

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

### SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

Tanto el manual como el aparato tienen importantes mensajes de seguridad que hay que leer y respetar siempre.



Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas. Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

#### PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.

#### ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, podría provocar lesiones graves.

Todos los mensajes relacionados con la seguridad especifican el peligro potencial al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas debidos a un uso incorrecto del aparato. Asegúrese de respetar lo siguiente:

- El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben estar a cargo de un técnico especializado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones o sustituciones de partes del electrodoméstico no indicadas específicamente en el manual de uso.
- El electrodoméstico debe conectarse a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del electrodoméstico, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación cumpla las normas de seguridad vigentes se necesita un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables de prolongación.
- No tire del cable de alimentación del electrodoméstico.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- El electrodoméstico está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (p. ej. calentar una habitación). El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del electrodoméstico.
- El electrodoméstico y las partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe prestar atención para evitar tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo vigilancia constante.
- Las partes accesibles pueden recalentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el electrodoméstico.
- No toque las resistencias del electrodoméstico durante su uso ni después del mismo. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del electrodoméstico se hayan enfriado lo suficiente.
- No coloque material inflamable sobre el electrodoméstico ni cerca de él.
- Las grasas y los aceites recalentados se prenden fácilmente. Vigile la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- Los niños a partir de 8 años y las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este electrodoméstico si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto al uso del mismo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico. Los niños sin supervisión no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento del usuario.
- Se debe instalar un panel separador (no incluido) en el compartimento situado debajo del electrodoméstico.
- Si la superficie está agrietada, desconecte el electrodoméstico para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica (solamente para electrodomésticos con superficie de cristal).
- El electrodoméstico no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia separado.

- La cocción con grasa y aceite sobre una placa sin vigilancia puede ser peligrosa y podría producirse un incendio. **NUNCA** intente apagar un incendio con agua, sino que debe desconectarse el electrodoméstico y después cubrir la llama con una tapa o una manta contraincendios, por ejemplo.  
Riesgo de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, puesto que pueden calentarse.
- Después de usarla, apague la placa con el mando correspondiente y no confíe en que se apague automáticamente mediante el detector de recipientes (solamente para placas de inducción).

## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE


### Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje (). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

### Eliminación del producto

Este electrodoméstico incluye la marca CE de conformidad con la Directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Al asegurarse de que este electrodoméstico sea desechado adecuadamente, usted puede ayudar a evitar consecuencias potencialmente dañinas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  en el electrodoméstico o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

### Ahorro de energía

Para obtener las mejores prestaciones:

- Utilice ollas y sartenes cuyo diámetro de fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Si es posible, mantenga la olla tapada durante la cocción.
- Las ollas a presión permiten ahorrar tiempo y energía (no utilizarlas con la modalidad "sexto sentido").
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción señalada en la placa.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

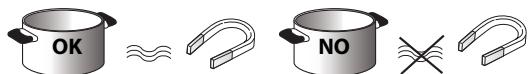
- Este aparato, destinado a entrar en contacto con productos alimentarios, es conforme al reglamento (CE) n.1935/2004 y ha sido proyectado, construido e introducido en el mercado de conformidad con los requisitos de seguridad de la directiva de "Baja Tensión" 2006/95/CE (que sustituye la 73/23/CEE y posteriores enmiendas) y los requisitos de protección de la directiva "EMC" 2004/108/CE.

## ANTES DEL USO



**IMPORTANTE:** Si las ollas no son de la dimensión adecuada, las zonas de cocción no se encenderán. Utilice sólo ollas que tengan el símbolo de "SISTEMA POR INDUCCIÓN" (figura al lado). Antes de encender la placa de cocción, coloque la olla sobre la zona de cocción deseada.



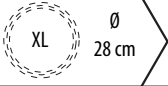



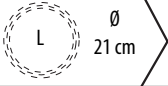

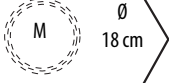
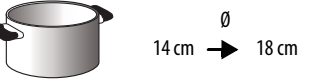
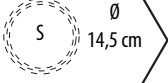

## RECIPIENTES PREEXISTENTES



Para comprobar si el recipiente es compatible con la placa de cocción por inducción, utilice un imán: las ollas sólo serán adecuadas si son atraídas por el imán.

- Asegúrese de que el fondo de las ollas no sea rugoso ya que podría dañar la superficie de cocción. Compruebe la vajilla.
- No apoye las ollas ni las sartenes calientes sobre la superficie del panel de mandos de la placa. Podría causar daños materiales.

## DIÁMETROS RECOMENDADOS PARA EL FONDO DE LA OLLA

 <p>XL ∅ 30 cm</p>	 <p>14 cm (Doble zona) → ∅ 30 cm</p>	 <p>XL ∅ 28 cm</p>	 <p>18 cm (Dual zone) → ∅ 28 cm</p>
 <p>L ∅ 24 cm</p>	 <p>17 cm → ∅ 24 cm</p>	 <p>L ∅ 21 cm</p>	 <p>15 cm → ∅ 21 cm</p>
 <p>M ∅ 18 cm</p>	 <p>14 cm → ∅ 18 cm</p>	 <p>S ∅ 14,5 cm</p>	 <p>11 cm → ∅ 14,5 cm</p>

IMPORTANTE: para el valor del diámetro del fondo de la olla correspondiente a cada zona es posible activar la función "Sexto Sentido"; consultar el apartado "Función Sexto Sentido".

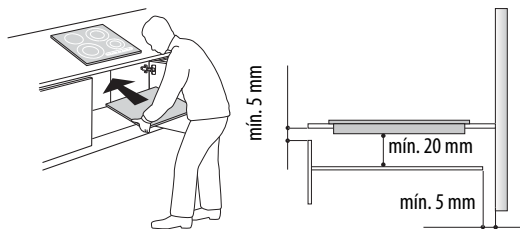
## INSTALACIÓN

Desembalar el producto y comprobar que no se haya dañado durante el transporte. En caso de problemas, contactar con el revendedor o el Servicio de Asistencia al Cliente.

### PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

#### ! ADVERTENCIA

- Instalar un panel separador debajo de la placa de cocción.
- La parte inferior del producto no debe quedar accesible después de la instalación.
- En caso de instalar un horno abajo, no interponer el panel separador.



- La distancia entre la cara inferior de la placa y el panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en la figura.
- Para asegurar el funcionamiento correcto del aparato, la abertura mínima (mín. 5 mm) necesaria entre la superficie de apoyo y el lado superior del plano del mueble no debe estar obstruida.
- Realizar todos los trabajos de corte del mueble antes de colocar la placa de cocción; quitar cuidadosamente las virutas y los residuos de serrín.
- Si debajo de la placa de cocción se instala un horno, hay que asegurarse de que esté provisto de sistema de enfriamiento.
- En caso de instalación al ras, llamar al servicio de asistencia para pedir el montaje del kit de tornillos 4801 211 00112.
- Para quitar la placa de la encimera, utilice un destornillador (no suministrado) soltando los muelles de la parte inferior del aparato.
- No instale la placa de cocción sobre el lavavajillas ni la lavadora para evitar la exposición de los circuitos electrónicos al vapor o la humedad, ya que podrían dañarse.

## CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

#### ! ADVERTENCIA

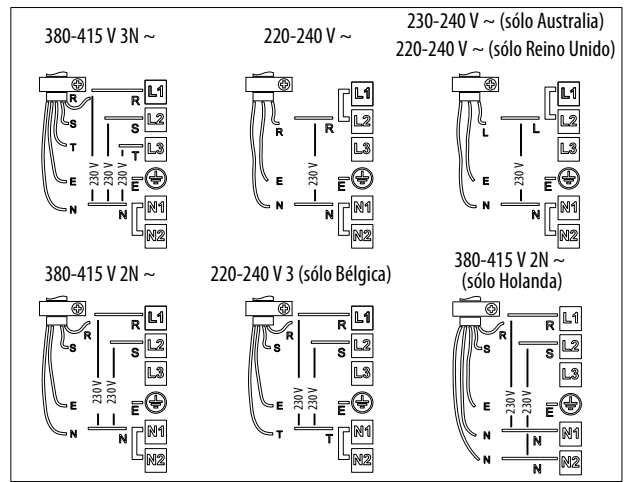
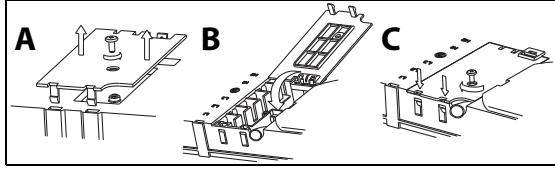
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- La instalación del aparato debe dejarse en manos de un técnico cualificado que conozca a fondo la normativa de seguridad e instalación.

- El fabricante declina toda responsabilidad con respecto a personas, animales o bienes en caso de incumplimiento de las normas mencionadas en este capítulo.
- La longitud del cable de alimentación debe ser suficiente para que la placa de cocción se pueda retirar de la superficie de apoyo.
- Asegúrese de que el valor de tensión indicado en la placa de identificación, colocada en el fondo del aparato, coincida con el valor de tensión de la vivienda.
- No utilice prolongadores.

### Conexión al bloque de terminales

Para la conexión eléctrica, utilice un cable de tipo H05RR-F, como se indica en la tabla siguiente.

Conductores	Cantidad x tamaño
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup> (sólo Australia)
220-240 V 3 ~ + ⊕	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 X 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Conecte el conductor de toma de tierra amarillo/verde al terminal marcado con el símbolo ⊕.

Dicho conductor debe ser más largo que el resto.

1. Quite la tapa de la regleta (A) aflojando el tornillo e introduzca la tapa en la bisagra (B) de la regleta.
2. Fije el cable de alimentación en la abrazadera y conecte los conductores al bloque de terminales como indica el esquema de conexión ubicado cerca de la regleta.
3. Fije el cable de alimentación con la abrazadera.
4. Cierre la tapa (C) y fijela a la regleta con el tornillo - punto (1).

Cada vez que se conecta a la alimentación de red, la placa de cocción realiza un control automático durante unos segundos.

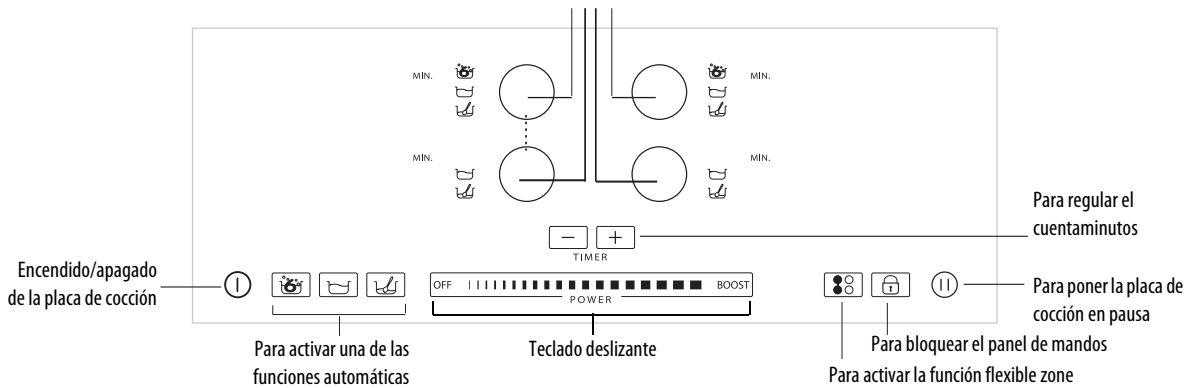
Si la placa ya está dotada de cable de alimentación, siga las instrucciones adjuntas al cable de alimentación. Conecte la placa a la red de suministro de energía eléctrica a través de un interruptor multipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.

## INSTRUCCIONES DE USO

### Descripción del panel de mandos

El panel tiene una pantalla táctil: para utilizar las teclas, pulse el símbolo correspondiente (no es necesario presionar con fuerza).

Para seleccionar y activar las zonas de cocción



### Primer uso / después de un corte de alimentación eléctrica

Al desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, el panel de mandos se bloquea (el indicador luminoso situado sobre la tecla se enciende).

Para desbloquear el panel de mandos, pulsar la tecla 3 segundos. El indicador luminoso se apaga y es posible hacer funcionar la placa normalmente.

### Encendido/apagado de la placa de cocción

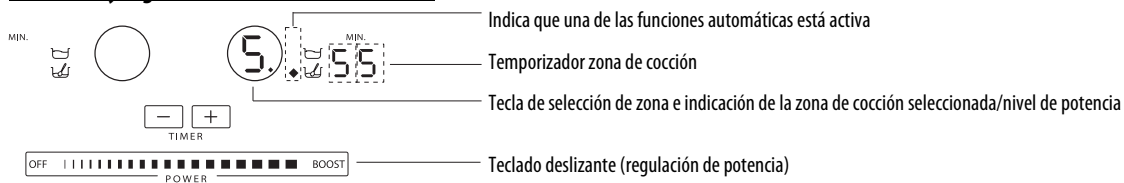
Para encender la placa de cocción, mantener pulsada la tecla 2 segundos: el indicador luminoso sobre la tecla se enciende y aparecen guiones dentro de los círculos que identifican las zonas de cocción.

Para apagar, pulsar la misma tecla hasta el apagado. Se desactivan todas las zonas de cocción.



Si no se activa ninguna zona de cocción en un plazo de 10 segundos, la placa se apaga automáticamente.

## Activación y regulación de las zonas de cocción



Una vez encendida la placa de cocción, poner una olla sobre la zona elegida.

Activar la zona pulsando la tecla circular correspondiente: dentro del círculo aparece el número 5, que corresponde al nivel de potencia intermedio.

Para modificar el nivel de potencia, mover el dedo horizontalmente sobre el teclado deslizante: el número dentro del círculo varía al variar la posición del dedo en el teclado, de un mínimo de 1 a un máximo de 9. Mediante el teclado deslizante es posible activar la función booster pulsando "BOOST" ("P" en pantalla). Es posible utilizar el nivel de potencia "BOOST" durante un máximo de 10 minutos. Luego el aparato establece automáticamente el nivel 9. En los modelos de tres zonas de cocción es posible programar simultáneamente tres niveles "BOOST": en este caso, el aparato adapta automáticamente la distribución de la potencia entre las zonas.

5.

Si hay varias zonas de cocción encendidas, el teclado deslizante permite modificar la potencia de la zona seleccionada, reconocible por la presencia de un punto luminoso abajo a la derecha del indicador de potencia. Para seleccionar una zona, es suficiente pulsar la tecla circular correspondiente.

U U

Si la olla no es compatible con la placa, si está mal colocada o si no es de las dimensiones adecuadas, aparece la indicación de "olla ausente" (figura al lado). Si en 60 segundos no se detecta ninguna olla, la placa se apaga.

## Desactivación de las zonas de cocción

Seleccionar la zona de cocción pulsando la tecla circular correspondiente (en la pantalla se visualiza el punto abajo a la derecha del nivel de potencia). Pulsar el mando OFF del teclado deslizante.

H

La zona de cocción se desactiva y, si está caliente, en el círculo aparece "H".

"H" es el indicador de calor residual. La placa está dotada de un indicador por cada zona de cocción; el indicador señala las zonas que aún tienen una temperatura elevada. Al enfriarse la zona de cocción, la pantalla se apaga.

## Selección del temporizador

El temporizador es un interruptor horario que permite programar un tiempo de cocción máximo de hasta 90 minutos.

Seleccione la zona de cocción que desea controlar con el temporizador (en la pantalla se enciende un punto luminoso abajo a la derecha del indicador de nivel de potencia) y programe el tiempo con las teclas + y - de la función temporizador: el tiempo en minutos aparece al lado de la visualización de la zona de cocción.

Unos segundos después de pulsar la última tecla, el temporizador iniciará la cuenta atrás (el punto de selección de la zona de cocción parpadea).

Al cumplirse el tiempo programado, la señal acústica se activa y la zona de cocción se apaga automáticamente.

Para el temporizador asociado a la función "sexto sentido", consultar la descripción de la función en las páginas siguientes.

## Bloqueo del panel de mandos

Esta función bloquea los mandos de la placa de cocción para impedir que los niños la puedan encender (por ejemplo, durante la limpieza).

Pulsar tres segundos la tecla : una señal acústica y un indicador luminoso sobre el símbolo del candado señalan la activación. Se bloquean todas las funciones del panel de mandos, excepto la de apagado. Para desactivar el panel de mandos, repita la secuencia de activación. El punto luminoso se apagará y las funciones de la placa volverán a activarse.

IMPORTANTE: El agua, los líquidos desbordados de las ollas o los objetos depositados sobre la tecla debajo del símbolo pueden activar o desactivar accidentalmente el bloqueo de las teclas.

## Pausa

Esta función permite bloquear temporalmente el funcionamiento de la placa de cocción para luego reanudarla manteniendo la programación (salvo la función sexto sentido y la temporización). Pulsar la tecla : en lugar de los niveles de potencia, aparece la indicación parpadeante. Para reanudar la cocción, pulsar nuevamente la tecla .

## Flexible Zone

Esta función permite asociar dos zonas de cocción y gestionarlas como si fueran una. Es ideal para ollas ovaladas, rectangulares y alargadas (con fondo de hasta 40x18 cm). Una vez encendida la placa, pulsar la tecla : en la pantalla de cada una de las dos zonas de cocción aparece el nivel "5"; los dos puntos luminosos al lado del número del nivel se encienden para indicar la selección de una única zona. Para modificar el nivel de potencia hay que utilizar el teclado: el número dentro del círculo varía al variar la posición del dedo en el teclado, de un mínimo de 1 a un máximo de 9. Para desactivar la función flexible zone, pulsar la tecla : las placas vuelven a funcionar individualmente. Para apagar la zona de cocción pulsar OFF.



Con la función flexible zone activa, no es posible utilizar el nivel de potencia booster o la función sexto sentido. Si se programa el temporizador, éste se visualiza al lado de la pantalla de la placa situada más arriba.

## Descripción de las funciones automáticas



La placa de cocción está dotada de algunas funciones automáticas asociadas a las zonas de cocción. Al lado de la tecla de selección de cada zona aparecen los iconos de las funciones disponibles. Cada vez que se selecciona una función automática, aparece un indicador luminoso junto al icono, y en la pantalla de la zona elegida aparece la letra "A".

### Función Sexto Sentido

La función sexto sentido selecciona automáticamente el nivel de potencia ideal para llevar el agua a ebullición. Al alcanzar el punto de ebullición, emite una señal.

Poner una olla con agua, encender la placa y seleccionar la zona de cocción. Pulsar la tecla : aparece en pantalla la letra "A" y el indicador luminoso se enciende. Durante el calentamiento aparece una animación en el espacio al lado de la zona.



Para el funcionamiento correcto de la función sexto sentido:

- utilizar exclusivamente agua (a temperatura ambiente);
- no añadir sal, ingredientes o condimentos hasta la ebullición;
- no variar el nivel de potencia de la zona; no quitar ni desplazar la olla;
- llenar la olla al menos hasta 1/3 de su capacidad (mínimo 1 litro), nunca hasta el borde (ver tabla al lado).
- No utilizar ollas a presión en modalidad sexto sentido.

Para obtener mejores prestaciones:

- No tapar las ollas en modalidad sexto sentido;
- No activar la función sexto sentido si la zona ya está caliente (letra "H" visible en pantalla).

Diámetro de la zona de cocción	Diámetro del fondo de la olla para el uso de la función Sexto Sentido	Cantidad máxima de agua en la olla
18 cm	17-19 cm	5 litros
24 cm	23-25 cm	7 litros
28 cm	24-28 cm	7 litros

Una vez alcanzada la fase de ebullición, la placa emite una señal acústica. Esta señal se repite tres veces con intervalos regulares. Después de la segunda señal, se activa automáticamente un cuentaminutos del tiempo de ebullición. Después de la tercera señal, automáticamente la placa selecciona un nivel de potencia inferior, adecuado al mantenimiento de la ebullición. Desde ese momento es posible añadir ingredientes a gusto, programar el temporizador o modificar el nivel de potencia. Cambiando el nivel de potencia o poniendo la placa en "pausa", se sale de la función sexto sentido.



La placa de cocción gestiona autónomamente el uso de la función sexto sentido y los niveles booster. Por lo tanto, en algunos casos podría no ser posible activar el booster con la función sexto sentido activada en otras zonas de cocción.

La calidad de las ollas puede influir en las prestaciones de la función sexto sentido.

### Función Simmering

Una vez llevado a ebullición el alimento y pulsada la tecla , automáticamente se establece un nivel de potencia adecuado para mantener la ebullición mínima. Aparece en pantalla "A": el indicador luminoso se enciende. Para desactivar la función, es suficiente pulsar OFF en el teclado deslizante.

### Función Melting

La función Melting mantiene una temperatura baja y uniforme en la zona de cocción. Poner una olla, encender la placa y seleccionar la zona de cocción. Pulsar la tecla : aparece en pantalla la letra "A" y el indicador luminoso se enciende. Para desactivar la función, es suficiente pulsar OFF en el teclado deslizante.

## LIMPIEZA



### ADVERTENCIA

- No utilice nunca limpiadoras de vapor.
- Antes de limpiar la placa, asegúrese de que las zonas de cocción y el indicador de calor residual ("H") estén apagados.

IMPORTANTE: no utilice esponjas abrasivas ni lana de metal. Con el tiempo podrían estropear el vidrio.

- Después de cada uso, espere que la placa se enfríe y límpiela para eliminar incrustaciones, manchas y restos de comida.
- El azúcar y los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa si no se eliminan inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie del vidrio.
- Utilice un paño suave, papel absorbente o productos específicos para la limpieza de placas de cocción (según las indicaciones del fabricante).

## GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Lea y siga las instrucciones de la sección “Instrucciones de uso”.
- Asegúrese de que no haya interrupciones de suministro de corriente eléctrica.
- Seque la superficie de la placa después de limpiarla.
- Si al encender la placa en la pantalla se visualiza un código alfanumérico, siga las instrucciones de la tabla.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no puede apagarla, desconéctela de la red eléctrica.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ELIMINAR ERROR
La placa de cocción se apaga y a los 10 segundos emite una señal acústica cada 30 segundos.	La zona de los mandos está presionada.	Hay agua o utensilios de cocina sobre la zona de los mandos.	Limpie la zona de los mandos.
C81, C82, C83	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla.
F42 o F43	El voltaje de conexión de la placa es incorrecto.	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Llame al Servicio de Asistencia e indique el código de error.		

## SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

### Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica

1. Intente resolver el problema consultando el apartado “Guía para la solución de problemas”.
2. Vuelva a encender el aparato para comprobar si se ha solucionado el problema.

**Si el fallo persiste, contacte con el Servicio de Asistencia más cercano.**

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de placa y el modelo exactos;
- el número de asistencia (que sigue a la palabra Service en la placa de identificación), situado debajo del aparato (en la placa metálica). También aparece en el folleto de la garantía;
- su dirección completa;
- su número de teléfono.





**SERVICE** 0000 000 00000



Si fuera necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con un **Servicio de asistencia técnica autorizado** para asegurar el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta. Las piezas de recambio están disponibles por 10 años.

# TABLA DE POTENCIAS

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Nivel (la indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx. potencia	Boost	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar en breve tiempo la temperatura de la comida, hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción
	8-9	Freír - hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados, hervir rápidamente
Alta potencia	7-8	Dorar - sofreír - hervir - asar	Ideal para sofreír, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5-10 minutos)
	6-7	Dorar - cocinar - estofar - sofreír - asar	Ideal para sofreír, mantener un hervor ligero, cocinar y asar (10-20 minutos), precalentar accesorios
Mediana potencia	4-5	Cocinar - estofar - sofreír - asar	Ideal para estofar, mantener un hervor delicado, cocinar (durante mucho tiempo). Mantecar la pasta
	3-4	Cocinar - dejar hervir - espesar - mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta
	2-3		Ideal para cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia	1-2	Derretir - descongelar - mantener caliente - mantecar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos de pequeñas dimensiones y mantener calientes comidas recién cocidas (ej. salsas, sopas, menestras)
	1		Ideal para mantener calientes alimentos recién cocidos, mantecar arroz y mantener en temperatura fuentes de comida (con accesorio para la inducción)
OFF	Potencia cero	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalizado con H)

Función		Descripción de la función
	Simmering	Selecciona automáticamente un nivel de potencia adecuado para mantener alimentos en ligera ebullición durante períodos prolongados. Adecuado para cocinar salsas de tomate, salsas de carne, sopas, menestras, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para la cocción a baño maría). Evita que el alimento desborde (chorros) o que el fondo se queme, problemas frecuentes con este tipo de preparaciones. Utilizar esta función después de llevar a ebullición el alimento.
	Melting	Selecciona automáticamente un nivel de potencia adecuado para derretir productos delicados lentamente, sin alterar el gusto (chocolate, mantequilla, etc.).
	6th Sense Sexto Sentido ebullición de agua	Identifica automáticamente el alcance de la fase de ebullición del agua y reduce la potencia a un valor que garantiza el mantenimiento de la ebullición hasta cuando se incorpora el alimento. Una vez alcanzada la fase de ebullición, la placa emite una señal acústica. Desde ese momento es posible añadir ingredientes a gusto (ej. condimentos, pasta, arroz, verduras, carne y pescado), o conservas caseras o accesorios a esterilizar.
	Flexible zone	Función que une dos zonas de cocción y permite utilizar recipientes o parrillas rectangulares u ovalados aprovechando toda el área disponible. Para asar alimentos de grandes dimensiones o en grandes cantidades (pescado, pinchos, verduras, bistecs, salchichas). Para cocinar en cacerola/cazuela/sartén recetas como asados arrollados o pescados enteros, generalmente acompañados por salsas o caldos.



# TABLA DE COCCIÓN

Categorías de alimentos	Platos o tipos de cocción	Nivel de potencia y evolución de la cocción			
		Primera fase	Potencias	Segunda fase	Potencias
Pasta, arroz	Pasta fresca	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Pasta seca	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Arroz hervido	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	5-6
	Arroz	Sofreído y tostado	7-8	Cocción	4-5
Verduras, legumbres	Hervidas	Calentamiento de agua	Booster - 9	Hervido	6-7
	Fritas	Calentamiento de aceite	9	Fritura	8-9
	Salteadas	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	6-7
	Estofadas	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	3-4
	Sofreídas	Calentamiento del accesorio	7-8	Dorado del sofrito	7-8
Carnes	Asado	Dorado de carne con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	3-4
	A la parrilla	Precalentamiento de la sartén	7-8	Asado a ambos lados	7-8
	Dorado	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	4-5
	Guiso/estofado	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	3-4
Pescado	A la parrilla	Precalentamiento de la sartén	7-8	Cocción	7-8
	Guiso/estofado	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	3-4
	Frito	Calentamiento de aceite o materia grasa	8-9	Fritura	7-8
Huevos	Tortillas	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	6-7
	Omelette	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	5-6
	Pasados por agua/duros	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción	5-6
	Crepes	Calentamiento de la sartén con mantequilla	6	Cocción	5-6
Salsas	Tomate	Dorado del aceite (potencia 6 si se utiliza mantequilla)	6-7	Cocción	3-4
	Salsa de carne picada	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	6-7	Cocción	3-4
	Besamel	Preparación de la base (disolver mantequilla y harina)	5-6	Llevar a ligera ebullición	3-4
Postres, cremas	Crema pastelera	Hervir leche	4-5	Mantener una ligera ebullición	4-5
	Flanes	Hervir leche	4-5	Mantener una ligera ebullición	2-3
	Arroz con leche	Calentar leche	5-6	Cocción	2-3