

Manual de instrucciones

Placa de Inducción

[es] Manual de usuario

3EB9.0.H

Balay

Por un mundo más cómodo

Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.



Índice

1 Seguridad 2
2 Evitar daños materiales 4
3 Protección del medio ambiente y ahorro 5
4 Recipientes adecuados 6
5 Familiarizándose con el aparato 7
6 Antes de usar el aparato por primera vez 8
7 Actualización de software 8
8 Manejo básico 9
9 Botón favoritos 10
10 Zona Flex Inducción 10
11 Zona flexible ampliada 11
12 Funciones de programación del tiempo 11
13 Función Sprint 12
14 Función Sprint para sartenes 12
15 Mantener caliente 13
16 Transferencia de ajustes 13
17 Control de temperatura del aceite 13
18 Seguro para niños 14
19 Pausa 14
20 Desconexión individual de seguridad 14
21 Ajustes básicos 15
22 Prueba de recipientes 16
23 Home Connect 16
24 Control de la campana basado en la placa de cocción 18
25 Cuidados y limpieza 19
26 Solucionar pequeñas averías 20
27 Eliminación 22
28 Servicio de Asistencia Técnica 22
29 Informaciones referentes al software libre y de código abierto 22
30 Declaración de conformidad 23
31 Comidas normalizadas 23

⚠ 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Definición de las palabras de advertencia

Aquí se explica el significado de las palabras de advertencia utilizadas en estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA
Respetar estas indicaciones para evitar lesiones graves o mortales.

ATENCIÓN
Tenga en cuenta estas indicaciones para evitar daños materiales o daños en el aparato.

Nota: Señala información importante.

1.2 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.

1.3 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 marcapasos o un desfibrilador), comprobar con el médico que este cumple la directiva 90/385/CEE del Consejo de la Comunidad Europea del 20 de junio de 1990 así como la 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.

1.4 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.

1.5 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 el interruptor principal.

- ▸ No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

Los alimentos se pueden incendiar.

- ▸ 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 barreras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- ▸ No utilizar nunca barreras para placas de cocción.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▸ Dejar que el aparato se enfríe 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.
- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

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

- No poner 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.
- No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desconectar inmediatamente el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Llamar al servicio de atención al cliente. →*Página 22*

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 tragarlas 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.

Daño	Causa	Solución
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 puntiagudos.	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.
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 puntiagudos 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 coincida 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 calentarlo.

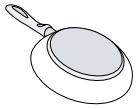
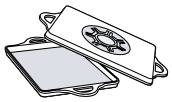
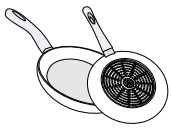
Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.
- ✔ Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

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.
→ *"Prueba de recipientes", Página 16*

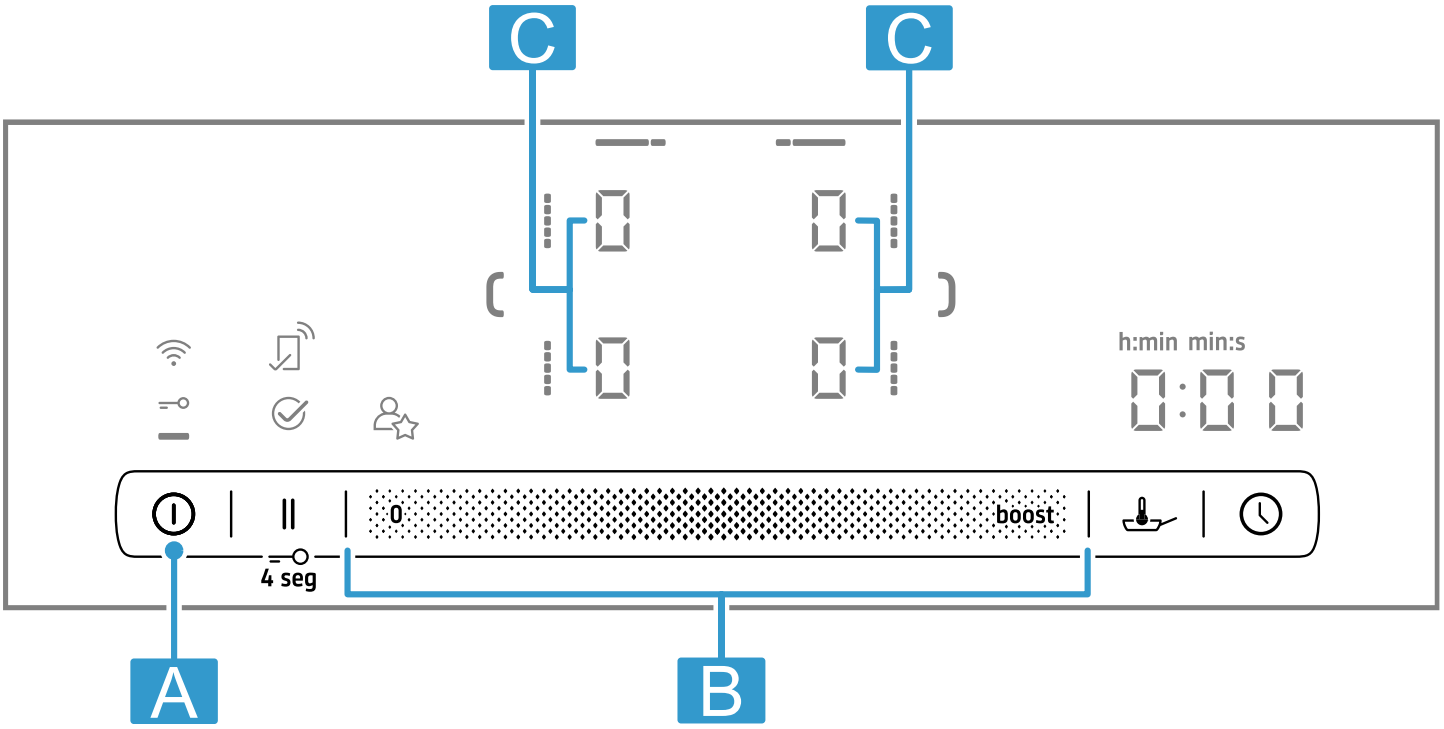
Recipientes	Materiales	Características
Recomendados 	Recipientes con fondo termodifusor tipo "sandwich" de acero inoxidable, que ayudan a difundir el calor.	Reparten el calor uniformemente, ganando rapidez de calentamiento y asegurando la detección del recipiente.
	Recipientes ferromagnéticos de acero 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 Familiarizándose con el aparato

5.1 Panel de mando

Los detalles individuales, como el color y la forma, pueden variar con respecto a la imagen.



Letra	Denominación
A	Interruptor principal
B	Zona de programación
C	Zonas de cocción

Nota: Mantener el panel de mando siempre limpio y seco.

Consejo: No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Sensores de selección

Al encender la placa, se iluminan los sensores de selección que están disponibles en ese momento.

Sensor	Función
⏻	Interruptor principal
⁞	Seleccionar la zona de cocción
▒	Zona de programación
boost	Función Sprint
(/)	Combinar/separar las zonas de cocción
	Control de temperatura del aceite
	Funciones de programación del tiempo
	Seguro para niños
⏸	Pause
	Botón favoritos
	Conectividad

Indicadores

Indicador		Función
0		Temporizador de desconexión
		Control de temperatura del aceite
	1-9	Niveles de potencia
—/—		Zona flexible ampliada
		Seguro para niños

Sensores con conexión a Home Connect

Una vez establecida la conexión con Home Connect, estarán disponibles los siguientes sensores e indicadores:

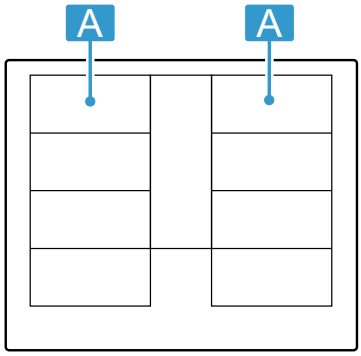
Sensor	Función
	Aceptar ajustes desde otro dispositivo

Si se ilumina , revisar la Aplicación Home Connect para información adicional.

5.2 Distribución de las zonas de cocción

Las potencias máximas 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	Potencia máxima	
A	Nivel de potencia 9 Función Sprint	2.200 W 3.700 W
A	Nivel de potencia 9 Función Sprint	3.300 W 3.700 W
A	Nivel de potencia 9 Función Sprint	2.600 W 3.700 W
A	Nivel de potencia 9	3.300 W
	Función Sprint	3.700 W

5.3 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 flexible → *"Zona Flex Inducción", Página 10*
	Zona de cocción flexible ampliada → *"Zona flexible ampliada", Página 11*

5.4 Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción. No tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual esté iluminado.

Indicador	Significado
H	La zona de cocción está muy caliente.
h	La zona de cocción está caliente.

6 Antes de usar el aparato por primera vez

Tener en cuenta las siguientes recomendaciones.

6.1 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.balay.es*.
Más información en Cuidados y limpieza. →*Página 19*

6.2 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.

6.3 Recipientes

Consulte nuestros recipientes recomendados en la página web oficial *www.balay.es*.
Más información en recipientes adecuados. →*Página 6*

6.4 Ajustar Home Connect

Al encender el aparato por primera vez, se inicia el ajuste de conexión a la red doméstica. En el panel indicador se ilumina durante unos segundos el símbolo .
Para iniciar el ajuste de conexión, pulsar el sensor y seguir las indicaciones del capítulo.
Para salir del ajuste, apagar la placa de cocción.
Puede iniciar el ajuste Home Connect en cualquier otro momento.

7 Actualización de software

Cuando el aparato está conectado a Home Connect, algunas funciones pueden estar disponibles a través de una actualización de software.

Encontrará más información sobre la disponibilidad de funciones adicionales en la página web *www.balay.es*

8 Manejo básico

8.1 Encender la placa de cocción

- ▸ Pulsar ⏻.
  Suena una señal acústica. Se iluminan los símbolos correspondientes a las zonas de cocción y a las funciones que están disponibles en ese momento. En los indicadores de las zonas de cocción se ilumina *0*.
- ✔ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Función Memoria

- ▸ Al encender el aparato durante los primeros 4 segundos después de haberlo apagado, la placa de cocción se enciende con los ajustes anteriores.

8.2 Apagar la placa de cocción

- ▸ Pulsar ⏻ hasta que los indicadores se apaguen.
- ✔ Todas las zonas de cocción están apagadas.

Nota: La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 59 segundos apagadas.

8.3 Ajustar el nivel de potencia en las zonas de cocción

Su placa dispone de 17 niveles de potencia que están indicados del *1* al *9* con valores intermedios. Elija el más adecuado para el alimento y el proceso de cocción que va a llevar a cabo.

1. Pulsar el indicador *0* de la zona de cocción deseada
- ✔ Los indicadores *0* y *|* se iluminan.

2. Seleccionar el nivel de potencia en la zona de programación.
- ✔ El nivel de potencia está ajustado.

Nota: Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción o el recipiente no es apropiado, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo, la zona de cocción se apaga.

Función Inicio automático

- ▸ Si hay uno o más recipientes colocados en alguna zona de cocción antes de encender el aparato, la placa los detecta y selecciona la zona de cocción de uno de ellos automáticamente. A continuación, seleccionar el nivel de potencia antes de 59 segundos o la placa se apaga.

Modificar el nivel de potencia y apagar la zona de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado o ajustar a *0*
- ✔ El nivel de potencia de la zona de cocción se modifica o se apaga la zona de cocción.

8.4 Recomendaciones para cocinar

La tabla indica qué nivel de potencia (⎓) es adecuado para cocinar cada alimento. El tiempo de cocción (◷ min) puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos. Utilizar el nivel de potencia 8 - 9 durante el precalentamiento.

	⎓	◷ min
Derretir		
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Salchichas calentadas en agua [1]	3 - 4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Salsas batidas, p. ej. salsa bearnesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Patatas sin pelar	4.5 - 5.5	25 - 35
Pasta [1]	6 - 7	6 - 10
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Verduras	2.5 - 3.5	10 - 20
Cocido con olla exprés	4.5 - 5.5	-
Estofar		
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch [2]	3 - 4	50 - 60
Asar / Freír con poco aceite [1]		
Escalope, al natural o empanado	6 - 7	6 - 10
Bistec (3 cm de grosor)	7 - 8	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)	5 - 6	10 - 20
Hamburguesas (2 cm de grosor)	6 - 7	10 - 20
Pescado y filete de pescado empanado	6 - 7	8 - 20
Gambas y camarones	7 - 8	4 - 10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7 - 8	10 - 20
Platos ultracongelados, p. ej. salteados	6 - 7	6 - 10
Tortilla (freír una tras otra)	3.5 - 4.5	3 - 10
Freír (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra) [1]		

[1] Sin tapa
[2] Precalentar a nivel de potencia 8-8.5

	⎓	◷ min
Productos ultracongelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8 - 9	-

	⎓	◷ min
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza o en tempura	6 - 7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4 - 5	-

9 Botón favoritos

Permite elegir dos funciones o ajustes de cocinado para tenerlos rápidamente accesibles en el sensor ☆.

9.1 Asignar funciones a Botón favoritos

Requisito: Conectar el aparato a Home Connect. Consultar Home Connect

1. Para asignar funciones ☆, abrir la aplicación y seguir las instrucciones Home Connect.
2. Una vez asignadas estarán disponibles:

✔ Función 1: pulsación breve en ☆.
✔ Función 2: pulsación prolongada en ☆.

Nota: Si no hay ninguna función asignada, ☆ se apaga tras encender la placa de cocción.

10 Zona Flex Inducción

La zona flexible permite cocinar con recipientes de diferentes tamaños y formas. Se compone de cuatro inductores que funcionan de forma independiente. Cuando esta zona flexible está en funcionamiento sólo se activa la zona cubierta por el recipiente.

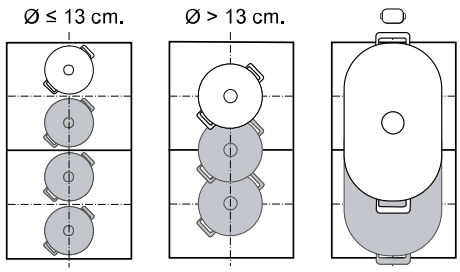
10.1 Colocación del recipiente

La zona flexible se puede configurar de dos maneras diferentes, dependiendo del recipiente que se va a utilizar. Para asegurar una buena detección y distribución del calor, se recomienda centrar bien el recipiente, como indican las imágenes.

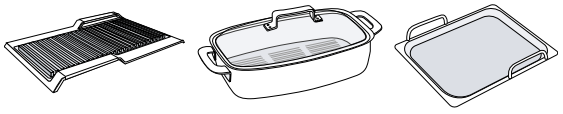
Como una zona de cocción unida

Recomendado para cocinar con un solo recipiente.

- Colocación dependiendo del tamaño del recipiente:



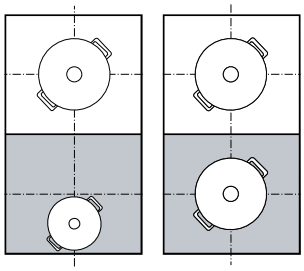
- Recipientes alargados recomendados ⬭:



Como dos zonas de cocción separadas

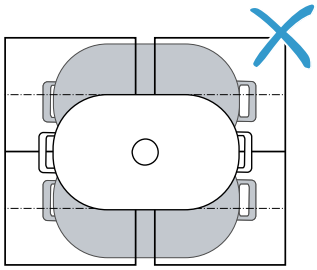
Recomendado para cocinar con dos recipientes.

Se puede utilizar un nivel de potencia diferente en cada una de las zonas.



Atención

No situar el recipiente cubriendo más de una zona flexible al mismo tiempo. Las zonas de cocción no se activarán correctamente y no se obtendrán buenos resultados de cocción.



10.2 Activar Zona Flex Inducción

1. Colocar el recipente en la zona de cocción.
2. El aparato detecta el recipiente y selecciona la zona de cocción.

✔ Las zonas de cocción se unen o separan automáticamente dependiendo del tamaño y posición del recipiente.
✔ Cuando la zona flexible está unida se ilumina ❨/❩ con mayor intensidad.

Notas

- Pulsando ❨/❩ puede cambiar manualmente la configuración de las zonas de cocción.

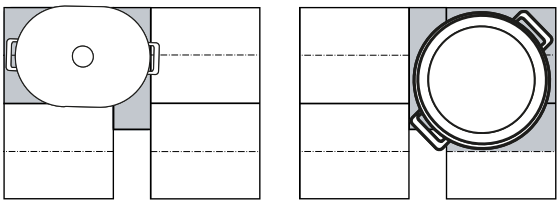
- Si mueve o levanta los recipientes de una zona unida activa, se iniciará una búsqueda automática. Todos los recipientes que sean encontrados por esta búsqueda dentro de la zona, se calentarán con el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

11 Zona flexible ampliada

La zona de cocción flexible ampliada permite cocinar con recipientes de mayor tamaño o alargados en posición horizontal.
Esta zona se activa siempre asociada a una de las dos zonas flexibles. No es posible activarla independientemente.

11.1 Colocación del recipiente según su forma y tamaño

Colocar el recipiente en el centro de la parte trasera de la zona de cocción flexible y su zona ampliada.
En función del tamaño del recipiente y de la superficie de cocción cubierta, la zona flexible se activará como dos zonas de cocción independientes o como una única zona de cocción:



11.2 Activar Zona flexible ampliada

1. Colocar el recipiente sobre la zona de cocción cubriendo también la zona flexible ampliada.
2. El aparato detecta el recipiente y selecciona la zona de cocción.
3. Seleccionar el nivel de potencia deseado.

✔ Se ilumina el indicador —/— de la zona flexible ampliada.
✔ La función está activada.

Nota: Si el indicador no se ilumina, levantar el recipiente y volver a colocarlo sobre la zona de cocción.

11.3 Desactivar Zona flexible ampliada

▸ Seleccionar la zona de cocción y ajustar a *0*
✔ La función está desactivada.

12 Funciones de programación del tiempo

Su placa dispone de varias funciones para programar el tiempo:

- Temporizador de desconexión
- Reloj avisador

Por defecto viene asignada la función Temporizador de desconexión al sensor ⏲, pero puede asignar otra de las funciones anteriores. Puede modificar esta configuración a través de la Aplicación Home Connect o en Ajustes básicos →*Página 15*

12.1 Temporizador de desconexión

Permite programar un tiempo de cocinado en una o varias zona de cocción y apagarla automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

Activar Temporizador de desconexión

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar ⏲.

✔ Se ilumina I→I y *0:00*.

3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el tiempo de cocción deseado.
4. Pulsar ⏲ para confirmar.

✔ El tiempo de cocción comienza a transcurrir. 1 minuto antes de que finalice el tiempo seleccionado suena una señal. Puede comprobar el estado de la comida y ampliar el tiempo de cocción si es necesario.
✔ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, suena una señal y la zona de cocción se apaga.

Notas

- Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada la función Control de temperatura del aceite, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.
- Para cambiar la visualización entre la temperatura de la función Control de temperatura del aceite y el tiempo de cocción programado pulsar sobre la temperatura seleccionada.

Modificar o desactivar Temporizador de desconexión

1. Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar ⏲.
2. Modificar el tiempo de cocción o ajustar a *0:00* para desactivar.

12.2 Reloj avisador

Permite activar un contador. Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes, no apaga automáticamente las zonas de cocción.

Activar Reloj avisador

Requisito: Asignar la función al sensor ◷.
1. Pulsar ◷.
2. Seleccionar el tiempo deseado.

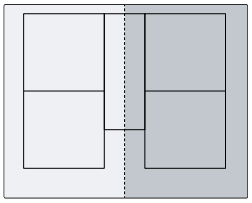
✔ El tiempo comienza a transcurrir.
✔ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal y los indicadores parpadean.

Modificar o desactivar Reloj avisador

1. Pulsar ◷.
2. Modificar el tiempo o ajustar a 0:00 para desactivar.

13 Función Sprint

Permite calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.
Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo lado no esté en funcionamiento. De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán b y 9 y se ajustará el nivel de potencia 9 sin activarse la función.



13.1 Activar Función Sprint

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar **boost**

✔ El indicador b se ilumina.
✔ La función está activada.

Nota: La función también se puede activar al cocinar con la zona flexible unida.

13.2 Desactivar Función Sprint

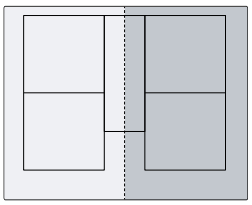
1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar **boost**.

✔ El indicador b deja de visualizarse y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia 9
✔ La función está desactivada.

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

14 Función Sprint para sartenes

Permite precalentar sartenes más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9. No utilizar la función Función Sprint con sartenes, el revestimiento podría dañarse.
Se puede activar a través de la aplicación Home Connect o Botón favoritos.
Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo lado no esté en funcionamiento. De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán P y 9. A continuación, se ajustará el nivel de potencia 9 sin activarse la función.



14.1 Recomendaciones de uso

- No cubrir la sartén con tapa.
- No calentar nunca la sartén sin vigilancia.
- Utilizar siempre sartenes que no hayan sido calentadas previamente.
- Utilizar sartenes con bases totalmente planas. No utilizar sartenes de base fina.

14.2 Activar Función Sprint para sartenes

Requisito: Asignar la función al sensor ☆. .

→ *"Botón favoritos", Página 10*

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar ☆

✔ Se ilumina P
✔ La función está activada.

Nota: La función también se puede activar al cocinar con la zona flexible unida.

14.3 Desactivar Función Sprint para sartenes

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Seleccionar un nivel de potencia diferente.

✔ Deja de visualizarse P
✔ La función está desactivada.

Nota: Para evitar altas temperaturas, esta función se desconecta automáticamente tras 30 segundos.

15 Mantener caliente

Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para mantener calientes los alimentos.
Se puede activar a través de la aplicación Home Connect o Botón favoritos.

15.1 Activar Mantener caliente

Requisito: Asignar la función al sensor . .
→ *"Botón favoritos", Página 10*

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Pulsar
   Se ilumina .
✔ La función está activada.

15.2 Desactivar Mantener caliente

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar a 0
   Deja de visualizarse .
✔ La función está desactivada.

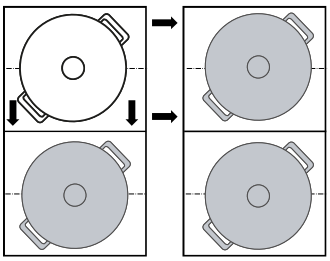
16 Transferencia de ajustes

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

16.1 Realizar Transferencia de ajustes

Requisito: El recipiente debe desplazarse a una zona de cocción que no esté activa, que no tenga ajustes preseleccionados o en la que no se haya colocado previamente otro recipiente.

1. Desplazar el recipiente.



✔ El recipiente es detectado.
✔ En el indicador de la nueva zona de cocción parpadean alternativamente el nivel de potencia y .
2. Seleccionar la nueva zona de cocción para confirmar los ajustes.
✔ La zona de cocción original se ajusta a 0
✔ Los ajustes se han transferido a la nueva zona de cocción.

Nota: Si antes de confirmar los ajustes, se coloca un nuevo recipiente en otra zona de cocción, la función estará disponible para el último recipiente colocado.

17 Control de temperatura del aceite

Permite derretir, hacer salsas, sofreír, cocinar frituras o freír en plancha, manteniendo la temperatura controlada.
En lugar de ajustar el nivel de potencia continuamente, se selecciona la temperatura deseada solo al comenzar el proceso. Los sensores bajo el vidrio cerámico miden continuamente la temperatura del recipiente y la mantienen constante durante todo el proceso de cocinado.
Está disponible en las zonas de cocción indicadas con el símbolo .

Funciones	Temperaturas
Derretir	70-80 °C
Preparar salsas	110-120 °C
Freír	140 °C
Freír	160 °C
Freír	180-200 °C
Freír	220 °C

17.1 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.balay.es*

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.

17.2 Activar Control de temperatura del aceite

1. Colocar el recipiente vacío en una zona de cocción.
2. Seleccionar la zona de cocción.

3. Pulsar .
✔ En la indicación visual de la zona de cocción se iluminan los indicadores y la temperatura predeterminada.
4. Seleccionar la temperatura deseada deslizando el dedo sobre la zona de programación.
✔ parpadea hasta que se alcanza la temperatura seleccionada.
✔ La temperatura seleccionada y la evolución de la temperatura alcanzada en la sartén parpadean alternadamente en el panel de mando hasta se alcanza la temperatura seleccionada.
✔ La temperatura mostrada en los indicadores es aproximada y puede diferir de la temperatura real de la sartén.
✔ Una vez alcanzada la temperatura, suena una señal y y la temperatura dejan de parpadear.
5. Añadir aceite en la sartén y a continuación los alimentos.

Nota: Si desea cocinar con más de 250 ml. de aceite, añada el aceite y espere unos segundos antes de añadir los alimentos.

17.3 Desactivar Control de temperatura del aceite

▸ Seleccionar la zona de cocción y pulsar .

17.4 Recomendaciones para cocinar con la función Control de temperatura del aceite

En los documentos adjuntos encontrará una tabla con Recomendaciones para cocinar con la función Control de temperatura del aceite.

18 Seguro para niños

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

18.1 Activar Seguro para niños

Requisito: La placa de cocción debe estar apagada.
▸ Pulsar durante 4 segundos.
✔ El indicador se ilumina durante 10 segundos.
✔ La placa de cocción está bloqueada

18.2 Desactivar Seguro para niños

1. Pulsar ⏻ para encender la placa de cocción.
2. Pulsar durante 4 segundos.
✔ El bloqueo está desactivado.

18.3 Seguro automático para niños

Permite activar esta función automáticamente siempre que se apaga la placa de cocción
Para activar y desactivar, consultar Ajustes básicos →*Página 15*.

19 Pausa

Permite detener los procesos de cocción activos y retomarlos sin modificar los ajustes seleccionados durante un máximo de 10 minutos.
Se puede activar, por ejemplo, para limpiar el panel de mando.

19.1 Activar la función Pausa

▸ Pulsar ⏸.
✔ En los indicadores de las zonas de cocción se ilumina *II*.
✔ Los procesos de cocción activos se detienen. Los ajustes quedan memorizados.
✔ La función está activada.

19.2 Desactivar la función Pausa

▸ Pulsar ⏸
✔ La función está desactivada. Los procesos de cocción continúan.

Nota: Si la función no se desactiva, la placa de cocción se apagará automáticamente transcurridos 10 minutos.

20 Desconexión individual de seguridad

Esta función de seguridad se activa cuando una zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado sin realizar ninguna modificación. La placa muestra el aviso *F8* y la zona de cocción se apaga.
El tiempo de la desconexión se rige en función del nivel de potencia seleccionado.

Nivel de potencia	Tiempo
1.0 - 1.5	10 horas
2.0 - 3.5	5 horas
4.0 - 5.0	4 horas
5.5 - 6.5	3 horas
7.0 - 7.5	2 horas
8.0 - 9.0	1 hora

Pulsar cualquier sensor para aceptar y volver a activar la zona de cocción.

21 Ajustes básicos

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

21.1 Vista general de ajustes básicos

Indicador	Ajuste	Valor
c 1	Seguro para niños → *"Seguro para niños", Página 14*	0 - Manual. [1] 1 - Automático. 2 - Función deshabilitada.
c 2	Señales acústicas	0 - Señales de confirmación, error y uso incorrecto desactivadas. 1 - Señal de error activada. 2 - Señales de confirmación y uso incorrecto activadas. 3 - Todas las señales activadas. [1]
c 3	Volumen de las señales acústicas	1 - Bajo. 2 - Medio. [1] 3 - Alto.
c 6	Asignar una de las funciones de programación del tiempo al sensor ⏲ en el panel de mando → *"Funciones de programación del tiempo", Página 11*	1 - Temporizador de desconexión. [1] 2 - Reloj avisador.
c 7	Límite de potencia Permite limitar la potencia total de la placa de cocción de acuerdo a las necesidades de cada instalación eléctrica. Tener en cuenta las disposiciones de las compañías locales suministradoras de electricidad. Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción (ver placa de características). Si la función está activa y la placa alcanza el límite de potencia fijado, parpadean el nivel de potencia deseado y el permitido y no será posible seleccionar un nivel de potencia superior.	La potencia aumenta 500 W en cada nivel. 0 – Desactivado. Potencia máxima de la placa de cocción [1]. 1 - 1000 W. Potencia más baja. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Potencia máxima de la placa de cocción.
c 8	Modo Demo Modo demostración de la placa. Al encender la placa de cocción, se ilumina dE durante unos segundos y las zonas de cocción no calientan.	0 - Desactivado. [1] 1 - Activado.
c 12	Prueba de recipientes Permite comprobar la calidad de los recipientes → *"Prueba de recipientes", Página 16*	0 - No apto. 1 - No óptimo. 2 - Adecuado.
c 18 - c 22	Control placa-campana Ajustes disponibles dependiendo del modelo de campana.	→ *"Vista general de los ajustes del control de la campana", Página 19*
c 0	Volver a los ajustes de fábrica	0 - Ajustes personales. [1] 1 - Ajustes de fábrica.

21.2 Acceder a los ajustes básicos

Requisito: La placa de cocción debe estar apagada.

1. Pulsar ⏻ para encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado ⏲ durante 4 segundos.

[1] Ajuste de fábrica

Información del producto	Indicador
Índice del Servicio Técnico (KI)	0 1 ,
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	02-
Número de fabricación 2	05

✔ Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar ◷ para ver cada uno de los indicadores.

3. Pulsar ◷ para acceder a los ajustes básicos.

✔ Se iluminan c 1 y 0 como ajuste predeterminado.

4. Pulsar ◷ varias veces hasta seleccionar el ajuste deseado.
5. Seleccionar el valor deseado en la zona de programación.
6. Pulsar ◷ durante 4 segundos.

✔ Los ajustes están guardados.

21.3 Cancelar el cambio en los ajustes básicos

▸ Pulsar ⏻.

✔ Los cambios se desestiman y no se guardan.

22 Prueba de recipientes

La calidad de los recipientes tiene un gran impacto 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 15*

22.1 Realizar Prueba de recipientes

Requisito: La zona flexible estará ajustada como una única zona de cocción, comprobar un único recipiente.

1. Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecúe al tamaño del fondo del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar c 1 2.
3. Pulsar la zona de programación. El indicador u parpadea en las zonas de cocción.

✔ La función se ha activado.

✔ Tras 10 segundos en los indicadores de las zonas de cocción aparece el resultado.

22.2 Comprobar el resultado

En la siguiente tabla puede comprobar el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.

Resultado	
0	El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.
1	El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.
2	El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado.

Para volver a activar la función, pulsar en la zona de programación.

23 Home Connect

Este aparato tiene capacidad para conectarse a la red. Conecte su aparato con un dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, adaptar los ajustes básicos o supervisar el estado de funcionamiento actual.
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. Siga las instrucciones y observe las notas 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 2*
- 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.

23.1 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.
- 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. Escanear el siguiente código QR.



Con el código QR, puede instalarse la aplicación Home Connect y conectar el aparato.
2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

23.2 Símbolo de red doméstica

El símbolo de red doméstica en el panel de mando cambia en función del estado y la intensidad de la conexión, así como de la disponibilidad del servidor Home Connect.

Estado	Descripción
Se ilumina de forma estática con una intensidad media.	Ninguna conexión de red guardada.
Parpadea con una intensidad máxima.	Se está estableciendo la conexión a la red.
Se ilumina de forma estática con una intensidad máxima.	Conexión de red guardada y wifi activa.
Parpadea.	Los ajustes de red se han restablecido.
Desactivado.	Red no activa.

23.3 Añadir o eliminar la red doméstica inalámbrica

El siguiente resumen muestra cómo añadir o eliminar una red doméstica inalámbrica.

Estado de la red doméstica inalámbrica	Acción
No se ha establecido la red doméstica inalámbrica.	Para añadir la red doméstica inalámbrica, pulsar brevemente .
La red doméstica inalámbrica se ha guardado.	Para emparejar otro aparato, mantener pulsado .
La red doméstica inalámbrica se ha guardado.	Para restablecer los ajustes de la red doméstica inalámbrica, mantener pulsado . Si parpadea, volver a pulsar .

23.4 Desactivar la conexión de red

- Mantener pulsado . Si parpadea, volver a pulsar .

✔ La conexión con la red wifi se desactiva y los puertos de red se desconectan.

Nota: Para volver a activar la conexión de red, ver .
→ *"Añadir o eliminar la red doméstica inalámbrica", Página 17*

23.5 Modificar los ajustes mediante la aplicación Home Connect

Con la aplicación Home Connect, es posible modificar los ajustes para las zonas de cocción y enviarlos a la placa de cocción.

Requisito: La placa de cocción está conectada a la red doméstica y a la aplicación Home Connect.

1. Efectuar el ajuste en la aplicación Home Connect y enviarlo a la placa de cocción.
   Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.
   Los ajustes que se envían a la placa de cocción desde la aplicación Home Connect deben confirmarse en la placa de cocción.

✔ Cuando se transmiten los ajustes de cocción a una zona de cocción, el indicador correspondiente comienza a parpadear en función del ajuste.

2. Para confirmar el ajuste, pulsar ⊘.
3. Para rechazar el ajuste, pulsar sobre cualquier otro sensor de la placa de cocción.

23.6 Activar la detección por Bluetooth®

Esta tecnología inalámbrica permite la detección automática de presencia, por lo cual ya no es necesario confirmar los ajustes de cocinado del dispositivo móvil en la placa de cocción si el usuario se encuentra cerca de la placa de cocción. Si se envían los ajustes a una zona de cocción, estos pueden confirmarse directamente desde el dispositivo móvil.

Requisitos

- La placa de cocción está conectada a la red doméstica y a la aplicación Home Connect.
- El sistema Bluetooth® está conectado al dispositivo móvil.
- El usuario se encuentra cerca de la placa de cocción.

1. Abrir la aplicación Home Connect.
2. Para ajustar la detección por Bluetooth®, seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

Nota: Los puertos de la conexión Bluetooth® se desactivan cuando se desconecta la placa y ésta entra en modo de bajo consumo. Adicionalmente, la conexión Bluetooth® puede desactivarse a través de la aplicación Home Connect.

23.7 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. Después 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). Después de que se efectúe la instalación correctamente, se

recibe la información mediante la aplicación Home Connect.
La versión actual del software se encuentra en la aplicación Home Connect, en la información del aparato correspondiente.

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.

23.8 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*.

23.9 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.

24 Control de la campana basado en la placa de cocción

Si la placa de cocción y la campana extractora están habilitados para Home Connect, conectar los aparatos usando la aplicación Home Connect. Para ello, hay que conectar ambos dispositivos a Home Connect y seguir las instrucciones de la aplicación.

Notas
- 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.
- La conexión a la campana extractora solo puede establecerse a través de la aplicación Home Connect.

24.1 Control de la campana extractora desde la placa de cocción

En los ajustes básicos de la placa de cocción puede ajustarse el funcionamiento de la campana extractora en función de si se conectan o desconectan la placa de cocción o las diferentes zonas de cocción.
Se pueden realizar otros ajustes mediante los mandos de la placa de cocción.

Nota: Si no se encuentran estos ajustes en su placa de cocción, comprobar los ajustes de la campana extractora en la aplicación Home Connect para configurar la conexión.

Conectar el ventilador

▸ Para ajustar la campana extractora desde la placa de cocción, se debe asignar primero la función de campana extractora a Botón favoritos.
→ *"Botón favoritos", Página 10*
Si se asigna la función de campana extractora , se puede elegir entre ajustar el ventilador, activar el funcionamiento automático o ajustar la iluminación de la campana extractora.

Ajustar el ventilador

Requisito: La función se asigna a Botón favoritos.

1. Pulsar ☆.
2. Seleccionar el ajuste deseado en la zona de programación.
   Se pueden seleccionar los siguientes ajustes:

H00	Ventilador apagado
H01	Nivel de ventilador 1
H02	Nivel de ventilador 2
H03	Nivel de ventilador 3
HP1	Nivel intensivo 1
HP2	Nivel intensivo 2
H-A	Funcionamiento automático

   Nota: Disponible en función del modelo de campana extractora.

✔ El ventilador está conectado.

3. Para desconectar la ventilación, pulsar ✧.

Activar el funcionamiento automático

Se puede activar el funcionamiento automático mediante el panel de mando de la placa de cocción.

Requisito: La función se asigna a Botón favoritos.

1. Para activar el funcionamiento automático, pulsar ✧.
2. Para desactivar el funcionamiento automático, pulsar ✧.

Ajustar la iluminación de la campana

Se puede conectar y desconectar la luz de la campana mediante el panel de mando de la placa de cocción.

Requisito: La función se asigna a Botón favoritos.

1. Para activar la iluminación, pulsar ✧.
2. Para desactivar la iluminación, pulsar ✧.

24.2 Vista general de los ajustes del control de la campana

En los ajustes básicos de la placa de cocción puede ajustarse el funcionamiento de la campana extractora, en función del modelo de campana extractora y de si se conectan o desconectan la placa de cocción o las diferentes zonas de cocción. Si no se encuentran estos ajustes en su placa de cocción, comprobar los ajustes de la campana extractora en la aplicación Home Connect para configurar la conexión. El indicador muestra el ajuste solo cuando el aparato está conectado con la campana extractora.

Indicador	Ajuste	Valor
c18	Ajuste para determinar si el ventilador debe activarse automáticamente y cómo debe hacerlo.	Arranque automático del ventilador 0 – Desactivado Si es necesario, la campana extractora debe activarse manualmente. 1 – Activado con funcionamiento manual. La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción con un nivel de potencia fijo. 2 [1] – Activado con funcionamiento automático. La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción en funcionamiento automático. [2]
c20	Ajuste para determinar si el ventilador debe continuar funcionando después de desconectar la placa de cocción y cómo debe hacerlo.	Marcha en inercia 0 – El ventilador se apaga con la placa de cocción 1 – Activado con marcha en inercia estándar 2 – Ninguna modificación de los ajustes 3 [1] – Activado con funcionamiento automático [2]
c21	La iluminación se enciende al conectarse la placa de cocción.	Encendido automático de la iluminación 0 – Desactivada 1 [1] – Activada
c22	La iluminación se apaga al apagarse la placa de cocción.	Apagado automático de la iluminación 0 – Desactivada [1] 1 – Activada

25 Cuidados y limpieza

25.1 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 espray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión y máquinas de limpieza a vapor

25.2 Limpiar la placa

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

[1] Ajuste de fábrica
[2] Según el equipamiento del aparato

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 enfríe.

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.

25.3 Limpiar los perfiles de la placa de cocción

Limpiar los perfiles 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 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.

26 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.

Consejo: Conectar el aparato con la aplicación Home Connect para recibir actualizaciones de software de forma automática. De este modo se corrigen errores, se mejora el rendimiento y se añaden nuevas funciones.

⚠ 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 22*

⚠ 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.
- ▸ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

26.1 Advertencias

Notas
- Si en los indicadores aparece el indicador *E* ó *F*, 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 bajo consumo.
- Para proteger las partes sensibles del aparato del sobrecalentamiento o de la sobrecarga eléctrica, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.

26.2 Indicaciones en el panel de indicadores

Avería	Causa y resolución de problemas
Ningún indicador se ilumina	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica ▸ Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones ▸ Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico ▸ Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Avería	Causa y resolución de problemas
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.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado una o varias zonas de cocción ▸ Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.
F5 + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico ▸ Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando
F5 y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico ▸ Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
F1/F6	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera ▸ Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.
F0	La función Transferencia de ajustes no se activa ▸ Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad sin utilizar la función Transferencia de ajustes. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica
F9	La zona de cocción flexible ampliada no se activa ▸ Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor. Se puede cocinar con normalidad con el resto de las zonas de cocción. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
F8	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida ▸ Se ha activado la función Desconexión individual de seguridad. Pulsar cualquier símbolo para apagar el indicador y poder ajustar de nuevo la zona de cocción.
E 9000/E9010	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento ▸ Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
U400/E9011	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.
d E	El modo Demo está activado ▸ Acceder a Ajustes básicos y desactivar el Modo Demo.
Home Connect no funciona correctamente.	Hay diferentes causas posibles. ▸ Ir a *www.home-connect.com*.
El control de la campana no funciona correctamente	Las funciones de control de la campana no se activan ▸ Restablecer los ajustes de la red doméstica inalámbrica y volver a emparejar.
Animación en los indicadores 000	En determinadas circunstancias, la placa de cocción puede hacer tareas de auto mantenimiento, p.ej., actualización de firmware, optimización, subsanación de averías, etc. ▸ Esperar a que se complete el proceso y solo entonces volver a encender la placa de cocción.

26.3 Ruidos normales de su aparato

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

27 Eliminación

27.1 Eliminación del aparato usado

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

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. 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.

28 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 al cliente durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.
Además, nuestro servicio al cliente puede suministrar otras piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en stock hasta 15 años después de la comercialización del aparato.
Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.

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 periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.
En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.

La información conforme a los reglamentos (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se puede encontrar online en *www.balay.es* en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

28.1 Número de producto (E-Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.)

Cuando se ponga en contacto con el servicio al cliente, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.), que encontrará en la placa de características del aparato.

La placa de características se encuentra en:
- la tarjeta del aparato.
- parte inferior de la placa de cocción.

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 15* .
Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

29 Informaciones referentes al software libre y de código abierto

El presente producto contiene componentes de software que están licenciados como software libre y de código abierto por los derechos de autor.
Las informaciones de licencia correspondientes se encuentran memorizadas en el aparato. También se puede acceder a las informaciones de licencia correspondientes a través de la aplicación Home Connect: «Perfil -> Avisos legales -> Informaciones de licencia». [1] También puede descargar las informaciones de licencia en la página web de la marca del producto. (Buscar el modelo de aparato y demás documentos en la página web del producto). También se pueden solicitar las informaciones correspondientes en ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
El código fuente concreto se pondrá a disposición previo pedido.
Envíe su solicitud a ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Asunto: „OSSREQUEST“
Los costes para el trámite de su solicitud le serán facturados. Esta oferta es válida por tres años a partir de la

[1] Según el equipamiento del aparato

fecha de compra o, como mínimo, por el tiempo en el que ofrecemos asistencia técnica y recambios para el aparato correspondiente.

30 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.balay.es* en la página web del producto correspondiente a su aparato dentro de la sección de documentos adicionales.

CE

Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): 100 mW máx.
Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 130 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.							

31 Comidas normalizadas

Estos datos están dirigidos a institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles de nuestros aparatos. Las pruebas se han realizado con nuestros sets de recipientes para placas de inducción. Puede adquirir estos "sets de accesorios" en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial.

31.1 Derretir cobertura de chocolate

Ingredientes: 150 gr chocolate negro (55% cacao).
- Cazo Ø 16 cm sin tapa.
  – Cocción: nivel de potencia 1.5

31.2 Calentar y mantener caliente potaje de lentejas

Receta según DIN 44550.
Temperatura inicial 20°C.
Precalentar sin remover.
- Olla Ø 16 cm con tapa. Cantidad: 450 g.
  – Precalentar: duración 1'30"; nivel de potencia 9
  – Cocción: nivel de potencia 1.5
- Olla Ø 20 cm con tapa. Cantidad: 800 g
  – Precalentar: duración 2'30"; nivel de potencia 9
  – Cocción: nivel de potencia 1.5

31.3 Calentar y mantener caliente potaje de lentejas en conserva

Ej: diámetro de lentejas 5-7 mm. Temperatura inicial 20°C.
Remover tras 1 min. de precalentamiento
- Olla Ø 16 cm con tapa. Cantidad: 500 g.
  – Precalentar: duración 1'30" aprox; nivel de potencia 9
  – Cocción: nivel de potencia 1.5
- Olla Ø 20 cm con tapa. Cantidad: 1 kg
  – Precalentar: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
  – Cocción: nivel de potencia 1.5

31.4 Salsa bechamel

Temperatura de la leche: 7°C
- Cazo Ø 16 cm sin tapa. Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal.

Preparar salsa bechamel

1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina junto con la sal y calentar todos los ingredientes.
   ▸ Precalentar: duración 6'00"; nivel de potencia 2
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover.
   ▸ Precalentar: duración 6'30"; nivel de potencia 7
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover.
   ▸ Cocción: nivel de potencia 2

31.5 Cocer arroz con leche con tapa

Temperatura de la leche: 7ºC
1. Calentar la leche hasta que empiece a subir. Precalentar sin tapa. Tras 10 min de precalentamiento, remover.
2. 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.

- Olla Ø 16 cm. 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.
  - Precalentar: duración 5'30" aprox; nivel de potencia 8.5
  - Cocción: nivel de potencia 3
- Olla Ø 20 cm. 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
  - Precalentar: duración 5'30" aprox; nivel de potencia 8.5
  - Cocción: nivel de potencia 3 , remover tras 10 min

31.6 Cocer arroz con leche sin tapa

Temperatura de la leche: 7ºC
1. Añadir los ingredientes con la leche y calentar removiendo continuamente.
2. Seleccionar el nivel de cocción recomendado cuando la leche alcance 90ºC aprox. y cocinar a fuego lento durante 50 min aprox.

- Olla Ø 16 cm sin tapa. 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.
  - Precalentar: duración: 5'30" aprox; nivel de potencia 8.5
  - Cocción. Nivel de potencia 3
- Olla Ø 20 cm sin tapa. 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.
  - Precalentar: duración: 5'30" aprox; nivel de potencia 8.5
  - Cocción: nivel de potencia 2.5

31.7 Cocer arroz

Receta según DIN 44550
Temperatura del agua: 20ºC

- Olla Ø 16 cm con tapa. Ingredientes: 125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal.
  - Precalentar: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 2
- Olla Ø 20 cm con tapa. Ingredientes: 250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal.
  - Precalentar: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 2.5

31.8 Freír lomo de cerdo

Temperatura inicial del lomo: 7ºC

- Sartén Ø 24 cm sin tapa. Ingredientes: 3 lomos de cerdo (peso total aproximado 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol.
  - Precalentar: duración 1'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 7

31.9 Preparar creps

Receta según DIN EN 60350-2

- Sartén Ø 24 cm sin tapa . Ingredientes: 55 ml de masa por crep.
  - Precalentar: duración 1'30"; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 7

31.10 Freir patatas ultracongeladas

- Olla Ø 20 cm sin tapa. Ingredientes: 2 l. de aceite de girasol. Cada tanda de fritura: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (1 cm. de grosor).
  - Precalentar: nivel de potencia 9 hasta que la temperatura del aceite alcance 180ºC.
  - Cocción: nivel de potencia 9

Balay, más contigo que nunca

Balay contigo

Registra tus electrodomésticos en **www.balay.es/balay-contigo** y disfruta de un sinfín de beneficios como estos:

- **Ofertas, descuentos y promociones** en exclusiva.
- **Trucos** para sacar partido a tu electrodoméstico.
- **Consulta y descarga de manuales** de instrucciones.

Tienda Balay

Todo lo que necesites para tu electrodoméstico, a un clic.
Entra en **www.balay.es** tienda y encuentra:

- **Repuestos y accesorios originales.**
- **Productos de limpieza y mantenimiento testados por Balay.**
- **Un outlet con increíbles descuentos de hasta el 40%.**

Servicio Técnico Oficial

Estamos a tu lado siempre que nos necesites:

- **Servicio Tranquilidad Balay:** Podrás disfrutar de 3 años adicionales al terminar los 2 años de garantía de tu electrodoméstico.
- **Atención telefónica las 24 horas, los 7 días de la semana:** 976 305 712 y posibilidad de solicitar online la visita de un técnico en balay.es
- **Mejor precio garantizado.**
- **Dos años de garantía en reparaciones.**

N.I.F.: A-28893550

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.balay.es

Séguenos en:

BLOG

9001769171 (060102) REG25
es