PLACA

CI292602M

GAGGENAU

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



Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 3
1.1 Definiciones de seguridad 3
1.2 Indicaciones generales 3
1.3 Uso previsto 3
1.4 Limitación del grupo de usuarios 3
1.5 Uso seguro 3
1.6 Seguridad infantil 6
1.7 Interferencia electromagnética 6
1.8 Instalación y mantenimiento correctos 7
1.9 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California 7

2 Prevención de daños materiales 8
2.1 Resumen de los tipos de daño más comunes 8

3 Protección del medio ambiente y ahorro 8
3.1 Consejos para la eliminación del embalaje 8
3.2 Ahorrar energía 8

4 Recipientes adecuados 9
4.1 Tamaño y características de los recipientes 9

5 Familiarizándose con el aparato 10
5.1 Panel de control 10
5.2 Distribución de las zonas de cocción 10
5.3 Zonas de cocción 11
5.4 Indicador de calor residual 11

6 Panel de giro con perilla giratoria 11
6.1 Utilizar la perilla giratoria 11
6.2 Extraer la perilla giratoria 11
6.3 Almacenar la perilla giratoria 11

7 Antes del primer uso 12
7.1 Limpieza inicial 12
7.2 Cocinar con inducción 12
7.3 Recipientes para cocinar 12

8 Manejo 12
8.1 Encender o apagar la placa de cocción 12
8.2 Ajustes de la zona de cocción 12
8.3 Ajustes de cocción recomendados 13
8.4 Función flexible 14
8.5 Función tansfer 15
8.6 Temporizador 15
8.7 Cronógrafo 16
8.8 Función Booster para recipientes 16
8.9 Función Booster para sartenes 16
8.10 Conservar caliente 17
8.11 Sensor de asado 17
8.12 Bloqueo del panel 20
8.13 Protección de limpieza 20
8.14 Ajustes básicos 21
8.15 Límite de potencia 22

9 Limpieza y cuidados 22
9.1 Instrucciones generales de limpieza 22
9.2 Superficie de la placa de cocción 23
9.3 Productos de limpieza 23
9.4 Limpiar la placa de cocción 23
9.5 Limpiar TwistPad 23
9.6 Limpieza del marco de la placa de cocción 23

10 Solución de problemas 23
10.1 Advertencias 24
10.2 Averías en el funcionamiento 24
10.3 Ruidos normales del aparato 25
10.4 Comprobación de la idoneidad de los recipientes para cocinar 25

11 Eliminación 26
11.1 Eliminación de los aparatos usados 26

12 Servicio de atención al cliente 26
12.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD) 26
12.2 Ubicación de la placa de características del aparato 26

13 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO 27
13.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica 27
13.2 Plazo de vigencia de la garantía 27
13.3 Reparación/Reemplazo como único recurso 27
13.4 Producto fuera de garantía 28
13.5 Exclusiones de la garantía 28
13.6 Obtener el servicio técnico de la garantía 28
13.7 Información del Producto 29

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Leer atentamente todas las instrucciones antes de proceder con el uso del aparato. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales al utilizar el aparato, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se detallan en las siguientes instrucciones de seguridad.

1.1 Definiciones de seguridad

Aquí puede encontrar explicaciones de las palabras de señal de seguridad utilizadas en este manual.

⚠ ADVERTENCIA
Esto indica que pueden producirse la muerte o heridas graves si no se cumple con esta advertencia.

⚠ PRECAUCIÓN
Esto indica que pueden producirse heridas leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

AVISO
Esto indica que pueden producirse daños en el aparato o en los bienes si no se cumple con este aviso.

Nota: Esto alerta sobre información importante.

1.2 Indicaciones generales

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conserve los manuales, el certificado de dispositivo y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

1.3 Uso previsto

Solo un electricista calificado puede conectar los aparatos sin los enchufes. El fabricante no es responsable de los daños que pueda causar una conexión incorrecta. Véase la declaración de garantía limitada del producto →*Página 27*.
Solamente una instalación profesional conforme a las instrucciones de instalación puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Utilizar solo este aparato:
- 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.
- a una altura máxima sobre el nivel del mar de 13,100 pies (4000 m).

No utilizar el aparato para:
- en embarcaciones o vehículos.
- Este aparato no está diseñado para su manejo con un reloj temporizador externo o un control remoto.

1.4 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
Impida que los niños jueguen con el aparato.
Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.
Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

1.5 Uso seguro

ADVERTENCIA
Este aparato nuevo ha sido diseñado para ofrecer un uso seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado.
- ▶ Leer atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Si se toman estas precauciones, se reducirán los riesgos de quemaduras, descarga eléctrica, incendios y lesiones personales.
- ▶ Al utilizar aparatos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se detallan en las páginas siguientes.

ADVERTENCIA
Al cocinar los alimentos, pueden liberarse pequeñas cantidades de ciertos subproductos, como partículas/ hollín. Para reducir la exposición a estas sustancias:
- ▶ Asegurar siempre una ventilación adecuada mediante el uso de un ventilador o campana extractora apropiados, con salida al exterior y/o una ventana abierta.
- ▶ Utilizar la unidad siempre de forma acorde con las instrucciones de este manual.

ADVERTENCIA
Los materiales calentados en exceso pueden causar incendios o quemaduras y pueden producir humo o vapores potencialmente nocivos.
- ▶ Para evitar el calentamiento en exceso, encender la campana extractora cuando se calienten grasas o se frían a fuego medio o alto.
- ▶ Evitar calentar ollas y sartenes vacíos.
- ▶ No deje hervir líquidos en recipientes hasta su evaporación completa.
- ▶ Es preciso evitar que materiales como el papel de aluminio, el plástico, el papel o la tela entren en contacto con un elemento superficial de calentamiento, con una parrilla o con una rejilla.

ADVERTENCIA
Para evitar el riesgo de incendio, no dejar la placa de cocción desatendida durante su uso. Cocinar sin supervisión puede conllevar riesgos de incendio, daños materiales y lesiones. Supervise siempre la cocción, especialmente cuando emplee altos niveles de calor en aceites y grasas. Los derrames pueden provocar humo y salpicaduras de aceite que pueden incendiarse.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA
Podría producirse un incendio durante la cocción.
- Se debe disponer en todo momento de un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.
- Se debe tener a mano un extintor de incendios adecuado en un área fácilmente visible y accesible cerca del aparato.

Si la parrilla se encuentra cerca de una ventana, de un ventilador o de un sistema de ventilación forzada, es preciso asegurarse de que los materiales inflamables, como las cortinas y persianas de las ventanas, no puedan pasar por encima o cerca de los quemadores o los elementos de calentamiento; podrían prenderse fuego.
Los incendios originados en la cocina pueden propagarse si no se extinguen correctamente.
- No se debe usar nunca agua para apagar incendios ocasionados al cocinar.

ADVERTENCIA
PARA REDUCIR EL RIESGO DE UN INCENDIO POR GRASA
- No desatender el aparato cuando se cocine a alta temperatura. Los derrames causan humo y se puede prender la grasa derramada. Calentar el aceite lentamente, con temperaturas bajas o medias.
- Encender SIEMPRE la campana al cocinar a altas temperaturas o al flambear alimentos (p. ej. crepes Suzette, postres de cereza y licor o ternera flambeada).
- Limpiar los ventiladores con frecuencia. No debe permitirse que se acumule grasa en el ventilador o el filtro.
- Utilizar un sartén de tamaño adecuado. Utilizar siempre recipientes apropiados para el tamaño de la superficie.
- No se deben flambear alimentos bajo la campana extractora ni trabajar con una llama directa. Cuando está encendida, la campana extractora atrae las llamas hacia el filtro. Existe riesgo de incendio debido a la grasa acumulada en el filtro.

ADVERTENCIA
El sistema de ventilación podría absorber las llamas.
- Siempre que sea posible, evitar el uso del sistema de ventilación si se produce un incendio en la placa de cocción. No obstante, no se debe atravesar el fuego con la mano para intentar apagarlo.

Las asas de los recipientes para cocinar deben estar orientadas hacia el interior y no sobresalir por la superficie de unidades adyacentes.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, la ignición de materiales inflamables o los derrames por un contacto no intencionado con los recipientes para cocinar, el mango de los recipientes para cocinar deben colocarse de manera que apunten hacia el interior y no se extiendan sobre unidades de superficie adyacentes.

Llevar ropa apropiada.
No deben utilizarse nunca prendas holgadas ni sueltas (como corbatas, bufandas, joyas o prendas de manga ancha) al utilizar el aparato.
- Se recomienda recogerse el pelo largo para que no cuelgue suelto.
- Asegurar todas las prendas sueltas y similares antes de comenzar.

Utilizar recipientes de tamaño adecuado: este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de diversos tamaños.
- Seleccionar recipientes para cocinar que tengan una base plana y que sean lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie de la zona de cocción.
- Si se usan recipientes para cocinar de un tamaño inferior al adecuado, una parte de la zona de cocción quedará expuesta a posibles contactos y podría provocar la ignición de la ropa. Una adecuada relación de los recipientes para cocinar con respecto a la zona de cocción también contribuye a aumentar la eficiencia.

Los derrames no intencionados sobre el panel de control podrían activar accidentalmente algún control.
- No utilizar en ningún caso el aparato si se han derramado líquidos o alimentos en torno al panel de control.
- En tales casos, apagar siempre la placa de cocción y secar el panel de control.

Los alimentos que se derramen pueden provocar humo; los alimentos y aceites podrían prenderse fuego si se dejan con un ajuste de temperatura elevado.
- Mantener supervisada la placa de cocción en todo momento si se usa un reloj avisador.
- No dejar que la comida hierva hasta derramarse o se queme.

ADVERTENCIA
Si el sensor para freír no está funcionando adecuadamente, podría producirse un sobrecalentamiento, lo cual puede provocar humo y daños al sartén o incluso un incendio.
AL COCINAR CON LA FUNCIÓN DE CONTROL DE TEMPERATURA, ES PRECISO TENER EN CUENTA LAS SIGUIENTES INDICACIONES
- Usar siempre un sartén con sensor.
- Colocar siempre el sartén en el centro de la placa de cocción.
- No cubrir el sartén con una tapa.
- No dejar nunca aceite o grasa caliente sin atender.

ADVERTENCIA
Si la placa de cocción se apaga automáticamente y deja de estar en uso, podría volver a encenderse accidentalmente más tarde.
- Apagar el breaker o quitar el fusible en el panel eléctrico.
- Ponerse en contacto con el Servicio técnico para solicitar asistencia.

PRECAUCIÓN
Es preciso supervisar el proceso de cocción. Un proceso de cocción corto debe ser supervisado en todo momento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA
Si el display no funciona cuando uno de las zonas de cocción se está calentando, desconectar el breakerr del circuito o retirar el fusible del panel eléctrico;
- ponerse en contacto con un profesional autorizado.

Para evitar el riesgo de incendio, no colocar ni dejar objetos en las superficies de cocción.
En caso de que se prenda fuego a la ropa o al pelo, es preciso rodar por el suelo inmediatamente para extinguir las llamas.
No usar agua para apagar fuegos causados por grasa.
- Sofocar el fuego o la llama, o usar un polvo químico o un extintor de espuma.

ADVERTENCIA
Utilizar solo guantes de cocina secos; los guantes húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor.
- No dejar que los guantes de cocina entren en contacto con resistencias que estén calientes.
- No usar toallas ni otros paños gruesos.

El aceite caliente puede causar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.
- Usar los ajustes altos de temperatura en la placa de cocción solo cuando sea necesario.
- Para evitar que forme burbujas y que salpique, calentar el aceite lentamente en un ajuste no superior al medio-alto.
- No mover nunca un sartén con aceite caliente, sobre todo una freidora profunda. Esperar a que se enfríe.

Los derrames de alimentos calientes pueden causar quemaduras.
- Sostener el mango de el sartén al remover o al dar la vuelta a la comida. Esto ayuda a evitar derrames y que el sartén se mueva.

NO TOCAR LAS UNIDADES DE LA SUPERFICIE NI LAS ZONAS PRÓXIMAS. Las unidades de la superficie pueden seguir calientes aunque estén oscuras. Las zonas próximas a las unidades pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Durante, y después de usarse, no tocar ni dejar que prendas, agarra ollas u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de la superficie o con las áreas circundantes hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas se incluyen la cubierta y las superficies frente a la cubierta.

ADVERTENCIA
No colocar nunca en la superficie de la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas, ya que pueden calentarse.

ADVERTENCIA
Limpiar la placa de cocción con precaución.
- Si se usa una esponja o trapo húmedos para secar derrames en una zona de cocción caliente, es preciso hacerlo con cuidado para no quemarse con el vapor.
- Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas si se aplican en una superficie caliente.
- No limpiar el aparato cuando aún esté caliente.

ADVERTENCIA
Es posible que la función de apagado de la detección de sartén no apague la zona de cocción si hay comida derramada u objetos sobre la placa de cocción.
- Mantener la placa de cocción limpia y no dejar objetos sobre las zonas de cocción.

ADVERTENCIA
Almacenamiento en el interior del aparato o sobre él: el uso de productos químicos corrosivos para el calentamiento o la limpieza podría deteriorar el aparato y causar lesiones personales.
- No deben guardarse ni usarse en el interior del horno ni tampoco sobre las unidades de superficie o en sus proximidades materiales inflamables, agentes químicos corrosivos, vapores o productos no alimentarios.
- El aparato está especialmente diseñado para calentar o cocinar alimentos.

Este aparato ha sido diseñado únicamente para un uso doméstico normal. No está aprobado para su uso en exteriores. Véase la declaración de garantía limitada del producto. En caso de duda, contactar con el fabricante.

ADVERTENCIA
El uso de este aparato para fines distintos de los previstos podría causar incendios o lesiones personales.
- Utilizar este aparato únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual.
- NUNCA utilizar los aparatos para calentar un espacio o una habitación. De hacerlo así, el aparato se sobrecalentaría.
- Nunca utilizar el aparato para almacenar objetos.

ADVERTENCIA
PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES PERSONALES EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SEGUIR ESTAS INDICACIONES.
- SOFOCAR LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una charola para galletas u otra bandeja de metal; a continuación, apagar el quemador. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUAR EL ÁREA Y LLAMAR A LOS BOMBEROS.
- NO LEVANTAR UN SARTÉN EN LLAMAS BAJO NINGÚN CONCEPTO; hay riesgo de sufrir quemaduras.
- NO UTILIZAR AGUA ni trapos o toallas húmedos: podría producirse una explosión de vapor violenta.
- Se puede utilizar un extintor SOLAMENTE SI SE CUMPLE LO SIGUIENTE:
  - se conoce a ciencia cierta la disponibilidad de un extintor de la clase ABC y se conoce la forma de utilizarlo;
  - el incendio es pequeño y se limita al área donde se originó;
  - se ha avisado a los bomberos;
  - es posible combatir el fuego con una vía de escape detrás de usted.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA
No se deben calentar ni templar envases de alimentos sin abrir.
La acumulación de presión podría hacer que explote el envase y provocar lesiones.
Los líquidos atrapados entre la base del recipiente y la placa de cocción pueden generar vapor a presión, que podría provocar que el recipiente salga disparado y cause lesiones.
- Mantener siempre secas las placas de cocción y las bases de los recipientes.

Al cocinar al baño maría, la parrilla y el recipiente del cocción pueden quebrarse debido al sobrecalentamiento.
- El recipiente de cocción en el baño maría no puede entrar en contacto directo con la base del otro recipiente lleno de agua.
- Utilizar únicamente recipientes para cocinar resistentes al calor.

Si no se utilizan correctamente los elementos de control, se pueden causar lesiones o dañar el aparato.

ADVERTENCIA
La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.
- No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Para evitar el riesgo de lesiones por un aparato o cable de alimentación dañado, tenga en cuenta lo siguiente.
- No encender el aparato si este o su cable de alimentación están dañados; de hacerlo así, existe un riesgo de lesiones.
- No use nunca un aparato dañado.
- Si la superficie está estrellada, el aparato debe apagarse para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Para ello, apagar el aparato por medio del breaker situado en el centro de carga y no mediante el interruptor general.
- Si el aparato o el cable de alimentación están dañados, desconectar inmediatamente el breaker del centro de carga.
- Llame al servicio técnico. →*Página 26*
- Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor de servicio técnico autorizado.

ADVERTENCIA
Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

ADVERTENCIA
No cocinar en una placa de cocción rota. Si la placa de cocción se rompe, las disoluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar en la placa de cocción rota y provocar una descarga eléctrica.
- Ponerse en contacto inmediatamente con un técnico de servicio autorizado.

1.6 Seguridad infantil

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.
Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

ADVERTENCIA
No permitir que los niños usen este aparato a menos que sean supervisados de cerca por un adulto.
- Los niños y las mascotas no deben dejarse solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso. No se les debe permitir nunca jugar en sus inmediaciones, independientemente de que el aparato esté o no en uso.

No se debe permitir que nadie se suba, se pare, se recline, se siente o se cuelgue de cualquier parte de un aparato, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento.
- Esto podría dañar el electrodoméstico y la unidad podría caerse, lo que podría causar lesiones graves.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

PRECAUCIÓN
No guardar artículos que puedan atraer la atención de los niños en gabinetes por encima de un aparato o en la parte trasera de un electrodoméstico.
Si un niño trepa por un aparato para llegar a alguno de estos elementos, podría sufrir lesiones graves.
No dejar a los niños sin supervisión.
- No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso.
- Nunca debe permitirse que se sienten ni se paren sobre ninguna parte del aparato.

ADVERTENCIA
Para evitar riesgo de sofocación:
- No dejar nunca que los niños jueguen con el material de empaque.

1.7 Interferencia electromagnética

ADVERTENCIA
Esta placa de inducción genera y utiliza energía con frecuencia industrial, científica y médica (ISM, «industrial, scientific and medical») que calienta los utensilios de cocina mediante un campo electromagnético. Ha sido sometida a pruebas y cumple con la Parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC) para los equipos ISM. Esta placa de cocción por inducción cumple con los requisitos de la FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en instalaciones residenciales. Las placas de cocción por inducción pueden causar interferencias con aparatos receptores de radio o televisión. Si se producen interferencias, el usuario deberá intentar corregirlas:
- Reubicando la antena de recepción de radio o televisión.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Aumentando la distancia entre la placa y el receptor.
- Conectando el receptor en una toma de corriente distinta a la de la placa de cocción.
- Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

PRECAUCIÓN
Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben extremar las precauciones cuando se encuentren cerca de una placa de inducción en uso.
- Es preciso consultar con un médico o con el fabricante del marcapasos (o del dispositivo médico similar en cuestión) para conocer información adicional relativa a sus efectos con los campos electromagnéticos generados por una placa de inducción.

ADVERTENCIA
La perilla giratoria extraíble es magnética y puede afectar a los implantes electrónicos, como los marcapasos o las bombas de insulina.
- Las personas con implantes electrónicos deben mantener una distancia de al menos 4" (10 cm) de la perilla giratoria magnética.
- No introducir nunca la perilla giratoria en el bolsillo.

1.8 Instalación y mantenimiento correctos

ADVERTENCIA
En caso de funcionamiento erróneo, podría ser necesario desconectar el suministro eléctrico.
- Hay que solicitar al instalador que le muestre la ubicación del breaker del circuito o del fusible. Marcarla para recordarla más fácilmente.

Para evitar el peligro de descarga eléctrica, antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento en el aparato, desconectar el suministro eléctrico en el panel de servicio y bloquear el panel para impedir que se conecte accidentalmente.
Instalación adecuada: una instalación o una puesta a tierra erróneas pueden causar descargas eléctricas.
- Este aparato debe ser correctamente instalado y puesto a tierra por un técnico calificado.
- Se debe conectar únicamente a una toma de corriente debidamente conectada a tierra.
- Para más detalles, consultar las instrucciones de instalación.

Mantenimiento por parte del usuario: No reparar ni modificar parte alguna del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual.
- Cualquier otra tarea de mantenimiento debe de ser efectuada por un proveedor de servicios de mantenimiento autorizado.

Si el cable de alimentación se ha dañado, debe de ser sustituido por el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona con calificación similar para evitar riesgos.

PRECAUCIÓN
La placa de cocción está equipada con un ventilador para enfriarla en su parte inferior.
El ventilador puede succionar objetos, lo que puede afectar a la refrigeración del aparato o dañar el ventilador.
- Si la placa de cocción está instalada sobre un cajón, no se pueden guardar objetos ni papeles en él.
- Debe haber una distancia mínima de ¾" (20 mm) entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador.

ADVERTENCIA
Un funcionamiento erróneo puede causar lesiones.
- No utilizar este aparato si no funciona correctamente o si ha sufrido daños; ponerse en contacto con un profesional autorizado.

1.9 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

Este producto puede contener un químico que el Estado de California reconoce como potencialmente cancerígeno o causante de daños reproductivos. Por tanto, su producto debe llevar en su embalaje la siguiente etiqueta de conformidad con la legislación de California:

ADVERTENCIA EN VIRTUD DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA:
⚠ ADVERTENCIA
Cáncer y daño reproductivo **- www.P65Warnings.ca.gov**



2 Prevención de daños materiales

AVISO
Un calentamiento excesivo puede dañar los recipientes de cocción.
- ▸ No calentar cazuelas o sartenes vacíos.

Los recipientes demasiado calientes pueden hacer que se recaliente el sistema electrónico.
- ▸ No colocar nunca sartenes y ollas calientes sobre el panel de control o en el bastidor de la parrilla.

El papel de aluminio y el plástico se funden en zonas de cocción calientes.
- ▸ No dejar que el papel de aluminio o el plástico entren en contacto con zonas de cocción calientes.
- ▸ No utilizar película de protección para la parrilla.

2.1 Resumen de los tipos de daño más comunes

Aquí se incluye un resumen de los tipos de daños más comunes y sugerencias relativas sobre cómo prevenirlos.

Manchas

Causa	Cómo evitarlo
Alimentos derramados	Retirar inmediatamente los alimentos derramados con un raspador de vidrio.
Productos de limpieza no apropiados	Utilizar productos de limpieza apropiados para placas de cocción vitrocerámicas.

Arañazos

Causa	Cómo evitarlo
Sal, azúcar y arena	No utilizar la parrilla como superficie de trabajo o espacio de almacenamiento.
Recipientes de cocción con bases rugosas	Comprobar los recipientes de cocción.

Decoloraciones

Causa	Cómo evitarlo
Productos de limpieza no apropiados	Utilizar productos de limpieza apropiados para placas de cocción vitrocerámicas.
Abrasión de recipientes (p. ej. aluminio)	Elevar las cazuelas y los sartenes al removerlas.

Burbujas

Causa	Cómo evitarlo
Azúcar, alimentos con un alto contenido en azúcares	Retirar inmediatamente los alimentos derramados con un raspador de vidrio.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.
- ▸ Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

3.2 Ahorrar energía

Si se siguen estos consejos, el aparato consumirá menos energía.

Seleccionar recipientes para cocinar con un diámetro base que se ajuste a la zona de cocción. Centrar el recipiente para cocinar en la zona de cocción.
Consejo: Para sartenes, los fabricantes de recipientes para cocinar suelen indicar en ellos el diámetro superior. El diámetro de la base del sartén suele ser un poco más pequeño.
- ✔ La energía está adaptada a cada recipiente para cocinar.
- ✔ Si se usa un recipiente para cocinar muy pequeño, se desperdicia energía; si se usa un recipiente para cocinar demasiado grande, es necesaria mucha energía para calentarlo.

Usar recipientes para cocinar con tapaderas apropiadas.
- ✔ Cocinar sin tapa consume más energía.

Levantar la tapa solamente cuando sea necesario.
- ✔ Al levantar la tapa, se escapa una gran cantidad de energía.

Utilizar una tapa de vidrio.
- ✔ Al utilizar una tapa de vidrio, se puede ver el interior del recipiente para cocinar sin tener que levantarla.

Utilizar recipientes para cocinar de base sólida y lisa.
- ✔ El consumo de energía aumenta si se usan recipientes de base curvada.

Utilizar un recipientes para cocinar de un tamaño adecuado a la cantidad de alimentos que se desee cocinar.
- ✔ Cocinar en recipientes grandes con contenido escaso consume demasiada energía.

Cocinar con poca cantidad de agua:
- ✔ a mayor cantidad de agua, más energía se necesita para calentarla.

Seleccionar un nivel de potencia lo más pronto posible. Seleccionar un nivel de potencia apropiado para continuar cocinando;

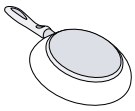
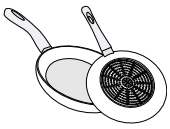
✔ para proseguir el cocinado, basta con un nivel de potencia más bajo.

4 Recipientes adecuados

Los recipientes apropiados para la cocción por inducción deben tener su base ferromagnética, es decir, que sea atraída por un imán. Además, la base debe ajustarse a las dimensiones de 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 poder detectar correctamente los recipientes para cocinar, tener en cuenta el tamaño y el material de los mismos. Todas las bases de los recipientes para cocinar deben ser perfectamente planas y lisas.
Usar la función Prueba de recipientes para cocinar para comprobar si el recipiente para cocinar es adecuado.

Recipientes para cocinar	**Materiales**	**Propiedades**
Recipientes recomendados 	Recipiente para cocinar de acero inoxidable con diseño de sándwich que distribuye bien el calor.	Este recipiente para cocinar distribuye el calor de manera uniforme, se calienta rápidamente y garantiza que se pueda detectar fácilmente.
	Recipiente para cocinar ferromagnético de acero esmaltado, hierro fundido o recipiente especial de inducción de acero inoxidable.	Este recipiente para cocinar distribuye el calor de manera uniforme, se calienta rápidamente y garantiza que se pueda detectar correctamente.
Adecuado 	La base no es totalmente ferromagnética.	Si el área ferromagnética es más pequeña que la base del recipiente para cocinar, solo se calienta el área ferromagnética. Por este motivo, el calor no se distribuirá de forma homogénea.
	Recipientes para cocinar con bases con contenido de aluminio.	Estas bases de recipientes para cocinar reducen el área ferromagnética, lo que significa que se emite menos energía a los recipientes. Es posible que este recipiente para cocinar no se detecte lo suficiente o no se detecte en absoluto y, por lo tanto, no se caliente lo suficiente.
No adecuado	Recipientes para cocinar hechos de acero delgado normal, vidrio, arcilla, cobre o aluminio.	

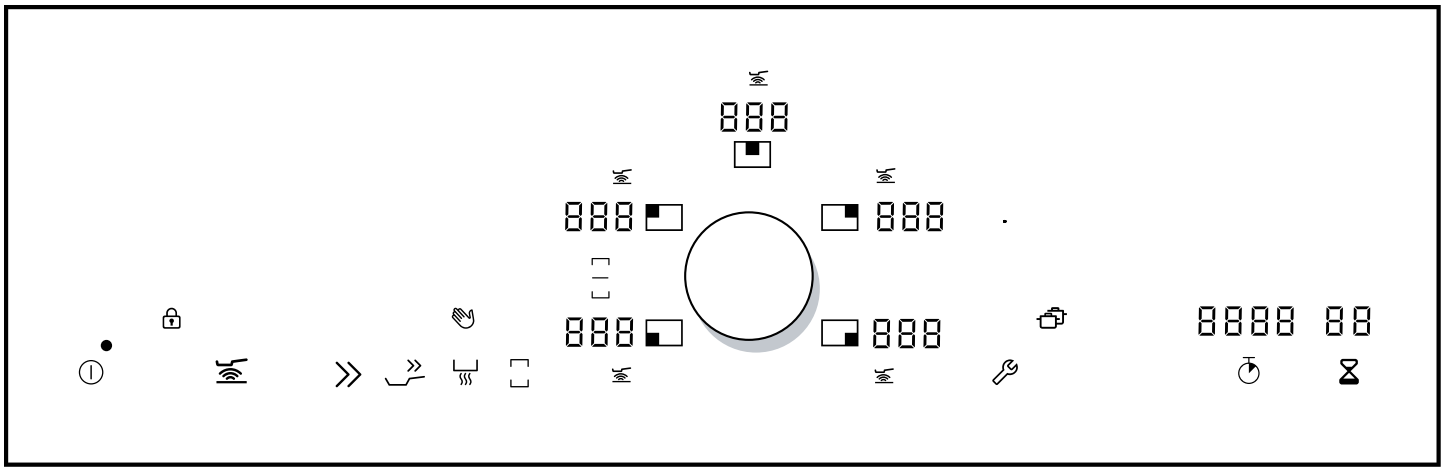
Notas

- No utilizar placas adaptadoras entre la placa de cocción y los recipientes para cocinar.
- No calentar recipientes vacíos y no utilizar recipientes con una base delgada, ya que esto puede hacer que se calienten mucho.

5 Familiarizándose con el aparato

5.1 Panel de control

A través del panel de control se ajustan todas las funciones de su aparato y se obtiene información sobre el estado de funcionamiento.



Teclas táctiles

Las teclas táctiles son áreas sensibles al tacto. Para activar la función correspondiente, tocar un símbolo.

- Cuando se enciende la placa de cocción, se iluminan en blanco las teclas táctiles de las funciones que se pueden seleccionar en ese momento. Una vez seleccionada una función, la tecla táctil se ilumina en color naranja.
- Al presionar una tecla táctil, se activa la función correspondiente. Se escucha una señal de confirmación.

Tecla táctil	Función
⏻	Interruptor principal
»	Función Booster para recipientes
	Función Booster para sartenes
	Sensor de asado Función
	Flex Zona de cocción flexible
	Temporizador de corta duración
	Cronógrafo
	Función conservadora de calor
	Ajustes básicos

Notas

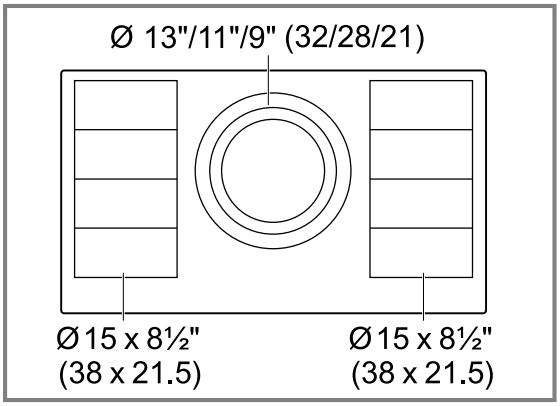
- Mantener los controles limpios y secos. La humedad puede impedir el funcionamiento de los controles.
- No colocar recipientes de cocina cerca de los paneles indicadores ni de los sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Paneles indicadores

Los paneles indicadores muestran las funciones y los ajustes activos.
Al seleccionar una zona de cocción, los ajustes de la misma se iluminan en naranja.

Panel indicador	Denominación
0.0	Placa de cocción lista
	Zona de cocción trasera izquierda
	Zona de cocción frontal izquierda
	Zona de cocción central
	Zona de cocción trasera derecha
	Zona de cocción frontal derecha
1 - 9	Niveles de potencia
H/h	Indicador de calor residual
P	Función Booster para recipientes
b	Función Booster para sartenes
	Sensor de asado Activo
00	Valor del temporizador de corta duración
00.00	Cronógrafo Valor
L	Función conservadora de calor activa
	Protección de limpieza del panel indicador activa
	Función de transferencia activa

5.2 Distribución de las zonas de cocción



( ) = cm

5.3 Zonas de cocción

En esta sección figura una vista general de las zonas de cocción disponibles en la placa de cocción. Se debe colocar cada recipiente para cocinar en la zona de cocción que mejor se ajuste a su tamaño.
Cuando está activa una zona de cocción, los indicadores correspondientes se iluminan.
Utilizar únicamente recipientes de cocina adecuados para cocción por inducción.

Símbolo	Zona de cocción	Función
◎	Zona de cocción triple	Esta zona de cocción puede tener tres tamaños diferentes. Al colocar un recipiente en la zona de cocción, la parte de la misma que queda completamente cubierta por el utensilio se enciende automáticamente. El tamaño puede ser sencillo, doble o triple.
▭	Zona de cocción individual	Utilizar recipientes que se ajusten al tamaño de la zona de cocción.
▯	Zona de cocción flexible	

5.4 Indicador de calor residual

La placa de cocción dispone de un indicador de calor residual para cada zona de cocción. No tocar la zona de cocción si el indicador de calor residual está encendido.

Panel indicador	Significado
H	La zona de cocción está muy caliente.
h	La zona de cocción está caliente.

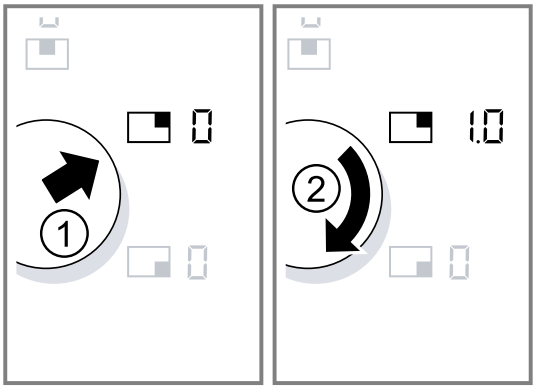
6 Panel de giro con perilla giratoria

El panel de giro es el área donde se puede usar la perilla giratoria para seleccionar las zonas de cocción y los niveles de potencia. La perilla giratoria se centra automáticamente en el área del panel de giro.

6.1 Utilizar la perilla giratoria

La perilla giratoria es magnética y está situada en el panel de giro.

1. Colocar la perilla giratoria sobre el panel de giro. Debe centrarse entre los paneles indicadores que hay alrededor del panel de giro.
   La perilla giratoria seguirá funcionando aunque no esté perfectamente centrada.
2. Para activar una zona de cocción, inclinar la perilla giratoria hacia la zona de cocción deseada ①.



3. Dar vuelta a la perilla giratoria para seleccionar un nivel de potencia ②.

6.2 Extraer la perilla giratoria

Se puede extraer la perilla giratoria durante la cocción.

⚠ ADVERTENCIA
Si se coloca un objeto metálico en el área del panel de giro, la placa de cocción puede seguir calentando aunque se haya quitado la perilla giratoria.
- ▸ Apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.
- ▸ Extraer la perilla giratoria del panel de giro.
- ✔ La función de protección de limpieza se activa durante 10 minutos.
- ✔ Si no se vuelve a colocar la perilla giratoria dentro de este intervalo de tiempo, la placa de cocción se apaga.

6.3 Almacenar la perilla giratoria

La perilla giratoria contiene un fuerte imán que puede provocar interferencias o afectaciones.

AVISO
Las partículas magnéticas adheridas a la base de la perilla giratoria magnética puede rayar la superficie de la placa de cocción.
- ▸ Limpiar siempre a fondo la perilla giratoria antes de colocarla sobre el panel de giro.

1. Mantener la perilla giratoria lejos de los portadores magnéticos de datos como, por ejemplo, tarjetas de crédito o tarjetas con banda magnética. El imán de la perilla giratoria puede dañar estos objetos de manera irreparable.
2. El imán de la perilla giratoria puede provocar fallas en televisores y pantallas.

7 Antes del primer uso

Tener en cuenta las siguientes recomendaciones.

7.1 Limpieza inicial

Retirar los restos de embalaje de la superficie de la placa de cocción y limpiar la superficie con un paño húmedo. En el sitio web oficial *www.gaggenau.com* se puede encontrar una lista de detergentes recomendados.
Más información sobre mantenimiento y limpieza.
→*Página 22*

7.2 Cocinar con inducción

En comparación con las placas de cocción convencionales, cocinar en una placa de inducción implica una serie de cambios y ofrece diferentes ventajas, como el ahorro de tiempo al cocinar y freír, el ahorro de energía, así como una mayor facilidad de limpieza y mantenimiento. También ofrece un mejor control del calor, ya que este se genera directamente en el recipiente para cocinar.

7.3 Recipientes para cocinar

En el sitio web oficial *www.gaggenau.com* se puede encontrar una lista de utensilios de cocina recomendados.
Más información sobre recipientes para cocinar adecuados. →*Página 9*

8 Manejo

Esta sección incluye toda la información necesaria en relación con el manejo del aparato.

8.1 Encender o apagar la placa de cocción

Encender o apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

Encendido de la placa

- ▸ Presionar ⏻.
  Se encienden los símbolos de las placas independientes y de las funciones disponibles en ese momento. *0* se enciende al lado de las placas independientes. Colocar la perilla giratoria en el panel de giro.
- ✔ La placa de cocción está lista para utilizarse.

Apagado de la placa

- ▸ Mantener presionado ⏻ hasta que se apaguen todos los indicadores.
- ✔ Se apagan todas las zonas de cocción.
- ✔ Los indicadores de calor residual permanecen iluminados hasta que las zonas de cocción se enfrían lo suficiente.
- ✔ Los ajustes seleccionados se almacenan durante 5 segundos. Si vuelve a encender el aparato durante este período, parpadearán los ajustes de calentamiento previamente configurados. Para aplicar estos ajustes, dar un golpecito a la perilla giratoria antes de que transcurran 5 segundos. Si no se da un golpecito a la perilla giratoria o se presiona otra tecla táctil, se borrarán todos los ajustes previos.

Nota: La placa se apaga automáticamente cuando todas las zonas de cocción han estado apagadas durante más de 20 segundos.

8.2 Ajustes de la zona de cocción

Para realizar ajustes en una zona de cocción, es preciso seleccionarla.
Ajustar el nivel de potencia deseado para cada zona de cocción en el área de ajustes.

Ajuste	Nivel de potencia
1	Nivel de potencia más bajo
9	Nivel de potencia más alto

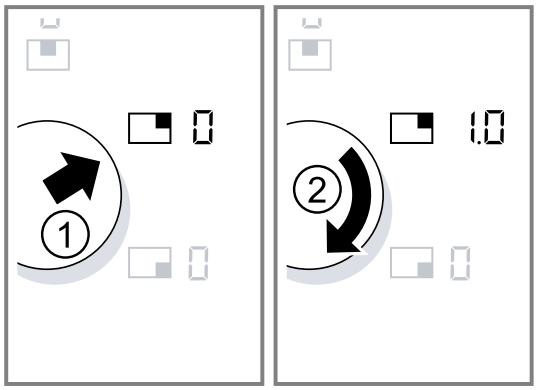
Cada nivel de potencia tiene un ajuste intermedio, que se muestra en la zona de cocción como *5*.

Nota: La placa puede reducir temporalmente la potencia para proteger los componentes frágiles del aparato y para evitar que este genere un ruido excesivo.

Ajuste del nivel de potencia

Requisito: La placa está encendida.

1. Colocar el recipiente en la zona de cocción.
2. Seleccionar la zona de cocción girando la perilla de control en la dirección del indicador de la zona de cocción ①.
   - ✔ Se encienden el indicador de la zona de cocción y, en él, *0.0*.
   - ✔ La zona de cocción se mantiene seleccionada durante 10 segundos.
3. Girar la perilla giratoria hasta que se visualice el ajuste de calor deseado ②.



Notas

- Si no hay un recipiente en la zona de cocción, parpadea el indicador de la misma; esta señal significa que la zona de cocción está tratando de detectar el recipiente. Colocar el recipiente en la zona

de cocción antes de que transcurran 30 segundos o esta se apagará.
- Si parpadean los indicadores con un recipiente colocado en la zona de cocción, asegurarse de que dicho recipiente sea apropiado para cocinar con inducción.
- Si hay un recipiente en la zona de cocción antes de encenderla, este se detecta antes de que transcurran 20 segundos desde que se toca el interruptor principal y se selecciona automáticamente la zona de cocción. Ajustar el nivel de potencia antes de que transcurran 10 segundos; en caso de no hacerlo, la zona de cocción se apaga transcurridos 20 segundos.
- Si hay varios recipientes de cocina en la placa al encenderla, se detectará solamente uno.
- Colocar un recipiente en la zona de cocción flexible en posición correcta, en función de su tamaño.

Modificar el nivel de potencia

▸ Inclinar la perilla giratoria para seleccionar la zona de cocción y girarla para cambiar el nivel de potencia.

Apagado de la placa de cocción

▸ Inclinar la perilla giratoria hasta seleccionar la zona de cocción y girarla hasta que aparezca 0.
✔ El indicador de calor residual se enciende transcurridos 10 segundos aprox.

Nota: También se puede apagar la zona de cocción directamente inclinando la perilla giratoria durante más de 3 segundos.

8.3 Ajustes de cocción recomendados

Esta sección incluye recomendaciones relativas a la cocción y un resumen de distintos platos con sus niveles apropiados de calentamiento.

- Seleccionar el nivel de potencia 8 o 9 para hacer hervir agua o calentar la sartén.
- Remover de vez en cuando los líquidos densos.
- Se recomienda sellar en porciones pequeñas los alimentos que necesiten un sellado rápido o que pierdan una elevada cantidad de líquido al principio de la fritura.
- Al cocinar con la tapa puesta, reducir el ajuste del calor en cuanto se escape vapor entre la tapa y el recipiente.
- Tras la cocción, dejar la tapa puesta en el recipiente hasta que se sirva la comida.
- Al cocinar con una olla express, tener en cuenta las instrucciones del fabricante.
- No cocinar alimentos durante mucho tiempo o con una cantidad excesiva de agua; de hacerlo así, se perderán los nutrientes. Se puede utilizar el temporizador de cocina para ajustar el tiempo de cocción óptimo.
  → *"Temporizador", Página 15*
- No calentar aceite o grasa tanto como para que humee; el resultado del cocinado será más saludable.
- Al dorar alimentos, freír porciones pequeñas de forma sucesiva.
- Los recipientes pueden calentarse mucho durante la cocción. Se recomienda el uso de agarra ollas.
- En se pueden encontrar recomendaciones para cocinar de forma energéticamente eficiente.

Tablas de cocción

La tabla de cocción muestra el nivel de potencia adecuado para cada tipo de alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, el peso, el grosor y la calidad del alimento.

⚠ PRECAUCIÓN
Durante la cocción, los guisos o los líquidos pueden calentarse con mucha rapidez y pueden desbordarse o salpicar, p. ej. sopas, salsas o bebidas.
▸ Remover constantemente.
▸ Calentar los alimentos a un nivel de potencia adecuado.

Tipo de alimento	Nivel de potencia
Fundir	
Chocolate	1.5
Mantequilla	1.0 - 2.0
Calentar	
Verduras congeladas, p. ej., espinacas	2.5 - 3.5
Caldo	7.0 - 8.0
Sopa espesa	1.5 - 2.5
Leche [1]	1.0 - 2.0
Hervir a fuego lento	
Salsas delicadas, p. ej., Salsa bechamel	4.0 - 5.0
Salsa para espagueti	2.0 - 3.0
Asados	4.0 - 5.0
Pescado [2]	4.0 - 5.0
Cocinar	
Arroz, con el doble de cantidad de agua	2.0 - 3.0
Papas hervidas con cáscara, con 1 o 2 tazas de agua	4.0 - 5.0
Papas hervidas, con 1 o 2 tazas de agua	4.0 - 5.0
Verdura fresca, con 1 o 2 tazas de agua	2.0 - 3.5
Verduras congeladas, con 1 o 2 tazas de agua	3.5 - 4.5
Pasta, con aprox. 2-4 cuartos de agua [2]	6.0 - 7.0
Budín [1]	1.0 - 2.0
Cereales	2.0 - 3.0

[1] Cocinar sin tapa
[2] Cocción continua sin tapa

Freír

Chuletas de cerdo [1]	5.5 - 6.5
Pechuga de pollo [1]	5.0 - 6.0
Tocino	6.0 - 7.0
Huevos	5.0 - 6.0
Pescado	5.0 - 6.0
Hot cakes	6.0 - 7.0

Freír en aceite/grasa abundante
Freír en aprox. 1-2 cuartos de aceite sin tapar.

Alimentos ultracongelados, p. ej., nuggets de pollo (225 g por porción aprox./0.5 lb)	8.0 - 9.0
Otros, p. ej., donas (225 g por porción aprox./0.5 lb)	4.5 - 5.5

Conservar caliente

Salsa de tomate	1.5

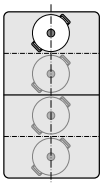
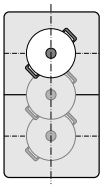
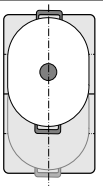
8.4 Función flexible

Se puede utilizar la zona flexible de cocción como una única zona de cocción de gran tamaño o como dos zonas.
La zona flexible de cocción dispone de cuatro elementos de inducción que se controlan de forma independiente. Al utilizar la función Flex , solo se activa el área que queda cubierta por un recipiente.

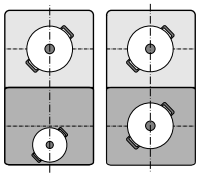
Recipientes de cocina recomendados para la zona flexible de cocción

Colocar el recipiente en la parte central de la zona de cocción. Así se asegura una detección óptima del recipiente y una excelente distribución del calor.

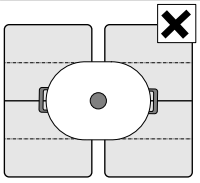
Zona flexible de cocción como una única zona de cocción

Posibles posiciones del recipiente	Explicación
	El diámetro del recipiente es menor o igual a 13 cm (5⅛"). Colocar el recipiente en una de las cuatro posiciones que se pueden ver en la ilustración.
	El diámetro del recipiente es mayor a 13 cm (5⅛"). Colocar el recipiente en una de las tres posiciones que se pueden ver en la ilustración.
	El recipiente de cocción ocupa más de una de las posiciones mostradas más arriba. Colocar el recipiente de cocina comenzando por el borde superior o inferior de la zona de cocción flexible.

Zona flexible de cocción como dos zonas de cocción separadas

Posibles posiciones del recipiente	Explicación
	Las zonas de cocción trasera y delantera constan de dos elementos de inducción cada una y pueden utilizarse de forma independiente. Utilizar solo un recipiente de cocina en cada zona de cocción. Seleccionar el ajuste de calentamiento necesario para cada una de las zonas de cocción.

Limitaciones

Posición del recipiente no posible	Explicación
	Colocar el recipiente de cocina de modo que cubra solamente una de las zonas flexibles de cocción. De lo contrario, las zonas de cocción no se activarán como estaba previsto y el resultado de la cocción no será satisfactorio.

Uso de la zona flexible como dos zonas de cocción separadas

- Configurar los ajustes de cada zona de cocción de forma independiente.
  → *"Ajustes de la zona de cocción", Página 12*

Nota: Por defecto, la zona flexible de cocción funciona como dos zonas de cocción separadas. Si se desea que la función Flex se active automáticamente, esto es posible en los ajustes básicos.

Activar la función Flex

1. Colocar el recipiente en la zona flexible de cocción.
2. Seleccionar una de las dos zonas de cocción que pertenecen a la zona flexible de cocción.
3. Presionar ⌑.

✔ ⌑ se ilumina en el área de la zona de cocción.

4. Ajustar el nivel de potencia.

✔ El nivel de potencia aparece visualizado en los paneles indicadores de las dos zonas de cocción.

Nota: Si las dos zonas de cocción están ajustadas a diferentes niveles de potencia antes de vincularse entre sí, ambas cambian a 0 cuando se activan.

Modificar el nivel de potencia de la zona flexible de cocción

1. Seleccionar una de las dos zonas de la zona flexible de cocción y ajustar el nivel de potencia con la perilla giratoria.
2. Cambiar el nivel de potencia con la perilla giratoria.

[1] Voltear la comida varias veces.

Desactivación de la: Flex función

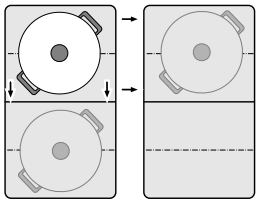
1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción que pertenecen a la zona flexible de cocción.
2. Presionar ⊡.

✔ ⊡ se ilumina en el área de la zona de cocción.
✔ La zona flexible de cocción se divide en dos zonas de cocción separadas.

Nota: Si la zona de cocción se apaga y se vuelve a encender más tarde, la zona de cocción flexible se restablece y funciona como dos zonas de cocción independientes.

8.5 Función tansfer

Esta función se puede usar para transferir ajustes de una zona de cocción a otra.
Para transferir los ajustes, desplazar el recipiente de la zona de cocción en uso a otra.
También se puede utilizar esta función en la zona flexible de cocción. Para más información sobre cómo colocar el recipiente de cocina, consultar la información relativa al uso de la zona flexible de cocción.
→ *"Función flexible", Página 14*



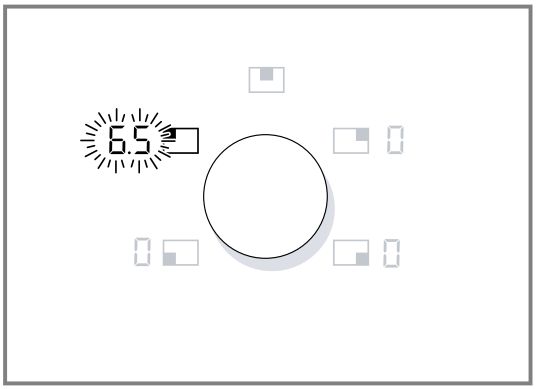
Información general para utilizar esta función:

- Asegurarse de que la nueva zona de cocción esté desconectada y no tenga ningún ajuste configurado, y también de que no haya un recipiente de cocina sobre ella.
- Si se desplazan varios recipientes, se transfieren únicamente los ajustes del último recipiente desplazado.
- Si se coloca un recipiente adicional en otra zona de cocción diferente antes de confirmar los ajustes, los ajustes transferidos estarán disponibles para cualquiera de los recipientes. Confirmar la zona de cocción deseada.
- Solo se pueden transferir las funciones Boost de izquierda a derecha (o viceversa) si no hay otra zona de cocción activa.
- Al colocar el recipiente en su posición original, se mantienen los ajustes.
- Si la zona flexible de cocción está activada al desplazar un recipiente por ella, los ajustes se aplican automáticamente.

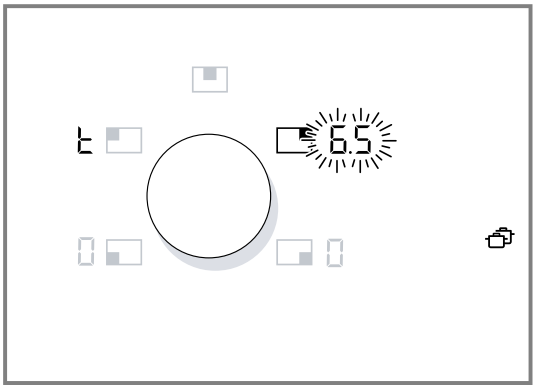
Usar la función de transferencia

Requisito: La nueva zona de cocción está apagada.

1. Levantar el recipiente para cocinar de la zona de cocción activa.



✔ Parpadea el nivel de potencia de la zona de cocción original.
2. Colocar el recipiente en la nueva zona de cocción.



✔ Se detecta el recipiente en la nueva zona de cocción. Se enciende ⊡.
✔ El nivel de potencia transferido parpadea en el panel indicador de la nueva zona de cocción. ⊏ se enciende en el panel indicador de la zona de cocción original.
3. Seleccionar la nueva zona de cocción para confirmar los ajustes.

✔ El nivel de potencia de la zona de cocción original está ajustado a *0.0*.

8.6 Temporizador

Se puede utilizar Temporizador para programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.
Es Temporizador independiente del resto de ajustes y no apaga una zona de cocción.

Ajustarlo Temporizador

⚠ ADVERTENCIA
Los alimentos que se derramen pueden provocar humo; los alimentos y aceites podrían prenderse fuego si se dejan con un ajuste de temperatura elevado.

- Mantener supervisada la placa de cocción en todo momento si se usa un reloj avisador.
- No dejar que la comida hierva hasta derramarse o se queme.

1. Presionar ⧖.

✔ Se enciende *00* en el Temporizador panel indicador.
2. Ajustar el tiempo deseado con la perilla giratoria.

3. Presionar ⧖ para confirmar.
✔ Comienza la cuenta regresiva de tiempo.
✔ Cuando ha transcurrido el tiempo establecido, suena un bip. En el indicador del temporizador parpadea 00.
4. Presionar ⧖ para detener las señales.

Modificar o interrumpir el temporizador de corta duración

1. Presionar ⧖.
2. Ajustar el tiempo deseado con la perilla giratoria. Para cancelar el temporizador de corta duración, ajustar el tiempo a 00.
3. Presionar ⧖ para confirmar.

Uso de la función de temporizador plus

Con la función de temporizador plus, es posible determinar cuánto tiempo ha transcurrido desde la finalización. Temporizador Ha transcurrido.

Requisito: El Temporizador se ha agotado y la señal de fin de temporizador se mantiene activa.
1. Mantener presionado ⧖ durante unos segundos.
✔ El Cronógrafo está activado y se muestra en el Cronógrafo panel indicador.
✔ El valor ajustado originalmente Temporizador parpadea en el Temporizador panel indicador.
2. Mantener presionado ⧖ durante unos segundos.
✔ Se restablecen los dos temporizadores.

8.7 Cronógrafo

El Cronógrafo muestra el tiempo transcurrido desde la activación de la función.
El Cronógrafo funciona de forma independiente de las zonas de cocción y de otros ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Iniciar el Cronógrafo

⚠ ADVERTENCIA
Los alimentos que se derramen pueden provocar humo; los alimentos y aceites podrían prenderse fuego si se dejan con un ajuste de temperatura elevado.
- Mantener supervisada la placa de cocción en todo momento si se usa un reloj avisador.
- No dejar que la comida hierva hasta derramarse o se queme.

- Presionar ⏱.
✔ 00.00 se ilumina en el panel indicador del cronómetro.
✔ El tiempo empieza a transcurrir.

Nota: La duración máxima es de 99 minutos y 59 segundos (99.59). Cuando se alcanza este valor, el panel indicador se inicia de nuevo a 00.00.

Cancelar el Cronógrafo

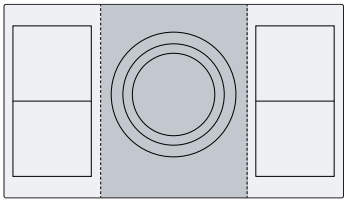
1. Presionar ⏱.
✔ El reloj temporizador se pausa, el panel indicador permanece encendido.
2. Si se presiona ⏱ mientras sigue iluminado en naranja, el reloj temporizador continúa avanzando.
3. Mantener presionado ⏱ para cancelar Cronógrafo.

8.8 Función Booster para recipientes

Con esta función, se pueden calentar cantidades mayores de agua más rápidamente que con el nivel de potencia 9. Esta función aumenta temporalmente la potencia máxima de la zona de cocción seleccionada. También se puede utilizar esta función en la zona flexible de cocción si se usa como zona conjunta.

Limitaciones para el uso de la Booster función

- Esta función solo puede utilizarse cada vez en una zona de cocción del mismo segmento de la placa. La ilustración muestra estos segmentos en la placa.
- Si la función no está disponible, parpadean b y 9 en el indicador de la zona de cocción seleccionada. Se configura automáticamente el nivel de potencia 9.



Activar la función Booster para recipientes

1. Seleccionar la zona de cocción con la perilla giratoria.
2. Presionar ».
✔ P se ilumina en el indicador de la zona de cocción.

Desactivar la función Booster para recipientes

1. Seleccionar la zona de cocción con la perilla giratoria.
2. Presionar ».
✔ P se apaga.
✔ La zona de cocción cambia al nivel de potencia 9.

Notas
- En determinados casos, esta función puede apagarse automáticamente para proteger los elementos electrónicos del interior de la placa de cocción.
- Si se ha ajustado un nivel de potencia antes de activar la función, este se utilizará automáticamente al desactivarla.

8.9 Función Booster para sartenes

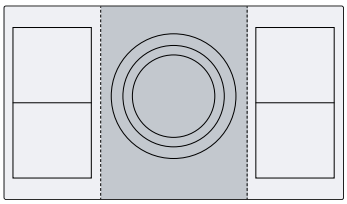
Con esta función, es posible calentar un recipiente con mayor rapidez que con el nivel de potencia 9.
También se puede utilizar esta función en la zona flexible de cocción si se usa como zona conjunta.

Recomendaciones para usar esta función:
- Utilizar siempre recipientes para cocinar que no se hayan precalentado.
- Utilizar recipientes con una base plana.
- No utilizar recipientes con una base delgada.
- No dejar nunca recipientes vacíos, aceite, mantequilla o manteca al fuego sin atender.
- No tapar los recipientes de cocina.
- Colocar los recipientes en el centro de la zona de cocción.
- Asegurarse de que el diámetro de la base del recipiente para cocinar se corresponda con el tamaño de la zona de cocción.

- Consultar la sección relativa al cocinado con inducción para obtener información sobre el tipo, el tamaño y la colocación de los recipientes.

Limitaciones para el uso de la Booster para sartenes función

- Esta función solo puede utilizarse cada vez en una zona de cocción del mismo segmento de la placa. La ilustración muestra estos segmentos en la placa.
- Si la función no está disponible, parpadean b y 9 en el indicador de la zona de cocción seleccionada. Se configura automáticamente el nivel de potencia 9.



Activar la función Booster para sartenes

⚠ ADVERTENCIA
El aceite y la grasa aumentan rápidamente de temperatura con la función Booster para sartenes . El aceite y la grasa demasiado calientes pueden prenderse.

- ▸ No dejar nunca la placa sin atender durante el cocinado.

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Presionar ⏦.

✔ b se enciende en el panel indicador de la zona de cocción.

Desactivar Booster para sartenes

La función se desconecta automáticamente al cabo de 30 segundos. Se puede apagar manualmente antes de ese tiempo.

- ▸ Presionar ⏦.

✔ b se apaga.
✔ La zona de cocción cambia al nivel de potencia 9.

Nota: Si se ha ajustado un nivel de potencia antes de activar la función, este se utilizará automáticamente al desactivarla.

8.10 Conservar caliente

Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para mantener calientes los alimentos.

Activar la función conservadora de calor

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Presionar ⏦.

✔ L se ilumina en el panel indicador.

Desactivar la función conservadora de calor

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Presionar ⏦.

✔ L se apaga.
✔ La zona de cocción se apaga y se enciende el indicador de calor residual.

Nota: También se puede desactivar la función girando la perilla giratoria o seleccionando una función distinta.

8.11 Sensor de asado

Con la función Sensor de asado, un sensor controla la temperatura del sartén. Se pueden freír alimentos mientras el sartén conserve la temperatura seleccionada.

Ventajas de uso de la función Sensor de asado:

- La placa independiente continúa calentando el tiempo que sea necesario para mantener la temperatura. De esta forma, se ahorra energía y se evita que el aceite o la grasa se calienten en exceso.
- La función de freído avisa cuando el sartén vacío ha alcanzado la temperatura óptima para añadir el aceite y a continuación, los alimentos.

Notas generales de uso de la función Sensor de asado:

- No cubrir el sartén con una tapa; de hacerlo así, la función no se activará correctamente. Utilizar un utensilio de protección contra las salpicaduras para evitar que salte el aceite.
- Utilizar grasas o aceites adecuados. Si se usa mantequilla, margarina, aceite de oliva prensado en frío o manteca, utilizar el ajuste de temperatura 1 o 2.
- No dejar nunca aceites o grasas sin atender mientras se estén calentando.

Sartenes

⚠ PRECAUCIÓN
Al utilizar sartenes convencionales, es preciso tener en cuenta las siguientes indicaciones.

- ▸ Algunos sartenes podrían calentarse en exceso. Podrían alcanzar un nivel de freído mayor o menor al ajustado. Probar primero el nivel de freído más bajo y, posteriormente, ajustarlo según sea necesario.
- ▸ Asegurarse de que el diámetro de la base del sartén corresponda con el tamaño de la placa independiente. Colocar el sartén en el centro de la placa independiente.

Niveles de fritura

La función Sensor de asado ofrece 5 niveles de fritura.

Nivel de fritura	Temperatura	Adecuada para
1	Muy bajo	Preparar y reducir salsas, sofreír verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.
2	Bajo	Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej., omelets, tostadas a la francesa, croquetas de papa.

Nivel de fritura	Temperatura	Adecuada para
3	Medio-bajo	Freír pescado, hot cakes y alimentos gruesos como hamburguesas o chuletas de cerdo.
4	Medio-alto	Freír carne picada, verduras o filetes delgados de carne, p. ej., chuletas de ternera.
5	Alto	Freír alimentos a temperaturas elevadas, p. ej., bisteces sellados con centro rojo o papas precocinadas fritas.

Ajuste del sensor de control de temperatura del aceite

⚠ PRECAUCIÓN

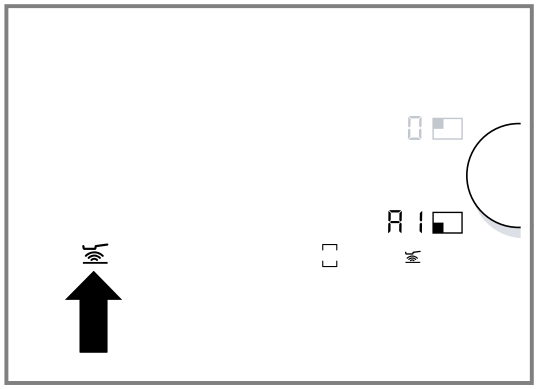
El aceite y la grasa a demasiada temperatura pueden encenderse.

- ▸ No dejar nunca aceite o grasa caliente sin atender.
- ▸ No cubrir el sartén con una tapa; de hacerlo así, la función Sensor de asado no se activará correctamente. Utilizar un utensilio de protección contra las salpicaduras con malla para evitar que salte el aceite.
- ▸ Usar únicamente grasas o aceites que sean adecuados para freír.
- ▸ Al usar mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca, seleccionar el nivel de fritura 1 o 2.
- ▸ No utilizar Sensor de asado para hervir.

Requisitos

- La placa está encendida.
- Se ha seleccionado un nivel de fritura adecuado de la tabla. →*Página 17*

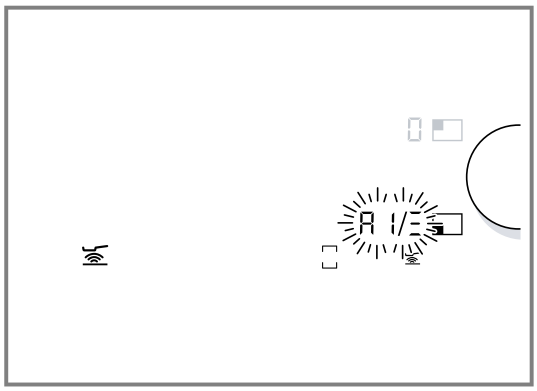
1. Colocar el sartén para freír en el centro de la zona de cocción.
2. Seleccionar la zona de cocción.
3. Presionar .



- ✔ y el nivel de fritura *A1* se iluminan en el indicador de la zona de cocción.

4. Seleccione el nivel de fritura deseado con la perilla giratoria.

- ✔ parpadea.
- ✔ La zona de cocción comienza a calentarse. El panel indicador de la zona de cocción muestra el progreso de calentamiento de _ a Ξ y parpadea alternativamente con el nivel de fritura ajustado.



- ✔ Una vez alcanzado el nivel de fritura configurado, se escucha una señal y se apaga el indicador de calentamiento. Se muestra el nivel de fritura.

5. Añadir aceite para freír al sartén.
6. Añadir los ingredientes.
   Dar la vuelta a los alimentos como siempre para evitar que se quemen.

Apagar el sensor de control de temperatura del aceite

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Presionar o ajustar el nivel de fritura a *0* con la perilla giratoria.

- ✔ Se escucha una señal y se apaga.

Recomendaciones de fritura

Aquí se pueden encontrar recomendaciones relativas al nivel de freído más apropiado para alimentos específicos. El tiempo de freído depende del tipo, el peso, el grosor y la calidad del alimento.

Consejos para cocinar

En primer lugar, calentar el sartén vacío. Cuando suene la señal, añadir al sartén la grasa o el aceite y los alimentos.

Carne

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Freír con poco aceite		
Milanesa sencilla [1]	4	6-10
Milanesa empanada [1]	4	6-10

[1] Dar la vuelta frecuentemente.

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Filete [1]	4	6-10
Chuletas [2]	3	10-15
Cordon bleu [2]	4	10-15
Milanesa vienesa [2]	4	10-15
Bistec poco cocido, 1¼" (3 cm) de grosor [1]	5	6-8
Bistec, término medio, 1¼"(3 cm) de grosor [1]	5	8-12
Bistec bien cocido, 1¼" (3 cm) de grosor [2]	4	8-12
Pechuga de ave, 2 cm (¾") de grosor [2]	3	10-20
Carne cortada en tiras [3]	4	7-12
Gyros [3]	4	7-12
Tocino [2]	4	5-8
Carne molida [3]	4	6-10
Hamburguesas, ½" (1.5 cm) de grosor [2]	3	6-15
Risoles, (croquetas) 2 cm (¾") de grosor [2]	3	10-20
Risoles rellenos [2]	3	10-20
Salchichas cocidas [2]	3	8-20
Salchichas crudas [2]	3	8-20

Pescado

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Freír con poco aceite		
Filete de pescado, sencillo [2]	4	10-20
Filete de pescado, empanizado [2]	3	10-20
Langostinos [2]	4	4-8
Camarones [2]	4	4-8
Pescado frito entero [2]	3	10-20

Platos de huevo

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Freír con poco aceite		
Huevos fritos en mantequilla [4]	2	2-6
Huevos fritos [5]	4	2-6
Huevos revueltos [3]	2	4-9
Omelettes [6]	2	3-6
Crepas [6]	5	1,5-2,5
Pan tostado a la francesa [6]	3	4-8
Hotcakes con pasas en trozos [6]	3	10-15

Verduras y hortalizas

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Freír con poco aceite		
Ajo [3]	2	2-10
Cebollas salteadas [3]	2	2-10
Aros de cebolla [3]	3	5-10
Calabacitas [2]	3	4-12
Berenjena [2]	3	4-12
Pimientos [3]	3	4-15
Espárrago verde frito [2]	3	4-15
Setas y champiñones [3]	4	10-15
Verduras salteadas en aceite [3]	1	10-20
Verduras glaseadas [3]	3	6-10

Papas

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Freír con poco aceite		
Papas fritas, preparadas con papas hervidas sin pelar [3]	5	6-12

[1] Añadir el aceite y los alimentos una vez que haya sonado el tono de aviso.
[2] Dar la vuelta frecuentemente.
[3] Remover frecuentemente.
[4] Añadir la mantequilla y los alimentos una vez que haya sonado el tono de aviso.
[5] Una vez que haya sonado el tono de aviso, añadir el aceite y los alimentos a la sartén.
[6] Tiempo de cocción por ración. Freír cada ración de forma consecutiva.

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Papas fritas, preparadas con papas crudas [1]	4	15-25
Tortitas de papa [2]	5	2,5-3,5
Rösti suizo de papa [3]	2	50-55
Papas glaseadas [1]	3	10-15

Salsas

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Freír con poco aceite		
Salsa de tomate con verduras [1]	1	25-35
Salsa bechamel [1]	1	10-20
Salsa de queso [1]	1	10-20
Reducciones [1]	1	25-35
Salsas dulces [1]	1	15-25

Productos congelados

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Freír con poco aceite		
Milanesa [4]	4	15-20
Cordon bleu [4]	4	10-30
Pechuga de ave [4]	4	10-30
Nuggets de pollo [4]	4	10-15
Gyros [1]	4	10-15
Kebab [1]	4	10-15
Filete de pescado, sencillo [4]	3	10-20
Filete de pescado, empanizado [4]	3	10-20
Barritas de pescado [4]	4	8-12
Freído de papas fritas [1]	5	4-6
Salteados [1]	3	6-10
Rollitos de primavera [4]	4	10-30
Camembert [4]	3	10-15

Varios

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Freír con poco aceite		
Camembert [4]	3	6-10
Croutones [1]	3	6-10
Comida precocinada deshidratada [5]	1	5-10
Almendras tostadas [6]	4	3-15
Nueces tostadas [6]	4	3-15
Piñones tostados [6]	4	3-15

8.12 Bloqueo del panel

Se puede usar el bloqueo del panel para evitar que la placa se encienda accidentalmente.

Activar el bloqueo del panel

Requisito: La placa está apagada.

- ▸ Extraer la perilla giratoria de la placa.
- ✔ Suena una señal acústica.
- ✔ 🔒 se enciende durante 10 segundos.
- ✔ El panel de control se bloquea.

Desactivar el bloqueo del panel

- ▸ Colocar la perilla giratoria en el panel de giro.
- ✔ El panel de control se desbloquea.

Nota: Si se extrae la perilla giratoria con la placa encendida se activa el inicio de la protección de limpieza del panel indicador. Si no se vuelve a colocar la perilla giratoria antes de que transcurran 10 minutos, la placa se desconecta y se activa el bloqueo del panel.

8.13 Protección de limpieza

Con esta función se evita que se cambien los ajustes al limpiar el panel de control durante el cocinado.
Esta función no bloquea el interruptor principal, Se puede apagar la placa en cualquier momento.

Activar la protección de limpieza del panel indicador

Con esta función, es posible limpiar el panel de control con la placa encendida sin cambiar accidentalmente ningún ajuste.

[1] Remover frecuentemente.
[2] Tiempo de cocción por ración. Freír cada ración de forma consecutiva.
[3] Una vez que haya sonado el tono de aviso, añadir el aceite y los alimentos a la sartén.
[4] Dar la vuelta frecuentemente.
[5] Añadir agua una vez que haya sonado el tono de aviso. Una vez que el agua haya llegado a hervir, añadir los alimentos.
[6] Añadir los alimentos una vez que haya sonado el tono de aviso.

- ▸ Extraer la perilla giratoria de la placa.
- ✔ Suena una señal acústica.
- ✔ Parpadean ⧁ y los ajustes de la placa.
- ✔ Se interrumpe el proceso de calentamiento.
- ✔ Si hay un temporizador en marcha, se pondrá en pausa.
- ✔ El panel de control se bloquea durante 10 minutos.

Nota: Si no se vuelve a colocar la perilla giratoria antes de que transcurran 10 minutos, la placa se desconecta y se activa el bloqueo del panel.

Desactivar la protección de limpieza del panel indicador

- ▸ Volver a colocar la perilla giratoria en el panel de giro antes de que transcurran 10 minutos.
- ✔ El panel de control se desbloquea. Se reanuda el funcionamiento.

8.14 Ajustes básicos

Puede adaptar los ajustes básicos del aparato a sus necesidades propias.

Vista general de los ajustes básicos

Aquí se recoge una vista general de los ajustes básicos y los preajustados de fábrica.

Panel indicador	Función
c1	Señales acústicas ON - Todas las señales están encendidas. [1] OFF - La mayoría de las señales están apagadas.
c2	Tiempo para ajustar una zona de cocción después de seleccionarla 5 - La zona de cocción se mantiene seleccionada durante 5 segundos. 10 - La zona de cocción se mantiene seleccionada durante 10 segundos. [1] 15 - La zona de cocción se mantiene seleccionada durante 15 segundos. OFF – Ilimitado: se mantiene seleccionada la última zona de cocción que se seleccionó; se pueden configurar los ajustes sin tener que volver a seleccionarla.
c3	Función de gestión de energía. Limitación de la potencia total de la placa de cocción. Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción. 0 – Desactivado [1], [2] 1 – Potencia mínima de 1000 W 1.5 – 1500 W ... 3 – Potencia de 3000 W recomendada para 13 A 3.5 – Potencia de 3500 W recomendada para 16 A 4 – 4000 W 4.5 – Potencia de 4500 W recomendada para 20 A ...
	9 o 9.5 – Potencia máxima de la placa de cocción [2]
c4	Restablecer los ajustes de fábrica OFF - Mantener los ajustes personales. [1] ON - Restablecer la configuración de fábrica.
c7	Resultados de la prueba de idoneidad para recipientes de cocina 0 – No adecuado. 1 – No ideal. 2 – Adecuado.

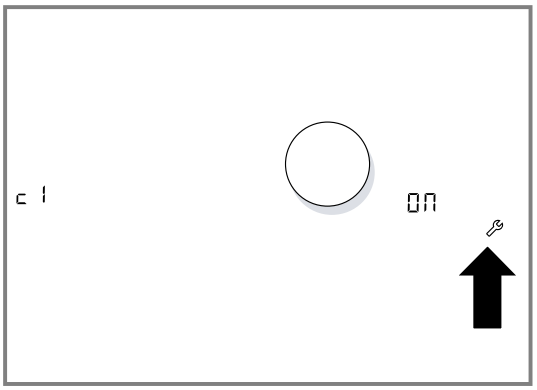
Modificar los ajustes básicos

Requisito: La placa está apagada.

1. Encender la placa.
2. Antes de que transcurran 10 segundos, presionar 🔧. Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Para acceder a los paneles indicadores individuales, girar la perilla giratoria.

Información del producto	Panel indicador
Índice del Servicio de Asistencia (CI)	01
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	95.
Número de fabricación 2	05

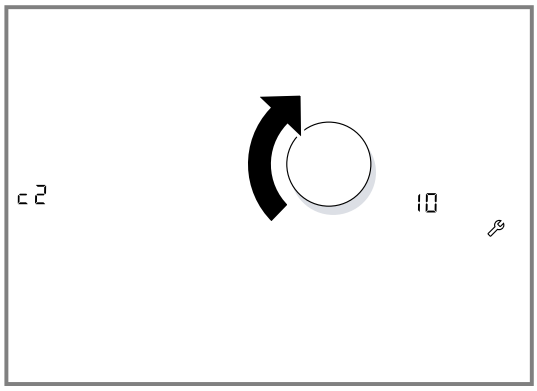
3. Volver a presionar 🔧 para acceder a los ajustes básicos.



4. Presionar varias veces 🔧 hasta que se muestre el ajuste básico deseado.

[1] Ajuste de fábrica (puede diferir según el modelo de aparato)
[2] La salida de potencia máxima de la placa de cocción se muestra en la placa de características

5. Seleccionar el valor deseado con la perilla giratoria.



6. Presionar 🔧 durante al menos 4 segundos.

✔ Se guarda el ajuste.

Consejo: Presionar ⏻ para salir de los ajustes básicos y apagar la placa.

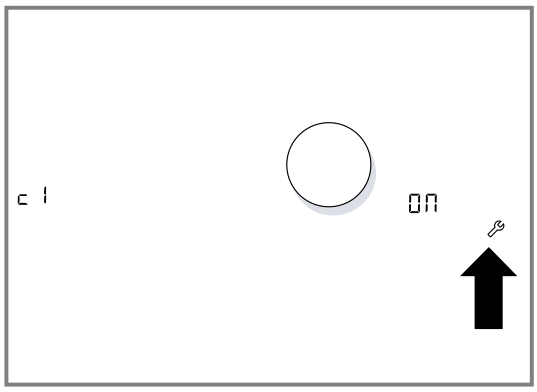
Modificar los ajustes básicos

Requisito: La placa está apagada.

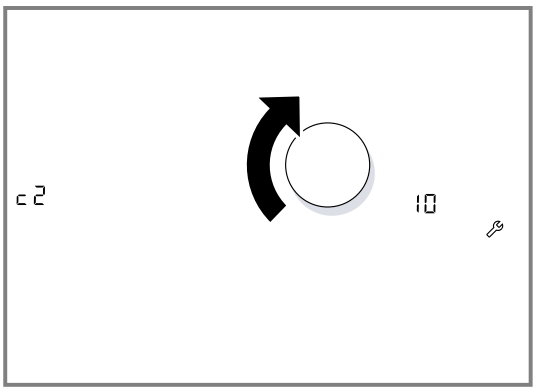
1. Encender la placa.
2. Antes de que transcurran 10 segundos, presionar 🔧. Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Para acceder a los paneles indicadores individuales, girar la perilla giratoria.

Información del producto	Panel indicador
Índice del Servicio de Asistencia (CI)	01
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	95.
Número de fabricación 2	0.5

3. Volver a presionar 🔧 para acceder a los ajustes básicos.



4. Presionar varias veces 🔧 hasta que se muestre el ajuste básico deseado.
5. Seleccionar el valor deseado con la perilla giratoria.



6. Presionar 🔧 durante al menos 4 segundos.

✔ Se guarda el ajuste.

Consejo: Presionar ⏻ para salir de los ajustes básicos y apagar la placa.

8.15 Límite de potencia

Puede utilizarse esta función para ajustar la potencia total de la placa de cocción.
La placa de cocción viene ajustada de fábrica. La potencia máxima de la placa de cocción se muestra en la placa de características. Puede utilizarse esta función para configurar los ajustes en función de los requisitos de cada instalación eléctrica.
Para no superar este valor establecido, la placa de cocción distribuye automáticamente la potencia disponible entre las placas independientes que se enciendan según sea necesario.
Mientras está activada esta función, la salida de una placa independiente puede disminuir temporalmente por debajo del valor nominal. Para no superar este valor establecido, la placa de cocción distribuye automáticamente la potencia disponible entre las placas independientes que se enciendan según sea necesario _. El aparato regula y selecciona automáticamente el máximo nivel de potencia.
En la sección "Ajustes básicos" se explica cómo hacerlo →*Página 21*

9 Limpieza y cuidados

Nota: La declaración de garantía limitada del producto cubre los defectos de materiales y mano de obra. La limpieza y el mantenimiento no están cubiertos por la garantía y se aplicará un recargo. Para más información, véase la declaración de garantía limitada del producto.

9.1 Instrucciones generales de limpieza

Para evitar lesiones, seguir las siguientes instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Limpiar la placa de cocción con precaución.

- Si se usa una esponja o trapo húmedos para secar derrames en una zona de cocción caliente, es

preciso hacerlo con cuidado para no quemarse con el vapor.
- ▸ Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas si se aplican en una superficie caliente.
- ▸ No limpiar el aparato cuando aún esté caliente.

⚠ ADVERTENCIA
La cuchilla del raspador de vidrio está extremadamente afilada.
Existe el riesgo de sufrir cortes.
- ▸ Cambiar la hoja de la cuchilla inmediatamente en cuanto se detecten imperfecciones.
- ▸ Seguir las instrucciones del fabricante.

9.2 Superficie de la placa de cocción

Prevención de daños en la superficie

Antes de usar el aparato por primera vez, limpiar la superficie con un paño suave y un limpiador para vitrocerámica disponible comercialmente.
- No utilizar la parrilla como superficie de trabajo o espacio de almacenamiento.
- Evitar que los alimentos entren en contacto directo con la zona de cocción, ya que esto podría provocar una decoloración permanente de la superficie.
- Para evitar manchas y daños en el cristal, retirar de inmediato los residuos de azúcar, plástico, papel de aluminio o alimentos que se hayan derramado. Utilizar una espátula para vidrio mientras la zona de cocción esté caliente.
- Eliminar inmediatamente cualquier resto de suciedad, sal y azúcar de la superficie de cocción para evitar rayaduras.
- No utilizar recipientes con una base rugosa.
- Levantar los recipientes al desplazarlos.
- No utilizar espátulas que estén en malas condiciones.

9.3 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza adecuados y espátulas para vidrio en el servicio al cliente, en la tienda en línea o en tiendas especializadas.

AVISO
Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar las superficies del aparato.
- ▸ No utilizar nunca productos de limpieza no apropiados.
- ▸ No utilizar productos de limpieza mientras la placa de cocción aún esté caliente. Esto puede provocar manchas en la superficie.

Productos de limpieza no apropiados
- Detergente sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Limpiadores abrasivos
- Productos de limpieza agresivos, como limpiadores en aerosol para hornos o quitamanchas
- Esponjas abrasivas
- Limpiadores de alta presión o de chorro de vapor
- Productos básicos como agentes desengrasantes

9.4 Limpiar la placa de cocción

Limpiar la placa de cocción después de cada uso para evitar que los residuos de comida se quemen.

Requisito: La placa de cocción debe estar fría. No dejar que la placa de cocción se enfríe si tiene manchas de azúcar, almidón de arroz, plástico o papel aluminio.
1. Eliminar la suciedad incrustada con una espátula para vidrio.
2. Rociar toda la superficie con agua jabonosa o detergente comercial. Solo utilizar productos de limpieza para placas de cocción vitrocerámicas si hay suciedad difícil de eliminar.
   - ▸ Aplicar el producto de limpieza de manera uniforme y suave.
   - ▸ Seguir las instrucciones de limpieza que figuran en el envase del producto de limpieza.
   - ▸ Se pueden obtener buenos resultados de limpieza mediante el uso de una esponja especial para vitrocerámica.
3. Limpiarlo con un paño húmedo y secarlo con un paño.

Consejo: Si se mantiene limpia la base de los utensilios de cocina, la superficie de la placa de cocción se conservará en buen estado.

9.5 Limpiar TwistPad

Para limpiar la perilla giratoria, utilizar agua tibia con un poco de detergente líquido para platos.
No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos. No lavarlo en el lavavajillas ni sumergirlo en agua, ya que podría dañarse.

9.6 Limpieza del marco de la placa de cocción

Limpiar el marco de la placa de cocción si está sucio o manchado después de su uso.

Nota: No utilizar espátulas para vidrio.
1. Limpiar con agua tibia jabonosa y un paño suave. Lavar bien las esponjas y los trapos nuevos antes de usarlos.
2. Secar con un paño suave.

10 Solución de problemas

Usted mismo puede solucionar los errores menores de su aparato. Lea la información acerca de cómo solucionar los errores antes de contactar con Atención al Cliente. Así podrá evitar visitas de reparación innecesarias.

⚠ ADVERTENCIA
Para evitar riesgos de lesiones derivadas de reparaciones inadecuadas, se recomienda seguir las siguientes indicaciones.
- ▸ Únicamente los técnicos especialistas o los proveedores de servicios autorizados deben llevar a cabo reparaciones.
- ▸ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, éste debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▸ Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.
- ▸ Si el aparato presenta un problema, llamar al Servicio al cliente.

10.1 Advertencias

Notas
- Si aparece *E* en el panel indicador, mantener presionado el sensor de la zona de cocción correspondiente y leer el código de avería.
- Si el código de avería no está enumerado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la fuente de alimentación eléctrica y esperar 30 segundos antes de volver a conectarla. Si vuelve a aparecer esta indicación, contactar con el servicio técnico al cliente y especificar el código de avería exacto.
- Si se produce un error, el aparato no pasa al modo de espera.
- Para proteger los componentes electrónicos del aparato contra sobrecalentamiento o sobrecorrientes, la placa de cocción puede reducir temporalmente el nivel de potencia.

10.2 Averías en el funcionamiento

Falla	Causas y resolución de problemas
Sin información en el display	La fuente de alimentación eléctrica ha sido desconectada. ▸ Compruebe si funciona la iluminación ambiental y otros aparatos en la habitación.
	El aparato no ha sido conectado tal como se muestra en el diagrama de conexión. **1.** Desconectar el aparato de la red eléctrica. **2.** Asegurarse de que el aparato se haya conectado tal como se muestra en el diagrama de conexión.
	Hay una falla electrónica ▸ Si no es posible subsanar la falla, llamar al Servicio de asistencia técnica.
Todos los indicadores parpadean	El panel de control está húmedo o un objeto lo está cubriendo. ▸ Secar el panel de control o quitar el objeto.
F 2 / E7015	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se ha apagado la zona de cocción correspondiente. **1.** Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. **2.** Tocar cualquier elemento de control. ✔ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.
F 4 / E7015	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se han apagado todas las zonas de cocción. **1.** Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. **2.** Tocar cualquier elemento de control. ✔ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.
F 2 / E8207	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se ha apagado la zona de cocción correspondiente. **1.** Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. **2.** Tocar cualquier elemento de control. ✔ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.
F 4 / E8208	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se han apagado todas las zonas de cocción. **1.** Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente.

Falla	Causas y resolución de problemas
F 4 / E8208	**2.** Tocar cualquier elemento de control. ✔ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.
F 5 + nivel de calor y señal acústica	Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. Hay un riesgo de sobrecalentamiento del sistema electrónico. ▸ Retirar el recipiente del panel de control. ✔ Se puede continuar cocinando.
F 5 y señal acústica	Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. La zona de cocción se ha apagado para proteger los componentes electrónicos. **1.** Retirar el recipiente del panel de control. **2.** Esperar unos segundos. **3.** Tocar cualquier elemento de control. ✔ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.
F 1 / F6	Se ha sobrecalentado la zona de cocción. Se ha desconectado para proteger la superficie de trabajo. **1.** Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. **2.** Volver a encender la zona de cocción. ✔ Se puede continuar cocinando.
F0	No es posible activar la función de transferencia **1.** Confirmar el código de falla tocando cualquier tecla táctil. **2.** Comprobar la función de transferencia colocando el recipiente para cocinar inicial. **3.** Si el problema persiste, llamar al Servicio de asistencia técnica. **4.** Se puede cocinar del modo habitual sin utilizar la función de transferencia.
F 8 + H / h y las zonas de cocción no calientan	La zona de cocción ha estado funcionando de forma continua durante un período de tiempo prolongado sin interacción. Se ha activado la función de limitación temporal automática. ▸ Tocar cualquier elemento de control. ✔ Es posible configurar la zona de cocción y continuar cocinando.
E9 0 0 0 / E9010	El voltaje de alimentación es incorrecto. Se encuentra fuera del rango de funcionamiento normal. ▸ Contactar con el proveedor de servicios eléctricos.
U400	El voltaje de alimentación es incorrecto. Se encuentra fuera del rango de funcionamiento normal. ▸ Contactar con el proveedor de servicios eléctricos.
dE y las zonas de cocción no se calientan	El modo demo está activado. **1.** Desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica y desconectar brevemente el fusible de la caja de fusibles. **2.** En los siguientes 3 minutos tocar cualquier campo táctil.

10.3 Ruidos normales del aparato

Una placa de inducción puede generar a veces ruidos o vibraciones, como zumbidos, crujidos, silbidos, ruidos de ventilador o ruidos rítmicos.

10.4 Comprobación de la idoneidad de los recipientes para cocinar

Con esta función, es posible comprobar la velocidad y la calidad del proceso de cocinado para recipientes individuales de cocción.

Requisitos

- El recipiente para cocinar está frío.
- Se han leído las recomendaciones para el cocinado por inducción.

1. Llenar el recipiente con unos 200 ml. (8 onzas) de agua.
2. Se debe colocar cada recipiente en la zona de cocción que mejor se ajuste a su tamaño. Centrar el recipiente en la zona de cocción.
Si el diámetro de la zona de cocción utilizada es mucho más pequeño que el diámetro del recipiente para cocinar, solo se calentará parte central del recipiente, lo que puede tener un efecto negativo sobre los resultados de cocción.

3. Tocar cualquier elemento de control de la gama de ajustes.

✔ - parpadea en el panel indicador de la zona de cocción.

✔ El resultado de la comprobación aparece en el panel indicador de la zona de cocción al cabo de 10 segundos.
→ *"Posibles resultados de la prueba de idoneidad de recipientes para cocinar", Página 26*

Nota: La zona de cocción flexible solo cuenta como una única zona; no se debe colocar más de un recipiente para cocinar sobre ella.

Posibles resultados de la prueba de idoneidad de recipientes para cocinar

Hay tres posibles resultados para la prueba de idoneidad de recipientes para cocinar.

Panel indicador	Significado
0	El recipiente para cocinar no es adecuado para la zona de cocción. No se calentará. Si es posible, probar de nuevo el recipiente en una zona de cocción más pequeña.
1	El recipiente tarda más tiempo de lo esperado en calentarse. El proceso de cocción no es ideal. Si es posible, probar de nuevo el recipiente en una zona de cocción más pequeña.
2	El recipiente para cocinar se calienta correctamente. El proceso de cocción es bueno.

11 Eliminación

11.1 Eliminación de los aparatos usados

Mediante una eliminación respetuosa con el medio ambiente se pueden reutilizar materias primas valiosas.

▸ Desechar el aparato de manera respetuosa con el medio ambiente.
Su distribuidor o el ayuntamiento local puede proporcionarle información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales.

12 Servicio de atención al cliente

En cada reparación cubierta por la garantía, nos aseguramos de que su aparato sea reparado con repuestos originales por un proveedor de servicio capacitado y autorizado. Solo utilizamos repuestos originales para todos los tipos de reparaciones.
Nuestro servicio al cliente le proporcionará piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en inventario hasta 15 años a partir de la fecha de introducción del aparato en el mercado.
Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.
Las informaciones detalladas sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía las podrá encontrar en nuestras condiciones de garantía, con su distribuido o en nuestra página web.
USA:
1-877-442-4436
www.gaggenau.com
www.gaggenau.com/us/appliances/eshop
CA:
1-877-442-4436
www.gaggenau.com
www.gaggenau.ca

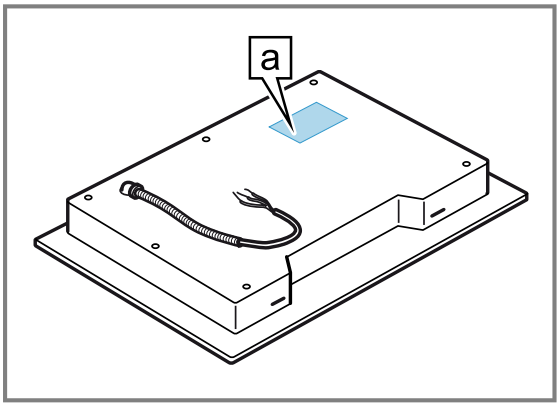
12.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

Si contacta al servicio de atención al cliente, necesita el número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD), que puede encontrar en la placa de características del aparato.

El número de modelo (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 producción ((FD)) en los ajustes básicos →*Página 21*.
Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del servicio de atención al cliente, puede anotar dichos datos.

12.2 Ubicación de la placa de características del aparato

Puede encontrar la placa de características del aparato:
- En la parte inferior del aparato.
- En el pase de aprobación del electrodoméstico
- También es posible consultar el Índice del Servicio al Cliente (CSI) y el número FD en los ajustes básicos.



a	Placa de características

13 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

13.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances («Gaggenau») en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al aparato Gaggenau vendido a usted («Producto»), el primer comprador usuario, condicionada estrictamente a que el Producto haya sido comprado a partir del 1 de enero de 2025:

- Para uso doméstico normal (no comercial) y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista autorizada de BSH o directamente de BSH (que no sea un producto de exhibición ni un producto vendido «en las condiciones en que se encuentre» ni un modelo devuelto anteriormente) y que no esté destinado a reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y que haya permanecido en todo momento dentro del país de compra original.

La garantía descrita aquí es válida para el comprador original del producto cubierto por esta garantía y para todo usuario posterior del producto, adquirido para un uso doméstico, durante el término de la garantía. Asegurarse de registrar su producto; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera de que Gaggenau pueda enviar una notificación en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

13.2 Plazo de vigencia de la garantía

Gaggenau garantiza que el Producto no tiene defectos de materiales ni de mano de obra durante un período de cinco (5) años a partir de la fecha de entrega. La garantía sólo se ampliará por el tiempo transcurrido entre la fecha de su reclamación de garantía y la fecha de la reparación total o la sustitución del Producto. También se garantiza que este Producto no presenta defectos **estéticos** en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, desportilladuras, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado) del Producto durante un período de sesenta (60) días desde la fecha de entrega o fecha de cierre para una nueva construcción. Esta garantía **cosmética** excluye ligeras variaciones de color debidas a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias causadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Esta garantía **cosmética** excluye expresamente cualquier aparato de exposición, «en estado actual» o «B».

13.3 Reparación/Reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Gaggenau o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará el producto sin cargo (sujeto a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que el producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Gaggenau reemplazará el Producto (es posible llegar a disponer de modelos mejorados, a entera discreción de Gaggenau, por un cargo adicional). Esta garantía no establece que las piezas dañadas o defectuosas se reemplacen por piezas de diferente tipo o diseño a las piezas originales. Todas las partes y los componentes retirados serán propiedad de Gaggenau, a su entera discreción. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la parte original a los fines de esta garantía y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas partes. En virtud del presente documento, la exclusiva responsabilidad y obligación de Gaggenau es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Gaggenau, durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Gaggenau recomienda categóricamente no intentar reparar el Producto por cuenta propia ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Gaggenau no tendrá ninguna responsabilidad ni obligación por daños ocasionados por reparaciones o trabajos realizados por un proveedor de servicio técnico no autorizado. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Gaggenau y que tienen, según el criterio de Gaggenau, una reputación superior de servicio de atención al cliente y capacidad técnica (tenga en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socias, afiliadas ni representantes de Gaggenau). Sin embargo, llevar su producto a un taller de reparación que no esté afiliado o a un distribuidor autorizado de Gaggenau no anulará esta garantía. Además, el uso de piezas de terceros no anulará esta garantía. Independientemente de lo antedicho, Gaggenau no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sean accesibles por medios razonables o que sean peligrosos, hostiles o arriesgados; en ese caso, a su solicitud, Gaggenau de todas maneras pagará por la mano de obra y las partes, y enviará las partes al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero el cliente seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, siempre que esta acepte realizar la visita de servicio técnico. Además, en la medida en que haya instalado el producto en una ubicación de difícil acceso o haya instalado accesorios temporales o permanentes que creen barreras para acceder o retirar el producto, Gaggenau no incurrirá en ninguna responsabilidad por el trabajo o los costos asociados con el traslado del producto o la creación de acceso al producto para repararlo o reemplazarlo.

Todos estos costos serán responsabilidad exclusiva de usted.

13.4 Producto fuera de garantía

Gaggenau no tiene obligación alguna, en virtud de la ley ni por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrateos o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

13.5 Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente documento excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por Gaggenau, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantenimiento, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos «arreglos» o exploración de los mecanismos internos del aparato realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción estatales, locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre el Producto, dentro o alrededor de este.
- Cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallos estructurales alrededor del aparato y catástrofes naturales.
- Llamadas al servicio técnico para subsanar la instalación del Producto, enseñar al usuario a usar el Producto, reemplazar los fusibles domésticos o subsanar el cableado o las instalaciones de fontanería.
- Extracción y sustitución de recortes o paneles decorativos que interfieran con el mantenimiento del Producto.
- Daños o defectos provocados por la mano de obra o piezas instaladas por cualquier proveedor de servicio técnico no autorizado, a menos que este último haya sido aprobado por Gaggenau antes de realizar el servicio.

En ningún caso Gaggenau tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del Producto. También se excluyen de esta garantía los Productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; las visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o las visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; la corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos, y de cualquier alteración, incluidos, a modo de ejemplo, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de breakers o fusibles.
EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO TIPO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO SERÁ EL FABRICANTE RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO PROVOCADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR GAGGENAU O DE OTRA MANERA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.
Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía será válido, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

13.6 Obtener el servicio técnico de la garantía

Para obtener el servicio de garantía para su producto, debe comunicarse con el Servicio de asistencia técnica de Gaggenau al 1-877-442-4436 para programar una reparación.

13.7 Información del Producto

Para una referencia rápida, copiar la información que se encuentra a continuación de la placa de características. Conservar su factura y/o los documentos de entrega para la validación de la garantía.

Número de modelo (E-Nr.)
Número de fabricación (FD)
Fecha de entrega

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
USA
www.gaggenau.com
1-877-442-4436
© 2026 BSH Home Appliances Corporation

9002043168 (060904)
es-mx