

PLACA

CI292602



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	4	8.15 Ajustes básicos	30
1.1 Definiciones de seguridad	4	8.16 Límite de potencia	32
1.2 Indicaciones generales	4	9 Home Connect®	32
1.3 Uso previsto	4	9.1 Configurar la aplicación Home Connect®	33
1.4 Limitación del grupo de usuarios	4	9.2 Configurar Home Connect®	33
1.5 Uso seguro	4	9.3 Vista general de los ajustes de Home Connect®	33
1.6 Uso seguro del sensor de cocción	7	9.4 Modificar los ajustes mediante la aplicación Home Connect®	34
1.7 Seguridad infantil	7	9.5 Actualización de software	34
1.8 Interferencia electromagnética	8	9.6 Diagnóstico remoto	34
1.9 Instalación y mantenimiento correctos	8	9.7 Protección de datos	34
1.10 Uso seguro de las pilas	9	10 Control de la campana extractora	34
1.11 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	9	10.1 Restablecer los ajustes de Home Connect® ..	35
2 Prevención de daños materiales	10	10.2 Control de la campana extractora desde la placa de cocción	35
2.1 Resumen de los tipos de daño más comunes	10	10.3 Vista general de los ajustes del control de la campana	35
3 Protección del medio ambiente y ahorro	10	11 Limpieza y cuidados	36
3.1 Consejos para la eliminación del embalaje	10	11.1 Productos de limpieza	36
3.2 Ahorrar energía	10	11.2 Limpiar la placa de cocción vitrocerámica	36
4 Recipientes adecuados	11	11.3 Limpiar la perilla giratoria	36
4.1 Tamaño y características de los recipientes	11	11.4 Recomendaciones de limpieza	37
5 Familiarizándose con el aparato	12	11.5 Mantenimiento	38
5.1 Panel de control	12	12 Solución de problemas	38
5.2 Distribución de las zonas de cocción	13	12.1 Advertencias	38
5.3 Zonas de cocción	13	12.2 Averías en el funcionamiento	38
5.4 Indicador de calor residual	13	12.3 Ruidos normales del aparato	40
6 Panel de giro con perilla giratoria	13	12.4 Comprobación de la idoneidad de los recipientes para cocinar	40
6.1 Utilizar la perilla giratoria	13	13 Preguntas frecuentes	41
6.2 Extraer la perilla giratoria	13	13.1 Uso	41
6.3 Almacenar la perilla giratoria	14	13.2 Ruidos	41
7 Antes del primer uso	14	13.3 Recipientes	42
7.1 Limpieza inicial	14	13.4 Limpiar	42
7.2 Cocinar con inducción	14	14 Eliminación	42
7.3 Recipientes para cocinar	14	14.1 Eliminación de los aparatos usados	42
7.4 Configurar Home Connect	14	14.2 Eliminar las pilas y baterías	42
8 Manejo	14	15 Servicio de atención al cliente	42
8.1 Encender o apagar la placa de cocción	14	15.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD)	43
8.2 Ajustes de la zona de cocción	15	15.2 Ubicación de la placa de características del aparato	43
8.3 Ajustes de cocción recomendados	15	16 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	43
8.4 Función flexible	16	16.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica	43
8.5 Función transfer	17	16.2 Plazo de vigencia de la garantía	43
8.6 Temporizador	18	16.3 Reparación/Reemplazo como único recurso	44
8.7 Cronógrafo	18	16.4 Producto fuera de garantía	44
8.8 Función Booster para recipientes	19		
8.9 Función Booster para sartenes	19		
8.10 Conservar caliente	19		
8.11 Funciones de asistencia a la cocción	20		
8.12 Sensor de cocción inalámbrico	28		
8.13 Bloqueo del panel	30		
8.14 Protección de limpieza	30		

16.5	Exclusiones de la garantía	44
16.6	Obtener el servicio técnico de la garantía	45
16.7	Información del producto	45



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

1.1 Definiciones de seguridad

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

⚠️ ADVERTENCIA

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

⚠️ PRECAUCIÓN

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

AVISO

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

Nota: Esto alerta sobre información importante.

1.2 Indicaciones generales

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

1.3 Uso previsto

Solo un electricista calificado puede conectar los aparatos sin los enchufes. El fabricante no es responsable de los daños que pueda causar una conexión incorrecta. Véase la declaración de garantía limitada del producto → *Página 43*.

Solamente una instalación profesional conforme a las instrucciones de instalación puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Utilizar solo este aparato:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- a una altura máxima sobre el nivel del mar de 13,100 pies (4000 m).

No utilizar el aparato para:

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

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

1.4 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Impida que los niños jueguen con el aparato.

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

1.5 Uso seguro

ADVERTENCIA;

Este aparato nuevo ha sido diseñado para ofrecer un uso seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado.

- ▶ Leer atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Si se toman estas precauciones, se reducirán los riesgos de quemaduras, descarga eléctrica, incendios y lesiones personales.
- ▶ Al utilizar aparatos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se detallan en las páginas siguientes.

ADVERTENCIA;

Al cocinar los alimentos, pueden liberarse pequeñas cantidades de ciertos subproductos, como partículas/hollín. Para reducir la exposición a estas sustancias:

- ▶ Asegurar siempre una ventilación adecuada mediante el uso de un ventilador o campana extractora apropiados, con salida al exterior y/o una ventana abierta.
- ▶ Utilizar la unidad siempre de forma acorde con las instrucciones de este manual.

ADVERTENCIA;

Los materiales calentados en exceso pueden causar incendios o quemaduras y pueden producir humo o vapores potencialmente nocivos.

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

ADVERTENCIA;

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA;

Podría producirse un incendio durante la cocción.

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

Si la parrilla se encuentra cerca de una ventana, de un ventilador o de un sistema de ventilación forzada, es preciso asegurarse de que los materiales inflamables, como las cortinas y persianas de las ventanas, no puedan pasar por encima o cerca de los quemadores o los elementos de calentamiento; podrían prenderse fuego.

Los incendios originados en la cocina pueden propagarse si no se extinguen correctamente.

- ▶ No se debe usar nunca agua para apagar incendios ocasionados al cocinar.

ADVERTENCIA;

PARA REDUCIR EL RIESGO DE UN INCENDIO POR GRASA

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

ADVERTENCIA;

El sistema de ventilación podría absorber las llamas.

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

Las asas de los recipientes para cocinar deben estar orientadas hacia el interior y no sobresalir por la superficie de unidades adyacentes.

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

Llevar ropa apropiada.

No deben utilizarse nunca prendas holgadas ni sueltas (como corbatas, bufandas, joyas o prendas de manga ancha) al utilizar el aparato.

- ▶ Se recomienda recogerse el pelo largo para que no cuelgue suelto.
- ▶ Asegurar todas las prendas sueltas y similares antes de comenzar.

Utilizar recipientes de tamaño adecuado: este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de diversos tamaños.

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

Los derrames no intencionados sobre el panel de control podrían activar accidentalmente algún control.

- ▶ No utilizar en ningún caso el aparato si se han derramado líquidos o alimentos en torno al panel de control.
- ▶ En tales casos, apagar siempre la placa de cocción y secar el panel de control.

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

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

ADVERTENCIA;

Si el sensor para freír no está funcionando adecuadamente, podría producirse un sobrecalentamiento, lo cual puede provocar humo y daños al sartén o incluso un incendio.

AL COCINAR CON LA FUNCIÓN DE CONTROL DE TEMPERATURA, ES PRECISO TENER EN CUENTA LAS SIGUIENTES INDICACIONES

- ▶ Usar siempre un sartén con sensor.
- ▶ Colocar siempre el sartén en el centro de la placa de cocción.
- ▶ No cubrir el sartén con una tapa.
- ▶ No dejar nunca aceite o grasa caliente sin atender.

ADVERTENCIA;

Si la placa de cocción se apaga automáticamente y deja de estar en uso, podría volver a encenderse accidentalmente más tarde.

- ▶ Apagar el breaker o quitar el fusible en el panel eléctrico.
- ▶ Ponerse en contacto con el Servicio técnico para solicitar asistencia.

PRECAUCIÓN;

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA;

Si el display no funciona cuando uno de las zonas de cocción se está calentando, desconectar el breaker del circuito o retirar el fusible del panel eléctrico;

- ▶ ponerse en contacto con un profesional autorizado.

Para evitar el riesgo de incendio, no colocar ni dejar objetos en las superficies de cocción.

En caso de que se prenda fuego a la ropa o al pelo, es preciso rodar por el suelo inmediatamente para extinguir las llamas.

No usar agua para apagar fuegos causados por grasa.

- ▶ Sofocar el fuego o la llama, o usar un polvo químico o un extintor de espuma.

ADVERTENCIA;

Utilizar solo guantes de cocina secos; los guantes húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor.

- ▶ No dejar que los guantes de cocina entren en contacto con resistencias que estén calientes.
- ▶ No usar toallas ni otros paños gruesos.

El aceite caliente puede causar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

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

Los derrames de alimentos calientes pueden causar quemaduras.

- ▶ Sostener el mango de el sartén al remover o al dar la vuelta a la comida. Esto ayuda a evitar derrames y que el sartén se mueva.

NO TOCAR LAS UNIDADES DE LA SUPERFICIE NI LAS ZONAS PRÓXIMAS. Las unidades de la superficie pueden seguir calientes aunque estén oscuras. Las zonas próximas a las unidades pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.

- ▶ Durante, y después de usarse, no tocar ni dejar que prendas, agarra ollas u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de la superficie o con las áreas circundantes hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas se incluyen la cubierta y las superficies frente a la cubierta.

ADVERTENCIA;

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

ADVERTENCIA;

Limpiar la placa de cocción con precaución.

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

ADVERTENCIA;

Es posible que la función de apagado de la detección de sartén no apague la zona de cocción si hay comida derramada u objetos sobre la placa de cocción.

- ▶ Mantener la placa de cocción limpia y no dejar objetos sobre las zonas de cocción.

PRECAUCIÓN;

Si el sistema de detección de temperatura no está funcionando adecuadamente, pueden producirse derrames que podrían causar quemaduras y lesiones. **AL COCINAR CON LA FUNCIÓN DE CONTROL DE COCCIÓN, ES PRECISO TENER EN CUENTA LAS SIGUIENTES INDICACIONES**

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

ADVERTENCIA;

Almacenamiento en el interior del aparato o sobre él: el uso de productos químicos corrosivos para el calentamiento o la limpieza podría deteriorar el aparato y causar lesiones personales.

- ▶ No deben guardarse ni usarse en el interior del horno ni tampoco sobre las unidades de superficie o en sus proximidades materiales inflamables, agentes químicos corrosivos, vapores o productos no alimentarios.
- ▶ El aparato está especialmente diseñado para calentar o cocinar alimentos.

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

ADVERTENCIA;

El uso de este aparato para fines distintos de los previstos podría causar incendios o lesiones personales.

- ▶ Utilizar este aparato únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual.
- ▶ **NUNCA** utilizar los aparatos para calentar un espacio o una habitación. De hacerlo así, el aparato se sobrecalentaría.
- ▶ Nunca utilizar el aparato para almacenar objetos.

ADVERTENCIA;

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES PERSONALES EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SEGUIR ESTAS INDICACIONES.

- ▶ **SOFOCAR LAS LLAMAS** con una tapa que ajuste correctamente, una charola para galletas u otra



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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 de cocción pueden quebrarse debido al sobrecalentamiento.

- ▶ El recipiente de cocción en el baño maría no puede entrar en contacto directo con la base del otro recipiente lleno de agua.
- ▶ Utilizar únicamente recipientes para cocinar resistentes al calor.

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

ADVERTENCIA;

La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- Para evitar el riesgo de lesiones por un aparato o cable de alimentación dañado, tenga en cuenta lo siguiente.
- ▶ No encender el aparato si este o su cable de alimentación están dañados; de hacerlo así, existe un riesgo de lesiones.
 - ▶ No use nunca un aparato dañado.
 - ▶ Si la superficie está estrellada, el aparato debe apagarse para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Para ello, apagar el aparato por medio del breaker situado en el centro de carga y no mediante el interruptor general.
 - ▶ Si el aparato o el cable de alimentación están dañados, desconectar inmediatamente el breaker del centro de carga.

- ▶ Llame al servicio técnico. → *Página 42*
- ▶ Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor de servicio técnico autorizado.

ADVERTENCIA;

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

ADVERTENCIA;

No cocinar en una placa de cocción rota. Si la placa de cocción se rompe, las disoluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar en la placa de cocción rota y provocar una descarga eléctrica.

- ▶ Ponerse en contacto inmediatamente con un técnico de servicio autorizado.

1.6 Uso seguro del sensor de cocción

ADVERTENCIA;

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

- ▶ Retirar el sensor del recipiente y guardarlo en un lugar lejos de cualquier fuente de calor.
- Al retirar el sensor de temperatura del recipiente, este puede estar muy caliente.
- ▶ Utilizar guantes de cocina o un paño para retirarlo.

ADVERTENCIA;

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

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

ADVERTENCIA;

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

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

Los niños pueden inhalar o ingerir pequeñas piezas y asfixiarse.

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

1.7 Seguridad infantil

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

1.8 Interferencia electromagnética

ADVERTENCIA;

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

- ▶ Reubicando la antena de recepción de radio o televisión.
- ▶ Aumentando la distancia entre la placa y el receptor.
- ▶ Conectando el receptor en una toma de corriente distinta a la de la placa de cocción.
- ▶ Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

PRECAUCIÓN;

Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben extremar las precauciones cuando se encuentren cerca de una placa de inducción en uso.

- ▶ Es preciso consultar con un médico o con el fabricante del marcapasos (o del dispositivo médico similar en cuestión) para conocer información adicional relativa a sus efectos con los campos electromagnéticos generados por una placa de inducción.

ADVERTENCIA;

La perilla giratoria extraíble es magnética y puede afectar a los implantes electrónicos, como los marcapasos o las bombas de insulina.

- ▶ Las personas con implantes electrónicos deben mantener una distancia de al menos 4" (10 cm) de la perilla giratoria magnética.
- ▶ No introducir nunca la perilla giratoria en el bolsillo. El sensor de cocción inalámbrico es magnético y puede dañar implantes electrónicos tales como marcapasos o bombas de insulina.
- ▶ Las personas con implantes electrónicos deben mantener una distancia de al menos 4" (10 cm) del sensor de cocción inalámbrico.
- ▶ No introducir nunca el sensor de cocción inalámbrico en el bolsillo.

1.9 Instalación y mantenimiento correctos

ADVERTENCIA;

En caso de funcionamiento erróneo, podría ser necesario desconectar el suministro eléctrico.

- ▶ Hay que solicitar al instalador que le muestre la ubicación del breaker del circuito o del fusible. Marcarla para recordarla más fácilmente.

Para evitar el peligro de descarga eléctrica, antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento en el aparato, desconectar el suministro eléctrico en el panel de servicio y bloquear el panel para impedir que se conecte accidentalmente.

Instalación adecuada: una instalación o una puesta a tierra erróneas pueden causar descargas eléctricas.

- ▶ Este aparato debe ser correctamente instalado y puesto a tierra por un técnico calificado.
- ▶ Se debe conectar únicamente a una toma de corriente debidamente conectada a tierra.
- ▶ Para más detalles, consultar las instrucciones de instalación.

Mantenimiento por parte del usuario: No reparar ni modificar parte alguna del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual.

- ▶ Cualquier otra tarea de mantenimiento debe de ser efectuada por un proveedor de servicios de mantenimiento autorizado.

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

1.10 Uso seguro de las pilas

⚠ ADVERTENCIA

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



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

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

Este producto puede contener un químico que el Estado de California reconoce como potencialmente cancerígeno o causante de daños reproductivos. Por tanto, su producto debe llevar en su embalaje la 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 36

2.1 Resumen de los tipos de daño más comunes

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

Manchas

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

Arañazos

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

Decoloraciones

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

Burbujas

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

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- ▶ Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

3.2 Ahorrar energía

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

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

Consejo: Para sartenes, los fabricantes de recipientes para cocinar suelen indicar en ellos el diámetro

superior. El diámetro de la base del sartén suele ser un poco más pequeño.

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

Usar recipientes para cocinar con tapaderas apropiadas.

- ✓ Cocinar sin tapa consume más energía.

Levantar la tapa solamente cuando sea necesario.

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

Utilizar una tapa de vidrio.

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

Utilizar recipientes para cocinar de base sólida y lisa.

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

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

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

Cocinar con poca cantidad de agua:

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

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

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

4 Recipientes adecuados

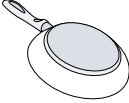


Los recipientes apropiados para la cocción por inducción deben tener su base ferromagnética, es decir, que sea atraída por un imán. Además, la base debe ajustarse a las dimensiones de la zona de

cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, probarlo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

4.1 Tamaño y características de los recipientes

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

Usar la función Prueba de recipientes para cocinar para comprobar si el recipiente para cocinar es adecuado.

Recipientes para cocinar	Materiales	Propiedades
Recipientes recomendados 	<p>Recipiente para cocinar de acero inoxidable con diseño de sándwich que distribuye bien el calor.</p> <p>Recipiente para cocinar ferromagnético de acero esmaltado, hierro fundido o recipiente especial de inducción de acero inoxidable.</p>	<p>Este recipiente para cocinar distribuye el calor de manera uniforme, se calienta rápidamente y garantiza que se pueda detectar fácilmente.</p> <p>Este recipiente para cocinar distribuye el calor de manera uniforme, se calienta rápidamente y garantiza que se pueda detectar correctamente.</p>
Adecuado  	<p>La base no es totalmente ferromagnética.</p> <p>Recipientes para cocinar con bases con contenido de aluminio.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
No adecuado	Recipientes para cocinar hechos de acero delgado normal, vidrio, arcilla, cobre o aluminio.	

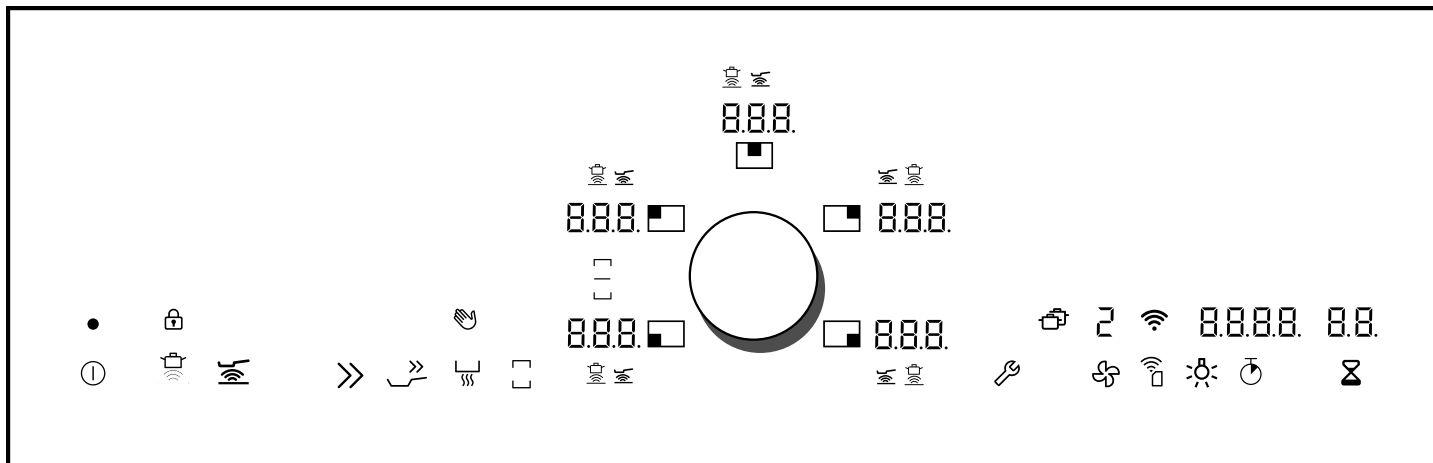
Notas

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

5 Familiarizándose con el aparato

5.1 Panel de control

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



Teclas táctiles

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

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

Tecla táctil	Función
	Interruptor principal
	Función Booster para recipientes
	Función Booster para sartenes
	Sensor de cocción Función
	Sensor de asado Función
	Flex Zona de cocción flexible
	Temporizador de corta duración
	Cronógrafo
	Función conservadora de calor
	Home Connect® Tecla de confirmación
	Función del control de la campana
	Control de la iluminación de la campana
	Ajustes básicos

Notas

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

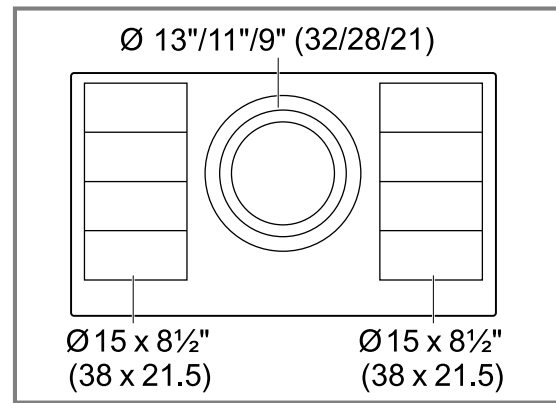
Paneles indicadores

Los paneles indicadores muestran las funciones y los ajustes activos.

Al seleccionar una zona de cocción, los ajustes de la misma se iluminan en naranja.

Panel indicador	Denominación
	Placa de cocción lista
	Zona de cocción trasera izquierda
	Zona de cocción frontal izquierda
	Zona de cocción central
	Zona de cocción trasera derecha
	Zona de cocción frontal derecha
	Niveles de potencia
	Indicador de calor residual
	Función Booster para recipientes
	Función Booster para sartenes
	Función de sensor de cocción activa
	Sensor de asado Activo
	Valor del temporizador de corta duración
	Cronógrafo Valor
	Función conservadora de calor activa
	Protección de limpieza del panel indicador activa
	Wi-Fi
	Niveles del ventilador
	Función de transferencia activa

5.2 Distribución de las zonas de cocción



() = cm

5.3 Zonas de cocción

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

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

5.4 Indicador de calor residual

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

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

6 Panel de giro con perilla giratoria

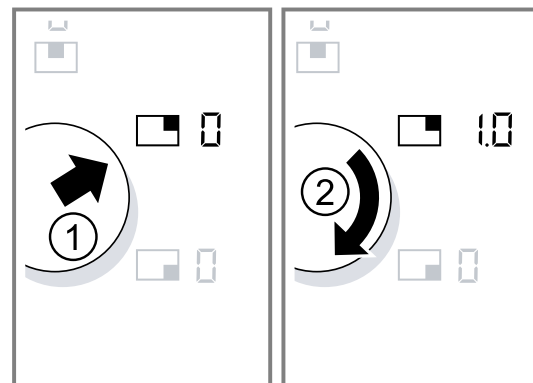
El panel de giro es el área donde se puede usar la perilla giratoria para seleccionar las zonas de cocción y los niveles de potencia. La perilla giratoria se centra automáticamente en el área del panel de giro.

6.1 Utilizar la perilla giratoria

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

- Colocar la perilla giratoria sobre el panel de giro. Debe centrarse entre los paneles indicadores que hay alrededor del panel de giro. La perilla giratoria seguirá funcionando aunque no esté perfectamente centrada.

- Para activar una zona de cocción, inclinar la perilla giratoria hacia la zona de cocción deseada ①.



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

6.2 Extraer la perilla giratoria

Se puede extraer la perilla giratoria durante la cocción.

⚠ ADVERTENCIA;

Si se coloca un objeto metálico en el área del panel de giro, la placa de cocción puede seguir calentando aunque se haya quitado la perilla giratoria.

- ▶ Apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.
- ▶ Extraer la perilla giratoria del panel de giro.
- ✓ La función de protección de limpieza se activa durante 10 minutos.
- ✓ Si no se vuelve a colocar la perilla giratoria dentro de este intervalo de tiempo, la placa de cocción se apaga.

6.3 Almacenar la perilla giratoria

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

AVISO

Las partículas magnéticas adheridas a la base de la perilla giratoria magnética puede rayar la superficie de la placa de cocción.

- ▶ Limpiar siempre a fondo la perilla giratoria antes de colocarla sobre el panel de giro.
1. Mantener la perilla giratoria lejos de los portadores magnéticos de datos como, por ejemplo, tarjetas de crédito o tarjetas con banda magnética. El imán de la perilla giratoria puede dañar estos objetos de manera irreparable.
 2. El imán de la perilla giratoria puede provocar fallas en televisores y pantallas.

7 Antes del primer uso

Tener en cuenta las siguientes recomendaciones.

7.1 Limpieza inicial

Retirar los restos de embalaje de la superficie de la placa de cocción y limpiar la superficie con un paño húmedo. En el sitio web oficial www.gaggenau.com se puede encontrar una lista de detergentes recomendados.

Más información sobre mantenimiento y limpieza.

→ *Página 36*

7.2 Cocinar con inducción

En comparación con las placas de cocción convencionales, cocinar en una placa de inducción implica una serie de cambios y ofrece diferentes ventajas, como el ahorro de tiempo al cocinar y freír, el ahorro de energía, así como una mayor facilidad de limpieza y mantenimiento. También ofrece un mejor


control del calor, ya que este se genera directamente en el recipiente para cocinar.


7.3 Recipientes para cocinar

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

Más información sobre recipientes para cocinar adecuados. → *Página 11*

7.4 Configurar Home Connect

La primera vez que se enciende el aparato, se pide que se configure la red doméstica. Se enciende el símbolo  durante unos segundos en el panel indicador.

Para iniciar la configuración de la conexión, tocar el sensor  y continuar de acuerdo con la información que aparezca en la sección titulada . Para salir de la configuración inicial, tocar cualquier sensor.

→ *"Home Connect® ", Página 32*



8 Manejo

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


8.1 Encender o apagar la placa de cocción

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

Encendido de la placa

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

Apagado de la placa

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

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

8.2 Ajustes de la zona de cocción

Para realizar ajustes en una zona de cocción, es preciso seleccionarla.

Ajustar el nivel de potencia deseado para cada zona de cocción en el área de ajustes.

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

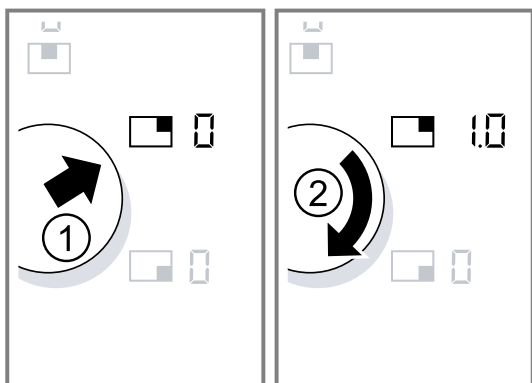
Cada nivel de potencia tiene un ajuste intermedio, que se muestra en la zona de cocción como 5.

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

Ajuste del nivel de potencia

Requisito: La placa está encendida.

- Colocar el recipiente en la zona de cocción.
 - Seleccionar la zona de cocción girando la perilla de control en la dirección del indicador de la zona de cocción ①.
- ✓ Se encienden el indicador de la zona de cocción y, en él, **5.5**.
 - ✓ La zona de cocción se mantiene seleccionada durante 10 segundos.
- Girar la perilla giratoria hasta que se visualice el ajuste de calor deseado ②.



Notas

- Si no hay un recipiente en la zona de cocción, parpadea el indicador de la misma; esta señal significa que la zona de cocción está tratando de detectar el recipiente. Colocar el recipiente en la zona de cocción antes de que transcurran 30 segundos o esta se apagará.
- Si parpadean los indicadores con un recipiente colocado en la zona de cocción, asegurarse de que dicho recipiente sea apropiado para cocinar con inducción.
- Si hay un recipiente en la zona de cocción antes de encenderla, este se detecta antes de que transcurran 20 segundos desde que se toca el interruptor principal y se selecciona automáticamente la zona de cocción. Ajustar el nivel de potencia antes de que transcurran 10 segundos; en caso de no hacerlo, la

zona de cocción se apaga transcurridos 20 segundos.

- Si hay varios recipientes de cocina en la placa al encenderla, se detectará solamente uno.
- Colocar un recipiente en la zona de cocción flexible en posición correcta, en función de su tamaño.

Modificar el nivel de potencia

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

Apagado de la placa de cocción

- Inclinar la perilla giratoria hasta seleccionar la zona de cocción y girarla hasta que aparezca **5**.
- ✓ El indicador de calor residual se enciende transcurridos 10 segundos aprox.

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

8.3 Ajustes de cocción recomendados

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

- Seleccionar el nivel de potencia 8 o 9 para hacer hervir agua o calentar la sartén.
- Remover de vez en cuando los líquidos densos.
- Se recomienda sellar en porciones pequeñas los alimentos que necesiten un sellado rápido o que pierdan una elevada cantidad de líquido al principio de la fritura.
- Al cocinar con la tapa puesta, reducir el ajuste del calor en cuanto se escape vapor entre la tapa y el recipiente.
- Tras la cocción, dejar la tapa puesta en el recipiente hasta que se sirva la comida.
- Al cocinar con una olla express, tener en cuenta las instrucciones del fabricante.
- No cocinar alimentos durante mucho tiempo o con una cantidad excesiva de agua; de hacerlo así, se perderán los nutrientes. Se puede utilizar el temporizador de cocina para ajustar el tiempo de cocción óptimo.
→ "Temporizador", *Página 18*
- No calentar aceite o grasa tanto como para que humee; el resultado del cocinado será más saludable.
- Al dorar alimentos, freír porciones pequeñas de forma sucesiva.
- Los recipientes pueden calentarse mucho durante la cocción. Se recomienda el uso de agarra ollas.
- En se pueden encontrar recomendaciones para cocinar de forma energéticamente eficiente.

Tablas de cocción

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

⚠ PRECAUCIÓN;

Durante la cocción, los guisos o los líquidos pueden calentarse con mucha rapidez y pueden desbordarse o salpicar, p. ej. sopas, salsas o bebidas.

- ▶ Remover constantemente.
- ▶ Calentar los alimentos a un nivel de potencia adecuado.

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 - 3.0
Asados	4.0 - 5.0
Pescado ²	4.0 - 5.0

Cocinar

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

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 tajar.

¹ Cocinar sin tapa

² Cocción continua sin tapa

³ Voltar la comida varias veces.

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

Conservar caliente

Salsa de tomate	1.5
-----------------	-----

8.4 Función flexible

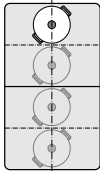
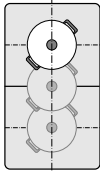
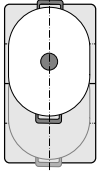
Se puede utilizar la zona flexible de cocción como una única zona de cocción de gran tamaño o como dos zonas.

La zona flexible de cocción dispone de cuatro elementos de inducción que se controlan de forma independiente. Al utilizar la función Flex, solo se activa el área que queda cubierta por un recipiente.

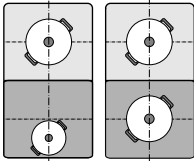
Recipientes de cocina recomendados para la zona flexible de cocción

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

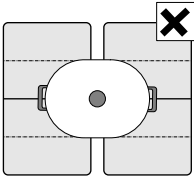
Zona flexible de cocción como una única zona de cocción

Posibles posiciones del recipiente	Explicación
	El diámetro del recipiente es menor o igual a 13 cm (5 1/8"). Colocar el recipiente en una de las cuatro posiciones que se pueden ver en la ilustración.
	El diámetro del recipiente es mayor a 13 cm (5 1/8"). Colocar el recipiente en una de las tres posiciones que se pueden ver en la ilustración.
	El recipiente de cocción ocupa más de una de las posiciones mostradas más arriba. Colocar el recipiente de cocina comenzando por el borde superior o inferior de la zona de cocción flexible.

Zona flexible de cocción como dos zonas de cocción separadas

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

Limitaciones

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



Uso de la zona flexible como dos zonas de cocción separadas

- Configurar los ajustes de cada zona de cocción de forma independiente.

→ "Ajustes de la zona de cocción", *Página 15*

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

Activar la función Flex



1. Colocar el recipiente en la zona flexible de cocción.
2. Seleccionar una de las dos zonas de cocción que pertenecen a la zona flexible de cocción.
3. Presionar .
- ✓  se ilumina en el área de la zona de cocción.
4. Ajustar el nivel de potencia.
- ✓ El nivel de potencia aparece visualizado en los paneles indicadores de las dos zonas de cocción.

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

Modificar el nivel de potencia de la zona flexible de cocción

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

Desactivación de la: Flex función

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción que pertenecen a la zona flexible de cocción.
2. Presionar .
- ✓  se ilumina en el área de la zona de cocción.
- ✓ La zona flexible de cocción se divide en dos zonas de cocción separadas.

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

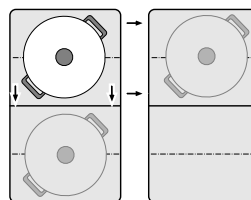
8.5 Función transfer

Esta función se puede usar para transferir ajustes de una zona de cocción a otra.

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

También se puede utilizar esta función en la zona flexible de cocción. Para más información sobre cómo colocar el recipiente de cocina, consultar la información relativa al uso de la zona flexible de cocción.

→ "Función flexible", *Página 16*



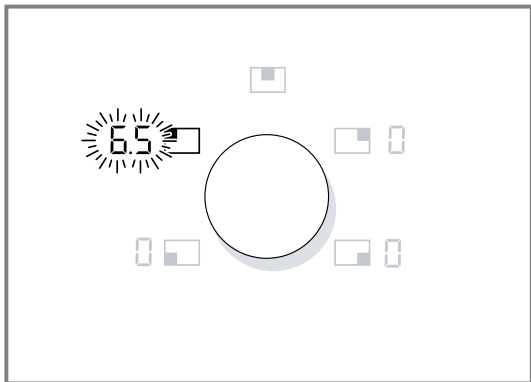
Información general para utilizar esta función:

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

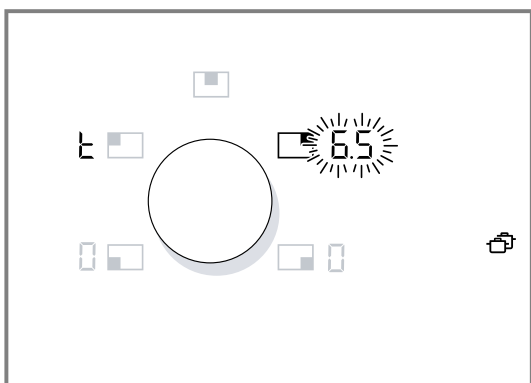
Usar la función de transferencia

Requisito: La nueva zona de cocción está apagada.

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



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



- ✓ Se detecta el recipiente en la nueva zona de cocción. Se enciende 🔌.
 - ✓ El nivel de potencia transferido parpadea en el panel indicador de la nueva zona de cocción. 🔌 se enciende en el panel indicador de la zona de cocción original.
3. Seleccionar la nueva zona de cocción para confirmar los ajustes.
- ✓ El nivel de potencia de la zona de cocción original está ajustado a 0.0.

8.6 Temporizador

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

Ajustarlo Temporizador

⚠ ADVERTENCIA;

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

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

1. Presionar ⌘.
- ✓ Se enciende 00 en el Temporizador panel indicador.
2. Ajustar el tiempo deseado con la perilla giratoria.

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

Modificar o interrumpir el temporizador de corta duración

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

Uso de la función de temporizador plus

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

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

1. Mantener presionado ⌘ durante unos segundos.
 - ✓ El Cronógrafo está activado y se muestra en el Cronógrafo panel indicador.
 - ✓ El valor ajustado originalmente Temporizador parpadea en el Temporizador panel indicador.
2. Mantener presionado ⌘ durante unos segundos.
- ✓ Se restablecen los dos temporizadores.

8.7 Cronógrafo

El Cronógrafo muestra el tiempo transcurrido desde la activación de la función.

El Cronógrafo funciona de forma independiente de las zonas de cocción y de otros ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Iniciar el Cronógrafo

⚠ ADVERTENCIA;

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

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

- ▶ Presionar ⌘.
- ✓ 00.00 se ilumina en el panel indicador del cronómetro.
- ✓ El tiempo empieza a transcurrir.

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

Cancelar el Cronógrafo

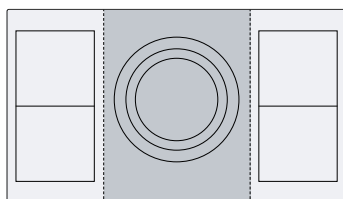
1. Presionar ⌘.
- ✓ El reloj temporizador se pausa, el panel indicador permanece encendido.
2. Si se presiona ⌘ mientras sigue iluminado en naranja, el reloj temporizador continúa avanzando.
3. Mantener presionado ⌘ para cancelar Cronógrafo.

8.8 Función Booster para recipientes

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

Limitaciones para el uso de la Booster función

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



Activar la función Booster para recipientes

- Seleccionar la zona de cocción con la perilla giratoria.
 - Presionar **>>**.
- ✓ **P** se ilumina en el indicador de la zona de cocción.

Desactivar la función Booster para recipientes

- Seleccionar la zona de cocción con la perilla giratoria.
 - Presionar **>>**.
- ✓ **P** se apaga.
✓ La zona de cocción cambia al nivel de potencia **9**.

Notas

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

8.9 Función Booster para sartenes

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

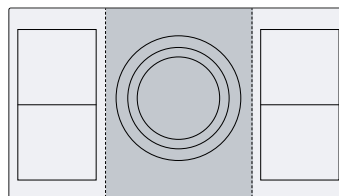
Recomendaciones para usar esta función:

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

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

Limitaciones para el uso de la Booster para sartenes función

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



Activar la función Booster para sartenes

⚠ ADVERTENCIA;

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

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

- Seleccionar la zona de cocción.
 - Presionar **>>**.
- ✓ **b** se enciende en el panel indicador de la zona de cocción.

Desactivar Booster para sartenes

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

- ▶ Presionar **>>**.
- ✓ **b** se apaga.
- ✓ La zona de cocción cambia al nivel de potencia **9**.

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

8.10 Conservar caliente

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

Activar la función conservadora de calor

- Seleccionar la zona de cocción.
 - Presionar **⏏**.
- ✓ **L** se ilumina en el panel indicador.

Desactivar la función conservadora de calor

- Seleccionar la zona de cocción.
 - Presionar **⏏**.
- ✓ **L** se apaga.
✓ La zona de cocción se apaga y se enciende el indicador de calor residual.

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

8.11 Funciones de asistencia a la cocción

Estas funciones ayudan a facilitar la cocción y prometen excelentes resultados de cocción. Los ajustes recomendados de temperatura son adecuados para cualquier tipo de cocción.

Ventajas de utilizar las funciones de asistencia a la cocción:

- Las funciones permiten cocinar sin emplear calor excesivo y prometen resultados perfectos de cocción y fritura.



- Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente para cocinar. Esto permite regular la potencia de cocción, manteniendo la temperatura correcta todo el tiempo.
- Se pueden añadir los alimentos una vez que se haya alcanzado la temperatura seleccionada. La temperatura se mantiene constante de manera automática sin tener que cambiar el ajuste de temperatura.
- Las funciones están disponibles en todas las zonas de cocción. Para la función de control de cocción, se necesita un sensor inalámbrico de cocción.

Tipos de funciones de asistencia a la cocción

Se pueden utilizar las funciones de asistencia a la cocción para seleccionar el mejor tipo de cocción según el tipo de alimento.



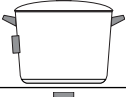



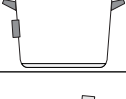









La tabla muestra los diferentes ajustes de función disponibles cuando se usan los asistentes de cocción.

Control de temperatura del aceite para sartenes

Proceso de cocción	Niveles de temperatura °C (°F)	Recipientes para cocinar	Disponibilidad	Activar
Freír con poco aceite	1, 2, 3, 4, 5		Todas las zonas de cocción	

Función de control de cocción

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

Proceso de cocción	Niveles de temperatura °C (°F)	Recipientes para cocinar	Disponibilidad	Activar
Calentar o mantener caliente	160 (70)		Todas las zonas de cocción	
Cocer en leche a fuego lento	185 (85)		Todas las zonas de cocción	
Cocer en agua a fuego lento	195 (90)		Todas las zonas de cocción	
Hervir	212 (100)		Todas las zonas de cocción	
Cocinar en olla de presión	240 (115)		Todas las zonas de cocción	
Freír en abundante aceite con baja temperatura	320 (160)		Todas las zonas de cocción	
Freír en abundante aceite con temperatura media	340 (170)		Todas las zonas de cocción	
Freír en abundante aceite con alta temperatura	355 (180)		Todas las zonas de cocción	

Recipientes adecuados para las funciones de asistencia a la cocción

Seleccionar la zona de cocción con el diámetro que más se ajuste a la base del recipiente para cocinar.

Colocar el recipiente en el centro de esta zona de cocción.

Función de control de cocción

- Utilizar recipientes para cocinar que sean suficientemente altos. El nivel de agua debe ser más alto que el parche de silicón del sensor inalámbrico de cocción una vez que se haya añadido el volumen necesario de agua.
- Cualquier recipiente que sea adecuado para cocinar con inducción puede ser utilizado para el sensor de cocción. Consultar la información sobre cocinar con inducción.

Función de control de temperatura del aceite

- Si se utiliza el control de temperatura del aceite en la zona flexible de cocción, comprobar que el sartén coincida con el tamaño de la zona de cocción y que esté colocado correctamente. De lo contrario, es posible que el control de temperatura del aceite no se active.
→ "Función flexible", Página 16

PRECAUCIÓN;

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

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

Nota: La tabla de la sección sobre las funciones de asistencia a la cocción enumera los recipientes para cocinar adecuados para cada función.

→ "Tipos de funciones de asistencia a la cocción", Página 20

Sensores y accesorios especiales

Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente para cocinar. Esto regula de manera muy precisa la potencia de cocción para mantener la temperatura correcta y lograr resultados perfectos de la cocción.

La placa de cocción tiene dos sistemas distintos para medir la temperatura, con el fin de obtener los mejores resultados:

- Sensores de temperatura situados dentro de la placa de cocción que comprueban la temperatura de la base del recipiente para cocinar. Adecuados para la tecnología de control de temperatura del aceite para sartenes.
- Un sensor inalámbrico de cocción transmite información sobre la temperatura del recipiente al panel de control. Adecuado para las funciones de

Niveles de fritura

La función Sensor de asado ofrece 5 niveles de fritura.

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

cocción. El sensor inalámbrico de cocción es fundamental para utilizar las funciones de control de cocción.

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

→ "Sensor de cocción inalámbrico", Página 28

Sensor de asado

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

Ventajas de uso de la función Sensor de asado:

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

Notas generales de uso de la función Sensor de asado:

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

Sartenes

PRECAUCIÓN;

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

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

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


Ajuste del sensor de control de temperatura del aceite

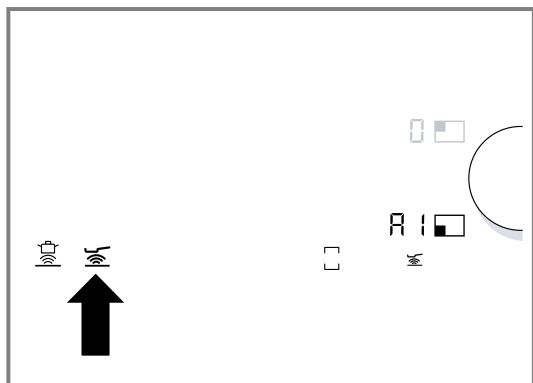
⚠ PRECAUCIÓN;



El aceite y la grasa a demasiada temperatura pueden encenderse.



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

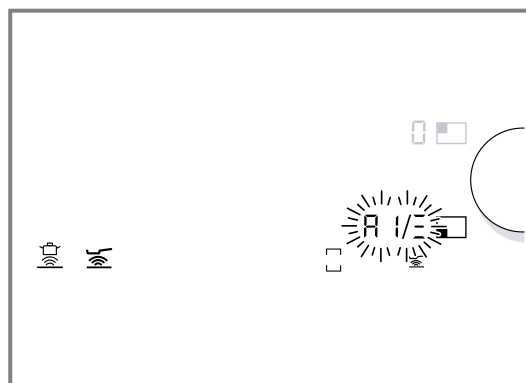
Requisitos

- La placa está encendida.
 - Se ha seleccionado un nivel de fritura adecuado de la tabla.
1. Colocar el sartén para freír en el centro de la zona de cocción.
 2. Seleccionar la zona de cocción.
 3. Presionar .






- ✓  y el nivel de fritura **R1** se iluminan en el indicador de la zona de cocción.
4. Seleccione el nivel de fritura deseado con la perilla giratoria.
 - ✓  parpadea.
 - ✓ La zona de cocción comienza a calentarse. El panel indicador de la zona de cocción muestra el progreso

de calentamiento de  a  y parpadea alternativamente con el nivel de fritura ajustado.



- ✓ Una vez alcanzado el nivel de fritura configurado, se escucha una señal y se apaga el indicador de calentamiento. Se muestra el nivel de fritura.
5. Añadir aceite para freír al sartén.
 6. Añadir los ingredientes.
Dar la vuelta a los alimentos como siempre para evitar que se quemen.

Apagar el sensor de control de temperatura del aceite

1. Seleccionar la zona de cocción.
 2. Presionar  o ajustar el nivel de fritura a  con la perilla giratoria.
- ✓ Se escucha una señal y  se apaga.

Función de control de cocción

Se puede utilizar esta función para calentar, hervir o cocinar a fuego lento alimentos, cocinarlos en una olla de presión o freírlos en una olla con suficiente aceite a una temperatura controlada.

Ventajas de usar la función de control de cocción:

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

Notas generales para usar la función de control de cocción:

- Utilizar recipientes con una base gruesa y plana. No utilizar recipientes con una base delgada o abombada.

- Llenar los recipientes de modo que el contenido sea suficiente para cubrir el parche de silicón del sensor de cocción.
- Si se va a freír con poco aceite en un sartén, utilizar siempre la función de control de temperatura del aceite.
- Colocar los recipientes de manera que el sensor inalámbrico de cocción apunte hacia el lado exterior del recipiente.
- No retirar el sensor inalámbrico de cocción del recipiente para cocinar durante la cocción.
- Retirar el sensor inalámbrico del recipiente después de cocinar. Tener cuidado al hacer esto porque el sensor inalámbrico de cocción se calienta mucho.
- Si no suena ninguna señal, asegurarse que el recipiente esté tapado. Para el funcionamiento óptimo

del sensor de cocción, se recomienda utilizar siempre una tapadera, excepto si se usa la función para freír con abundante aceite en una olla a 340 °F (170 °C).

- No dejar nunca desatendido el aceite mientras se esté calentando. Usar un aceite que sea adecuado para frituras con abundante aceite. No mezclar distintos tipos de grasas y aceites para cocinar como, por ejemplo, aceite y manteca de cerdo. Estas mezclas pueden producir espuma cuando se calientan.
- Si el resultado de la cocción no es satisfactorio, utilizar más agua la próxima vez, por ejemplo, al hervir papas. Mantener el nivel de temperatura recomendado.

Rangos de temperatura y ajustes para la función de control de cocción

Función de cocción	Rango de temperatura °F (°C)	Adecuada para, p. ej.	Consejos
Calentar / mantener caliente	140-160 (60-70)	sopas, ponche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Productos congelados en porciones, por ejemplo, espinacas. ▪ Colocar el producto congelado en el recipiente para cocinar. ▪ Añadir el volumen de agua especificado por el fabricante. ▪ Tapar el recipiente para cocinar y ajustar la temperatura a 160 °F (70 °C). ▪ Remover de vez en cuando.
Cocer a fuego lento	175-195 (80-90)	arroz, leche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esta función es adecuada para cocinar alimentos a baja temperatura y para espesar salsas y guisos. ▪ Ajustar la temperatura a 195 °F (90 °C).
Hervir	195-212 (90-100)	pasta, verduras	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se puede usar esta función para hervir agua con la olla tapada sin que se derrame. ▪ El control de temperatura permite una cocción eficiente. ▪ Ajustar la temperatura a 212 °F (100 °C).
Cocinar en olla de presión	230-250 (110-120)	pollo, guisos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seguir las recomendaciones del fabricante. ▪ Después de que suene la señal acústica, seguir cocinando durante el tiempo recomendado. ▪ Ajustar la temperatura a 240 °F (115 °C).
Freír con abundante aceite en una olla	340-355 (170-180)	Donas, dumplings	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Calentar el aceite con la tapa puesta. ▪ Quitar la tapa después de escuchar la señal acústica y añadir los alimentos, salvo que se indiquen instrucciones distintas en las tablas de cocción. ▪ Ajustar la temperatura a 340 °F (170 °C).

Ajustar el punto de ebullición

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

1. Seleccionar el ajuste básico $\epsilon 5$.
→ "Ajustes básicos", Página 30
2. El punto de ebullición está preestablecido a 3. Si la casa se encuentra a entre 650 y 1300 pies de altitud (200-400 m) sobre el nivel del mar, no es necesario cambiar el punto de ebullición. Si no es así,

seleccionar el ajuste correcto para la altitud correspondiente conforme a la tabla siguiente.

Altitud en ft. (m)	Ajuste básico $\epsilon 5$
0-330 (0-100)	1
330-650 (100-200)	2

Altitud en ft. (m)	Ajuste básico ± 5
650-1300 (200-400)	3 ¹
1300-2000 (400-600)	4
2000-2600 (600-800)	5
2600-3300 (800-1000)	5
3300-4000 (1000-1200)	7
4000-4600 (1200-1400)	8
Más de 4600 (1400)	9

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

Ajustar la función de control de cocción

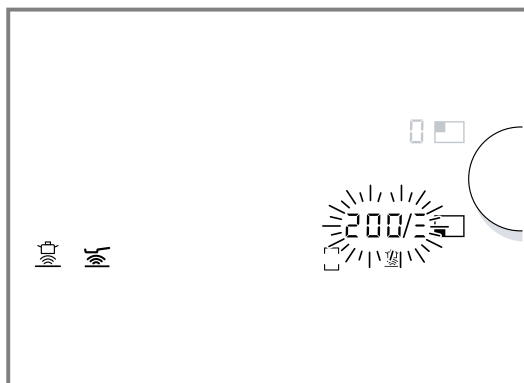
Requisito: La placa está encendida.

1. Fijar el sensor inalámbrico de cocción al recipiente para cocinar.
→ "Sensor de cocción inalámbrico", *Página 28*
 2. Colocar una olla con líquido suficiente en la placa independiente y taparla.
 3. Seleccionar la zona de cocción con la perilla giratoria.
- ✓ se ilumina en el panel indicador de la zona de cocción.
 - 4. Presionar .
 - ✓ Suena una señal acústica.
 - ✓ se ilumina en el indicador de la zona de cocción.
 - 5. Presionar el símbolo en el sensor inalámbrico de cocción.



- ✓ Una vez que se ha detectado el sensor de cocción, la temperatura predeterminada de 200 °F (95 °C) se ilumina en el panel indicador de la zona de cocción.
6. Seleccionar la temperatura deseada con la perilla giratoria. Se puede cambiar la temperatura en incrementos de 5 o 10 °F (aprox. 5 °C).
 7. La zona de cocción comienza a calentarse. El panel indicador de la zona de cocción muestra el progreso de calentamiento de a y parpadea

alternativamente con la temperatura de cocción ajustada.



- ✓ Una vez alcanzada la temperatura de cocción configurada, se escucha una señal y se apaga el indicador de calentamiento. Se muestra la temperatura de cocción.
8. Quitar la tapa después de escuchar el tono de aviso y añadir los alimentos. Mantener puesta la tapa durante el proceso de cocción.
 9. También se puede acceder a las funciones de control de cocción a través del sensor inalámbrico de cocción:
 - ▶ Colocar el recipiente para cocinar y presionar el símbolo en el sensor inalámbrico de cocción.
 - ▶ Seleccionar la zona de cocción con la perilla giratoria. Cuando la función de control de cocción está preparada, se ilumina en el panel indicador de la zona de cocción.
 - ▶ Seleccionar la temperatura deseada con la perilla giratoria.

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

Apagar la función de control de cocción

- ▶ La función de control de cocción se puede desactivar de distintas maneras:
 - Seleccionar la zona de cocción y presionar .
 - Seleccionar la zona de cocción y ajustar la temperatura a .
 - Presionar el símbolo en el sensor inalámbrico de cocción.
- ✓ Se escucha una señal y se apaga.

Tablas de cocción para las funciones de asistencia a la cocción

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

Tecla táctil	Función de asistencia a la cocción
	Función de control de temperatura del aceite para sartenes
	Función de control de cocción

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

Carne

Alimento	Función	Temperatura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Freír con poco aceite			
Milanesa sencilla		4	6-10
Milanesa empanizada		4	6-10
Filete		4	6-10
Chuletas		3	10-15
Cordon bleu		4	10-15
Milanesa vienesa		4	10-15
Bistec poco cocido, 1 1/4" (3 cm) de grosor		5	6-8
Bistec, sellado centro rojo, 1 1/4" (3 cm) de grosor		5	8-12
Bistec bien cocido, 1 1/4" (3 cm) de grosor		4	8-12
Pechuga de ave, 3/4" (2 cm) de grosor		3	10-20
Carne cortada en tiras		4	7-12
Gyros		4	7-12
Tocino		4	5-8
Carne molida		4	6-10
Hamburguesas, 1/2" (1.5 cm) de grosor		3	6-15
Risoles, 3/4" (2 cm) de grosor		3	10-20
Risoles rellenos		3	10-20
Salchichas cocidas		3	8-20
Salchichas crudas		3	8-20
Cocer a fuego lento			
Salchichas		195 (90)	10-20
Hervir			
Albóndigas		212 (100)	20-30
Estofado de ave		212 (100)	60-90
Ternera cocida al estilo vienés		212 (100)	60-90
Cocinar en olla de presión			
Estofado de ave		250 (115)	15-25
Ternera cocida al estilo vienés		250 (115)	15-25
Fritura en aceite / grasa abundante			
Pollo troceado frito en abundante aceite		340 (170)	10-15
Albóndigas fritas en abundante aceite		340 (170)	10-15

Pescado

Alimento	Función	Temperatura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Freír con poco aceite			
Filete de pescado, sencillo		4	10-20
Filete de pescado, empanizado		3	10-20
Langostinos		4	4-8
Gambas		4	4-8
Pescado entero frito		3	10-20
Cocer a fuego lento			
Estofado de pescado		195 (90)	15-20
Fritura en aceite / grasa abundante			
Fritura de pescado rebozado en cerveza		340 (170)	340 (170)
Fritura de pescado empanizado		340 (170)	10-15
Platillos con huevo			
Alimento			
	Función	Temperatura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Freír con poco aceite			
Huevos fritos en mantequilla		2	2-6
Huevos fritos		4	2-6
Huevos revueltos		2	4-9
Tortilla		2	3-6
Crepas		5	1,5-2,5
Tostadas a la francesa		3	4-8
Postre austriaco, pan de hotcakes con pasas		3	10-15
Hervir			
Huevos cocidos		212 (100)	5-10
Verduras y legumbres			
Alimento			
	Función	Temperatura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Freír con poco aceite			
Ajo		2	2-10
Cebolla salteada		2	2-10
Aros de cebolla		3	5-10
Calabacitas		3	4-12

Alimento	Función	Temperatura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Berenjena		3	4-12
Pimiento		3	4-15
Espárragos verdes fritos		3	4-15
Setas y champiñones		4	10-15
Verduras salteadas en aceite		1	10-20
Verduras glaseadas		3	6-10
Hervir			
Brócoli		212 (100)	10-20
Coliflor		212 (100)	10-20
Coles de Bruselas		212 (100)	30-40
Ejotes		212 (100)	15-30
Garbanzos		212 (100)	60-90
Chícharos		212 (100)	15-20
Lentejas		212 (100)	45-60
Cocinar en olla de presión			
Verduras en olla de presión		250 (115)	3-6
Garbanzos en olla de presión		250 (115)	25-35
Alubias blancas en olla de presión		250 (115)	25-35
Lentejas en olla de presión		250 (115)	10-20
Fritura en aceite / grasa abundante			
Fritura de verduras empanizadas		340 (170)	4-8
Fritura de verduras rebozadas en cerveza		340 (170)	4-8
Fritura de champiñones empanizados		340 (170)	4-8
Fritura de champiñones rebozados en cerveza		340 (170)	4-8
Papas			
Alimento	Función	Temperatura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Freír con poco aceite			

Alimento	Función	Temperatura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Papas fritas, preparadas con papas hervidas sin pelar		5	6-12
Papas fritas, preparadas con papas crudas		4	15-25
Tortitas de papa		5	2,5-3,5
Rösti suizo de papas		2	50-55
Papas glaseadas		3	10-15
Cocer a fuego lento			
Dumplings de papas cocidas		185 (85)	30-40
Hervir			
Papas hervidas		212 (100)	30-45
Cocinar en olla de presión			
Papas en olla de presión		250 (115)	10-20
Pasta y cereales			
Alimento	Función	Temperatura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Cocer a fuego lento			
Arroz		195 (90)	25-35
Polenta		185 (85)	3-8
Budín de sémola		185 (85)	5-10
Hervir			
Pasta		212 (100)	7-10
Dumplings		212 (100)	6-15
Cocinar en olla de presión			
Arroz en olla de presión		250 (115)	5-8
Sopas			
Alimento	Función	Temperatura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Cocer a fuego lento			
Sopas cremosas instantáneas		195 (90)	10-15
Hervir			
Caldos caseros		212 (100)	60-90

Alimento	Función	Temperatura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Sopas instantáneas		212 (100)	5-10

Cocinar en olla de presión

Caldos caseros en olla de presión		250 (115)	20-30
-----------------------------------	--	-----------	-------

Salsas

Alimento	Función	Temperatura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
----------	---------	---------------------	---

Freír con poco aceite

Salsa de tomate con verduras		1	25-35
Salsa bechamel		1	10-20
Salsa de queso		1	10-20
Reduciendo salsas		1	25-35
Salsas dulces		1	15-25

Postres

Alimento	Función	Temperatura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
----------	---------	---------------------	---

Cocer a fuego lento

Budín de arroz		185 (85)	40-50
Porridge		185 (85)	10-15
Budín de chocolate		185 (85)	3-5

Hervir

Compota		212 (100)	15-25
---------	--	-----------	-------

Fritura en aceite / grasa abundante

Donas fritas rellenas de mermelada		320 (160)	5-10
Donas fritas		320 (160)	5-10
Buñuelos fritos		320 (160)	320 (160)

Productos congelados

Alimento	Función	Temperatura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
----------	---------	---------------------	---

Freír con poco aceite

Alimento	Función	Temperatura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
----------	---------	---------------------	---

Milanesa		4	15-20
Cordon bleu		4	10-30
Pechuga de ave		4	10-30
Nuggets de pollo		4	10-15
Gyros		4	10-15
Kebab		4	10-15
Filete de pescado, sencillo		3	10-20
Filete de pescado, empanizado		3	10-20
Varitas de pescado		4	8-12
Fritura de papas fritas		5	4-6
Salteados		3	6-10
Rollitos de primavera		4	10-30
Camembert		3	10-15

Calentar o mantener caliente

Verduras a la crema		160 (70)	160 (70)
---------------------	--	----------	----------

Hervir

Ejotes, congelados		212 (100)	15-30
--------------------	--	-----------	-------

Fritura en aceite / grasa abundante

Papas fritas		355 (180)	4-8
--------------	--	-----------	-----

Otros

Alimento	Función	Temperatura °C (°F)	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
----------	---------	---------------------	---

Freír con poco aceite

Camembert		3	6-10
Croutones		3	6-10
Comida precocinada deshidratada		1	5-10
Almendras tostadas		4	3-15
Frutos secos tostados		4	3-15
Piñones tostados		4	3-15

Calentar o mantener caliente

Calentar goulash		160 (70)	10-20
Calentar ponche		160 (70)	5-15

Cocer a fuego lento

Calentar leche		185 (85)	3-10
----------------	--	----------	------

8.12 Sensor de cocción inalámbrico

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

Preparación y mantenimiento del sensor de cocción inalámbrico

En este apartado encontrará información sobre:

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

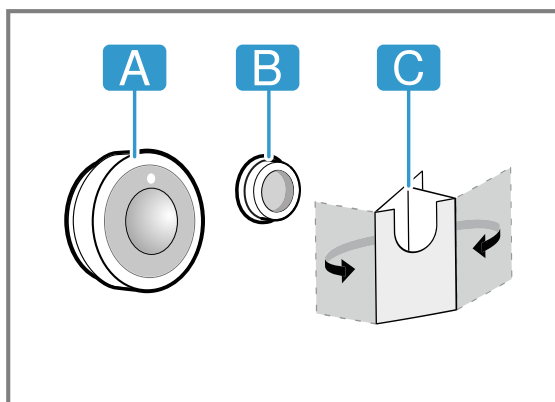
La base de silicón y el sensor de cocción se pueden adquirir posteriormente como accesorios en una tienda especializada, a través de nuestro Servicio técnico de atención al cliente o a través de nuestra página web oficial. Para ello, indicar siempre el número de referencia correspondiente:

00577921	Juego de 5 bases de silicón
CA060300	Sensor de cocción y juego de 5 bases de silicón

Material entregado

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

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

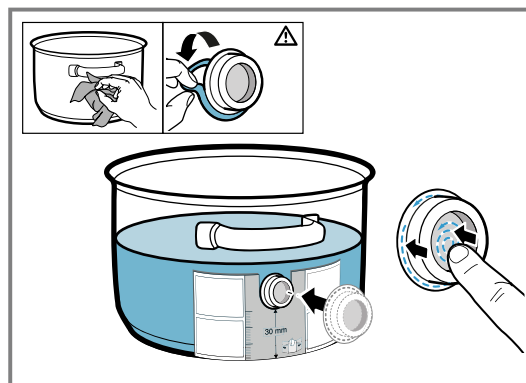


Pegar la base de silicón

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

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

silicón a la altura correspondiente en la parte exterior del recipiente para cocinar.



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

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

Conectar el sensor inalámbrico de cocción con el panel de control

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

1. Seleccionar el ajuste básico $\Sigma 5$.
→ "Ajustes básicos", Página 30
- ✓ Σ se ilumina en blanco.
2. Presionar Σ .
- ✓ Suena una señal acústica.
- ✓ Σ se ilumina en naranja.
3. Los indicadores de la zona de cocción se iluminan en color blanco y los indicadores del sensor de cocción en las zonas de cocción parpadean.
4. Tocar brevemente el símbolo Σ en el sensor inalámbrico de cocción en el intervalo de los 30 segundos siguientes.

Transcurridos unos segundos, se indica el estado de la conexión entre el sensor de cocción y el panel de control.

Detección correcta

- El sensor inalámbrico de cocción se detecta en unos pocos segundos.
- Suenan tres bips cortos y el símbolo Σ cambia de naranja a blanco.
- Los indicadores del sensor de cocción en las zonas de cocción se apagan.


Detección fallida

- Suenan cinco bips.
- El símbolo Σ cambia inmediatamente de naranja a blanco.

- Los indicadores del sensor de cocción en las zonas de cocción se apagan.

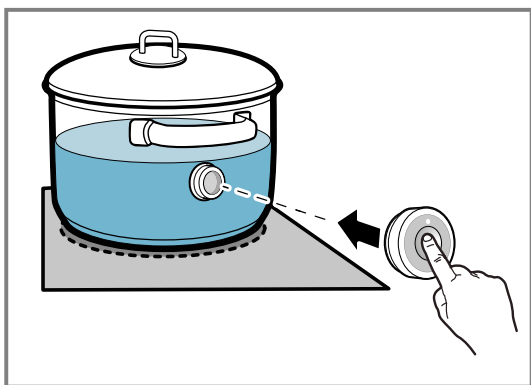
Nota

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

- Error de comunicación Bluetooth®.
 - No se ha presionado el símbolo  en el sensor de cocción en los 30 segundos posteriores a la selección de la zona de cocción.
 - La batería del sensor inalámbrico de cocción está casi agotada.
5. Si falla la conexión, restablecer el sensor inalámbrico de cocción y repetir el proceso de conexión.
→ "Reiniciar el sensor inalámbrico de cocción", *Página 29*
 6. Si se producen fallos en la conexión debido a un error de transferencia, repetir el proceso de conexión.
 7. Si no se puede establecer la conexión, informar al Servicio técnico.

Colocar el sensor de cocción inalámbrico

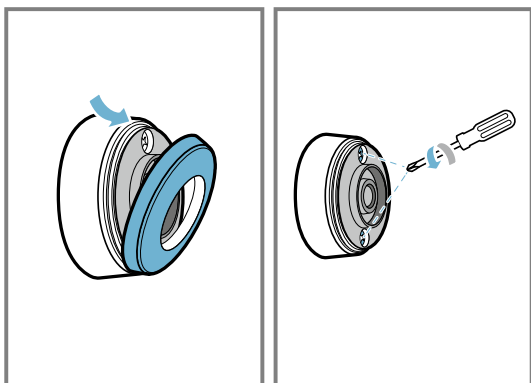
1. Comprobar que la base de silicón está totalmente seca antes de colocar el sensor de cocción.
2. Colocar el sensor de cocción en la base de silicón de forma que se adapte perfectamente.



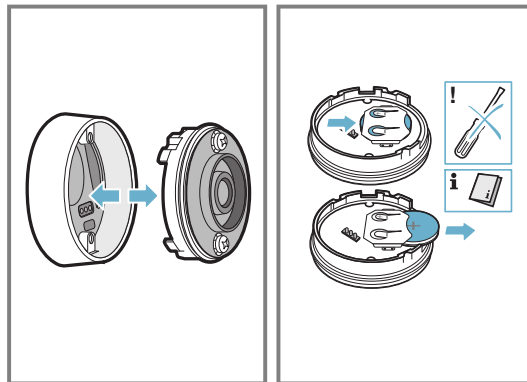
Cambiar la batería

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

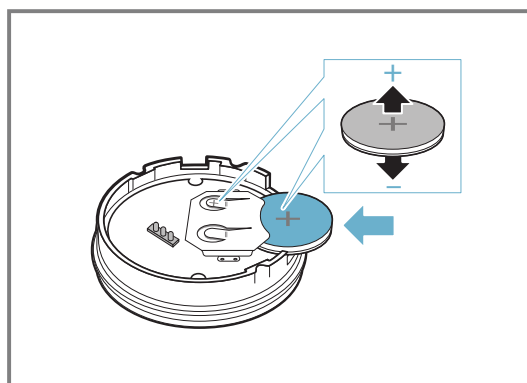
1. Retirar el protector de silicón de la base del sensor de cocción y quitar los dos tornillos con un desarmador.



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

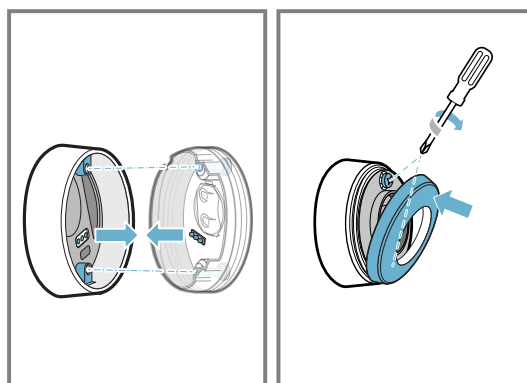


3. Colocar la nueva batería siguiendo las instrucciones de polaridad de la batería. Utilizar solo baterías de tipo CR2032 de buena calidad.





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

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



Reiniciar el sensor inalámbrico de cocción

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

2. Cuando el LED se ilumine por tercera vez, soltar la tecla táctil .
- ✓ Comienza el proceso de reinicio.
- ✓ Cuando el LED se apaga, el sensor inalámbrico de cocción se ha reiniciado.
3. Repetir el proceso de conexión.
→ "Conectar el sensor inalámbrico de cocción con el panel de control", Página 28

Limpeza

Sensor de cocción

Limpiar con un trapo húmedo. No debe lavarse nunca en el lavavajillas ni se puede mojar. Cuando no se esté utilizando el sensor de cocción, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.

Base de silicón

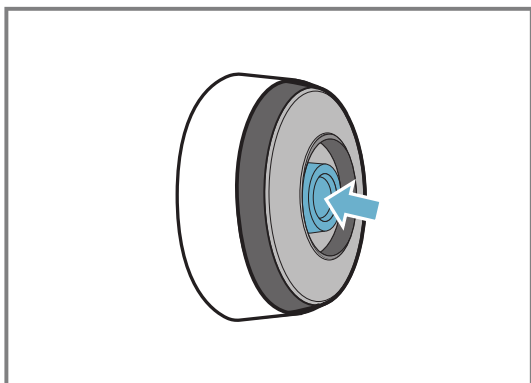
Limpiar y secar antes de colocar el sensor de cocción. Puede lavarse en el lavavajillas.

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

Ventana del sensor inalámbrico de cocción

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

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



Notas

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

Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Home Appliances Corporation certifica que el aparato con la funcionalidad de sensor de cocción inalámbrico cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 2014/53/EU. Encontrará una declaración de conformidad con la directiva RED detallada en www.gaggenau.com, en la página web del producto correspondiente a su aparato dentro de la sección de documentos adicionales. Los logos y marca Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por BSH Home Appliances Corporation


se realiza bajo su licencia. Otras marcas y nombres comerciales son de sus respectivos propietarios.

8.13 Bloqueo del panel

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

Activar el bloqueo del panel

Requisito: La placa está apagada.

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

Desactivar el bloqueo del panel

- ▶ Colocar la perilla giratoria en el panel de giro.
- ✓ El panel de control se desbloquea.


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

8.14 Protección de limpieza

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

Activar la protección de limpieza del panel indicador

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

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

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

Desactivar la protección de limpieza del panel indicador

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

8.15 Ajustes básicos

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

Vista general de los ajustes básicos


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

Panel indicador	Función
c1	Señales acústicas ON - Todas las señales están encendidas. ¹ OFF - La mayoría de las señales están apagadas.
c2	Tiempo para ajustar una zona de cocción después de seleccionarla 5 - La zona de cocción se mantiene seleccionada durante 5 segundos. 10 - La zona de cocción se mantiene seleccionada durante 10 segundos. ¹ 15 - La zona de cocción se mantiene seleccionada durante 15 segundos. OFF - Ilimitado: se mantiene seleccionada la última zona de cocción que se seleccionó; se pueden configurar los ajustes sin tener que volver a seleccionarla.
c3	Función de gestión de energía. Limitación de la potencia total de la placa de cocción. Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción. 0 - Desactivado ^{1, 2} 1 - Potencia mínima de 1000 W 1.5 - 1500 W ... 3 - Potencia de 3000 W recomendada para 13 A 3.5 - Potencia de 3500 W recomendada para 16 A 4 - 4000 W 4.5 - Potencia de 4500 W recomendada para 20 A ... 9 o 9.5 - Potencia máxima de la placa de cocción ²
c4	Restablecer los ajustes de fábrica OFF - Mantener los ajustes personales. ¹ ON - Restablecer la configuración de fábrica.
c5	Sensor de cocción Conectar el sensor de cocción inalámbrico a la placa. Ajustar en función de la altura sobre el nivel del mar: ■ 1 - 2: Reducir 3: Ajuste predeterminado ¹ 4 - 9: Aumentar
c7	Resultados de la prueba de idoneidad para recipientes de cocina 0 - No adecuado. 1 - No ideal. 2 - Adecuado.
c9	Home Connect®


Modificar los ajustes básicos

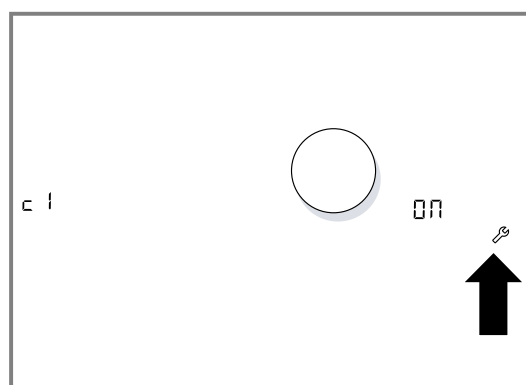
Requisito: La placa está apagada.


1. Encender la placa.

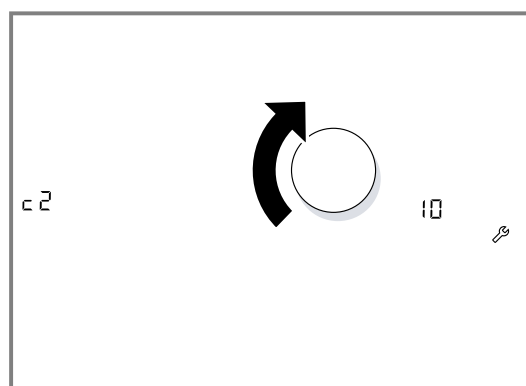
2. Antes de que transcurran 10 segundos, presionar . Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Para acceder a los paneles indicadores individuales, girar la perilla giratoria.


Información del producto	Panel indicador
Índice del Servicio de Asistencia (CI)	c1
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	95.
Número de fabricación 2	0.5


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



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




6. Presionar  durante al menos 4 segundos.
✓ Se guarda el ajuste.

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

Modificar los ajustes básicos


Requisito: La placa está apagada.

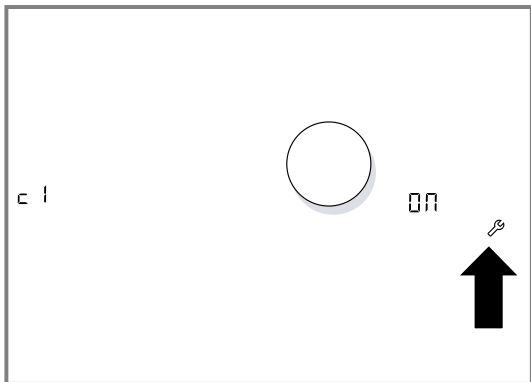
1. Encender la placa.
2. Antes de que transcurran 10 segundos, presionar . Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Para acceder a los paneles indicadores individuales, girar la perilla giratoria.


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

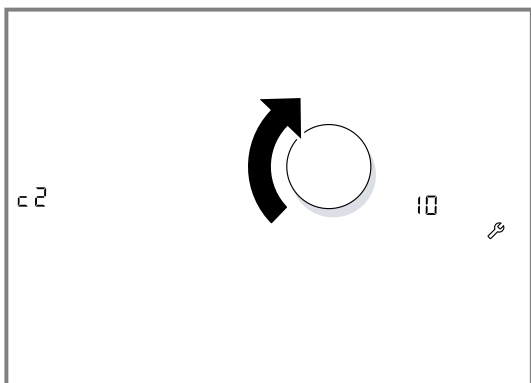
² La salida de potencia máxima de la placa de cocción se muestra en la placa de características

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

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




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



6. Presionar  durante al menos 4 segundos.

✓ Se guarda el ajuste.

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

8.16 Límite de potencia

Puede utilizarse esta función para ajustar la potencia total de la placa de cocción.

La placa de cocción viene ajustada de fábrica. La potencia máxima de la placa de cocción se muestra en la placa de características. Puede utilizarse esta función para configurar los ajustes en función de los requisitos de cada instalación eléctrica.

Para no superar este valor establecido, la placa de cocción distribuye automáticamente la potencia disponible entre las placas independientes que se enciendan según sea necesario.

Mientras está activada esta función, la salida de una placa independiente puede disminuir temporalmente por debajo del valor nominal. Para no superar este valor establecido, la placa de cocción distribuye automáticamente la potencia disponible entre las placas independientes que se enciendan según sea necesario .. El aparato regula y selecciona automáticamente el máximo nivel de potencia.

En la sección "Ajustes básicos" se explica cómo hacerlo → *Página 30*

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

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.

- En el lugar en que se encuentra, el aparato recibe cobertura de la red doméstica WLAN (Wi-Fi).
 - El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal Wi-Fi de su red doméstica.
1. Abrir la aplicación Home Connect® y escanear el siguiente código QR.



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.

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

9.3 Vista general de los ajustes de Home Connect®

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





Ajuste	Selección o visualización	Información adicional
<i>H C 1 / NET</i>	Conexión de red <i>OFF</i> – No conectado / desconectar la conexión de red <i>001</i> – Conectar automáticamente <i>002</i> – Conectar manualmente <i>00</i> – Conectado	Registrar la placa de cocción en la red Wi-Fi doméstica o desconectar la conexión de red.
<i>H C 2 / PRI</i>	Conectar con la aplicación <i>OFF</i> – Sin conexión <i>00</i> – Establecer conexión	Solo se muestra <i>H C 2/PRI</i> si la placa de cocción está conectada a la red de internet doméstica.
<i>H C 3 / WIF</i>	Conexión con la red Wi-Fi <i>OFF</i> – Módulo inalámbrico desconectado <i>00</i> – Módulo inalámbrico conectado	Si el Wi-Fi está activado, se pueden utilizar las funciones de Home Connect®. Solo se muestra <i>H C 3/WIF</i> si la placa de cocción ya ha estado conectada una vez a la red de internet.
<i>H C 4 / RES</i>	Ajuste mediante la aplicación <i>OFF</i> – Desconectado <i>00</i> – Conectado ¹	Si el ajuste está desactivado, solo se muestran los estados de funcionamiento de la placa de cocción en la aplicación Home Connect®.
<i>H C 5 / UPD</i>	Actualización de software <i>DEF</i> – Actualización disponible y lista para instalar <i>005</i> – Iniciar la instalación	Solo se muestra <i>H C 5/UPD</i> si hay una actualización de software disponible.
<i>H C 6 / REM</i>	Control del acceso remoto por parte del Servicio de atención al cliente <i>OFF</i> – No permitido <i>00</i> – Permitido	Solo se muestra <i>H C 6/REM</i> si el Servicio de atención al cliente intenta conectarse con la placa de cocción. Después de permitir el acceso, se puede finalizar en todo momento.
<i>H C 7 / SIG</i>	Mostrar la intensidad de la señal Wi-Fi <i>000</i> – No conectado a la red doméstica Wi-Fi <i>1</i> – Intensidad de señal 1 (mala) <i>2</i> – Intensidad de señal 2 (media) <i>3</i> – Intensidad de señal 3 (buena)	Solo se muestra <i>H C 7/SIG</i> si se ha establecido una conexión con la red Wi-Fi doméstica.
<i>H C 8 / SER</i>	Conexión con el servidor Home Connect® <i>OFF</i> – Sin conexión <i>00</i> – Conectado	Solo se muestra <i>H C 8/SER</i> si se ha establecido una conexión con la red Wi-Fi doméstica.

¹ Ajuste de fábrica

9.4 Modificar los ajustes mediante la aplicación Home Connect®

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

Requisitos

- La placa de cocción está conectada a la red de internet doméstica y a la aplicación Home Connect®.
 - Para poder ajustar la placa de cocción a través de la aplicación, debe estar activado el ajuste básico *HC4*.
 - La placa de cocción está encendida.
1. Efectuar el ajuste en la aplicación Home Connect® y enviarlo a la placa de cocción.
Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect®.
 - ✓ Cuando se transmiten los ajustes de cocción a una zona de cocción,  parpadea.
 2. Si el ajuste era anteriormente , confirme el ajuste con .
 - ✓ El panel indicador de la zona de cocción muestra alternativamente el ajuste antiguo y el nuevo.
 3. Para confirmar un nuevo ajuste, presionar .
 4. Para rechazar el ajuste, presionar cualquier otra tecla de la placa de cocción.

9.5 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.

9.6 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.

9.7 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 Control de la campana extractora

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

Notas

- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde la propia campana extractora. En este momento, no es





posible el manejo desde el control de la campana basado en la placa de cocción.

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

10.1 Restablecer los ajustes de Home Connect®

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

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

1. Encender la placa de cocción.
2. Presionar  para abrir los ajustes básicos.
3. Mantener presionado  hasta que aparezca el ajuste .
4. Ajustar el valor  con la perilla Twist.
5. Salir de los ajustes básicos.

















10.2 Control de la campana extractora desde la placa de cocción

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


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







10.3 Vista general de los ajustes del control de la campana

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

Ajuste	Opción	Descripción
	Conexión de la placa de cocción: campana extractora  – No conectado/desconectar la conexión  – Iniciar conexión  – Conectar a la red Wi-Fi doméstica  – Conectar con la campana extractora	-
	Arranque automático del ventilador  – Desconectado. Si es necesario, la campana extractora debe activarse manualmente.  – Conectado con funcionamiento automático ¹ . La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción en funcionamiento automático.  – Conectado con funcionamiento manual. La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción con el nivel de potencia más bajo.  – Conectado con funcionamiento manual. La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción con el nivel de potencia medio.  – Conectado con funcionamiento manual. La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción con el nivel de potencia más alto.	El panel indicador muestra el ajuste solo cuando el aparato está conectado con la campana extractora.
	Marcha en inercia del ventilador  – El ventilador se apaga con la placa de cocción.  – Conectado con funcionamiento automático ¹  – Conectado con marcha en inercia estándar  – Ninguna modificación de los ajustes	Ajuste para determinar si el ventilador debe continuar funcionando después de desconectar la placa de cocción y cómo debe hacerlo. El panel indicador muestra el ajuste solo cuando el aparato está conectado con la campana extractora.

Ajustar el ventilador

1. Presionar en .
2. Seleccionar un ajuste con la perilla giratoria.
Se pueden seleccionar los siguientes ajustes:



	Ventilador encendido
	Funcionamiento automático
 1, 2, 3	Nivel intensivo: bajo, medio, alto
	PowerBoost
	Ventilación en intervalos
	Marcha en inercia del ventilador

Apagar el ventilador

1. Presionar en .
2. Ajustar el nivel de ventilador 0 con el botón giratorio.

Ajustar la iluminación de la campana

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

1. Para activar la iluminación, presionar .
2. Para desactivar la iluminación, volver a presionar .

Nota: En función del ajuste básico seleccionado, la luz se enciende o se apaga automáticamente cuando se enciende o apaga la placa de cocción.

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

Ajuste	Opción	Descripción
cc	Activación automática de la iluminación OFF – Desconectado ¹ ON – Conectado La iluminación se activa al encenderse la placa de cocción.	El panel indicador muestra el ajuste solo cuando el aparato está conectado con la campana extractora.
cd	Desactivación automática de la iluminación OFF – Desconectado ¹ ON – La iluminación se desconecta al desconectarse la placa de cocción.	El panel indicador muestra el ajuste solo cuando el aparato está conectado con la campana extractora.

11 Limpieza y cuidados

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

11.1 Productos de limpieza

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

Consejo: Los productos de limpieza Gaggenau han sido probados y aprobados para su uso en aparatos Gaggenau. Otros productos de limpieza recomendados no constituyen un respaldo de una marca específica.

Productos de limpieza recomendados

- Limpiador para placas de cocción vitrocerámicas
- Gaggenau limpiador para placas de cocción vidrios
- BonAmi®²
- Soft Scrub®² (sin blanqueador)
- Vinagre blanco

Productos de limpieza no apropiados

- Limpiacristales que contengan amoníaco o blanqueador de cloro. Estos limpiadores pueden dañar o dejar marcas permanentes en la placa de cocción.
- Limpiadores cáusticos como Easy Off®². Estos limpiadores pueden dejar marcas en la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores abrasivos.
- Fibras de metal y esponjas como Scotch Brite®². Estos limpiadores pueden arañar la superficie de la placa de cocción y/o dejar marcas metálicas.
- Fibra esponja con jabón como SOS®². Estos limpiadores pueden arañar la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores en polvo con blanqueador de cloro. Estos limpiadores pueden dejar marcas permanentes en la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores inflamables como líquido para encendedores o WD-40®².

11.2 Limpiar la placa de cocción vitrocerámica

⚠ ADVERTENCIA;

Limpiar la placa de cocción con precaución.

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

⚠ PRECAUCIÓN;

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

Requisitos

- La placa de cocción se ha enfriado.
 - Excepción: retirar inmediatamente los restos de azúcar reseca, caramelo, leche y tomate.
→ "Recomendaciones de limpieza", Página 37
1. Limpiar las salpicaduras con una esponja o papel de cocina limpio y húmedo.
 2. Enjuagar y secar.
 3. Si la mancha persiste, usar vinagre blanco.
 4. Volver a enjuagar y secar.
 5. Aplicar una pequeña cantidad de limpiador a la placa de cocción con un paño limpio de papel o con un trapo y dejar que se seque.
 6. Abrillantar la superficie con un trapo o un papel de cocina limpio.

11.3 Limpiar la perilla giratoria

AVISO

La limpieza incorrecta puede dañar la perilla giratoria.

- ▶ No utilizar productos de limpieza fuertes o abrasivos.
- ▶ No limpiar la perilla giratoria en el lavavajillas o con agua de enjuagado.
- ▶ Limpiar la perilla giratoria con agua tibia jabonosa.

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

² Estas marcas son marcas comerciales registradas de sus respectivos propietarios. Todas las demás marcas son marcas comerciales de BSH Home Appliances Corporation o sus sociedades afiliadas.

11.4 Recomendaciones de limpieza

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

⚠ ADVERTENCIA;

La cuchilla del raspador de vidrio está extremadamente afilada.

Existe el riesgo de sufrir cortes.

- ▶ Cambiar la hoja de la cuchilla inmediatamente en cuanto se detecten imperfecciones.
- ▶ Seguir las instrucciones del fabricante.

AVISO

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

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

Tipo de suciedad	Recomendación
<ul style="list-style-type: none"> ■ Azúcar reseca ■ Caramelo líquido ■ Leche ■ Restos de tomate ■ Papel de aluminio o película de plástico fundidos 	<p>RETIRAR INMEDIATAMENTE. Si no se retiran inmediatamente estos restos, podrían dañar permanentemente la superficie de la placa de cocción vitrocerámica.</p> <p>Eliminar la suciedad con la espátula para vidrio mientras la superficie de la placa de cocción siga caliente.</p> <p>Utilizar una cuchilla nueva y afilada en la espátula para vidrio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirar el recipiente para cocinar y apagar la zona de cocción. ■ Usar un guante de horno. ■ Sujetar la espátula para vidrio en un ángulo de 30° con respecto a la superficie y raspar la suciedad. Proceder con cuidado para no rayar ni desportillar la superficie vitrocerámica. ■ Apartar la suciedad de la zona caliente. ■ Dejar que se enfríe la superficie. ■ Retirar los residuos y aplicar un poco de limpiador para vitrocerámicas.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Restos quemados de comida ■ Manchas oscuras ■ Motas oscuras 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar un paño de cocina o un estropajo húmedo sobre la suciedad durante 30 minutos para ablandarla. ■ Retirar la suciedad con una espátula de plástico y un poco de limpiador para vitrocerámicas o con una rasqueta de vidrio. ■ Enjuagar la superficie de la placa de cocción y secarla.

Tipo de suciedad	Recomendación
Salpicaduras de grasa	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminar la grasa con un estropajo o un trapo enjabonado. ■ Enjuagar bien la superficie de la placa de cocción y secarla. ■ Aplicar limpiador para vitrocerámicas.
Marcas metálicas: mancha iridiscente	<p>Los sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Tratar las marcas metálicas inmediatamente en cuanto se enfríe la superficie de la placa de cocción, de no hacerlo así, la eliminación de las marcas resultará muy difícil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Limpiar la superficie de la placa de cocción con limpiador para vitrocerámicas. ■ Si no es posible eliminar las marcas de este modo, limpiar la superficie de la placa de cocción con un paño de cocina húmedo y un abrasivo suave (Bon Ami®¹, Soft Scrub®¹ sin blanqueador). ■ Limpiar la superficie de la placa de cocción y aplicar limpiador para vitrocerámicas.
Marcas de agua persistentes	<p>Los líquidos calientes resultantes del cocinado pueden derramarse o gotear sobre la placa de cocción. Los minerales que hay en algunos tipos de agua pueden transferirse a la superficie y dejar manchas. Eliminar los derrames y las manchas antes de volver a usar la placa de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Limpiar la superficie de la placa de cocción con vinagre blanco sin diluir. ■ Enjuagar la superficie de la placa de cocción y secarla. ■ Aplicar limpiador para vitrocerámicas.
Arañazos en la superficie	<p>Los pequeños arañazos son habituales y no afectan a la cocción. Pueden hacerse más suaves y menos visibles si se usa a diario limpiador para vitrocerámicas.</p>

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

Tipo de suciedad	Recomendación
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicar limpiador para vitrocerámicas antes de cocinar para eliminar sustancias granulosas y abrasivas (similares a la arena), como sal y sazonadores. ▪ Los arañazos se pueden reducir si se utilizan sartenes con bases que estén suaves, limpias y secas antes de su uso. Usar a diario el limpiador para vitrocerámicas.

11.5 Mantenimiento

Este aparato no requiere tareas de mantenimiento más allá de la limpieza diaria. Para obtener mejores resultados, aplicar limpiador de vitrocerámicas en crema todos los días.

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.

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 en el panel indicador, mantener presionado el sensor de la zona de cocción correspondiente y leer el código de avería.
- Si el código de avería no está enumerado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la fuente de alimentación eléctrica y esperar 30 segundos antes de volver a conectarla. Si vuelve a aparecer esta

indicación, contactar con el servicio técnico al cliente y especificar el código de avería exacto.

- Si se produce un error, el aparato no pasa al modo de espera.
- Para proteger los componentes electrónicos del aparato contra sobrecalentamiento o sobrecorrientes, la placa de cocción puede reducir temporalmente el nivel de potencia.

12.2 Averías en el funcionamiento

Falla	Causas y resolución de problemas
Sin información en el display	<p>La fuente de alimentación eléctrica ha sido desconectada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si funciona la iluminación ambiental y otros aparatos en la habitación. <hr/> <p>El aparato no ha sido conectado tal como se muestra en el diagrama de conexión.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el aparato de la red eléctrica. 2. Asegurarse de que el aparato se haya conectado tal como se muestra en el diagrama de conexión. <hr/> <p>Hay una falla electrónica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si no es posible subsanar la falla, llamar al Servicio de asistencia técnica.
Todos los indicadores parpadean	<p>El panel de control está húmedo o un objeto lo está cubriendo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Secar el panel de control o quitar el objeto.
F 2 / E7015	<p>El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se ha apagado la zona de cocción correspondiente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente.

Falla	Causas y resolución de problemas
<i>F 2 / E7015</i>	<p>2. Tocar cualquier elemento de control.</p> <p>✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.</p>
<i>F 4 / E7015</i>	<p>El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se han apagado todas las zonas de cocción.</p> <p>1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente.</p> <p>2. Tocar cualquier elemento de control.</p> <p>✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.</p>
<i>F 2 / E8207</i>	<p>El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se ha apagado la zona de cocción correspondiente.</p> <p>1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente.</p> <p>2. Tocar cualquier elemento de control.</p> <p>✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.</p>
<i>F 4 / E8208</i>	<p>El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se han apagado todas las zonas de cocción.</p> <p>1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente.</p> <p>2. Tocar cualquier elemento de control.</p> <p>✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.</p>
<i>F 5 + nivel de calor y señal acústica</i>	<p>Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. Hay un riesgo de sobrecalentamiento del sistema electrónico.</p> <p>▶ Retirar el recipiente del panel de control.</p> <p>✓ Se puede continuar cocinando.</p>
<i>F 5 y señal acústica</i>	<p>Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. La zona de cocción se ha apagado para proteger los componentes electrónicos.</p> <p>1. Retirar el recipiente del panel de control.</p> <p>2. Esperar unos segundos.</p> <p>3. Tocar cualquier elemento de control.</p> <p>✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.</p>
<i>F 1 / F6</i>	<p>Se ha sobrecalentado la zona de cocción. Se ha desconectado para proteger la superficie de trabajo.</p> <p>1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente.</p> <p>2. Volver a encender la zona de cocción.</p> <p>✓ Se puede continuar cocinando.</p>
<i>F0</i>	<p>No es posible activar la función de transferencia</p> <p>1. Confirmar el código de falla tocando cualquier tecla táctil.</p> <p>2. Comprobar la función de transferencia colocando el recipiente para cocinar inicial.</p> <p>3. Si el problema persiste, llamar al Servicio de asistencia técnica.</p> <p>4. Se puede cocinar del modo habitual sin utilizar la función de transferencia.</p>
<i>F B + H / h y las zonas de cocción no calientan</i>	<p>La zona de cocción ha estado funcionando de forma continua durante un período de tiempo prolongado sin interacción. Se ha activado la función de limitación temporal automática.</p> <p>▶ Tocar cualquier elemento de control.</p> <p>✓ Es posible configurar la zona de cocción y continuar cocinando.</p>
<i>Se muestra E7010.</i>	<p>La placa de cocción no puede conectarse a la red doméstica ni a la campana.</p> <p>1. Apague y vuelva a encender el aparato.</p> <p>✓ Si la falla se presenta una sola vez, el mensaje se apaga.</p>

Falla	Causas y resolución de problemas
Se muestra <i>E7010</i> .	<ol style="list-style-type: none"> Si el mensaje vuelve a aparecer, avise al Servicio de atención al cliente. Al hacer la llamada indique el mensaje de error exacto. → "Servicio de atención al cliente", Página 42
La posición de cocción se ha apagado. Se muestra <i>E8202</i> .	<p>El sensor de cocción se ha sobrecalentado.</p> <ol style="list-style-type: none"> Esperar hasta que se haya enfriado el sensor de cocción. Activar de nuevo la función de control de cocción.
Todas las posiciones de cocción adyacentes al sensor de cocción se han apagado. Se muestra <i>E8203</i> .	<p>El sensor de cocción se ha sobrecalentado.</p> <ol style="list-style-type: none"> Si no se utiliza la función de control de cocción, retirar el sensor inalámbrico de cocción del recipiente para cocinar y mantenerlo alejado de las placas independientes y de otras fuentes de calor. Volver a encender la placa independiente.
Se muestra <i>E8204</i> .	<p>La batería del sensor inalámbrico de cocción está demasiado baja.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sustituir la batería CR2032 de 3 V.
Se muestra <i>E8205</i> .	<p>Se ha perdido la conexión con el sensor de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> Desactivar la función de control de cocción y volver a activarla.
Se muestra <i>E8206</i> .	<p>El sensor inalámbrico de cocción está defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> Informar al Servicio de asistencia técnica.
El símbolo del sensor de cocción no se ilumina y el sensor inalámbrico de cocción no responde.	<p>La batería del sensor inalámbrico de cocción está demasiado baja.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sustituir la batería CR2032 de 3 V.
	<p>Se ha perdido la conexión con el sensor de cocción.</p> <ol style="list-style-type: none"> Mantener presionado el símbolo en el sensor inalámbrico de cocción durante 8-10 segundos. Reconectar el sensor inalámbrico de cocción a la placa de cocción. Si el problema persiste, llamar al Servicio de atención al cliente.
El indicador del sensor de cocción parpadea dos veces.	<p>La batería del sensor inalámbrico de cocción está demasiado baja.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sustituir la batería CR2032 de 3 V.
El indicador del sensor de cocción parpadea tres veces.	<p>Se ha perdido la conexión con el sensor de cocción.</p> <ol style="list-style-type: none"> Mantener presionado el símbolo en el sensor inalámbrico de cocción durante 8-10 segundos. Reconectar el sensor inalámbrico de cocción a la placa de cocción. Si el problema persiste, llamar al Servicio de atención al cliente.
<i>E9000 / E9010</i>	<p>El voltaje de alimentación es incorrecto. Se encuentra fuera del rango de funcionamiento normal.</p> <ul style="list-style-type: none"> Contactar con el proveedor de servicios eléctricos.
<i>U400</i>	<p>El voltaje de alimentación es incorrecto. Se encuentra fuera del rango de funcionamiento normal.</p> <ul style="list-style-type: none"> Contactar con el proveedor de servicios eléctricos.
<i>dE</i> y las zonas de cocción no se calientan	<p>El modo demo está activado.</p> <ol style="list-style-type: none"> Desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica y desconectar brevemente el fusible de la caja de fusibles. En los siguientes 3 minutos tocar cualquier campo táctil.

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 Comprobación de la idoneidad de los recipientes para cocinar

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

Requisitos

- El recipiente para cocinar está frío.
 - Se han leído las recomendaciones para el cocinado por inducción.
- Llenar el recipiente con unos 200 ml. (8 onzas) de agua.

- Se debe colocar cada recipiente en la zona de cocción que mejor se ajuste a su tamaño. Centrar el recipiente en la zona de cocción.
Si el diámetro de la zona de cocción utilizada es mucho más pequeño que el diámetro del recipiente para cocinar, solo se calentará parte central del recipiente, lo que puede tener un efecto negativo sobre los resultados de cocción.
- Tocar cualquier elemento de control de la gama de ajustes.
 - parpadea en el panel indicador de la zona de cocción.
 - El resultado de la comprobación aparece en el panel indicador de la zona de cocción al cabo de 10 segundos.
→ "Posibles resultados de la prueba de idoneidad de recipientes para cocinar", Página 41

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

Posibles resultados de la prueba de idoneidad de recipientes para cocinar

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

Panel indicador	Significado
1	El recipiente para cocinar no es adecuado para la zona de cocción. No se calentará.

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

13 Preguntas frecuentes

13.1 Uso

Pregunta	Respuesta
¿Por qué no se enciende la placa de cocción? ¿Por qué se ilumina la indicación de Seguro para niños?	<ul style="list-style-type: none"> La función Seguro para niños está activada. Hay disponible más información sobre esta función en .
¿Por qué parpadean los indicadores luminosos y suena una señal acústica?	<ul style="list-style-type: none"> Limpiar la superficie del panel de control de líquidos o restos de alimentos. Retirar cualquier objeto que pueda cubrir el panel de control. Más información sobre desactivar la señal acústica en . → "<i>Ajustes básicos</i>", <i>Página 30</i>
¿Por qué no puedo activar las funciones de asistencia al cocinado?	<ul style="list-style-type: none"> El aparato ha superado su consumo de potencia máximo, o se ha activado la función Límite de potencia. Desactivar la función o reducir los niveles de potencia de las zonas de cocción activas. Hay disponible más información sobre esta función en . → "<i>Límite de potencia</i>", <i>Página 000</i>

13.2 Ruidos

Pregunta	Respuesta
¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?	<ul style="list-style-type: none"> Pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente o al funcionamiento de la placa. Estos ruidos son normales y forman parte de la tecnología de inducción. No es un defecto.
¿Qué ruidos pueden producirse? ¿Cuál es su significado?	<ul style="list-style-type: none"> Un zumbido profundo como en un transformador: se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de potencia. Un silbido bajo: se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente. Crepitar: se produce con recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos o al utilizar al mismo tiempo recipientes de tamaño y material diferente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido. Unos silbidos elevados: se pueden producir cuando se ponen en marcha dos zonas de cocción al mismo tiempo y con el máximo nivel de potencia. Estos silbidos desaparecen o son más escasos tan pronto como se disminuye la potencia. Ruido del ventilador: la placa de cocción está provista de un ventilador que se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede funcionar, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

13.3 Recipientes

pregunta	Respuesta
¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?	<ul style="list-style-type: none"> Hay disponible más información sobre recipientes de cocina aptos para inducción en . → <i>"Recipientes adecuados", Página 11</i>
¿Por qué no calienta la placa independiente y parpadea el nivel de potencia?	<ul style="list-style-type: none"> El recipiente para cocinar es demasiado pequeño para la zona de cocción que está encendida o no es adecuado para cocinar con inducción. Comprobar que el recipiente sea adecuado para usar en la placa de cocción de inducción y que esté colocado en la zona de cocción que mejor se corresponda con su tamaño. Se puede obtener más información al respecto en . → <i>"Recipientes adecuados", Página 11</i> La zona de cocción donde está posicionado el recipiente de cocina no es la que se encendió. Asegurarse de que la zona de cocción donde se ha colocado el recipiente de cocina se ha encendido.
¿Por qué el recipiente tarda en calentarse o no se calienta lo suficiente aunque se utilice un nivel de potencia alto?	<ul style="list-style-type: none"> El recipiente para cocinar es demasiado pequeño para la zona de cocción que está encendida o no es adecuado para cocinar con inducción. Comprobar que el recipiente sea adecuado para usar en la placa de cocción de inducción y que esté colocado en la zona de cocción que mejor se corresponda con su tamaño. Se puede obtener más información al respecto en . → <i>"Recipientes adecuados", Página 11</i>
Se forman burbujas con una distribución irregular dentro del recipiente para cocinar.	<ul style="list-style-type: none"> En función del nivel de potencia seleccionado, el tipo de recipiente o la combinación con otro recipiente, se pueden formar burbujas de manera irregular. Sin embargo, esto no afecta a la temperatura ni al proceso de cocción. → <i>"Recipientes adecuados", Página 11</i>
¿Cómo se activan las zonas de cocción dobles o triples?	<ul style="list-style-type: none"> Estas placas independientes pueden detectar recipientes para cocinar de distintos tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la placa independiente se adapta automáticamente al anillo simple, doble o triple de manera que el nivel de potencia correspondiente se transfiera para conseguir un buen resultado de cocción. Se puede obtener más información al respecto en . → <i>"Recipientes adecuados", Página 11</i>

13.4 Limpiar

Pregunta	Respuesta
¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?	<ul style="list-style-type: none"> Para un resultado óptimo, utilizar detergentes especialmente recomendados para superficies vitrocerámicas. Se recomienda evitar detergentes, detergentes para lavavajillas (concentrados) o fibras abrasivas. Más información en . → <i>"Limpieza y cuidados", Página 36</i>

14 Eliminación

14.1 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.

14.2 Eliminar las pilas y baterías

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

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

15 Servicio de atención al cliente

En cada reparación cubierta por la garantía, nos aseguramos de que su aparato sea reparado con

repuestos originales por un proveedor de servicio capacitado y autorizado. Solo utilizamos repuestos originales para todos los tipos de reparaciones. Nuestro servicio al cliente le proporcionará piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en inventario hasta 15 años a partir de la fecha de introducción del aparato en el mercado. Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.

Las informaciones detalladas sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía las podrá encontrar en nuestras condiciones de garantía, con su distribuido o en nuestra página web.

USA:

1-877-442-4436

www.gaggenau.com

www.gaggenau.com/us/appliances/eshop

CA:

1-877-442-4436

www.gaggenau.com

www.gaggenau.ca

Aquí podrá encontrar ayuda para la conexión con

Home Connect®:

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

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

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

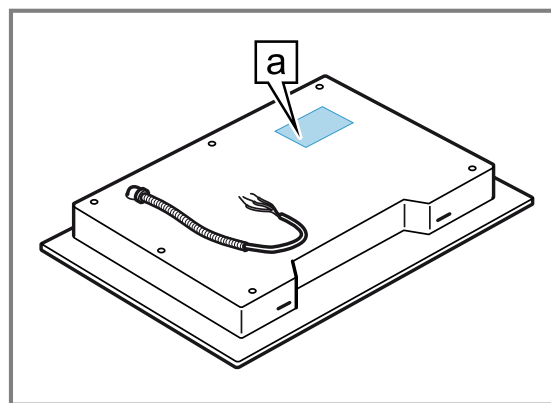
El número de modelo (E-Nr.) se encuentra también en la superficie vitrocerámica. Además, es posible consultar el índice del Servicio de atención al cliente (KI) y el número de producción ((FD)) en los ajustes básicos → *Página 30*.

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

15.2 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

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 («Gaggenau») en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al aparato Gaggenau vendido a usted («Producto»), el primer comprador usuario, condicionada estrictamente a que el Producto haya sido comprado:

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

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

garantía, es la mejor manera de que Gaggenau pueda enviar una notificación en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

16.2 Plazo de vigencia de la garantía

Gaggenau garantiza que el Producto no tiene defectos de materiales ni de mano de obra durante un período de setecientos treinta (730) días a partir de la fecha de entrega. 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, Gaggenau o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará el producto sin cargo (sujeto a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que el producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Gaggenau reemplazará el Producto (es posible llegar a disponer de modelos mejorados, a entera discreción de Gaggenau, por un cargo adicional). Esta garantía no establece que las piezas dañadas o defectuosas se reemplacen por piezas de diferente tipo o diseño a las piezas originales. Todas las partes y los componentes retirados serán propiedad de Gaggenau, a su entera discreción. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la parte original a los fines de esta garantía y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas partes. En virtud del presente documento, la exclusiva responsabilidad y obligación de Gaggenau es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Gaggenau, durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Gaggenau recomienda categóricamente no intentar reparar el Producto por cuenta propia ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Gaggenau no tendrá ninguna responsabilidad ni obligación por daños ocasionados por reparaciones o trabajos realizados por un proveedor de servicio técnico no autorizado. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Gaggenau y que tienen, según el criterio de Gaggenau, una reputación superior de servicio de atención al cliente y capacidad técnica (tenga en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socias, afiliadas ni representantes de Gaggenau). Sin embargo, llevar su producto a un taller de reparación que no esté afiliado o a un distribuidor autorizado de Gaggenau no anulará esta garantía. Además, el uso de piezas de terceros no anulará esta garantía. Independientemente de lo antedicho, Gaggenau no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sean accesibles por medios razonables o que sean peligrosos, hostiles o arriesgados; en ese caso, a su solicitud, Gaggenau de todas maneras pagará por la mano de obra y las partes, y enviará las partes al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero el cliente seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, siempre que esta acepte realizar la visita de servicio técnico. Además, en la medida en que haya instalado el producto en una ubicación de difícil acceso o haya instalado accesorios temporales o permanentes que creen barreras para

acceder o retirar el producto, Gaggenau no incurrirá en ninguna responsabilidad por el trabajo o los costos asociados con el traslado del producto o la creación de acceso al producto para repararlo o reemplazarlo. Todos estos costos serán responsabilidad exclusiva de usted.

16.4 Producto fuera de garantía

Gaggenau no tiene obligación alguna, en virtud de la ley ni por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrates 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 Gaggenau, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

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

técnico no autorizado, a menos que este último haya sido aprobado por Gaggenau antes de realizar el servicio.

En ningún caso Gaggenau tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del Producto. También se excluyen de esta garantía los Productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; las visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o las visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; la corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos, y de cualquier alteración, incluidos, a modo de ejemplo, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de breakers o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO TIPO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO SERÁ EL FABRICANTE RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO PROVOCADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR GAGGENAU O DE OTRA MANERA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía será válido, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

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 Gaggenau al 1-877-442-4436 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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
USA

www.gaggenau.com
1-877-442-4436

© 2026 BSH Home Appliances Corporation



9001444927 (060216)
es-mx