

Use and care **GUIDE**

Módulo de inducción

PRD364WIGU PRD486WIGU
PRD48WISGU PRD364WIGC
PRD486WIGC



Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTES.....	3
1.1 Definiciones de seguridad	3
1.2 Uso seguro	3
1.3 Interferencia electromagnética	4
1.4 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	4

2 Prevención de daños materiales 5

2.1 Resumen de los tipos de daño más comunes	5
--	---

3 Protección del medio ambiente y ahorro 5

3.1 Consejos para la eliminación del embalaje	5
3.2 Ahorrar energía.....	5

4 Recipientes adecuados 6

4.1 Tamaño y características de los recipientes.....	6
--	---

5 Familiarizándose con el aparato 7

5.1 Zona de inducción.....	7
5.2 Perillas de control	7
5.3 Indicadores táctiles y displays	7

6 Manejo 7

6.1 Ajuste del nivel de potencia.....	7
6.2 Apagar el módulo de inducción	7
6.3 Ajustes de cocción recomendados.....	7
6.4 Liberty® Zona de cocción	8
6.5 PowerBoost®	9
6.6 Función HeatShift®.....	9
6.7 Temporizador.....	10

7 Limpieza y cuidados 10

7.1 Productos de limpieza.....	10
7.2 Limpiar la placa de cocción vitrocerámica	10
7.3 Recomendaciones de limpieza	11
7.4 Mantenimiento	12

8 Solución de problemas..... 13

9 Eliminación..... 14

9.1 Eliminación de los aparatos usados	14
--	----

10 Servicio de atención al cliente 14



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Leer atentamente todas las instrucciones antes de proceder con el uso. Si se toman estas precauciones, se reducirán los riesgos de descargas eléctricas, 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:

No operar nunca la zona de cocción de la superficie de este electrodoméstico sin supervisión.

- Si no se observa esta advertencia, se podría producir una explosión o un riesgo de quemaduras que podría dar lugar a daños materiales, personales o incluso la muerte.
- Si ocurriera un incendio, mantenerse alejado del aparato y ponerse en contacto de inmediato con los bomberos.

NO INTENTAR EXTINGUIR CON AGUA

UN INCENDIO CAUSADO POR ACEITE/GRASA

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 o sugerencias importantes.

1.2 Uso seguro

Todos los manuales de producto pueden descargarse en línea en www.thermador.com/us/support/owner-manuals.

ADVERTENCIA

Revisar manual y manual de instalación del aparato para obtener más información importante específica sobre seguridad.

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

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.

Después de cada uso, apagar la zona de cocción mediante la perilla de control. **NO** dependa de la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción al retirar el sartén.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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.

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.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: NO COLOCAR NUNCA EN LA PARRILLA OBJETOS METÁLICOS COMO CUCHILLOS, TENEDORES, CUCHARAS O TAPADERAS, YA QUE PUEDEN CALENTARSE.

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.

1.3 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.

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

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

ADVERTENCIA EN VIRTUD DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA:

⚠ ADVERTENCIA

Cáncer y daño reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov

2 Prevención de daños materiales

AVISO:

Los recipientes para cocinar con bases rugosas pueden arañar la superficie vitrocerámica.

- Comprobar el fondo del recipiente antes de colocarlo. La sal, el azúcar o los granos de arena pueden arañar la superficie vitrocerámica.
- No usar nunca la parrilla como superficie de trabajo ni para apoyar objetos.

Un calentamiento excesivo puede dañar los recipientes de cocción.

- No calentar cazuelas o sartenes vacíos. Los recipientes demasiado calientes pueden hacer que se recaliente el sistema electrónico.

- No colocar nunca sartenes y ollas calientes sobre el panel de control o en el bastidor de la parrilla.

Los objetos duros o afilados pueden causar daños al caer sobre la parrilla.

- No dejar que caigan objetos duros o afilados sobre la parrilla.

El papel de aluminio y el plástico se funden en zonas de cocción calientes.

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

Los productos de limpieza no apropiados pueden producir decoloraciones metálicas brillantes en la superficie vitrocerámica.

- Consultar las recomendaciones de limpieza en este manual.

→ "Limpieza y cuidados", Página 10

2.1 Resumen de los tipos de daño más comunes

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

Manchas

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

Arañazos

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

Decoloraciones

Causa	Cómo evitarlo
Productos de limpieza no apropiados	Utilizar productos de limpieza apropiados para placas de cocción vitrocerámicas.

Causa	Cómo evitarlo
Abrasión de recipientes (p. ej. aluminio)	Elevar las cazuelas y los sartenes al removerlas.

Burbujas

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

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

3.2 Ahorrar energía

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

Seleccionar recipientes para cocinar con un diámetro base que se ajuste a la zona de cocción. Centrar el recipiente para cocinar en la zona de cocción.

Consejo Para sartenes, los fabricantes de recipientes para cocinar suelen indicar en ellos el diámetro superior. El diámetro de la base del sartén suele ser un poco más pequeño.

- ✓ La energía está adaptada a cada recipiente para cocinar. Si se usa un recipiente para cocinar muy pequeño, se desperdicia energía; si se usa un recipiente para cocinar demasiado grande, es necesaria mucha energía para calentarlo.

Usar recipientes para cocinar con tapaderas apropiadas.

- ✓ Cocinar sin tapa consume más energía.

Levantar la tapa solamente cuando sea necesario.

- ✓ Al levantar la tapa, se escapa una gran cantidad de energía.

Utilizar una tapa de vidrio.

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

Utilizar recipientes para cocinar de base sólida y lisa.

- ✓ El consumo de energía aumenta si se usan recipientes de base curvada.

Utilizar un recipientes para cocinar de un tamaño adecuado a la cantidad de alimentos que se desee cocinar.

- ✓ Cocinar en recipientes grandes con contenido escaso consume demasiada energía.

Cocinar con poca cantidad de agua:

- ✓ a mayor cantidad de agua, más energía se necesita para calentarla.

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

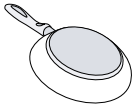
- ✓ para proseguir el cocinado, basta con un nivel de potencia más bajo.

4 Recipientes adecuados

Los recipientes apropiados para la cocción por inducción deben tener su base ferromagnética, es decir, que sea atraída por un imán. Además, la base debe ajustarse a las dimensiones de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, probarlo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

4.1 Tamaño y características de los recipientes

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

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

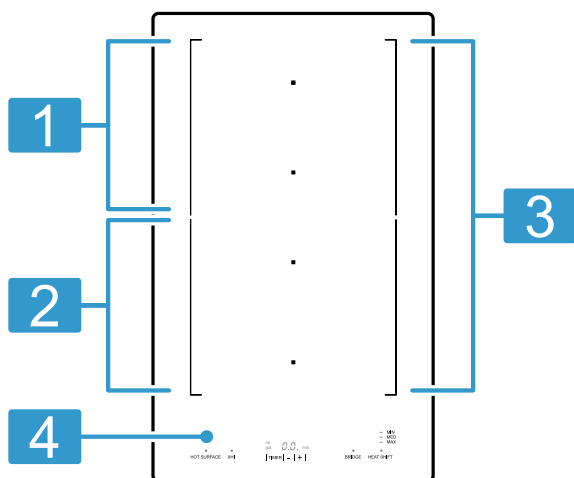
Notas

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

5 Familiarizándose con el aparato

5.1 Zona de inducción

Su estufa está equipada con una zona de cocción por inducción.



1	Zona de cocción individual trasera
2	Zona de cocción individual delantera
3	Como zona de cocción combinada: ■ Zona de puente Liberty® ■ Función HeatShift®
4	Panel de control

5.2 Perillas de control

Puede cambiar los ajustes del módulo de inducción con las dos perillas de control debajo del módulo.

Posición	Ajuste
OFF	Zona de cocción apagada
1 - 9	Niveles de potencia
	Función HeatShift®
	Usar la zona de cocción Liberty® como zona de puente
XHI	Función PowerBoost®

5.3 Indicadores táctiles y displays

El panel indicador en la parte delantera del módulo de inducción muestra las funciones activas y permite programar un temporizador de cocina. Las luces indicadoras ubicadas sobre las palabras impresas muestran qué funciones se encuentran activas.

HOT SURFACE	Zona de cocción e indicador de calor residual: Se ilumina cuando la zona de cocción está encendida y permanece iluminada mientras la zona de cocción emita calor. NO tocar las zonas de cocción cuando esté encendida la luz indicadora, incluso si la zona de cocción ya se ha apagado.
-------------	--

XHI	Función PowerBoost®
TIMER - +	Programar el temporizador de cocina
BRIDGE	Función Liberty® Activar la zona de puente para recipientes más grandes
HEAT SHIFT	HeatShift® activado La barra indicadora de la zona que está activa se ilumina
MIN - MED - MAX	Niveles de potencia predefinidos para HeatShift®
no pot	No se ha detectado ningún recipiente
0.0	Panel indicador del reloj temporizador (timer) y errores

6 Manejo

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

6.1 Ajuste del nivel de potencia

- Presionar la perilla de control y girarla hacia el lado izquierdo o el derecho hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.
 - ✓ El indicador de la zona de cocción se enciende.
- Colocar el recipiente en la zona de cocción antes de que transcurran 30 segundos.

Notas

- Si no hay un recipiente de cocción en la zona de cocción o si este no es adecuado para inducción, se apagará automáticamente la zona de cocción después de 30 segundos. Para volver a activar la zona de cocción, girar la perilla de control a OFF y restablecer el nivel de potencia.
- Si se retira el sartén mientras está encendida la zona de cocción, parpadeará el indicador no pot.

6.2 Apagar el módulo de inducción

- ▶ Ajustar las perillas de control a la posición OFF.
- ✓ El indicador de calor residual se mantendrá iluminado hasta que la zona de cocción se haya enfriado, incluso si la perilla está en posición OFF.

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.

- Remover de vez en cuando los líquidos densos.
- Se recomienda sellar en porciones pequeñas los alimentos que necesiten un sellado rápido o que pierdan una elevada cantidad de líquido al principio de la fritura.
- Al cocinar con la tapa puesta, reducir el ajuste del calor en cuanto se escape vapor entre la tapa y el recipiente.
- Tras la cocción, dejar la tapa puesta en el recipiente hasta que se sirva la comida.
- Al cocinar con una olla express, tener en cuenta las instrucciones del fabricante.

- No cocinar alimentos durante mucho tiempo o con una cantidad excesiva de agua; de hacerlo así, se perderán los nutrientes. Se puede utilizar el temporizador de cocina para ajustar el tiempo de cocción óptimo.
→ "Temporizador", Página 10
- 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.
- → "Ahorrar energía", Página 5

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

Tipo de alimento	Nivel de potencia
Chocolate	1 - 2
Chispas de chocolate	1 - 2
Mantequilla	1 - 2

Calentar

Caldo	3 - 4
Sopa espesa	2 - 3
Leche ¹	1 - 2

¹ Cocinar sin tapa

Hervir a fuego lento

Salsas delicadas, p. ej., Salsa bechamel	1 - 2
Salsa para espagueti	1 - 2
Asados	4 - 5
Pescado ¹	4 - 5

¹ Cocción continua sin tapa

Cocinar

Arroz, con el doble de cantidad de agua	1 - 2
Papas hervidas, con 1 o 2 tazas de agua	6 - 8
Verdura fresca, con 1 o 2 tazas de agua	6 - 8
Verduras congeladas, con 1 o 2 tazas de agua	6 - 8
Pasta, con aprox. 2-4 cuartos de agua ¹	8 - 9
Pudín ²	3 - 4

¹ Cocción continua sin tapa

² Cocinar sin tapa

Cereales	3 - 4
----------	-------

¹ Cocción continua sin tapa

² Cocinar sin tapa

Freír

Chuletas de cerdo ¹	8 - 9
Pechuga de pollo ¹	7 - 8
Tocino	8 - 9
Huevos	6 - 7
Pescado	8 - 9
Hot cakes	6 - 7

¹ Voltear la comida varias veces.

Freír en aceite/grasa abundante

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

Alimentos ultracongelados, p. ej., nuggets de pollo (225 g por porción aprox./0.5 lb)	8 - 9
Otros, p. ej., donas (225 g por porción aprox./0.5 lb)	5 - 6

6.4 Liberty® Zona de cocción

La zona Liberty® permite utilizar recipientes de diferentes formas y tamaños. Dispone de cuatro elementos de inducción que se controlan de forma independiente. Al utilizar la función Liberty®, solo se activa el área que queda cubierta por un recipiente.

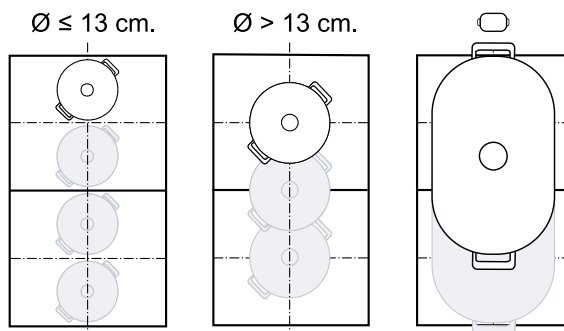
Posicionar los recipientes

La zona de cocción flexible se puede configurar de dos maneras, de acuerdo con el tipo de recipiente que se utilice. Para una buena detección térmica y distribución del calor, se recomienda colocar los recipientes para cocinar en el centro, tal como se muestra en las imágenes.

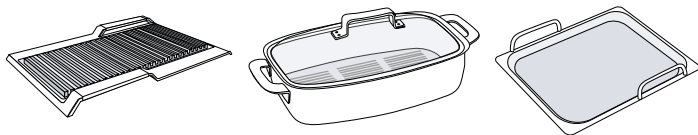
Como zona de cocción conectada

Se recomienda para cocinar con un solo recipiente.

- Posición del recipiente de acuerdo con su tamaño:

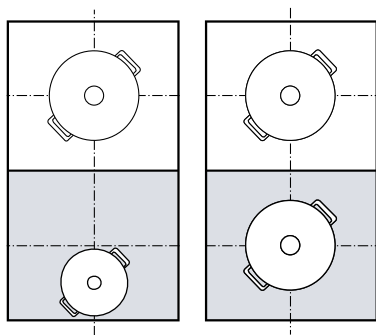


- Recipientes alargados recomendados :



Como dos zonas de cocción separadas

Se recomienda para cocinar con dos recipientes. Se pueden utilizar las zonas delantera y trasera de manera independiente y programar un nivel de potencia distinto para cada zona.



Activación de la zona Liberty®

1. Colocar el recipiente en la zona de cocción.
2. Girar la perilla de control de la zona de inducción a **I**.
✓ El indicador BRIDGE se ilumina en la zona de cocción.
3. Ajustar el nivel de potencia deseado con la perilla de control izquierda.
✓ El aparato detecta el recipiente y activa la sección que este ocupa.
4. Para utilizar la zona Liberty® como dos zonas de cocción separadas, establezca un nivel de potencia con las dos perillas de control.

6.5 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. También se puede utilizar esta función en la zona flexible de cocción si se usa como zona conjunta.

Limitaciones para el uso de PowerBoost®

- Ambas zonas de cocción están equipadas con la función PowerBoost®.
- Esta función solo puede utilizarse en un segmento de la zona de cocción a la vez. La ilustración muestra estos segmentos en la placa.



Si la función está activa en un segmento de la zona de cocción y se establece un nivel de potencia en otro segmento de la zona de cocción, la función se desactivará. La zona de cocción está automáticamente ajustada al nivel de potencia 9.

Activar PowerBoost®

- Girar la perilla de control de la zona deseada a **XHI**.

Desactivar PowerBoost®

Si no se desactiva la función PowerBoost®, esta se desactiva automáticamente al cabo de 10 minutos. La zona de cocción sigue funcionando al nivel de potencia 9.

- Girar la perilla de control de la zona deseada a cualquier otro nivel de potencia.

Nota: La función no se vuelve a activar automáticamente cuando vuelve a estar disponible. Para activarla manualmente, hay que girar la perilla de control a cualquier otro nivel de calor y después volver a girarla hasta **XHI**.

6.6 Función HeatShift®

Se puede cambiar el nivel de potencia de un recipiente desplazándolo a una posición diferente de la zona de cocción flexible. La zona de cocción flexible se divide en tres áreas de cocción con distintos niveles de potencia.

Activar la función de desplazamiento

Activar HeatShift®

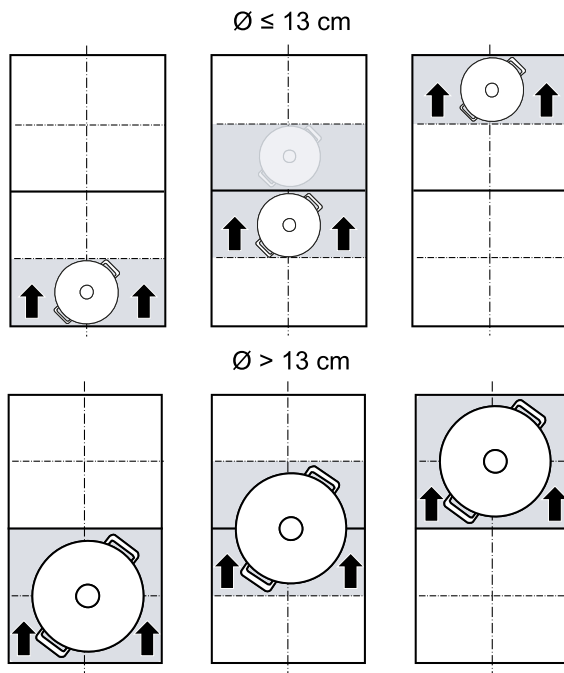
- Girar la perilla de control izquierda de la zona de inducción a **I**.
- ✓ El indicador HEAT SHIFT se ilumina en la zona de cocción.

Posicionar y desplazar los recipientes

Utilizar solo un recipiente para cocinar. El área de cocción depende del tamaño y la posición de los recipientes. Cada área de cocción cuenta con un nivel de potencia predefinido:

- Área frontal = nivel de potencia 9
- Área central = nivel de potencia 5
- Área trasera = nivel de potencia 1

Los niveles de potencia pueden modificarse en el menú de ajustes básicos.



Desactivar HeatShift®

- Girar la perilla de control derecha a un nivel de potencia diferente.

6.7 Temporizador

Se puede utilizar Temporizador para programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

Es Temporizador independiente del resto de ajustes y no apaga una zona de cocción.

Ajustar el Temporizador

⚠ ADVERTENCIA

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

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

1. Presionar **TIMER**.

- ✓ Se enciende en el display del reloj temporizador.

2. Ajustar la duración deseada con + o - en el transcurso de los 10 segundos siguientes.

Notas

- Si no se realiza ningún cambio en los ajustes, el temporizador se apagará automáticamente.
- Tocar y sostener + o - para aumentar o reducir la duración ajustada más rápidamente.

3. Presionar **TIMER** para confirmar.

- ✓ Se escucha un bip y comienza la cuenta regresiva del temporizador.
- ✓ Si no se presiona **TIMER**, el temporizador empieza la cuenta regresiva automáticamente al cabo de 10 segundos.

- ✓ Cuando ha transcurrido el tiempo establecido, suena un bip. En el indicador del temporizador parpadea .

4. Presionar **TIMER** o utilice la perilla de control para apagar estas señales. Las señales dejan de emitirse automáticamente transcurridos 3 segundos.

Modificar o interrumpir el temporizador de cocina

1. Presionar **TIMER**.

2. Ajustar la duración con + o -.

Para cancelar el temporizador de cocina, ajustar el tiempo a .

7 Limpieza y cuidados

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

7.1 Productos de limpieza

Es posible adquirir raspadores para vidrio y productos de limpieza adecuados para el sistema a través de nuestro Servicio de Asistencia o en nuestra tienda en línea www.thermador.com/us/accessories.

Productos de limpieza recomendados

- Limpiador para placas de cocción vitrocerámicas
- BonAmi®¹
- Soft Scrub®¹ (sin blanqueador)
- Vinagre blanco

Productos de limpieza no apropiados

- Limpiacristales que contengan amoníaco o blanqueador de cloro. Estos limpiadores pueden dañar o dejar marcas permanentes en la placa de cocción.
- Limpiadores cáusticos como Easy Off®¹. Estos limpiadores pueden dejar marcas en la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores abrasivos.
- Fibras de metal y esponjas como Scotch Brite®¹. Estos limpiadores pueden arañar la superficie de la placa de cocción y/o dejar marcas metálicas.
- Fibra esponja con jabón como SOS®¹. Estos limpiadores pueden arañar la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores en polvo con blanqueador de cloro. Estos limpiadores pueden dejar marcas permanentes en la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores inflamables como líquido para encendedores o WD-40.

7.2 Limpiar la placa de cocción vitrocerámica

⚠ 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.

¹ Estas marcas son marcas comerciales registradas de sus respectivos propietarios. Todas las demás marcas son marcas comerciales de BSH Home Appliances Corporation o sus sociedades afiliadas.

⚠ PRECAUCIÓN

No usar ningún tipo de limpiador sobre el cristal mientras la superficie está caliente; usar únicamente la espátula para vidrio. Las emanaciones que se generan pueden ser peligrosas para la salud. Calentar el limpiador puede atacar químicamente y dañar la superficie.

Requisitos

- La placa de cocción se ha enfriado.
 - Excepción: retirar inmediatamente los restos de azúcar resaca, caramelo, leche y tomate.
→ "Recomendaciones de limpieza", Página 11
1. Limpiar las salpicaduras con una esponja o papel de cocina limpio y húmedo.
 2. Enjuagar y secar.
 3. Si la mancha persiste, usar vinagre blanco.
 4. Volver a enjuagar y secar.
 5. Aplicar una pequeña cantidad de limpiador a la placa de cocción con un paño limpio de papel o con un trapo y dejar que se seque.
 6. Abrillantar la superficie con un trapo o un papel de cocina limpio.

7.3 Recomendaciones de limpieza

Seguir las presentes instrucciones de limpieza para eliminar la suciedad convencional.

⚠ 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.

AVISO:

Los anillos de diamantes pueden rayar la superficie de la placa de cocción vitrocerámica.

- ▶ Es preciso quitarse los anillos antes de limpiar la superficie vitrocerámica.

Tipo de suciedad	Recomendación
■ Azúcar resaca ■ Caramelo líquido ■ Leche ■ Restos de tomate ■ Papel de aluminio o película de plástico fundidos	RETIRAR INMEDIATAMENTE. Si no se retiran inmediatamente estos restos, podrían dañar permanentemente la superficie de la placa de cocción vitrocerámica. Eliminar la suciedad con la espátula para vidrio mientras la superficie de la placa de cocción siga caliente. Utilizar una cuchilla nueva y afilada en la espátula para vidrio. ■ Retirar el recipiente para cocinar y apagar la zona de cocción. ■ Usar un guante de horno. ■ Sujetar la espátula para vidrio en un ángulo de 30° con respecto a la superficie y raspar la suciedad. Proceder

¹ Estas marcas son marcas comerciales registradas de sus respectivos propietarios. Todas las demás marcas son marcas comerciales de BSH Home Appliances Corporation o sus sociedades afiliadas.

Tipo de suciedad	Recomendación
	con cuidado para no rayar ni desportillar la superficie vitrocerámica. ■ Apartar la suciedad de la zona caliente. ■ Dejar que se enfríe la superficie. ■ Retirar los residuos y aplicar un poco de limpiador para vitrocerámicas.
■ Restos quemados de comida ■ Manchas oscuras ■ Motas oscuras	■ Colocar un paño de cocina o un estropajo húmedo sobre la suciedad durante 30 minutos para ablandarla. ■ Retirar la suciedad con una espátula de plástico y un poco de limpiador para vitrocerámicas o con una rasqueta de vidrio. ■ Enjuagar la superficie de la placa de cocción y secarla.
Salpicaduras de grasa	■ Eliminar la grasa con un estropajo o un trapo enjabonado. ■ Enjuagar bien la superficie de la placa de cocción y secarla. ■ Aplicar limpiador para vitrocerámicas.
Marcas metálicas: mancha iridiscente	Los sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Tratar las marcas metálicas inmediatamente en cuanto se enfríe la superficie de la placa de cocción, de no hacerlo así, la eliminación de las marcas resultará muy difícil. ■ Limpiar la superficie de la placa de cocción con limpiador para vitrocerámicas. ■ Si no es posible eliminar las marcas de este modo, limpiar la superficie de la placa de cocción con un paño de cocina húmedo y un abrasivo suave (Bon Ami¹, Soft Scrub¹ sin blanqueador). ■ Limpiar la superficie de la placa de cocción y aplicar limpiador para vitrocerámicas.

¹ Estas marcas son marcas comerciales registradas de sus respectivos propietarios. Todas las demás marcas son marcas comerciales de BSH Home Appliances Corporation o sus sociedades afiliadas.

Tipo de suciedad	Recomendación
Marcas de agua persistentes	Los líquidos calientes resultantes del cocinado pueden derramarse o gotear sobre la placa de cocción. Los minerales que hay en algunos tipos de agua pueden transferirse a la superficie y dejar manchas. Eliminar los derrames y las manchas antes de volver a usar la placa de cocción. ■ Limpiar la superficie de la placa de cocción con vinagre blanco sin diluir. ■ Enjuagar la superficie de la placa de cocción y secarla. ■ Aplicar limpiador para vitrocerámicas.
Arañazos en la superficie	Los pequeños arañazos son habituales y no afectan a la cocción. Pueden hacerse más suaves y menos visibles si se usa a diario limpiador para vitrocerámicas. ■ Aplicar limpiador para vitrocerámicas antes de cocinar para eliminar sustancias granulosas y abrasivas (similares a la arena), como sal y sazonadores. ■ Los arañazos se pueden reducir si se utilizan sartenes con bases que estén suaves, limpias y secas antes de su uso. Usar a diario el limpiador para vitrocerámicas.

¹ Estas marcas son marcas comerciales registradas de sus respectivos propietarios. Todas las demás marcas son marcas comerciales de BSH Home Appliances Corporation o sus sociedades afiliadas.

7.4 Mantenimiento

Este aparato no requiere tareas de mantenimiento más allá de la limpieza diaria.

Para obtener mejores resultados, aplicar limpiador de vitrocerámicas en crema todos los días.

8 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

Es peligroso realizar reparaciones de forma inadecuada.

- ▶ Solo los proveedores de servicio técnico autorizados deben realizar las 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 calificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.
- ▶ Si el aparato presenta un problema, llame a Atención al Cliente.

Falla	Causas y resolución de problemas
El modo de inducción no está funcionando	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.
El indicador de ningún recipiente detectado parpadea y se apaga	La zona de cocción no puede detectar el recipiente. 1. Colocar el recipiente para cocinar sobre la zona de cocción antes de que transcurran 30 segundos desde el ajuste del nivel de potencia. 2. Si hay un recipiente de cocción en la zona de cocción, comprobar si es apto para inducción.
La zona de cocción está apagada, la luz indicadora está parpadeando.	La perilla de control no se ha utilizado por un tiempo prolongado. El bloqueo del panel se ha activado. ▶ Girar el mando de control al OFF y volver a ajustar un nivel de potencia.
Todas las palacas independientes se han apagado automáticamente.	Después de una falla en el suministro eléctrico, el módulo de inducción permanece apagado por más de 25 segundos por cuestiones de seguridad. ▶ Girar el mando de control al OFF y volver a ajustar un nivel de potencia.
$E_r/d/E$ y números	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.
$F\ B + H / h$ y las zonas de cocción no calientan	La zona de cocción ha estado funcionando de forma continua durante un período de tiempo prolongado sin interacción. Se ha activado la función de limitación temporal automática. ▶ Tocar cualquier elemento de control. ✓ Es posible configurar la zona de cocción y continuar cocinando.
$F2$	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se ha apagado el módulo de inducción. 1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. 2. Tocar cualquier elemento de control. ✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.
$F\ 5$ y el nivel de potencia parpadean alternadamente. Suena un tono de aviso.	Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. Hay un riesgo de sobrecalentamiento del sistema electrónico. ▶ Retirar el recipiente del panel de control. ✓ Se puede continuar cocinando.
$F\ 5$ y tono de aviso	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.

Falla	Causas y resolución de problemas
<i>F 1 / F6</i>	Se ha sobrecalentado la zona de cocción. Se ha desconectado para proteger la superficie de trabajo. 1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. 2. Volver a encender la zona de cocción. ✓ Se puede continuar cocinando.
<i>E06 / 2</i>	Las perillas de control no están conectadas al módulo de inducción. ► Llamar al Servicio de atención al cliente
<i>F0 / F9</i>	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.
<i>F 4</i>	Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. La zona de cocción se ha apagado para proteger los componentes electrónicos. 1. Retirar la olla de la zona de cocción. 2. Coloque todas las perillas de control en la posición de OFF. 3. El mensaje de error se apaga una vez que la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente. Ajustar un nuevo nivel de potencia si se desea. 4. Si el problema persiste, llamar al servicio de atención al cliente.
<i>U1</i>	El voltaje de alimentación es incorrecto. Se encuentra fuera del rango de funcionamiento normal. ► Contactar con el proveedor de servicios eléctricos.
<i>U2 / U3</i>	Se ha sobrecalentado la zona de cocción. Se ha desconectado para proteger la superficie de trabajo. 1. Retirar la olla de la zona de cocción. 2. Coloque todas las perillas de control en la posición de OFF. 3. El mensaje de error se apaga una vez que la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente. Ajustar un nuevo nivel de potencia si se desea. 4. Si el problema persiste, llamar al servicio de atención al cliente.

8.1 Ruido normal de funcionamiento.

Los siguientes ruidos son normales y no constituyen un problema o un error.

Tipo de ruido	Causa
Zumbido profundo, como de transformador	Cocinar con un nivel de potencia elevado. Se basa en la cantidad de energía transferida de la superficie de cocción al recipiente. El ruido cesa o disminuye cuando reduce el nivel de potencia.
Silbido bajo	El recipiente está vacío. Se detiene una vez que coloca agua o comida en el recipiente.
Crepitar	El recipiente está conformado por varios materiales superpuestos unos sobre otros. Causado por las vibraciones de las superficies cuando diferentes materiales interactúan. El ruido se origina en el recipiente y puede variar de acuerdo con la cantidad y el método de preparación de la comida.
Silbidos elevados	Los recipientes están compuestos por diferentes materiales superpuestos unos con otros, y se utilice un nivel de potencia máximo en ambas zonas de cocción. El ruido puede cesar o disminuir al reducir el nivel de calor.

9 Eliminación

9.1 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.

10 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. 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. Cuando se ponga en contacto con el servicio de atención al cliente, no olvide indicar el número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) de su aparato.

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



1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 USA // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM
© 2023 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
8001275566 // es-mx // 030214