Thermador

Use and care

GUIDE

Masterpiece® Series Induction Cooktop

CIT304BB

THERMADOR.COM

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

Tabla de contenidos

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

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

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

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

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

6 Antes del primer uso ... 11
6.1 Limpieza inicial ... 11
6.2 Cocinar con inducción ... 11
6.3 Recipientes para cocinar ... 11
6.4 Configurar Home Connect ... 11

7 Actualización de software ... 11

8 Manejo ... 11
8.1 Encendido de la placa de cocción ... 11
8.2 Apagar la placa de cocción ... 11
8.3 Ajuste del nivel de potencia en las placas independientes ... 11
8.4 Ajustes de cocción recomendados ... 12
8.5 Botón favoritos ... 13
8.6 Temporizador ... 13
8.7 PowerBoost® ... 13
8.8 PanBoost® [1] ... 13
8.9 Función conservadora de calor [1] ... 14
8.10 CookSmart® ... 14
8.11 Bloqueo del panel ... 15
8.12 Pausa ... 16
8.13 Ajustes básicos ... 16
8.14 Límite de potencia ... 17

9 Home Connect® ... 17
9.1 Configurar la aplicación Home Connect® ... 18
9.2 Configurar Home Connect® ... 18
9.3 Símbolo Wi-Fi ... 18
9.4 Adición o eliminación de una red inalámbrica doméstica ... 18
9.5 Modificar los ajustes mediante la aplicación Home Connect® ... 18
9.6 Activar la detección Bluetooth® [1] ... 18
9.7 Actualización de software ... 19
9.8 Diagnóstico remoto ... 19
9.9 Protección de datos ... 19

10 Sincronización de la placa de cocción con la campana extractora ... 19
10.1 Control de la campana extractora desde la placa de cocción ... 20
10.2 Vista general de los ajustes del control de la campana ... 20

11 Limpieza y cuidados ... 21
11.1 Instrucciones generales de limpieza ... 21
11.2 Productos de limpieza ... 21
11.3 Limpiar la placa de cocción ... 21
11.4 Limpieza del marco de la placa de cocción ... 21

12 Solución de problemas ... 21
12.1 Advertencias ... 22
12.2 Información en el panel indicador ... 22
12.3 Ruidos normales del aparato ... 23
12.4 Prueba de recipientes para cocinar ... 23

13 Eliminación ... 23
13.1 Eliminación de los aparatos usados ... 23

14 Servicio de atención al cliente ... 23
14.1 Número de modelo (E-Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.) ... 24
14.2 Ubicación de la placa de características del aparato ... 24

15 Informaciones referentes al software libre y de código abierto ... 24

16 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO ... 24
16.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica ... 24
16.2 Plazo de vigencia de la garantía ... 24
16.3 Reparación/Reemplazo como único recurso ... 25
16.4 Producto fuera de garantía ... 25
16.5 Exclusiones de la garantía ... 25
16.6 Obtener el servicio técnico de la garantía ... 26
16.7 Información del Producto ... 26

[1] Disponible en función de la versión de software. Se puede encontrar más información sobre la disponibilidad en el sitio web.

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 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.

1.4 Uso seguro

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Suzette, postres de cereza y licor o ternera flambeada).
- Limpiar los ventiladores con frecuencia. No debe permitirse que se acumule grasa en el ventilador o el filtro.
- Utilizar un sartén de tamaño adecuado. Utilizar siempre recipientes apropiados para el tamaño de la superficie.
- No se deben flambear alimentos bajo la campana extractora ni trabajar con una llama directa. Cuando está encendida, la campana extractora atrae las llamas hacia el filtro. Existe riesgo de incendio debido a la grasa acumulada en el filtro.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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 23*
- ▶ 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.

1.5 Seguridad infantil

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

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

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

1.6 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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

1.7 Instalación y mantenimiento correctos

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

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

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

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

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

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

1.8 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 21*

2.1 Resumen de los tipos de daño más comunes

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

Manchas

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

Arañazos

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

Decoloraciones

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

Burbujas

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

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

3.2 Ahorrar energía

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

Seleccionar recipientes para cocinar con un diámetro base que se ajuste a la zona de cocción. Centrar el recipiente para cocinar en la zona de cocción.
Consejo: Para sartenes, los fabricantes de recipientes para cocinar suelen indicar en ellos el diámetro superior. El diámetro de la base del sartén suele ser un poco más pequeño.

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

Usar recipientes para cocinar con tapaderas apropiadas.

- ✔ Cocinar sin tapa consume más energía.

Levantar la tapa solamente cuando sea necesario.

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

Utilizar una tapa de vidrio.

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

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

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

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

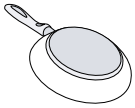
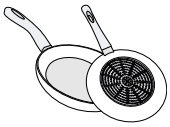
Seleccionar un nivel de potencia lo más pronto posible. Seleccionar un nivel de potencia apropiado para continuar cocinando;
- ✔ para proseguir el cocinado, basta con un nivel de potencia más bajo.

4 Recipientes adecuados

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

4.1 Tamaño y características de los recipientes

Para poder detectar correctamente los recipientes para cocinar, tener en cuenta el tamaño y el material de los mismos. Todas las bases de los recipientes para cocinar deben ser perfectamente planas y lisas.
Usar la función Prueba de recipientes para cocinar para comprobar si el recipiente para cocinar es adecuado.
→ *"Prueba de recipientes para cocinar", Página 23*

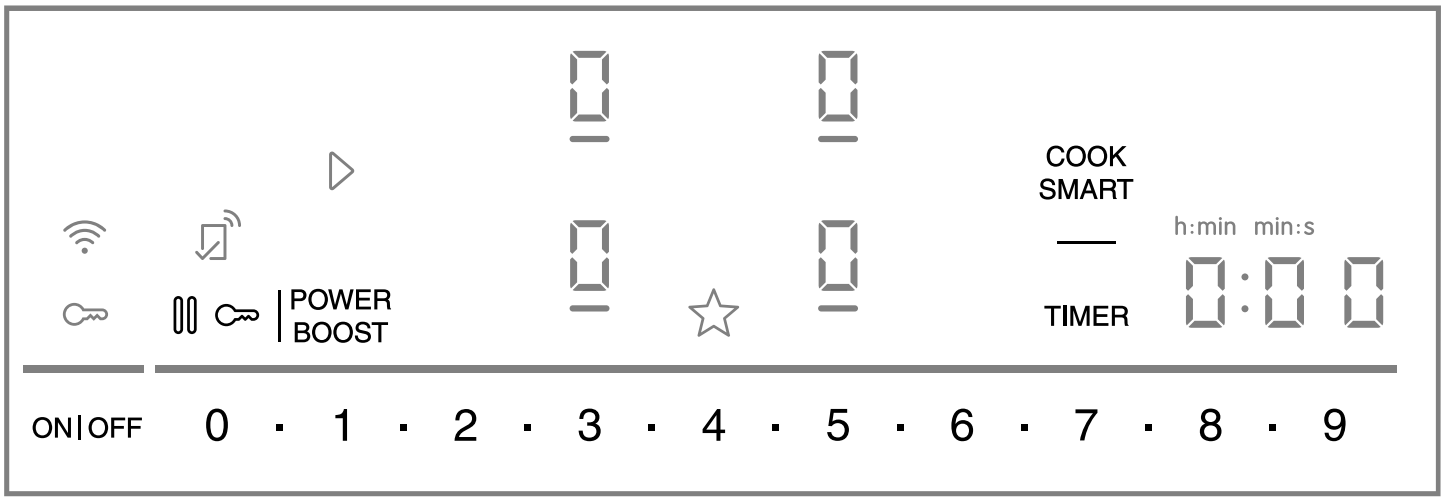
Recipientes para cocinar	Materiales	Propiedades
Recipientes recomendados 	Recipiente para cocinar de acero inoxidable con diseño de sándwich que distribuye bien el calor.	Este recipiente para cocinar distribuye el calor de manera uniforme, se calienta rápidamente y garantiza que se pueda detectar fácilmente.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

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

5 Familiarizándose con el aparato

5.1 Panel de control

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



Notas

- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco.
- No colocar recipientes de cocina cerca de los paneles indicadores ni de los sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Paneles táctiles

Al encender la placa de cocción, se iluminan los símbolos de los controles disponibles en ese momento.

Sensor	Función
ON|OFF	Interruptor principal
	Seleccionar una placa independiente
0■1■2■...8■9	Área de ajustes
POWER BOOST	PowerBoost®
COOK SMART	CookSmartf®
TIMER	Funciones del reloj temporizador
	Bloqueo del panel
	Pausa
☆	Botón favoritos
	Conectividad

Paneles indicadores

Panel indicador		Función
		CookSmartf®
	1-9	Niveles de potencia
		Bloqueo del panel

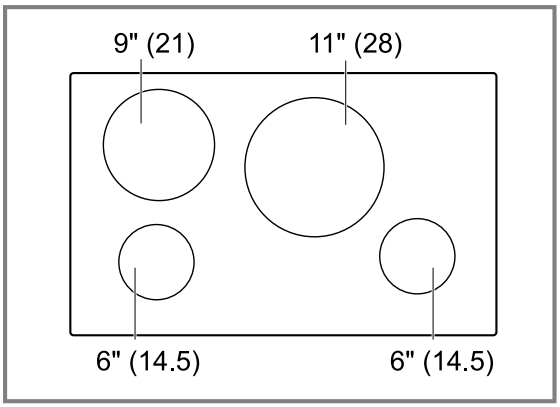
Botones en conexión con Home Connect

Una vez establecida la conexión a Home Connect, quedan disponibles los siguientes botones y paneles indicadores:

Sensor	Función
▷	Aceptar ajustes desde otro aparato

Si se ilumina , busque más información en la aplicación Home Connect®.

5.2 Distribución de las zonas de cocción



( ) = cm

5.3 Zona de cocción

Antes de empezar a cocinar, comprobar si el tamaño del recipiente se ajusta a la zona de cocción que se va a usar para cocinar:

Área	Tipo de zona de cocción
○	Zona de cocción individual

5.4 Indicador de calor residual

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

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

6 Antes del primer uso

Tener en cuenta las siguientes recomendaciones.

6.1 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 21*

6.2 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.

6.3 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. →*Página 9*

6.4 Configurar Home Connect

La primera vez que se enciende el aparato, se pide que se configure la red doméstica. se enciende durante unos segundos en el panel indicador.
Para iniciar la conexión a Home Connect, tocar y continuar de acuerdo con la información de la sección .
Para finalizar el proceso de configuración, apagar la placa de cocción.
También se puede configurar Home Connect® en otro momento.

7 Actualización de software

Si el aparato está conectado a Home Connect®, algunas funciones pueden estar disponibles con una actualización del software.

Para más información sobre la disponibilidad de funciones adicionales, consultar el sitio web *www.thermador.com/us/home-connect*.

8 Manejo

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

8.1 Encendido de la placa de cocción

- Tocar ON|OFF.
  Suena una señal acústica. Se encienden los símbolos de las placas independientes y de las funciones disponibles en ese momento. 0 se ilumina en el indicador de la zona de cocción.
- ✔ La placa de cocción está lista para utilizarse.

ReStart

- Si se vuelve a encender el aparato antes de que transcurran 4 segundos después de haberlo apagado, la placa de cocción se activará con los mismos ajustes que se habían indicado anteriormente.

8.2 Apagar la placa de cocción

- Pulsar ON|OFF hasta que los indicadores se apaguen.
- ✔ Todas las zonas de cocción están apagadas.

Nota: La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 25 segundos apagadas.

8.3 Ajuste del nivel de potencia en las placas independientes

La placa independiente tiene 17 niveles de potencia que se visualizan desde 1 hasta 9 con valores intermedios. Seleccionar el nivel de potencia más adecuado para los alimentos y el proceso de cocción previsto.

1. Tocar el panel indicador de la placa independiente 0 que desee
- ✔ 0 y 0 se encienden.
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado en el área de ajustes.
- ✔ El nivel de potencia se ha ajustado.

Nota: Si no se coloca un recipiente para cocinar en la placa independiente o si el recipiente no es adecuado, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Tras un periodo de tiempo determinado, la placa independiente se apaga automáticamente.

QuickStart

- Si se coloca uno o varios recipientes para cocinar en cualquier placa independiente antes de encender el aparato, la placa de cocción lo detecta y selecciona automáticamente la placa independiente para uno de los recipientes. A continuación, antes de que transcurran 25 segundos, debe seleccionarse el nivel de potencia o la placa independiente se apagará.

Modificar el nivel de potencia y apagar la placa independiente

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado o dejarlo en 0
✔ Cambiar el nivel de potencia de la placa independiente o la placa independiente se apagará.

8.4 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.
- 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 8*

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	1.5
Mantequilla	1.0 - 2.0

Calentar

Verduras congeladas, p. ej., espinacas	2.5 - 3.5
Caldo	7.0 - 8.0
Sopa espesa	1.5 - 2.5
Leche [1]	1.0 - 2.0

Hervir a fuego lento

Salsas delicadas, p. ej., Salsa bechamel	4.0 - 5.0
Salsa para espagueti	2.0 - 3.5
Asados	4.0 - 5.0
Pescado [2]	4.0 - 5.0

Cocinar

Arroz, con el doble de cantidad de agua	2.0 - 3.0
Papas hervidas con cáscara, con 1 o 2 tazas de agua	4.0 - 5.0
Papas hervidas, con 1 o 2 tazas de agua	4.0 - 5.0
Verdura fresca, con 1 o 2 tazas de agua	2.0 - 3.5
Verduras congeladas, con 1 o 2 tazas de agua	3.5 - 4.5
Pasta, con aprox. 2-4 cuartos de agua [2]	6.0 - 7.0
Budín [1]	1.0 - 2.0
Cereales	2.0 - 3.0

Freír

Chuletas de cerdo [3]	5.5 - 6.5
Pechuga de pollo [3]	5.0 - 6.0
Tocino	6.0 - 7.0
Huevos	5.0 - 6.0
Pescado	5.0 - 6.0
Hot cakes	6.0 - 7.0

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

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

Conservar caliente

Salsa de tomate	1.5

[1] Cocinar sin tapa
[2] Cocción continua sin tapa
[3] Voltear la comida varias veces.

8.5 Botón favoritos

Puede usarse esta función para seleccionar dos funciones o ajustes de cocción a los que se podrá acceder rápidamente en ☆.

Asignación de funciones al Botón favoritos

Requisito: Conectar el aparato a Home Connect®. Se puede obtener más información al respecto en Home Connect

1. Para asignar funciones a ☆, abrir la aplicación Home Connect® y seguir las instrucciones.
2. Una vez asignadas las funciones, ya se pueden utilizar:

✔ Función 1: presionar brevemente ☆.
✔ Función 2: mantener presionado ☆.

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

8.6 Temporizador

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

Ajuste del reloj avisador de cocina

1. Tocar TIMER.

✔ 0:00 se ilumina.

2. En el lapso de los 10 segundos siguientes, programar el tiempo deseado.
   - Pueden programarse valores intermedios entre 1 minuto y 9 minutos en incrementos de 30 segundos. Para ello, utilizar para seleccionar los valores intermedios.
   - Para seleccionar el tiempo en horas, por ejemplo, 1 h 30 min, presionar la secuencia numérica 1 - 3 - 0 en el área de ajustes. Si se selecciona una duración superior a 60 minutos, el tiempo se visualiza automáticamente en horas.
3. Tocar TIMER para confirmar.

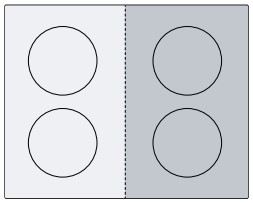
✔ Comienza la cuenta atrás del tiempo.
✔ Una vez transcurrido el tiempo, sonará una señal acústica y parpadeará el panel indicador.

Modificar o interrumpir el temporizador de cocina

1. Tocar TIMER.
2. Introducir un tiempo distinto o dejar el valor en 0:00 para desactivar el temporizador de cocina.

8.7 PowerBoost®

La función powerBoost permite calentar grandes cantidades de agua de forma más rápida que utilizando 9.
Esta función está disponible en todas las placas independientes, siempre que no se esté utilizando la otra placa independiente del mismo lado. En caso contrario, b y 9 parpadearán en el panel indicador de la placa independiente seleccionada. 9 se ajusta entonces automáticamente sin activar la función.



Encendido de PowerBoost®

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Tocar POWER BOOST

✔ El indicador b se enciende.
✔ La función se ha activado.

Apagado de PowerBoost®

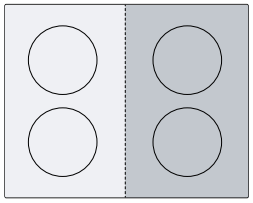
1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Tocar POWER BOOST.

✔ El indicador b se apaga y la placa independiente vuelve al nivel de potencia 9
✔ La función se desactiva.

Nota: En determinados casos, el aparato desactiva esta función para proteger los elementos electrónicos del interior de la placa de cocción.

8.8 PanBoost® [1]

Esta función puede utilizarse para calentar recipientes más rápido que con 9. No utilice la función PowerBoost® con sartenes porque podría dañarse el recubrimiento.
Se puede activar la función a través de Home Connect® o Botón favoritos.
Esta función está disponible en todas las placas independientes, siempre que no se esté utilizando la otra placa independiente del mismo lado. En caso contrario, P y 9 parpadearán en el panel indicador de la placa independiente seleccionada. 9 se activa entonces automáticamente.



Aplicaciones recomendadas

- No cubrir el sartén con una tapa;
- No dejar nunca los recipientes sin atender mientras se estén calentando.
- Utilizar solo recipientes fríos.
- Utilizar recipientes con una base plana. No utilizar recipientes con una base delgada.

Encendido de PanBoost®

Requisito: Asignar la función a ☆. .

→ *"Botón favoritos", Página 13*

1. Seleccionar la zona de cocción.

[1] Disponible en función de la versión de software. Se puede encontrar más información sobre la disponibilidad en el sitio web.

2. Tocar ☆.
✔ P se ilumina.
✔ La función se ha activado.

Apagado de PanBoost®

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Seleccionar el nivel de potencia.
✔ P se apaga
✔ La función se desactiva.

Nota: Para evitar altas temperaturas, esta función se desactiva automáticamente al cabo de 30 segundos.

8.9 Función conservadora de calor [1]

Esta función puede utilizarse para derretir chocolate o mantequilla, y para mantener caliente la comida.
Se puede activar la función a través de Home Connect® o Botón favoritos.

Encendido de Función conservadora de calor

Requisito: Asignar la función a ☆. .

→ *"Botón favoritos", Página 13*

1. Seleccionar la placa independiente requerida.
2. Tocar ☆.
L se ilumina.
✔ La función se activa.

Apagado de Función conservadora de calor

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar a 0
L se apaga.
✔ La función se desactiva.

8.10 CookSmart®

Esta función permite derretir, preparar salsas, saltear, freír o freír en aceite abundante manteniendo el control de la temperatura.
En lugar de estar constantemente ajustando el nivel de potencia durante la cocción, seleccionar la temperatura deseada al principio. Los sensores bajo la placa vitrocerámica miden la temperatura del recipiente y la mantienen constante durante todo el proceso de cocción.
Esta función está disponible en las placas independientes marcadas con el símbolo COOK SMART.

Funciones	Temperatura in °F (°C)
Fundir	160-175 (70-80)
Salsas	230-250 (110-120)
Saltear	285 (140)
Freír en aceite abundante	320 (160)
Freír en sartén	355-390 (180-200)
Asar a la parrilla	430 (220)

Encendido de CookSmartf®

1. Colocar el recipiente vacío en una placa independiente.
2. Seleccionar la zona de cocción.
3. Presionar COOK SMART.
✔ 🌡, F y la temperatura preajustada se iluminan en el panel indicador de la placa independiente seleccionada.
✔ La temperatura se indica en °F de manera predeterminada. Se puede cambiar la visualización a °C en los ajustes básicos.
→ *"Ajustes básicos", Página 16*
4. Seleccionar la temperatura deslizando el dedo sobre el área de ajustes.
✔ 🌡 parpadea hasta que se vuelve a alcanzar la temperatura fijada.
✔ La temperatura seleccionada y la temperatura que va alcanzando el recipiente parpadean alternativamente hasta que se alcanza la temperatura seleccionada.
✔ La temperatura que se muestra en el panel indicador es aproximada y puede diferir de la temperatura real de la sartén.
✔ Una vez alcanzada la temperatura, suena una señal acústica y tanto 🌡 como el símbolo de temperatura dejan de parpadear.
5. Colocar la grasa para freír y luego el alimento en la sartén.

Nota: Si es necesario cocinar con más de 250 ml de aceite, añadir el aceite y esperar unos segundos antes de añadir el alimento.

Apagado de CookSmartf®

▸ Seleccionar la placa independiente y tocar COOK SMART.

Ajustes para cocinar con CookSmart®

En la tabla se muestra cuál es el nivel de temperatura más adecuado para cada alimento.
La temperatura 🌡°F(°C) y el tiempo de cocción ◷ min pueden variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

Alimento	🌡°F(°C)	◷ min
Carne		
Milanesa sencilla	320-355 (160-180)	4-10
Milanesa empanizada	355 (180)	6-10
Solomillo de ternera	355-390 (180-200)	6-10
Chuletas	320-355 (160-180)	10-15
Cordon bleu	355 (180)	10-15
Filete, término azul 1¼" (3 cm) de grosor	430 (220)	8-10
Filete, al punto 1¼" (3 cm) de grosor	390 (200)	6-10
Filete, bien hecho 1¼" (3 cm) de grosor	355 (180)	6-12
Chuletón, término azul 1¾" (4.5 cm) de grosor	390-430 (200-220)	10-15
Chuletón, al punto 1¾" (4.5 cm) de grosor	355-390 (180-200)	20-30
Pechuga de ave ¾" (2 cm) de grosor	320 (160)	10-20

[1] Disponible en función de la versión de software. Se puede encontrar más información sobre la disponibilidad en el sitio web.

Alimento	°F(°C)	min
Tocino	320-355 (160-180)	2-6
Carne molida	355-390 (180-200)	6-10
Hamburguesas ½" (1.5 cm) de grosor	320-390 (160-200)	6-15
Albóndigas ¾" (2 cm) de grosor	320-355 (160-180)	10-20
Salchichas, precocidas	320-355 (160-180)	5-12
Chorizo, salchichas frescas	320-355 (160-180)	10-20
Brochetas de carne	320-355 (160-180)	10-20
Fajitas de carne condimentada	355-390 (180-200)	6-10
Pescado y mariscos		
Filete de pescado, sencillo	355 (180)	10-20
Filete de pescado, empanizado	355 (180)	10-20
Pescado, frito, entero	320 (160)	10-20
Sardinas	355 (180)	6-12
Camarones, langostinos	355 (180)	4-8
Calamar, sepia	355-390 (180-200)	6-12
Mejillones, almejas, berberechos	230-250 (110-120)	4-8
Platos de huevo		
Huevos fritos en mantequilla	285 (140)	2-6
Huevos fritos en aceite	355-430 (180-220)	2-6
Huevos revueltos	285 (140)	4-9
Omelette	285 (140)	3-6
Pan tostado a la francesa	320 (160)	4-8
Crepas, blinis, hot cakes, tacos	355-390 (180-200)	1-3
Verduras		
Papas fritas, hervidas con piel	355-390 (180-200)	6-12
Papas fritas	355-390 (180-200)	15-25
Tortitas de papa	390 (200)	2-4
Cebollas y ajos estofados	285 (140)	4-12
Aros de cebolla	355-390 (180-200)	4-12
Calabacita, berenjena, chile morrón	320-355 (160-180)	4-12
Espárragos verdes, fritos	320-355 (160-180)	8-15
Setas y champiñones	355 (180)	10-15
Verduras estofadas en aceite	250 (120)	10-20
Verduras en tempura	355-390 (180-200)	5-10
Productos congelados		
Nuggets de pollo	355-390 (180-200)	8-12
Barritas de pescado	355 (180)	8-12
Papas fritas	390-430 (200-220)	4-8
Salteados	320-355 (160-180)	6-10
Rollitos de primavera	355-390 (180-200)	8-15
Dumplings, croquetas	390-430 (200-220)	6-8
Salsas		
Salsa de tomate	210-230 (100-110)	20-30
Salsa cremosa	230-250 (110-120)	10-20
Salsa bechamel	230-250 (110-120)	10-20
Salsa de queso	230-250 (110-120)	3-8
Salsas dulces	230-250 (110-120)	10-20
Reducciones	230-250 (110-120)	5-10
Fundir		
Cobertura de chocolate	160-175 (70-80)	5-15
Queso	160-175 (70-80)	3-10
Mantequilla	160-175 (70-80)	3-5
Fondue	160-175 (70-80)	5-15
Otros		
Queso frito	355-390 (180-200)	5-15
Croutones	320-355 (160-180)	6-10
Pan tostado	390-430 (200-220)	8-12
Comida precocinada deshidratada	230-250 (110-120)	5-10
Tostar almendras, nueces, piñones	355-390 (180-200)	3-15
Palomitas	430 (220)	8-12

8.11 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 de cocción debe estar apagada.

1. Tocar ON|OFF para encender la placa de cocción.
2. Mantener presionado ⊂⊃ durante 4 segundos.
✔ ⊂⊃ se enciende durante 10 segundos.
✔ El panel de control se bloquea.

Desactivar el bloqueo del panel

1. Tocar ON|OFF para encender la placa de cocción.
2. Mantener presionado ⊂⊃ durante 4 segundos.
✔ El bloqueo del panel se libera.

Bloqueo automático del panel

Esta función activa automáticamente el bloqueo del panel al apagar la placa.
El bloqueo automático del panel se puede activar en los ajustes básicos →*Página 16*.

8.12 Pausa

Esta función puede utilizarse para pausar y reanudar procesos de cocción activos durante un máximo de 10 minutos sin cambiar los ajustes seleccionados.

Puede activarse la función para limpiar el panel de control, por ejemplo.

Activar la función Pausa

▸ Presionar ⏸.
✔ ⏸ se ilumina en el indicador de la zona de cocción.
✔ Se detienen todos los procesos de cocción activos. Se mantienen los ajustes.
✔ La función se ha activado.

Desactivar la función Pausa

▸ Tocar ⏸.
✔ La función se desactiva. Los procesos de cocción se reanudan.

Nota: Después de unos 10 minutos, la placa independiente se apaga.

8.13 Ajustes básicos

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

Vista general de los ajustes básicos

Panel indicador	Ajuste	Valor
c 1	Bloqueo del panel	0 - Manual. [1] 1 - Automático. 2 - Función desactivada.
c 2	Señales acústicas	0 - La señal de confirmación, la señal de falla y la señal de uso incorrecto están desactivadas. 1 - La señal de falla está activada. 2 - La señal de confirmación y la señal de uso incorrecto están activadas. 3 - Todas las señales acústicas están activadas [1].
c 3	Volumen de las señales audibles	1 - Silencio. 2 - Moderado. [1] 3 - Alto.
c 7	Límite de potencia Esto le permite limitar la potencia total de la placa de cocción, si es necesario, según las circunstancias de su instalación eléctrica. Respete las regulaciones de los proveedores locales de electricidad. Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción. Se puede encontrar más información en la placa de características. Si la función está activada y la placa de cocción ha alcanzado el límite de potencia ajustado, el nivel de potencia requerido y permitido parpadea y no se puede seleccionar un nivel de potencia superior.	La potencia aumenta en 500 W con cada nivel. 0 – Apagado. Potencia máxima de la placa de cocción [1]. 1 - 1000 W. Ajuste de potencia mínima. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Potencia máxima de la placa de cocción.
c 8	Modo Demo Modo de demostración de la placa de cocción: al encender la placa de cocción, dE se ilumina durante unos segundos y las placas independientes no se calientan.	0 - Apagado. [1] 1 - Encendido.

[1] Ajuste de fábrica

Panel indicador	Ajuste	Valor
c 12	Prueba de recipientes para cocinar Esta función puede utilizarse para comprobar la calidad del recipiente. → *"Prueba de recipientes para cocinar", Página 23*	0 – No adecuado. 1 – No ideal. 2 – Adecuado.
c18 - c 22	Control de la campana basado en la placa de cocción Los ajustes están configurados según el modelo de campana extractora.	
c 0	Restablecer ajustes de fábrica	0 - Ajustes individuales [1]. 1 - Ajustes de fábrica.
c 26	CookSmartf® Se puede indicar la unidad de temperatura de CookSmartf® en °F o °C. En la placa independiente aparecerá F o C al activar CookSmartf®.	1 - °C 2 - °F [1]

Para acceder a los ajustes básicos

Requisito: La placa de cocción debe estar apagada.

1. Para encender la placa de cocción, tocar ON|OFF.
2. En el transcurso de los 10 segundos siguientes, mantener presionado **TIMER** durante 4 segundos.

Información del producto	Panel indicador
Directorio de servicio al cliente	0 1 ,
Número de producción	Fd
Número de producción 1	02-
Número de producción 2	05

✔ Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Tocar **TIMER** para visualizar los indicadores individuales.

3. Tocar **TIMER** para acceder a los ajustes básicos.

✔ c 1 y 0 se encienden como preajustes.

4. Tocar **TIMER** varias veces hasta que se muestre el ajuste deseado.
5. Seleccionar el ajuste deseado en el área de ajustes.
6. Mantener presionado **TIMER** durante 4 segundos.

✔ Los ajustes se guardan.

Descartar cambios en los ajustes básicos

▸ Tocar ON|OFF.

✔ Se descartan todos los cambios y no se guardan.

8.14 Límite de potencia

Puede utilizarse esta función para ajustar la potencia total de la placa de cocción.
La placa de cocción viene ajustada de fábrica. La potencia máxima de la placa de cocción se muestra en la placa de características. Puede utilizarse esta función para configurar los ajustes en función de los requisitos de cada instalación eléctrica.
Para no superar este valor establecido, la placa de cocción distribuye automáticamente la potencia disponible entre las placas independientes que se enciendan según sea necesario.
Mientras está activada esta función, la salida de una placa independiente puede disminuir temporalmente por debajo del valor nominal. Si se enciende una placa independiente y se alcanza el límite de potencia, el nivel de potencia requerido y el máximo disponible parpadean en el indicador de nivel de potencia. El aparato regula y selecciona automáticamente el máximo nivel de potencia.
En la sección "Ajustes básicos" se explica cómo hacerlo →*Página 16*

9 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 indicadas en la aplicación Home Connect® para establecer los ajustes.

Consejo: Observe también las indicaciones de la aplicación Home Connect®.

Notas

- Debe tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual de instrucciones y garantizar el

[1] Ajuste de fábrica

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.
- Las placas de cocción no son adecuadas para utilizarse sin estar bajo vigilancia. El proceso de cocción tiene que ser supervisado.

9.1 Configurar la aplicación Home Connect®

1. Instalar la aplicación Home Connect® en el dispositivo móvil.
2. Iniciar la aplicación Home Connect® y configurar el acceso para Home Connect®.
   La aplicación Home Connect® le guiará durante el proceso de registro.

9.2 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.
- La aplicación Home Connect® está configurada en el dispositivo móvil.
- El dispositivo móvil se encuentra cerca del aparato.
- El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal Wi-Fi de su red doméstica.

1. Abrir la aplicación Home Connect® y escanear el siguiente código QR.

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

9.3 Símbolo Wi-Fi

El símbolo del Wi-Fi en el panel de control cambia en función del estado y la intensidad de la conexión, así como de la disponibilidad del servidor Home Connect®.

Estado	Descripción
Se ilumina de forma estática con una intensidad media.	Ninguna conexión de red guardada.
Parpadea con una intensidad máxima.	Se está estableciendo la conexión a la red.
Se ilumina de forma estática con el brillo máximo.	Conexión de red guardada y Wi-Fi activa.
Parpadea.	Los ajustes de red se han restablecido.
Desconectado.	Red no activa.

9.4 Adición o eliminación de una red inalámbrica doméstica

La siguiente sección indica cómo añadir o eliminar una red inalámbrica doméstica.

Estado de la red inalámbrica doméstica	Acción
No hay ninguna red inalámbrica doméstica almacenada.	Para añadir una red inalámbrica doméstica, presionar brevemente .
Se ha guardado la red inalámbrica doméstica.	Mantener presionado para emparejar otro aparato.
Se ha guardado la red inalámbrica doméstica.	Mantener presionado para restablecer los ajustes de la red inalámbrica doméstica. Si parpadea, volver a mantener presionado .

9.5 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.

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

1. Efectuar el ajuste en la aplicación Home Connect® y enviarlo a la placa de cocción.
   Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect®.
   Los ajustes que se envían a la placa de cocción desde la aplicación Home Connect® deben confirmarse en la placa de cocción.
   ✔ Cuando se transmiten los ajustes de cocción a una placa independiente, el panel indicador correspondiente comienza a parpadear en función del ajuste.
2. Para confirmar el ajuste, presionar ▷.
3. Para rechazar el ajuste, presionar sobre cualquier otro panel táctil de la placa de cocción.

9.6 Activar la detección Bluetooth® [1]

Esta tecnología inalámbrica permite la detección de presencia automática. Siempre que se encuentre cerca de la placa de cocción, ya no tendrá que confirmar los ajustes desde el dispositivo móvil en la placa de cocción. Si se envían ajustes a una placa independiente, es posible confirmarlos en el dispositivo

[1] Disponible en función de la versión de software. Se puede encontrar más información sobre la disponibilidad en el sitio web.

móvil. Si se envían ajustes a una zona de cocción, es posible confirmarlos directamente en el dispositivo móvil. La placa de cocción está conectada al Wi-Fi y a la aplicación Home Connect.

Requisitos

- La placa de cocción está conectada a la red de internet doméstica y a la aplicación Home Connect®.
- La conexión Bluetooth está conectada con el dispositivo móvil.
- El usuario se encuentra cerca de la placa de cocción.

1. Abrir la aplicación Home Connect®.
2. Para configurar la detección Bluetooth®, seguir las instrucciones en la aplicación Home Connect®.

9.7 Actualización de software

Con la función de actualización de software se actualiza el software del aparato, p. ej., para la optimización, solución de problemas, actualizaciones relevantes para la seguridad, así como para funciones y servicios adicionales.
Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect®, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect®.
Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se recibe información mediante la aplicación Home Connect® y se podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede iniciar la instalación a través de la aplicación Home Connect®, si se encuentra en su red Wi-Fi doméstica. Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect®.

Notas

- La actualización de software consta de dos pasos.
  - En el primer paso, tiene lugar la descarga.
  - En el segundo paso, tiene lugar la instalación en el aparato.
- Durante la descarga se puede seguir utilizando el aparato. En función de los ajustes personales en la aplicación, una actualización de software también se puede descargar automáticamente.
- La instalación tarda algunos minutos. No es posible utilizar el aparato durante la instalación.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

9.8 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*.

9.9 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®.

10 Sincronización de la placa de cocción con la campana extractora

Si la placa de cocción y la campana son compatibles con Home Connect®, conectar los aparatos a través de la aplicación Home Connect®. Para hacerlo, conectar los dos aparatos a Home Connect® y seguir las instrucciones de la aplicación.

Notas

- Tener en cuenta las advertencias de seguridad que figuran en el manual del aparato y asegurarse de que estas también se respetan cuando se utiliza el aparato mediante el control de la campana a través de la placa.
- 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®. Otras vías de conexión ya no sirven de ayuda.
- En modo de espera en red, el electrodoméstico requiere solamente de un máximo de 2 W.

10.1 Control de la campana extractora desde la placa de cocción

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

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

Conectar el ventilador

- Para poder ajustar la campana desde la placa de cocción, debe primero asignar la función de campana a Botón favoritos.
  → *"Botón favoritos", Página 13*
  Si se asigna la función de campana , es posible elegir entre ajustar el ventilador, el modo automático o la iluminación de la campana.

Ajustar el ventilador

Requisito: La función se asigna a Botón favoritos.
1. Presionar ☆.
2. Seleccionar el ajuste deseado en el área de ajustes. Es posible seleccionar los ajustes siguientes:

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

Nota: Disponible según el modelo de campana extractora.
✔ El ventilador se activa.
3. Presionar ☆ para apagar el ventilador.

Activar el modo automático

Es posible ajustar el modo automático utilizando el panel de control de la placa de cocción.

Requisito: La función se asigna a Botón favoritos.
1. Para activar el modo automático, presionar ☆.
2. Para desactivar el modo automático, presionar ☆.

Ajustar la iluminación de la campana extractora

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

Requisito: La función se asigna a Botón favoritos.
1. Para activar la iluminación, presionar ☆.
2. Para desactivar la iluminación, presionar ☆.

10.2 Vista general de los ajustes del control de la campana

En los ajustes básicos de la placa de cocción, es posible ajustar el comportamiento de la campana extractora dependiendo de si la placa de cocción o las placas independientes están encendidas o no. Esto varía según el modelo de aparato de extracción. Si estos ajustes no se encuentran en la placa de cocción, comprobar los ajustes de la campana extractora en la aplicación Home Connect® para configurar la conexión. El panel indicador muestra este ajuste únicamente cuando el aparato se ha conectado con la campana extractora.

Panel indicador	Ajuste	Valor
c18	Ajuste que regula el encendido automático del ventilador.	Encendido automático del ventilador 0 – Apagado. En caso necesario, la campana extractora debe activarse manualmente. 1 - Encendido en modo manual. La campana extractora se enciende en el ajuste especificado cuando se enciende una placa independiente. 2[1] - Encendido en modo automático. En el modo automático, la campana extractora se activa automáticamente cuando se enciende una de las placas independientes.
c20	Ajuste que regula si el ventilador se mantiene en marcha después de apagar la placa de cocción.	Encendido del ventilador 0 – El ventilador se apaga cuando se apaga la placa de cocción 1 – Se enciende con funcionamiento estándar del ventilador 2 - Sin cambios en los ajustes 3[1] - Encendido en modo automático
c21	La iluminación se enciende automáticamente cuando se enciende la placa de cocción.	Encendido automático de la iluminación 0 – Apagado 1[1] – Encendido

[1] Ajuste de fábrica

Panel indicador	Ajuste	Valor
c22	La iluminación se apaga automáticamente cuando se apaga la placa de cocción.	Apagado automático de la iluminación 0[1] – Apagado 1 – Encendido

11 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.

11.1 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.

11.2 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

11.3 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.

11.4 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.

12 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.

[1] Ajuste de fábrica

⚠ 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.

12.1 Advertencias

Notas
- Si aparece E o F en el panel indicador, mantener presionado el sensor de la placa independiente 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 esta indicación, 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 espera.
- Para proteger los componentes electrónicos del aparato contra sobrecalentamiento o sobrecorrientes, la placa de cocción puede reducir temporalmente el nivel de potencia.

12.2 Información en el panel indicador

Falla	Causas y resolución de problemas
El panel indicador no se enciende.	La fuente de alimentación eléctrica ha sido desconectada. ▸ Utilizar otros aparatos eléctricos para comprobar si se ha producido una falla de alimentación eléctrica.
	El aparato no ha sido conectado tal como se muestra en el diagrama de conexión. ▸ Conectar el aparato de acuerdo con el diagrama de conexión.
	Falla electrónica ▸ Si no se consigue corregir el error, deberá informarse al servicio técnico al cliente.
El panel indicador parpadea.	El panel de control está húmedo o un objeto lo está cubriendo. ▸ Secar el panel de control o quitar el objeto.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Los componentes electrónicos se han sobrecalentado, y una o todas las zonas de cocción se han apagado. ▸ Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. A continuación, tocar cualquier botón del panel de control.
F5 + nivel de potencia y señal acústica	Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. Esto puede provocar un sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. ▸ Retirar el recipiente. El mensaje de error desaparecerá poco después. Se puede seguir cocinando.
F5 y señal acústica	Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. La zona de cocción se ha apagado para proteger los componentes electrónicos. ▸ Retirar el recipiente. Esperar unos segundos. Presionar cualquier botón. Cuando desaparezca el mensaje de error, se puede continuar cocinando.
F1/F6	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger la superficie de trabajo. ▸ Esperar a que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente antes de volver a encender la zona de cocción.
F8	La zona de cocción ha estado funcionando de forma continua durante un período de tiempo prolongado. ▸ Desconexión de seguridad individual está activada. Tocar cualquier botón para apagar la indicación y poder ajustar la zona de cocción.
E 9000/E9010	El voltaje operativo es incorrecto y está fuera del rango de funcionamiento normal. ▸ Contactar con la compañía de energía.
U400/E9011	La placa de cocción no está conectada correctamente. ▸ Desconectar la placa de cocción de la fuente de alimentación eléctrica. Conectar la placa de cocción de acuerdo con el diagrama de conexión.
d E	El modo demo está activado. ▸ Desactivar el modo demo en los ajustes básicos.

Falla	Causas y resolución de problemas
Home Connect® no funciona correctamente.	Son posibles diferentes causas. ▸ Acceder a *www.home-connect.com*.
El control de la campana no funciona correctamente.	Las funciones de control de la campana no se encienden. ▸ Reajuste y nuevo emparejamiento de los ajustes de la red Wi-Fi doméstica
Animaciones en los paneles indicadores 000	En determinadas circunstancias, la placa de cocción puede ejecutar tareas de mantenimiento automático, por ejemplo, actualización del firmware, optimización o resolución de problemas. ▸ Esperar a que finalice el proceso y solo entonces encender la placa de cocción.

12.3 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.

12.4 Prueba de recipientes para cocinar

La calidad de los recipientes para cocinar tiene una gran influencia sobre la velocidad y el resultado del proceso de cocción.
Esta función puede utilizarse para comprobar la calidad del recipiente.
Antes de realizar la prueba, verificar que el diámetro de la base del recipiente corresponda con el diámetro de la placa independiente que se vaya a utilizar.
Acceder a través de los ajustes básicos. →*Página 16*

Ejecutar Prueba de recipientes para cocinar

1. A temperatura ambiente, colocar el recipiente con aproximadamente 1 taza (200 ml) de agua en el centro de la placa independiente que mejor se adapte al tamaño de la base del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar c12.
3. Tocar el área de ajustes. u parpadea en las placas independientes.

✔ La función se activa.
✔ Tras 10 segundos, el resultado se muestra en el indicador de la placa independiente.

Comprobación del resultado

Puede consultarse el significado del resultado en términos de calidad y velocidad del proceso de cocción en la tabla siguiente.

Resultado	
0	El recipiente para cocinar no es adecuado para la zona de cocción y por eso no se calienta.
1	El recipiente tarda más tiempo del esperado en calentarse y la cocción no progresa tan bien como debería.
2	El recipiente se está calentando correctamente y la cocción progresa bien.

Nota: Si el resultado no es favorable, colocar el recipiente en una placa independiente más pequeña si dispone de ella.

Para volver a activar esta función, tocar el área de ajustes.

13 Eliminación

13.1 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.

14 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®:

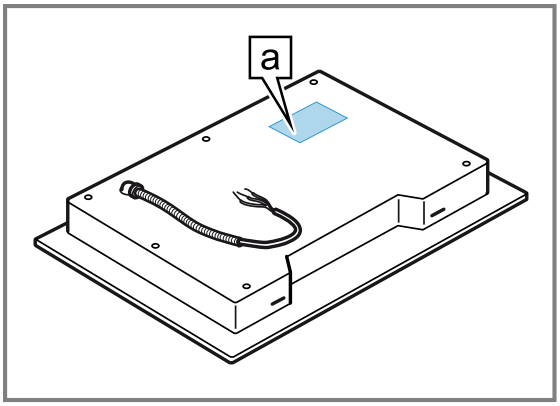
www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

14.1 Número de modelo (E-Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.)

El número de modelo (E-Nr.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.) 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 16*.
Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del servicio de atención al cliente, puede anotar dichos datos.

14.2 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

15 Informaciones referentes al software libre y de código abierto

El presente producto contiene componentes de software que están licenciados como software libre y de código abierto por los derechos de autor.
Las informaciones de licencia correspondientes se encuentran memorizadas en el aparato. También se puede acceder a las informaciones de licencia correspondientes a través de la aplicación Home Connect®: «Perfil -> Advertencias legales -> Informaciones de licencia». Puede descargar la información de la licencia también en la página web de la marca del producto. (Por favor, busque el modelo de aparato y demás documentos en la página web del producto). También se pueden solicitar las informaciones correspondientes en ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
El código fuente afectado se pondrá a disposición a pedido.
Por favor, envíe su solicitud a ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Asunto: „OSSREQUEST“
Los costos para el trámite de su solicitud le serán facturados. Esta oferta es válida por tres años a partir de la fecha de compra o, como mínimo, por el tiempo en el que ofrecemos asistencia técnica y repuestos para el aparato correspondiente.

16 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

16.1 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 encuentre» ni un modelo devuelto anteriormente) y que no esté destinado a reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y que haya permanecido en todo momento dentro del país de compra original.

La garantía descrita aquí es válida para el comprador original del producto cubierto por esta garantía y para todo usuario posterior del producto, adquirido para un uso doméstico, durante el término de la garantía. Asegurarse de registrar su producto; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera de que 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.

16.2 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.

16.3 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.

16.4 Producto fuera de garantía

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

16.5 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 EXTRACONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO TIPO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO SERÁ EL FABRICANTE RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO PROVOCADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR 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.

16.6 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.

16.7 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

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
9001949672 // es-mx // (060904)