es preciso tener preparado un paño o incluso el propio embalaje para evitar arañazos.
2. Dar la vuelta al aparato y colocarlo sobre el embalaje, un paño u otro tipo de superficie suave.
3. Levantar la tapa de la toma de corriente con ayuda de un destornillador.



4. Quitar el tornillo de sujeción y levantar la abrazadera con ayuda de un destornillador.



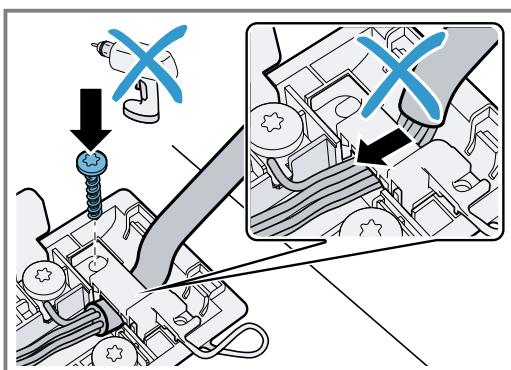
- Realizar la conexión exclusivamente según se indica en el esquema de conexiones de la caja de conexión.



- BN: marrón
- BU: azul
- GN/YE: Verde y amarillo
- BK: negro
- GY: gris

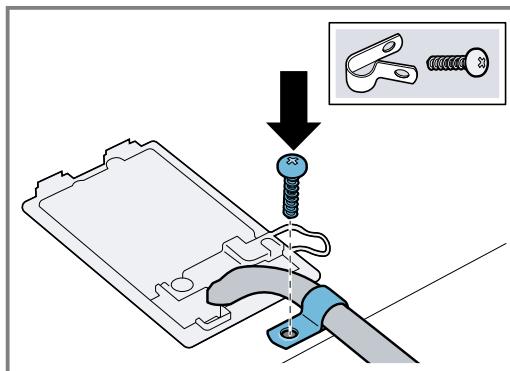
Nota:

- Si se realiza la conexión según el esquema 3 N, se deberá utilizar el cable suministrado de 5 hilos.
 - Si se realiza la conexión según el esquema 1 N, se deberá utilizar el cable suministrado de 3 hilos. Colocar los puentes según se indica en el esquema de conexión.
- Una vez conectados los cables, comprobar que los tornillos estén correctamente apretados en la caja de conexiones.
 - Guiar y fijar el cable de alimentación con la abrazadera y colocar el tornillo de sujeción.



- Cerrar la tapa de la toma de corriente.
 - Alojar adecuadamente los cables en la zona central de la toma de corriente para facilitar el cierre.

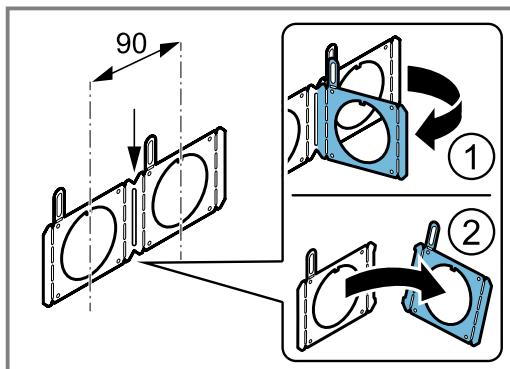
- Para mantener el cable de alimentación alejado del cajón, fijar el cable de alimentación a la parte inferior del aparato con la brida adjunta.



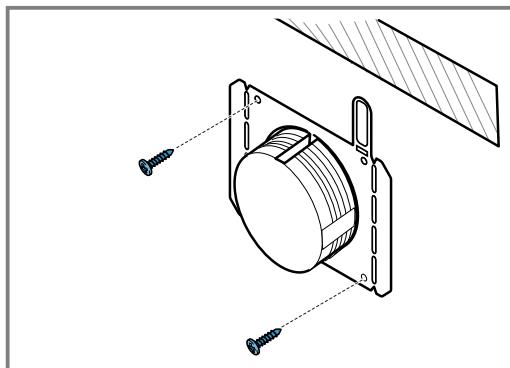
Si se requiere un cable de mayor longitud, contactar con el Servicio de Asistencia Técnica. Hay disponibles cables de conexión de hasta 2,20 m.

26.12 Montar el mando de control

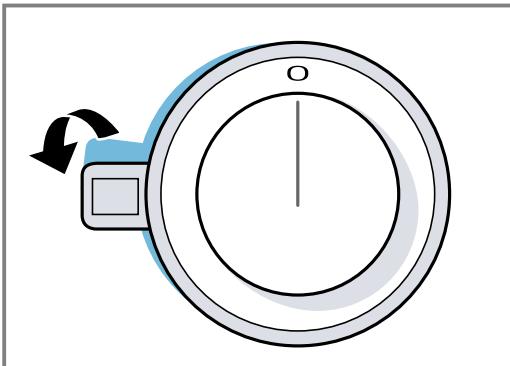
- En caso necesario, en función de la distancia entre los mandos de control, separar la chapa de sujeción por la perforación.



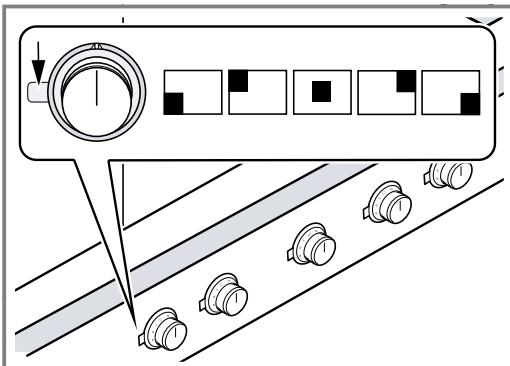
- Mantener la chapa de sujeción en la parte posterior del cuadro de mandos.
- En caso de montar un único mando de control, asegurar contra torsiones la chapa de sujeción con 2 tornillos.
 - Si la encimera es de piedra, plegar la chapa de sujeción con pegamento termoestable de dos componentes.



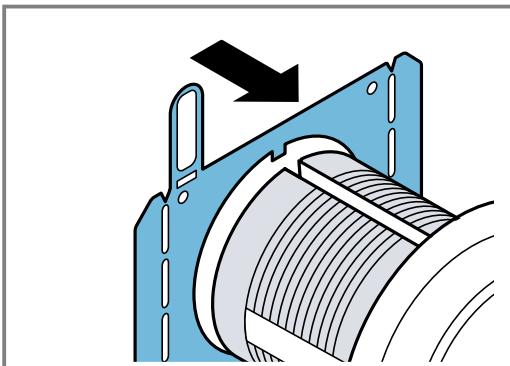
4. Retirar la lámina protectora de la parte trasera del anillo luminoso.



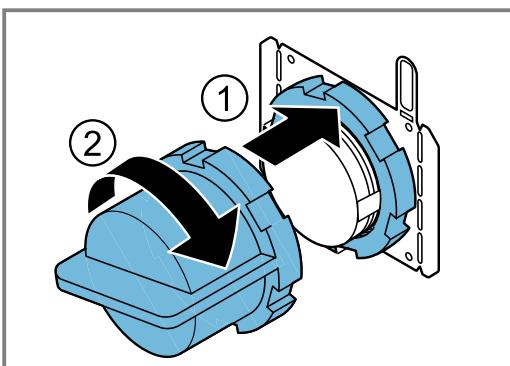
5. Montar el mando de control en el orden correcto.



6. Introducir el mando de control en el orificio.
- Colocar siempre la marca lateral en el mando de control a la izquierda.
7. Asegurarse de que la lengüeta de retención se encuentre en la parte superior de la chapa de sujeción y de que el mando de control esté en la posición cero.



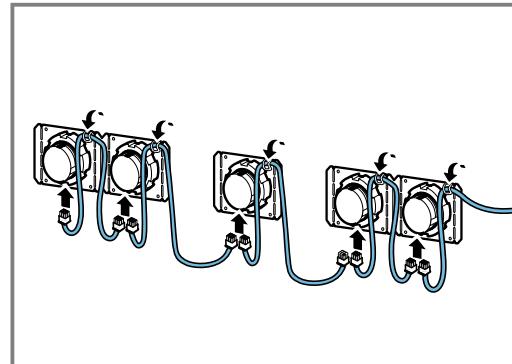
8. Apretar la tuerca de sujeción de la parte trasera del mando de control con las herramientas de montaje suministradas.



9. Alinear el mando de control con precisión en la posición cero.

26.13 Conectar el mando de control con los cables de conexión

1. Conectar todos los mandos de control con los cables de conexión suministrados.



Los dos receptáculos del mando de control son idénticos.

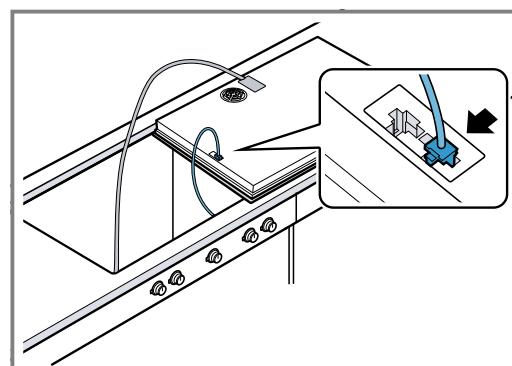
2. Comprobar que el enchufe encaje en las clavijas.
3. Después del montaje, comprobar que todas las conexiones estén bien asentadas.
4. Para sujetar todos los cables de conexión tras el montaje, plegar las pestañas de las placas de sujeción.

26.14 Conectar el cable de conexión con el aparato

¡ATENCIÓN!

El calor puede dañar los cables de conexión del aparato.

- Asegurarse de que los cables de conexión no toquen partes calientes de la placa de cocción o del horno.
 - Montar un panel intermedio para que los cables de conexión dejen de ser accesibles una vez instalada la placa de cocción.
1. Conectar el cable de conexión de cualquier mando de control a la toma del aparato.



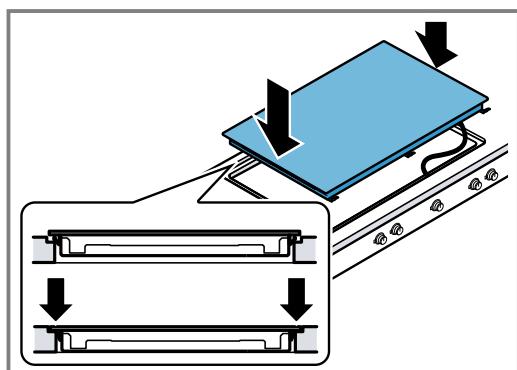
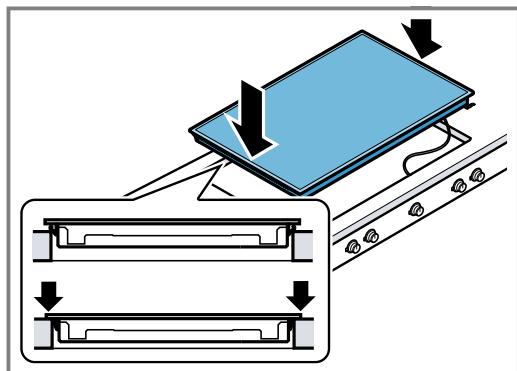
2. Comprobar que el enchufe encaje en la clavija.

26.15 Montar el aparato

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

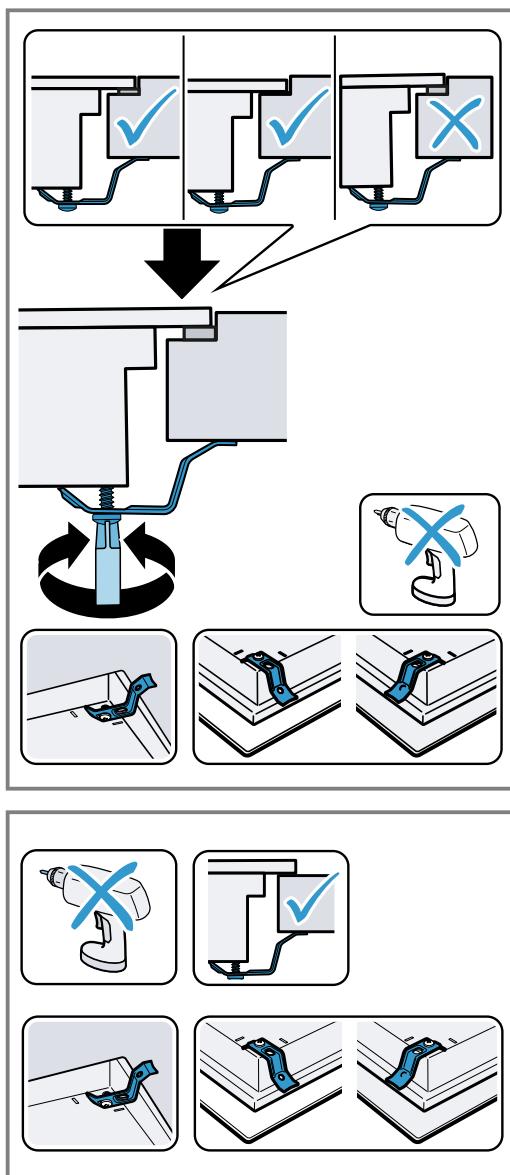
- Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
 - Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
 - No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.
1. Introducir el aparato de forma homogénea en el hueco del mueble.



2. Si hay un horno montado debajo, pasar el cable de red por las esquinas traseras del horno.

26.16 Nivelar el aparato

1. Colocar los clips de sujeción suministrados y fijarlos con cuidado.



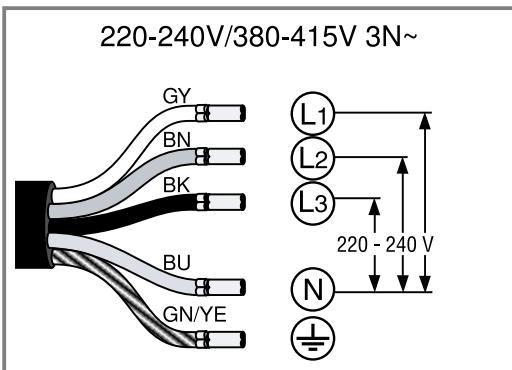
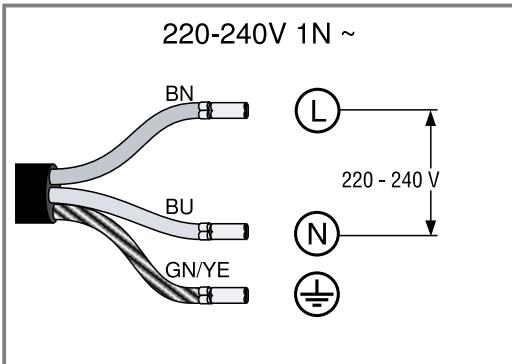
No utilizar destornilladores eléctricos.

2. Con ayuda de los clips de sujeción, alinear la placa de cocción para que quede enrasada con la encimera.

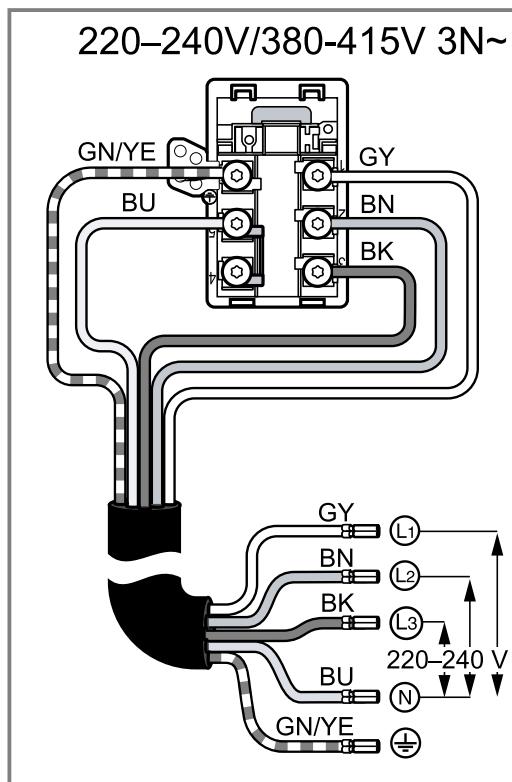
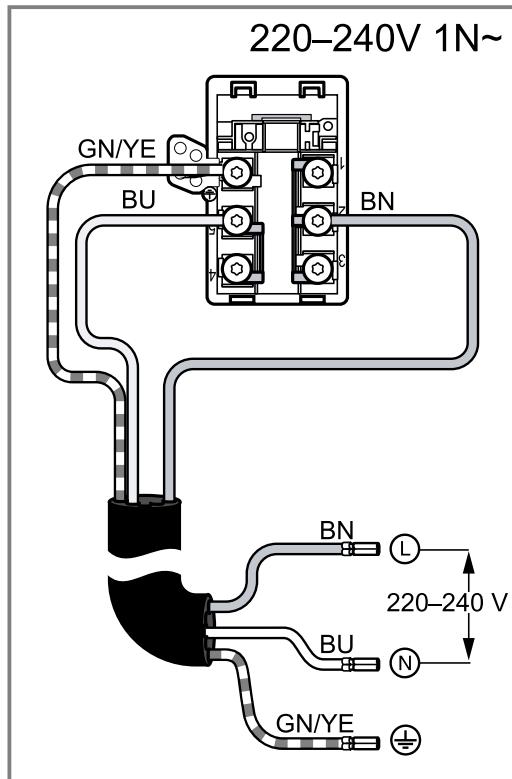
26.17 Montaje de la toma de corriente

1. Tener en cuenta los datos de conexión indicados en la placa de características.

2. Conectar el cable a la toma de corriente como se indica en la figura.



3. Tener en cuenta los colores de los cables.



- BN: marrón
- BU: azul
- GN/YE: Verde y amarillo
- BK: negro
- GY: gris

26.18 Comprobar el funcionamiento

1. Encender el aparato.
2. Si se enciende *U400*, *E0513* o *E*, el aparato no está correctamente conectado.

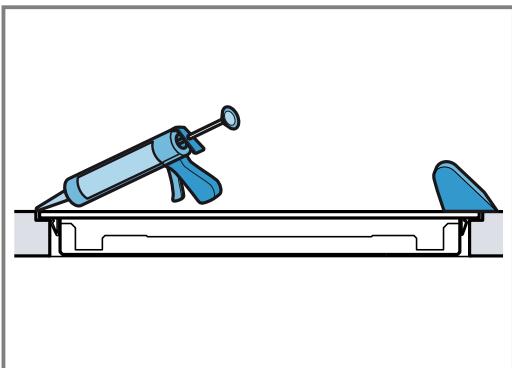
- Desconectar el aparato de la red y comprobar la conexión del cable de alimentación.
→ "Montaje de la toma de corriente", Página 40
- 3. Si no aparece ningún error en el panel indicador del aparato, comprobar el funcionamiento del aparato según las instrucciones de uso.

26.19 Sellar las juntas

En instalaciones enrasadas, sellar las juntas con silicona.

Requisito: Antes de fijar el aparato, debe llevarse a cabo una comprobación de funcionamiento.

1. Sellar perimetralmente la separación con silicona termorresistente apropiada, como, p. ej., Novasil® S70 u Ottoseal® S70.



Un pegamento de silicona inadecuado puede dar lugar a decoloraciones permanentes en encimeras de piedra natural.

2. Alisar la junta con los productos alisadores recomendados por el fabricante.
3. Observar las indicaciones de uso del adhesivo de silicona.
4. Dejar secar el adhesivo de silicona durante un mínimo de 24 horas.
El tiempo de secado depende de la temperatura ambiente.
5. No poner en marcha el aparato hasta que la silicona esté completamente seca.

26.20 Desmontar el aparato

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Al desconectar el aparato de la corriente, los bornes pueden almacenar tensión inversa.

- La conexión eléctrica solo puede ser realizada por personal especializado y autorizado.

¡ATENCIÓN!

Las herramientas pueden dañar el bastidor del aparato.

- No hacer palanca con el aparato desde arriba hacia fuera.
- 1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- 2. Retirar la junta de silicona.
- 3. Extraer el aparato presionando desde abajo.



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



9001798432 es (040805)

GAGGENAU