

# manual de instrucciones

**3EB9.0.Q**  
**Placa de cocción**  
**Placa de cozinhar**

[es] Instrucciones de uso .....	3
[pt] Instruções de serviço .....	26

# Índice

 <b>Uso correcto del aparato</b> .....	4	 <b>Preguntas frecuentes</b> .....	20
 <b>Indicaciones de seguridad importantes</b> .....	5	 <b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....	22
 <b>Causas de los daños</b> .....	6	 <b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	23
Vista general .....	6	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).	23
 <b>Protección del medio ambiente</b> .....	7	 <b>Comidas normalizadas</b> .....	24
Consejos para ahorrar energía .....	7		
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente .....	7		
 <b>La cocción por inducción</b> .....	7		
Ventajas de la Cocción por Inducción .....	7		
Recipientes .....	7		
 <b>Presentación del aparato</b> .....	9		
El panel de mando .....	9		
Las zonas de cocción .....	9		
Indicador de calor residual .....	10		
 <b>Manejo del aparato</b> .....	10		
Encender y apagar la placa de cocción .....	10		
Ajustar la zona de cocción .....	10		
Consejos para cocinar .....	11		
 <b>Funciones de programación del tiempo</b> .....	14		
Programación del tiempo de cocción .....	14		
El reloj avisador .....	14		
Cronómetro de cocina .....	15		
 <b>Función PowerBoost</b> .....	15		
Activar .....	15		
Desactivar .....	15		
 <b>Seguro para niños</b> .....	16		
Activar y desactivar el seguro para niños .....	16		
Seguro automático para niños .....	16		
 <b>Bloqueo del control para limpieza</b> .....	16		
 <b>Desconexión automática de seguridad</b> .....	16		
 <b>Ajustes básicos</b> .....	17		
Acceder a los ajustes básicos .....	18		
 <b>Comprobar el recipiente</b> .....	18		
 <b>PowerManager</b> .....	19		
 <b>Limpieza</b> .....	19		
Placa de cocción .....	19		
Marco de la placa de cocción .....	20		

## **Uso correcto del aparato**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si se es portador de un dispositivo médico implantado que esté activo (p. ej. un marcapasos o un desfibrilador), consultar con el médico que este cumple la directiva 90/385/CEE del Consejo de la Comunidad Europea del 20 de junio de 1990 así como la DIN EN 45502-2-1 y la DIN EN 45502-2-2 que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2100:10. Si se cumplen estos requisitos y, además, se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción inductiva es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

## **⚠ Indicaciones de seguridad importantes**

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!**

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

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

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

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

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

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de avería!**

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

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

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

## Causas de los daños

### ¡Atención!

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

### Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

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

## Protección del medio ambiente

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

### Consejos para ahorrar energía

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

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

## La cocción por inducción

### Ventajas de la Cocción por Inducción

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

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

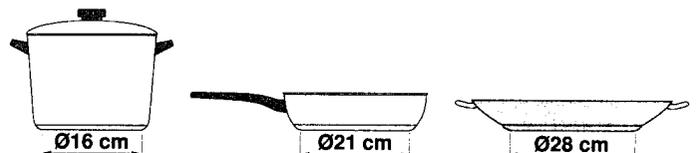
### Recipientes

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

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

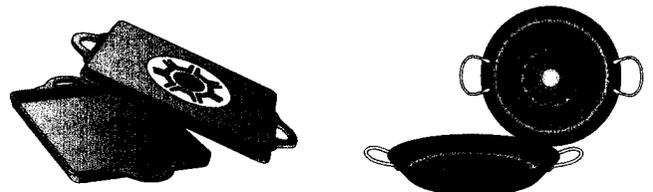
Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción puede consultar el capítulo → "Comprobar el recipiente"

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

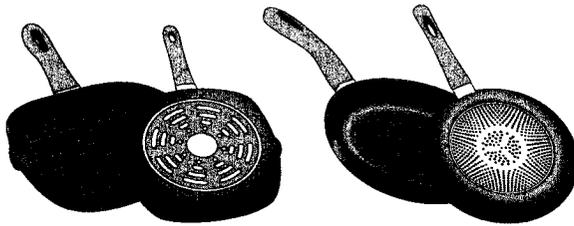


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

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



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



### Recipientes no apropiados

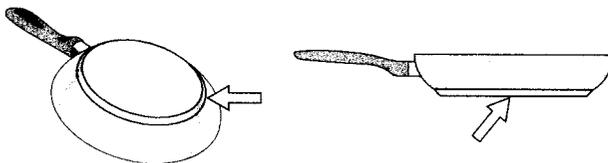
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

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

### Características de la base del recipiente

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

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



### Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

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

### Recipientes vacíos o con base fina

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

### Detección de recipiente

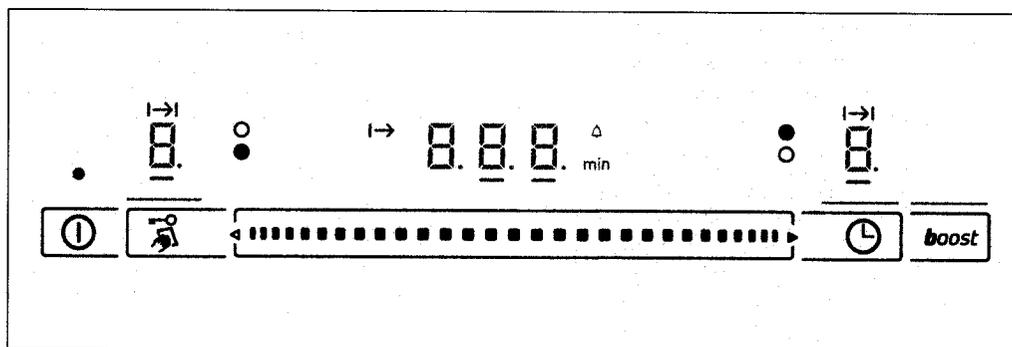
Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

## Presentación del aparato

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

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

### El panel de mando



#### Sensores de selección

-  Interruptor principal
-  Seleccionar la zona de cocción
-  Zona de programación
- boost** Función PowerBoost
-  Seguro para niños
-  Bloqueo del control para limpieza
-  Funciones de programación del tiempo

#### Indicadores

-  Operatividad
-  Niveles de potencia
-  Funciones de Programación del tiempo
-  Calor residual
-  Programación del tiempo de cocción
-  Reloj avisador
-  Cronómetro
-  Indicador de tiempo
-  Función PowerBoost

#### Sensores de selección

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

#### Notas

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

### Las zonas de cocción

#### Zonas de cocción

-  Zona de cocción simple Utilizar un recipiente del tamaño adecuado

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

## Indicador de calor residual

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

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

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

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

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

## Manejo del aparato

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

### Encender y apagar la placa de cocción

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

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

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

#### Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen apagadas más de 20 segundos.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de apagar la placa. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

### Ajustar la zona de cocción

En la zona de programación se ajusta el nivel de potencia deseado.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

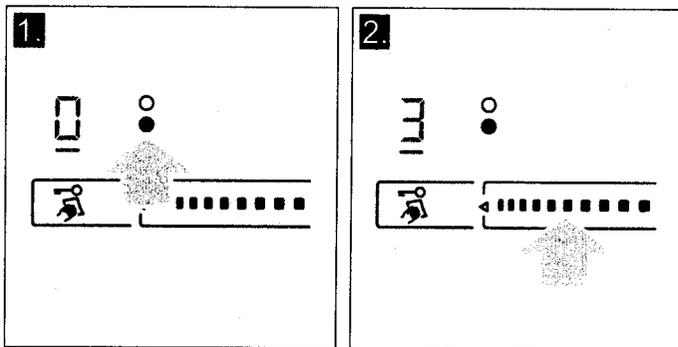
#### Notas

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

**Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia**

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo  ó  de la zona de cocción deseada.  
El símbolo  se ilumina debajo del indicador .
2. En los siguientes 10 segundos, deslizar el dedo en la zona de programación hasta que se ilumine el nivel de potencia deseado.



El nivel de potencia se ha ajustado.

**Modificar el nivel de potencia**

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

**Apagar la zona de cocción**

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

**Notas**

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

**Consejos para cocinar****Recomendaciones**

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

**Tabla de cocción**

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

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción
<b>Derretir</b>		
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-
<b>Calentar y mantener caliente</b>		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1.-2	-
Leche*	1.-2.	-
Salchichas calentadas en agua*	3-4	-
<b>Descongelar y calentar</b>		
Espinacas ultracongeladas	3-4	15-25
Gulasch ultracongelado	3-4	35-55
<b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>		
Albóndigas de patata*	4.-5.	20-30
Pescado*	4-5	10-15
Salsas blancas, p. ej. salsa bechamel	1-2	3-6
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12
<b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.-3.	15-30
Arroz con leche***	2-3	30-40
Patatas hervidas sin pelar	4.-5.	25-35
Patatas peladas con sal	4.-5.	15-30
Pasta*	6-7	6-10
Cocido	3.-4.	120-180
Sopas	3.-4.	15-60
Verduras	2.-3.	10-20
Verduras ultracongeladas	3.-4.	7-20
Cocido con olla exprés	4.-5.	-
<b>Estofar</b>		
Rollo de carne	4-5	50-65
Estofado	4-5	60-100
Gulasch***	3-4	50-60

\*Sin tapa

\*\*Dar la vuelta con frecuencia

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

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
<b>Asar / Freír con poco aceite*</b>		
Escalope, al natural o empanado	6-7	6-10
Escalopes ultracongelados	6-7	6-12
Chuletas, al natural o empanadas**	6-7	8-12
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12
Pechuga (2 cm de grosor)**	5-6	10-20
Pechuga ultracongelada**	5-6	10-30
Albóndigas de carne (3 cm de grosor)**	4-5	20-30
Hamburguesas (2 cm de grosor)**	6-7	10-20
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20
Pescado y filete de pescado empanado	6-7	8-20
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-15
Gambas y camarones	7-8	4-10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7-8	10-20
Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7-8	15-20
Platos ultracongelados, p. ej. salteados	6-7	6-10
Crepes (freír una tras otra)	6-7	-
Tortilla (freír una tras otra)	3-4	3-10
Huevos fritos	5-6	3-6
<b>Freír* (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)</b>		
Productos ultracongelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas ultracongeladas	7-8	-
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	6-7	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza o en tempura	6-7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	-
*Sin tapa		
**Dar la vuelta con frecuencia		
***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.		

## Funciones de programación del tiempo

Su placa dispone de tres funciones para programar el tiempo:

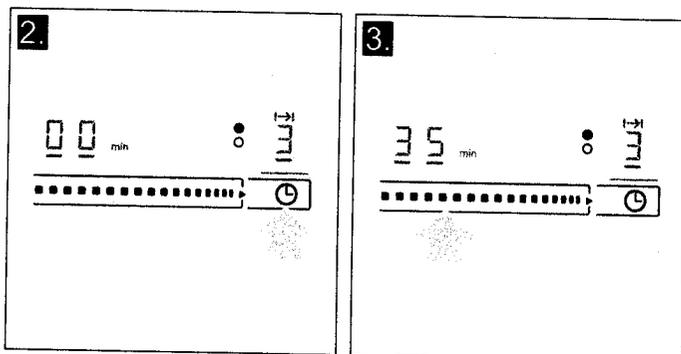
- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador
- Cronómetro de cocina

### Programación del tiempo de cocción

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

#### Así se programa

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo . El indicador  de la zona de cocción se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina .
3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el tiempo de cocción deseado.



Al cabo de unos segundos, el tiempo de cocción comienza a transcurrir.

#### Modificar o cancelar el tiempo

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

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

#### Una vez transcurrido el tiempo

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

Al pulsar el símbolo , las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

#### Notas

- Cuanto más deprisa se deslice el dedo por la zona de programación, más deprisa aumentan o disminuyen los minutos en el indicador. El indicador se para tocando con el dedo la zona de programación.
- Si se ha programado un tiempo de cocción en varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra siempre el tiempo de la zona de cocción seleccionada.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

### El reloj avisador

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

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

#### Así se programa

1. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador  se ilumine. En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina .
  2. Seleccionar en la zona de programación el tiempo deseado.
- Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo.

#### Modificar o cancelar el tiempo

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

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

#### Una vez transcurrido el tiempo

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

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

## Cronómetro de cocina

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

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

### Activar

Pulsar varias veces el símbolo  hasta que se ilumine el indicador **I→**. En los indicadores de la función programación del tiempo se ilumina **00**.

A continuación pulsar cualquier símbolo de la zona de programación.

El tiempo comienza a transcurrir.

### Desactivar

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

Pulsar en la zona de programación. Los indicadores de la zona de programación del tiempo muestran **00** y a continuación se apagan.

La función se ha desactivado.

## Función PowerBoost

Con la función PowerBoost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia **S**.

Esta función está disponible en una zona de cocción siempre que la otra zona no esté en funcionamiento. De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán **b** y **S**; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia **S**, sin activarse la función.



### Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **boost**.

El indicador **b** se ilumina.

La función se habrá activado.

### Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción.
  2. Pulsar el símbolo **boost**.  
El indicador **b** dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia **S**.
- La función se habrá desactivado.

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

## Seguro para niños

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

### Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

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

Desactivar: pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. Se ha desactivado el bloqueo.

### Seguro automático para niños

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

#### Activar y desactivar

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

## Bloqueo del control para limpieza

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

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

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

#### Notas

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

## Desconexión automática de seguridad

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

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

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

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



## Ajustes básicos

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

Indicador	Función
<b>c 1</b>	<b>Seguro para niños</b> <b>0</b> Manual*. <b>1</b> Automático. <b>2</b> Función deshabilitada.
<b>c 2</b>	<b>Señales acústicas</b> <b>0</b> Señal de confirmación y señal de error desactivadas. <b>1</b> Solo señal de error activada. <b>2</b> Solo señal de confirmación activada. <b>3</b> Todas las señales activadas.*
<b>c 5</b>	<b>Desconexión automática de seguridad</b> <b>0</b> Ajuste básico: apagar tras 1-10 horas.* <b>1</b> El tiempo del ajuste básico queda reducido a la mitad: apagar tras 0,5 - 5 horas. <b>2</b> El tiempo del ajuste básico queda reducido a un cuarto: apagar tras 0,25 - 2,5 horas.
<b>c 6</b>	<b>Duración de la señal de aviso de las funciones de programación del tiempo</b> <b>1</b> 10 segundos.* <b>2</b> 30 segundos. <b>3</b> 1 minuto.
<b>c 7</b>	<b>Función Power-Management. Limitar la potencia total de la placa de cocción</b> <b>Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción.</b> <b>0</b> Desactivada. Potencia máxima de la placa. */** <b>1</b> 1000 W. Potencia mínima. <b>1.</b> 1500 W. ... <b>3</b> 3000 W. Recomendada para 13 Amperios. <b>3.</b> 3500 W. Recomendada para 16 Amperios. <b>4</b> 4000 W. <b>4.</b> 4500 W. Recomendada para 20 Amperios. ... <b>9 ó 9.</b> Potencia máxima de la placa.**
<b>c 9</b>	<b>Tiempo de selección de la zona de cocción</b> <b>0</b> Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.* <b>1</b> Limitado: la zona de cocción permanecerá seleccionada solo durante unos segundos.
<b>c 12</b>	<b>Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción</b> <b>0</b> No apto <b>1</b> No óptimo <b>2</b> Adecuado
<b>c 0</b>	<b>Volver a los ajustes por defecto</b> <b>0</b> Ajustes personales.* <b>1</b> Volver a los ajustes de fábrica.

\*Ajuste de fábrica

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

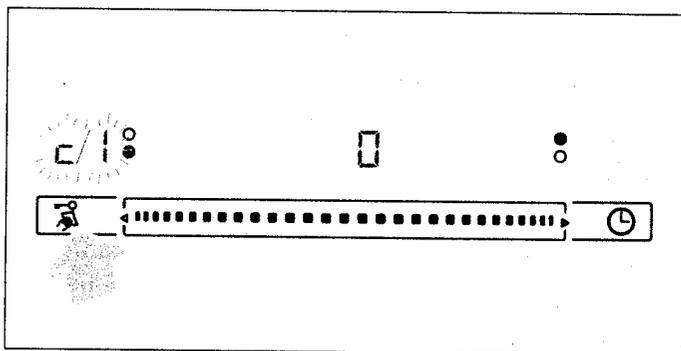
## Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

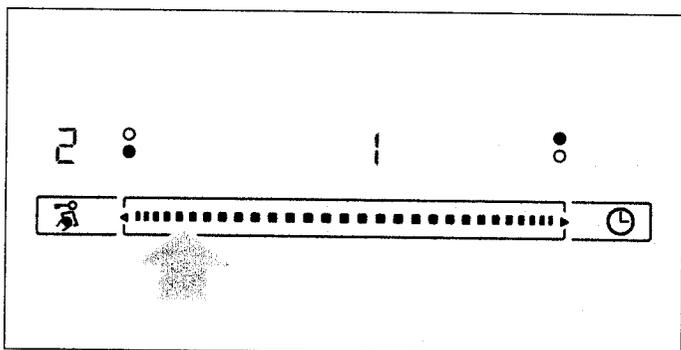
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar en la zona de programación para ver cada uno de los indicadores.

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

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



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



6. Pulsar el símbolo  durante más de 4 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

### Salir de los ajustes básicos

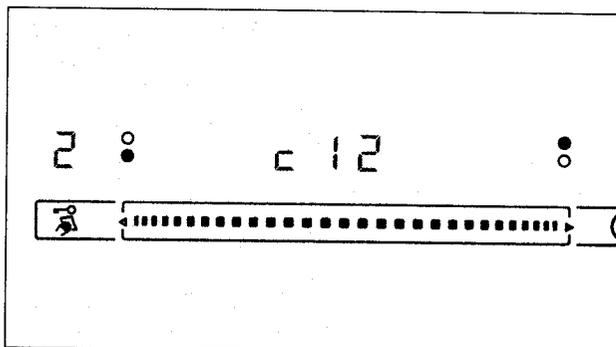
Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

## Comprobar el recipiente

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

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

1. Colocar el recipiente a temperatura ambiente y 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecúe al diámetro del fondo del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste **c 12**.
3. Pulsar la zona de programación. El indicador  parpadeará en las zonas de cocción. La función se ha activado. Transcurridos 10 segundos en las indicaciones visuales de las zonas de cocción aparecerá el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

### Resultado

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

\* En caso de disponer de una zona de cocción más pequeña ver el capítulo "Comprobar el recipiente en esa zona de cocción".

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

### Notas

- Si la zona de cocción que utiliza es mucho menor que el diámetro del recipiente puede que únicamente se caliente la zona central del mismo y los resultados de cocción pueden no ser óptimos o inadecuados.
- Encontrará información relativa a esta función en el capítulo  $\rightarrow$  "Ajustes básicos".
- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo  $\rightarrow$  "Cocción por inducción".

## PowerManager

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

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

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

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

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

## Limpieza

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

### Placa de cocción

#### Limpeza

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

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

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

No utilizar nunca:

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

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

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

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

#### Posibles manchas

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

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

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

## Marco de la placa de cocción

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

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

## Preguntas frecuentes

### Uso

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

El seguro para niños está activado.

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

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

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

### Ruidos

#### ¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

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

#### Posibles ruidos:

##### Un zumbido profundo como en un transformador:

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

##### Un silbido bajo:

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

##### Crepitar:

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

##### Unos silbidos elevados:

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

##### Ruido del ventilador:

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

**Recipientes****¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?**

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

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

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

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

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

Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → *"La cocción por inducción"*

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

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

Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → *"La cocción por inducción"*

**Limpieza****¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?**

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

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

## ¿Qué hacer en caso de avería?

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

Indicador	Posible causa	Solución
Ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería al Servicio de Asistencia Técnica.
Los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
El indicador — parpadea en los indicadores de las zonas de cocción	Se ha producido un fallo en el sistema electrónico.	Cubrir brevemente el panel de mando con la mano para marcar la avería.
<b>F2</b>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la zona de cocción.
<b>F4</b>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción.	
<b>F5</b> + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga después. Se puede seguir cocinando.
<b>F5</b> y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier símbolo de la zona de mando. Cuando se apague el indicador de avería se puede seguir cocinando.
<b>F1 / F6</b>	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.
<b>F8</b>	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. Ver el manual → "Desconexión automática de seguridad"
<b>E9000</b> <b>E9010</b>	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
<b>U400</b>	La placa de cocción no está bien conectada	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
<b>dE</b>	El modo Demo está activado	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. En los siguientes 3 minutos, pulsar cualquier sensor. El modo Demo se ha desactivado.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

### Notas

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

## **Servicio de Asistencia Técnica**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías**

**E** 902 145 150

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

## Comidas normalizadas

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

Los datos de la tabla hacen referencia a nuestros recipientes accesorios de Schulte-Ufer (batería de cocina de 4 piezas para placa de inducción 3AB39042) con las siguientes dimensiones:

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

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

\*Receta según DIN 44550

\*\*Receta según DIN EN 60350-2

Comidas normalizadas	Recipiente	Precalentamiento		Tapa	Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa
<b>Cocer arroz con leche</b>						
Arroz con leche, cocción con tapa						
Temperatura de la leche: 7°C						
Calentar la leche hasta que empiece a subir. Seleccionar el nivel de cocción recomendado y añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche.						
Tiempo total, incluido el precalentamiento, 45 min aprox.						
Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal	Olla Ø 16 cm	8.	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)	Si
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal	Olla Ø 22 cm	8.	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)	Si
Arroz con leche, cocción sin tapa						
Temperatura de la leche: 7°C						
Añadir los ingredientes con la leche y calentar removiendo continuamente. Seleccionar el nivel de cocción recomendado cuando la leche alcance 90°C aprox. y cocinar a fuego lento durante 50 min aprox.						
Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal	Olla Ø 16 cm	8.	5:30 aprox.	No	3	No
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal	Olla Ø 22 cm	8.	5:30 aprox.	No	2.	No
<b>Cocer arroz*</b>						
Temperatura del agua: 20°C						
Ingredientes: 125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal	Olla Ø 16 cm	9	2:30 aprox.	Si	2	Si
Ingredientes: 250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal	Olla Ø 22 cm	9	2:30 aprox.	Si	2.	Si
<b>Freír lomo de cerdo</b>						
Temperatura inicial del lomo: 7°C						
Cantidad: 3 lomos de cerdo (peso total aproximado 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol	Sartén Ø 24 cm	9	1:30 aprox.	No	7	No
<b>Preparar crepes**</b>						
Cantidad: 55 ml de masa por crep	Sartén Ø 24 cm	9	1:30 aprox.	No	7	No
<b>Freír patatas ultracongeladas</b>						
Cantidad: 2 l de aceite de girasol, cada tanda de fritura: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (p. ej. McCain 123 Frites Original)	Olla Ø 22 cm	9	Hasta que la temperatura del aceite alcance 180 °C	No	9	No

\*Receta según DIN 44550

\*\*Receta según DIN EN 60350-2