

Use and care **GUIDE**

Freedom® Induction cooktop

CIT30YWBB



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	7.3 Símbolos Wi-Fi	29
1.1 Definiciones de seguridad	3	7.4 Desactivar la conexión a la red	29
1.2 Indicaciones generales	3	7.5 Modificar los ajustes mediante la aplicación Home Connect®	29
1.3 Uso previsto	3	7.6 Actualización de software	30
1.4 Limitación del grupo de usuarios	3	7.7 Diagnóstico remoto	30
1.5 Uso seguro	3	7.8 Protección de datos	30
1.6 Uso seguro del sensor de cocción	6		
1.7 Seguridad infantil	6	8 Sincronización de la placa de cocción con la campana extractora	30
1.8 Interferencia electromagnética	7	8.1 Restablecer los ajustes de Home Connect®	30
1.9 Instalación y mantenimiento correctos	7	8.2 Control de la campana extractora desde la placa de cocción	31
1.10 Uso seguro de las pilas	8	8.3 Vista general de los ajustes del control de la campana	31
1.11 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	8		
2 Protección del medio ambiente y ahorro	9	9 Limpieza y cuidados	31
2.1 Consejos para la eliminación del embalaje	9	9.1 Instrucciones generales de limpieza	32
2.2 Ahorrar energía	9	9.2 Productos de limpieza	32
3 Recipientes adecuados	9	9.3 Limpiar la placa de cocción	32
3.1 Tamaño y características de los recipientes	9	9.4 Limpieza del marco de la placa de cocción	32
4 Familiarizándose con el aparato	10	10 Solución de problemas	32
4.1 Superficie de cocción	10	10.1 Advertencias	32
4.2 Panel de control	10	10.2 Averías en el funcionamiento	33
4.3 Vista general de los menús	11	10.3 Ruidos normales del aparato	34
4.4 Indicador de la posición de cocción	11		
4.5 Indicador de calor residual	12	11 Eliminación	35
5 Antes del primer uso	12	11.1 Eliminación de los aparatos usados	35
5.1 Limpieza inicial	12	11.2 Eliminar las pilas y baterías	35
5.2 Cocinar con inducción	12	12 Preguntas frecuentes	35
5.3 Recipientes para cocinar	12	12.1 Uso	35
5.4 Puesta en marcha inicial	12	12.2 Ruidos	35
5.5 Configurar Home Connect	12	12.3 Recipientes	36
6 Manejo	12	12.4 Limpiar	37
6.1 Encender o apagar la placa de cocción	13	12.5 Red doméstica	37
6.2 Ajustes de la zona de cocción	13	13 Servicio de atención al cliente	37
6.3 Ajustes de cocción recomendados	13	13.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD)	37
6.4 Kitchen timer	15	13.2 Ubicación de la placa de características del aparato	38
6.5 Cronógrafo	16		
6.6 PowerBoost®	17	14 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	38
6.7 PanBoost®	17	14.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica	38
6.8 Conservar caliente	18	14.2 Plazo de vigencia de la garantía	38
6.9 Función de transferencia	18	14.3 Reparación/Reemplazo como único recurso	38
6.10 Modo de sensor de cocción	18	14.4 Producto fuera de garantía	39
6.11 Sensor de cocción inalámbrico	23	14.5 Exclusiones de la garantía	39
6.12 MyZone®	25	14.6 Obtener el servicio técnico de la garantía	40
6.13 Modo TeppanyakiPro™	26	14.7 Información del Producto	40
6.14 Bloqueo del panel	27		
6.15 Función pausa	27		
6.16 Ajustes básicos	27		
7 Home Connect®	28		
7.1 Configurar Home Connect®	29		
7.2 Vista general de los ajustes de Home Connect®	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 38*.

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:

- Este aparato no está diseñado para su manejo con un reloj temporizador externo o un control remoto.

Si utiliza la función del sensor de cocción, configure la zona de cocción en la que se encuentra la olla con el sensor de temperatura.

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

aceites y grasas. Los derrames pueden provocar humo y salpicaduras de aceite que pueden incendiarse.

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.

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.

ADVERTENCIA;

Si el display no funciona cuando uno de las zonas de cocción se está calentando, desconectar el breaker 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.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

- ▶ Sustener 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.

PRECAUCIÓN;

Si el sistema de detección de temperatura no está funcionando adecuadamente, pueden producirse derrames que podrían causar quemaduras y lesiones. AL COCINAR CON LA FUNCIÓN DE CONTROL DE

COCCIÓN, ES PRECISO TENER EN CUENTA LAS SIGUIENTES INDICACIONES

- ▶ Siempre deben taparse las ollas.
- ▶ Llenar las ollas hasta un nivel de al menos 1 ¼" (3 cm) de líquido.
- ▶ Utilizar siempre ollas del tamaño y del tipo adecuados (ollas esmaltadas, de acero inoxidable y de aluminio equipadas con sensor de temperatura inalámbrico).
- ▶ Mantener siempre limpia la ventana del sensor.
- ▶ Cuando se usen las funciones de los sensores de cocción, asegurarse de que el recipiente con el sensor de temperatura inalámbrico esté colocado sobre la zona de cocción en la que se realizan los ajustes.

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:



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- 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.

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 37*
- ▶ 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 Uso seguro del sensor de cocción

ADVERTENCIA;

El sensor de temperatura inalámbrico lleva una batería que puede dañarse si se expone a temperaturas elevadas.

- ▶ Retirar el sensor del recipiente y guardarlo en un lugar lejos de cualquier fuente de calor.

Al retirar el sensor de temperatura del recipiente, este puede estar muy caliente.

- ▶ Utilizar guantes de cocina o un paño para retirarlo.

ADVERTENCIA;

El sensor de temperatura inalámbrico es magnético y puede afectar a los implantes electrónicos, p. ej., marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al elemento de control magnético.
- ▶ No llevar nunca el elemento de control en los bolsillos.

ADVERTENCIA;

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

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

Los niños pueden inhalar o ingerir pequeñas piezas y asfixiarse.

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

1.7 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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

1.8 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.
- 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;

El sensor de cocción inalámbrico es magnético y puede dañar implantes electrónicos tales como marcapasos o bombas de insulina.

- Las personas con implantes electrónicos deben mantener una distancia de al menos 4" (10 cm) del sensor de cocción inalámbrico.
- No introducir nunca el sensor de cocción inalámbrico en el bolsillo.

1.9 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.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

1.10 Uso seguro de las pilas

⚠ ADVERTENCIA

- **PELIGRO DE INGESTIÓN:** este producto contiene una pila botón o pila moneda.
- En caso de ingestión puede producirse la **MUERTE** o lesiones graves.
- La ingestión de una pila de botón o de moneda puede provocar **quemaduras químicas internas** en tan solo **2 horas**.
- **MANTENER** las pilas nuevas y usadas **FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS**.
- **Acudir inmediatamente al médico** si se sospecha que se ha ingerido o introducido una pila en cualquier parte del cuerpo.
- Para obtener información sobre el tratamiento:
 - En Estados Unidos, llame a la Línea Directa Nacional de Ingestión de Pilas, actualmente al 1-800-498-8666, o comuníquese con los servicios de emergencia locales, por ejemplo, llamando al 911.



- Retirar y reciclar o desechar inmediatamente las pilas usadas de acuerdo con la regulación local y mantener fuera del alcance de los niños. NO tirar las baterías a la basura doméstica ni incinerar.
- Incluso las pilas usadas pueden causar lesiones graves o la muerte.
- Llamar a un centro toxicológico local para obtener información sobre el tratamiento.
- Tipo de pila compatible: CR2032
- Tensión nominal de la pila: 3 V
- No se deben recargar las pilas no recargables.
- No forzar la descarga, recargar, desmontar, calentar por encima (de la temperatura nominal especificada por el fabricante) o incinerar. De lo contrario, podrían producirse lesiones debido a la ventilación, fugas o explosiones que provoquen quemaduras químicas.
- Asegurarse de que las pilas están montadas correctamente según la polaridad (+ y -).
- No mezclar pilas antiguas y nuevas, ni diferentes marcas o tipos de pilas, como las alcalinas, las de carbono-zinc o las recargables.
- Retirar y reciclar o desechar inmediatamente las pilas de los equipos que no se utilicen durante un periodo prolongado de tiempo de acuerdo con la regulación local.
- Siempre asegurar completamente el compartimento de las pilas. Si el compartimento de las pilas no cierra bien, dejar de utilizar el producto, retirar las pilas y mantenerlas fuera del alcance de los niños.

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

1.11 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

2 Protección del medio ambiente y ahorro

2.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

2.2 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.

3 Recipientes adecuados

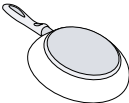
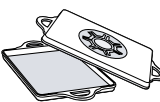
El recipiente adecuado para la cocina por inducción debe tener una base ferromagnética. Esto significa que el recipiente debe ser magnético y tener el tamaño recomendado.

La placa de cocción utiliza el diámetro ferromagnético y el material de la base del recipiente para cocinar para

detectar automáticamente la posición, el tamaño y la forma del recipiente para cocinar que se va a usar. Seguir las instrucciones del fabricante del recipiente. Los recipientes para cocinar con un diámetro de base de entre 3½" y 13⅞" (90 a 340 mm) son adecuados para su uso.

3.1 Tamaño y características de los recipientes

Para poder detectar correctamente los recipientes para cocinar, debe tenerse en cuenta el tamaño y el material de los mismos. Todas las bases de los recipientes para cocinar deben ser perfectamente planas y lisas.

Recipientes para cocinar	Materiales	Propiedades
Recipientes recomendados	Recipiente de acero inoxidable con diseño de sándwich que distribuye bien el calor.	Este recipiente distribuye el calor de manera uniforme, se calienta rápidamente y garantiza que se pueda detectar fácilmente.
	Recipiente ferromagnético de acero esmaltado, hierro fundido o recipiente especial de inducción de acero inoxidable.	Este recipiente 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, solo se calienta el área ferromagnética. Por este motivo, el calor no se distribuirá de forma homogénea.
		

Recipientes para cocinar	Materiales	Propiedades
	Bases de recipientes con contenido de aluminio.	Estas bases de recipientes reducen el área ferromagnética, lo que supone una menor emisión de energía a los recipientes. Es posible que este recipiente no se detecte lo suficiente o no se detecte en absoluto y, por lo tanto, no se caliente lo suficiente.
No adecuado	Recipientes hechos de acero delgado normal, vidrio, arcilla, cobre o aluminio.	

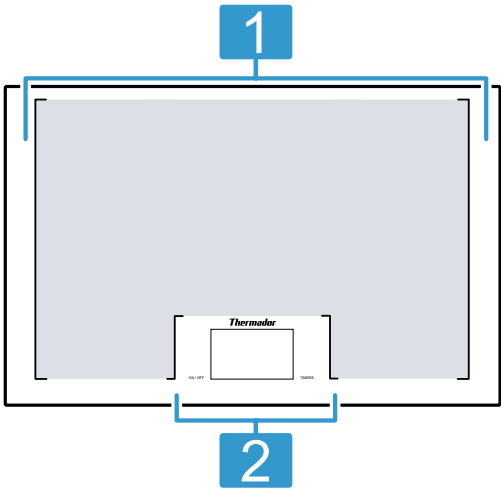
- Notas**

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

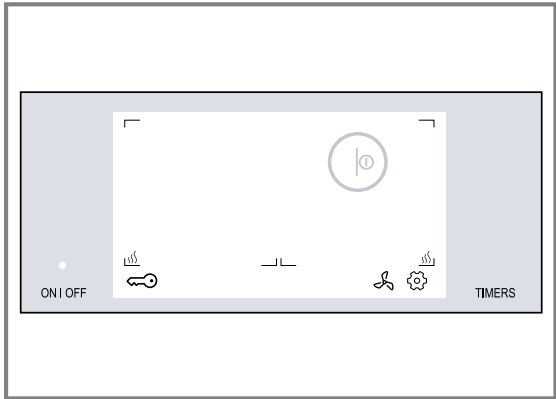
4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Superficie de cocción

Toda la superficie de cocción de la placa calienta por inducción. Se puede colocar un recipiente en cualquier parte del área utilizable de la superficie de cocción. El aparato detectará automáticamente la posición, el tamaño y la forma del recipiente. Es posible calentar hasta cinco recipientes al mismo tiempo sobre la superficie de cocción.



Cuando se coloca un recipiente sobre la superficie de cocción, se muestra en la pantalla la posición de cocción para dicho recipiente.



Teclas y campos táctiles

Las teclas y los campos táctiles son sensibles al tacto. Para seleccionar una función, tocar el símbolo correspondiente. Las funciones disponibles se iluminan en la pantalla.

Tecla/ Campo, táctiles	Función
ON OFF	Interruptor principal
TIMERS	Menú del temporizador - Temporizador de corta duración - Cronómetro
	Bloqueo del panel
	Función de pausa
	Sincronización de la placa de cocción con la campana extractora
	Ajustes básicos
	Posición de cocción detectada
1.0 - 9.0	Niveles de potencia
	Función Power Boost
	Función Boost para sartén
	Función de conservación de calor

4.2 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. El panel de control consta de teclas táctiles y una pantalla táctil. La pantalla táctil ofrece una vista general de los recipientes que hay sobre la superficie de cocción y muestra opciones táctiles para activar las distintas funciones.

Tecla/ Campo, táctiles	Función
	Modos de recipientes
	Modo de recipiente: cocción dinámica individual para un recipiente
	Modo de recipiente: cocción clásica individual para un recipiente
	Modo de recipiente: función de sensor de cocción
	Modo de recipiente: TeppanyakiPro™

4.3 Vista general de los menús

La intuitiva estructura del menú facilita la navegación por el panel de control del aparato. En esta sección figura más información acerca de cómo localizar los menús más importantes.

Pantalla principal

La pantalla principal ofrece una vista general de los indicadores para los recipientes en la superficie de cocción. Muestra el modo de cocción y los niveles de potencia configurados para las zonas de cocción que están activas.

Barra de funciones

La barra de funciones situada en la parte inferior de la pantalla táctil ofrece acceso a diversas funciones y otros menús.

La barra de funciones puede mostrar las siguientes funciones:

	Bloqueo del panel
	Función de pausa
	Control de la campana extractora
	Ajustes básicos
	Confirmar ajustes
	Salir del menú actual
	Editar ajuste
	Detener el temporizador
	Iniciar el temporizador
	Información

Menú de información

Este menú ofrece información relativa al aparato o a las funciones actualmente activas.

Para acceder al menú de información, tocar el símbolo en la barra de funciones. El sensor aparecerá cuando esté disponible la función.

Notificaciones y avisos

Las notificaciones y los avisos ayudan a manejar correctamente el aparato.

Notificaciones:

- Las notificaciones informan de un cambio de estado del aparato o avisan de que es necesario confirmar algún ajuste.
- La línea superior de la pantalla se enciende en color naranja.

- Para volver a la pantalla principal, tocar .

Alertas:

- Las alertas informan que es necesario realizar una acción.
- La línea superior de la pantalla se enciende en color azul.
- Seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- Para volver a la pantalla principal, tocar .

Menú de modos de recipiente

La placa de cocción dispone de varias funciones que se aplican a las posiciones individuales de cocción. Para abrir el menú de modos de recipiente, acceder a la pantalla de posición de cocción y tocar .

Modo de recipiente	Función
 MyZone®	Permite seleccionar un nivel de potencia específico en función de la posición del recipiente desplazándolo de la parte frontal a la trasera por la superficie de cocción.
 Modo de cocción estándar	Permite seleccionar el nivel de potencia para cada recipiente directamente en el panel de control.
 Modo de sensor de cocción	Es posible utilizar el sensor de cocción que se fija a la parte exterior del recipiente para mantener automáticamente la temperatura al nivel configurado. El modo de sensor de cocción es apropiado para preparar alimentos que tengan que hervir o freírse en un recipiente con grandes cantidades de agua, aceite o grasa.
 Modo TeppanyakiPro™	Permite dividir la superficie para teppanyaki en dos secciones con ajustes distintos. Según cómo se configuren los ajustes, es posible freír alimentos en una sección y mantener comida caliente en la otra, o utilizar toda la zona para freír al mismo nivel de potencia.

4.4 Indicador de la posición de cocción

Al colocar un recipiente en la superficie de cocción, se enciende en la pantalla táctil el indicador de la posición de cocción correspondiente.

La pantalla ofrece información del estado de funcionamiento de la posición de cocción.

Indicador de la posición de cocción	Significado
	Posición de cocción detectada - Se ha detectado el recipiente en la superficie de cocción. - Se enciende el indicador de la posición de cocción. - Tocar el símbolo ① para seleccionar la posición de cocción.
	Posición de cocción seleccionada - Se ha seleccionado la posición de cocción. - Es posible configurar el ajuste de potencia.
	Posición de cocción activa - Se ha activado la posición de cocción indicada. - En la pantalla se enciende el nivel de potencia seleccionado.
	No hay ningún recipiente en la posición de cocción - Se ha retirado el recipiente de la superficie de cocción. - El nivel de potencia seleccionado se atenúa.

Indicador de la posición de cocción	Significado
	Otros indicadores y símbolos - No es posible configurar los ajustes de la posición de cocción. - Tocar la pantalla para más información. Posibles causas: - Es posible calentar hasta cinco recipientes de cocción distribuidos de forma uniforme por la superficie de cocción al mismo tiempo. - El recipiente no es adecuado para una placa de inducción. - El aparato ha superado su consumo de potencia máximo.

4.5 Indicador de calor residual

La placa de cocción está equipada con varios indicadores de calor residual «». Los indicadores de calor residual avisan de que una o dos posiciones de cocción están aún calientes.

En función de la intensidad del calor residual, pueden encenderse una, dos o las tres barras del indicador «». No tocar la superficie de cocción mientras estén encendidos los indicadores ni inmediatamente después de que se hayan apagado.

Al apagar la placa de cocción, los indicadores de calor residual se mantendrán encendidos mientras siga estando caliente la superficie de cocción.

5 Antes del primer uso

Tener en cuenta las siguientes recomendaciones.

5.1 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.thermador.com se puede encontrar una lista de detergentes recomendados.

Más información sobre mantenimiento y limpieza.

→ *Página 31*

5.2 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.

5.3 Recipientes para cocinar

En el sitio web oficial www.thermador.com se puede encontrar una lista de utensilios de cocina recomendados.

Más información sobre recipientes para cocinar adecuados.

5.4 Puesta en marcha inicial

Al encender el aparato por primera vez, en el panel indicador aparece el ajuste de idioma estándar como primer paso para configurar la placa de cocción. Estos ajustes pueden modificarse en cualquier momento desde los ajustes básicos. → *Página 27*

5.5 Configurar Home Connect

Para iniciar los ajustes de conexión, seleccionar el ajuste Home Connect en los ajustes básicos y seguir las instrucciones de la sección titulada .

→ *"Home Connect®", Página 28*

6 Manejo

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

6.1 Encender o apagar la placa de cocción

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

Encendido de la placa

- ▶ Presionar ON | OFF.
- ✓ Se enciende el indicador situado encima del interruptor principal.
- ✓ Después de un corto tiempo, la placa de cocción está preparada para funcionar.

Apagado de la placa

- ▶ Presionar ON | OFF.
- ✓ Se apaga el indicador situado encima de ON | OFF.
- ✓ Se apagan todas las posiciones de cocción.

Notas

- La placa se apaga automáticamente cuando todas las zonas de cocción han estado apagadas durante más de 20 segundos.
- Los ajustes seleccionados se guardarán durante 30 segundos después de que se haya apagado el aparato. Si se vuelve a encender el aparato en ese transcurso de tiempo, la opción para confirmar los ajustes previos aparece en la pantalla principal.

6.2 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 placa independiente en el panel indicador de la placa independiente.

Ajuste	Nivel de potencia
1.0	Nivel de potencia más bajo
9.0	Nivel de potencia más alto

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

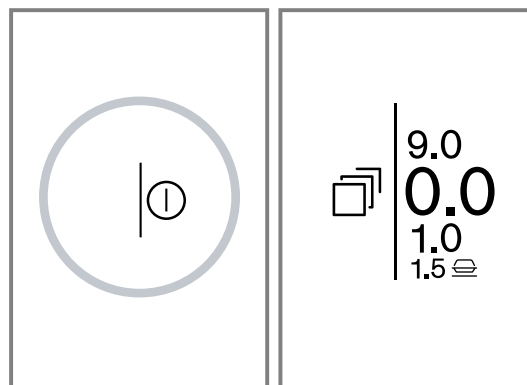
Nota: La placa puede reducir temporalmente la potencia para proteger los componentes frágiles del aparato y para evitar que este genere un ruido excesivo.

Ajustar una placa independiente

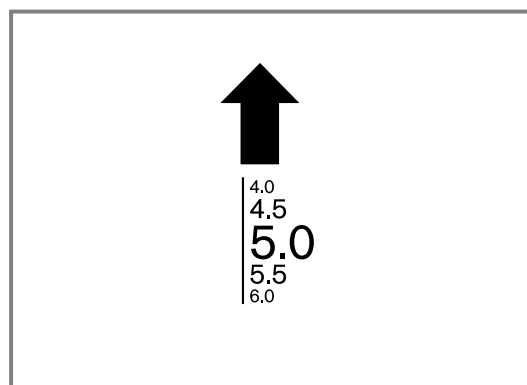
Requisito: La placa está encendida.

1. Colocar el recipiente en la superficie de cocción.
- ✓ El panel indicador muestra que se ha detectado un recipiente para cocinar.

2. Tocar ① en el indicador de la placa independiente.



- ✓ Se enciende el área de ajustes en el panel indicador de la placa independiente.
3. En los siguientes 4 segundos, deslizar el dedo hacia arriba o hacia abajo por el área de ajustes hasta seleccionar el nivel de potencia necesario.



Para seleccionar el nivel de potencia 9.0, tocar con el dedo 9.0 sobre el panel indicador de la placa independiente.

Nota: Si se coloca un recipiente para cocinar sobre la superficie de cocción antes de encender la placa, el recipiente se detecta al presionar el interruptor principal. Se encenderá el indicador de la posición de cocción en el panel indicador de la pantalla táctil.

Modificar el nivel de potencia

- ▶ Seleccionar la placa independiente y ajustar el nivel de potencia necesario en el panel indicador de la placa independiente.

Apagado de la placa de cocción

- ▶ Tocar y mantener tocando el panel indicador de la placa independiente, hasta que se muestre el nivel de potencia 0.0.

6.3 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.
- 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.
→ "Ahorrar energía", Página 9

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.

Fundir

Alimento	Ajuste de cocción en curso	Tiempo de cocción en min.
Chocolate, cobertura	1 - 1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-

Calentar o mantener caliente

Comida	Ajuste de cocción en curso	Tiempo de cocción en min.
Guisos, p. ej. de guiso de lentejas	1.5 - 2	-
Leche	1.5 - 2.5	-
Calentar salchichas en agua	3 - 4	-

Descongelar y calentar

Espinacas congeladas	3 - 4	15 - 25
Gulash congelado	3 - 4	35 - 55

Escalfar y hervir a fuego lento

Dumplings de papa	4.5 - 5.5	20 - 30
Pescado	4 - 5	10 - 15
Salsas blancas, como la bechamel	1 - 2	3 - 6
Salsas batidas como la bearnesa o la holandesa	3 - 4	8 - 12

Hervir, cocer al vapor o guisar a fuego lento

Arroz, con el doble de cantidad de agua	2.5 - 3.5	15 - 30
Budín de arroz	2 - 3	30 - 40
Papas hervidas sin pelar	4.5 - 5.5	25 - 35
Papas hervidas peladas con sal	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta	6 - 7	6 - 10
Guisos	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Verduras	2.5 - 3.5	10 - 20

Verduras congeladas	3.5 - 4.5	7 - 20
Guiso en olla express	4.5 - 5.5	-

Guisar a fuego lento

Pieza de carne asada (en rollo)	4 - 5	50 - 65
Asados	4 - 5	60 - 100
Gulash	3 - 4	50 - 60

Guisar a fuego lento o saltear en una pequeña cantidad de aceite

Cocinar sin la tapa.

Milanesa, sencilla o empanizada	6 - 7	6 - 10
Milanesa congelada	6 - 7	6 - 12
Chuletas sencillas o empanizadas	6 - 7	8 - 12
Filete, 3 cm (1¼") de grosor	7 - 8	8 - 12
Pechuga de ave, 2 cm (¾") de grosor	5 - 6	10 - 20
Pechuga de ave, congelada	5 - 6	10 - 30
Risoles, 3 cm (1¼") de grosor	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburguesas, 2 cm (¾") de grosor	6 - 7	10 - 20
Pescado y filete de pescado, sencillo	5 - 6	8 - 20
Pescado y filete de pescado, empanizado	6 - 7	8 - 20
Pescado congelado empanizado, p. ej. en varitas	6 - 7	8 - 15
Camarones y langostinos	7 - 8	4 - 10
Salteado de verduras y champiñones frescos	7 - 8	10 - 20
Salteados asiáticos con verduras y trozos de carne	7 - 8	15 - 20
Salteados congelados	6 - 7	6 - 10
Hot cakes cocinados de forma consecutiva	6.5 - 7.5	-
Omelettes cocinadas de forma consecutiva	3.5 - 4.5	3 - 10
Huevos fritos	5 - 6	3 - 6

Freír en aceite/grasa abundante

Freír en porciones de 150-200 g (5-7 oz) en 1-2 litros (2-4 pintas) de aceite.

Cocinar sin la tapa.

Productos congelados como papas fritas o nuggets de pollo	8 - 9	-
Croquetas congeladas	7 - 8	-
Carne troceada, como piezas de pollo	6 - 7	-
Pescado empanizado	6 - 7	-
Verduras y champiñones, empanizados o en tempura	6 - 7	-
Alimentos pequeños horneados, p. ej., donuts	4 - 5	-

Ajustar el Kitchen timer

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 **TIMERS** para entrar al menú del temporizador.
2. Tocar .
3. Tocar ☒ para confirmar.

✓ 00 | 00:00 se ilumina en el panel indicador.

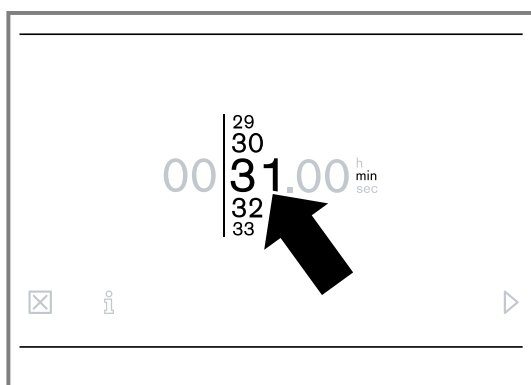
6.4 Kitchen timer

Se puede usar Kitchen timer para ajustar un tiempo de hasta 9 horas, 59 minutos y 59 segundos.

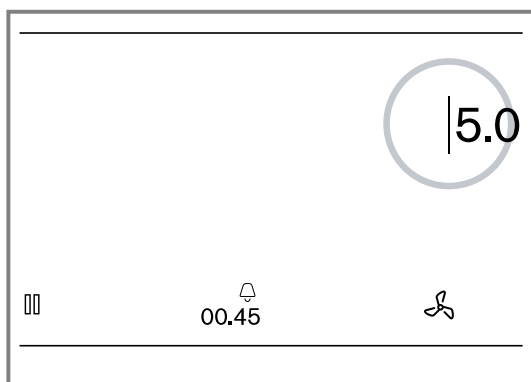
El Kitchen timer es independiente de otros ajustes y no apaga una placa independiente.

Se puede usar también la función Kitchen timer cuando la placa está apagada.

- En los siguientes 10 segundos, desplazarse hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo en horas, minutos y segundos.



- Tocar ▶ para confirmar.



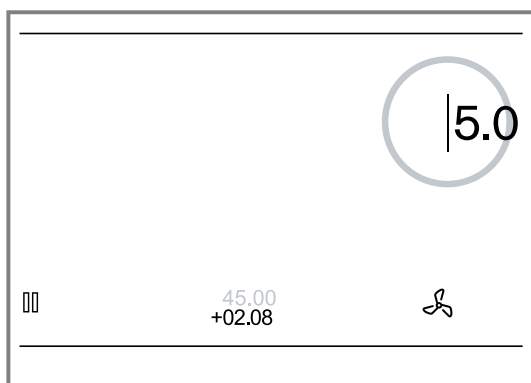
- ✓ El ⏰ y el tiempo seleccionado se iluminan en la barra de funciones.
 - ✓ Comienza la cuenta atrás del tiempo.
 - ✓ Cuando ha transcurrido el tiempo establecido, suena una señal. 00.00 parpadea en el panel indicador del temporizador.
- Tocar ⏰ para detener las señales.

Uso de la función de temporizador plus

Con la función de temporizador plus, es posible determinar cuánto tiempo ha transcurrido desde la finalización del Kitchen timer.

Requisito: El Kitchen timer se ha agotado y la señal de fin de temporizador se mantiene activa.

- Mantener presionado ⏰ durante unos segundos.



- ✓ El Stopwatch está activado y se muestra en el panel indicador del temporizador precedido de +.
- ✓ El valor del Kitchen timer originalmente ajustado también se muestra en el panel indicador del temporizador.

- Para ajustar un valor nuevo en el Kitchen timer, tocar el panel indicador del temporizador.
- Para detener los temporizadores, tocar y mantener tocando el panel indicador del temporizador durante unos segundos.

Pausar el Kitchen timer

- Tocar ⏰.
- Tocar ⏏.
- ✓ El reloj temporizador se pausa y se muestra en la pantalla principal.
- Para reanudar el reloj temporizador, tocar ⏰ y, luego, ▶ para confirmar.

Modificar o interrumpir el Kitchen timer

- Tocar ⏰.
- Desplazarse hacia arriba o hacia abajo para modificar el tiempo. Tocar ▶ para confirmar.
- Para cancelar el reloj temporizador, tocar □.
- Tocar ☒ para salir del menú del reloj temporizador.

6.5 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.

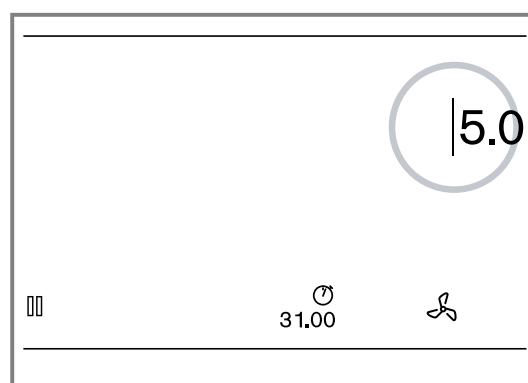
Iniciar el Stopwatch

⚠ 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 TIMERS para entrar al menú del temporizador.
- Tocar ⏰.
- Tocar ▶ para iniciar.



- ✓ 00 | 00:00 y ⏰ se iluminan en la barra de funciones.
- ✓ El reloj temporizador inicia el avance de tiempo.

Pausar el Stopwatch

- Tocar ⏰.
- Tocar ⏏.
- ✓ El reloj temporizador se pausa y se muestra en la pantalla principal.

3. Para reanudar el reloj temporizador, tocar  y, luego,  para confirmar.

Cancelar el Stopwatch

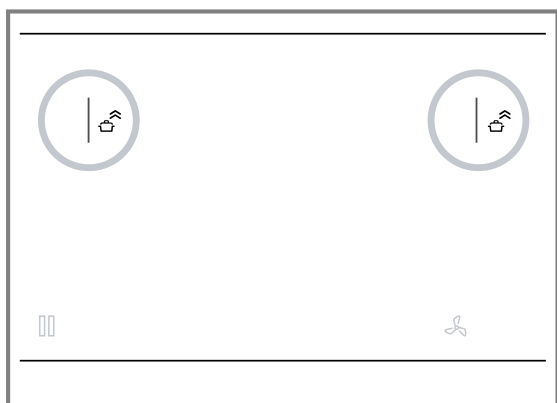
1. Tocar .
2. Tocar .
- ✓ El temporizador se restablece a 00.00 y se muestra en la pantalla principal.
3. Tocar  para salir del menú del reloj temporizador.

6.6 PowerBoost®

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.

Limitaciones para el uso de la PowerBoost® función

Esta función está disponible para un máximo de un recipiente por cada lado de la superficie de cocción. Se puede ajustar la función cuando aparece  en el indicador de la zona de cocción.



La función se desactiva si, estando activa, se selecciona una segunda posición de cocción en el mismo lado de la superficie de cocción. La posición de cocción está automáticamente ajustada al nivel de potencia 9.0.

Si la función está activada en el centro de la superficie de cocción, se pueden realizar ajustes para otros recipientes en los lados izquierdo y derecho de la misma.



Activar PowerBoost®

1. Presionar el símbolo de la zona de cocción.
2. Presionar  en el indicador de la zona de cocción.

Desactivar PowerBoost®

1. Presionar el símbolo de la zona de cocción y seleccionar cualquier nivel de potencia.
2. Desplazarse hacia arriba o hacia abajo para seleccionar .

6.7 PanBoost®

Con esta función, es posible calentar un recipiente con mayor rapidez que con el nivel de potencia 9.0.

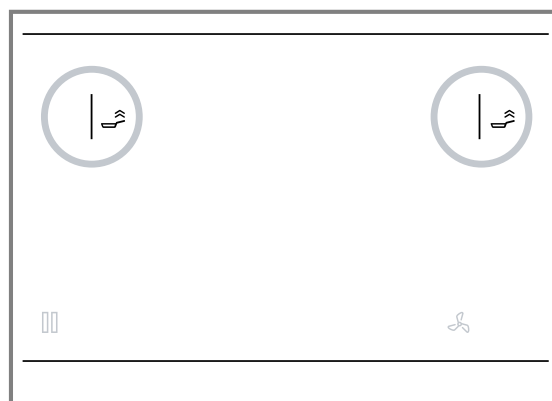
Recomendaciones para usar esta función:

- 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.
- 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 PanBoost™

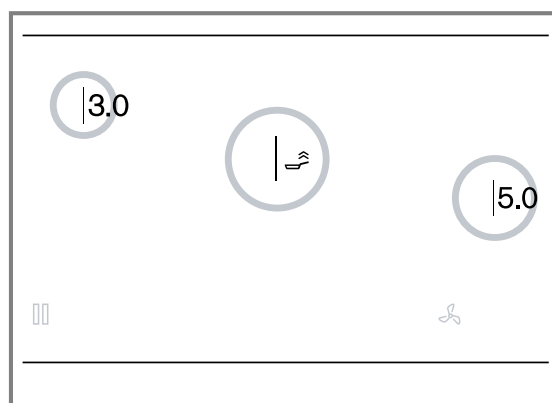
Esta función está disponible para un máximo de una sartén al mismo tiempo.

Se puede ajustar la función cuando aparece  en el panel indicador de la zona de cocción.



La función se desactiva si, estando activa, se selecciona una segunda posición de cocción en el mismo lado de la superficie de cocción. La posición de cocción está automáticamente ajustada al nivel de potencia 9.0.

Si la función está activada en el centro de la superficie de cocción, se pueden realizar ajustes para otros recipientes en los lados izquierdo y derecho de la misma.



Activar PanBoost®

⚠ ADVERTENCIA;

El aceite y la grasa aumentan rápidamente de temperatura con la función PanBoost®.

El aceite y la grasa demasiado calientes pueden prenderse.

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

1. Tocar el símbolo de la zona de cocción.
2. Tocar  en el panel indicador de la zona de cocción.

Desactivar PanBoost®

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

- ▶ Tocar el panel indicador de la placa independiente y ajustar cualquier nivel de potencia.

Nota: Si la función se detiene automáticamente, la posición de cocción está automáticamente ajustada al nivel de potencia 9.0.

6.8 Conservar caliente

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

⚠ PRECAUCIÓN;

Los alimentos se pueden estropear si se dejan sin consumir durante mucho tiempo.

- ▶ Para mantener la seguridad alimentaria, no mantener la comida caliente durante más de una hora después de cocinar.

Activar la función conservadora de calor

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Seleccionar el nivel de potencia 1.5 .

Desactivar la función conservadora de calor

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Seleccionar cualquier nivel de potencia.

6.9 Función de transferencia

Esta función se puede usar para transferir los ajustes de nivel de potencia o temperatura de una placa independiente a otra.

Para transferir los ajustes, desplazar el recipiente de la superficie de cocción en uso a otra.

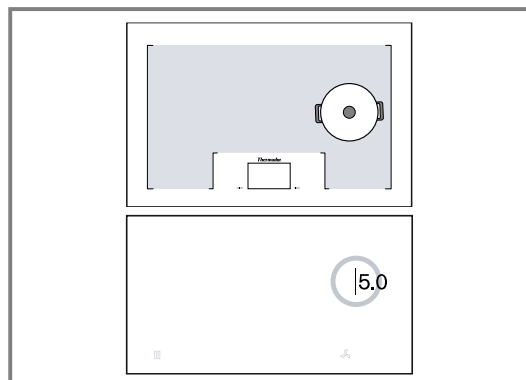
Si se retira o se mueve un recipiente de la superficie de cocción, la placa independiente inicial deja de calentar.

Los ajustes de la placa independiente se mantienen durante 30 segundos.

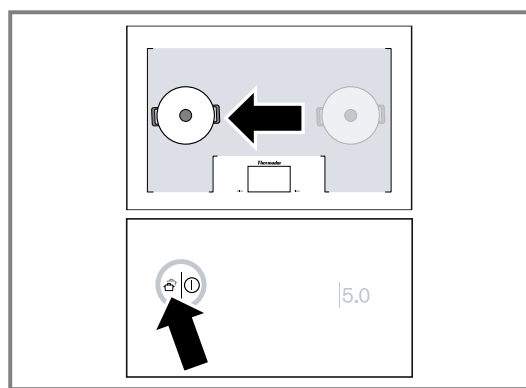
Al colocar el recipiente en su posición original, se mantienen los ajustes.

Usar la función de transferencia

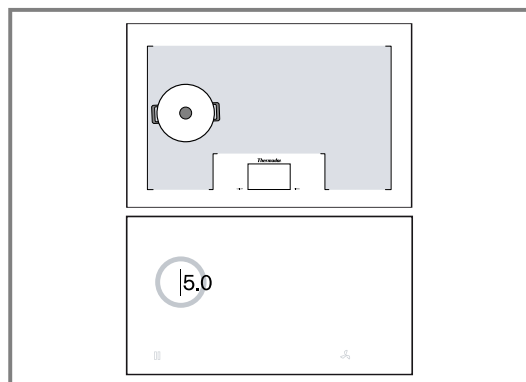
1. El recipiente para cocinar está colocado en una placa independiente y se han realizado los ajustes.



2. Levantar el recipiente de la zona de cocción activa y colocarlo en la nueva.



- ✓  se ilumina en el panel indicador de la nueva placa independiente.
- 3. Tocar  en la nueva placa independiente para confirmar la transferencia de los ajustes.
- 4. Seleccionar la nueva zona de cocción para confirmar los ajustes.
- ✓ Se han transferido los ajustes. La placa independiente inicial se apaga.



6.10 Modo de sensor de cocción

Los procesos del sensor de cocción facilitan la tarea de cocinar y producen resultados excelentes.

Funcionamiento:

- Se necesita un sensor inalámbrico de cocción para usar este modo.. El sensor inalámbrico de cocción envía información sobre la temperatura del recipiente al panel de control.

→ "Sensor de cocción inalámbrico", Página 23

- El sensor inalámbrico de cocción mide continuamente la temperatura del recipiente para cocinar. Se controla el nivel de potencia y se mantiene constante la temperatura adecuada. Esto evita el sobrecalentamiento y garantiza unos resultados perfectos.
- Añadir los alimentos una vez que se haya alcanzado la temperatura seleccionada. La temperatura se mantiene automáticamente. No es necesario modificar el nivel de potencia.
- El modo de sensor de cocción está disponible en toda la superficie de cocción.
- Se pueden usar hasta tres sensores de cocción al mismo tiempo.

Ventajas de usar la función de control de cocción

- La placa independiente solo se calienta para mantener la temperatura. Esto ahorra energía. El aceite o la grasa no se sobrecalientan.
- La temperatura se controla de forma continua. Esto evita que los alimentos se derramen y no es necesario modificar el nivel de temperatura.
- El modo de sensor de cocción informa del momento en el que el agua o el aceite alcanzan la temperatura óptima para añadir los alimentos; en algunos casos, se deben añadir los alimentos al principio, consultar la tabla de cocción.

Notas generales para usar la función de control de cocción

- Utilizar recipientes con una base gruesa y plana. No utilizar recipientes con una base delgada o abombada.
- Llenar los recipientes de modo que el contenido sea suficiente para cubrir el parche de silicona del sensor de cocción.
- Si se va a freír con poco aceite en un sartén, utilizar siempre la función de control de temperatura del aceite.

- Colocar los recipientes de manera que el sensor inalámbrico de cocción apunte hacia el lado exterior del recipiente.
- No retirar el sensor inalámbrico de cocción del recipiente para cocinar durante la cocción.
- Retirar el sensor inalámbrico del recipiente después de cocinar. Tener cuidado al hacer esto porque el sensor inalámbrico de cocción se calienta mucho.
- Cocinar siempre con la tapa puesta, excepto cuando se utilice la función de freír con una gran cantidad de aceite en la cacerola, 170°C (340°F).
- Si no suena ninguna señal, asegurarse que el recipiente esté tapado. Para el funcionamiento óptimo del sensor de cocción, se recomienda utilizar siempre una tapadera, excepto si se usa la función para freír con abundante aceite en una olla.
- No dejar nunca desatendido el aceite mientras se esté calentando. Usar un aceite que sea adecuado para frituras con abundante aceite. No mezclar distintos tipos de grasas y aceites para cocinar como, por ejemplo, aceite y manteca de cerdo. Estas mezclas pueden producir espuma cuando se calientan.
- Si el resultado de la cocción no es satisfactorio, utilizar más agua la próxima vez, por ejemplo, al hervir papas. Utilizar el nivel de temperatura recomendado.

Recipientes adecuados para la función de control de cocción

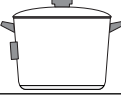
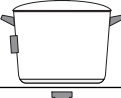
- Utilizar recipientes para cocinar que sean lo suficientemente altos como para que, después de añadir el volumen necesario de agua, el nivel de agua sea más alto que el parche de silicona del sensor inalámbrico de cocción.
- Cualquier recipiente que sea apto para cocinar con inducción se puede usar para el sensor de cocción. Consultar la información sobre cocinar con inducción.

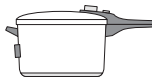
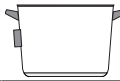
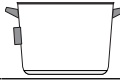
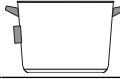
Tipos de procesos de cocción con la función de control de cocción

Se puede utilizar la función de control de cocción para seleccionar el mejor tipo de cocción según el tipo de alimento.

La tabla muestra los diferentes ajustes de función disponibles cuando se usa la función de control de cocción.

Si la placa de cocción no incluye un sensor inalámbrico de cocción, se puede adquirir uno en una tienda especializada, en el Servicio de atención al cliente o en nuestro sitio web oficial.

Proceso de cocción	Niveles de temperatura °C (°F)	Recipiente de cocción	Ejemplos de uso
Calentar o mantener caliente	70 (155)		Ponche, goulash
Cocer en leche a fuego lento	85 (185)		Panacota, budín de arroz
Cocer en agua a fuego lento	90 (195)		Dumplings de papa, arroz, quinoa
Hervir	100 (212)		Pasta, gnocchi, verduras

Proceso de cocción	Niveles de temperatura °C (°F)	Recipiente de cocción	Ejemplos de uso
Cocinar en olla de presión	115 (240)		Caldos caseros, legumbres
Freír en abundante aceite con baja temperatura	160 (320)		Donas, buñuelos
Freír en abundante aceite con temperatura media	170 (340)		Pescado empanizado, dumplings
Freír en abundante aceite con alta temperatura	180 (355)		Papas fritas congeladas

Consejos para cocinar con el modo de sensor de cocción

Aquí se pueden encontrar recomendaciones sobre cómo usar los distintos procesos de cocción para el modo de sensor de cocción.

Calentar o mantener caliente

- Adecuado para porciones de productos congelados, por ejemplo, espinacas.
- Colocar el producto congelado en el recipiente para cocinar.
- Añadir el volumen de agua especificado por el fabricante.
- Tapar el recipiente.
- Seleccionar la temperatura recomendada en la tabla.

Hervir a fuego lento

- Adecuado para cocinar alimentos a baja temperatura, espesar salsas, adelgazar guisos y cocinar con leche.
- Seleccionar la temperatura recomendada en la tabla para el alimento que se desee cocinar a fuego lento.

Hervir

- Permite hervir agua con una tapa sin que se derrame.
- Permite hervir agua de manera más eficiente.
- Seleccionar la temperatura recomendada en la tabla.

Cocinar en olla de presión

- Seguir las recomendaciones del fabricante.
- Después de que suene el tono de aviso, seguir cocinando durante el tiempo recomendado.
- Seleccionar la temperatura recomendada en la tabla.

Fritura en aceite / grasa abundante

- Recomendamos calentar el aceite con la tapa puesta.
- Cuando suene el tono de aviso, quitar la tapa y añadir los alimentos.
- Seleccionar la temperatura recomendada en la tabla.

Ajustar el punto de ebullición

El punto en el que el agua empieza a hervir depende de la altitud sobre el nivel del mar del lugar donde se viva. Si el agua hierve con demasiada fuerza o con una

fuerza insuficiente, es posible ajustar el punto de ebullición.

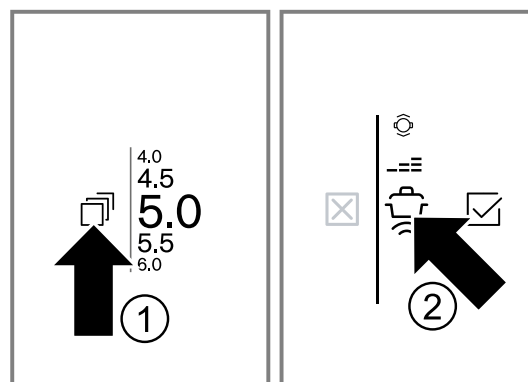
1. Tocar  y seleccionar el ajuste básico para la calibración del sensor de cocción.
2. El punto de ebullición está preestablecido a 200-400 m (650-1300 ft). Si el lugar donde se vive está ubicado a una altitud entre 200-400 m (650-1300 ft) sobre el nivel del mar, no es necesario modificar el punto de ebullición.

Nota: El nivel de temperatura de 100°C (212°F) es suficiente para que el agua hierva de manera eficiente, aunque no lo haga con mucha rapidez. Sin embargo, se puede modificar el punto de ebullición. Por ejemplo, si se desea que el agua hierva con mayor rapidez, se puede seleccionar una altitud menor.

Ajustar la función de control de cocción

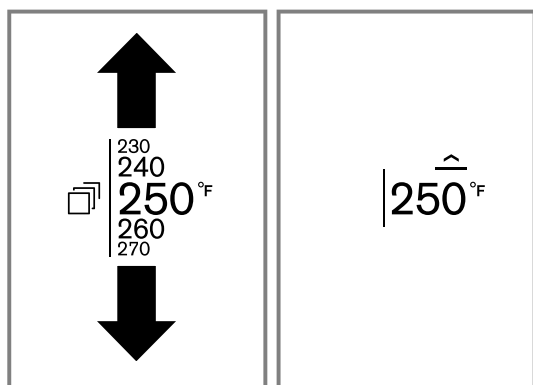
Requisito: La placa está encendida.

1. Fijar el sensor inalámbrico de cocción al recipiente para cocinar.
→ "Sensor de cocción inalámbrico", Página 23
2. Colocar una olla con líquido suficiente en la placa independiente y taparla.
3. Seleccionar la zona de cocción.
4. Presionar  para seleccionar el modo del recipiente para cocinar ①.
5. Desplazarse para seleccionar  ②.



6. Presionar el símbolo  en el sensor inalámbrico de cocción.

7. Ajustar la temperatura deseada en el panel indicador de la placa independiente.



- ✓ La zona de cocción comienza a calentarse. El indicador de calentamiento $\triangle$ se ilumina gradualmente en el panel indicador de la placa independiente.
 - ✓ Una vez alcanzada la temperatura de cocción configurada, se escucha una señal y se apaga el indicador de calentamiento.
8. Quitar la tapa después de escuchar el tono de aviso y añadir los alimentos. Mantener puesta la tapa durante el proceso de cocción.

Nota: Si se fríe con abundante aceite, no tapar la olla.

Cambiar la temperatura para la función de control de cocción

Se puede aumentar o disminuir la temperatura entre 1-5°C (1 y 10°F) mientras se cocina con la función de control de cocción.

1. Tocar el ajuste de temperatura en el indicador de la placa independiente.
2. Tocar $\square$.
3. Seleccionar la temperatura deseada.
4. Tocar $\square$ para confirmar.

Apagar la función de control de cocción

1. Tocar el ajuste de temperatura en el indicador de la placa independiente.
2. Tocar $\square$ para seleccionar un modo distinto de recipiente para cocinar.
3. Tocar $\square$ para confirmar.

Tablas de cocción para la función de control de cocción

Las siguientes tablas ofrecen una selección de platillos y están clasificadas según los alimentos. La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos.

Carne

Alimento	Fun ción	Tempera tura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Cocer a fuego lento			
Salchichas		2-90°C	10-20
Hervir			

Alimento	Fun ción	Tempera tura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Albóndigas		3-100°C	20-30
Estofado de ave		3-100°C	60-90
Ternera cocida al estilo vienés		3-100°C	60-90

Cocinar en olla de presión

Estofado de ave		4-120°C	15-25
Ternera cocida al estilo vienés		4-120°C	15-25

Fritura en aceite / grasa abundante

Pollo troceado frito en abundante aceite		5-170°C	10-15
Albóndigas fritas en abundante aceite		5-170°C	10-15

Pescado

Alimento	Fun ción	Tempera tura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Cocer a fuego lento			
Estofado de pescado		2-90°C	15-20

Fritura en aceite / grasa abundante

Fritura de pescado rebozado en cerveza		5-170°C	5-170°C
Fritura de pescado empanizado		5-170°C	10-15

Platos de huevo

Alimento	Fun ción	Tempera tura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Hervir			
Huevos cocidos		3-100°C	5-10

Verduras y legumbres

Alimento	Fun ción	Tempera tura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Hervir			
Brócoli		3-100°C	10-20
Coliflor		3-100°C	10-20
Coles de Bruselas		3-100°C	30-40

Alimento	Fun ción	Tempera tura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Ejotes		3-100°C	15-30
Garbanzos		3-100°C	60-90
Chícharos		3-100°C	15-20
Lentejas		3-100°C	45-60
Cocinar en olla de presión			
Verduras en olla de presión		4-120°C	3-6
Garbanzos en olla de presión		4-120°C	25-35
Alubias blancas en olla de presión		4-120°C	25-35
Lentejas en olla de presión		4-120°C	10-20
Fritura en aceite / grasa abundante			
Fritura de verduras empanizadas		5-170°C	4-8
Fritura de verduras rebozadas en cerveza		5-170°C	4-8
Fritura de champiñones empanizados		5-170°C	4-8
Fritura de champiñones rebozados en cerveza		5-170°C	4-8
Papas			
Alimento	Fun ción	Tempera tura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Cocer a fuego lento			
Dumplings de papas cocidas		2-90°C	30-40
Hervir			
Papas hervidas		3-100°C	30-45
Cocinar en olla de presión			
Papas en olla de presión		4-120°C	10-20
Pasta y cereales			
Alimento	Fun ción	Tempera tura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Cocer a fuego lento			
Arroz		2-90°C	25-35
Polenta		2-90°C	3-8
Budín de sémola		2-90°C	5-10
Hervir			

Alimento	Fun ción	Tempera tura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Pasta		3-100°C	7-10
Dumplings		3-100°C	6-15
Cocinar en olla de presión			
Arroz en olla de presión		4-120°C	5-8
Sopas			
Alimento	Fun ción	Tempera tura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Cocer a fuego lento			
Sopas cremosas instantáneas		2-90°C	10-15
Hervir			
Caldos caseros		3-100°C	60-90
Sopas instantáneas		3-100°C	5-10
Cocinar en olla de presión			
Caldos caseros en olla de presión		4-120°C	20-30
Postres			
Alimento	Fun ción	Tempera tura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Cocer a fuego lento			
Budín de arroz		2-90°C	40-50
Porridge		2-90°C	10-15
Budín de chocolate		2-90°C	3-5
Hervir			
Compota		3-100°C	15-25
Fritura en aceite / grasa abundante			
Donas fritas rellenas de mermelada		5-170°C	5-10
Donas fritas		5-170°C	5-10
Buñuelos fritos		5-170°C	5-170°C
Productos congelados			
Alimento	Fun ción	Tempera tura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Calentar o mantener caliente			

Alimento	Fun ción	Tempera tura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Verduras a la crema		1-70°C	1-70°C
Hervir			
Ejotes, congelados		3-100°C	15-30
Fritura en aceite / grasa abundante			
Papas fritas		5-170°C	4-8

Otros

Alimento	Fun ción	Tempera tura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Calentar o mantener caliente			
Calentar goulash		1-70°C	10-20
Calentar ponche		1-70°C	5-15
Cocer a fuego lento			
Calentar leche		2-90°C	3-10

6.11 Sensor de cocción inalámbrico

Antes de utilizar las funciones de cocción por primera vez, debe establecerse la conexión entre el sensor de cocción inalámbrico y el panel de control.

Preparación y mantenimiento del sensor de cocción inalámbrico

En este apartado encontrará información sobre:

- Pegar la base de silicón
- Uso del sensor de cocción inalámbrico
- Limpieza
- Cambiar la batería

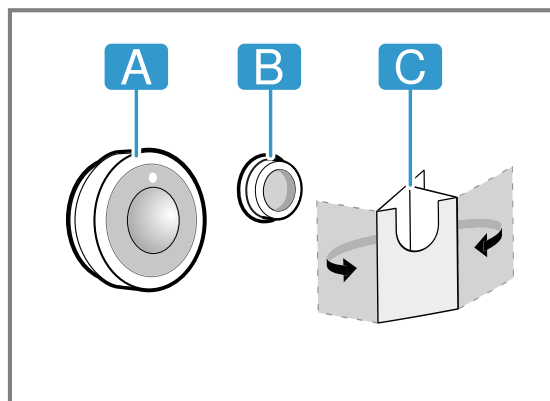
La base de silicón y el sensor de cocción se pueden adquirir posteriormente como accesorios en una tienda especializada, a través de nuestro Servicio técnico de atención al cliente o a través de nuestra página web oficial. Para ello, indicar siempre el número de referencia correspondiente:

00577921	Juego de 5 bases de silicón
TCOOKSENSW	Sensor de cocción y juego de 5 bases de silicón

Material entregado

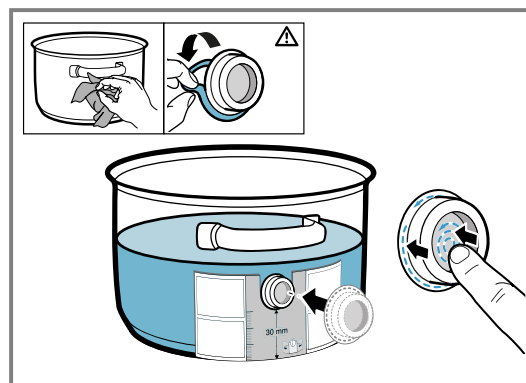
Al desembalar el aparato, comprobar que las piezas no presenten daños ocasionados durante el transporte y que el volumen de suministro esté completo.

- **A** Sensor de cocción inalámbrico
- **B** Base de silicón

■ **C** Plantilla**Pegar la base de silicón**

La base de silicón sirve para fijar el sensor de cocción al recipiente. Para colocarla sobre el recipiente:

1. La zona de adherencia en el recipiente no debe tener grasa. Limpiar el recipiente, secarlo bien y frotar la zona de adherencia, p. ej. con alcohol.
2. Retirar la lámina protectora de la base de silicón. Con la ayuda de la plantilla adjunta, pegar la base de silicón a la altura correspondiente en la parte exterior del recipiente para cocinar.

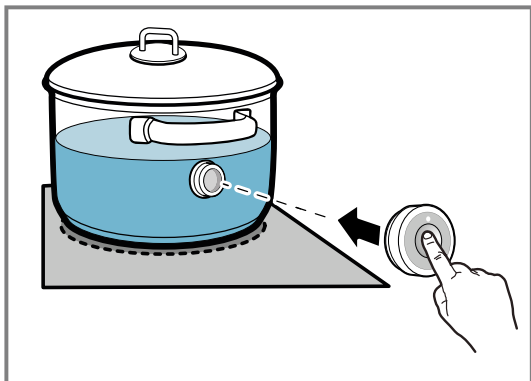


3. Presionar la base de silicón por toda su superficie, incluyendo su parte interior.
4. Dejar secar el adhesivo durante una hora. Mientras tanto, no utilizar ni lavar el recipiente para cocinar.

Nota: Si la base de silicón se despegue, utilizar una nueva base. Puede adquirir un set de cinco bases de silicón en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial www.thermador.com, indicando la referencia 17007119. Todos los adhesivos se degradan con el tiempo si permanecen almacenados. Para evitarlo, coloque las bases de silicón en sus recipientes inmediatamente después de recibirlos.

Colocar el sensor de cocción inalámbrico

1. Comprobar que la base de silicón está totalmente seca antes de colocar el sensor de cocción.
2. Colocar el sensor de cocción en la base de silicón de forma que se adapte perfectamente.



Conectar el sensor de cocción inalámbrico con el panel de control

Las funciones de cocción estarán disponibles en cuanto el sensor inalámbrico de cocción se haya conectado correctamente al panel de control.

1. Tocar en la barra de funciones para acceder a los ajustes básicos.
2. Seleccionar el ajuste para vincular el sensor de cocción.
3. Tocar .
4. Tocar brevemente el símbolo en el sensor inalámbrico de cocción en el intervalo de los 30 segundos siguientes.
Transcurridos unos segundos, se indica el estado de la conexión entre el sensor de cocción y el panel de control.
5. Tocar .
6. Para conectar otro sensor de cocción, tocar . Para salir de los ajustes básicos, tocar .
7. Si falla la conexión, restablecer el sensor inalámbrico de cocción y repetir el proceso de conexión.
→ "Reiniciar el sensor inalámbrico de cocción",
Página 24
8. Si se producen fallos en la conexión debido a un error de transferencia, repetir el proceso de conexión.
9. Si no se puede establecer la conexión, informar al Servicio técnico.

Nota

Es posible que la conexión no se establezca de manera correcta por las siguientes razones:

- Error de comunicación Bluetooth®.
- No se ha presionado el símbolo en el sensor de cocción en los 30 segundos posteriores a la selección de la zona de cocción.
- La batería del sensor inalámbrico de cocción está casi agotada.

Reiniciar el sensor inalámbrico de cocción

1. Mantener presionado entre 8 y 10 segundos.
- ✓ Mientras se mantiene presionada la tecla táctil, el indicador LED del sensor inalámbrico de cocción se ilumina tres veces.

2. Cuando el LED se ilumine por tercera vez, soltar la tecla táctil .
- ✓ Comienza el proceso de reinicio.
- ✓ Cuando el LED se apaga, el sensor inalámbrico de cocción se ha reiniciado.
3. Repetir el proceso de conexión.

Limpieza

Sensor de cocción

Limpiar con un trapo húmedo. No debe lavarse nunca en el lavavajillas ni se puede mojar.

Cuando no se esté utilizando el sensor de cocción, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.

Base de silicón

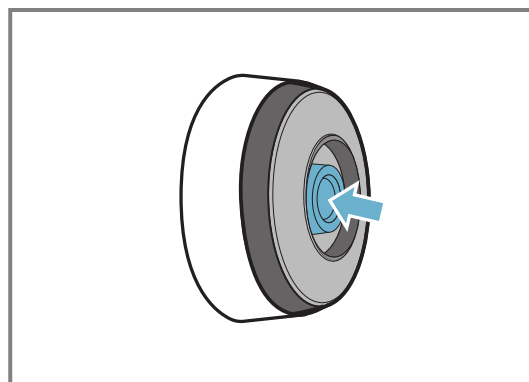
Limpiar y secar antes de colocar el sensor de cocción. Puede lavarse en el lavavajillas.

Nota: No dejar en remojo el recipiente con la base de silicón en agua con jabón durante mucho tiempo.

Ventana del sensor inalámbrico de cocción

Mantener siempre limpia y seca la ventana del sensor. Importante:

1. Retirar regularmente la suciedad y las salpicaduras de aceite.
2. Para la limpieza, usar un paño o hisopo de algodón y una solución para limpiar ventanas.



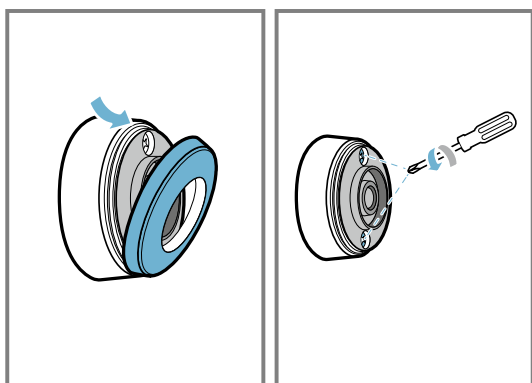
Notas

- No utilizar objetos duros o ásperos, como cepillos de cerdas o fibras para limpiar la superficie de cocción, y evitar utilizar agentes abrasivos.
- No tocar la ventana del sensor de cocción inalámbrico con los dedos; esto lo puede ensuciar o rayar.

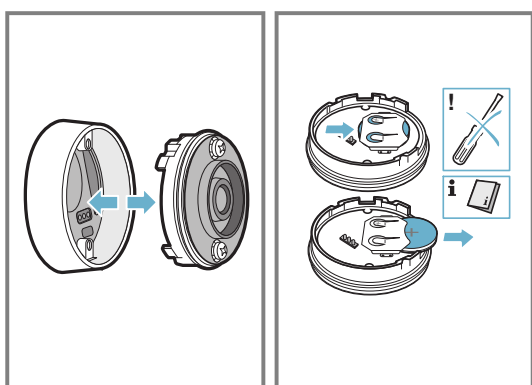
Cambiar la batería

Si el LED del sensor de cocción inalámbrico no se ilumina cuando se presiona, la batería se ha descargado. Cómo cambiar la batería:

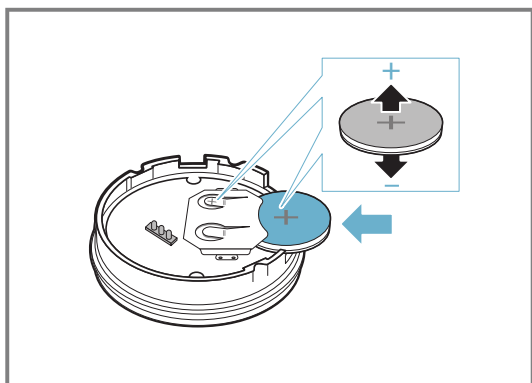
1. Retirar el protector de silicón de la base del sensor de cocción y quitar los dos tornillos con un desarmador.



2. Abrir la tapa del sensor de cocción y retirar la batería del interior de la base.



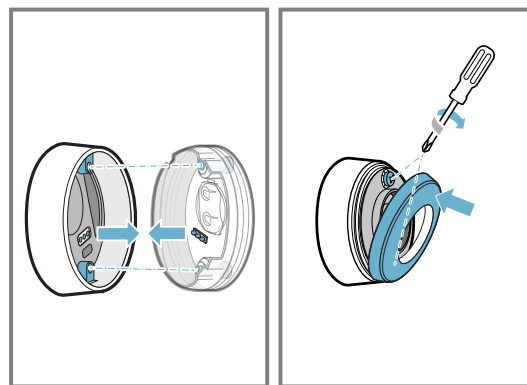
3. Colocar la nueva batería siguiendo las instrucciones de polaridad de la batería. Utilizar solo baterías de tipo CR2032 de buena calidad.



Nota: No usar objetos metálicos para quitar la batería. No tocar la zona de bornes de contacto de la batería.

4. Cerrar el cierre del sensor de cocción. Las hendiduras para los tornillos en el cierre deben coincidir con las de la parte inferior de la carcasa. Colocar los tornillos con un desarmador y colocar de

nuevo el protector de silicón en la base de la carcasa del sensor de cocción.



Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Home Appliances Corporation certifica que el aparato con la funcionalidad de sensor de cocción inalámbrico cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 2014/53/EU.

Encontrará una declaración de conformidad con la directiva RED detallada en www.thermador.com, en la página web del producto correspondiente a su aparato dentro de la sección de documentos adicionales. Los logos y marca Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por BSH Home Appliances Corporation se realiza bajo su licencia. Otras marcas y nombres comerciales son de sus respectivos propietarios.

6.12 MyZone®

Con esta función, se muestran cinco niveles de potencia predeterminados cuando se coloca un recipiente en la superficie de cocción. Esto permite cambiar el nivel de potencia durante la cocción moviendo el recipiente para cocinar hacia delante o hacia atrás.

Los niveles de potencia predeterminados son 1.0, 3.0, 5.0 7.0 y 9.0.

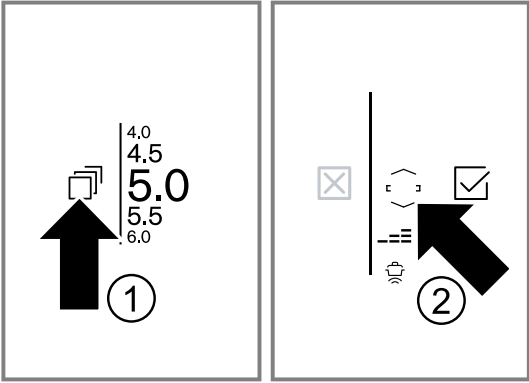
Información general

- Los niveles de potencia predeterminados pueden modificarse en el menú de ajustes básicos.
→ "Ajustes básicos", Página 27
- Si la función no está disponible en el área de ajustes, es posible que el recipiente para cocinar sea demasiado grande. Utilizar un recipiente para cocinar más pequeño.
- Si la función no se activa al seleccionar el nivel de potencia, es posible que el aparato haya alcanzado el consumo máximo de energía. Consultar la información sobre gestión de energía.
→ "Ajustes básicos", Página 27
- Consultar la sección relativa al cocinado con inducción para obtener información sobre el tipo, el tamaño y la colocación de los recipientes.

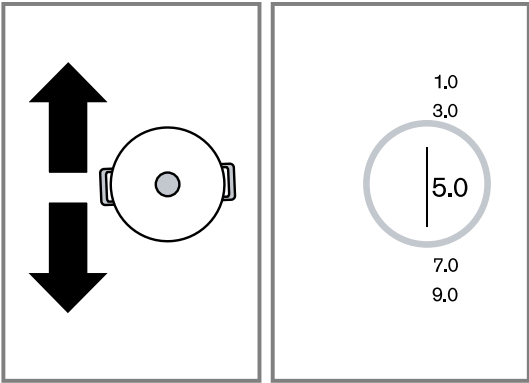
Activar MyZone®

1. Colocar el recipiente en la superficie de cocción.
2. Tocar  para acceder al menú de modo de recipiente para cocinar^①.

3. Desplazarse para seleccionar ☑ para seleccionar la cocción dinámica ②.



4. Tocar ☑ para confirmar.
5. Mover el recipiente sobre la superficie de cocción hasta ajustar el nivel de potencia necesario. El nivel de potencia seleccionado aparecerá en el panel indicador de la placa independiente.



Modificar el nivel de potencia durante la cocción dinámica

Los niveles de potencia preestablecidos pueden modificarse mientras se está cocinando.

- ▶ Tocar el área que se desea modificar y ajustar un nivel de potencia distinto en el panel indicador.

Nota: Si se desactiva la función, los niveles de potencia vuelven a los valores predeterminados.

Desactivar MyZone®

1. Tocar el nivel de potencia en el panel indicador de la placa independiente.
 2. Tocar ☐.
 3. Seleccionar un modo distinto de recipiente para cocinar.
 4. Tocar ☑ para confirmar.
- ✓ La función está desactivada. Se guarda el nivel de potencia activado.

6.13 Modo TeppanyakiPro™

Este modo permite dividir el área de parrilla Teppanyaki en dos mitades: un área caliente con un ajuste de calor asignado y otra área sin ajuste de calor asignado.

Información general

- Los ajustes de calor se pueden modificar también durante el cocinado.
- Si la función no está disponible en el área de ajustes, es posible que el recipiente para cocinar sea

demasiado grande. Utilizar un recipiente para cocinar más pequeño.

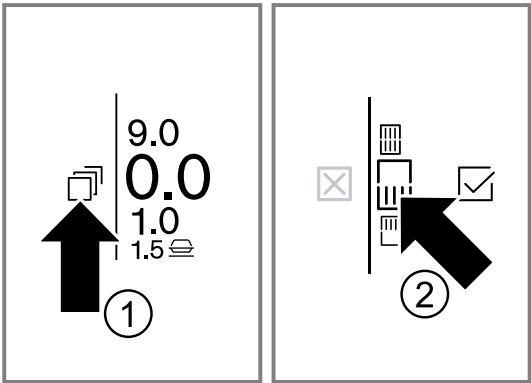
Recipientes adecuados para el modo TeppanyakiPro™

Existen planchas teppanyaki que se adaptan perfectamente a este modo. Estas piezas se pueden pedir como accesorio opcional en tiendas especializadas, en el Servicio de atención al cliente o en nuestro sitio web oficial. Se debe indicar siempre el número de referencia correspondiente.

Número de referencia	Accesorio
TEPPAN1321	Plancha de estilo teppanyaki 325 x 530 mm (13" x 21")
TEPPAN1016	Plancha de estilo teppanyaki 265 x 415 mm (10" x 16")

Activar el modo TeppanyakiPro™

1. Colocar el recipiente en la superficie de cocción en horizontal o vertical.
2. Tocar ☐ para acceder al menú de modo de recipiente para cocinar①.
3. Desplazarse para seleccionar el ajuste Teppanyaki necesario ②.

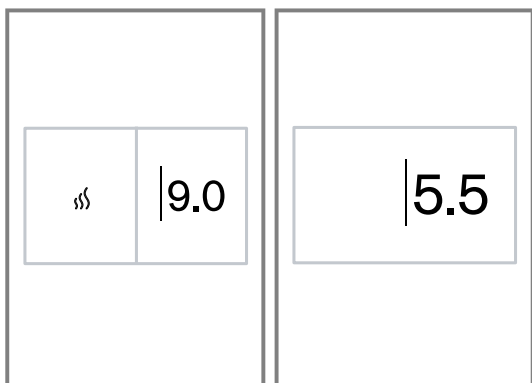


Según la posición de la plancha teppanyaki, estarán disponibles uno o más de los siguientes ajustes:

Símbolo	Posición
	Posición vertical, dos áreas calientes
	Posición vertical, área inferior caliente
	Posición vertical, área superior caliente
	Posición horizontal, dos áreas calientes
	Posición horizontal, área derecha caliente
	Posición horizontal, área izquierda caliente

Tocar ☑ para confirmar.

4. Seleccionar el nivel de potencia en el panel indicador de la placa independiente.
- ✓ El panel indicador muestra la orientación de la plancha teppanyaki.
 - ✓ El panel indicador muestra el nivel de potencia de toda la placa independiente.
 - ✓ Si se ha seleccionado un ajuste con una sola área caliente, el indicador de calor residual se muestra para el área sin nivel de potencia.



Modificar el nivel de potencia durante el modo Teppanyaki

Los niveles de potencia preestablecidos pueden modificarse mientras se está cocinando.

- ▶ Tocar el área que se desea modificar y ajustar un nivel de potencia distinto en el panel indicador.

Nota: Si se modifica la orientación de la plancha teppanyaki, seleccionar el ajuste adecuado para la nueva posición en el panel indicador de la placa independiente.

Desactivar el modo Teppanyaki

1. Tocar el nivel de potencia en el panel indicador de la placa independiente.
2. Tocar  y seleccionar un modo distinto de recipiente para cocinar.
3. Tocar  para confirmar.

6.14 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 encendida.

Vista general de los ajustes básicos

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

Panel indicado	Ajuste	Opciones
	Brillo	Modificar el brillo de la pantalla táctil.
	Pantalla de inicio	Elegir si se muestra o no el logotipo de la marca al encender la placa de cocción.
	Sonidos	Seleccionar los tonos de aviso que utilice el aparato.
	MyZone - niveles de potencia	Modificar los niveles de potencia predeterminados de las áreas de cocción para el modo de cocción dinámica simple.
CAL	Ajuste del punto de ebullición	Ajustar la altitud sobre el nivel del mar para ajustar el punto de ebullición.

- ▶ Mantener presionado  durante unos 4 segundos.
- ✓ Se enciende .
- ✓ Suena una señal acústica.
- ✓ El panel de control se bloquea.

Desactivar el bloqueo del panel

Requisito: La placa está encendida.

- ▶ Mantener presionado  durante unos 4 segundos.
- ✓ Se enciende .
- ✓ Suena una señal acústica.
- ✓ El panel de control se desbloquea.

6.15 Función pausa

Con la función pausa, se puede interrumpir un proceso de cocción, por ejemplo, para limpiar el panel de control sin modificar los ajustes.

Al activar la función pausa:

- Todos los ajustes actualmente activados se iluminan en el panel indicador.
- El aparato pausa el calentamiento.
- Si se ha ajustado el Kitchen timer o Stopwatch, seguirá funcionando, pero no se pueden modificar los ajustes del reloj temporizador.
- La función pausa no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa en cualquier momento.

Activar la función pausa

- ▶ Tocar .
- ✓ La placa de cocción se bloquea durante 30 minutos.
- ✓  se muestra en la barra de funciones solo si se ha iniciado un proceso de cocción.

Desactivar la función pausa

1. Tocar .
 2. Tocar .
- ✓ Se reanuda el proceso de cocción.

Notas

- Si no se sigue cocinando en el plazo de los 30 minutos, la placa se apaga automáticamente.
- Si se mueve el recipiente para cocinar sobre la superficie de cocción mientras está activa la función pausa, se pueden perder los ajustes.

6.16 Ajustes básicos

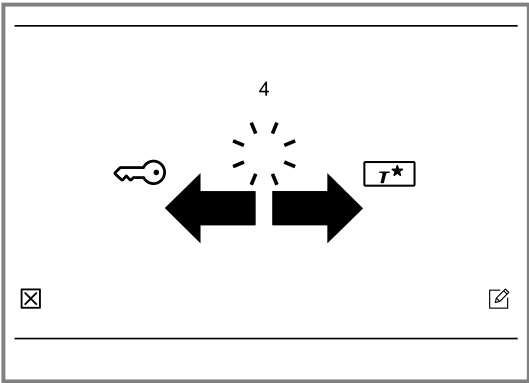
Puede adaptar los ajustes básicos del aparato a sus necesidades propias.

Panel indicado	Ajuste	Opciones
	Conectar sensor de cocción	Conectar el sensor inalámbrico de cocción a la placa.
	Formato de temperatura	Modificar el formato de la temperatura.
	Idioma	Modificar el idioma utilizado en el panel indicador.
	Número del aparato y fecha de fabricación	Consultar la información del aparato.
	Restablecimiento automático	Ajustar cuánto tiempo guardará el aparato los ajustes más recientes utilizados después de apagarlo.
	Ajustes previos	Restablecer todos los ajustes a los ajustes de fábrica.
	Bloqueo de panel	Ajustar un bloqueo automático del panel.
	Sincronización placa de cocción - campana extractora	Controlar la campana extractora desde la placa de cocción. Conectar los dos aparatos a la red doméstica o conectar la campana extractora directamente a la placa de cocción.
	Home Connect™	Conectar el aparato a la red doméstica y a un dispositivo terminal móvil.

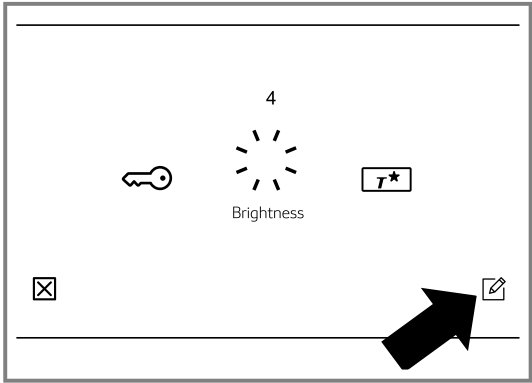
Modificar los ajustes básicos

Requisitos

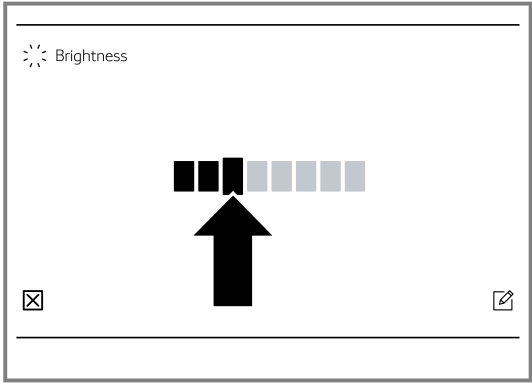
- La placa está encendida.
 - Todas las placas independientes están desactivadas.
- Tocar  para acceder al menú de ajustes básicos.
 - Se muestra el primer ajuste **Brillo**.
 - Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar el ajuste necesario.



3. Tocar  para modificar el ajuste seleccionado.



4. Modificar los ajustes seleccionados.



- Tocar  para guardar los cambios. Para cancelar y volver al menú de ajustes básicos, tocar .
- Tocar ON | OFF para salir de los ajustes básicos.

7 Home Connect®

Este aparato es apto para la conexión en red. Conecte el aparato con su dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect®, adaptar los ajustes básicos o para supervisar el estado de funcionamiento actual. Los servicios Home Connect® no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect® depende de la disponibilidad de los

servicios Home Connect® en su país. Para obtener más información, consulte: www.home-connect.com. La aplicación Home Connect® le guiará durante el proceso de registro. Siga las instrucciones y tenga en cuenta las indicaciones de la aplicación Home Connect®.

Notas

- Debe tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual de instrucciones y garantizar el cumplimiento de las mismas cuando opere el aparato a través de la aplicación Home Connect®.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio electrodoméstico. Durante ese tiempo, el manejo del aparato no es posible a través de la aplicación Home Connect®.
- Durante el modo de espera activado y conectado a la red wifi, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

7.1 Configurar Home Connect®

Requisitos

- El aparato ya está conectado a la red eléctrica y encendido.
- Se cuenta con un dispositivo móvil, p. ej., un teléfono inteligente, con una versión actual del sistema operativo iOS o Android.

- En el lugar en que se encuentra, el aparato recibe cobertura de la red doméstica WLAN (Wi-Fi).
- El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal Wi-Fi de su red doméstica.

1. Escanear el siguiente código QR.



Con el código QR, puede instalarse la aplicación Home Connect® y conectar el aparato.

2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect®.

7.2 Vista general de los ajustes de Home Connect®

En los ajustes básicos de la placa de cocción se pueden adaptar los ajustes y los ajustes de red para Home Connect®.

Si el aparato no está conectado a la red de internet doméstica, se muestra el ajuste "Conexión". El aparato mostrará el resto de ajustes cuando se conecte a la red de internet doméstica.

Símbolo	Ajuste	Descripción y opciones
📶	Conexión	Se puede activar o desactivar la red Wi-Fi.
🔗	Conectar con aplicación	Se puede conectar la placa de cocción con una o más cuentas Home Connect®.
⚙️	Ajuste mediante la aplicación	Se puede configurar el envío de los ajustes de cocción a la placa de cocción desde la aplicación Home Connect®.
🗑️	Borrar ajustes de red	Las conexiones con la red de internet doméstica que se hayan guardado se pueden borrar.

7.3 Símbolos Wi-Fi 📶

El símbolo del Wi-Fi en el área principal del panel de control cambia en función del estado de la conexión y de la disponibilidad del servidor Home Connect®.

Símbolo	Descripción
📶	La red de internet doméstica está disponible.
📶	La placa de cocción no está conectada al servidor Home Connect®.
📶	La placa de cocción no está conectada a la red Wi-Fi doméstica.
📶🔗	Se lleva a cabo un mantenimiento remoto a distancia.

7.4 Desactivar la conexión a la red

- ▶ Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste "Desconectar conexión a la red".
- ✓ La conexión al Wi-Fi se desactiva.

7.5 Modificar los ajustes mediante la aplicación Home Connect®

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

Requisitos

- La placa de cocción está conectada a la red de internet doméstica y a la aplicación Home Connect®.
 - Para poder ajustar la placa de cocción a través de la aplicación, debe estar activado el ajuste básico "Ajuste mediante la aplicación".
1. Efectuar el ajuste en la aplicación Home Connect® y enviarlo a la placa de cocción. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect®.
 - ✓ Cuando se transmiten los ajustes de cocción a una zona de cocción, el panel indicador muestra un mensaje de confirmación.
 2. Para confirmar el ajuste, presionar ☒.
 - ✓ Si el ajuste anterior ha sido 0, aparece un segundo mensaje de confirmación.
 3. Para confirmar el ajuste, presionar ☒.

7.6 Actualización de software

El software del aparato se puede actualizar mediante la función de actualización, p. ej., a efectos de optimización, resolución de problemas o actualizaciones de seguridad.

Para ello, es preciso estar registrado en Home Connect®, tener instalada la aplicación en el dispositivo móvil y estar conectado al servidor de Home Connect®.

La aplicación Home Connect® informa en cuanto hay disponible una actualización de software y permite su inicio. Una vez descargada la actualización, se puede comenzar su instalación con la aplicación Home Connect® si el dispositivo está conectado a la red doméstica (Wi-Fi). La aplicación Home Connect® informa cuando se ha completado la instalación con éxito.

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

Notas

- La actualización del software consta de dos pasos.
 - El primero es la descarga.
 - El segundo es la instalación en el aparato.
- Se puede seguir usando el aparato como siempre mientras se descargan las actualizaciones. En función de los ajustes personales de la aplicación, también se pueden configurar las actualizaciones de software para que se descarguen de forma automática.
- La instalación tarda unos minutos. No es posible utilizar el aparato durante la instalación.
- Se recomienda instalar las actualizaciones de seguridad lo antes posible.

7.7 Diagnóstico remoto

El servicio de atención al cliente puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto al ponerse en

contacto con dicho servicio si el aparato está conectado con el servidor Home Connect® y si el Diagnóstico Remoto está disponible en el país en el que se utiliza el aparato.

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

7.8 Protección de datos

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

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

- Identificación clara del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación Wi-Fi utilizado).
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación Wi-Fi (para la protección técnica de la información de la conexión).
- Las versiones actuales del software y del hardware del electrodoméstico.
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

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

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

8 Sincronización de la placa de cocción con la campana extractora

Si los dos aparatos son compatibles con Home Connect®, la manera más fácil de conectar los aparatos es a través de la aplicación Home Connect®; para hacerlo, conectar los dos aparatos a Home Connect® y seguir las instrucciones de la aplicación.

Notas

- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde la propia campana extractora. En este momento, no es posible el manejo desde el control de la campana basado en la placa de cocción.
- La conexión a la campana extractora solo puede establecerse a través de la aplicación Home Connect®.

8.1 Restablecer los ajustes de Home Connect®

Si el aparato presenta problemas de conexión con la red de internet doméstica (Wi-Fi) o si desea registrar el aparato en otra red de internet doméstica (Wi-Fi), es posible restablecer los ajustes de Home Connect®.

Nota: Si se restablecen los ajustes de Home Connect®, también se finaliza la posible conexión a una campana extractora conectada.

1. Presionar en  para abrir los ajustes básicos.
2. Desplazarse por las entradas y presionar el ajuste  "Control de la ventilación".
3. Presionar en "Desconectar la conexión".

8.2 Control de la campana extractora desde la placa de cocción

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

Se pueden realizar otros ajustes mediante los controles de la placa de cocción.

Ajustar el ventilador

- ▶ Seleccionar un nivel de ventilador.
Puede seleccionarse entre los niveles 1, 2 y 3.

Apagar el ventilador

- ▶ Seleccionar el nivel de ventilador 0.

Activar funcionamiento automático

- ✓ Al aparecer humo, el ventilador se pone en marcha automáticamente.

Desactivar el funcionamiento automático

- ▶ Seleccionar el nivel de ventilador 0.

Ajustar la iluminación de la campana

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

8.3 Vista general de los ajustes del control de la campana

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

El panel indicador solo muestra los ajustes cuando el aparato está conectado con la campana extractora.

Ajuste	Opción	Descripción
Control del ventilador (inicio automático)	■ Desconectado - Si es necesario, la campana extractora debe activarse manualmente. ■ Conectado con funcionamiento automático ¹ - La campana extractora arranca en funcionamiento automático al conectar una placa independiente. ■ Conectado con funcionamiento estándar - La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción con un nivel de potencia fijo.	Se puede ajustar si el ventilador debe iniciarse cuando se enciende la placa de cocción y cómo debe hacerlo.
Avance en inercia	■ Ventilador apagado. ■ Encender en modo automático. ¹ ■ Encendido en marcha en inercia estándar. ■ Los ajustes del ventilador no se modifican al apagar la placa de cocción.	Se puede ajustar si el ventilador debe continuar funcionando cuando se apaga la placa de cocción y cómo debe hacerlo.
Encendido automático de la luz	■ Desactiv. ■ Encendido ¹ - La iluminación se enciende al conectarse la placa de cocción.	Se puede ajustar si la iluminación de la campana extractora debe encenderse automáticamente con la placa de cocción.
Apagado automático de la luz	■ Desactiv. ¹ ■ Encendido - La iluminación se apaga al desconectarse la placa de cocción.	Se puede ajustar si la iluminación de la campana extractora debe apagarse automáticamente con la placa de cocción.
Desconectar la conexión	-	Restablecer con el ajuste las conexiones con la red doméstica y la campana extractora que se hayan guardado.

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.

¹ Ajuste de fábrica (puede diferir según el modelo de aparato)

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 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

9.3 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. Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica. Seguir las instrucciones de limpieza que figuran en el envase del producto de limpieza.

Consejos

- Se pueden obtener buenos resultados de limpieza mediante el uso de una esponja especial para vitrocerámica.
- Si se mantiene limpia la base de los utensilios de cocina, la superficie de la placa de cocción se conservará en buen estado.

9.4 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 indicador, mantener presionado el sensor de la zona de cocción correspondiente y leer el código de falla.
- Si el código de falla 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 este indicador, contactar con el Servicio al Cliente y especificar el código de falla exacto.

- Si se produce un error, el aparato no pasa al modo de baja potencia.
- 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
La placa de cocción no se enciende.	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.
La pantalla táctil no responde o se ha congelado.	El panel de control está húmedo o hay algo sobre él. ► Secar el panel de control o quitar el objeto.
No se puede aumentar el nivel de potencia de una placa independiente.	Los recipientes para cocinar muy grandes pueden afectar al nivel máximo de potencia en la superficie de cocción utilizada. ► Recolocar los recipientes para cocinar.
Suena una señal acústica.	Hay un objeto sobre el display de la pantalla táctil. 1. Quitar cualquier objeto del panel de control y del display de la pantalla táctil. 2. No colocar recipientes para cocinar calientes sobre el panel de control.
La placa de cocción responde de manera inusual o no funciona correctamente.	Hay una falla electrónica 1. Desconectar el aparato de la toma eléctrica. 2. Esperar un par de segundos y volver a conectar el aparato en la toma eléctrica. 3. Si el mensaje persiste, llamar al Servicio de asistencia técnica.
Una placa independiente se ha apagado automáticamente.	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. 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.
Todas las palacas independientes se han apagado automáticamente.	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.
No es posible activar la función de transferencia.	El recipiente para cocinar inicial se ha retirado de su posición y, en su lugar, se ha colocado un recipiente para cocinar de tamaño distinto. 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.

Falla	Causas y resolución de problemas
La placa de cocción deja de calentar. Aparece un mensaje en el display	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  ✓ Es posible ajustar la placa independiente.
La posición de cocción se ha apagado. Se muestra <i>E8202</i> .	El sensor de cocción se ha sobrecalentado. 1. Esperar hasta que se haya enfriado el sensor de cocción. 2. Activar de nuevo la función de control de cocción.
Todas las posiciones de cocción adyacentes al sensor de cocción se han apagado. Se muestra <i>E8203</i> .	El sensor de cocción se ha sobrecalentado. 1. Si no se utiliza la función de control de cocción, retirar el sensor inalámbrico de cocción del recipiente para cocinar y mantenerlo alejado de las placas independientes y de otras fuentes de calor. 2. Volver a encender la placa independiente.
Se muestra <i>E8204</i> .	La batería del sensor inalámbrico de cocción está demasiado baja. ► Sustituir la batería CR2032 de 3 V. → " <i>Sensor de cocción inalámbrico</i> ", <i>Página 23</i>
Se muestra <i>E8205</i> .	Se ha perdido la conexión con el sensor de cocción. ► Desactivar la función de control de cocción y volver a activarla.
Se muestra <i>E8206</i> .	El sensor inalámbrico de cocción está defectuoso. ► Informar al Servicio de asistencia técnica.
El símbolo del sensor de cocción no se ilumina y el sensor inalámbrico de cocción no responde.	La batería del sensor inalámbrico de cocción está demasiado baja. ► Sustituir la batería CR2032 de 3 V. → " <i>Sensor de cocción inalámbrico</i> ", <i>Página 23</i> Se ha perdido la conexión con el sensor de cocción. 1. Mantener presionado el símbolo en el sensor inalámbrico de cocción durante 8-10 segundos. 2. Reconectar el sensor inalámbrico de cocción a la placa de cocción. → " <i>Sensor de cocción inalámbrico</i> ", <i>Página 23</i> 3. Si el problema persiste, llamar al Servicio de atención al cliente.
El indicador del sensor de cocción parpadea dos veces.	La batería del sensor inalámbrico de cocción está demasiado baja. ► Sustituir la batería CR2032 de 3 V. → " <i>Sensor de cocción inalámbrico</i> ", <i>Página 23</i>
El indicador del sensor de cocción parpadea tres veces.	Se ha perdido la conexión con el sensor de cocción. 1. Mantener presionado el símbolo en el sensor inalámbrico de cocción durante 8-10 segundos. 2. Reconectar el sensor inalámbrico de cocción a la placa de cocción. → " <i>Sensor de cocción inalámbrico</i> ", <i>Página 23</i> 3. Si el problema persiste, llamar al Servicio de atención al cliente.
Se muestra <i>E7010</i> .	La placa de cocción no puede conectarse a la red doméstica ni a la campana. 1. Apague y vuelva a encender el aparato. ✓ Si la falla se presenta una sola vez, el mensaje se apaga. 2. Si el mensaje vuelve a aparecer, avise al Servicio de atención al cliente. Al hacer la llamada indique el mensaje de error exacto. → " <i>Servicio de atención al cliente</i> ", <i>Página 37</i>
<i>E9000 / E9010</i>	El voltaje de alimentación es incorrecto. Se encuentra fuera del rango de funcionamiento normal. ► Contactar con el proveedor de servicios eléctricos.
Las placas independientes no calientan. Se muestra  .	El modo demo está activado.

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.

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.

11.2 Eliminar las pilas y baterías

Las pilas y baterías deben reciclarse de manera respetuosa con el medioambiente. No tirar las pilas ni las baterías junto con los residuos domésticos.

- Eliminar las pilas y baterías de manera respetuosa con el medioambiente.

12 Preguntas frecuentes

12.1 Uso

Pregunta	Respuesta
No aparece ninguna imagen en el panel indicador.	■ El brillo no está ajustado correctamente. Mirar el panel indicador desde arriba y ajustar el brillo en los ajustes básicos. Para más información sobre este ajuste, véase la sección titulada . → "Ajustes básicos", Página 27
El panel indicador principal muestra un mensaje de advertencia y suena un tono de aviso.	■ Retirar cualquier resto de líquido o comida del panel de control. Quitar cualquier objeto del panel de control. En la sección «Ajustes básicos» se explica cómo desactivar la señal acústica. → Página 27

12.2 Ruidos

Pregunta	Respuesta
¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?	■ Pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente o al funcionamiento de la placa. Estos ruidos son normales y forman parte de la tecnología de inducción. No es un defecto.
¿Qué ruidos pueden producirse? ¿Cuál es su significado?	■ Un zumbido profundo como en un transformador: se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de potencia. ■ Zumbido profundo: es posible que el recipiente sea demasiado pequeño o no sea adecuado para la inducción. Utilizar un recipiente más grande o moverlo a una posición distinta sobre la superficie de cocción. ■ Un silbido bajo: se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente. ■ Crepitar: se produce con recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos o al utilizar al mismo tiempo recipientes de tamaño y material diferente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido. ■ Unos silbidos elevados: se pueden producir cuando se ponen en marcha dos zonas de cocción al mismo tiempo y con el máximo nivel de potencia. Estos silbidos desaparecen o son más escasos tan pronto como se disminuye la potencia. ■ Ruido del ventilador: la placa de cocción está provista de un ventilador que se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede funcionar, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada. ■ Chasquidos: los chasquidos ocasionales al activar o mover un recipiente es algo totalmente normal. De vez en cuando, se pueden producir otros ruidos completamente aleatorios que no tienen nada que ver con el recipiente.

12.3 Recipientes

Pregunta	Respuesta
¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?	En la sección «Recipientes adecuados» se indica información sobre los recipientes aptos para la cocción por inducción.
¿Por qué no calienta la placa de cocción?	Es preciso asegurarse de que los recipientes sean adecuados para la cocción por inducción. Hay más información disponible sobre el tipo, el tamaño y la colocación de los recipientes adecuados en la sección «Recipientes adecuados».
¿Por qué el recipiente tarda en calentarse o no se calienta lo suficiente aunque se utilice un nivel de potencia alto?	Es preciso asegurarse de que los recipientes sean adecuados para la cocción por inducción. Hay más información disponible sobre el tipo, el tamaño y la colocación de los recipientes adecuados en la sección «Recipientes adecuados».
El indicador de recipiente de la pantalla táctil no corresponde con el tamaño ni con la forma del recipiente.	Hay más de ocho recipientes para cocinar sobre la superficie de cocción. El recipiente es demasiado pequeño: recomendamos un diámetro de entre 90 y 340 mm. Utilizar un recipiente para cocinar más grande o uno que sea adecuado para cocción por inducción. Como alternativa, desplazar el recipiente a una posición distinta sobre la superficie de cocción. En la sección «Recipientes adecuados» se indica información sobre los recipientes aptos para la cocción por inducción.
Un recipiente que no aparece en la pantalla táctil se encuentra en la superficie de cocción.	Hay más de ocho recipientes para cocinar sobre la superficie de cocción. El recipiente es demasiado pequeño: recomendamos un diámetro de entre 90 y 340 mm. Utilizar un recipiente para cocinar más grande o uno que sea adecuado para cocción por inducción. Como alternativa, desplazar el recipiente a una posición distinta sobre la superficie de cocción. En la sección «Recipientes adecuados» se indica información sobre los recipientes aptos para la cocción por inducción.
Hay dos recipientes en la superficie de cocción, pero aparecen en la pantalla táctil como uno solo.	Si se colocan dos recipientes muy cerca en la superficie de cocción, podrían aparecer en la pantalla táctil como uno solo. Separar los recipientes hasta que aparezcan como dos individuales en la pantalla táctil.
Hay un recipiente en la superficie de cocción, pero aparecen dos o más en la pantalla táctil.	La base del recipiente para cocinar puede estar deformada o tener relieve, o el recipiente no es adecuado para cocinar por inducción. Comprobar que la base del recipiente sea bien plana y colocarla en la superficie de cocción. En la sección «Recipientes adecuados» se indica información sobre los recipientes aptos para la cocción por inducción.
No puede utilizarse ningún recipiente de los que se encuentran en la superficie de cocción.	- Es posible colocar hasta ocho recipientes para cocinar sobre la superficie de cocción, pero no se pueden utilizar al mismo tiempo más de seis recipientes distribuidos de manera uniforme. Hay más información disponible sobre el tipo, el tamaño y la colocación de los recipientes adecuados en la sección «Recipientes adecuados». - Se puede cocinar con hasta tres recipientes en cada lado. Si hay un recipiente colocado en el centro de la superficie de cocción o el recipiente es muy grande, se limita el número de recipientes activos. Hay más información disponible sobre el tipo, el tamaño y la colocación de los recipientes adecuados en la sección «Recipientes adecuados». - Uno de los recipientes para cocinar no es adecuado para inducción. Aparece en la pantalla táctil, junto al recipiente no adecuado. Hay más información disponible sobre el tipo, el tamaño y la colocación de los recipientes adecuados en la sección «Recipientes adecuados». - El aparato ha superado su consumo de energía máximo, o se ha desactivado la función Límite de potencia. Comprobar la instalación y ajustar correctamente la función Límite de potencia.
No se puede aumentar el nivel de potencia.	El aparato ha alcanzado su consumo de energía máximo, o se ha desactivado la función Límite de potencia. Cambiar la distribución de los recipientes en la superficie de cocción. Comprobar la instalación y ajustar correctamente la función Límite de potencia. En la sección «Ajustes básicos» se explica cómo hacerlo. → <i>Página 27</i>

Pregunta	Respuesta
No está disponible el sensor de cocción.	El aparato ha superado su consumo de energía máximo, o se ha activado la función Límite de potencia. Apagar o reducir los niveles de potencia para el otro recipiente. Cambiar la distribución de los recipientes en la zona de cocción. Comprobar la instalación y ajustar correctamente la función Límite de potencia. Limitación de potencia
Los tiempos de cocción se prolongan si se hace un uso intensivo del aparato.	Esto puede deberse a que los mecanismos internos de seguridad estén impidiendo que se sobrecaliente la placa de cocción. Probar volver a colocar los recipientes.
Se forman burbujas con una distribución irregular dentro del recipiente para cocinar.	En función del nivel de potencia seleccionado, el tipo de recipiente o la combinación con otro recipiente, se pueden formar burbujas de manera irregular. Sin embargo, esto no afecta a la temperatura ni al proceso de cocción. En la sección «Recipientes adecuados» se indica información sobre los recipientes aptos para la cocción por inducción.

12.4 Limpiar

Pregunta	Respuesta
¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?	Para un resultado óptimo, utilizar detergentes especialmente recomendados para superficies vitrocerámicas. Se recomienda evitar detergentes, detergentes para lavavajillas (concentrados) o fibras abrasivas. Más información en . → "Limpieza y cuidados", Página 31

12.5 Red doméstica

Pregunta	Respuesta
¿Por qué la placa de cocción no se conecta con la red inalámbrica después de presionar el botón WPS del router?	Presionar el botón WPS en el router durante los dos minutos siguientes a la selección de la opción «Conexión automática». Una vez transcurrido este tiempo, volver a empezar con la configuración de la conexión. Si persisten los problemas, restablecer los ajustes de fábrica del aparato. En la sección «Ajustes básicos» se explica cómo hacerlo. → <i>Página 27</i>
¿Por qué el dispositivo móvil no inicia sesión en la red Home Connect?	Conectarse a la red con SSID Home Connect e introducir la clave de Home Connect. Asegurarse de haber introducido correctamente todos los caracteres y de haber utilizado las mayúsculas y minúsculas en los lugares pertinentes.

13 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:

1-800-735-4328

www.thermador.com/support

www.thermador.com/us/accessories

CA:

1-800-735-4328

www.thermador.ca

www.thermador.ca/en/support/filters-cleaners-accessories

Aquí podrá encontrar ayuda para la conexión con Home Connect®:

www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

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

El número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran 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 27*.

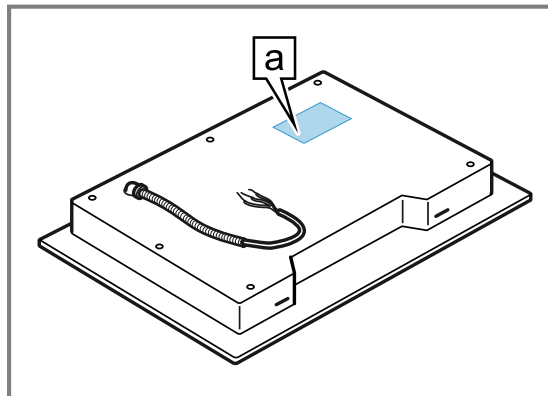
Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del servicio de atención al cliente, puede anotar dichos datos.

13.2 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

14 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

14.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

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

- 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 encuentra» 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 Thermador pueda enviar una notificación en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

14.2 Plazo de vigencia de la garantía

Thermador garantiza que el Producto no tiene defectos de materiales ni de mano de obra durante un período de setecientos treinta (730) días a partir de la fecha de entrega original. Dicho período comienza a contar a partir de la fecha de entrega original y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo. 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. Se excluyen de esta garantía por defectos **estéticos** las variaciones leves de color que se deban a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias provocadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Se excluye específicamente de esta garantía por defectos **estéticos** cualquier electrodoméstico en exposición, de piso, vendido «en el estado en que se encuentra» o de segunda selección.

14.3 Reparación/Reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Thermador 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, Thermador reemplazará el Producto (es posible llegar a disponer de modelos mejorados, a entera discreción de Thermador, 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 originales. Todas las partes y los componentes retirados serán propiedad de Thermador, 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 Thermador es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Thermador, durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad

y daños materiales, Thermador recomienda categóricamente no intentar reparar el Producto por cuenta propia ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Thermador 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 Thermador y que tienen, según el criterio de Thermador, 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 Thermador). Sin embargo, llevar su producto a un taller de reparación que no esté afiliado o a un distribuidor autorizado de Thermador no anulará esta garantía. Además, el uso de piezas de terceros no anulará esta garantía.

Independientemente de lo antedicho, Thermador 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, Thermador 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, Thermador 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.

14.4 Producto fuera de garantía

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

14.5 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 Thermador, 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 Thermador antes de realizar el servicio.

En ningún caso Thermador 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 EXTRA CONTRACTUAL (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 COMERCIALIZACIÓN 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 THERMADOR 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.

14.6 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 Thermador al 1-800-735-4328 para programar una reparación.

14.7 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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



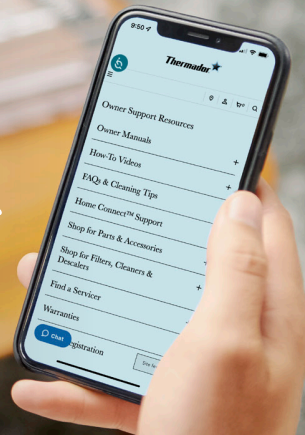
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

Thermador[®] ★

Exclusive Insider Information

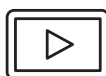


[Thermador.com/us/support/quicklinks](https://thermador.com/us/support/quicklinks)



Owner Manuals

Download owner manuals, specifications and CADs.



How-To Videos

View instructional videos for changing water filters, cleaning, adjusting settings, and beyond.



FAQs & Cleaning Tips

Browse through cleaning, usage, and troubleshooting tips.



Home Connect[®] Support

Find the answers to all your Home Connect[®] related questions.



Thermador Accessories Store

Purchase filters, cleaners, accessories, and parts.



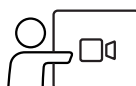
Warranties

View information on Thermador product warranties.



Product Registration

Register your products today to easily manage your appliance information.



Virtual Demo

Schedule a product overview to receive step-by-step guidance on using your appliance.



Virtual Showroom

Take a Virtual Showroom tour to view and interact with our entire collection of appliances.



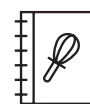
Newsletter

Get the latest information on product news and events.



Blog

Read about the latest in home design and culinary inspiration.



Recipes

Need inspiration for your next gathering? Browse our vast collection of recipes.

1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 USA // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM

© 2026 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
9001444965 // es-mx // (060327)

