

Use and care **GUIDE**

Serie Professional® Estufas

PCG305W PCG366W PCG364WD
PCG486WD



Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTES.....	3
1.1 Definiciones de seguridad	4
1.2 Información general	4
1.3 Uso seguro	4
1.4 Requisitos de gas	6
1.5 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	7

2 Evitar daños materiales	8
2.1 Prevención de daños en la parrilla de la estufa	8

3 Protección del medio ambiente y ahorro	8
3.1 Consejos para la eliminación del embalaje	8
3.2 Ahorro de energía al utilizar la placa de cocción	8

4 Familiarizándose con el aparato	9
4.1 Aparato	9
4.2 Perillas de control	9

5 Antes del primer uso	10
5.1 Colocación de las tapas de los quemadores	10
5.2 Colocar las rejillas de los quemadores	10
5.3 Registra tu electrodoméstico	11

6 Manejo de la placa de cocción.....	11
6.1 Apagar un quemador	11
6.2 Reignición automática.....	11
6.3 En caso de falla eléctrica	11
6.4 Función ExtraLow®.....	11
6.5 Función PowerBoost®	12
6.6 Ajustes de cocción recomendados.....	12

7 Plancha eléctrica.....	12
7.1 Manejar la plancha eléctrica.....	12
7.2 Recomendaciones de cocción con la plancha.....	12
7.3 Sazonar la plancha de asado	12

8 Limpieza y mantenimiento	13
8.1 Consejos de limpieza general	13
8.2 Recomendaciones de limpieza	14

9 Solución de problemas.....	17
-------------------------------------	-----------

10 Eliminación.....	18
10.1 Eliminación de los aparatos usados	18

11 Servicio de atención al cliente	18
11.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD)	18
11.2 Ubicación de la placa de características del aparato.....	18
11.3 Registro del producto	18

12 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	19
12.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica.....	19
12.2 Plazo de vigencia de la garantía	19
12.3 Reparación/Reemplazo como único recurso	19
12.4 Producto fuera de garantía.....	20
12.5 Exclusiones de la garantía	20
12.6 Obtener el servicio técnico de la garantía	20
12.7 Información del producto.....	20



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Leer atentamente todas las instrucciones antes de proceder con el uso. Si se toman estas precauciones, se reducirán los riesgos de descargas eléctricas, incendios y lesiones personales. Al utilizar aparatos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se detallan en las páginas siguientes.

⚠ ADVERTENCIA: Si la información en estas instrucciones no se sigue con precisión, se puede producir un incendio o una explosión ocasionando daños a la propiedad, lesiones a las personas o incluso la muerte.

- No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la proximidad de este aparato o cualquier otro.
- **QUÉ HACER SI DETECTA OLOR A GAS**
 - No trate de encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No utilice ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde un teléfono vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no puede contactar a su proveedor de gas, comuníquese con el departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser llevados a cabo por un instalador calificado, agencia de servicio o el proveedor de gas.

⚠ ADVERTENCIA:

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

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

NO INTENTAR EXTINGUIR CON AGUA

UN INCENDIO CAUSADO POR ACEITE/GRASA



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

1.1 Definiciones de seguridad

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

AVISO:

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

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

1.2 Información general

Esta manual explica los aspectos básicos del manejo del aparato y otras medidas de seguridad que es preciso seguir. Para obtener información relativa a una instalación completa y segura, consultar las instrucciones de instalación que se incluyen con el aparato.

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

INSTALADOR: Dejar estas instrucciones con esta unidad para el propietario.

PROPIETARIO: Conservar estas instrucciones para referencia futura. Leer íntegramente las instrucciones antes de utilizar el aparato. El instalador debe mostrar al usuario dónde se encuentran el breaker del circuito eléctrico y la llave de cierre del gas, para que sepa dónde puede desconectar el suministro eléctrico y de gas del aparato.

1.3 Uso seguro

ADVERTENCIA

TODOS LOS APARATOS

- ▶ **Instalación adecuada:** Asegurarse de que un técnico calificado instale correctamente el aparato, con puesta a tierra.
- ▶ No utilizar bajo ninguna circunstancia el aparato para entibiar o calentar una habitación.

- ▶ **No dejar a los niños sin supervisión:** No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se sienten ni se paren sobre ninguna parte del aparato.
- ▶ **Llevar ropa apropiada:** Nunca deben utilizarse prendas holgadas ni sueltas mientras utiliza el aparato.
- ▶ **Mantenimiento por parte del usuario:** No reparar ni modificar parte alguna del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro trabajo de mantenimiento debe de ser efectuado por un proveedor de servicios de mantenimiento autorizado.
- ▶ **Almacenamiento en el aparato:** No deben almacenarse materiales inflamables cerca del aparato o en su interior. Para eliminar el riesgo de sufrir quemaduras o que se produzca un incendio al contactar unidades cuya superficie esté caliente, se deberá evitar colocar gabinetes de almacenamiento encima de la superficie de las unidades.
- ▶ **No usar agua para apagar fuegos causados por grasa:** Sofocar el fuego o la llama o usar un polvo químico o un extintor de espuma.
- ▶ **Utilizar solo agarradores de ollas secos:** Los agarradores de ollas húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No dejar que los agarradores de ollas entren en contacto con elementos de calentamiento que estén calientes. No usar toallas ni otros paños gruesos.

ADVERTENCIA

UNIDADES DE COCCIÓN DE SUPERFICIE

- ▶ **Usar sartenes del tamaño adecuado:** Este aparato puede estar equipado con uno o más quemadores de superficie de diversos tamaños. Seleccionar recipientes para cocinar que tengan una base plana y que sean lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie del quemador. Si se usan utensilios de un tamaño inferior al adecuado, una parte del quemador quedará expuesta al contacto directo y podría provocar que arda la ropa. Una adecuada relación de los recipientes para cocinar con respecto a los quemadores también contribuye a incrementar la eficiencia. El tamaño de la llama no debe sobrepasar el borde del recipiente para cocinar. Esta indicación se fundamenta en consideraciones de seguridad.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ▶ **No dejar nunca los quemadores de superficie encendidos a gran potencia sin supervisión:** los derrames causan humaredas, y las salpicaduras de grasa pueden prenderse fuego.
- ▶ **Si procede, asegurarse de utilizar bandejas de goteo:** Si no se utilizan estas bandejas en el cocinado, el cableado o los componentes que hay por debajo de la superficie del aparato podrían resultar dañados.
- ▶ **Recubrimientos de protección:** No usar papel de aluminio para forrar la base del horno. Una colocación incorrecta de estos recubrimientos podría producir un riesgo de descarga eléctrica o fuego.
- ▶ **Recipientes de cocina vitrificados:** Solo son adecuados para su uso en placas de cocción o placas de gas algunos tipos de utensilios de vidrio, vidrio y cerámica, cerámica, loza y otros materiales, puesto que existe un riesgo de rotura debido al cambio brusco de temperaturas.
- ▶ **Los mangos de los utensilios deben quedar orientados hacia el interior del aparato y no sobresalir por las unidades de superficie adyacentes:** Para reducir el riesgo de quemaduras, la ignición de materiales inflamables o los derrames por un contacto no intencionado con los utensilios, el mango de los utensilios deben colocarse de manera que apunten hacia el interior y no sobresalgan sobre unidades de superficie adyacentes.
- ▶ **Limpiar la placa de cocción con precaución:** Si se usa una esponja húmeda para secar el derrame en un nivel de cocción caliente, tener cuidado de no quemarse también con el vapor. Algunos limpiadores producen emanaciones nocivas si se aplican en una superficie caliente.
- ▶ **No poner en remojo los elementos calentadores extraíbles:** Los elementos calentadores no deben sumergirse nunca en agua.

ADVERTENCIA

USO DE FREIDORAS

- ▶ Proceder con extrema precaución al mover un recipiente lleno de grasa o al eliminar la grasa caliente.

ADVERTENCIA

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

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

ADVERTENCIA

CAMPANAS EXTRACTORAS

- ▶ Limpiar las campanas extractoras con frecuencia. No debe permitirse que se acumule grasa en la campana ni en el filtro.
- ▶ El aparato no debe instalarse con un sistema de ventilación que dirija el aire en dirección descendente hacia el aparato. Este tipo de ventilación podría causar problemas de ignición y combustión en el aparato de cocción de gas, con lo que se podrían producir lesiones, daños materiales o un funcionamiento no deseado. No hay restricciones para sistemas de ventilación que dirijan el aire hacia arriba. No se debe usar una cortina de aire ni otra campana extractora suspendida, que funcione soplando un flujo de aire descendente sobre una estufa, no se debe de usar conjuntamente con una estufa de gas, a no ser que la campana extractora y la estufa se hayan diseñado y probado de acuerdo con la norma para estufas de gas domésticas Standard for Domestic Gas Ranges, ANSI Z21.1 • CSA 1.1, y la haya catalogado un laboratorio de pruebas independiente para el uso combinado.
- ▶ Al flambear alimentos debajo de la campana, encender siempre el ventilador.

ADVERTENCIA

EN CASO DE FALLA ELÉCTRICA

- ▶ Si una perilla de control de gas está encendida y no hay energía eléctrica para hacer funcionar los dispositivos electrónicos de ignición para los



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

quemadores, APAGAR la perilla de control de gas y esperar cinco minutos a que se disipe el gas antes de encender el quemador manualmente.

- ▶ Para encender manualmente los quemadores, sostener un cerillo encendido junto a los puertos del quemador y girar la perilla de control de gas a la posición **HI**. Si se produce una falla eléctrica, se pueden utilizar los quemadores normales, pero deben encenderse con un cerillo.
- ▶ No tratar de encender manualmente un quemador **XLO®**. Estos quemadores están equipados con la función ExtraLow® y no se pueden encender a mano.

PRECAUCIÓN

No guardar artículos que puedan atraer la atención de los niños en gabinetes por encima de un aparato o en la parte trasera de un electrodoméstico. Si un niño trepa por un aparato para llegar a alguno de estos elementos, podría sufrir lesiones graves.

ADVERTENCIA

No permitir que sondas para carne u otros utensilios entren en contacto con los elementos calefactores.

ADVERTENCIA

No utilizar el accesorio de plancha para cocinar carnes con mucha grasa o productos que puedan prenderse en llamas.

ADVERTENCIA

Al cocinar alimentos grasos o aceitosos en los quemadores o la parrilla, los quemadores de gas adyacentes pueden arder y generar humo. Proceder con precaución para evitar las quemaduras.

ADVERTENCIA

NO almacenar ni utilizar productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables o productos no alimentarios cerca o dentro del aparato. Está específicamente diseñado para utilizarse cuando se caliente o cocine la comida. El uso de productos químicos corrosivos mientras el aparato se calienta o para limpiarlo puede provocar daños y causar lesiones personales.

AVISO:

Existe la posibilidad de que la pared trasera se decolore bajo ciertas condiciones de cocción.

ADVERTENCIA

Almacenamiento en el aparato – No deben almacenarse materiales inflamables cerca del aparato o en su interior.

- ▶ 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 mientras el aparato calienta o para limpiarlo puede provocar daños y causar lesiones personales.

1.4 Requisitos de gas

Gas natural W.C.

Mínimo	7" (17.4 mbar)
Máxima	14" (34.9 mbar)

Gas LP wc (columna de agua)

Mínimo	11" (27.4 mbar)
Máxima	14" (34.9 mbar)

- Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible de la parte de la tubería de gas que está por fuera del aparato para desconectar el suministro de gas en caso necesario.
- Si se desactiva un quemador y hay un escape de gas, abrir una ventana o una puerta. **NO** tratar de utilizar el aparato hasta que el gas haya tenido tiempo para disiparse. Esperar al menos cinco minutos antes de usar el aparato.
- La profundidad máxima de los muebles instalados por encima de la superficie de cocción debe ser de 13" (330 mm).

Para instalaciones en Massachusetts:

- La instalación debe hacerla un contratista, plomero o instalador de gas calificado o con licencia del estado, provincia o región donde se vaya a instalar este aparato.
- La llave de cierre tiene que ser una llave de gas en T.
- El conector de gas flexible debe tener una longitud no superior a 36" (914 mm).



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

2 Evitar daños materiales

2.1 Prevención de daños en la parrilla de la estufa

AVISO:

FALLA OPERATIVA.

- ▶ Girar siempre el mando de control a la posición **OFF** cuando el aparato no esté en uso.

Un calentamiento excesivo puede dañar los recipientes de cocción.

- ▶ No calentar cazuelas o sartenes vacíos.

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

- ▶ No dejar que el papel de aluminio o el plástico entren en contacto con quemadores calientes.

Una acumulación de calor puede dañar el aparato.

- ▶ No cubrir nunca la parrilla, p. ej. con papel de aluminio o protectores de horno.

- ▶ No colocar asadores, sartenes o piedras para asar sobre más de un quemador al mismo tiempo.

- ▶ Usar únicamente los accesorios especificados.

Los líquidos ácidos como el zumo de limón o el vinagre pueden dañar el acabado superficial del aparato.

- ▶ Retirar inmediatamente los líquidos derramados. Tener cuidado mientras los quemadores aún estén calientes.

El calor puede causar daños a los aparatos o los muebles adyacentes. Si el aparato está en uso durante un período prolongado, se genera calor y humedad. Se necesita ventilación adicional.

- ▶ Abrir la ventana o encender una campana extractora que descargue el aire extraído y la humedad fuera del edificio.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- ▶ Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

3.2 Ahorro de energía al utilizar la placa de cocción

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

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

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

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

Usar recipientes para cocinar con tapaderas apropiadas.

- ✓ Cocinar sin tapa consume más energía.

Levantar la tapa solamente cuando sea necesario.

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

Utilizar una tapa de vidrio.

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

Utilizar recipientes para cocinar de base sólida y lisa.

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

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

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

Cocinar con poca cantidad de agua:

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

Seleccionar un nivel de potencia lo más pronto posible.

Seleccionar un nivel de potencia apropiado para continuar cocinando;

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

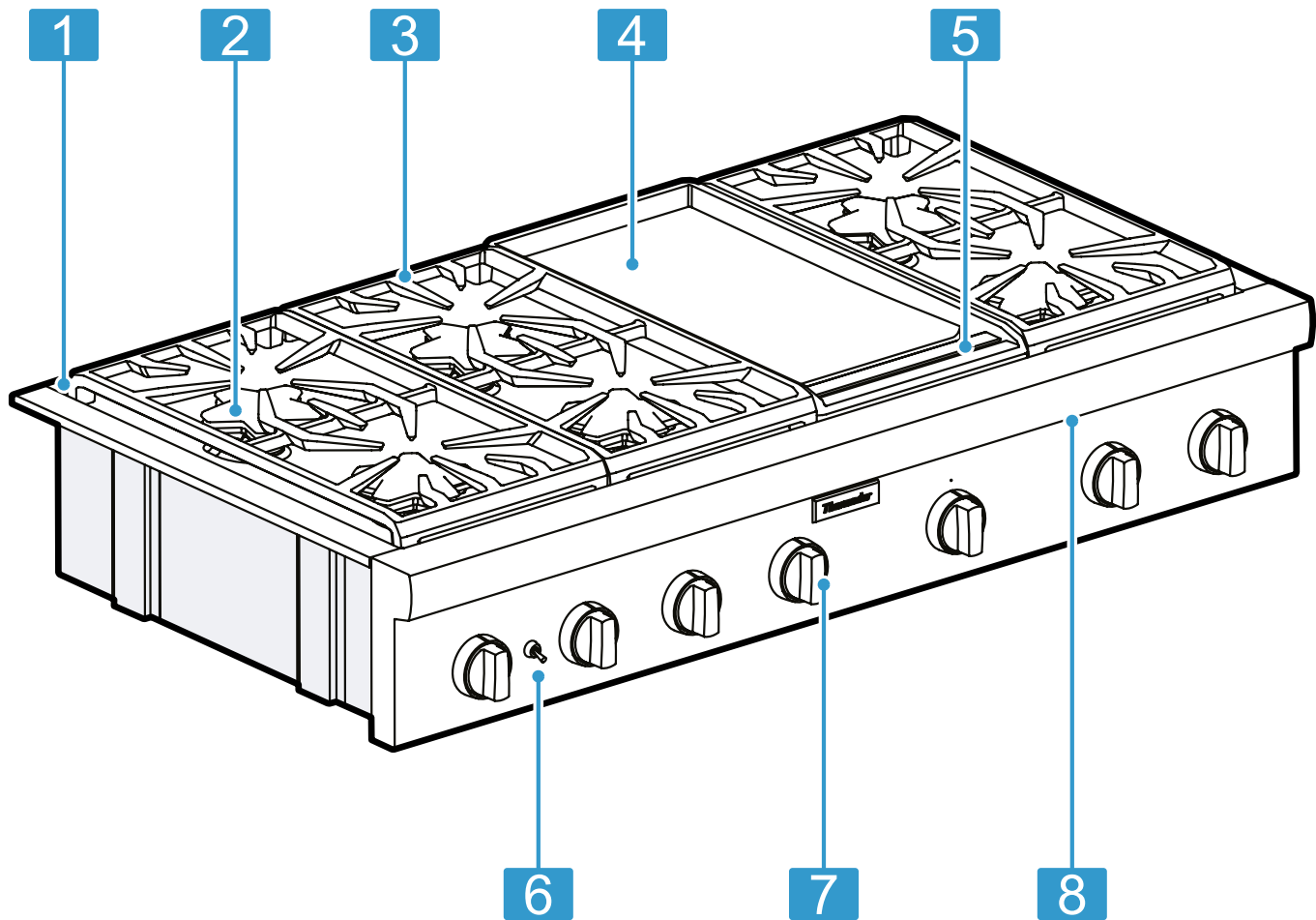
4 Familiarizándose con el aparato

Este manual abarca varios modelos. Es posible que el modelo adquirido tenga solo algunas de las funciones descritas.

4.1 Aparato

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.

Nota: Los gráficos son representativos. El aparato adquirido puede presentar una apariencia o diseño distinto.



- | | |
|---|---|
| 1 | Moldura de isla incluida o consola trasera inferior pedida por separado
Ver manual de instalación para conocer detalles sobre el espacio que debe dejarse por detrás de la parrilla de la estufa al utilizarla con la moldura de isla. |
| 2 | Quemadores STAR® |
| 3 | Rejillas de los quemadores |
| 4 | Plancha |
| 5 | Bandeja de la plancha |
| 6 | Panel interruptor de la luz |
| 7 | Perillas de control y biseles |
| 8 | Luz de panel LED |

4.2 Perillas de control

El ícono ubicado junto a cada perilla de control muestra la distribución de la parrilla de la estufa. La sección negra muestra a qué quemador corresponde la perilla de control. Dependiendo del modelo y las funciones, las perillas de control pueden tener las siguientes marcas:

Posición	Ajuste
OFF	Quemador o zona de cocción apagados
Quemadores	
⚡	Encendido
HI	Ajuste de calor estándar más alto
LO	Ajuste de calor estándar más bajo
XLO	ExtraLow®
XHI	PowerBoost®

Posición	Ajuste
Plancha eléctrica	
250 - 500	Ajuste de temperatura en °F

5 Antes del primer uso

Ejecutar los siguientes pasos antes de utilizar el aparato.

- Un proveedor de servicios calificado debe instalar correctamente el aparato antes de su uso.
- Es preciso leer y entender todas las precauciones de seguridad → *Página 3* y la información que figura en manual antes de utilizar el aparato.
- Este manual abarca varios modelos. No todas las funciones están disponibles en todos los modelos.

5.1 Colocación de las tapas de los quemadores

Las tapas de los quemadores deben estar colocadas correctamente para que la parrilla de gas funcione correctamente.

Si la tapa del quemador no está bien colocada, podrían darse uno o varios de los siguientes problemas:

- Las llamas de los quemadores son demasiado altas.
- Las llamas salen disparadas de los quemadores.
- Se producen decoloraciones en el acero inoxidable.
- Los quemadores no se encienden.
- Las llamas del quemador no son uniformes.
- El quemador desprende olor a gas.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar que se produzcan llamaradas, no utilizar la parrilla hasta que todas las tapas de los quemadores y las rejillas estén correctamente colocadas.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar quemaduras, no tocar las tapas de los quemadores ni las rejillas cuando estén calientes.

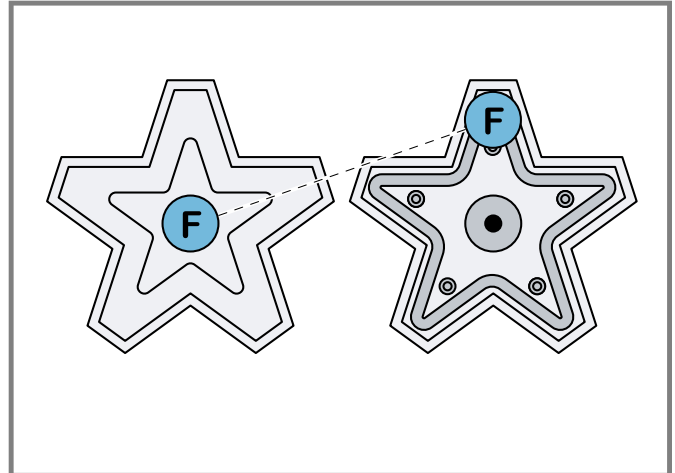
- ▶ Apagar la parrilla de gas y dejar enfriar los quemadores.

Su placa de cocción tiene quemadores de gas sellados STAR®. Bajo la parrilla de la estufa no hay componentes de los quemadores que se tengan que limpiar, desmontar o ajustar.

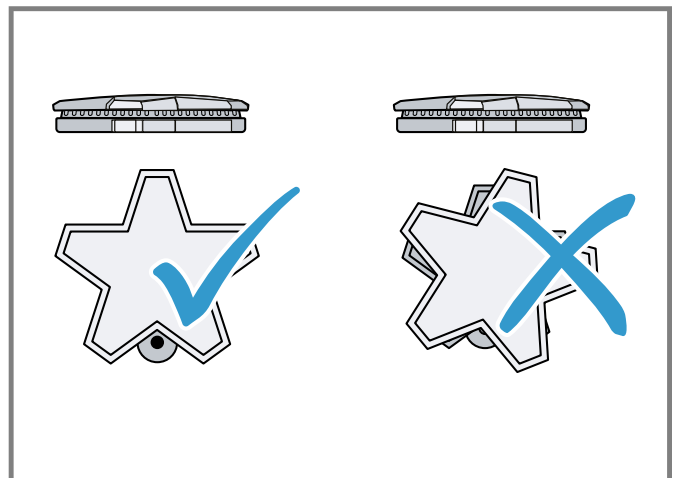
Colocar las tapas de los quemadores

Todas las tapas tienen una letra (B, D o F) en el lado inferior de la tapa que corresponde con una letra (B, D o F) en la base del quemador que viene con el electrodoméstico.

1. Colocar todas las tapas de los quemadores en las bases de los quemadores correctas según la designación de letra correspondiente.



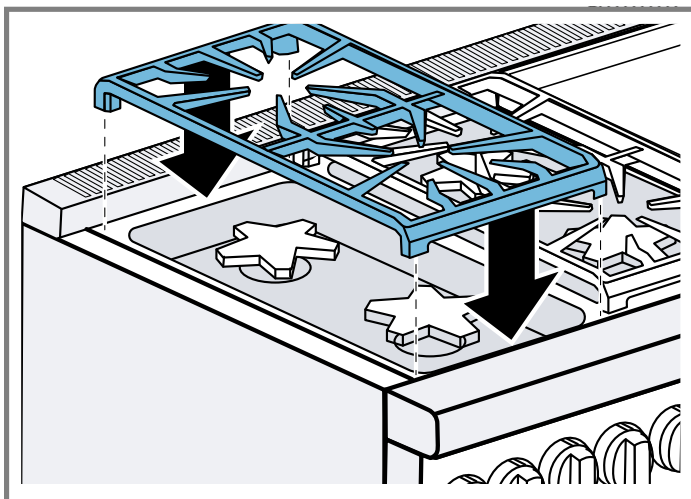
2. Colocar las tapas de los quemadores suavemente sobre las bases de modo que los dientes de estas encajen cómodamente en las ranuras de las tapas.
3. Comprobar cada quemador para asegurarse de que no haya ninguna separación entre la tapa y la base.
 - Se puede mover con suavidad la tapa del quemador hacia los lados para comprobar si está correctamente colocada sobre su base.
 - Si la tapa de un quemador está correctamente colocada, descansa plana de forma horizontal sobre su base y cubre completamente la forma de estrella de esta cuando se le observa desde arriba.



5.2 Colocar las rejillas de los quemadores

Para garantizar una combustión apropiada, no utilizar la parrilla de gas sin colocar las rejillas de los quemadores.

1. Colocar las rejillas de quemador boca abajo, en horizontal, y alinearlas con el hueco de la parrilla de gas.
2. Las rejillas de quemador deben descansar a ras las unas de las otras, contra los laterales del hueco.



5.3 Registra tu electrodoméstico

- ▶ Registre su producto Thermador para acceder a la información relacionada con su producto. Para obtener información sobre el registro del producto, ver → "Servicio de atención al cliente", Página 18.

6 Manejo de la placa de cocción

Esta sección incluye toda la información necesaria en relación con el manejo de la placa de cocción.

6.1 Apagar un quemador

⚠ PRECAUCIÓN

NO tocar los quemadores cuando los dispositivos de ignición estén generando chispas.

⚠ ADVERTENCIA

El gas que se escapa puede arder.

- ▶ Si el quemador no se enciende transcurridos 15 segundos, apagar la perilla de control y abrir la puerta o la ventana de la habitación. Esperar al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.

1. Presionar la perilla y girarla en sentido opuesto a las agujas del reloj a la posición ⚡.
2. Girar la perilla hasta cualquier ajuste entre **HI** y **LO**.

Nota: Los procesos de combustión e ignición del gas suelen ir asociados a un ligero ruido. Esto es normal.

Apagar un quemador

- ▶ Girar la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta OFF.

6.2 Reignición automática

Cada quemador cuenta con su propio dispositivo eléctrico de ignición, que emite chispas cuando se enciende el quemador. Cada quemador debe poder encenderse en cuatro segundos o menos.

- Si un quemador no se enciende, comprobar que la tapa esté correctamente colocada sobre la base.

- Si se apaga algún quemador, el sistema electrónico de ignición se activa para volver a encender la llama. No tocar los quemadores cuando los dispositivos de ignición se encuentren activos.
- Para comprobar la altura de la llama y obtener indicaciones de ajuste, véanse las manual de instalación que se incluyen con el aparato.

6.3 En caso de falla eléctrica

⚠ ADVERTENCIA

En caso de que se produzca una falla eléctrica, girar todas las perillas hasta la posición «OFF» (apagado). Solo los quemadores que no estén equipados con la función ExtraLow® se pueden encender manualmente.

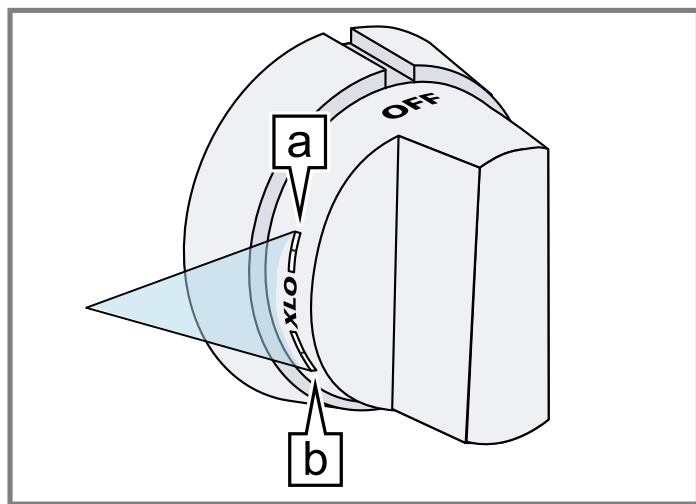
- ▶ Consultar las indicaciones EN CASO DE QUE SE PRODUZCA UNA FALLA ELÉCTRICA que aparecen en las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD . → Página 5

6.4 Función ExtraLow®

La función **XLO** enciende y apaga la llama del quemador por ciclos en varios incrementos para mantener una temperatura muy baja. Estos ciclos de 60 segundos (apenas 10 segundos encendido y 50 segundos apagado) permiten mantener los alimentos calientes, con menor necesidad de remover que con un quemador con tapa para hervir a fuego lento.

Para variar la cantidad de calor **XLO** en función del tipo y la cantidad de alimentos, es posible ajustar el mando de control en un valor cualquiera del rango **XLO** que aparece marcado en el mando.

Con la tapa para hervir a fuego lento colocada, los quemadores **XLO STAR®** presentan una llama ligeramente más alta que cuando la tapa se coloca en los quemadores estándar STAR®. Esto es normal.



Posición del mando	Nivel ExtraLow®
a	Ajuste más bajo ExtraLow® La llama se mantiene encendida unos 10 segundos y apagada unos 50 segundos por cada minuto.
b	Ajuste más alto ExtraLow® La llama se mantiene encendida unos 50 segundos y apagada unos 10 segundos por cada minuto.

6.5 Función PowerBoost®

Esta función permite hervir agua con gran rapidez, sellar piezas de carne o saltear verduras.

Para utilizar PowerBoost®, girar la perilla de control a **XHI**.

Para desactivar la función PowerBoost®, girar la perilla de control a un nivel de potencia diferente.

6.6 Ajustes de cocción recomendados

Alimento	Ajuste de inicio	Ajuste de finalización de quemador estándar	Ajuste de finalización de quemador ExtraLow®
Derretir chocolate	XLO: Se puede remover para que se derrita más rápido		XLO: Dejar que se derrita durante 10-15 minutos
Salsa de tomate hervida a fuego lento	MED HI: Cocinar carne o verduras, seguir la receta	LO: Mantener un hervor a fuego lento	XLO: Cocer a fuego lento sin tapar el recipiente para que reduzca la salsa

7 Plancha eléctrica

7.1 Manejar la plancha eléctrica

AVISO:

NO calentar los utensilios de cocina en la superficie de la plancha.

Se debe tener cuidado para evitar rayar o cortar la superficie.

- ▶ No cortar los alimentos directamente sobre la plancha de asar.

- ▶ No utilizar utensilios de metal.
- ▶ Utilizar utensilios de plástico o madera.

1. Presionar y girar la perilla de la plancha en sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la temperatura deseada.
2. Precalentar la plancha.
3. Añadir mantequilla, margarina, aceite o manteca, si así se desea.
4. Limpiar la bandeja de goteo de grasa después de cada uso.

7.2 Recomendaciones de cocción con la plancha

Aplanar los alimentos para que tengan un grosor uniforme; de este modo, se asegura una cocción homogénea.

Alimento	Plancha de 12"	Plancha de 24"
Tocino, hamburguesas de salchicha	HI (Alto)	MED HI (Medio alto)
Hamburguesas	HI (Alto)	HI (Alto)
Filete de solomillo	HI (Alto)	HI (Alto)
Chuletas de cerdo	HI (Alto)	MED HI (Medio alto)
Hamburguesas de pavo	HI (Alto)	HI (Alto)
Huevos fritos	MED (Medio)	MED (Medio)
Hot cakes	MED HI (Medio alto)	MED HI (Medio alto)
Arroz frito	MED HI (Medio alto)	MED HI (Medio alto)
Sándwich de queso a la plancha	MED HI (Medio alto)	MED HI (Medio alto)

7.3 Sazonar la plancha de asado

El sazonado es un proceso por el cual se aplica y hornea una capa de grasa animal o aceite vegetal en el recipiente para cocinar. Si la plancha de asado parece perder su capacidad antiadherente con el tiempo, el sazonado puede ayudar a recuperar las capacidades antiadherentes de la plancha.

Nota: La plancha de asado de 24" es demasiado ancha para caber en la cavidad del horno. Seguir las instrucciones en esta sección si el aparato cuenta con una plancha de asado de 12".

1. La plancha de asado debe estar limpia y sin residuos antes de sazonarla.

- Antes de sazonar o volver a sazonar la plancha de asado, eliminar cualquier residuo con una mezcla de sal gruesa y una pequeña cantidad de vinagre blanco.
 - Enjuagar abundantemente con agua limpia.
 - Secar bien la plancha de asado.
2. Usar un papel de cocina o aplicar una capa delgada y uniforme de manteca, manteca vegetal o aceite de oliva a la superficie de la plancha.
 3. Hornear la plancha de asado en el horno a 350 °F (175 °C) por una hora.
 4. Retirar la plancha de asado del horno y dejar que se enfríe a temperatura ambiente.
 5. Aplicar otra capa, hornear y dejar enfriar al menos 2 veces más.

8 Limpieza y mantenimiento

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

Para obtener más recomendaciones y consejos de limpieza, con el fin de aprovechar al máximo el aparato, consultar el sitio web:

- Estados Unidos: www.thermador.com/us/support/customer-care
- Canadá: www.thermador.ca/en/support/customer-care

ADVERTENCIA

Limpiar la placa de cocción con precaución.

- ▶ Si se usa una esponja o trapo húmedos para secar derrames en una zona de cocción caliente, es preciso hacerlo con cuidado para no quemarse con el vapor.
- ▶ Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas si se aplican en una superficie caliente.
- ▶ No limpiar el aparato cuando aún esté caliente.
- Para clientes en los EE. UU.:
Es posible adquirir productos de limpieza adecuados para el sistema a través del Servicio de Asistencia o en la tienda en línea www.thermador.com/us/accessories.
- Para clientes en Canadá:
Visitar este sitio web para saber cómo comprar limpiadores para el aparato, www.thermador.ca/en/support/filters-cleaners-accessories.

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

8.1 Consejos de limpieza general

Usar solo limpiadores adecuados para evitar daños en las superficies del aparato.

Limpiadores adecuados

- Se debe optar siempre por la opción más suave de limpieza que permita obtener resultados eficaces. Algunos limpiadores pueden ser más agresivos que otros del mismo tipo. Se recomienda hacer una prueba en una zona poco visible antes de usarlos.
- Frotar siempre los acabados metálicos en dirección de las líneas del pulido para obtener los mejores resultados posibles y no dañar la superficie.
- Usar únicamente trapos suaves, esponjas, paños de papel, cepillos de fibras y estropajos de lana de acero o de materiales plásticos o no metálicos para limpiar y frotar, tal y como se recomienda en la tabla.
- La mayoría de componentes exteriores de este aparato se pueden limpiar con agua jabonosa tibia (con la excepción de los que están explícitamente identificados con otras indicaciones). Si es necesario aclarar, proceder con especial cuidado.
- Secar siempre inmediatamente para evitar las marcas de agua.

Evitar estos limpiadores

- No utilizar limpiadores de horno comerciales como Easy Off®¹. Pueden dañar el acabado o partes del horno.

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

8.2 Recomendaciones de limpieza

Limpiar solo los componentes de la estufa indicados en la siguiente lista de limpieza.

ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, NO utilice limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato. La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.

AVISO:

Si se extraen las perillas de control durante la limpieza, la humedad podría penetrar en el interior del aparato. Esto podría dañar el aparato.

- ▶ No se deben extraer las perillas de control al limpiar el aparato.

Componente / material	Instrucciones de limpieza	Recomendaciones
Perillas de control y biseles / cromo, metal	■ Limpiar con agua caliente jabonosa. ■ Enjuagar y secar inmediatamente.	Limpiadores recomendados: ■ Detergente para vajillas y agua caliente Notas importantes: ■ NO dejar en remojo las perillas. ■ NO fuerce las perillas en el eje de válvula equivocado.
Base de quemador / latón Tapa del quemador / hierro fundido	■ Limpiar con el limpiador recomendado. ■ Se puede utilizar un cepillo de dientes de cerdas rígidas de nylon para limpiar los orificios. ■ Enjuagar y secar inmediatamente. ■ Secar completamente los quemadores. Si hay gotitas de agua o áreas húmedas en la parrilla al iniciar la cocción, la superficie esmaltada podría resultar dañada. ■ Asegurarse de que las tapas de los quemadores estén colocadas correctamente en las bases del quemador después de limpiarlas.	Limpiadores recomendados: ■ Limpiador no abrasivo: detergente para vajillas y agua caliente ■ Limpiadores poco abrasivos: – Bon Ami®¹ – Barkeepers Friend®¹ – Limpiador multiusos y pulidor de latón Wright's®¹ Notas importantes: ■ NO raspar ni cortar los orificios de la cubierta del quemador. ■ No limpiar las partes del quemador en el lavavajillas, ya que podrían resultar dañadas.

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

Componente / material	Instrucciones de limpieza	Recomendaciones
Rejillas de los quemadores / esmalte de porcelana en hierro fundido	■ Esperar hasta que se haya enfriado el aparato. ■ Levantar cuidadosamente las rejillas de los quemadores y colocarlas en una superficie protegida. ■ Frotar con un cepillo no metálico y agua jabonosa. Limpiar cuidadosamente alrededor de las patas de hule. Si se desprenden las patas de hule, las rejillas podrían arañar la superficie de la estufa. ■ Secar completamente las rejillas de los quemadores. Si hay gotitas de agua o manchas de humedad en la cubierta al iniciar la cocción, la superficie esmaltada podría resultar dañada. ■ Colocar las rejillas de los quemadores en su posición correcta.	Limpiadores recomendados: ■ Limpiadores no abrasivos: – Detergente para vajillas y agua caliente. – Fantastik®¹ ■ Limpiadores poco abrasivos: – Bon Ami®¹ – Soft Scrub®¹ ■ Para manchas rebeldes: – Estropajo de fibra de acero enjabonado. – Otro desengrasante ■ Para restos metálicos de recipientes de aluminio o cobre: – Scotch Brite™¹ – Estropajo de fibra de acero grueso Notas importantes: ■ Las rejillas son pesadas; proceder con cuidado al levantarlas. ■ Los derrames ácidos o con azúcar deterioran el esmalte. Eliminar la suciedad tan pronto como el aparato se haya enfriado lo suficiente como para tocarlo. ■ Es normal que se formen burbujas, resquebrajaduras y desportilladuras debido a las temperaturas extremas en los dedos de la rejilla y a los rápidos cambios de temperatura. ■ Los limpiadores abrasivos pueden acabar por estropear el esmalte si se utilizan a menudo o con demasiada fuerza. ■ No se debe limpiar la rejilla en un programa de autolimpieza de horno.
Acabado exterior / acero inoxidable	■ Limpiar con agua jabonosa y un trapo suave; después, enjuagar y secar con un paño suave. ■ Acondicionar el acero con el acondicionador para acero inoxidable Thermador (parte # 00576697). ■ Eliminar las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. ■ Usar Bar Keeper's Friend®¹ para eliminar la decoloración térmica.	Limpiadores recomendados: ■ Limpiador no abrasivo: – Detergente para vajillas y agua caliente – Fantastik®¹ – Vinagre blanco doméstico para manchas de cal ■ Limpiadores poco abrasivos: – Bon Ami®¹ – Barkeepers Friend®¹ – Limpiador multiusos y pulidor de latón Wright's®¹ ■ Limpiadores para acero inoxidable: – Limpiador para acero inoxidable y aluminio Siege®¹ – Magic® para acero inoxidable¹ – ThermadorAcondicionador para acero inoxidable (parte # 00576697) Notas importantes: ■ No dejar nunca manchas de comida o de sal sin limpiar en el acero inoxidable durante un tiempo prolongado. ■ Limpiar o frotar siempre en la dirección de las líneas de pulido. ■ El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Comprobar los ingredientes de la etiqueta del limpiador.

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

Componente / material	Instrucciones de limpieza	Recomendaciones
Superficie de la estufa de gas / esmalte de porcelana	■ Limpiar con el limpiador recomendado. ■ Enjuagar y secar inmediatamente. ■ Asegurarse de que las tapas de los quemadores estén colocadas correctamente en las bases del quemador después de limpiarlas.	Limpiadores recomendados: ■ Limpiador no abrasivo: detergente para vajillas y agua caliente ■ Limpiadores poco abrasivos: – Bon Ami®¹ – Barkeepers Friend®¹ – Soft Scrub®¹ ■ Para restos quemados de comida: – Fibra o almohadilla de acero enjabonado Notas importantes: ■ Los derrames ácidos o con azúcar deterioran el esmalte. Eliminar la suciedad tan pronto como el aparato se haya enfriado lo suficiente como para tocarlo. ■ No utilizar una esponja ni un trapo mojado sobre la porcelana caliente. ■ Aplicar siempre la presión mínima al usar limpiadores abrasivos.
Plancha de asar / aluminio con recubrimiento antiadherente	■ Dejar que la plancha se enfríe. ■ Limpiar con agua caliente jabonosa. ■ Enjuagar con agua jabonosa y secar con un paño suave.	Limpiadores recomendados: ■ Limpiadores no abrasivos: detergente para platos y agua caliente Notas importantes: ■ NO derramar bajo ningún concepto agua fría sobre la placa de la plancha cuando esté caliente; de hacerlo así, podría resultar dañada. ■ NO limpiar la placa de la plancha en un horno con autolimpieza. ■ La placa de la plancha de asar es adecuada para lavarse en lavavajillas, no obstante se recomienda el lavado a mano.
Bandeja de goteo de grasa	■ Retirar la bandeja de goteo de grasa después de que la grasa se haya enfriado. ■ Desechar la grasa utilizando un recipiente resistente a la grasa. ■ Enjuagar y secar inmediatamente.	Limpiadores recomendados: ■ Limpiadores no abrasivos: detergente para platos y agua caliente ■ La bandeja de goteo de grasa es apta para lavavajillas. Notas importantes: ■ Limpiar la bandeja de goteo de grasa después de cada uso. ■ No dejar que la bandeja de goteo de grasa se llene al punto que al inclinarla se derrame grasa.
Dispositivos de encendido / cerámica	Limpiarlos cuidadosamente con cuidado con un hisopo de algodón humedecido con agua jabonosa.	Limpiadores recomendados: ■ Detergente para vajillas y agua caliente ■ Fantastik®¹ Notas importantes: ■ NO utilizar herramientas afiladas para raspar los dispositivos de ignición. Los dispositivos de ignición son frágiles. Si un dispositivo de ignición se daña, podría no encender el quemador.

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

9 Solución de problemas

Usted mismo puede solucionar los errores menores de su aparato. Lea la información acerca de cómo solucionar los errores antes de contactar con Atención al Cliente. Así podrá evitar visitas de reparación innecesarias.

ADVERTENCIA

Es peligroso realizar reparaciones de forma inadecuada.

- ▶ Solo los proveedores de servicio técnico autorizados deben realizar las reparaciones.

- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, éste debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.
- ▶ Si el aparato presenta un problema, llame a Atención al Cliente.

Falla	Causas y resolución de problemas
El sistema eléctrico general del aparato no funciona.	Se ha disparado el breaker del circuito. 1. Comprobar el breaker del circuito o la caja de fusibles local. 2. Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el aparato. El enchufe del cable de alimentación no está conectado. ▶ Conecte el aparato a la red eléctrica. Se interrumpió el suministro de corriente eléctrica. ▶ Compruebe si funciona la iluminación ambiental y otros aparatos en la habitación.
El quemador parpadea de forma intermitente.	El dispositivo cerámico de ignición está húmedo o sucio. ▶ Limpiar o secar con cuidado el dispositivo de ignición. Los orificios del quemador están obstruidos. ▶ Limpiar los orificios en la tapa del quemador con un alambre, una aguja o un clip extendido.
Huele a gas en la cocina.	Se ha dejado abierta una llave de gas. ▶ Cerrar las llaves de gas. Acoplamiento incorrecto del tanque de gas. ▶ Comprobar que la conexión con el tanque de gas sea correcta. Hay una fuga en la tubería de gas que va al aparato. 1. Cerrar la llave de gas principal para interrumpir el suministro de gas. 2. Ventilar el local. 3. Informar inmediatamente a un técnico instalador autorizado para que compruebe y certifique la instalación. 4. No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no haya fugas de gas en el conducto de suministro de gas o en el aparato.
El dispositivo de ignición hace más de cuatro chasquidos antes de que se encienda.	Los componentes del quemador no están colocados correctamente. ▶ Posicionar correctamente los componentes del quemador.
Los dispositivos de ignición emiten chispas.	El aparato no está conectado correctamente al suministro de potencia. 1. Consultar manual de instalación. 2. Encargar a un electricista calificado que el aparato sea adecuadamente conectado a tierra. La conexión eléctrica está polarizada incorrectamente. 1. Consultar manual de instalación. 2. Encargar a un electricista calificado que el aparato sea adecuadamente conectado a tierra.
Los dispositivos de ignición emiten chispas pero la llama no se enciende.	La llave de suministro de gas está en posición «OFF». ▶ Abrir las llaves del gas.

10 Eliminación

10.1 Eliminación de los aparatos usados

Mediante una eliminación respetuosa con el medio ambiente se pueden reutilizar materias primas valiosas.

1. Desenchufar el cable de conexión a la red de la toma de corriente.
2. Separar el cable de conexión a la red.
3. Desechar el aparato de manera respetuosa con el medio ambiente.

Su distribuidor o el ayuntamiento local puede proporcionarle información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales.

11 Servicio de atención al cliente

En cada reparación cubierta por la garantía, nos aseguramos de que su aparato sea reparado con repuestos originales por un proveedor de servicio capacitado y autorizado. Solo utilizamos repuestos originales para todos los tipos de reparaciones. Las informaciones detalladas sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía las podrá encontrar en nuestras condiciones de garantía, con su distribuido o en nuestra página web.

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

USA:

1-800-735-4328

www.thermador.com/support

www.thermador.com/us/accessories

CA:

1-800-735-4328

www.thermador.ca

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

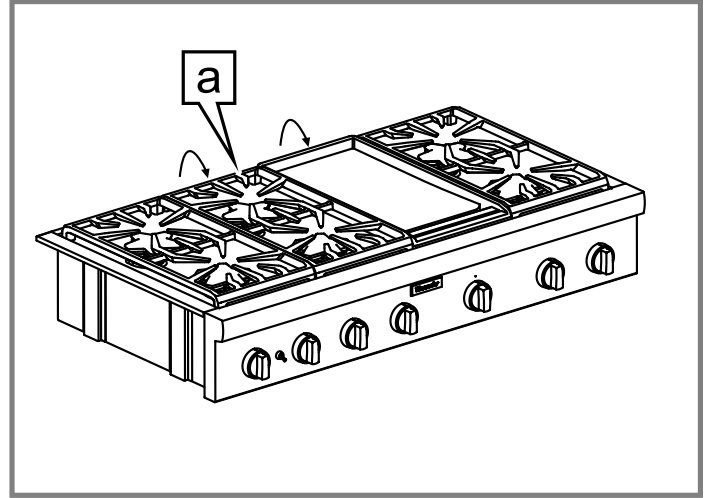
11.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

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

11.2 Ubicación de la placa de características del aparato

La placa de características se halla donde indica la figura a continuación.



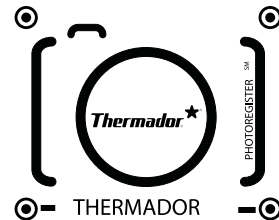
a Placa de características

11.3 Registro del producto

Registrar su producto Thermador para acceder a la información relacionada con su producto.

Es posible registrar su producto a través de una de las siguientes maneras:

- Registrarse con su teléfono (solo EE. UU.):



- Tomar una foto del ícono de la cámara en la tarjeta de registro, incluidos los puntos (●).
- Enviar la foto al 21432.
(Solo EE. UU.; pueden aplicar tarifas de texto y datos).
- Enviar la tarjeta completa de registro del producto a la dirección que figura en la misma.
- Registrar el producto en línea en
 - EE. UU.: www.thermador.com
 - Canadá: www.thermador.ca
- Llamar a Thermador Soporte de asistencia técnica al 1-800-735-4328.

12 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

12.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

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

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

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

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

12.2 Plazo de vigencia de la garantía

Thermador garantiza que el Producto no tiene defectos de materiales ni de mano de obra durante un período de setecientos treinta (730) días a partir de la fecha de entrega original. Dicho período comienza a contar a partir de la fecha de entrega original y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

También se garantiza que este Producto no presenta defectos **estéticos** en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, desportilladuras, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado) del Producto durante un período de sesenta (60) días desde la fecha de entrega o fecha de cierre para una nueva construcción. Se excluyen de esta garantía por defectos **estéticos** las variaciones leves de color que se deban a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias provocadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Se excluye específicamente de esta garantía por defectos **estéticos** cualquier electrodoméstico en exposición, de piso, vendido «en el estado en que se encuentra» o de segunda selección.

12.3 Reparación/Reemplazo como único recurso

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

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

o la creación de acceso al producto para repararlo o reemplazarlo. Todos estos costos serán responsabilidad exclusiva de usted.

12.4 Producto fuera de garantía

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

12.5 Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente documento excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por Thermador, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

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

En ningún caso Thermador tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del Producto. También se excluyen de esta garantía los Productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; las visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o las

visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; la corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos, y de cualquier alteración, incluidos, a modo de ejemplo, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de breakers o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO TIPO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE 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.

12.6 Obtener el servicio técnico de la garantía

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

12.7 Información del producto

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

Número de modelo
(E-Nr.)

Número de
fabricación (FD)

Fecha de entrega



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 USA // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM
© 2023 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
8001265285 // es-mx // 030209