

Use and care **GUIDE**

Serie Thermador Professional®
Horno Microondas de Aire Caliente Integrado

MC30WP



ÍNDICE

Definiciones de seguridad	4	Microondas	17
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	5	Guía de utensilios para microondas	17
▲ PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS	5	Niveles de potencia del microondas	18
INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA	6	Ajustar el microondas	18
Interferencia con la TV/radio	6	Sugerencias para obtener los mejores resultados	19
Uso previsto	6	CookSmart™	20
Seguridad de los niños	6	Información sobre los ajustes	20
Seguridad en la limpieza	7	Seleccionar comida	20
Seguridad al cocinar	7	Seleccionar y ajustar comida	24
En caso de incendio	7	Programas de microondas	25
Líquidos	7	Información sobre los ajustes	25
Artículos de cocina	8	Ajustar un programa de microondas	25
Utensilios de cocina	9	Bebidas	25
Charola de metal	9	Cocción con Sensor	26
Termómetros	9	Recalentar con Sensor	26
Marcapasos	9	Descongelado Automático	27
Advertencia en virtud de la Proposición 65 del estado de California	9	Derretir mantequilla	28
Funcionamiento del motor del ventilador	9	Derretir chocolate	28
Causas para los daños	10	Ablandar helado	28
Protección del medio ambiente	10	Ablandar queso crema	28
Consejos para ahorrar energía	10	Pizza	29
Familiarizarse con el aparato	11	Palomitas	29
Componentes	11	Modo combinado	30
Panel de control	12	Ajustes	30
Accesorios	13	Modos de calentamiento convencionales	31
Antes del primer uso	14	Consejos de recipientes para cocinar en modos de cocción convencionales	31
Antes de usar el aparato por primera vez	14	Convección Genuina 	32
Manejo inicial	14	Conservar Caliente 	32
Limpieza de accesorios	15	Convección Rápida 	32
Manejar el aparato	15	Asar a la Parrilla 	33
Encender y apagar el aparato	15	Asado por Convección 	33
Ajustar el aparato	15	Opciones de temporizador	34
Características de manejo	16	Temporizador del horno	34
		Temporizador de cocina	34
		Comprobar, cambiar o borrar ajustes	35
		Bloqueo de Panel	35
		Activar y desactivar	35

Ajustes básicos	35
Cambiar los ajustes	35
Ajustes disponibles	35
Limpieza y mantenimiento	36
Guía de limpieza	36
Resolución de problemas	37
Soporte técnico de THERMADOR®	38
Antes de llamar al servicio técnico	38
Placa de datos	38
Servicio técnico	38
Piezas y accesorios	38
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	39
Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica	39
Duración de la garantía	39
Reparación/reemplazo como único recurso	39
Producto fuera de garantía	39
Exclusiones de la garantía	40

Este electrodoméstico de THERMADOR

es hecho por

BSH Home Appliances Corporation

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA 92614

¿Preguntas?

1-800-735-4328

www.thermador.com

¡Con gusto lo atenderemos!

Definiciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ATENCION

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

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

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS

- (1) No intente manejar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede tener como consecuencia una exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no anular los enclavamientos de seguridad ni interferir en estos.
- (2) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni permita que se acumulen suciedad ni restos de limpiador en las superficies sellantes.
- (3) No maneje el horno si está dañado. Es de particular importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:
 - la puerta (doblada);
 - las bisagras y las trabas (rotas o flojas);
 - los sellos y las superficies sellantes de la puerta.
- (3) Ninguna persona debe ajustar ni reparar el horno a menos que se trate de personal de servicio técnico autorizado. La instalación, el servicio técnico o el mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones o daños materiales. Consulte este manual para su orientación. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, heridas a personas o exposición a una excesiva cantidad de energía de microondas, Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

ADVERTENCIA

Si no sigue la información de este manual exactamente, se puede ocasionar un incendio o una descarga eléctrica que puede causar daños materiales o lesiones personales.

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

Lea y siga las “PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS” específicas que se encuentran en el capítulo Instrucciones de seguridad.

Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo solo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra (consulte la sección Instalación eléctrica - INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA en las Instrucciones de instalación de este aparato).

Instale o ubique este aparato únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.

Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados —por ejemplo, tarros de cristal cerrados— pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.

Utilice este aparato solo para su uso previsto, según se describe en el manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este aparato. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial ni en laboratorios.

LOS CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITIR QUE LOS NIÑOS USEN EL MICROONDAS. Proceder con precaución al extraer elementos calientes.

Este aparato debe recibir servicio técnico únicamente de personal de servicio técnico autorizado. Comuníquese con el centro de servicio técnico autorizado más cercano para solicitar que lo examinen, reparen o ajusten.

No cubra ni bloquee ninguna ventilación o abertura del aparato.

No almacene este aparato a la intemperie. No use este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una alberca ni en lugares similares.

Solo apto por conexión eléctrica con enchufe:

- (1) No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
- (2) Mantenga el cable alejado de las superficies calientes.
- (3) No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni de la superficie de trabajo.
- (4) No haga funcionar este aparato si tiene un cable o un enchufe dañados, si no funciona adecuadamente, ni si se ha dañado o se ha caído.

Al limpiar las superficies de la puerta y del horno que se unen al cerrar la puerta, aplique únicamente jabones o detergentes suaves, no abrasivos, con una esponja o un paño suave. Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

- No cocine los alimentos excesivamente. Preste especial atención al aparato cuando coloque adentro papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
- Retire los cierres de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
- Si los materiales que están dentro del horno se prenden fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación eléctrica desde el panel de fusibles o disyuntor.
- No use la cavidad del horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos dentro de la cavidad del horno cuando no esté en uso.

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato debe estar conectado a un sistema permanente de cableado con toma a tierra, metálico, o debe tenderse un conductor de puesta a tierra de equipo con los conductores de circuito y conectarse a la terminal de tierra del equipo o al cable del aparato.

ADVERTENCIA

La incorrecta conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado si no comprende la totalidad de las instrucciones de conexión a tierra o si tiene alguna duda respecto de si el aparato está correctamente conectado a tierra. No use un cable de extensión. Si el cable de alimentación eléctrica es demasiado corto, solicite a un electricista calificado que instale una toma de corriente cerca del aparato.

El modelo indicado en la tapa es de doble voltaje, diseñado para conectarse a un sistema eléctrico de cuatro cables o de tres cables de 60 Hz de 208 o 240 V AC.

Interferencia con la TV/radio

Este aparato genera y usa energía con frecuencia ISM. Si no se instala y utiliza correctamente, en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia en la recepción de radio y televisión. Su tipo ha sido probado, y se ha determinado que cumple con los límites para los equipos ISM, en virtud de la parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC), destinadas a proporcionar una protección razonable contra dicha interferencia en una instalación

residencial. Sin embargo, no se garantiza que no se producirán interferencias en una instalación en particular. Encienda y apague el aparato para determinar si causa interferencia. Intente alguna de las siguientes soluciones para corregir la interferencia:

- Limpie la puerta y la superficie sellante del horno.
- Cambie la orientación de la antena de recepción de radio o televisión.
- Cambie la ubicación del horno microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno microondas del receptor.
- Enchufe el horno microondas en una toma de corriente diferente para que el horno y el receptor estén enchufados a circuitos derivados diferentes.

El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o TV causada por una modificación no autorizada a este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

Uso previsto

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la Declaración de Garantía limitada del Producto. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No use la cavidad del horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos dentro de la cavidad del horno cuando no esté en uso.

No haga funcionar el horno cuando la humedad ambiente sea excesiva.

Este horno es apropiado para utilizarse encima de hornos convencionales eléctricos o de gas integrados con una anchura inferior o igual a 914 mm (36").

Seguridad de los niños

No permita que los niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben que dar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Seguridad en la limpieza

Al limpiar las superficies de la puerta y del horno que se unen al cerrar la puerta, aplique únicamente jabones o detergentes suaves, no abrasivos, con una esponja o un paño suave. Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Limpie con frecuencia el lugar donde se apoyan los rodillos del plato giratorio y el suelo del horno para evitar ruidos excesivos.

Si la bandeja de cerámica está caliente, déjela enfriar antes de limpiarla o colocarla en agua.

ADVERTENCIA

Asegúrese de que todo el aparato (incluido la lámpara de luz) se haya enfriado y de que la grasa se haya solidificado antes de intentar limpiar cualquier parte del aparato.

Seguridad al cocinar

ATENCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, debe tenerse en cuenta lo siguiente:

- Supervisar el horno en todo momento durante su uso.
- No colocar material inflamable al lado del horno o en su interior.
- Al flambear alimentos debajo del microondas, encender siempre el ventilador.
- No poner en marcha el horno si está vacío. Esto podría dañar el horno y conllevaría un riesgo de incendio.
- No almacenar ni utilizar productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables o productos no alimentarios cerca o dentro del aparato. Está especialmente diseñado para utilizarse mientras se calienta o cocina la comida. El uso de productos químicos corrosivos para el calentamiento o la limpieza provocará daños en el aparato y podría causar lesiones personales.
- No secar ropa, papel u otros materiales en el horno. No utilizar papel periódico ni bolsas de papel para cocinar. Podría generarse un incendio.
- No utilizar productos de papel reciclado a menos que se hayan aprobado para su uso con microondas. Podrían contener impurezas que podrían generar chispas y provocar incendios.
- Utilizar siempre paños o guantes de cocina para retirar objetos del horno. El recipiente para cocinar al vapor y la charola de cristal pueden estar calientes aunque el horno se haya enfriado.
- 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.

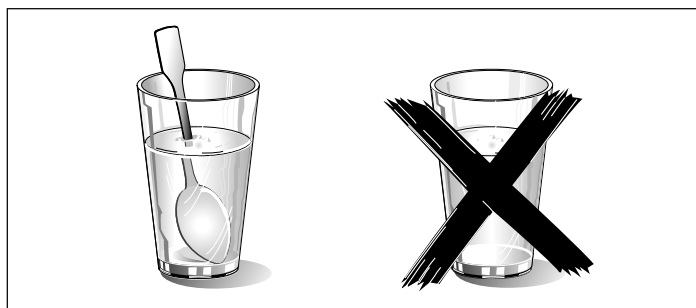
- No montar encima del fregadero.
- No colocar nada directamente encima de la superficie del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No deben introducirse alimentos ni utensilios metálicos que sean demasiado grandes, ya que podrían provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- No limpiar con estropajos metálicos. Podrían desprenderse trozos del estropajo y entrar en contacto con piezas eléctricas, lo que supondría un riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando no se utilice el horno, no almacenar en él ningún objeto aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No cubrir las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto causará el sobrecalentamiento del horno.
- No utilice productos de papel cuando el aparato funciona en el modo tostadora.

En caso de incendio

Si los materiales dentro de un horno se prenden fuego:

1. Mantenga la puerta cerrada
2. Apague el electrodoméstico
3. Desenchufe el electrodoméstico o corte la alimentación eléctrica desde el panel de fusibles o el disyuntor.

Líquidos



Los líquidos, como el agua, el café o el té, podrían calentarse excesivamente. Pueden calentarse hasta pasar el punto de ebullición, sin que parezca que están hirviendo. Por ejemplo, no siempre se observan burbujas ni borbotones al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN Y SE DESBORDEN REPENTINAMENTE AL MOVER EL RECIPIENTE O AL COLOCAR UN UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.**

Al calentar líquidos, colocar siempre la cuchara/varilla de vidrio en el recipiente. Esto evitará que la ebullición se retrase.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

ATENCIÓN

El metal, por ejemplo, una cuchara en un vaso, se debe mantener alejado por lo menos 1 pulgada (25 mm) de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían dañar irreparablemente el cristal en el interior de la puerta.

- Sacar las comidas preparadas de su empaque. Estas se calentarán más rápidamente y de manera más uniforme en recipientes para microondas. Los diferentes ingredientes de la comida pueden no requerir la misma cantidad de tiempo para calentarse.
- Tapar siempre la comida. Si no se tiene una tapa adecuada para el recipiente, usar un plato o papel especial para microondas.
- Revolver o voltear varias veces la comida durante la cocción. Verificar la temperatura.
- Después de calentar, permitir que la comida repose de 2 a 5 minutos de manera que alcance una temperatura uniforme.
- Utilizar siempre un trapo de cocina o guantes para horno al sacar los platos del horno.

Artículos de cocina

Huevos: No cocine ni recaliente huevos enteros, con o sin cáscara. La acumulación de vapor en los huevos enteros puede hacer que exploten y, posiblemente, dañen el horno o provoquen una lesión. Recalentar huevos duros rebanados y cocinar huevos revueltos es seguro.

Palomitas de maíz: Use solo palomitas de maíz en envases diseñados y etiquetados para uso en horno microondas, o prepárelas en un recipiente para palomitas de maíz apto para horno microondas. Siga las indicaciones de los fabricantes de palomitas de maíz y use una marca apta para el vataje de su horno. No siga calentando después de que las palomitas de maíz hayan terminado de reventar. Las palomitas de maíz se chamuscarán o quemarán. No deje el horno sin supervisión.

ATENCIÓN

Al usar palomitas de maíz preenvasadas para microondas, verifique el peso del envase antes de usar la función para palomitas de maíz. Programe el horno para el peso indicado en el envase de palomitas de maíz. Si no se siguen estas instrucciones, es posible que las palomitas de maíz no revienten correctamente, o que se prendan fuego y provoquen un incendio.

Alimentos con piel no porosa: entre los ejemplos de alimentos con piel no porosa se encuentran papas, tomates, camotes, calabazas enteras y salchichas. Estos tipos de alimentos deben pincharse antes de la cocción para evitar que exploten.

Alimento para bebés/Fórmula para bebés: no caliente biberones ni alimentos en el horno microondas. El recipiente de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer tibios, mientras que el interior puede quemar la boca y el esófago del niño.

Alimentos fritos con abundante aceite: no fría en abundante aceite en el horno. En un horno microondas, el aceite puede calentarse muy rápidamente y superar las temperaturas ideales. Las temperaturas pueden aumentar lo suficiente como para que los aceites para cocinar alcancen sus puntos de inflamación respectivos y se prendan fuego. El aceite caliente puede producir burbujas y salpicar, lo que puede causar posibles daños al horno, y quizás, quemaduras. Además, es probable que los utensilios aptos para microondas no soporten la temperatura del aceite caliente, ya que se pueden romper, incluso si tienen una mínima imperfección, rayón o están descascarados.

Enlatado casero/deshidratación de alimentos/pequeñas cantidades de alimentos: No utilice el horno microondas para enlatados caseros ni para calentar ningún tarro cerrado. Esto hace que la presión se acumule, y es posible que explote el tarro. Además, el horno no puede mantener los alimentos a la temperatura adecuada del enlatado. Los alimentos mal enlatados se pueden echar a perder, y consumirlos puede ser peligroso. Las pequeñas cantidades de alimentos o los alimentos con bajo contenido de humedad pueden secarse, quemarse o incendiarse.

No deshidrate carnes, hierbas, frutas ni verduras en su horno.

Una cocción correcta depende de la programación del tiempo y del peso de los alimentos. Se puede producir un incendio si usa una porción más pequeña que la recomendada y la cocina durante el tiempo de la porción recomendada.

Fuentes para dorar: Las fuentes o parrillas para dorar en microondas están diseñadas para cocinar únicamente en microondas. Los tiempos de precalentamiento varían según el tamaño de la fuente para dorar y los alimentos que se van a cocinar. Siempre siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante de la fuente o de la parrilla para dorar. No precaliente las fuentes para dorar más de 6 minutos.

Bolsas para asar en horno: Si se usa una bolsa para horno para la cocción en microondas, prepárela según las indicaciones del envase. No use cierres de alambre para cerrar las bolsas; en su lugar, use cierres de nailon, cordones de algodón o una tira cortada del extremo abierto de la bolsa. Haga seis cortes de 1/2 pulg. (12.7 mm) cerca del cierre. Coloque la bolsa para cocinar en horno en una fuente un poco más grande que los alimentos que se van a cocinar.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Utensilios de cocina

Consulte también la **Guía de utensilios para microondas**.

Los utensilios de cocina, la bandeja de cerámica y los racks se calientan durante el funcionamiento del microondas. Siempre use agarradores al retirar los elementos del horno. Deje que la bandeja de cerámica y los racks de metal (si se utilizan) se enfríen antes de manipularlos.

No use utensilios de metal ni recipientes con bordes de metal en el horno.

Al utilizar film de aluminio en el horno, deje, al menos, 1 pulg. (25 mm) de espacio entre el film y las paredes interiores o la puerta del horno.

La bandeja de cerámica y los racks de metal (si se utilizan) se calentarán durante la cocción. El recipiente para cocinar al vapor y la bandeja de cerámica pueden estar calientes aun cuando el horno esté frío.

Nunca use papel, plástico ni otros materiales combustibles que no hayan sido diseñados para cocinar.

Al cocinar con papel, plástico u otros materiales combustibles, siga las recomendaciones del fabricante sobre el uso del producto. No use toallas de papel que contengan nailon o fibras sintéticas. Las fibras sintéticas calientes pueden derretirse y hacer que el papel se prenda fuego.

No caliente recipientes sellados con calor ni bolsas de plástico en el horno. Los alimentos o el líquido podrían expandirse rápidamente y hacer que el recipiente o la bolsa se rompan. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de cocinar.

Charola de metal

No maneje el horno sin que la bandeja de metal estén en su lugar.

Verifique que el plato giratorio con bandeja de metal esté bien posicionado y que gire cuando el horno está en uso. Pueden producirse una cocción inadecuada o daños al horno.

Utilice solo el plato giratorio con bandeja de cristal diseñado para este horno. No reemplace ninguna otra bandeja.

Siempre vuelva a colocar la charola de metal en su posición correcta.

Termómetros

No use termómetros de cocina comunes en el horno. La mayoría de los termómetros de cocina contienen mercurio y pueden causar arcos eléctricos, mal funcionamiento o daños al horno.

Marcapasos

ATENCIÓN

Para evitar el mal funcionamiento de un marcapasos, consulte con el médico o el fabricante del marcapasos acerca de los efectos de la energía de microondas en el marcapasos.

Advertencia en virtud de la Proposición 65:

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

Funcionamiento del motor del ventilador

Luego de usar el horno, el motor del ventilador puede girar para enfriar los componentes eléctricos. Esto es perfectamente normal, y se pueden retirar los alimentos del horno mientras el ventilador está funcionando.

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 vacías.
- ▶ 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.

Causas para los daños

AVISOS:

- El metal —p. ej., una cuchara en una copa— debe mantenerse alejado, como mínimo, 1 pulg. (25 mm) de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían provocar daños irreparables en el cristal del interior de la puerta.
 - Agua en el interior del horno caliente: Nunca vierta agua en el interior del horno caliente. Se produce vapor. Se puede dañar el esmalte debido al cambio de temperatura.
 - No deje alimentos húmedos en un horno cerrado por un período prolongado de tiempo. Puede conducir a la corrosión dentro del horno.
 - El jugo de frutas puede dejar manchas en el horno. Siempre retire inmediatamente, cuando se pueda tocar, el jugo de frutas y limpie primero con un trapo húmedo y luego con uno seco.
 - Enfriamiento con la puerta del equipo abierto: Solamente deje enfriar la cámara de cocción con la puerta cerrada. Incluso cuando la puerta del equipo está abierta solamente una pequeña rendija, con el tiempo los frentes de los muebles cercanos pueden resultar dañados.
 - Sello de la puerta muy sucio: si el sello de la puerta está muy sucio, la puerta ya no se cerrará correctamente durante el funcionamiento del equipo.
- Los frentes de los muebles cercanos pueden dañarse. Mantenga siempre limpio el sello de la puerta.
- La puerta del equipo como asiento o superficie de almacenamiento: no pararse, sentarse o colgarse en la puerta del equipo. No coloque ningún recipiente o accesorios sobre la puerta.
 - Inserción de accesorios: dependiendo del tipo de equipo, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrarla. Siempre deslice completamente los accesorios en el interior del horno.
 - No sujete ni traslade el aparato tomándolo de la manija de la puerta. Esta no puede soportar el peso del dispositivo y podría romperse, o las bisagras pueden dañarse.
 - El manejo del microondas sin alimentos en la cavidad del horno puede provocar sobrecarga. Nunca haga funcionar el microondas, a menos que haya alimentos en la cavidad del horno. Una excepción a esta regla es una breve prueba de utensilios para horno, consulte la sección → *"Guía de utensilios para microondas" en la página 17*, o un modo Cook Smart® que necesite precalentamiento.
 - Siempre programe la potencia del microondas según lo recomendado para el alimento. Los valores altos de potencia pueden calentar excesivamente los alimentos demasiado rápido.
 - El plato giratorio puede saltar si está sobrecargado.

Protección del medio ambiente

Saque el equipo de su empaque y elimine éste de forma ecológica.

Consejos para ahorrar energía

- Abra lo menos posible la puerta del equipo cuando esté cocinando, horneando o asando.
- Para hornear, utilice moldes oscuros, barnizados en negro, o esmaltados. Éstos absorben el calor especialmente bien.
- Para hornear varios pasteles, lo mejor es hacerlo uno después de otro. El horno está todavía caliente. De esta manera se reduce el tiempo de cocción para el segundo pastel. También puede introducir dos moldes uno al lado del otro.

Familiarizarse con el aparato

En esta sección explicaremos los indicadores y los controles. También se ofrece información sobre las diversas funciones del aparato.

Componentes



1	Cuadro de mandos y display
2	Ventilador y elemento de convección
3	Soportes de racks (4)
4	Empaque de la puerta
5	Bisagras de la puerta
6	Bandeja de cerámica para microondas
7	Plato giratorio con bandeja de metal con elemento para hornear debajo
8	Elemento para asar con calor directo
9	Ventilaciones del horno

Ventilaciones del horno

Las ventilaciones del horno se ubican alrededor de los lados de la cavidad del horno. Es posible que salga aire tibio de las aberturas de ventilación superiores y inferiores de la cavidad, antes, durante y después de la cocción. Es normal que salga vapor de estas aberturas de ventilación y que se acumule condensación en esta área. Esta área puede estar tibia cuando el horno está en uso. No bloquee la ventilación, dado que es importante para que circule el aire.

Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración funciona durante todos los modos de cocción. Se puede escuchar cuando el ventilador está funcionando, y es posible que sienta que sale aire caliente de las aberturas de ventilación del horno. Es posible que el ventilador siga funcionando después de apagado el horno.

Ventilador de convección

El ventilador de convección funciona durante todos los modos por convección. Cuando el horno está funcionando en un modo por convección, el ventilador se apaga automáticamente cuando se abre la puerta.

Luz del Horno

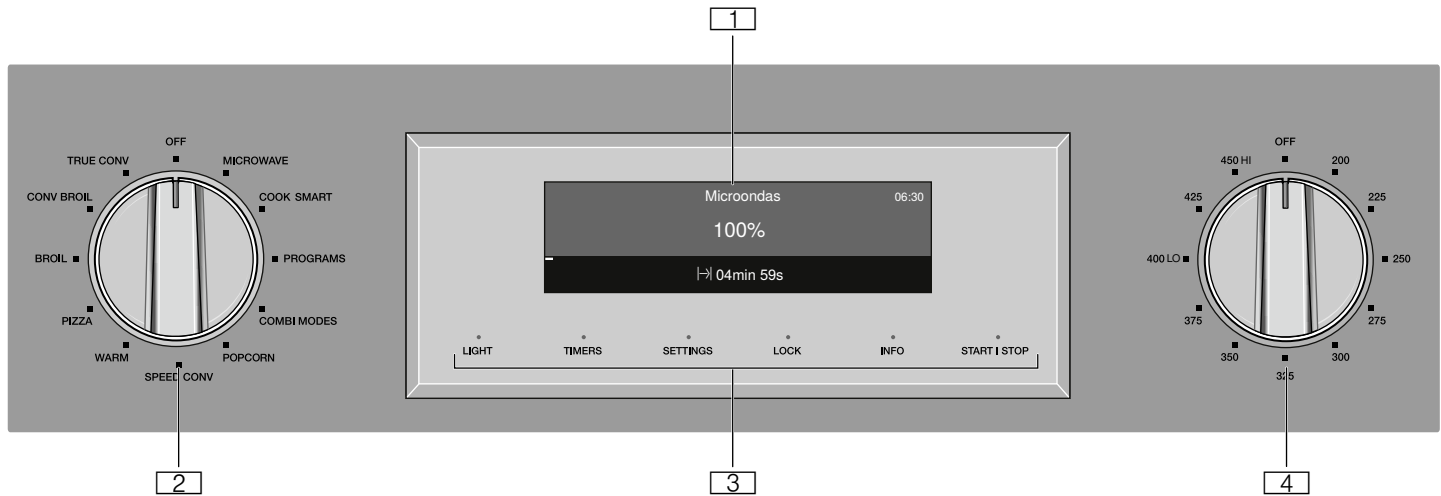
Al abrir la puerta del aparato la luz del horno se enciende. Al cabo de algún tiempo con la puerta abierta, la luz del horno se apaga para ahorrar energía. Para encender de nuevo la luz, presionar el botón táctil LIGHT y la luz se enciende de nuevo.

Se puede encender o apagar la luz del horno presionando el botón táctil LIGHT.

Panel de control

Con las perillas de control se pueden ajustar las diversas funciones del aparato y en el panel de control usando la

pantalla táctil a color. La pantalla muestra los ajustes actuales.



- 1 Pantalla táctil a color
- 2 Selector de funciones
- 3 Botones táctiles
- 4 Selector de temperatura

Controles de operación

Usar los controles para ajustar el aparato de forma rápida y sencilla.

Botones táctiles

Hay sensores debajo de los botones táctiles.Tocar la palabra del botón táctil correspondiente para seleccionar una función. Las funciones disponibles se indican con una luz sobre el botón táctil correspondiente. El número de funciones disponibles depende de la operación que esté ejecutando.
La luz encima del botón táctil START | STOP se vuelve de color azul cuando un modo de cocción es activado.

Botón táctil	Uso
LIGHT (Luz)	Enciende o apaga la luz del aparato
TIMERS (Temporizado-res)	Ajusta el temporizador de cocina o el tiempo de cocción
SETTINGS (Ajustes)	Abre el menú de justes básicos
LOCK (Bloqueo)	Activa/desactiva el seguro de panel
INFO (Información)	Muestra información adicional
START STOP (Inicio Parada)	Inicia o pone en pausa el funciona- miento

Pantalla táctil a color

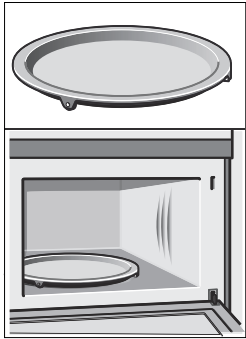
Usar la pantalla totalmente táctil para navegar por las líneas en el display y seleccionar los ajustes.
Para establecer un ajuste, tocar en el lugar adecuado del display con el dedo. Este área se ilumina más. En este área del display, deslizar el dedo hacia la derecha o la izquierda hasta que el ajuste mostrado aparezca en mayor tamaño.

Dirección	Uso
Navegar hacia la izquierda	Deslizar hacia la derecha en el display con el dedo
Navegar hacia la derecha	Deslizar hacia la izquierda en el display con el dedo
Navegar hacia arriba	Tocar la línea superior del display
Navegar hacia abajo	Tocar la línea inferior del display
↶	Ir a la pantalla de visualización previa
☑	Confirmar ajuste

Selectores giratorios

Gira el selector de funciones a la derecha o la izquierda para seleccionar el modo de calentamiento que se quiera. Usar el selector de temperatura para ajustar la temperatura en los modos de cocción convencionales.

Accesorios



Plato giratorio con bandeja de metal

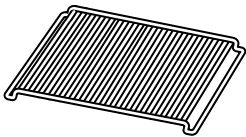
Los alimentos que particularmente requieran mucho calor proveniente de la parte inferior, como pizza y nuggets de pollo, pueden prepararse directamente en el plato giratorio con bandeja de metal.

El plato giratorio es apto para lavavajillas y resiste cortes.

Puede cortar pizza en porciones en el mismo plato giratorio.

Coloque el plato giratorio con bandeja de metal en el accionamiento en el centro del compartimento de cocina. Asegúrese de que esté calzado en forma adecuada.

- Nunca utilice el microondas sin el plato giratorio con bandeja de metal.
- El plato giratorio con bandeja de metal puede soportar, como máximo, 12 lb.
- El plato giratorio con bandeja de metal debe girar al utilizar todos los tipos de calentamiento.



Rack de alambre

El rack de alambre puede utilizarse con el encastre mirando hacia arriba  o hacia abajo .

Utilícelo mirando hacia abajo para CookSmart™, Convection (Convección), Keep Warm (Mantener caliente) y para calzar platos más grandes en la cavidad del horno.

Utilícelo mirando hacia arriba (como se muestra) para Broil (Asar con calor directo) y Convection Broil (Asar con calor directo por convección).



Bandeja de cerámica

Utilícela para cocinar en el microondas.

- Puede colocar alimentos, como palomitas de maíz o papas, directamente en la bandeja de cerámica.
- La bandeja de cerámica también puede utilizarse para la cocción convencional.

⚠ ATENCION

La bandeja de cerámica se calentará durante la cocción por convección.

Coloque la bandeja de cerámica en la parte superior del plato giratorio con bandeja de metal.

La bandeja de cerámica puede permanecer en el horno en todos los modos de cocción, salvo que se requiera "Bake on Metal Tray" (Hornear en bandeja de metal).



Fuente y rejilla para asar a la parrilla

(accesorio opcional)

Usar para asar a la parrilla y rostizar.

Disponible en www.thermador.com

Fuente: FUENTE, ASAR A LA PARRILLA, MINI

Número de repuesto 00666709

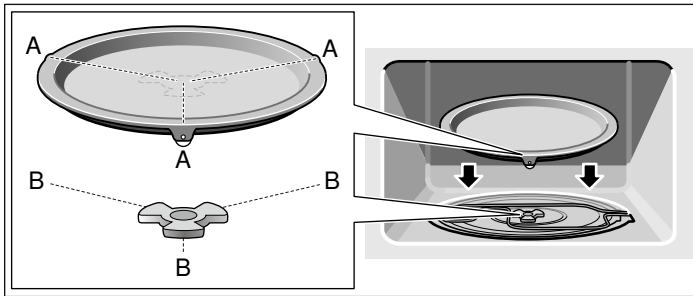
Rejilla: REJILLA, ASAR A LA PARRILLA, FUENTE, MINI

Número de repuesto 00666710

Para colocar la bandeja giratoria

Coloque la bandeja giratoria con los rodillos “A”, sobre la pieza de arrastre “B” al centro del fondo de la cavidad del horno, tal como lo muestra la figura.

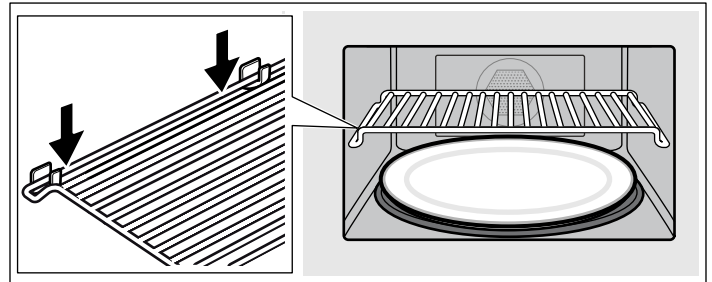
La bandeja giratoria debe estar asentado justo sobre la pieza de arrastre.



Nota: Utilizar el aparato solo cuando la bandeja giratoria esté colocada. Asegurarse de que queda correctamente enclavada y se gira libremente cuando el aparato está funcionando..

Inserción del rack de alambre

1. Coloque el rack firmemente en los cuatro soportes de plástico.



Nota: El rack no debe tocar las paredes de metal ni la parte trasera del microondas.

2. Coloque los alimentos en el rack.

⚠ ATENCION

- No utilice el rack para preparar palomitas de maíz.
- Cuando se usa el rack, este debe estar sobre los cuatro soportes de plástico.
- No cocine con el rack en el piso del horno microondas.
- Para una cocción común en microondas, utilice la bandeja de cerámica y retire el rack.
- Cuando no esté en uso, mantenga el rack fuera del microondas en un armario.

Antes del primer uso

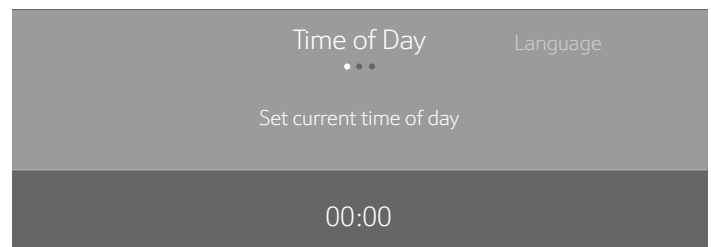
Antes de poder usar el nuevo aparato deben introducirse ciertos ajustes. También hay que limpiar el compartimento de cocción y los accesorios.

Antes de usar el aparato por primera vez

- El aparato debe ser instalado en forma adecuada por un técnico calificado antes del uso.
- Retirar todo el material de embalaje del interior y exterior del horno.
- Mientras está frío, limpiarlo con un paño húmedo limpio y secarlo.
- Puede haber un ligero olor en el nuevo aparato; es normal y desaparece al cabo de poco tiempo.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de que se utilicen los utensilios de cocina correctos.
- Leer y comprender todas las precauciones de seguridad y la información de la Guía de uso y cuidado.
- **Ejecutar las siguientes secciones antes de poner en funcionamiento el horno.**

Manejo inicial

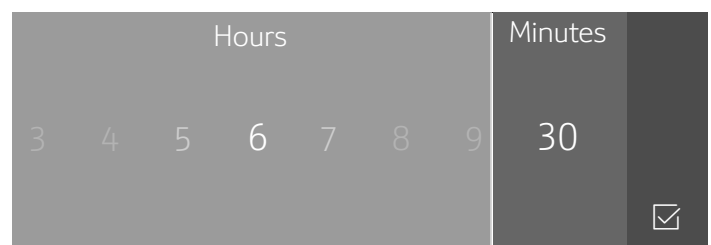
Tan pronto como se conecte el aparato al suministro de corriente en el display aparece el primer ajuste «Hora del día».



Ajustar la hora del día

1. Tocar la línea inferior.

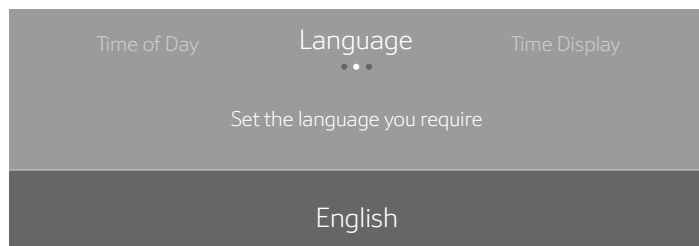
Se muestran las opciones de ajuste de la hora.



2. Tocar el campo táctil «Horas» y deslizar a la izquierda o la derecha para seleccionar la hora actual.
3. Tocar el campo táctil «Minutos» y deslizar a la izquierda o la derecha para seleccionar los minutos actuales.
4. Tocar el símbolo ☒ para adoptar los ajustes.

Ajustar el idioma

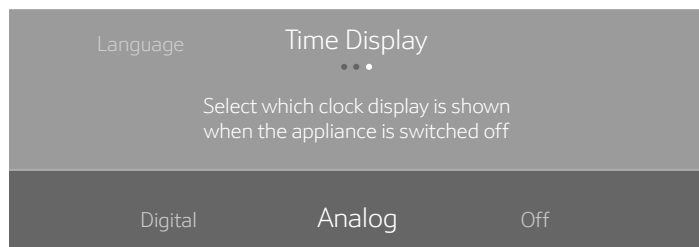
1. Deslizar hacia la izquierda para ir al siguiente ajuste.



2. Tocar la línea inferior.
3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar el idioma necesario.
4. Tocar la línea superior.

Ajustar la indicación de la hora actual

1. Deslizar hacia la izquierda para ir al siguiente ajuste.



2. Tocar la línea inferior.
3. Deslizar a izquierda o derecha para seleccionar cómo se debe mostrar el reloj cuando el aparato está en modo de reposo.
4. Tocar la línea superior.
5. Tocar el botón táctil de SETTINGS para completar el uso inicial.
6. Tocar el campo táctil Guardar.
Se muestra «Primera puesta en funcionamiento completada». El aparato pasa al modo de espera.

Notas

- Estos ajustes pueden modificarse en cualquier momento desde el menú de ajustes básicos.
→ "Ajustes básicos" en la página 35
- Después de conectar el aparato a la corriente eléctrica o tras una interrupción de corriente, en el display se muestran los ajustes del primer uso.

Limpieza de accesorios

Antes de utilizar accesorios por primera vez, límpielos minuciosamente con agua jabonosa caliente y un repasador suave.

Manejar el aparato

Se ha ofrecido información sobre los controles y cómo funcionan. Ahora explicaremos cómo aplicar los ajustes al aparato. Se ofrecerá información sobre qué pasa cuando se enciende y se apaga el aparato y cómo seleccionar el modo de funcionamiento.

Encender y apagar el aparato

Ajustar un modo de calentamiento con el selector de funciones para encender el aparato.

Para apagar el aparato colocar el selector de funciones y el selector de temperatura en la posición de OFF (APAGADO).

Ajustar el aparato

Usar el selector de funciones y el selector de temperatura para ajustar el modo de funcionamiento y la temperatura.

Usar los botones táctiles y los campos táctiles de la pantalla táctil para acceder a los diversos menús de operación.

Ejemplo: Convección Genuina con 325° F (160 °C)

1. Girar el selector de funciones a TURE CONV. para encender el aparato.
Se accederá directamente al modo Convección Genuina.
2. Girar el selector de temperatura hasta la temperatura necesaria.



3. Tocar el botón táctil de START I STOP para comenzar el funcionamiento aparato.

Por los modos de calentamiento que necesitan precalentamiento, la barra de estado aparece en el display para indicar el avance del precalentamiento.



4. Cuando el aparato ha alcanzado la temperatura ajustada, se muestra «precalentamiento completo». Abrir la puerta, colocar los alimentos en el horno y cerrar la puerta, o tocar la pantalla cuando la comida ya está en el horno. El horno sigue cocinando con la temperatura ajustada.

Por los modos de calentamiento que no necesitan precalentamiento, la barra de estado se rellena inmediatamente y no se mostrará ninguna notificación. El horno comienza a cocinar de una vez.

Cambiar los ajustes del modo actual

Los ajustes se pueden modificar también durante el funcionamiento. Usar el selector de temperatura o el campo táctil del valor que se quiera modificar.

Cambiar el modo de funcionamiento

1. Tocar el botón táctil START I STOP.
2. Ajustar un modo distinto con el selector de funciones.

Abrir la puerta del aparato

Si se abre la puerta del aparato durante un modo de microondas, el funcionamiento se detiene. Para reanudar el funcionamiento cerrar la puerta y Tocar botón táctil de START I STOP.

Nota: En ciertos tipos de calentamiento el funcionamiento sigue ejecutándose aunque la puerta del aparato esté abierta.

Pausar el funcionamiento

Tocar el botón táctil de START I STOP para pausar el funcionamiento.

Tocar el botón táctil de START I STOP de nuevo para reanudar el funcionamiento.

Nota: El ventilador refrigerador puede seguir funcionando aunque se interrumpa el funcionamiento.

Características de manejo

El aparato dispone de varias características de funcionamiento que ayudan a usarla de forma correcta y efectiva.

Valores predeterminados

El aparato sugiere una temperatura o un ajuste para cada modo de calentamiento. Este valor se puede aceptar o cambiarlo en el área adecuada.

Barra de estado

Tan pronto como se inicia un nuevo tipo de calentamiento, la barra de estado se muestra en el display. En función de la característica de cocción que se utilice, la barra de estado puede mostrar un display visual de la duración del microondas o el aumento de temperatura en el compartimento de cocción durante el precalentamiento.

Botón Táctil INFO

Si se enciende el botón INFO, se dispone de información importante sobre el modo que está utilizando. Esto puede incluir, por ejemplo, recomendaciones sobre utensilios de cocina adecuados o cómo preparar los alimentos para un resultado de cocción seguro. Cuando toca el botón INFO, la información se muestra durante unos segundos.

Para salir de la información inmediatamente, toque el botón INFO o la pantalla.

Sonidos

El aparato usa varias señales de sonidos durante el funcionamiento. Se puede oír una señal cuando se presiona cualquier botón o campo táctil o cuando se inicia o se termina un manejo. Estos sonidos pueden ser ajustados en el menú de ajustes. → *"Ajustes básicos" en la página 35*

Notificación en el display

Siempre que termina una operación o un temporizador, se muestra una notificación en el display. Toque la indicación en la pantalla para confirmar y continuar con la operación.

Modo ahorro de energía

Su aparato dispone de un modo de ahorro energético que apaga automáticamente el panel indicador tras dos minutos de inactividad. El brillo de la pantalla del aparato se puede restablecer abriendo la puerta o presionando cualquier botón del panel de control.

Microondas

El microondas se puede usar para cocinar, calentar o descongelar comida rápidamente. El microondas se puede usar por sí solo o combinado con un modo diferente de calentamiento.

Para garantizar el uso óptimo del microondas respetar las notas de los recipientes para cocinar.

Guía de utensilios para microondas

Utensilios para horno adecuados

- **Cristal resistente al calor, vitrocerámica y loza de barro cocido:**
Platos de uso común, platos para pan, planchas para pasteles, moldes para bizcochos, tazas de medición de líquidos, cazuelas y tazones sin reborde metálico (p. ej. Pyrex®, Anchor Hocking™, Corning Ware®, Emile Henry, etc.).
- **Porcelana:**
Tazones, tazas, platos de servir y platillos sin borde metálico.
- **Película auto adherente y envolturas de plástico:**
Envoltura de plástico (como una tapa): colocar la envoltura de plástico holgadamente sobre el plato y presionarla contra los lados. Ventilar la envoltura de plástico girando hacia atrás ligeramente una esquina para permitir que salga el exceso de vapor. El plato debería ser lo suficientemente hondo para que la envoltura no toque los alimentos.
- **Plásticos seguros para el microondas:**
Plásticos seguros para el microondas, tazas, recipientes para el congelador semirrígidos y bolsas de plástico para tiempos de cocción breves. Usar con cuidado porque el plástico puede reblandecerse con el calor de la comida.
- **Productos de papel:**
Toallas de papel, papel de cera, papel de pergamino, servilletas de papel y platos de papel sin reborde ni diseño metálicos. Revisar la etiqueta del fabricante para cualquier instrucción especial para usar en el microondas.

Utensilios no aptos horno

- **Utensilios de cocina de metal:**
El metal evita que la energía de microondas llegue a los alimentos y produce una cocción desigual. Además, evite el uso de brochetas de metal, termómetros o bandejas de film de aluminio. Los utensilios de metal pueden provocar arcos eléctricos, que pueden dañar su horno microondas.
- **Decoración de metal:**
Bols, tazas, platos y bandejas para servir con borde de metal.
- **Film de aluminio:**
Evite el uso de láminas grandes de film de aluminio debido a que obstaculizan la cocción y pueden provocar arcos eléctricos perjudiciales. Use pequeños trozos de film para proteger las patas y alas de ave. Mantenga TODO el film de aluminio, como mínimo, a 1 pulg. (25 mm) de las paredes laterales de la cavidad del horno y de la puerta del microondas.
- **Madera:**
Los bols y las tablas de madera se secarán y pueden partirse o agrietarse al utilizarse en el horno microondas. Las canastas hechas de madera reaccionarán del mismo modo.
- **Utensilios de cocina cubiertos en forma ajustada:**
Asegúrese de dejar aberturas para que salga el vapor de los utensilios de cocina cubiertos. Perfore las bolsas de plástico de verduras u otros alimentos antes de cocinar. Las bolsas cerradas en forma ajustada pueden explotar.
- **Papel de estraza:**
Evite utilizar bolsas de papel de estraza. Absorben el calor y pueden quemarse.
- **Utensilios de cocina con defectos o astillados:**
Cualquier utensilio que esté rajado, astillado o que tenga defectos puede romperse en el horno.
- **Cierres de metal:**
Retire los cierres de metal de las bolsas de plástico o papel. Se calientan y podrían provocar un incendio.

Prueba de la vajilla

No encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior. Con excepción de la prueba de la vajilla siguiente.

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe la siguiente prueba:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ a 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura de vez en cuando. El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Niveles de potencia del microondas

Se puede elegir entre 10 niveles de potencia de microondas diferentes. Si no se ajusta un nivel de potencia, el microondas funcionará automáticamente al más alto nivel de potencia de 100 %.

La siguiente tabla proporciona el nivel de potencia sugerido para diferentes tipos de comidas que se pueden preparar en el microondas.

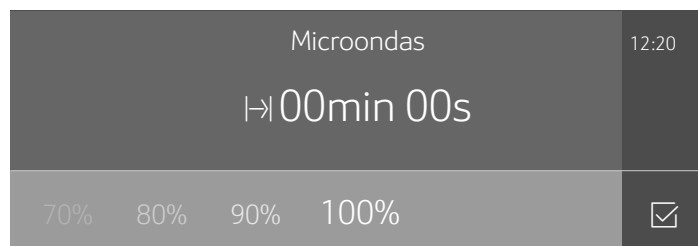
Potencia del microondas	Usar para
100 % alto	Hervir agua Cocinar carne picada Hacer caramelo Cocinar frutas y verduras frescas Cocinar pescado y aves Precalentar un plato para dorar Recalentar bebidas Cocinar tiras de tocino
90 %	Recalentar rebanadas de carne rápidamente Sofreír cebolla, apio y pimientos verdes
80 %	Todos los recalentamientos Cocinar huevos revueltos
70 %	Cocinar pan y productos de cereales Cocinar platos de queso Cocinar muffins, brownies y cupcakes Cocinar un ave entera
60 %	Cocinar pasta
50 %	Cocinar carne Cocinar flanes Cocinar costillas sueltas, costillas para asar y asado de solomillo
40 %	Cocinar cortes menos tiernos de carne Recalentar alimentos congelados envasados
30 %	Descongelar carne, aves y mariscos Cocinar pequeñas cantidades de comida Terminar de preparar cazuelas, guisos y ciertas salsas Derretir chocolate
20 %	Ablandar mantequilla y queso crema
10 %	Ablandar helado
Bajo	Fermentar masa de levadura

Ajustar el microondas

1. Girar el selector de funciones hasta MICROWAVE.
Se sugieren un nivel de potencia de microondas.

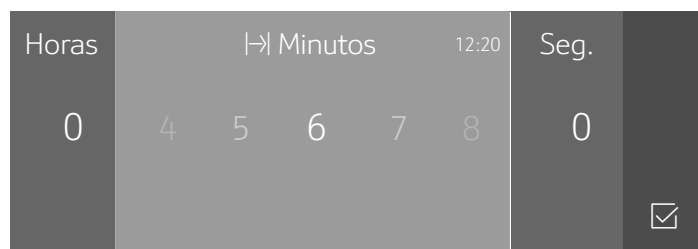


2. Tocar el campo «nivel de potencia» y deslizar a derecha o izquierda para seleccionar un nivel de potencia diferente.
Confirmar el ajuste tocando el símbolo ☒.



Nota: Si no toca el símbolo ☒, los cambios se tomarán automáticamente después de unos segundos.

3. Tocar el campo que muestra el tiempo de cocción predeterminado. Se pueden ajustar horas, minutos y segundos.
Tocar el campo requerido y deslizar a derecha o izquierda para ajustar el tiempo de cocción.
Confirmar el ajuste tocando el símbolo ☒.



Nota: Si no toca el símbolo ☒, los cambios se tomarán automáticamente después de unos segundos.

4. Tocar el botón táctil de START I STOP para comenzar el funcionamiento del aparato.
La barra de estado comienza a llenarse. El tiempo de cocción comienza el conteo regresivo en el display.



Cambiar el tiempo de cocción

El tiempo de cocción se puede cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento tocando el tiempo mientras se va descontando. Tocar el campo táctil  para adoptar los ajustes.

El funcionamiento se reanuda automáticamente con los nuevos ajustes.

Añadir 30 segundos al tiempo de cocción

Tocar el campo «Añadir 30 s» en la pantalla táctil para aumentar el tiempo de cocción en incrementos de 30 segundos.

También se puede tocar este campo durante el funcionamiento de microondas para añadir 30 segundos al tiempo de microondas restante.

Modificar el nivel de potencia del microondas

Se puede cambiar el nivel de potencia del microondas en cualquier momento durante el funcionamiento tocando el campo de nivel de potencia en el display. Tocar el campo táctil  para adoptar los ajustes.

El funcionamiento se reanuda automáticamente con los nuevos ajustes.

El tiempo de cocción ha transcurrido

Tan pronto como se haya alcanzado el tiempo establecido de microondas, suena una señal acústica y el aparato termina el funcionamiento de microondas automáticamente.

En la pantalla aparece «Microondas completado ».

Tocar la pantalla para detener la señal acústica.

Se puede reanudar el funcionamiento de microondas con el mismo nivel de potencia ajustando el tiempo y presionando el botón táctil START | STOP.

Pausar el funcionamiento

Tocar el botón táctil de START | STOP para pausar el funcionamiento. Presionar el botón táctil de START | STOP de nuevo para reanudar el funcionamiento.

Abrir la puerta del aparato interrumpe el funcionamiento. Tocar el botón táctil START | STOP una vez tras cerrar la puerta. Se reanuda el funcionamiento.

Apagar el aparato

Girar el selector de funciones en la posición de OFF.

Sugerencias para obtener los mejores resultados

Para ayudarlo a obtener los mejores resultados posibles de su horno microondas, lea las siguientes sugerencias que figuran a continuación:

- **Temperatura de almacenamiento**

Los alimentos que se sacan del congelador o del refrigerador demoran más en cocinarse.

- **Tamaño**

Los trozos pequeños de alimentos se cocinan más rápido que los trozos grandes. Los trozos de tamaño y forma similares se cocinan en forma más pareja al cocinarse juntos. Para obtener resultados más parejos, reduzca los niveles de potencia al cocinar trozos grandes de alimentos.

- **Humedad natural**

Los alimentos muy húmedos se cocinan en forma más pareja porque la energía de microondas calienta las moléculas de agua en forma muy eficaz.

- **Revolver**

Revuelva los alimentos, como guisados y verduras, desde afuera al centro, para distribuir el calor en forma más pareja. Esto permite que el alimento se cocine más rápido. (No es necesario revolver constantemente.)

- **Dar vuelta los alimentos**

Dé vuelta los alimentos, como chuletas de cerdo, carnes asadas o coliflor entero, a la mitad del tiempo de cocción. Esto ayudará a que todos los lados queden expuestos en forma pareja a la energía de microondas.

- **Colocación de los alimentos**

Coloque las áreas delicadas de los alimentos, como puntas de espárragos, hacia el centro de la bandeja del plato giratorio.

- **Disposición de los alimentos**

Disponga alimentos de formas desparejas, como trozos de pollo o salmón, con las partes más gruesas o carnosas hacia afuera de la bandeja del plato giratorio.

- **Dejar reposar los alimentos**

Después de retirar los alimentos del microondas, cúbralos con film de aluminio o una tapa de cacerola y déjelos reposar para que terminen de cocinarse. Esto permitirá que los alimentos se terminen de cocinar en el centro y evitará el exceso de cocción en los bordes externos. El tiempo de reposo depende de la densidad y la superficie de los alimentos.

- **Envolver**

Los sándwiches y muchos otros tipos de alimentos que contienen pan prehecho deben envolverse en toallas de papel o papel encerado antes de colocarse en el horno microondas para ayudar a evitar que se sequen al calentarse.

CookSmart™

CookSmart™ permite preparar la comida de forma rápida y sencilla usando microondas y calor superior/inferior. Seleccionar el programa, introducir los valores solicitados y CookSmart™ seleccionará el ajuste óptimo por usted.

Nota: Utilizar recipientes para horno que sean adecuados para microondas y cocción tradicional. (Se recomienda loza de barro cocido).

Información sobre los ajustes

- El resultado de la cocción depende de la calidad de la comida y del tipo de recipiente para cocinar. Para obtener un resultado de la cocción óptimo, usar alimentos en buenas condiciones y solo carne refrigerada.

- Para algunos platos se deberá introducir el peso. El aparato seleccionará entonces los ajustes de tiempo y temperatura adecuados. No es posible ajustar un peso que se encuentra fuera del rango establecido.
- Para los programas de asado las temperaturas pueden alcanzar los 450 °F (230 °C). Por eso es necesario asegurarse que se utilizan recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Tocar el botón INFO para obtener información, por ejemplo, sobre recipientes para cocinar, posición de la rejilla o añadir líquido a la hora de cocinar carne.
- Algunos alimentos deben girarse o removerse, etc. durante la cocción. Esta información aparece en la pantalla brevemente justo después de que comience a funcionar. Una señal acústica servirá de recordatorio en el momento adecuado.

Seleccionar comida

La siguiente tabla muestra las categorías y platillos de comida disponibles.

Programa CookSmart™	Peso/olla Rango	Colocación de los alimentos	Tiempo de reposo	Consejos para cocinar
Aves de corral				
Pechuga de pollo sin hueso	0.50 - 4.00 lb (225 g - 1.8 kg)	Parrilla - boca abajo	5-10 min	Usar pechuga de pollo deshuesada en un plato (por ejemplo, loza de barro cocido) sobre la parrilla. Dar la vuelta al pollo cuando suene el bip. Las piezas pequeñas se cocinan más rápido.
Muslos de pollo	0.50 - 3.00 lb (225 g - 1.4 kg)	Parrilla - boca abajo	3-8 min	Iniciar la cocción con la parte de la piel hacia abajo en una fuente (p. ej. loza de barro cocido) en la parrilla. Dar la vuelta cuando suene el bip.
Pollo entero	3.75 - 5.75 lb (1.7 - 2.6 kg)	Plato giratorio	5-10 min	Iniciar la cocción con la parte de la pechuga hacia abajo en una fuente (p. ej. loza de barro cocido) en el plato giratorio. Dar la vuelta cuando suene el bip.
Pollo chico entero	1.25 - 4.00 lb (570 g - 1.8 kg)	Parrilla - boca abajo	5-10 min	Iniciar la cocción con la parte de la pechuga hacia abajo en una fuente (p. ej. loza de barro cocido) en la parrilla. Dar la vuelta cuando suene el bip.
Pechuga de pato	0.50 - 1.00 lb (225 - 450 g)	Parrilla - boca abajo	3-8 min	Cocinar con la piel de la pechuga hacia arriba en una fuente (por ejemplo, loza de barro cocido) sobre la parrilla.
Carne				
Chuletas de cerdo	0.50 - 3.00 lb (225 g - 1.35 kg)	Parrilla - boca abajo	3-8 min	Adecuado para chuletas de cerdo de 0.5-1 pulgadas (1-2.5 cm). Dar la vuelta cuando escuche el bip Cocinar en una fuente (por ejemplo, loza de barro cocido) sobre la parrilla.

* Con platos grandes de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm) y algunos tipos de alimentos, puede haber áreas frías o calientes, recomendamos que revise durante la cocción y gire el plato 180 ° para igualar nuestro calentamiento.

Programa CookSmart™	Peso/olla Rango	Colocación de los alimentos	Tiempo de reposo	Consejos para cocinar
Ternera asada, término medio	1.00 - 4.00 lb (450 g - 1.8 kg)	Parrilla - boca abajo	5-10 min	Adecuado para asado de ternera de 2 pulgadas (5 cm) o menos (p. ej., asado londinense, solomillo, redondo superior). Cocinar en una fuente (por ejemplo, loza de barro cocido) sobre la parrilla. Dar la vuelta cuando suene el bip.
Ternera asada, poco cocida	1.00 - 4.00 lb (450 g - 1.8 kg)	Parrilla - boca abajo	5-10 min	Adecuado para asado de ternera de 2 pulgadas (5 cm) o menos (p. ej., asado londinense, solomillo, redondo superior). Cocinar en una fuente (por ejemplo, loza de barro cocido) sobre la parrilla. Dar la vuelta cuando suene el bip.
Solomillo de cerdo	0.50 - 3.00 lb (225 g - 1.35 kg)	Parrilla - boca abajo	5-10 min	Adecuado para lomo de cerdo de 2 pulgadas (5 cm) o menos. Meter debajo los extremos delgados. Dar la vuelta cuando suene el bip. Cocinar en una fuente (por ejemplo, loza de barro cocido) sobre la parrilla.
Pan de carne	1.00 - 3.25 lb (450 g - 1.45 kg)	Parrilla - boca abajo	5-10 min	Adecuado para pastel de carne de 3 pulgadas (8 cm) o menos. No se da la vuelta al alimento. Añadir salsa kétchup en los últimos 10-15 minutos de la cocción. Cocinar en una fuente (por ejemplo, loza de barro cocido) sobre la parrilla.
Cordero asado, término medio	1.00 - 5.00 lb (450 g - 2.25 kg)	Parrilla - boca abajo	5-10 min	Adecuado para asado de cordero de 2 pulgadas (5 cm) o menos (p. ej., solomillo de pierna, asado de pierna y pierna). Dar la vuelta cuando suene el bip. Cocinar en una fuente (por ejemplo, loza de barro cocido) sobre la parrilla.
Cordero asado, poco cocido	1.00 - 5.00 lb (450 g - 2.25 kg)	Parrilla - boca abajo	5-10 min	Adecuado para asado de cordero de 2 pulgadas (5 cm) o menos (p. ej., solomillo de pierna, asado de pierna y pierna). Dar la vuelta cuando suene el bip. Cocinar en una fuente (por ejemplo, loza de barro cocido) sobre la parrilla.
Pescado				
Salmón en filetes	0.50 - 4.00 lb (225 g - 1.8 kg)	Parrilla - hacia arriba	2-3 min	Adecuado para filetes de salmón de 2 pulgadas (5 cm) o menos. Meter debajo los extremos delgados. Colocar la piel del salmón hacia abajo en una fuente (por ejemplo, loza de barro cocido) sobre la parrilla.
Filete de atún	0.50 - 2.00 lb (225 - 900 g)	Parrilla - boca abajo	2-3 min	Adecuado para filetes de atún de 2 pulgadas (5 cm) o menos. Voltar los filetes cuando suene el bip. Colocar los filetes en una fuente (por ejemplo, loza de barro cocido) sobre la parrilla.

* Con platos grandes de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm) y algunos tipos de alimentos, puede haber áreas frías o calientes, recomendamos que revise durante la cocción y gire el plato 180 ° para igualar nuestro calentamiento.

Programa CookSmart™	Peso/olla Rango	Colocación de los ali- mentos	Tiempo de reposo	Consejos para cocinar
Pescado entero	0.75 - 2.00 lb (340 - 900 g)	Parrilla - boca abajo	2-3 min	Antes de cocinar retirar las vísceras y las aletas del pescado. Dar la vuelta cuando escuche el bip Colocar el pescado en una fuente (por ejemplo, loza de barro cocido) sobre la parrilla.
Filetes de halibut	0.75 - 2.00 lb (340 - 900 g)	Parrilla - boca abajo	2-3 min	Adecuado para filetes de halibut de 2 pulgadas (5 cm) o menos. Colocar la piel del halibut hacia abajo en una fuente (por ejemplo, loza de barro cocido) sobre la parrilla.
Verdura				
Tubérculos asados	1.00 - 3.00 lb (450 g - 1.36 kg)	Parrilla - boca abajo	Sin tiempo de reposo	Los tubérculos incluyen papas, zanahorias, chirivías, nabos, etc. Usar loza de barro cocido o un recipiente para hornear de cerámica. Revuelve cuando suene el bip.
Papa al horno	1.00 - 4.00 lb (450 g - 1.8 kg)	Plato giratorio	5-10 min	Perforar la piel con un tenedor. Coloca directamente en el plato giratorio. No cubrir.
Camote horneado	1.00 - 4.00 lb (450 g - 1.8 kg)	Plato giratorio	5-10 min	Perforar la piel con un tenedor. Coloca directamente en el plato giratorio. No cubrir.
Calabaza de verano	1.00 - 3.00 lb (450 g - 1.35 kg)	Parrilla - boca abajo	Sin tiempo de reposo	Las calabazas incluyen calabaza amarilla, calabacitas, calabaza de peregrino, etc. Usar loza de barro cocido o un recipiente para hornear de cerámica.
Calabaza de invierno	1.00 - 4.00 lb (450 g - 1.8 kg)	Parrilla - boca abajo	Sin tiempo de reposo	Las calabazas de invierno incluyen calabaza bellota, calabaza espagueti, calabaza, etc. Usar loza de barro cocido o un recipiente para hornear de cerámica.
Estofado de ejotes	8x8 / 9x13* pulg (20x20 / 23x33* cm)	Parrilla - boca abajo	Sin tiempo de reposo	Usar loza de barro cocido o un recipiente para hornear de cerámica.
Papas gratinadas	8x8 / 9x13* pulg (20x20 / 23x33* cm)	Parrilla - boca abajo	Sin tiempo de reposo	Usar loza de barro cocido o un recipiente para hornear de cerámica. Añadir la cobertura de queso en los últimos 5-10 minutos de cocción.
Papas con queso al horno	8x8 / 9x13* pulg (20x20 / 23x33* cm)	Parrilla - boca abajo	Sin tiempo de reposo	Usar loza de barro cocido o un recipiente para hornear de cerámica.
Entrante				
Enchiladas	8x8 / 9x13* pulg (20x20 / 23x33* cm)	Parrilla - boca abajo	Sin tiempo de reposo	Usar loza de barro cocido o un recipiente para hornear de cerámica. Añadir la cobertura de queso en los últimos 5-10 minutos de cocción.
Strata	8x8 / 9x13* pulg (20x20 / 23x33* cm)	Parrilla - boca abajo	Sin tiempo de reposo	Usar loza de barro cocido o un recipiente para hornear de cerámica. Cocinar congelado o a temperatura ambiente.
Lasaña	8x8 / 9x13* pulg (20x20 / 23x33* cm)	Parrilla - boca abajo	Sin tiempo de reposo	Usar loza de barro cocido o un recipiente para hornear de cerámica. Añadir la cobertura de queso en los últimos 5-10 minutos de cocción.

* Con platos grandes de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm) y algunos tipos de alimentos, puede haber áreas frías o calientes, recomendamos que revise durante la cocción y gire el plato 180 ° para igualar nuestro calentamiento.

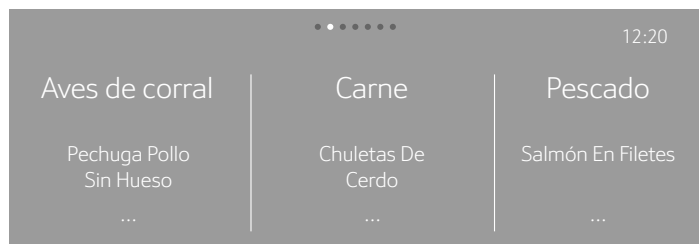
Programa CookSmart™	Peso/olla Rango	Colocación de los ali- mentos	Tiempo de reposo	Consejos para cocinar
Raviolis	8x8 / 9x13* pulg (20x20 / 23x33* cm)	Parrilla - boca abajo	Sin tiempo de reposo	Usar loza de barro cocido o un reci- piente para hornear de cerámica. Aña- dir la cobertura de queso en los últimos 5-10 minutos de cocción.
Quiche	Bandeja para pas- teles de 8/10 pulg (20/25 cm)	Plato giratorio de metal	Sin tiempo de reposo	Usar una bandeja para pasteles o un molde para quiche para la receta favo- rita de quiche. La corteza debe estar prehorneada antes de usar este pro- grama.
Macarrones con queso	8x8 / 9x13* pulg (20x20 / 23x33* cm)	Parrilla - boca abajo	Sin tiempo de reposo	Usar loza de barro cocido o un reci- piente para hornear de cerámica. Aña- dir la cobertura de queso en los últimos 5-10 minutos de cocción.
Cacerola de pollo	8x8 / 9x13* pulg (20x20 / 23x33* cm)	Parrilla - boca abajo	Sin tiempo de reposo	Usar loza de barro cocido o una fuente para hornear de barro cocido para la receta favorita de cazuela de pollo (p. ej. pollo con arroz, pollo diván, pollo con fideos, etc.). Añadir la cobertura de queso o pan rallado en los últimos 5- 10 minutos de cocción.
Postre				
Tarta de frutas	Bandeja para pas- teles de 9/10 pulg (23/25 cm)	Plato giratorio	Sin tiempo de reposo	Usar loza de barro cocido o un reci- piente de barro cocido para tartas.
Brownies	8x8 / 9x13* pulg (20x20 / 23x33* cm)	Parrilla - boca abajo	Enfriar com- pletamente	Usar loza de barro cocido o un reci- piente para hornear de metal.
Pay de fruta	8x8 / 9x13* pulg (20x20 / 23x33* cm)	Parrilla - boca abajo	Sin tiempo de reposo	Usar loza de barro cocido o un reci- piente para hornear de cerámica.
Budín de pan	8x8 / 9x13* pulg (20x20 / 23x33* cm)	Parrilla - boca abajo	Sin tiempo de reposo	Usar loza de barro cocido o un reci- piente para hornear de cerámica.
Panecillos scones	12x15 en una bandeja para hor- near	Parrilla - boca abajo	Sin tiempo de reposo	Usar una bandeja para hornear de metal.No se recomienda usar un reci- piente para scones.
* Con platos grandes de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm) y algunos tipos de alimentos, puede haber áreas frías o calien- tes, recomendamos que revise durante la cocción y gire el plato 180 ° para igualar nuestro calentamiento.				

Seleccionar y ajustar comida

Se le guiará por todo el proceso de ajuste para la comida elegida.

Ejemplo: chuletas de cerdo, 2 lb.

1. Girar el selector de funciones hasta COOK SMART (Cocina Inteligente).
2. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar la categoría de comida necesaria.
Tocar la categoría de comida necesaria.



3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar el platillo requerido.
Tocar el platillo requerido.



4. Dependiendo del programa se solicita que se seleccione el peso o el tamaño del recipiente para la comida que se quiere preparar. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar el valor adecuado.



5. Tocar «Continuar».
6. Tocar el botón táctil de START I STOP para comenzar el funcionamiento del aparato.

Nota: Para algunas comidas se solicitará que se gire el alimento durante la cocción. Tocar el botón táctil de START I STOP para reanudar la cocción después de haber girado el alimento.

Tan pronto como haya concluido el tiempo de cocción suena una señal acústica y aparece «¡Disfrute la comida!» se muestra. El aparato termina el funcionamiento automáticamente. Presionar la notificación en el display.

Se puede seguir cocinando o apagar el aparato.

Pausar el funcionamiento

Tocar el botón táctil de START I STOP para pausar el funcionamiento.

Tocar el botón táctil de START I STOP de nuevo para reanudar el funcionamiento.

Nota: El ventilador refrigerador puede seguir funcionando aunque se interrumpa el funcionamiento.

Cambiar el modo de funcionamiento

1. Tocar el botón táctil START I STOP.
2. Ajustar un modo distinto con el selector de funciones.

Apagar el aparato

Girar el selector de funciones y el selector de temperatura en la posición de OFF.

Programas de microondas

La comida se puede preparar de forma muy sencilla usando los diversos programas. Seleccionar un programa e introducir el peso o la cantidad de comida. El programa aplica después los ajustes más adecuados.

Nota: El display ofrece información útil sobre cada uno de los programas del microondas. Tocar el botón INFO cuando alumina, y leer y seguir dichas instrucciones para obtener los mejores resultados de cocción.

Información sobre los ajustes

- El resultado de la cocción depende de la calidad de la comida y del tipo de recipiente para cocinar. Para obtener un resultado de la cocción óptimo, usar alimentos en buenas condiciones y solo carne refrigerada. Para los alimentos congelados, usar solo aquellos que se acaban de sacar directamente del congelador.
- Para algunos platos se deberá introducir el peso o la cantidad. El aparato seleccionará entonces los ajustes de tiempo y temperatura adecuados. No es posible ajustar un peso o cantidades que no se encuentra dentro del rango establecido.
- Se ofrece información, por ejemplo, sobre recipientes para cocinar, posición del estante o añadir líquido a la hora de cocinar carne. Algunos alimentos deben girarse o removerse, etc. durante la cocción. Esta información aparece en la pantalla brevemente justo después de que comience a funcionar. Una señal acústica servirá de recordatorio en el momento adecuado.

Ajustar un programa de microondas

Ejemplo: ajustar modo Derretir Mantequilla para 1/4 taza.

- Girar el selector de funciones hasta PROGRAMS.
- Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar un programa de microondas.



- Tocar el programa Derretir Mantequilla.
- Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar 1/4 taza.



- Tocar «Continuar».
- Se muestra un resumen de los ajustes configurados.
- Tocar el botón táctil START I STOP. El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Nota: Con el selector de funciones se puede acceder directamente a los programas automáticos para Pizza y Popcorn (Palomitas).

Cambiar el programa

Tocar el botón táctil de START I STOP y cambiar el programa. Toque el símbolo ↩ para navegar hasta el menú principal.

Cuando termina el programa

El display muestra «Programa completado. ¡Disfrute la comida!»
Tocar el display para desactivar la notificación. Se muestra el programa establecido previamente. Se puede seguir cocinando o apagar el aparato.

Apagar el aparato

Girar el selector de funciones y el selector de temperatura en la posición de OFF (Apagado).

Bebidas

El modo Bebidas permite calentar de 0.5 a 2 tazas de una bebida.
La siguiente tabla muestra el rango de opciones y ajustes disponibles.

Cantidad (tazas)	Cantidad (onzas)
0.5 tazas	sobre 4 onzas
1 taza	sobre 8 onzas
1.5 tazas	sobre 12 onzas
2 tazas	sobre 16 onzas

Ajustes

- Girar el selector de funciones hasta PROGRAMAS.
- Seleccionar «Bebidas».
- Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar el tamaño de la bebida adecuado.
- Tocar «Continuar».
- Tocar el botón táctil START I STOP. El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Cocción con Sensor

El modo de sensor de cocción permite cocinar muchas de las comidas favoritas sin tener que seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. El horno microondas determina automáticamente el tiempo de cocción necesario para cada alimento.

Para obtener los mejores resultados en la cocción por sensor, seguir estas recomendaciones:

- La comida cocinada con el sistema de sensor debería comenzar desde una temperatura de almacenamiento normal.
- La bandeja de plato giratorio, bandeja cerámica y el exterior del recipiente deberían estar secos.
- Las comidas deberían estar siempre cubiertas con holgura con envoltura de plástico adecuada para microondas, papel de cera o una tapa.
- Las comidas deben cocinarse en un plato adecuado para microondas.
- Tocar el botón INFO para obtener información, por ejemplo, sobre recipientes para cocinar, posición de la rejilla o añadir líquido a la hora de cocinar carne.
- No abrir la puerta ni tocar el botón táctil de START I STOP mientras está funcionando el sensor. Cuando ha terminado de funcionar el sensor, en el display se mostrará el tiempo de cocción restante. En ese momento se puede abrir la puerta para remover, girar o recolocar los alimentos.

La siguiente tabla muestra la cantidad de comida que se puede cocinar de una vez.

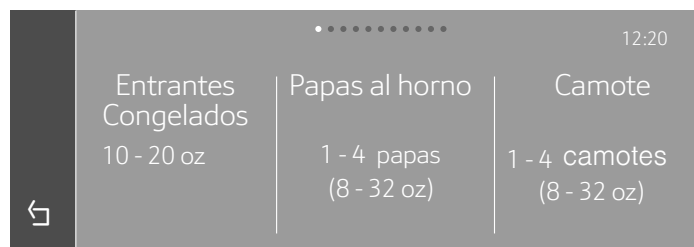
Programa de Cocción con Sensor	Cantidad
Papas al Horno	1-4 papas (8-32 oz)
Camote	1-4 camotes (8-32 oz)
Verdura Fresca	4-16 onzas (0.25-1 lb)
Verdura Congelada	12-16 onzas (0.75-1 lb)
Carne Molida	8-24 onzas (0.5-1.5 lb)
Pescado / Marisco	8-20 onzas (0.5-1.25 lb)
Arroz Integral	0.5 - 2 tazas (arroz en seco)
Arroz Blanco	0.5 - 2 tazas (arroz en seco)
Entrantes Congelados	10-20 onzas

Notas

- Tapado con una envoltura de plástico ventilada o papel de cera.
- Recalentar la comida en un plato adecuado para microondas.
- Añadir agua al arroz seco (siga las instrucciones del paquete para la preparación).
- Papas, camote y verduras con piel no porosa, deben pñcharse antes de la cocción. No cubrir.

Ajustes

1. Girar el selector de funciones hasta PROGRAMS.
2. Seleccionar «Cocción con Sensor».
3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar la comida deseada.



4. Tocar el botón táctil START I STOP.
El sensor del aparato comienza a funcionar.
5. Una vez que ha terminado, una notificación se muestra en el display. El aparato inicia la cocción. El tiempo de cocción calculado comienza la cuenta regresiva en el display.

Nota: No abrir la puerta durante el funcionamiento del sensor o el sensor se cancelará. Una vez que el sensor ha terminado se puede abrir la puerta para remover, girar o recolocar los alimentos. Tocar el botón táctil de START I STOP para reanudar el funcionamiento.

Recalentar con Sensor

El modo de Recalentar con Sensor permite recalentar restos de comida o cazuelas (8-12 pulgadas / 20-30 cm) para que mayor comodidad.

Para obtener los mejores resultados en la cocción por sensor, seguir estas recomendaciones:

- La comida cocinada con el sistema de sensor debería comenzar desde una temperatura de almacenamiento normal.
- La bandeja de plato giratorio, bandeja cerámica y el exterior del recipiente deberían estar secos.
- Las comidas deberían estar siempre cubiertas con holgura con envoltura de plástico adecuada para microondas, papel de cera o una tapa.
- Las comidas deben cocinarse en un plato adecuado para microondas.
- Tocar el botón INFO para obtener información, por ejemplo, sobre recipientes para cocinar, posición de la rejilla o añadir líquido a la hora de cocinar carne.
- No abrir la puerta ni tocar el botón táctil de START I STOP mientras está funcionando el sensor. Cuando ha terminado de funcionar el sensor, en el display se mostrará el tiempo de cocción restante. En ese momento se puede abrir la puerta para remover, girar o recolocar los alimentos.

La siguiente tabla muestra la cantidad de comida que se puede cocinar de una vez.

Sugerencias para recalentar

Alimento/Cantidad	Instrucciones
Plato de cena 1 porción (1 plato)	Utilice únicamente alimentos precocidos, refrigerados. Cubra el plato con una envoltura de plástico ventilada o un papel encerado enganchados debajo del plato. Si el alimento no queda lo suficientemente caliente después de calentarlo con la función Reheat (Recalentar), continúe calentando con la programación manual de tiempo y nivel de potencia. Contenido: - de 3 a 4 oz de carne de res, ave o pescado (hasta 6 oz con hueso); 1/2 taza de alimentos con almidón (papas, pasta, arroz, etc.); 1/2 taza de verduras (alrededor de 3 a 4 oz).
Guisado, pasta de 1 a 4 porciones	Cubra el plato con una tapa o con una envoltura de plástico ventilada. Si el alimento no queda lo suficientemente caliente después de calentarlo con la función Reheat (Recalentar), continúe calentando con la programación manual de tiempo y nivel de potencia. Revuelva los alimentos una vez antes de servirlos. Contenido: - Guisado: alimentos refrigerados (como estofado o lasaña). - Pasta: espaguetis y raviolos enlatados, alimentos refrigerados.

Ajustes

1. Girar el selector de funciones hasta PROGRAMS.
2. Seleccionar «Recalentar con Sensor».
3. Tocar el botón táctil START I STOP.
El sensor del aparato comienza a funcionar.
4. Una vez que ha terminado, una notificación se muestra en el display. El aparato inicia la cocción. El tiempo de cocción calculado comienza la cuenta regresiva en el display.

Nota: No abrir la puerta durante el funcionamiento del sensor o el sensor se cancelará. Una vez que el sensor ha terminado se puede abrir la puerta para remover, girar o recolocar los alimentos. Tocar el botón táctil de START I STOP para reanudar el funcionamiento.

Descongelado Automático

Con el modo Descongelado Automático se pueden descongelar tres tipos de comidas distintas introduciendo el peso. El tiempo de descongelación ideal lo calcula el programa.

La siguiente tabla muestra el rango de opciones y ajustes disponibles.

Tipo de comida	Cantidad (libras)
Carne molida	0.5-2 libras (226-900 g)
Trozos de carne (filetes/chuletas)	0.5-3 libras (226 g-1.36 kg)
Trozos de aves	0.5-3 libras (226 g-1.36 kg)

Utensilios para horno para la descongelación

Coloque el alimento en una fuente no profunda apta para microondas, como una fuente para guisado de cristal o un plato de cristal, pero no lo cubra.

Tiempo de reposo

El alimento descongelado debe dejarse reposar durante otros 10 a 30 minutos hasta que alcance una temperatura uniforme. Los trozos grandes de carne requieren un tiempo de reposo más prolongado que los trozos más pequeños. Los trozos planos de carne y los alimentos hechos a partir de carne molida deben separarse entre sí antes de dejar que reposen.

Después de este tiempo, puede continuar preparando el alimento, aunque es posible que aún haya trozos gruesos de carne congelados en el medio.

Consejos para descongelar

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO PARA LA SALUD

Se producirá líquido al descongelar carne o aves. Drene este líquido al girar carne o aves y no lo utilice para otros fines ni permita que entre en contacto con otros alimentos bajo ninguna circunstancia.

- Siempre tiene que ingresar el peso en libras cuando utilice la función de descongelación automática (consulte la tabla de programas).
- Únicamente utilice el modo de descongelación para alimentos crudos.
- La descongelación tiene mejores resultados cuando los alimentos que serán descongelados tienen una temperatura mínima de 0 °F (sacados directamente de un congelador). Si los alimentos se guardaron en un refrigerador-congelador que no mantiene una temperatura de 5 °F o menos, programe siempre un peso de alimentos más bajo para evitar que los alimentos se cocinen.
- Si los alimentos congelados se dejan fuera del congelador durante 20 minutos, como máximo, ingrese un peso menor.

- La forma del paquete alterará el tiempo de descongelación. Los paquetes de alimentos rectangulares poco profundos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo de alimentos congelados.
- Separe los trozos a medida que comiencen a descongelarse. Los trozos de alimentos congelados que se separan se descongelan mejor.
- Cubra las áreas tibias de los alimentos con pequeños trozos de film de aluminio si comienzan a calentarse. Use pequeños trozos de film de aluminio para cubrir alimentos, tales como alas y puntas de las patas de pollo, y colas de pescado. No permita que el film de aluminio entre en contacto con la cavidad del horno al descongelar.

Ajustes

1. Girar el selector de funciones hasta PROGRAMS.
 2. Seleccionar «Descongelado Automático».
 3. Seleccionar el tipo de alimento que quiere descongelar.
 4. Deslizar hacia la derecha o izquierda para ajustar el peso de la comida.
 5. Tocar «Continuar».
 6. Tocar el botón táctil START I STOP.
- El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Derretir mantequilla

La siguiente tabla muestra el rango de opciones y ajustes disponibles.

Cantidad en el display
2 cucharadadas
1/4 taza
1/2 taza

Ajustes

1. Girar el selector de funciones hasta PROGRAMS.
 2. Seleccionar «Derretir Mantequilla».
 3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar la cantidad deseada.
 4. Tocar «Continuar».
 5. Tocar el botón táctil START I STOP.
- El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Derretir chocolate

La siguiente tabla muestra el rango de opciones y ajustes disponibles.

Cantidad en el display
1 taza
2 tazas

Ajustes

1. Girar el selector de funciones hasta PROGRAMS.
 2. Seleccionar «Derretir Chocolate».
 3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar la cantidad deseada.
 4. Tocar «Continuar».
 5. Tocar el botón táctil START I STOP.
- El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Ablandar helado

La siguiente tabla muestra el rango de opciones y ajustes disponibles.

Cantidad en el display
8 onzas (226 g)
16 onzas (453 g)
32 onzas (907 g)
48 onzas (1.36 kg)

Ajustes

1. Girar el selector de funciones hasta PROGRAMS.
 2. Seleccionar «Ablandar Helado».
 3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar la cantidad deseada.
 4. Tocar «Continuar».
 5. Tocar el botón táctil START I STOP.
- El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Ablandar queso crema

La siguiente tabla muestra el rango de opciones y ajustes disponibles.

Cantidad en el display
3 onzas (85 g)
6 onzas (170 g)
8 onzas (226 g)

Ajustes

1. Girar el selector de funciones hasta PROGRAMS.
 2. Seleccionar «Ablandar Queso Crema».
 3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar la cantidad deseada.
 4. Tocar «Continuar».
 5. Tocar el botón táctil START I STOP.
- El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Pizza

El modo Pizza se puede usar para hornear tres tipos diferentes de pizza.

La tabla siguiente muestra las opciones disponibles y el accesorio adecuado para usar para cada tipo de pizza.

La siguiente tabla muestra el rango de opciones y ajustes disponibles.

Tipo de pizza	Horneado en
Pizza congelada	Bandeja de metal
Pizza fresca	Bandeja de metal
Pizza microondas	Bandeja de cerámica

Consejos para pizza

- Revise la pizza antes del tiempo mínimo, la pizza puede cocinarse más rápido en comparación con un horno tradicional.
- En el caso de pizzas frescas, colocarlas y retirarlas del plato giratorio utilizando una pala especial para pizza.
- Si se utiliza una pala para pizza, espolvorear harina gruesa de maíz sobre ella para facilitar la colocación de la masa en el plato giratorio.
- El tamaño máximo es de 12 pulgadas para pizzas frescas y congeladas.
- Evitar utilizar piedras para pizza, ya que pueden dañar el horno.
- El plato giratorio de metal se puede utilizar para cortar la pizza en porciones. Retirar el plato giratorio del horno una vez hecha la pizza.

Ajustar el modo Pizza para pizza fresca o congelada

Se puede ajustar un rango de temperatura desde 375° a 450 °F (190° a 235 °C) para los modos de pizza fresca y congelada.

En el plato giratorio de la bandeja metálica se puede hornear directamente pizza fresca o congelada.

1. Girar el selector de funciones hasta PIZZA.
2. Seleccionar el tipo de pizza adecuado.
3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para ajustar una temperatura.
4. Tocar «Continuar».
5. Tocar el botón táctil START I STOP.
6. El aparato comienza a precalentarse. La barra de estado se va llenando.

Cuando se ha alcanzado la temperatura establecida, se muestra «precalentamiento completo». Poner el alimento en el horno y cerrar la puerta. El aparato sigue cocinando con la temperatura establecida.

Ajustar el modo Pizza para la pizza en microondas

Colocar la pizza para microondas en la bandeja cerámica y colocarla en el horno siguiendo las instrucciones del paquete.

1. Girar el selector de funciones hasta PIZZA.
2. Seleccionar el tipo de pizza adecuado.
3. Tocar el botón táctil START I STOP.
El sensor del aparato comienza a funcionar.
4. Una vez que ha terminado, una notificación se muestra en el display. El aparato inicia la cocción. El tiempo de cocción calculado comienza la cuenta regresiva en el display.

Nota: No abrir la puerta durante el funcionamiento del sensor o el sensor se cancelará. Una vez que el sensor ha terminado se puede abrir la puerta para remover, girar o recolocar los alimentos. Tocar el botón táctil de START I STOP para reanudar el funcionamiento.

Palomitas

⚠ ATENCION

No dejar el horno sin supervisión mientras se están haciendo palomitas. Las palomitas pueden prenderse y provocar fuego.

El modo palomitas permite hacer 5 tamaños de bolsas diferentes de las palomitas para microondas empacadas comercialmente.

La siguiente tabla muestra el rango de opciones y ajustes disponibles.

Cantidad (onzas)	Cantidad (g)
1.2 onzas (34 g)	sobre 35 g
1.75 onzas (50 g)	sobre 50 g
2.75 onzas (78 g)	sobre 80 g
3.2 onzas (90 g)	sobre 90 g
3.5 onzas (99 g)	sobre 100 g

Ajustes

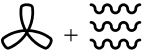
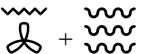
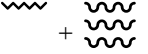
1. Girar el selector de funciones hasta POPCORN (PALOMITAS).
2. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar la cantidad deseada.
3. Tocar «Continuar».
4. Tocar el botón táctil START I STOP.
El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Modo combinado

Los tres modos combinados combinan el funcionamiento del microondas con los modos de calentamiento convencional. La comida se cocina mucho más rápido si se usan los Modos combinados.

Se puede ajustar una temperatura y la duración de la cocción.

Nota: Usar siempre la parrilla de aire caliente cuando se use los modos combinados.

Modo combinado		Temperatura °F (°C)	Uso
	Aire Caliente Combi	200-450 (85-235)	La comida sugerida incluye cazuelas (macarrones y queso, ejotes, pollo y arroz), tartas de frutas, crujientes y desmenuzados.
	Asar por Convección Combi	450 (235) - alto 400 (205) - bajo	La comida sugerida incluye verduras (espárragos, coliflor, calabaza, mezcla de verduras) y papas asadas.
	Asar a Parrilla Combi	450 (235) - alto 400 (205) - bajo	La comida sugerida incluye albóndigas, alitas de pollo, salchicha, etc.

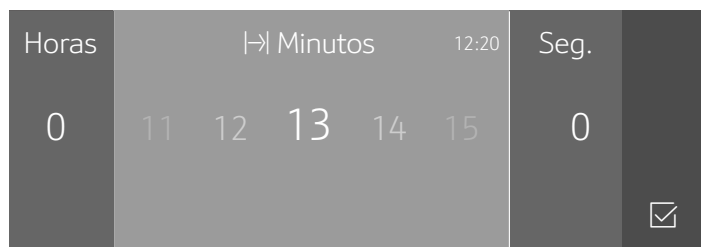
Ajustes

Ejemplo: Aire caliente combinado con 350°F (177°C).

1. Girar el selector de funciones hasta COMBI MODES (MODOS COMBINADOS).
2. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar Aire caliente combinado.
Tocar «Aire caliente combinado» .



3. Ajustar la temperatura con el selector de temperatura.
4. Tocar el campo de duración y deslizar a derecha o izquierda para ajustar la duración del microondas.



5. Tocar el botón táctil de START I STOP para comenzar el funcionamiento del aparato.

Cuando termina la duración ajustada se muestra «Programa completado».

Girar el selector de funciones y el selector de temperatura en la posición de OFF.

Pausar el funcionamiento

Tocar el botón táctil de START I STOP para pausar el funcionamiento.

Tocar el botón táctil de START I STOP de nuevo para reanudar el funcionamiento.

Nota: El ventilador refrigerador puede seguir funcionando aunque se interrumpa el funcionamiento.

Cambiar los ajustes del modo actual

Los ajustes se pueden modificar también durante el funcionamiento. Usar el selector de temperatura o el campo táctil del valor que se quiera modificar.

Cambiar el modo de funcionamiento

1. Tocar el botón táctil START I STOP.
2. Ajustar un modo distinto con el selector de funciones.

Apagar el aparato

Girar el selector de funciones y el selector de temperatura en la posición de OFF (Apagado).

Modos de calentamiento convencionales

El aparato ofrece una variedad de modos de cocción convencionales para hornear, asar o hervir.

Modo de calentamiento	Temperatura °F (°C)	Uso
 Convección Genuina	200-450 (85-235)	Para hornear y cocer. La cocción con aire caliente hace circular aire caliente por la cavidad del horno mediante un ventilador. Usar siempre la parrilla de aire caliente cuando se use el modo de Aire caliente. Recomendado para galletas, bizcochos, pasteles, pays etc.
 Conservar caliente	170 (77)	Usar el modo Conservar caliente para mantener calientes las comidas cocinadas y listas para servir. La comida que se ha cocinado tapada debe mantenerse tapada durante Conservar caliente.
 Convección Rápida	200-450 (85-235)	Usar la característica de Aire caliente rápido para preparar comida preparada congelada como nuggets de pollo, papas fritas y palitos de pescado usando calor inferior y Aire caliente. Colocar la comida que se quiere preparar directamente en el plato giratorio de la bandeja metálica.
 Asar a la Parrilla	alto - 450 (235) bajo - 400 (205)	La característica Asar a la parrilla utiliza un calor intenso que sale del elemento superior. Se pueden ajustar dos niveles de intensidad: ALTO o BAJO. Recomendado para hamburguesas, salchichas, tostadas, etc.
 Asado por Convección	alto - 450 (235) bajo - 400 (205)	Este modo utiliza el elemento de Asar a la parrilla combinado con el ventilador de aire caliente. Colocar la comida hacia arriba en un horno frío sobre la parrilla para asar. Recomendado para pechugas de pollo, grandes trozos de carne y filetes de pescado.

Consejos de recipientes para cocinar en modos de cocción convencionales

Los modos de cocción convencionales no usan energía de microondas. Estos modos de calentamiento utilizan calor superior e inferior, los elementos de asar a la parrilla o el ventilador de aire caliente.

• Fuentes metálicas:

Recomendadas para todos los tipos de productos horneados, sobre todo cuando el dorado es importante.

Los recipientes de metal oscuros o con acabado opaco son los mejores para panes y pasteles porque absorben el calor y crean una corteza más crujiente.

Los recipientes de aluminio brillantes son mejores para bizcochos, galletas o muffins porque reflejan el calor y consiguen una corteza ligeramente más suave.

• Cristal, vitrocerámica y cazuelas loza de barro cocido o platos para hornear:

Perfectas para recetas con huevos o queso gracias a la fácil limpieza del cristal.

Nota: Usar siempre la parrilla de aire caliente cuando se use los modos de cocción convencionales. Con el modo Aire caliente Rápido ponga el alimento directamente en el plato giratorio de metal.

⚠ ATENCION

La puerta y el exterior del horno y la parrilla se calentarán durante la cocción convencional. Usar siempre guantes para horno.

Convección Genuina

La cocción por convección hace circular aire caliente a través de la cavidad del horno con un ventilador. El aire en constante movimiento rodea al alimento para calentar la parte externa con rapidez, e incluso dora al alimento y hace que el sabor quede en el interior mediante el movimiento constante de aire caliente sobre las superficies del alimento.

Ajustes

1. Girar el selector de funciones hasta TRUE CONV (AIRE CALIENTE VERDADERO).
2. Girar el selector de temperatura hasta la temperatura deseada.
3. Tocar el botón táctil START I STOP.

4. El aparato comienza a precalentarse. La barra de estado se va llenando.

Cuando se ha alcanzado la temperatura establecida, se muestra «precalentamiento completo». Poner el alimento en el horno y cerrar la puerta. El aparato sigue cocinando con la temperatura establecida.

Pausar el funcionamiento

Tocar el botón táctil de START I STOP para pausar el funcionamiento.

Tocar el botón táctil de START I STOP de nuevo para reanudar el funcionamiento.

Nota: El ventilador refrigerador puede seguir funcionando aunque se interrumpa el funcionamiento.

Cambiar la temperatura

Puede cambiar la temperatura del modo actual durante el funcionamiento girando el selector de temperatura hasta el nuevo valor. El modo continuará automáticamente con la nueva temperatura.

Cambiar el modo de funcionamiento

1. Tocar el botón táctil START I STOP.
2. Ajustar un modo distinto con el selector de funciones.

Apagar el aparato

Girar el selector de funciones y el selector de temperatura en la posición de OFF (Apagado).

Conservar Caliente

Usar el modo Conservar caliente para mantener calientes las comidas cocinadas y listas para servir.

Notas

- La comida que se ha cocinado tapada debe mantenerse tapada durante Conservar caliente.
- Las comidas de hojaldres (tartas, pasteles, etc.) no deberán taparse.
- Las comidas completas que se mantienen calientes en un plato para comer pueden taparse durante Conservar caliente.

Ajustes

1. Girar el selector de funciones hasta WARM (CALENTAR).
2. Tocar el botón táctil START I STOP.

La barra de estado se va llenando rápidamente. El aparato sigue cocinando.

Pausar el funcionamiento

Tocar el botón táctil de START I STOP para pausar el funcionamiento.

Tocar el botón táctil de START I STOP de nuevo para reanudar el funcionamiento.

Nota: El ventilador refrigerador puede seguir funcionando aunque se interrumpa el funcionamiento.

Cambiar el modo de funcionamiento

1. Tocar el botón táctil START I STOP.
2. Ajustar un modo distinto con el selector de funciones.

Apagar el aparato

Girar el selector de funciones y el selector de temperatura en la posición de OFF (Apagado).

Convección Rápida

Usar la característica de Aire caliente rápido para preparar comida preparada congelada usando calor inferior y Aire caliente.

Ajustes

1. Girar el selector de funciones hasta SPEED CONV (AIRE CALIENTE RÁPIDO).
 2. Girar el selector de temperatura hasta la temperatura deseada.
 3. Tocar el botón táctil START I STOP.
- La barra de estado se va llenando rápidamente. El aparato sigue cocinando.

Pausar el funcionamiento

Tocar el botón táctil de START I STOP para pausar el funcionamiento.

Tocar el botón táctil de START I STOP de nuevo para reanudar el funcionamiento.

Nota: El ventilador refrigerador puede seguir funcionando aunque se interrumpa el funcionamiento.

Cambiar la temperatura

Puede cambiar la temperatura del modo actual durante el funcionamiento girando el selector de temperatura hasta el nuevo valor. El modo continuará automáticamente con la nueva temperatura.

Cambiar el modo de funcionamiento

1. Tocar el botón táctil START I STOP.
2. Ajustar un modo distinto con el selector de funciones.

Apagar el aparato

Girar el selector de funciones y el selector de temperatura en la posición de OFF (Apagado).

Asar a la Parrilla

La característica Asar a la parrilla utiliza un calor intenso que sale del elemento superior.

Nota: Siempre use una asadera al cocinar en modo Broil (Asar) (consulte los accesorios opcionales).

Ajustes

1. Girar el selector de funciones hasta BROIL (HERVIR).
2. Girar el selector de temperatura al nivel de asar a la parrilla deseado.

Nota: Ajuste el selector de temperatura en 450 HI para nivel de asado Alto (450°F), todas las demás posiciones del selector de temperatura dan como resultado nivel de asado Bajo (400°F)

3. Tocar el botón táctil START I STOP.

La barra de estado se va llenando rápidamente. El aparato sigue cocinando.

Pausar el funcionamiento

Tocar el botón táctil de START I STOP para pausar el funcionamiento.

Tocar el botón táctil de START I STOP de nuevo para reanudar el funcionamiento.

Nota: El ventilador refrigerador puede seguir funcionando aunque se interrumpa el funcionamiento.

Cambiar la temperatura

Puede cambiar la temperatura del modo actual durante el funcionamiento girando el selector de temperatura hasta el nuevo valor. El modo continuará automáticamente con la nueva temperatura.

Cambiar el modo de funcionamiento

1. Tocar el botón táctil START I STOP.
2. Ajustar un modo distinto con el selector de funciones.

Apagar el aparato

Girar el selector de funciones y el selector de temperatura en la posición de OFF (Apagado).

Asado por Convección

Este modo utiliza el elemento de Asar a la parrilla combinado con el ventilador de aire caliente.

Ajustes

1. Girar el selector de funciones hasta CONV BROIL (AIRE CALIENTE HERVIR).
2. Girar el selector de temperatura al nivel de asar a la parrilla deseado.

Nota: Ajuste el selector de temperatura en 450 HI para nivel de asado Alto (450°F), todas las demás posiciones del selector de temperatura dan como resultado nivel de asado Bajo (400°F)

3. Tocar el botón táctil START I STOP.

La barra de estado se va llenando rápidamente. El aparato sigue cocinando.

Pausar el funcionamiento

Tocar el botón táctil de START I STOP para pausar el funcionamiento.

Tocar el botón táctil de START I STOP de nuevo para reanudar el funcionamiento.

Nota: El ventilador refrigerador puede seguir funcionando aunque se interrumpa el funcionamiento.

Cambiar la temperatura

Puede cambiar la temperatura del modo actual durante el funcionamiento girando el selector de temperatura hasta el nuevo valor. El modo continuará automáticamente con la nueva temperatura.

Cambiar el modo de funcionamiento

1. Tocar el botón táctil START I STOP.
2. Ajustar un modo distinto con el selector de funciones.

Apagar el aparato

Girar el selector de funciones y el selector de temperatura en la posición de OFF (Apagado).

Opciones de temporizador

El aparato tiene diferentes opciones de ajuste de tiempo.

Opción de temporizador	Uso
 Temporizador de cocina	El temporizador funciona como un temporizador de cocina. El aparato no se enciende y se apaga automáticamente.
 Temporizador de horno	Una vez transcurrido el tiempo establecido, el aparato se apaga automáticamente.

Temporizador del horno

Cuando se establece el temporizador del horno, el aparato se apaga automáticamente cuando ya ha transcurrido dicho tiempo.

Esta función solo se puede usar combinándola con los siguientes modos de calentamiento:

- Aire caliente real
- Aire caliente rápido
- Asar parrilla
- Asar a la parrilla con aire caliente

Ajustes

1. Ajustar el modo y la temperatura de calentamiento.

2. Tocar el botón táctil TIMERS.

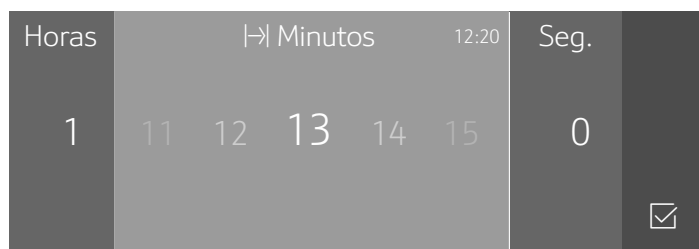
Se muestran las opciones del temporizador de cocina y del temporizador del horno.



3. Tocar el campo táctil «Temporizador del horno».

4. Tocar el campo requerido y deslizar a derecha o izquierda para ajustar el temporizador del horno.

Se pueden ajustar horas, minutos y segundos.



5. Tocar el símbolo .

Se muestran el modo de calentamiento y el tiempo de cocción.



6. Tocar el botón táctil START | STOP.

El aparato se comienza a calentar y el temporizador de cocción comienza la cuenta regresiva.

Nota: Cuando ha transcurrido el tiempo establecido suena una señal. Se muestra «Temporizador del horno completado». El aparato termina el funcionamiento automáticamente. Tocar la notificación en el display.

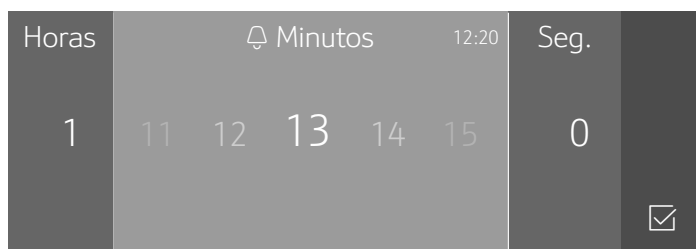
Girar el selector de funciones y el selector de temperatura en la posición de OFF para apagar el aparato.

Temporizador de cocina

El temporizador de cocina puede establecerse cuando el aparato esté encendido o apagado.

1. Tocar el botón táctil TIMERS.

Si un modo de horno está seleccionada, debe seleccionar el temporizador de cocina.



Si el aparato está apagado, irá directamente a la configuración del temporizador de la cocina.

2. Tocar el campo requerido y deslizar a derecha o izquierda para ajustar el temporizador de cocina. Se pueden ajustar horas, minutos y segundos.

3. Tocar el símbolo .

El temporizador de cocina comienza la cuenta regresiva.

El símbolo  y el valor del temporizador se muestran en la esquina superior izquierda del display.

Nota: Cuando ha transcurrido el tiempo establecido suena una señal breve. Se muestra «Temporizador de cocina completado». Tocar el display para cancelar la notificación.

Si no toca la notificación, se apagará después de 30 segundos. El símbolo  y 00 min 00 seg se muestran en la esquina superior izquierda del display. Tocar el display para cancelar estos indicadores.

Comprobar, cambiar o borrar ajustes

1. Tocar el botón táctil TIMERS.

Las opciones de ajuste de tiempo se muestran en el display.

2. Tocar la opción de temporizador necesaria.

3. Deslizar a la derecha o a la izquierda en el display táctil para cambiar los ajustes.

Para borrar un valor del temporizador poner «00:00» o tocar «Cancelar».

Nota: El temporizador del horno no puede cancelarse durante el modo de precalentamiento.

Bloqueo de Panel

El aparato está equipado con un bloqueo de panel para que no se puede encenderlo ni cambiar los ajustes accidentalmente.

Activar y desactivar

El aparato debe estar apagado.

1. Tocar y mantener presionado el botón táctil LOCK hasta que se muestra «Bloqueo de panel activado».

El bloqueo de panel está activado. El símbolo  se muestra en el display.

2. Tocar y mantener presionado el botón táctil LOCK hasta que se muestre «Bloqueo de panel desactivado».

El bloqueo de panel está desactivado.

Ajustes básicos

Se puede ajustar la configuración del aparato para que el uso de esta sea más fácil y sencillo. En caso necesario, estos ajustes pueden modificarse en el menú «Ajustes».

Cambiar los ajustes

El aparato debe estar apagado.

1. Tocar el botón táctil SETTINGS.
2. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar el ajuste necesario.
3. Tocar la línea inferior.
4. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar el ajuste necesario.
5. Tocar la línea superior.
6. En caso necesario, tocar el símbolo  para adoptar el ajuste.
7. Tocar el botón táctil SETTINGS.
8. Tocar «Guardar» para guardar los cambios.

Ajustes disponibles

Ajustes	Opciones
Idioma	english, français, español
Hora del día	Establecer hora del día
Formato del reloj	12 h, 24 h
Indicación hora	Digital, Analógico, Desactivado
Formato de temperatura	Fahrenheit (°), Celsius (°C)
Volumen de señal	1-5
Sonido al pulsar	Activado, Desactivado
Brillo de visualización	1-5
Modo Demo	Activado, Desactivado Permite que el electrodoméstico funcione sin calor ni potencia de microondas (por ejemplo, en una sala de exposición)
Configuraciones de fábrica	Restablecer
Servicio Técnico	Muestra información de contacto del servicio al cliente

Limpieza y mantenimiento

▲ ADVERTENCIA

Asegúrese de que todo el aparato se haya enfriado y de que la grasa se haya solidificado antes de intentar limpiar cualquier parte del aparato.

Guía de limpieza

- Para un mejor rendimiento y por motivos de seguridad, mantenga limpios el interior y el exterior del horno. Tenga especial cuidado para mantener el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno libres de acumulación de alimentos y grasa.
- Nunca use polvo pulidor ni esponjillas abrasivos en el horno microondas. Limpie el interior y el exterior del

horno microondas con un paño suave y una solución de detergente suave y tibia (no caliente). Luego, enjuague y seque completamente.

- Limpie de inmediato las salpicaduras con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar alimentos con grasa, como pollo o tocino.
- Limpie su horno microondas semanalmente o con más frecuencia, si es necesario.
- Nunca maneje el horno microondas sin alimentos en la cavidad del horno, salvo que lo precaliente con un modo Convection (convección) o Pizza; esto puede dañar el tubo magnetrón o la bandeja de cerámica. Tal vez prefiera dejar una taza de agua dentro del horno cuando no esté en uso para evitar daños en caso de que se encienda accidentalmente.

Componente	Recomendaciones
Cavidad del horno	Mantenga limpio el interior (la cavidad) del horno. Las partículas de alimentos y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, y esto hará que el horno funcione de manera menos eficaz. Limpie los derrames de inmediato. Use un paño húmedo y limpio y jabón suave. NO use detergentes agresivos ni limpiadores abrasivos. Para ayudar a remover las partículas de alimentos horneados o líquidos, caliente 2 tazas de agua (agregue el jugo de 1 limón si desear mantener el horno con un aroma fresco) en un recipiente medidor de vidrio de 4 tazas en un nivel de potencia alta durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en la cavidad del horno durante 1 o 2 minutos. Para salpicaduras de grasa horneadas, lave con agua jabonosa caliente, enjuague y seque.
Rack de alambre	Lávalo con agua jabonosa. Enjuáguelo bien y séquelo, o frótelo suavemente con esponjillas con polvo o jabón de limpieza, según las indicaciones. El rack de alambre también puede lavarse en el lavavajillas.
Bandeja para el plato giratorio de metal	Retire la bandeja para el plato giratorio de metal del horno al limpiar la cavidad del horno y la bandeja. Lave la bandeja del plato giratorio de metal en agua jabonosa tibia o en el lavavajillas.
Bandeja de cerámica	Límpielo con agua jabonosa tibia. Enjuáguelo bien y séquelo o en el lavavajillas.
Sello de la puerta	Límpielo con un paño húmedo.
Cristal de la puerta	Lávalo con jabón y agua o con un limpiador para cristales. Use Fantastik® o Formula 409® en una esponja o toalla de papel limpias y limpie. Evite usar agentes de limpieza en polvo, esponjas de lana de acero y limpiadores para hornos. Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, limpie con un paño suave. El vapor se puede acumular al operar el horno en condiciones de alta humedad; esto no significa de ninguna manera que haya fugas en el horno microondas.
Superficies pintadas	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® en una esponja o toalla de papel limpias y limpie. Evite usar agentes de limpieza en polvo, esponjas de lana de acero y limpiadores para hornos.
Superficies de acero inoxidable/Superficies exteriores	Siempre limpie o frote en la misma dirección de la veta. Limpie con una esponja jabonosa; luego, enjuague y seque o limpie con aerosol de Fantastik® o Formula 409® en una toalla de papel. Proteja y pula con Stainless Steel Magic® y un paño suave. Remueva las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco.
Superficies de plástico y controles	Cuando se hayan enfriado, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.
Secciones impresas (palabras y números)	No use limpiadores abrasivos ni solventes a base de petróleo.

Resolución de problemas

Antes de llamar al Servicio a Clientes, tenga en cuenta las sugerencias y las instrucciones que aparecen a continuación:

Problema	Sugerencia
No funciona ni el display del microondas ni el horno.	• Restablecer el breaker de energía eléctrica o cambiar posibles fusibles fundidos. • Haga que un técnico de servicio autorizado verifique si el electrodoméstico está instalado y conectado a tierra correctamente.
El display del horno funciona, pero el horno no trabaja.	• Comprobar que la puerta del horno está bien cerrada. • Comprobar si hay materiales del embalaje o de cualquier otro tipo pegados a la junta de la puerta. • Comprobar si la puerta del horno tiene algún daño. • Comprobar si el horno esté en el Modo Demo, funcionará pero no se calentará.
La corriente se interrumpe antes de que haya transcurrido el tiempo de cocción.	• Resetear el reloj y todas las instrucciones de cocción. • Restablecer el breaker de energía eléctrica o cambiar posibles fusibles fundidos.
El nivel de potencia de microondas cambia del nivel 100 % al nivel de potencia 80 %.	Si se configura el horno para que cocine durante más de 30 minutos al 100 % del nivel de potencia, este reducirá dicho nivel a un 80 % tras haber transcurrido esos 30 minutos para evitar un exceso de cocción.
Se ven chispas o arcos eléctricos.	Retirar cualquier cubierto, recipientes de cocinar o sujeciones metálicas de la cavidad del horno. Si se usa papel aluminio, utilizar solo tiras delgadas y dejar un espacio de unos 2.5 cm entre dicho papel y las paredes interiores del horno.
El plato giratorio hace ruidos o se queda atascado.	• Limpiar la parte inferior del plato giratorio de la bandeja metálica y la base de la cavidad del horno. • Comprobar que el plato giratorio de la bandeja metálica está correctamente colocado.
Utilizar el microondas puede causar interferencias con la televisión o el radio.	Esto es similar a las interferencias que causan otros pequeños electrodomésticos tales como secadoras de pelo. Alejar el microondas de otros electrodomésticos como la televisión o el radio.
Las teclas táctiles no funcionan correctamente	Puede deberse a la acumulación de condensación sobre el teclado. Limpiar el panel de control con un paño seco. Desconectar el aparato del suministro eléctrico desconectando el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos 10 segundos. Si el problema persiste, apague el electrodoméstico y solicite a un técnico de servicio autorizado que verifique si el artefacto está correctamente conectado a tierra.
El display muestra el mensaje de error y la línea telefónica de Servicio a Clientes	Se ha producido una falla en el funcionamiento. Anotar cualquier mensaje de error que aparezca en el display. Desconectar el aparato del suministro eléctrico desconectando el fusible de la caja de fusibles y llamar a un técnico de servicio autorizado.
El display muestra el mensaje "Error del sensor de temperatura" y la línea telefónica de Servicio a Clientes	Toca la pantalla y vuelve a ingresar la configuración. Si el error ocurre nuevamente, llame a la línea de Servicio a Clientes.
El display muestra el mensaje "Error del sensor de humedad" y la línea telefónica de Servicio a Clientes	Toca la pantalla y vuelve a ingresar la configuración. Si el error ocurre nuevamente, llame a la línea de Servicio a Clientes.
El display muestra el mensaje "Error de temperatura" y la línea telefónica de Servicio a Clientes	Toca la pantalla y vuelve a ingresar la configuración. Si el error ocurre nuevamente, llame a la línea de Servicio a Clientes.

Soporte técnico de THERMADOR®

Antes de llamar al servicio técnico

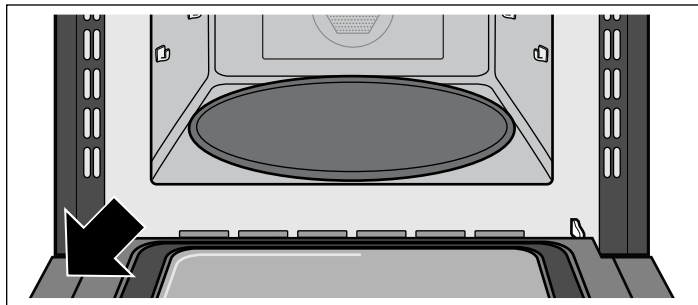
Para obtener información sobre resolución de problemas, consulte la Guía de uso y cuidado, ver la sección «Resolución de problemas». Consultar la «Declaración de garantía limitada del producto» en la Guía de uso y cuidado.

Para ponerse en contacto con un representante de servicio técnico, consultar la información de contacto en la portada de la guía o la siguiente sección. Antes de llamar, tener preparada la información que aparece en la placa de características del producto.

Placa de datos

La placa de datos muestra el modelo y el número de serie. Al solicitar servicio técnico, consulte la placa de datos del aparato.

La placa de datos puede encontrarse en el interior de la puerta del aparato.



Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente:

Nº de modelo

Nº FD

Fecha de compra

**Servicio de atención
al cliente** ☎

Conserve su factura o los papeles de depósito para la validación de la garantía si necesita solicitar servicio técnico.

Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar apoyo técnico para usted y su electrodoméstico de manera que tenga muchos años de cocina creativa. No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente de STAR® si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su electrodoméstico THERMADOR® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

EE. UU.

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canadá

800-735-4328

www.thermador.ca

Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de THERMADOR® o por teléfono.

EE. UU.

www.thermador.com/us/accessories

Canadá

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

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

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

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

La garantía descrita aquí es válida para el comprador original del producto cubierto por esta garantía y para todo usuario posterior del producto, adquirido para un uso doméstico, durante el término de la garantía.

Asegurarse de registrar su producto; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera de que Thermador pueda enviar una notificación en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Plazo de vigencia de la garantía

Thermador garantiza que el Producto no tiene defectos de materiales ni de mano de obra durante un período de setecientos treinta (730) días a partir de la fecha de entrega original. Dicho período comienza a contar a partir de la fecha de entrega original y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo. También se garantiza que este Producto no presenta defectos estéticos en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, desportilladuras, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado) del Producto durante un período de sesenta (60) días desde la fecha de entrega o fecha de cierre para una nueva construcción. Se excluyen de esta garantía por defectos estéticos las variaciones leves de color que se deban a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias provocadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Se excluye específicamente de esta garantía por defectos estéticos cualquier electrodoméstico en exposición, de piso, vendido “en el estado en que se encuentra” o de segunda selección.

Reparación/Reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Thermador o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará el producto sin cargo (sujeto a determinadas limitaciones

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

Producto fuera de garantía

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

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente documento excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por Thermador, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes: 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 Producto, reemplazar los fusibles domésticos o subsanar el cableado o las instalaciones de fontanería.
- Extracción y sustitución de recortes o paneles decorativos que interfieran con el mantenimiento del Producto.
- Daños o defectos provocados por la mano de obra o piezas instaladas por cualquier proveedor de servicio técnico no autorizado, a menos que este último haya sido aprobado por Thermador antes de realizar el servicio.

En ningún caso Thermador tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del Producto. También se excluyen de esta garantía los Productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; las visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o las visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; la corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y

soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos, y de cualquier alteración, incluidos, a modo de ejemplo, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de breakers o fusibles.

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

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

Obtener el servicio técnico de la garantía:

Para obtener el servicio de garantía para su producto, debe comunicarse con el Servicio de asistencia técnica de Thermador al 1-800-735-4328 para programar una reparación.

Información del producto

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

Número de modelo (E-Nr.)

Número de fabricación (FD)

Fecha de entrega



1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM
© 2024 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
9001260296 es-mx 040308