

Use and care **GUIDE**

Serie Professional® Horno a vapor individual y
horno a vapor doble

PODS301B PODSS302B



Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTES.....	4
1.1 Definiciones de seguridad	4
1.2 Información general	4
1.3 Uso seguro	4
1.4 Seguridad infantil	6
1.5 Cocción al vapor	7
1.6 Función de limpieza	7
1.7 Instalación y mantenimiento correctos	8
1.8 Manejo remoto	9
1.9 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	9

2 Evitar daños materiales	11
2.1 General	11

3 Protección del medio ambiente y ahorro	11
3.1 Consejos para la eliminación del embalaje	11
3.2 Ahorro de energía	12

4 Familiarizándose con el aparato	12
4.1 Aparato	12
4.2 Cavidades del horno	12
4.3 Panel de control	15
4.4 Características básicas	15
4.5 Funciones y modos de calentamiento	16

5 Accesorios	18
5.1 Accesorios incluidos - Horno convencional	18
5.2 Accesorios incluidos - Horno de cocción al vapor ...	19
5.3 Accesorios adicionales.....	20
5.4 Uso seguro de las rejillas del horno	20

6 Antes del primer uso	20
6.1 Configuración inicial de ajustes básicos	21
6.2 Ajustar la dureza del agua.....	21
6.3 Conectar el horno con Home Connect®.....	21
6.4 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez	21

7 Manejo básico	22
7.1 Encendido del aparato	22
7.2 Apagado del aparato.....	22
7.3 Manejo del panel indicador táctil	22
7.4 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura	23
7.5 Cambio del modo de calentamiento o de la temperatura	24
7.6 Cancelar el modo de calentamiento	24
7.7 Limitación temporal del calentamiento	24
7.8 Precalentar	24
7.9 Precalentamiento rápido	24
7.10 Activación o desactivación del bloqueo del panel..	25
7.11 Termosonda para carne	25

8 Funciones del temporizador.....	26
8.1 Ajuste del temporizador del horno	26
8.2 Ajuste del temporizador de la cocina.....	26
8.3 Ajuste de funcionamiento retrasado con Hora de finalización	27
8.4 Modo Sabbath.....	27

9 Ajustes básicos	28
9.1 Vista general de los ajustes básicos.....	28
9.2 Modificación de los ajustes básicos.....	28
9.3 Compensación de la temperatura del horno	28
9.4 Conversión automática a aire caliente.....	29

10 Funcionamiento del horno de cocción al vapor..	29
10.1 Depósito de agua	29
10.2 Posiciones de las rejillas	30
10.3 Inserción de la parrilla rejilla	31
10.4 Uso de la rejilla telescópica	31
10.5 Obtención de los mejores resultados con el horno de cocción al vapor	31
10.6 Consejos generales para los modos de calentamiento	32
10.7 Abrir la puerta del horno durante un modo de cocción al vapor	33
10.8 Uso del modo de cocción al vapor.....	33
10.9 Uso del modo de cocción asistida por vapor	33
10.10 Programas automáticos con vapor	35

11 Manejo del horno convencional	36
11.1 Posiciones de las rejillas	36
11.2 Inserción de la parrilla rejilla	36
11.3 Inserción de la rejilla telescópica	37
11.4 Rosticero.....	37
11.5 Obtención de los mejores resultados con el horno convencional	40
11.6 Consejos generales para los modos de calentamiento	41

12 Home Connect®	43
12.1 Configurar Home Connect®	43
12.2 Ajustes de Home Connect®	44
12.3 Cambiar los ajustes a través de la aplicación Home Connect®.....	44
12.4 Inicio remoto.....	44
12.5 Ajustes de control remoto.....	44
12.6 Diagnóstico remoto	45
12.7 Actualización de software.....	45
12.8 Protección de datos.....	45

13 Limpieza y mantenimiento.....	45
13.1 Productos de limpieza	45
13.2 Limpieza del horno convencional	46
13.3 Limpieza del horno de cocción al vapor.....	49
13.4 Mantenimiento.....	52

14 Solución de problemas.....	55
15 Eliminación.....	57
15.1 Eliminación de los aparatos usados	57
16 Servicio de atención al cliente	57
16.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD)	57
16.2 Ubicación de la placa de características del aparato.....	57
16.3 Registro del producto	57
17 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	58
17.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica.....	58
17.2 Plazo de vigencia de la garantía	58
17.3 Reparación/Reemplazo como único recurso	58
17.4 Producto fuera de garantía.....	59
17.5 Exclusiones de la garantía	59
17.6 Obtener el servicio técnico de la garantía	60
17.7 Información del producto.....	60



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.

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 sección ofrece información general sobre el presente manual.

- Leer detenidamente el presente manual.
- Tener en cuenta los avisos y las instrucciones de seguridad.
- Conservar el manual y la información del producto en un lugar seguro para futuras referencias o para el siguiente propietario.
- Comprobar posibles daños en el aparato una vez desempaquetado. No conectar el aparato si este ha sufrido algún daño durante el transporte.

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

1.3 Uso seguro

ADVERTENCIA

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

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

ADVERTENCIA

Si comenzaran a arder los materiales que están dentro del horno o del cajón calentaplatos, mantener la puerta cerrada.

- ▶ Apagar el aparato y desconectar el circuito en la caja de breakers.

Podría producirse un incendio durante la cocción.

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

No cubrir NUNCA ninguna ranura, agujero ni conducto de la base del horno, ni tapar una rejilla completa con materiales como, por ejemplo, papel de aluminio;

- ▶ de hacerlo así, quedaría bloqueada la circulación de aire por el horno.
- ▶ Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, lo que genera un riesgo de incendio.

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

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

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

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

PRECAUCIÓN

Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → "Aparato", *Página 12*

- No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

ADVERTENCIA

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

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

NO TOCAR LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO; los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque estén oscurecidos. Las superficies internas de un horno pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras.

- Durante y después de usarse, no se deben tocar los elementos de calentamiento ni las superficies internas del horno, ni dejar que la ropa, los agarra ollas ni ningún otro material inflamable entre en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Estas superficies incluyen las aberturas de ventilación del horno, las superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.

Tenga cuidado al abrir la puerta; deje salir el aire caliente o el vapor antes de sacar o sustituir la comida.

- Parado a un lado, abra la puerta (o el cajón) lenta y levemente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor.
- Mantenga la cara lejos de la abertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca del aparato.
- Después de que se liberen el aire caliente y/o el vapor, proceda con la cocción.
- Mantenga las puertas cerradas, a menos que necesite abrirlas para cocinar o limpiar.
- No deje las puertas abiertas sin vigilancia.

No limpiar el aparato cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Los paños o las esponjas mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

PRECAUCIÓN

Tenga cuidado al hornear alimentos con alto contenido de alcohol, como ron, brandy o bourbon. El alcohol se evapora a altas temperaturas. Existe riesgo de incendio: el alcohol, al evaporarse, podría encenderse dentro del horno.

- Utilice pequeñas cantidades de alcohol y abra la puerta del horno con cuidado.

Colocación de las rejillas del horno: colocar siempre las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si se debe mover una rejilla mientras está caliente el horno, no dejar que los agarradores de horno entren en contacto con elementos de calentamiento del horno. Proceder con precaución al extraer las rejillas de la posición inferior para evitar el contacto con la puerta caliente del horno.

ADVERTENCIA

El interior del horno y la sonda para carne se calientan mucho.

- Usar guantes para horno para enchufar y desenchufar la sonda para carne.

ADVERTENCIA

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

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

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

ADVERTENCIA

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

- Utilizar este aparato únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ▶ NUNCA utilizar los aparatos para calentar un espacio o una habitación. De hacerlo así, el aparato se sobrecalentaría.

- ▶ Nunca utilizar el aparato para almacenar objetos.

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

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

No se deben calentar ni templar envases de alimentos sin abrir. La acumulación de presión podría hacer que explote el envase y provocar lesiones.

El manejo inadecuado de las perillas puede provocar lesiones personales y daños en el aparato.

Las bolsas de cocción o de horneado pueden explotar.

- ▶ Se deben seguir las indicaciones del fabricante al utilizar bolsas de cocción u horneado.

PRECAUCIÓN

Para evitar posibles lesiones o daños en el aparato, comprobar que la parrilla del horno esté instalada exactamente de forma acorde a las instrucciones y no al revés, ni con la parte de arriba orientada hacia abajo. No colocar nada en la base de la cavidad del horno. No cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor podría dañar el aparato o causar lesiones.

ADVERTENCIA

La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Si el aparato o el cable de alimentación presentan daños, esto podría suponer un peligro.

- ▶ No encender el aparato si este o su cable de alimentación están dañados; de hacerlo así, existe un riesgo de lesiones.
- ▶ No manejar nunca un aparato dañado.
- ▶ Si el aparato o el cable de alimentación están dañados, desconectar inmediatamente el breaker del centro de carga.
- ▶ Llamar al Servicio técnico. → *Página 57*
- ▶ Solo el personal de servicio técnico calificado debe realizar las reparaciones sobre el aparato para tal propósito.

ADVERTENCIA

El cristal rayado en la puerta del aparato podría convertirse en una grieta.

- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie.

Si se usa una sonda para carne no adecuada, se puede dañar el aislamiento. Usar únicamente la sonda para carne prevista para este aparato.

1.4 Seguridad infantil

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

No permitir que los niños usen este aparato a menos que sean supervisados de cerca por un adulto.

- ▶ Los niños y las mascotas no deben dejarse solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso. No se les debe permitir nunca jugar en sus inmediaciones, independientemente de que el aparato esté o no en uso.

No se debe permitir que nadie se suba, se pare, se recline, se siente o se cuelgue de cualquier parte de un aparato, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento.

- ▶ Esto podría dañar el electrodoméstico y la unidad podría caerse, lo que podría causar lesiones graves.

PRECAUCIÓN

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

No dejar a los niños sin supervisión.

- ▶ No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso.
- ▶ Nunca debe permitirse que se sienten ni se paren sobre ninguna parte del aparato.
- ▶ Comprobar siempre el interior del horno antes de encenderlo.

ADVERTENCIA

Para evitar riesgo de sofocación:

- ▶ No dejar nunca que los niños jueguen con el material de empaque.
- ▶ Almacenar las partes pequeñas con seguridad, ya que estas pueden ser tragadas fácilmente.

1.5 Cocción al vapor

Seguir estas instrucciones de seguridad adicionales al utilizar un modo de cocción al vapor.

PRECAUCIÓN

El agua de la cavidad del horno está caliente.

- ▶ Dejar enfriar la cavidad del horno antes de limpiar el aparato.

ADVERTENCIA

Puede salir vapor caliente cuando se abre la puerta del aparato. ¡El vapor no se ve a determinadas temperaturas!

- ▶ Abrir con cuidado la puerta del aparato durante o después de la cocción.

- ▶ Al abrir la puerta del aparato, no acercarse demasiado ni inclinarse sobre el aparato.

El agua que contiene la cavidad del horno se calienta mucho durante la cocción.

- ▶ NO limpiar el aparato inmediatamente después de apagarlo.
- ▶ Esperar hasta que se haya enfriado el aparato. Puede haber fugas de vapor caliente durante el manejo.
- ▶ No tocar las aberturas de ventilación.
- ▶ Mantener alejados a los niños.

El líquido caliente podría verterse sobre los laterales de los accesorios de cocción al sacarlos de la cavidad del horno.

- ▶ Retirar los accesorios de cocción con cuidado usando guantes.

El movimiento al abrir la puerta del aparato y al retirar el recipientes para cocinar puede provocar que salga líquido caliente.

- ▶ No colocarse demasiado cerca del aparato al abrirlo.
- ▶ Abrir la puerta del aparato con cuidado.
- ▶ Retirar el recipientes para cocinar con cuidado.
- ▶ Mantener alejados a los niños.

1.6 Función de limpieza

Seguir las presentes instrucciones de seguridad al usar la función de limpieza.

ADVERTENCIA

No bloquear los conductos de ventilación durante el ciclo de autolimpieza. de hacerlo así, el aparato podría deteriorarse y existiría un riesgo de lesiones.

ADVERTENCIA

Durante la eliminación de los restos durante la autolimpieza, se generan pequeñas cantidades de monóxido de carbono y el aislamiento de fibra de vidrio podría desprender pequeñas cantidades de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza.

- ▶ Para minimizar la exposición a estas sustancias, asegurar una ventilación suficiente con una ventana abierta, una campana extractora o utilizar un ventilador.

El horno se calienta a temperaturas muy elevadas durante la autolimpieza. Si se abre la puerta, se corre el riesgo de sufrir lesiones.

- ▶ Durante la autolimpieza, asegurarse de que la puerta esté cerrada y no se abra.
- ▶ Si la puerta no está cerrada, no ejecutar la autolimpieza. Contactar con el Servicio técnico.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

La parte exterior del aparato se calienta mucho cuando la función de limpieza está en curso.

- ▶ No tocar nunca la puerta del aparato.
- ▶ Dejar enfriar el aparato.
- ▶ Mantener a los niños a una distancia segura.

ADVERTENCIA

No dejar en un horno alimentos, recipientes de cocina, etc. durante el modo de autolimpieza por pirólisis.

PRECAUCIÓN

Extraer todas las parrillas, las fuentes, los recipientes y otros utensilios y el exceso de residuos antes de ejecutar la autolimpieza.

PRECAUCIÓN

Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles.

- ▶ Mantener las mascotas que sean aves fuera de la cocina u otras habitaciones al alcance de las emanaciones de la cocina.
- ▶ Las emanaciones que se desprenden durante la autolimpieza pueden resultar nocivas para los pájaros.

ADVERTENCIA

Para compartimentos de hornos convencionales con función de autolimpieza: no limpiar la junta de la puerta, ya que es esencial para un cierre perfecto. Es preciso extremar la precaución para no frotar, dañar ni mover la junta.

ADVERTENCIA

No utilizar un revestimiento protector para revestir el horno ni usar un limpiador de horno comercial. Limpiar solo las piezas listadas en este manual. Es preciso tener en cuenta que algunos humanos o mascotas pueden ser sensibles a los olores que se generan durante el proceso de autolimpieza por pirólisis, que pueden deberse a la combustión de restos de comida o procedentes de la producción. Se recomienda que las personas o mascotas que puedan verse afectadas por este proceso abandonen la cocina durante el proceso de autolimpieza.

1.7 Instalación y mantenimiento correctos

Véanse las manual de instalación para conocer los requisitos eléctricos, las indicaciones de puesta a tierra y las distancias que se deben mantener con respecto a materiales combustibles.

ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

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

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

Cuando la puerta está abierta, el enchufe de la luz está energizado si no se desconecta el suministro de alimentación principal.

- ▶ Para compartimentos de hornos convencionales: desconectar la alimentación eléctrica en el panel de servicio antes de cambiar los focos.
- ▶ Para la cavidad del horno de cocción al vapor: si en algún momento falla un foco LED o uno de sus cristales protectores, llamar al Servicio Técnico.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

Para los compartimentos de hornos convencionales: asegurarse de que el aparato y las luces estén fríos y de haber desconectado la corriente eléctrica que va al aparato antes de cambiar las bombillas. De no hacerlo, se puede producir una descarga eléctrica o quemaduras.

- ▶ Los protectores de los focos deben estar en su lugar cuando se utilice el aparato.
- ▶ Los protectores sirven para proteger el foco de luz y evitar que se rompa.
- ▶ Los protectores están hechos de cristal. Manipularlos con cuidado para evitar romperlos. Los cristales rotos pueden causar lesiones.

Si no se siguen las presentes instrucciones para retirar la puerta del horno, existe un riesgo de sufrir lesiones personales o dañar el producto.

- ▶ Asegurarse de que el horno esté frío y de que se haya desconectado el aparato de la corriente eléctrica antes de retirar la puerta. De no hacerlo, se puede producir una descarga eléctrica o quemaduras.
- ▶ La puerta del horno es pesada y algunas de sus partes son frágiles. Usar las dos manos para extraer la puerta del horno.
- ▶ La puerta frontal es de cristal. Es preciso manejarla con cuidado para evitar que se rompa.
- ▶ Agarrar solo el lateral de la puerta del horno. No se debe agarrar por el asa; podría resbalar en la mano y causar daños o lesiones. Si no se agarra la puerta del horno con firmeza y adecuadamente, podrían producirse lesiones personales o daños en el producto.
- ▶ Para evitar lesiones al cerrarse bruscamente la placa de fijación de la bisagra, asegurarse de que las dos palancas estén firmemente colocadas antes de quitar la puerta.
- ▶ No forzar la apertura ni el cierre de la puerta; se podría deteriorar la bisagra y se correría el riesgo de sufrir daños o lesiones.
- ▶ No dejar la puerta extraída sobre objetos afilados o puntiagudos, ya que se podría romper el cristal. Colocarla sobre una superficie plana y suave para que no se caiga.

ADVERTENCIA

La grasa y los aceites pueden prenderse fuego al calentarlos.

- ▶ Mantener el horno sin restos de grasa.

PRECAUCIÓN

Si se produce algún error, el panel indicador parpadea y emite un bip constante.

- ▶ Desconectar el aparato del suministro eléctrico y llamar a un proveedor de servicio técnico autorizado.

ADVERTENCIA

Un funcionamiento erróneo puede causar lesiones.

- ▶ No utilizar este aparato si no funciona correctamente o si ha sufrido daños; ponerse en contacto con un profesional autorizado.

1.8 Manejo remoto

PRECAUCIÓN

Este aparato se puede configurar para permitir su manejo remoto en cualquier momento.

- ▶ No almacenar materiales inflamables o sensibles a la temperatura en su interior, en la parte superior o cerca de las unidades de superficie del aparato.

1.9 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

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD: la Ley de aplicación de líquidos potables y tóxicos exige que el gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas que se sabe que provocan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos y exige a las empresas que adviertan a sus clientes de la exposición potencial a dichas sustancias. El proceso de quemado del combustible para cocción a gas y la eliminación de los restos durante la autolimpieza puede generar pequeñas cantidades de monóxido de carbono. El aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza desprende pequeñas cantidades de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. California incluye el



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

formaldehído como una potencial causa de cáncer. El monóxido de carbono es una causa potencial de toxicidad reproductiva.

Se puede reducir la exposición a estas sustancias de las siguientes formas:

- Garantizando una buena ventilación cuando se cocina con gas.
- Garantizando una buena ventilación durante e inmediatamente después de la autolimpieza del horno.
- Utilizando la unidad de forma acorde con las instrucciones de este manual.

2 Evitar daños materiales

2.1 General

AVISO:

La presencia de objetos en la base de la cavidad del horno puede hacer que se acumule el calor. Los tiempos de asado y cocción dejarán de ser exactos y el esmalte se dañará.

- ▶ No cubrir la base de la cavidad del horno con ningún tipo de papel de aluminio o papel a prueba de grasas.
- ▶ No colocar accesorios en la base de la cavidad del horno.

No permitir que el papel de aluminio colocado en la cavidad del horno entre en contacto con el cristal de la puerta, ya que podría causar una decoloración permanente.

No derramar nunca agua en la cavidad del horno mientras esté caliente. No colocar recipientes con agua en la base de la cavidad del horno.

La presencia prolongada de humedad en la cavidad del horno puede provocar corrosión.

- ▶ Dejar que la cavidad del horno se seque después de su uso.
- ▶ No dejar alimentos húmedos en la cavidad del horno con la puerta cerrada durante períodos prolongados de tiempo.
- ▶ No guardar alimentos en la cavidad del horno.

Si se deja enfriar el aparato con la puerta abierta, con el tiempo se puede deteriorar la parte frontal de las unidades adyacentes de la cocina.

- ▶ Después de cocinar a altas temperaturas, dejar que la cavidad del horno se enfríe siempre con la puerta cerrada. Solo se puede dejar que se seque la cavidad del horno con la puerta abierta si se ha producido una gran cantidad de humedad durante el funcionamiento.

El jugo de frutas que gotea desde la bandeja del horno deja restos que no pueden retirarse.

- ▶ Al hornear tartas de frutas muy jugosas, no llenar demasiado la bandeja del horno.

Si la junta está muy sucia, la puerta del aparato no se cerrará correctamente mientras esté en funcionamiento. Esto podría dañar la parte frontal de las unidades de cocina adyacentes.

- ▶ No poner en funcionamiento nunca el aparato si la junta está dañada o no la tiene.

Si se colocan o dejan objetos en la puerta del aparato, esta podría resultar dañada.

- ▶ No colocar ningún objeto en la puerta del aparato ni colgar nada de la misma.
- ▶ No colocar recipientes para cocinar o accesorios sobre la puerta del aparato.

En ciertos modelos, los accesorios podrían rayar el cristal del aparato al cerrar la puerta.

- ▶ Introducir los accesorios siempre hasta el fondo de la cavidad del horno.

Si se transporta el aparato por el asa de la puerta, esta podría romperse. El asa de la puerta no está diseñada para soportar el peso del aparato.

- ▶ No transportar ni sostener el electrodoméstico por el asa de la puerta.

Los recipientes de silicón no son apropiados para el funcionamiento combinado con vapor.

- ▶ Los recipientes para cocinar deben ser resistentes al calor y al vapor.

Si se limpia el depósito de agua en el lavavajillas, podría resultar dañado.

- ▶ No limpiar el depósito de agua en el lavavajillas.
- ▶ Limpiar el depósito de agua con un trapo suave y detergente lavavajillas estándar.

El uso de recipientes para cocinar con manchas de óxido podría causar corrosión en la cavidad del horno. Incluso las manchas de óxido más pequeñas podrían causar corrosión.

- ▶ No utilizar recipientes para cocinar con manchas de óxido.

Si una solución de descalcificación entra en contacto con el panel de control u otras superficies delicadas, estas podrían resultar dañadas.

- ▶ Retirar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

Si se derraman líquidos, se ensuciará la base de la cavidad del horno.

- ▶ Al cocer al vapor con un recipiente de cocción perforado, colocar siempre debajo la bandeja del horno o un recipiente de cocción sin perforaciones.

Si hay agua en la base de la cavidad del horno al hacer funcionar el aparato, se podría dañar el esmalte.

- ▶ No utilizar el aparato si hay agua en la base de la cavidad del horno.
- ▶ Limpiar todo resto de agua en la base de la cavidad del horno antes de ponerlo en marcha.

Si se vierte agua caliente en el depósito de agua, podría dañarse la bomba.

- ▶ El depósito de agua debe llenarse solo con agua fría.

Una limpieza incorrecta podría causar corrosión en la cavidad del horno.

- ▶ Seguir las recomendaciones de limpieza.
- ▶ Una vez que se haya enfriado el horno, eliminar la suciedad de la cavidad.
- ▶ Limpiar por completo cualquier tipo de solución limpiadora para evitar daños en el revestimiento.

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

Si se siguen las recomendaciones siguientes, el aparato consumirá menos energía.

Precalentar el aparato solo si así lo indica la receta o los ajustes recomendados.

- ✓ Si no se precalienta el aparato, se puede reducir el consumo de energía.

Utilizar recipientes de horneado de color oscuro, con revestimiento negro o esmaltados.

- ✓ Este tipo de recipientes absorben el calor especialmente bien.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible mientras esté en funcionamiento.

- ✓ De este modo, se mantendrá la temperatura en la cavidad del horno y el aparato no tendrá que volverse a calentar.

Al hornear varios platillos, se recomienda hacerlo en sucesión o al mismo tiempo.

- ✓ La cavidad del horno queda caliente tras hornear el primer platillo. Esto reduce el tiempo de cocción del siguiente platillo.

Si el tiempo de cocción es relativamente largo, se puede apagar el aparato 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción;

- ✓ el calor residual restante bastará para que termine de hacerse el plato.

Retirar de la cavidad del horno todos los accesorios que no estén en uso.

- ✓ La presencia de una fuente adicional sin alimentos afecta al dorado y al cocinado.

Dejar que se descongelen los alimentos congelados antes de cocinarlos;

- ✓ así se puede ahorrar la energía que se necesitaría para descongelarlos.

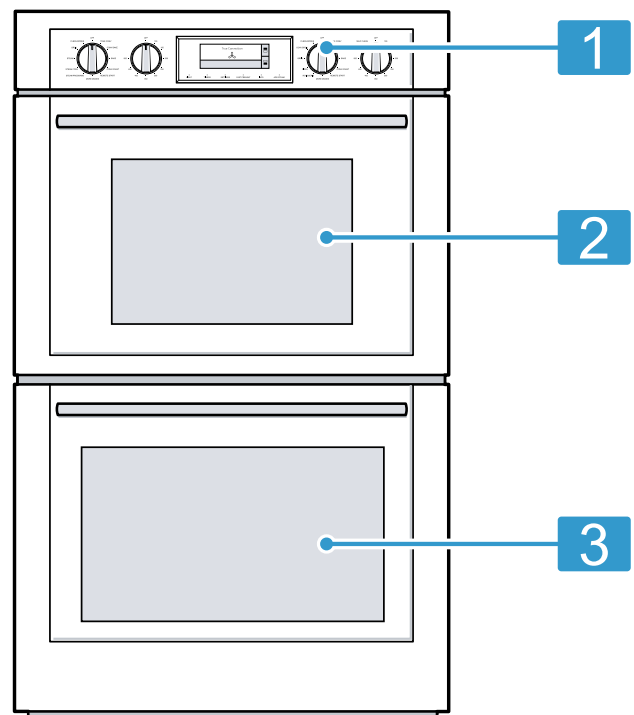
4 Familiarizándose con el aparato

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



- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Panel de control |
| 2 | Horno de cocción al vapor |
| 3 | Horno convencional |

4.2 Cavidades del horno

Esta sección ofrece información general sobre las características de las cavidades del horno. La base de la cavidad del horno oculta el elemento calefactor inferior.

⚠ ADVERTENCIA

El calor atrapado y el uso de revestimientos metálicos puede provocar riesgo de descarga eléctrica o incendio.

- ▶ No utilizar papel de aluminio ni recubrimientos de protección en ninguna parte del electrodoméstico, sobre todo la base del horno.
- ▶ No cubrir NUNCA ninguna ranura, agujero ni conducto de la base del horno, ni tapar una rejilla completa con materiales como, por ejemplo, papel de aluminio; de hacerlo así, quedaría bloqueada la circulación de aire por el horno. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, lo que genera un riesgo de incendio.

⚠ PRECAUCIÓN

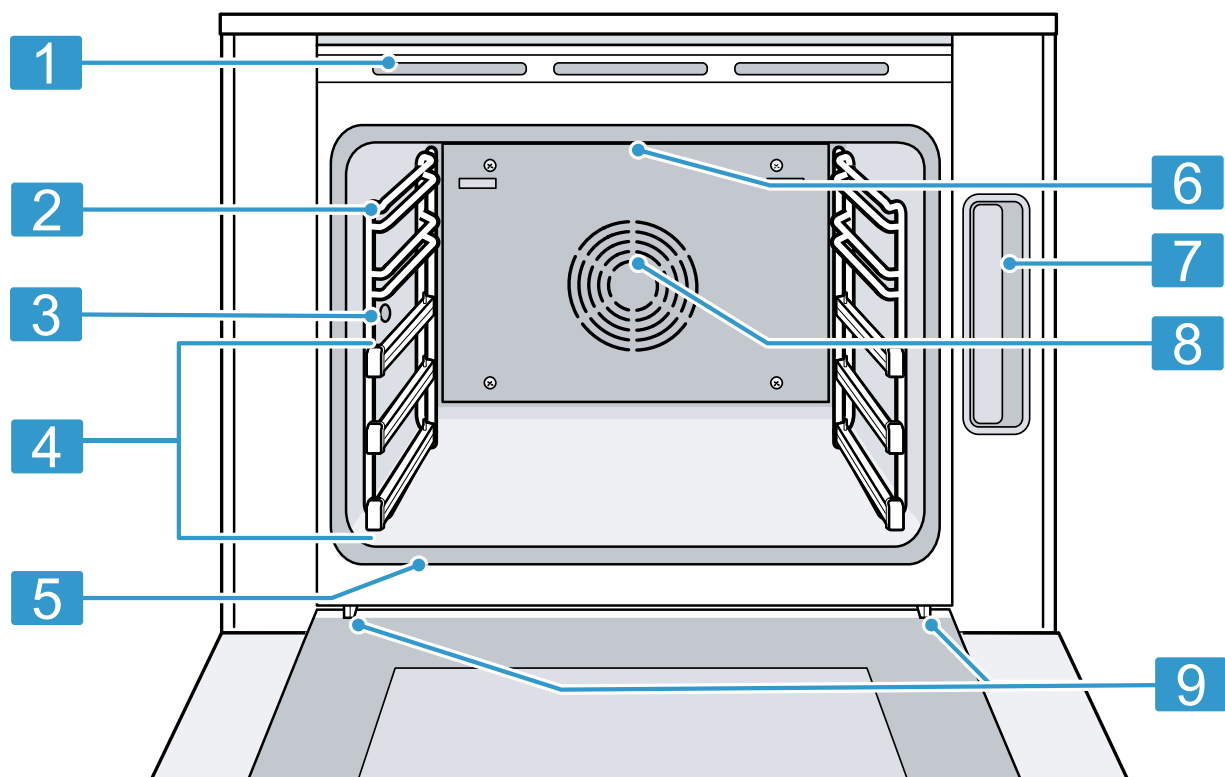
Una acumulación de calor puede dañar el aparato o causar lesiones.

- ▶ No colocar nada en la base de la cavidad del horno.
- ▶ Colocar siempre los recipientes para cocinar en la bandeja perforada o en una rejilla.

- ▶ No cubrir la base de la cavidad del horno con papel de aluminio.
- ▶ No colocar la fuente para asar a la parrilla en la base del horno para recoger los derrames, ya que dañaría la superficie de la base del horno.

Cavidad del horno de cocción al vapor

Esta sección indica los componentes de la cavidad del horno de cocción al vapor.

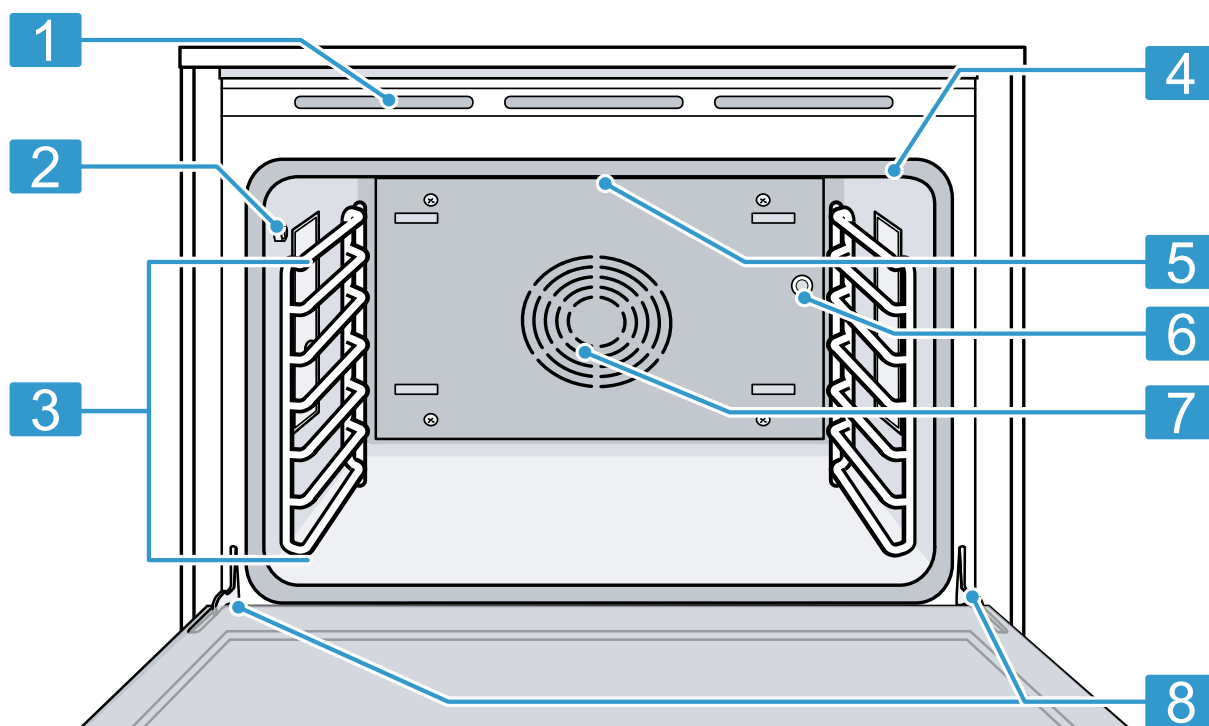


1	Ventilación del horno
2	Rieles del horno
3	Toma para la termosonda para carne
4	Rieles telescópicos
5	Junta de la puerta

6	Elemento calefactor del grill de amplia superficie
7	Depósito de agua
8	Ventilador de aire caliente
9	Bisagras de la puerta

Cavidad del horno convencional

Esta sección indica los componentes de la cavidad del horno convencional.



1	Ventilación del horno
2	Toma para la termosonda para carne
3	Rieles del horno
4	Junta de la puerta
5	Elemento calefactor del grill de amplia superficie
6	Entrada para la barra de rostizado
7	Ventilador de aire caliente
8	Bisagras de la puerta

Luz del horno

El aparato está equipado con una luz de horno. Al abrir la puerta del aparato, la luz del horno se enciende. Si la puerta permanece abierta durante más de 20 minutos, la luz del horno se vuelve a apagar. Para volver a encender la luz, presionar **LIGHT**.

Ventilador de aire caliente

El horneado con aire caliente emplea un ventilador para hacer circular el calor de forma homogénea y constante por todo el horno.

Esta distribución de calor mejorada permite una cocción homogénea y excelentes resultados al emplear varias rejillas al mismo tiempo.

El ventilador de aire caliente funciona en todos los modos de aire caliente. Cuando el horno funciona con un modo de aire caliente, el ventilador de aire caliente se apaga automáticamente al abrir la puerta.

Ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento funciona en todos los modos de cocción.

El ventilador se escucha cuando está en funcionamiento y es posible sentir aire caliente cuando sale por la ventilación del horno. El ventilador también puede funcionar una vez que el horno esté apagado.

Conductos de ventilación del horno

Antes, durante y después de la cocción puede salir aire caliente por los conductos de ventilación del horno. Es normal ver vapor saliendo por los conductos de ventilación y es posible que se acumule condensación en esta zona. Esta área puede calentarse cuando se está usando el horno.

⚠ PRECAUCIÓN

Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato.

→ "Cavidad del horno de cocción al vapor", Página 13

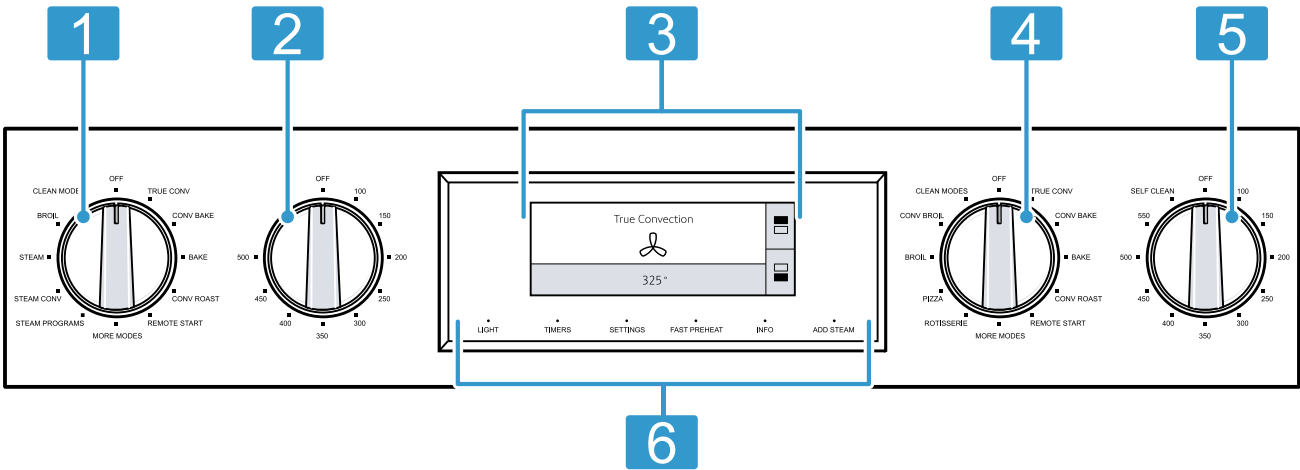
→ "Cavidad del horno convencional", Página 14

► No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

4.3 Panel de control

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

Nota: Los gráficos del panel de control son representativos. El horno adquirido puede presentar distintos gráficos.



1	Perilla selectora de modo para horno de cocción al vapor	Utilizar para seleccionar el modo deseado para la cavidad del horno de cocción al vapor.
2	Perilla selectora de temperatura para horno de cocción al vapor	Utilizar para ajustar la temperatura deseada para la cavidad del horno de cocción al vapor.
3	Panel indicador completamente táctil	El panel indicador completamente táctil es un área sensible al tacto. Utilizar para navegar por los menús y seleccionar los ajustes. La función activa se iluminará en color azul.
4	Perilla selectora de modo para horno convencional	Utilizar para seleccionar el modo deseado para la cavidad del horno convencional.
5	Perilla selectora de temperatura para horno convencional	Utilizar para ajustar la temperatura deseada para la cavidad del horno convencional.
6	Teclas táctiles	Las teclas táctiles son áreas sensibles al tacto. Presionar en las etiquetas de los botones táctiles para seleccionar una función. Una luz sobre cada tecla táctil indica las funciones disponibles. En función de la operación escogida, el número de funciones disponibles puede cambiar.

4.4 Características básicas

Esta sección ofrece información general sobre las características básicas de funcionamiento del horno. Este manual abarca varios modelos. Es posible que el modelo adquirido tenga solo algunas de las teclas táctiles descritas.

Tecla táctil	Función
LIGHT	Con la puerta del horno cerrada, presionar esta tecla para encender o apagar la luz del horno. Al abrir la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente. No es posible encender la luz del horno durante el programa de autolimpieza.

Tecla táctil	Función
TIMERS	Acceder al temporizador de cocina o a la función de temporizador del horno.
INFO	Muestra información adicional acerca de los modos seleccionados.
SETTINGS	Accede al menú de ajustes básicos.
ADD STEAM	Enciende la cocción asistida por vapor.
FAST PREHEAT	Activa o desactiva la función de precalentamiento rápido. El panel indicador muestra
	Seleccionar la cavidad superior del horno para cambiar los ajustes.
	Seleccionar la cavidad inferior del horno para cambiar los ajustes.

Tecla táctil	Función
	Confirmar ajustes en el panel indicador completamente táctil
	Volver a la pantalla anterior del panel indicador completamente táctil

Tecla táctil INFO

Si se enciende la tecla táctil **INFO**, se mostrará información importante sobre el modo que esté utilizando, por ejemplo, recomendaciones sobre recipientes de cocina adecuados o cómo preparar la comida para obtener un buen resultado de cocción.

4.5 Funciones y modos de calentamiento

Aquí se puede encontrar una lista de modos de calentamiento y otras funciones del aparato. Este manual abarca varios modelos. Es posible que el modelo adquirido tenga solo algunas de las funciones o indicaciones descritas.

Símbolo	Función/modo	Rango de temperatura °F (°C)	Cómo funciona y para qué se utiliza
	Aire caliente real ¹	150 - 475 (65 - 250)	Para hornear y cocinar pequeños alimentos en una o varias rejillas.
	Hornear con aire caliente ¹	150 - 475 (65 - 250)	Se usa para alimentos grandes horneados y panes en 1 o 2 rejillas. También es adecuado para guarniciones y guisos.
	Hornear ¹	150 - 475 (65 - 250)	Cocinado con aire caliente y seco. Para asar y hornear de forma tradicional en un nivel.
	Asar con aire caliente ¹	150 - 475 (65 - 250)	Utiliza calor intenso y el aire puesto en circulación por un ventilador. Para asar aves, piezas grandes de carne y verduras.
	Asar ¹	150 - 475 (65 - 250)	Para asar aves o carnes.
	Asar parrilla	450 - 500 (230 - 260)	Para asar con el grill de amplia superficie alimentos planos (por ejemplo, filetes o hamburguesas), para tostar y para gratinar.
	Grill máx.	450 - 550 (230 - 290)	Para cocinar trozos finos y tiernos de carne, aves de corral y pescado.
	Asado por convección	450 - 500 (230 - 260)	Combina el calor intenso del elemento calefactor superior con la circulación de aire del ventilador. Para asar aves, pescados enteros y piezas grandes de carne.
	Asar a la parrilla aire caliente máx.	450 - 550 (230 - 290)	Para cocinar trozos gruesos y tiernos de carne, aves de corral y pescado.
	Aire caliente rápido ¹	150 - 475 (65 - 250)	Para alimentos precocinados congelados. No se requiere precalentar.
	Pizza	150 - 475 (65 - 250)	Para preparar pizza fresca o congelada.

¹ Se ha añadido una función de vapor disponible para la cavidad del horno de vapor. El depósito de agua DEBE estar lleno antes de utilizar el horno.

² Modo de calentamiento de vapor. El depósito de agua DEBE estar lleno antes de utilizar el horno.

Cómo utilizar esta función:

- Al presionar **INFO**, se mostrará la información durante unos segundos.
- Para salir del modo de información inmediatamente, presionar **INFO** o tocar el panel indicador.

Sonidos

El aparato usa varias señales sonoras durante el funcionamiento.

Los sonidos pueden indicar lo siguiente:

- Se ha presionado una tecla o campo táctil.
- Se ha iniciado o finalizado el funcionamiento del horno.

Se puede ajustar el volumen de los sonidos en el menú Ajustes básicos → *Página 28*.

Según el modelo, algunos de los modos mencionados pueden ser accesibles mediante la función **MORE MODES**.

Símbolo	Función/modo	Rango de temperatura °F (°C)	Cómo funciona y para qué se utiliza
	Asar despacio	150 - 250 (65 - 120)	Para cocinar de forma lenta y a baja temperatura piezas tiernas y selladas de carne en una fuente para el horno sin tapa.
	Asador	175 - 550 (80 - 290)	Para asar aves y piezas grandes de carne. Los alimentos giran lentamente en un pincho.
	Deshidratar	100 - 160 (40 - 70)	Para secar hierbas, frutas y verduras.
	Leudar	85 - 110 (30 - 45)	Mantiene la atmósfera cálida y no ventilada necesaria para leudar productos con levadura. Para masas fermentadas y masas madre.
	Tibia	150 - 225 (65 - 110)	Para mantener calientes los alimentos ya cocinados.
	Vapor ²	85 - 212 (30 - 100)	Para verduras, pescado, guarniciones, exprimir frutas y escaldar.
	Vapor con aire caliente ²	250 - 450 (120 - 230)	Combina los modos de horno de vapor y de aire caliente. Uso para carne, suflés y alimentos horneados.
	Recalentar ²	175 - 350 (80 - 175)	Para alimentos precocinados y productos horneados.
	Descongelar ²	100 - 125 (40 - 50)	Para verduras, carnes, pescados y frutas.
	Sabbat	100 - 450 (40 - 230)	El modo Sabbath permite a los usuarios que profesan ciertas religiones utilizar sus hornos durante el día sagrado.
	Programas de cocción al vapor	Automático	Programas automáticos para gran variedad de platillos.
	Easy Clean	n/a	Usar este programa de limpieza por vapor para ayudar a quitar los restos de alimentos para la limpieza.
	Limpieza Ecológica	n/a	Usar este programa de limpieza para regenerar las superficies ecológicas.
	Descalcificar	n/a	Ejecutar este programa con regularidad para mantener el correcto funcionamiento del horno de cocción al vapor.
	Autolimpieza	n/a	Este programa de limpieza utiliza altas temperaturas para quemar la suciedad proveniente de los alimentos.
	Inicio remoto	n/a	Permite iniciar, pausar y cancelar los programas del horno de forma remota a través de la aplicación Home Connect® en su dispositivo móvil.

¹ Se ha añadido una función de vapor disponible para la cavidad del horno de vapor. El depósito de agua DEBE estar lleno antes de utilizar el horno.

² Modo de calentamiento de vapor. El depósito de agua DEBE estar lleno antes de utilizar el horno.

Disponibilidad de los modos de calentamiento

Algunos modos y funciones de calentamiento solo están disponibles para la cavidad del horno de cocción al vapor o del horno convencional. Consultar esta tabla para comprobar qué modos y funciones de calentamiento están disponibles.

Modo de calentamiento / función	Cavidad del horno de cocción al vapor	Cavidad del horno convencional
Aire caliente real	+	+
Hornear con aire caliente	+	+
Hornear	+	+
Asar con aire caliente	+	+

Modo de calentamiento / función	Cavidad del horno de cocción al vapor	Cavidad del horno convencional
Asar	+	+
Asar parrilla	+	+
Grill máx.	—	+
Asado por convección	+	+
Asar a la parrilla aire caliente máx.	—	+
Aire caliente rápido	+	+
Pizza	+	+
Asar despacio	+	+
Asador	—	+
Deshidratar	+	+
Leudar	+	+
Tibia	+	+
Vapor	+	—
Vapor con aire caliente	+	—
Recalentar	+	—
Descongelar	+	—
Sabbat	+	+
Yom Tov	+	+
Programas de cocción al vapor	+	—
Easy Clean	+	+
Limpieza Ecológica	+	—
Descalcificar	+	—
Autolimpieza	—	+
Inicio remoto	+	+

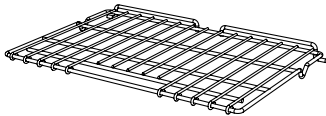
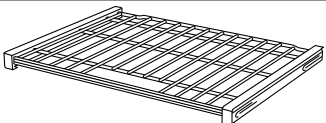
5 Accesorios

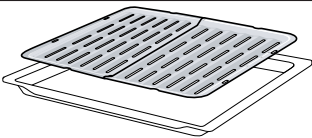
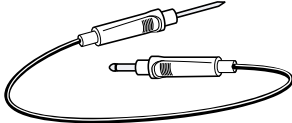
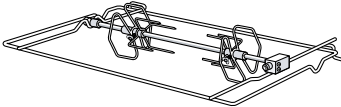
Utilizar accesorios originales. Están diseñados para su aparato.

Nota: Si los accesorios se calientan, pueden deformarse. La deformación no afecta al funcionamiento. Cuando los accesorios se enfrían, desaparece la deformación.

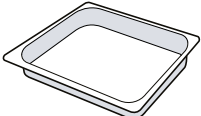
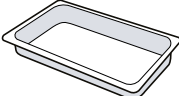
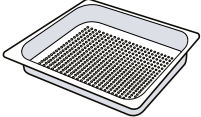
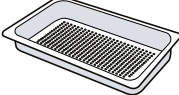
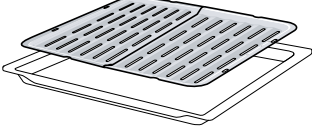
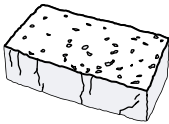
Los accesorios distribuidos pueden variar en función del modelo del aparato.

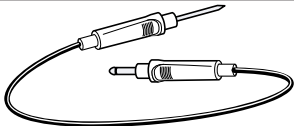
5.1 Accesorios incluidos - Horno convencional

Accesorios		Uso
Parrilla		- Estas parrillas pueden utilizarse para la mayoría de tipos de cocción. - Es posible usar varias al mismo tiempo. Nota: No limpiarlas con la función SELF CLEAN.
Rejilla telescópica		Usar con fuentes pesadas para que sea más sencillo colocarlas en el horno. Nota: No limpiarlas con la función SELF CLEAN.

Accesorios		Uso
Fuente para grill de amplia superficie y rejilla de la parrilla		Usar para asar y para el grill de amplia superficie. Notas ■ No limpiarlas con la función SELF CLEAN. ■ Este accesorio se puede limpiar en el lavavajillas.
Sonda para carne de varios puntos		Los tres puntos de medición permiten un asado de precisión adaptado a los requisitos exactos de cada usuario. Notas ■ No limpiarlas con la función SELF CLEAN. ■ No limpiarla en el lavavajillas.
Rosticero		Usar este accesorio al utilizar el modo Asador. Nota: No limpiarlas con la función SELF CLEAN.

5.2 Accesorios incluidos - Horno de cocción al vapor

Accesorios		Uso
Parrilla		■ Usar como soporte durante la cocción. ■ Colocar las carnes en la parrilla con la bandeja para hornear debajo e insertarlas juntas en un nivel.
Bandeja para hornear, grande		■ 1 5/8" (40 mm) de profundidad ■ Ideal para hornear pasteles y recoger el líquido que gotea al guisar.
Bandeja para hornear, mediana		■ 1 5/8" (40 mm) de profundidad ■ Usar para cantidades pequeñas y para arroz y cereales.
Cacerola perforada para hornear, grande		■ 1 5/8" (40 mm) de profundidad ■ Ideal para guisar pescado o grandes cantidades de verduras, extraer jugo de frutos rojos y mucho más.
Cacerola perforada para hornear, mediana		■ 1 5/8" (40 mm) de profundidad ■ Ideal para guisar pescado o verduras, extraer jugo de frutos rojos y mucho más.
Fuente para grill de amplia superficie y rejilla de la parrilla		Usar para asar y para el grill de amplia superficie. Notas ■ No limpiarlas con la función SELF CLEAN. ■ Este accesorio se puede limpiar en el lavavajillas.
Esponja		Usar para eliminar el exceso de agua de la cavidad del horno.

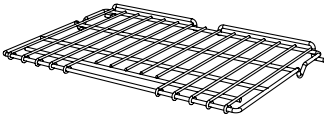
Accesorios	Uso
Sonda para carne de varios puntos 	Los tres puntos de medición permiten un asado de precisión adaptado a los requisitos exactos de cada usuario. Notas ■ No limpiarlas con la función SELF CLEAN. ■ No limpiarla en el lavavajillas.

5.3 Accesorios adicionales

Otros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato:
www.thermador.com

Los accesorios son específicos del aparato. Al comprarlos, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.
La información relativa a los accesorios para cada aparato está disponible a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

Otros accesorios	Uso
Rejilla · para autolimpieza · para horno · konventionell · (paquete de 3) 	Para fuentes para el horno, moldes para pasteles y platos refractarios. No es necesario quitar estas rejillas durante la SELF CLEAN.

Accesorios adicionales para el horno de cocción al vapor

Estos accesorios se pueden adquirir sobre pedido.

Elemento	Número de pedido
Agente descalcificador (en polvo)	00573828
Agente descalcificador (líquido)	10008170
Tiras de prueba del grado de dureza del agua	00056317

5.4 Uso seguro de las rejillas del horno

Para usar las rejillas del horno de forma segura y adecuada, es preciso seguir las siguientes indicaciones.

⚠ PRECAUCIÓN

Colocación de las rejillas del horno: colocar siempre las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si se debe mover una rejilla mientras está caliente el horno, no dejar que los agarradores de horno entren en contacto con elementos de calentamiento del horno. Proceder con precaución al extraer las rejillas de la posición inferior para evitar el contacto con la puerta caliente del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar posibles lesiones o daños en el aparato, comprobar que la parrilla del horno esté instalada exactamente de forma acorde a las instrucciones y no al revés, ni con la parte de arriba orientada hacia abajo. No se debe deslizar ningún accesorio entre las posiciones de las rejillas; de lo contrario, podrían inclinarse.

6 Antes del primer uso

Ejecutar los siguientes pasos antes de utilizar el aparato.

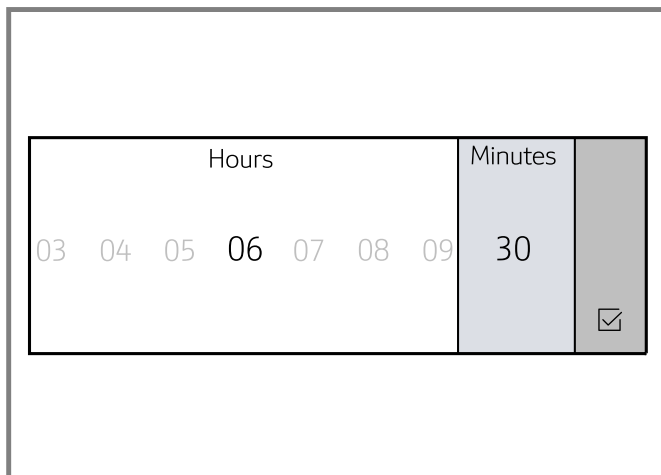
- Un proveedor de servicios calificado debe instalar correctamente el aparato antes de su uso.
- Es preciso leer y entender todas las precauciones de seguridad → *Página 4* y la información que figura en manual antes de utilizar el aparato.
- Descargar la aplicación Home Connect® (EE. UU.) para controlar el aparato de forma remota, buscar inspiración culinaria y obtener asistencia y consejos de uso.
→ "Home Connect® ", *Página 43*
- Este manual abarca varios modelos. No todas las funciones están disponibles en todos los modelos.

6.1 Configuración inicial de ajustes básicos

Después de conectar el aparato a la corriente eléctrica, se le pedirá que establezca algunos ajustes básicos para garantizar que pueda utilizar el aparato de forma conveniente y segura.

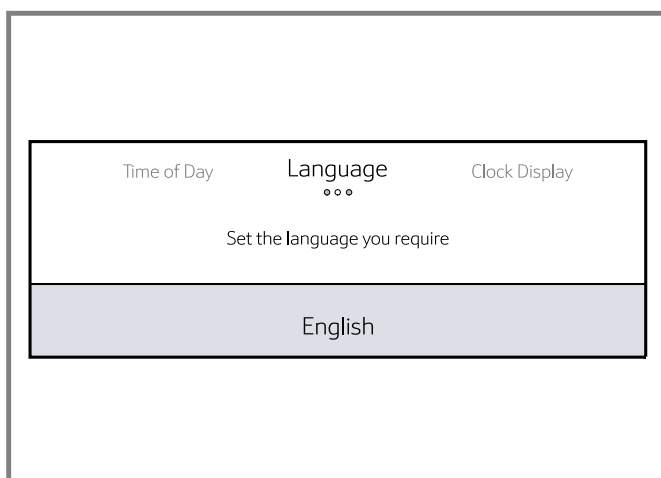
1. Ajustar el reloj:

- Tocar la línea inferior del panel indicador táctil. Se muestran las opciones de ajuste de la hora.
- Tocar "Horas" y deslizar hacia la derecha o la izquierda hasta llegar al número deseado.
- Tocar "Minutos" y deslizar hacia la derecha o la izquierda hasta llegar al número correcto.
- Tocar ☒ para confirmar.



2. Ajustar el idioma:

- Tocar la línea inferior del panel indicador táctil.
- Deslizar hacia la derecha o la izquierda en la línea inferior hasta llegar al idioma deseado.
- Tocar la línea inferior y deslizar hacia la derecha o la izquierda hasta llegar al idioma correcto.
- Tocar la línea superior.



3. Ajustar la indicación del reloj:

- Tocar "Pantalla de reloj".
- Tocar la línea inferior.
- Deslizar hacia la derecha o la izquierda para seleccionar "digital" o "análogo".
- Tocar la línea superior.

4. Ajustar la dureza del agua. → *Página 21*

6.2 Ajustar la dureza del agua

Será necesario descalcificar el horno de vapor a intervalos regulares. Ajustar el grado de dureza del agua correcto para asegurarse de que el aparato avise cuando sea necesario descalcificarlo.

Nota: Si se muda o si cambia su fuente de agua, necesita restablecer el grado de dureza del agua.

1. Determinar la dureza del agua utilizando la tira de prueba ya incluida o preguntar a su empresa proveedora de agua.
2. Tocar "Dureza del agua".
3. Tocar la línea inferior.
4. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar el grado adecuado de dureza del agua.
5. Tocar la línea superior.

Grados de dureza del agua

Aquí encontrará una vista general de los grados de dureza del agua y de los ajustes recomendados.

Grado de dureza del agua	Ajuste
1 (0 - 17 mg/L)	0 – ablandada
2 (18 - 60 mg/L)	1 - blanda
3 (61 - 120 mg/L)	2 - media
4 (121 - 180 mg/L)	3 - dura
5 (más de 180 mg/L)	4 - muy dura ¹
¹ Ajuste de fábrica	

6.3 Conectar el horno con Home Connect®

Para utilizar todo el potencial de las funciones del electrodoméstico, descargar la aplicación Home Connect® en un dispositivo inteligente y emparejar el electrodoméstico con el dispositivo Wi-Fi doméstico.

- Para las instrucciones paso a paso, véase → *"Home Connect®", Página 43.*

6.4 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

Limpiar las cavidades del horno y los accesorios antes de utilizar el aparato para preparar alimentos por primera vez.

AVISO:

¡DAÑOS EN EL ESMALTE!

- No iniciar ningún funcionamiento si hay agua en la base de la cavidad del horno.
- Dejar que el aparato se enfríe y limpiar el agua de la base de la cavidad del horno antes de iniciar cualquier funcionamiento.

Nota: Puede notarse un ligero olor durante los primeros usos. Es normal y acabará por desaparecer.

- 1. Hay que retirar todo el material de embalaje del interior y exterior del horno. Comprobar las dos cavidades.
- 2. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas de las cavidades del horno con un trapo suave y húmedo, y secarlas.
- 3. Mantener la estancia ventilada mientras el aparato se calienta.
- 4. Cerrar las dos puertas del horno.
- 5. Realizar los siguientes pasos en la cavidad del horno de cocción al vapor:
 - Llenar el depósito de agua del horno de cocción al vapor e introducirlo.
→ "Llenar el depósito de agua", Página 29.
 - Seleccionar el modo de calentamiento y la temperatura.
→ "Manejo básico", Página 22

Modo de calentamiento	Vapor
Temperatura	212 °F (100 °C)
Duración	30 minutos

- ✓ Esta operación inicial también calibra el horno de vapor a la presión del aire donde se encuentre.
- 6. Realizar el siguiente paso en la cavidad del horno convencional:
 - Seleccionar el modo de calentamiento y la temperatura.

Modo de calentamiento	Hornear
Temperatura	475 °F (245 °C)
Duración	30 minutos

- 7. Apagar el aparato tras el tiempo de cocción especificado girando todos los mandos selectores hasta **OFF**.
- 8. Esperar hasta que se hayan enfriado las cavidades del horno.
- 9. Limpiar las superficies lisas con agua jabonosa y un paño.
- 10. Lavar los accesorios a conciencia con agua jabonosa y un paño y enjuagar bien.

7 Manejo básico

7.1 Encendido del aparato

- Colocar la perilla selectora del modo en el modo deseado o presionar la tecla táctil correspondiente.

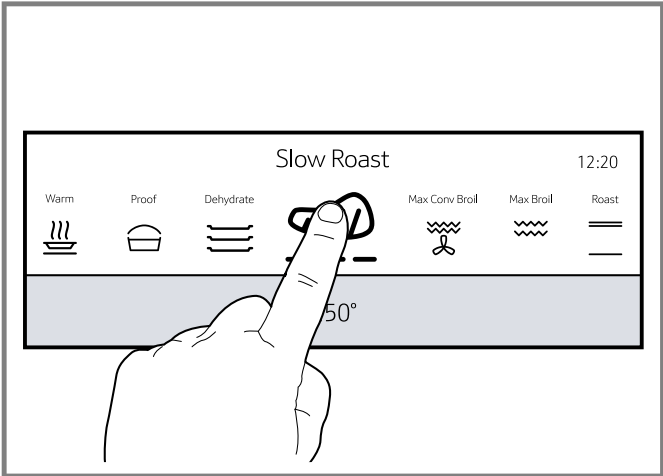
7.2 Apagado del aparato

- Apagar el aparato cuando no se necesite usarlo.
- Girar los selectores de modo de calentamiento y temperatura hasta **OFF**.

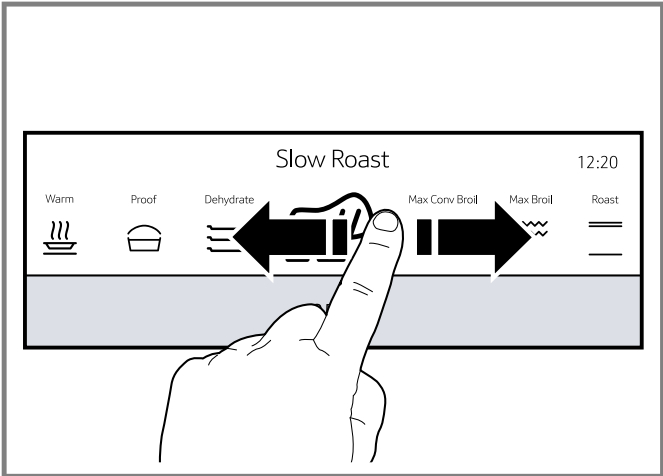
- Si no se aplica ningún ajuste durante mucho tiempo, el aparato se apaga de forma automática.
- ✓ Es posible que el ventilador siga funcionando.
 - ✓ Algunos indicadores permanecen visibles en el panel indicador después de apagar el aparato, por ejemplo, el aviso de calor residual.

7.3 Manejo del panel indicador táctil

- 1. Para seleccionar una opción, tocar el área correspondiente en el panel indicador.

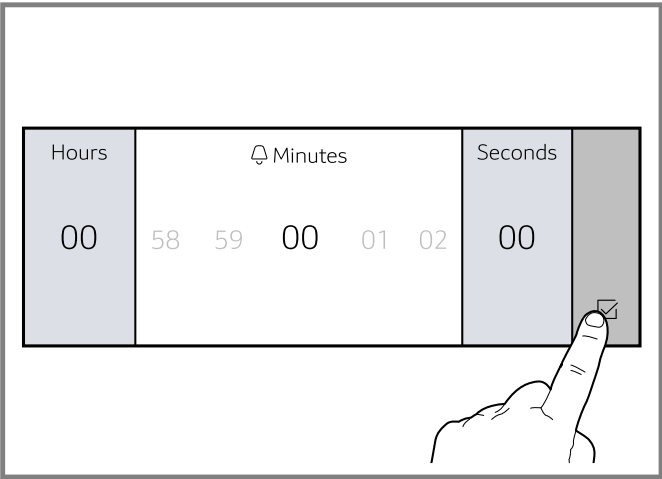


- 2. Deslizar hacia la derecha o la izquierda para moverse por los distintos ajustes.

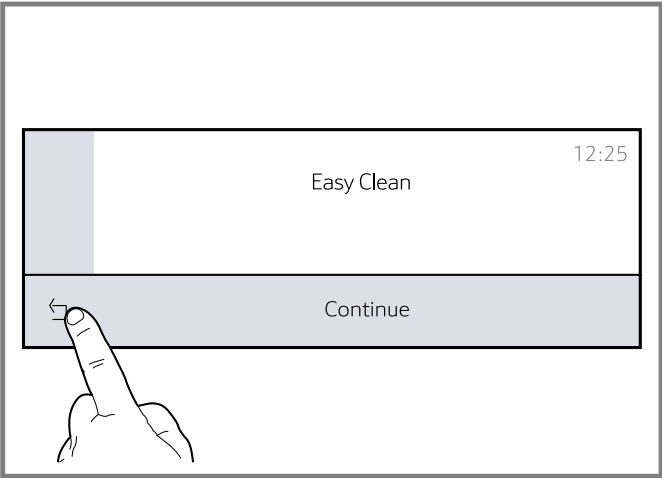


- ✓ El ajuste enfocado se mostrará más grande y resaltado en azul.

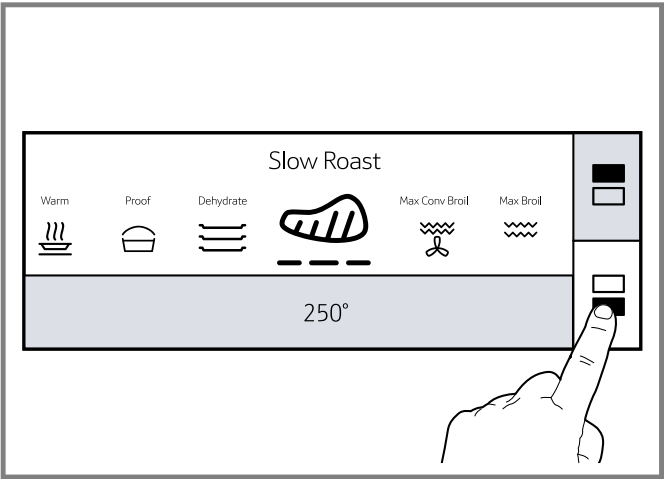
3. En algunos casos, los ajustes deberán confirmarse tocando .



4. Algunos procesos permiten volver a la pantalla de visualización anterior tocando .



5. En hornos dobles, es necesario seleccionar primero la cavidad del horno deseada. Tocar  para seleccionar el horno de cocción al vapor; tocar  para seleccionar el horno convencional.



Los iconos de la cavidad del horno se iluminan en diferentes colores:

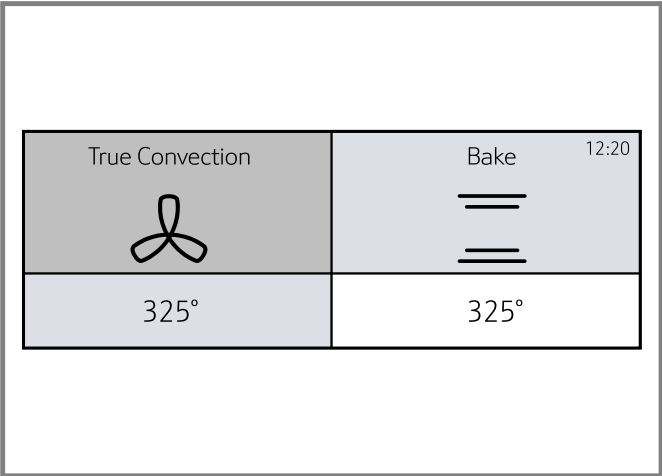
Color o icono de la cavidad	Significado
Azul	La cavidad del horno está seleccionada; se puede proceder a realizar ajustes.
Blanco	La cavidad del horno está en funcionamiento.
Gris	La cavidad del horno está inactiva.

7.4 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura

Requisito: Para modos de cocción con vapor, introducir el alimento en el horno antes de iniciar el funcionamiento del horno.

1. Colocar la perilla selectora de modo en el modo de calentamiento deseado.
2. Girar la perilla selectora de temperatura hasta la temperatura deseada.
- ✓ El horno comienza a precalentarse. Comienza a llenarse la barra de precalentamiento.
3. Para los modos de cocción al vapor, también es necesario establecer una duración:
 - Tocar el campo de temporizador .
 - Deslizar para establecer la duración.La duración predeterminada es de 20 minutos. El temporizador del horno empieza a descontar el tiempo cuando el aparato ha alcanzado la temperatura ajustada.

4. Ajustar la segunda cavidad del horno de la misma manera.
- ✓ Los ajustes de las dos cavidades del horno se muestran en paralelo en el panel indicador. Los ajustes del horno de cocción al vapor se muestran en la mitad izquierda; los ajustes del horno convencional se muestran en la mitad derecha del panel indicador.



5. Para cambiar los ajustes, girar la perilla selectora hasta la posición deseada.
- Para realizar ajustes en el panel indicador táctil, seleccionar primero la cavidad del horno deseada.

Nota: Colocar la perilla selectora de modo en **MORE MODES** para acceder a modos de calentamiento adicionales. Los ajustes de estos modos se realizan en el panel indicador táctil.

7.5 Cambio del modo de calentamiento o de la temperatura

1. Para cambiar el modo de calentamiento o la temperatura, girar la perilla selectora hasta el ajuste deseado.
2. Para cambiar cualquier otro ajuste:
- En hornos dobles, seleccionar la cavidad del horno deseada.
 - Tocar el área correspondiente al ajuste que se desee modificar.
 - Deslizar para cambiar el ajuste.
- ✓ Tras unos segundos, el electrodoméstico cotinuará funcionando según los nuevos ajustes.

7.6 Cancelar el modo de calentamiento

- Girar los selectores de modo de calentamiento y temperatura hasta **OFF**.

7.7 Limitación temporal del calentamiento

El tiempo máximo de calentamiento está limitado. Si se olvida apagar el horno, este se apaga automáticamente tras un periodo de tiempo configurado. El tiempo máximo para el modo Sabbath es de 74 horas. Para el resto de los modos de calentamiento, el tiempo máximo permitido es de 24 horas.

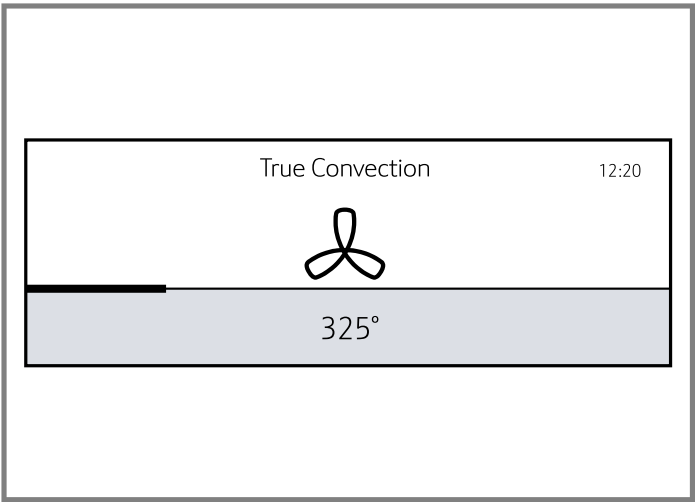
Temperatura °F (°C)	Tiempo máximo permitido sin actividad
100 - 200 (30 - 120)	24 horas
201 - 550 (121 - 300)	12 horas

7.8 Precalentar

En función del modo de calentamiento, se recomienda introducir el alimento en el horno antes o después de precalentarlo.

- Para modos de calentamiento con vapor, introducir el alimento en el horno antes de precalentarlo. Si abre la puerta del horno durante el ciclo de precalentamiento, el vapor se escapará de la cavidad interior y la temperatura bajará. El alimento no se cocinará lo suficiente.
- Para cualquier otro modo, introducir el alimento en el horno después de que se haya precalentado.

Tan pronto como se inicia un nuevo modo de calentamiento, la barra de precalentamiento se muestra en la pantalla de visualización. Esta barra indica el aumento de temperatura de la cavidad del horno. Cuando el horno haya completado el precalentamiento, emitirá un sonido de aviso.



7.9 Precalentamiento rápido

Con esta función se puede acortar el tiempo que necesita el horno para alcanzar la temperatura configurada. El precalentamiento rápido está disponible para los siguientes modos de calentamiento:

- "Aire caliente real"
- "Hornear con aire caliente"

- "Hornear"
- "Asar"
- "Asar con aire caliente"

Nota: Si la tecla táctil **FAST PREHEAT** está iluminada, se podrá activar esta función.

Ajuste del precalentamiento rápido

Para conseguir un resultado de la cocción uniforme, esperar hasta que se complete el precalentamiento rápido para introducir los alimentos o accesorios en la cavidad del horno.

1. Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura deseados.
2. Presionar **FAST PREHEAT** (intro).
 - ✓  se ilumina en el panel indicador.
 - ✓ La función se apagará automáticamente en cuanto se alcance la temperatura configurada. El indicador  se apaga.
3. Colocar los alimentos en la cavidad del horno.

Nota: Para desactivar manualmente el precalentamiento rápido, presionar **FAST PREHEAT**.

7.10 Activación o desactivación del bloqueo del panel

El bloqueo del panel permite deshabilitar todas las teclas táctiles del panel de control.

Requisito: El horno se encuentra en modo de espera.

1. Mantener presionado **TIMERS** durante 4 segundos.
 - ✓ El bloqueo del panel está activado.
2. Mantener presionado **TIMERS** de nuevo durante otros 4 segundos para desactivar el bloqueo del panel.
 - ✓ El panel indicador vuelve al modo de espera.

7.11 Termosonda para carne

La termosonda para carne mide la temperatura interna de la comida. Si se establece una temperatura interna, el modo de calentamiento se apagará automáticamente en cuanto se alcance la temperatura configurada.

La sonda para carne de varios puntos mide la temperatura en tres áreas diferentes de los alimentos para garantizar el grado de cocción más preciso.

ADVERTENCIA

Si se usa una sonda para carne no adecuada, se puede dañar el aislamiento.

- Usar únicamente la sonda para carne prevista para este aparato.

Modos de calentamiento adecuados:

- "Aire caliente real" 
- "Hornear con aire caliente" 
- "Hornear" 
- "Asar con aire caliente" 
- "Asar" 
- "Asar despacio" 

- La sonda para carne mide la temperatura en el interior de los alimentos entre 30 °C (85 °F) y 99 °C (210 °F).
- Para evitar que la sonda para carne se dañe, no ajustar la temperatura por encima de los 250 °C (480 °F).
- Usar únicamente la sonda para carne suministrada con el aparato. Si se necesitan sondas para carne adicionales o se quiere sustituir la actual, se pueden pedir en el Servicio Técnico.
- No guardar la termosonda en la cavidad del horno. Después de usarla, retirar siempre la sonda para carne de la cavidad del horno.

Inserción de la termosonda para carne

Requisitos

- La comida debe estar totalmente descongelada antes de introducir la termosonda en la carne.
- La termosonda se envía con una tapa de seguridad de plástico negro sobre el extremo metálico puntiagudo de la misma. Se debe retirar la tapa antes de utilizar el instrumento.

1. Introducir la punta de la termosonda en el medio y en la parte más gruesa de la carne o de la pechuga de las aves. Comprobar que la termosonda no toque grasa, huesos o elementos del horno o la fuente.

Utilizar siempre el mango de la termosonda para introducirla y retirarla.

Nota: El mango de la termosonda se calienta durante el cocinado. Utilizar siempre guantes de horno al tocar el mango de la termosonda.

2. Insertar el enchufe de la termosonda en la toma situada en el parte lateral de la cavidad del horno.

Empujar la termosonda hasta el fondo y jalar hacia atrás hasta que encaje en el enchufe.

Ajuste de la termosonda para carne

ADVERTENCIA

El interior del horno y la sonda para carne se calientan mucho.

- Usar guantes para horno para enchufar y desenchufar la sonda para carne.

1. Insertar la sonda en la carne.
 - "Inserción de la termosonda para carne", *Página 25*
2. Insertar el conector de la termosonda en la toma situada en el lateral de la cavidad del horno.
 - "Cavidades del horno", *Página 12*

- ✓  se ilumina en el panel indicador.

3. Cerrar la puerta del aparato.
4. Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura deseados.
5. Tocar .
6. Tocar  y deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar la temperatura interior requerida.

La temperatura establecida de la cavidad del horno debe ser al menos 10 °C (50 °F) superior a la temperatura de la sonda para carne.

7. El modo se iniciará automáticamente después de unos segundos.
- ✓ Se muestran la temperatura actual de la termosonda y la temperatura objetivo.
- ✓ Cuando se alcanza la temperatura configurada en la termosonda, se desactiva el modo de calentamiento.
8. Desconectar la sonda para carne de la toma.

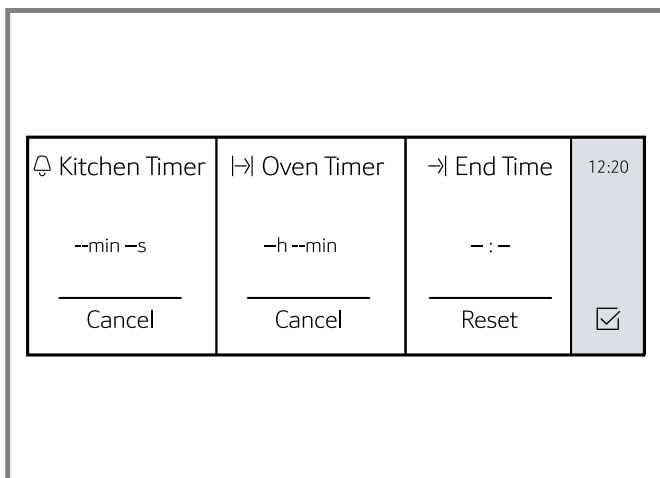
8 Funciones del temporizador

El aparato incorpora varias funciones de ajuste de tiempo.

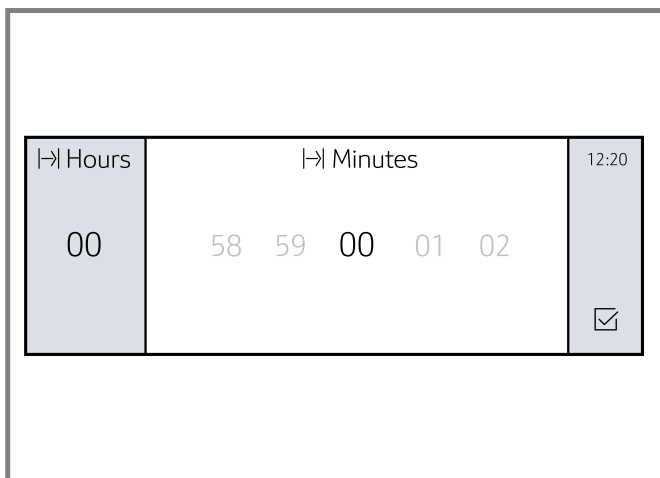
8.1 Ajuste del temporizador del horno

Si se ajusta el temporizador del horno, este deja de funcionar automáticamente una vez transcurrido el tiempo configurado.

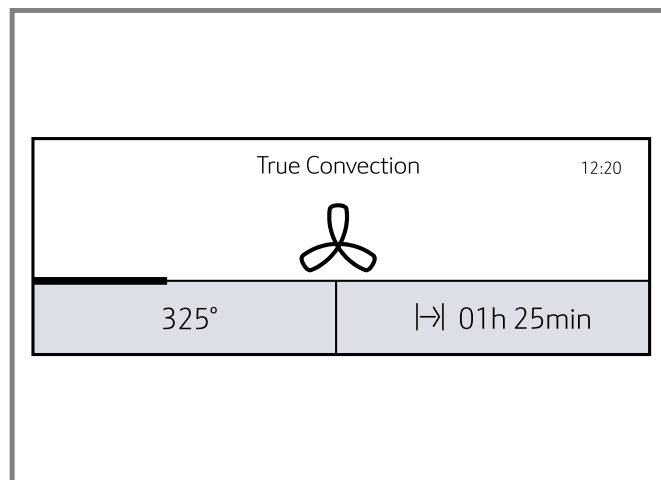
1. Ajustar un modo de calentamiento y la temperatura.
2. Presionar **TIMERS**.



3. Tocar **⏸** "Temporizador del horno".
4. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar el valor deseado. Se pueden ajustar horas y minutos.



5. Tocar **☑**.
- ✓ El reloj temporizador del horno comienza la cuenta regresiva.
- ✓ Se muestran **⏸** y el valor del reloj temporizador en la línea inferior del panel indicador.



- ✓ Cuando ha transcurrido el tiempo establecido, suena una señal. Se muestra una notificación en el panel indicador.

Editar o cancelar el temporizador del horno

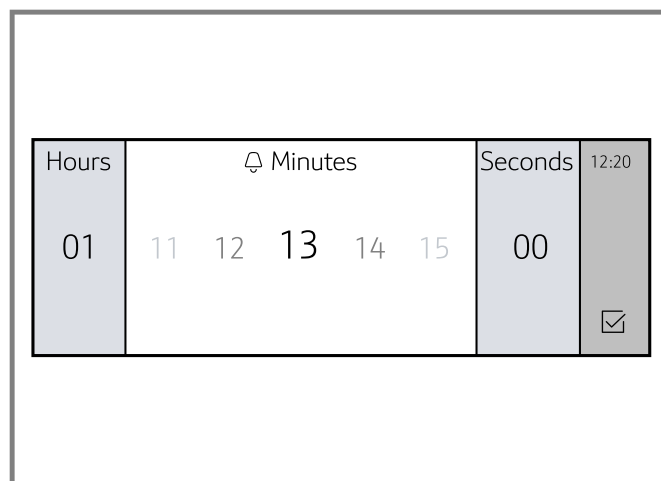
1. Presionar **TIMERS** (intro).
2. Seleccionar **⏸** "Temporizador del horno".
3. Establecer un nuevo valor y tocar **☑**. Para cancelar el reloj temporizador del horno, seleccionar 0 o tocar "Cancel".

8.2 Ajuste del temporizador de la cocina

El temporizador de cocina es un reloj con cronómetro de cuenta regresiva que no afecta al calentamiento del horno.

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

1. Presionar **TIMERS** (intro).
2. Si el aparato está encendido, tocar **⏸** "Temporizador de cocina".
3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar el valor deseado. Se pueden ajustar horas, minutos y segundos.



4. Tocar **☑**.
- ✓ El temporizador de cocina comienza la cuenta regresiva.

- ✓ El símbolo  y el valor del reloj temporizador se muestran en la esquina superior izquierda del panel indicador.
- ✓ Cuando ha transcurrido el tiempo establecido, suena una señal. Se muestra una notificación en el panel indicador.

Editar o cancelar el temporizador de la cocina

1. Presionar **TIMERS** (intro).
2. Seleccionar  "Temporizador de cocina".
3. Establecer un nuevo valor y tocar . Para cancelar el reloj temporizador de cocina, seleccionar 0 o tocar "clear".

8.3 Ajuste de funcionamiento retrasado con Hora de finalización

Esta función permite programar el horno para que finalice un modo de calentamiento en un momento predeterminado.

PRECAUCIÓN

Los alimentos se pueden estropear si se dejan sin consumir durante mucho tiempo.

- ▶ Para mantener la seguridad alimentaria, no dejar la comida en el horno durante más de una hora antes o después de cocinar.
1. Colocar los alimentos en el accesorio adecuado en la cavidad del horno y cerrar la puerta del aparato.
 2. Ajustar un modo de calentamiento.
 3. Presionar **TIMERS**.
 4. Ajustar el reloj temporizador del horno y tocar .
 5. Presionar **TIMERS**.
 6. Ajustar un tiempo de finalización para el cocinado con retardo.
 7. Ajustar una temperatura.
- ✓ Al cabo de unos segundos, el panel indicador muestra un mensaje de inicio retardado.
 - ✓ El aparato espera hasta que es la hora indicada para iniciar el funcionamiento.
 - ✓ Cuando ha transcurrido el tiempo establecido, suena una señal. Se muestra una notificación en el panel indicador.

Editar o cancelar el tiempo de retardo

1. Presionar **TIMERS**.
2. Seleccionar  "Hora de finalización".
3. Establecer un nuevo valor y tocar . Para cancelar el tiempo de finalización, seleccionar 0 o tocar "Cancel".

8.4 Modo Sabbath

El modo Sabbath permite a los usuarios que profesan ciertas religiones utilizar sus hornos durante el día sagrado.

- El modo Sabbath debe activarse en el menú de ajustes básicos → *Página 28*.

- El modo Sabbath utiliza automáticamente el modo de calentamiento "Hornear". No se puede modificar el modo de calentamiento.
- Es posible configurar el rango de temperatura entre 100°F (38 °C) y 450°F (230 °C).
- Se puede programar una duración de hasta 74 horas.
- El reloj temporizador de cocina, el reloj temporizador del horno y la sonda para carne no están disponibles en modo Sabbath.
- Cuando el horno está en modo Sabbath, oprimir las teclas táctiles no surte ningún efecto.
- Si la luz del horno está encendida cuando se configura el modo Sabbath, esta se mantiene encendida. Si está apagada cuando se configura el modo Sabbath, esta se mantiene apagada.
- Es posible configurar el modo Sabbath en una sola de las cavidades del horno o en las dos a la vez. Ambas cavidades del horno comparten el mismo temporizador de modo Sabbath, pero es posible configurar distintas temperaturas para cada cavidad.

Ajuste del modo Sabbath

1. Girar la perilla selectora de modo hasta **MORE MODES**.
 2. Deslizar hacia la derecha o la izquierda para seleccionar  "Sabbath".
- ✓ Se establecerá "Hornear" como modo de calentamiento predeterminado y no podrá modificarse.
3. Con la perilla selectora de temperatura, ajustar una temperatura dentro del rango de temperatura admisible.
 4. Tocar .
 5. Tocar  "Temporizador del horno" y ajustar la hora deseada.
 6. Tocar .
- ✓ El modo Sabbath empezará transcurridos 5 minutos. Durante ese tiempo, todavía podrán realizarse cambios.
 - ✓ Una vez que comience el modo Sabbath, se deshabilitarán todos los controles.
 - ✓ El funcionamiento no se interrumpe si se abre la puerta del aparato.
 - ✓ Una vez que ha transcurrido la duración del modo Sabbath, suena una señal. El aparato deja de calentar.

Cancelar el modo Sabbath

Es posible cancelar esta función en cualquier momento.

- ▶ Girar los selectores de modo de calentamiento y temperatura hasta **OFF**.

9 Ajustes básicos

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

9.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí encuentra una vista general de los ajustes básicos y de los ajustes de fábrica. Los ajustes básicos están en función del equipamiento de su aparato.

Ajuste	Opción
Hora del día	Tiempo en horas y minutos
Idioma	■ Inglés¹ ■ Francés ■ Español
Formato del reloj	■ 12 h¹ ■ 24 h
Pantalla del reloj	■ digital ■ análogo
Formato de temperatura	■ °F¹ ■ °C
Formato del peso	■ lb¹ ■ kg
Dureza del agua	■ 0 (ablandada) ■ 1 (blanda) ■ 2 (media) ■ 3 (dura) ■ 4 (muy dura)¹
Volumen de señal	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5
Sonido al presionar	■ Encendido ■ Apagado
Brillo de display	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5
Dark mode	Activar el modo oscuro para aumentar el contraste. ■ Encendido ■ Apagado
Modo de espera	■ Encendido ■ Apagado
Animación de inicio	■ Encendido ■ Apagado
Conversión automática a aire caliente	■ Encendido ■ Apagado¹

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

Ajuste	Opción
Compensación de temperatura	■ Comp. temp.: superior (de -35 °F a +35 °F) (de -20 °C a +20 °C) ■ Comp. temp.: inferior (de -35 °F a +35 °F) (de -20 °C a +20 °C)
Modo Sabbath	■ Encendido ■ Apagado
Home Connect	■ Wi-Fi: - Encendido - Apagado ■ Control remoto - Encendido - Apagado ■ Desconectarse de la red ■ Conectar con la aplicación ■ Mostrar estado de la red de internet ■ Acceso al Servicio técnico: - Permitir  - Denegar
Modo demo	Solo disponible en el menú de ajustes en los 5 minutos siguientes a la conexión del aparato al suministro eléctrico. ■ Encendido ■ Apagado
Ajustes	Restablecer
Configuración de fábrica	Muestra la información de contacto del Servicio técnico

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

9.2 Modificación de los ajustes básicos

1. Presionar **SETTINGS** (intro).
2. Deslizar hacia la derecha o izquierda en la línea superior para seleccionar el ajuste deseado.
3. Deslizar hacia la derecha o izquierda en la línea inferior para seleccionar el valor deseado.
4. Tocar  (para ciertos ajustes).
5. Tocar la línea superior.
6. Presionar **SETTINGS** (intro).
7. Tocar "Save".

9.3 Compensación de la temperatura del horno

El horno está calibrado para proporcionar resultados precisos. Esta característica es útil si se prefieren las comidas un poco menos/más cocidas.

- Si se selecciona una temperatura de compensación, la temperatura real del horno se incrementa o se reduce en dicho valor.
- No utilizar los termómetros de horno domésticos para evaluar las temperaturas del horno ya que fluctuarán durante la cocción.

- Se puede ajustar una compensación de temperatura a partir del punto de referencia de fábrica. Cada vez que se activa la opción de compensación de temperatura en el menú de ajustes básicos, se restaura la temperatura de referencia de fábrica y se puede introducir un nuevo valor de compensación.

9.4 Conversión automática a aire caliente

Los modos de horneado con aire caliente y rejilla múltiple con aire caliente requieren una reducción la temperatura del horno de 25 °F (13 °C). La conversión automática a aire caliente reduce automáticamente la temperatura introducida.

- Basta con introducir la temperatura de la receta o del envase en el momento de ajustar el modo. El control calcula la temperatura correcta y la muestra en el panel indicador.

Nota: La función está desactivada de fábrica.

10 Funcionamiento del horno de cocción al vapor

Se pueden cocinar los alimentos con mucho cuidado mediante vapor.

También se puede usar la asistencia de vapor con algunos modos de calentamiento convencionales.

⚠ ADVERTENCIA

Puede salir vapor caliente cuando se abre la puerta del aparato. ¡El vapor no se ve a determinadas temperaturas!

- ▶ Abrir con cuidado la puerta del aparato durante o después de la cocción.
- ▶ Al abrir la puerta del aparato, no acercarse demasiado ni inclinarse sobre el aparato.

Nota: Se escuchará un zumbido mientras la bomba funciona y tras apagarla. Este ruido lo causa la prueba de funcionamiento de la bomba. Se trata de un ruido de funcionamiento normal. Asimismo, se escuchará este ruido tras utilizar los modos sin vapor cuando se apaga el horno. Es normal.

10.1 Depósito de agua

El horno de cocción al vapor viene equipado con un depósito de agua. Al abrir la puerta, se puede ver el depósito de agua en el costado derecho de la cavidad del horno. Llenar el depósito de agua con agua para poner en marcha el aparato con modos de cocción al vapor.

AVISO:

El uso de líquidos inadecuados puede dañar el aparato.

- ▶ No llenar el depósito de agua con agua destilada ni con ningún otro líquido. Para descalcificar utilizar, la solución descalcificadora indicada en el apartado de descalcificar. → *Página 50*

EL DEPÓSITO DE AGUA NO ES APTO PARA EL LAVAVAJILLAS.

- Humedecer el sello que se encuentra en la tapa protectora del depósito con algo de agua antes de utilizarlo por primera vez.
- Utilizar únicamente agua corriente fresca o de ser necesario, agua comprada no carbonatada y sin aditivos, para llenar el depósito de agua.
- Si su agua tiene un grado muy duro (10 granos por galón o más), recomendamos usar agua ablandada.
- Si su agua corriente tiene un alto contenido de cloro (>4 mg/l), use agua comprada no carbonatada sin aditivos con una baja cantidad de cloro.

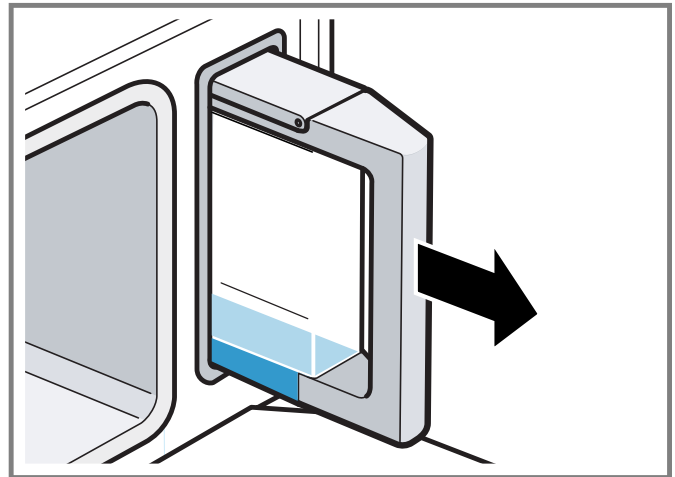
Llenar el depósito de agua

La mayoría de los modos de calentamiento funcionan con vapor. Asegúrese de que el depósito de agua tiene suficiente agua antes de utilizar el horno.

Requisitos

- Debe leer las notas importantes sobre el depósito de agua. → *"Depósito de agua", Página 29*
- Debe ajustar el grado de dureza del agua. → *"Ajustar la dureza del agua", Página 21*

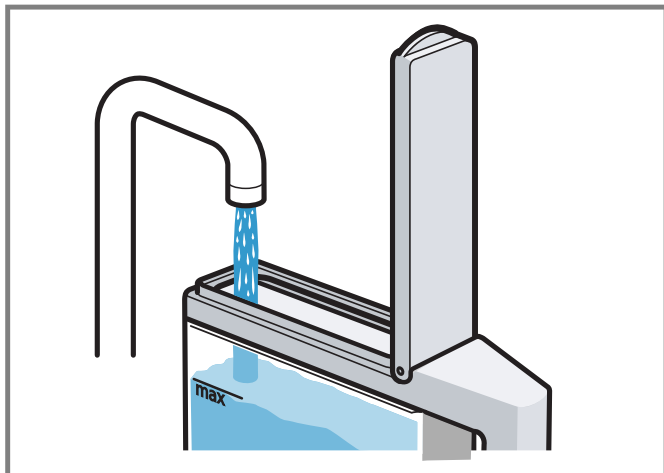
1. Abrir la puerta y retirar el depósito de agua.



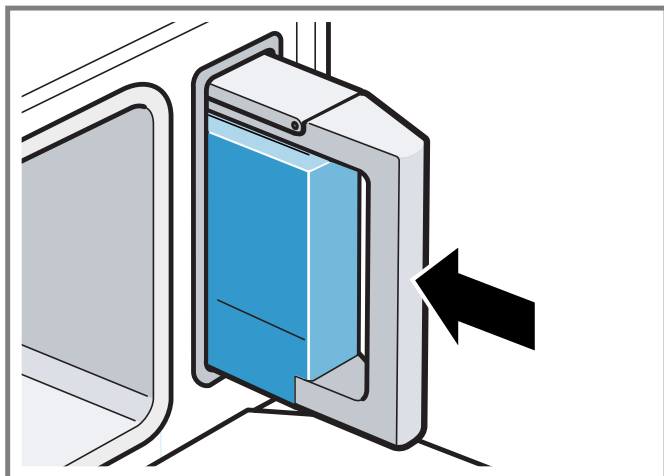
El depósito de agua se encuentra en el lado derecho del interior del horno de vapor.

2. Humedecer el sello que se encuentra en la tapa protectora del depósito con algo de agua antes de utilizarlo por primera vez.

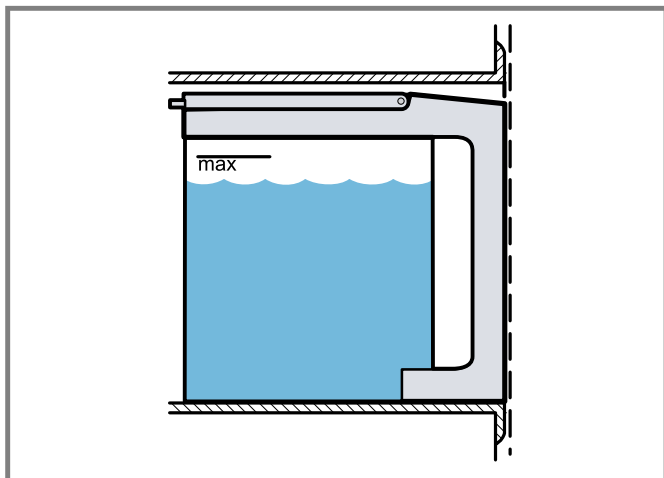
3. Llenar el depósito de agua hasta la línea «MAX» con agua fría. El depósito tiene una capacidad de 1.4 cuartos de galón (1.3 litros) de agua.



4. Cerrar la tapa protectora del depósito hasta que calce bien a presión.
5. Insertar el depósito de agua por completo para que la manija del depósito quede al ras de la brida del soporte.



6. Asegúrese de que el depósito de agua descansa nivelado dentro del soporte.



Retirar el depósito de agua durante o después del uso

VACIAR EL DEPÓSITO DE AGUA DESPUÉS DE CADA USO.

⚠ PRECAUCIÓN

Proceder con cuidado al abrir el aparato. Parado a un lado, abra la puerta lenta y levemente para dejar escapar el aire caliente o vapor.

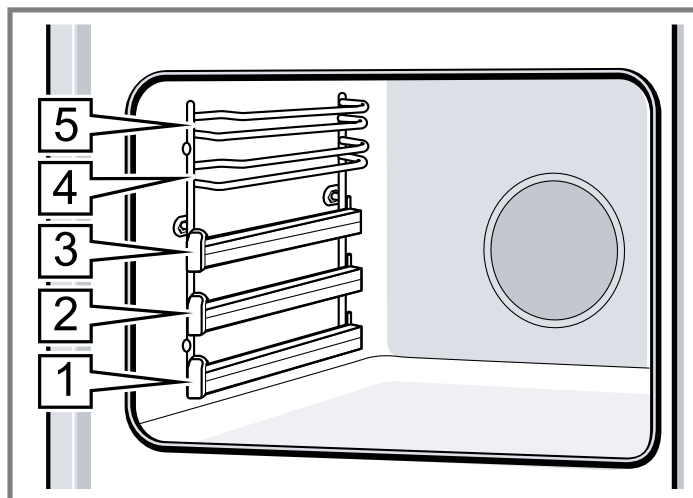
- Mantener la cara lejos de la abertura y asegurarse de que no haya niños ni mascotas cerca de la unidad.
- Después de que se liberen el aire caliente o el vapor, se puede continuar con la cocción.
- Mantener la puerta del aparato cerrada, a menos que sea necesario para cocinar o limpiar.
- No dejar el aparato desatendido con la puerta abierta.

1. Abrir la puerta del aparato con cuidado.
2. Mantener el depósito de agua nivelado mientras se extrae del aparato para así evitar que el agua restante se derrame debido a la ventilación.
3. Verter el agua.
4. Secar bien el sello de la tapa protectora del depósito y la ranura en la que se coloca este dentro del aparato.
5. Dejar que el depósito de agua seque con la tapa abierta.
La humedad prolongada podría provocar un olor a moho en el depósito de agua.
6. Cerrar la tapa y volver a instalar el depósito de agua vacío.

10.2 Posiciones de las rejillas

El horno de cocción al vapor consta de 5 posiciones para rejillas. Las posiciones de la rejilla se cuentan desde la base hasta la parte superior. Las posiciones para rejillas del 1 al 3 incluyen guías de rejilla telescópicas.

Para el uso de modos de vapor completo, colocar la bandeja universal en la posición 1 para rejillas. De esta forma, los alimentos que goteen no se quemarán en la base de la cavidad del horno.

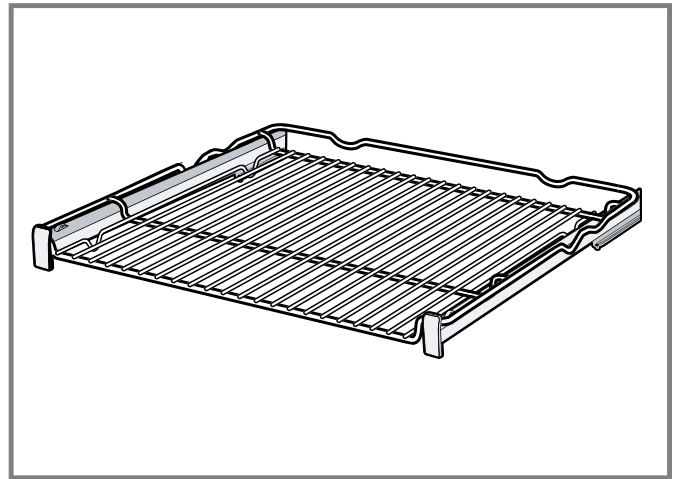
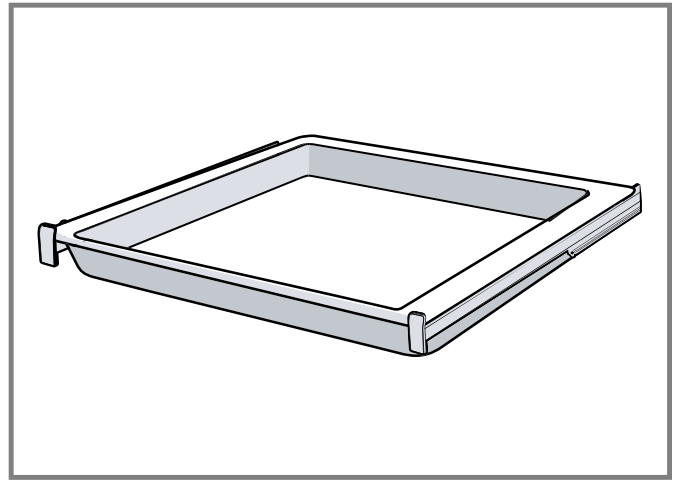
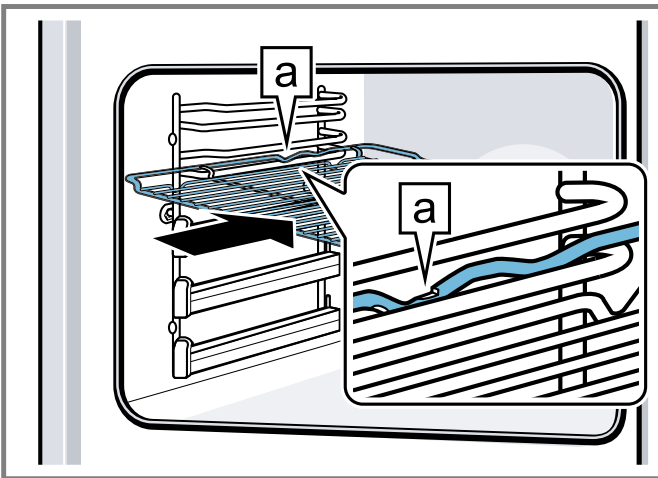


10.3 Inserción de la parrilla rejilla

La parrilla tiene una función de retén para evitar que la rejilla se incline al sacarla. En hornos de cocción al vapor, la parrilla puede utilizarse en los rieles 4 y 5.

Requisito: Se debe haber leído la recomendación en → "Uso seguro de las rejillas del horno", Página 20.

1. Es preciso sujetarla firmemente por ambos lados.
2. Introducir la parrilla entre los dos rieles del nivel deseado.
 - Asegurarse de que el tope retén esté en la parte trasera y orientado hacia abajo.
 - Asegurarse de que el lado abierto esté orientado hacia la puerta y la curvatura de la parrilla esté orientada hacia abajo.
3. Confirmar que se haya insertado correctamente la parrilla tirando de ella aproximadamente hasta la mitad, hasta que se bloquee con la función de retén.



2. Para retirar el accesorio, extraerlo hasta que se detengan las guías de rejilla telescópicas. Agarrar el accesorio de los dos lados y levantarlo.

10.4 Uso de la rejilla telescópica

En hornos de cocción al vapor, los niveles del 1 al 3 están equipados con rieles telescópicos.

Requisito: Se debe haber leído la recomendación en → "Uso seguro de las rejillas del horno", Página 20.

1. Colocar los accesorios bien equilibrados en las guías de la rejilla telescópica. El accesorio debe estar colocado en las dos guías de rejilla telescópicas y dentro de las ranuras de los extremos frontal y trasero de estas guías.

10.5 Obtención de los mejores resultados con el horno de cocción al vapor

Seguir estas recomendaciones generales para obtener los mejores resultados.

Precalentar el horno

- Colocar la rejilla del horno en la posición que se quiera antes de calentar el horno.
- Para modos de calentamiento con vapor, introducir el alimento en el horno antes de precalentarlo. Si abre la puerta del horno durante el ciclo de precalentamiento, el vapor se escapará de la cavidad interior y la temperatura bajará. El alimento no se cocinará lo suficiente.

Utensilios y materiales

- Si usa utensilios para horno, siempre colóquelos en el centro de la parrilla.
- Los utensilios para horno deben ser resistentes al calor y al vapor.
- Los utensilios para horno de paredes gruesas prolongan el tiempo de cocción.
- Usar papel para cubrir los alimentos que normalmente se prepararían a baño María, como para fundir chocolate.

Distribuir los alimentos de manera pareja

Distribuir siempre los alimentos de manera pareja en los utensilios para horno. Si los alimentos se colocan en forma dispuesta en los utensilios para horno, se cocinarán en forma dispuesta.

Alimentos delicados

No colocar alimentos delicados en las capas más altas de la bandeja para hornear. Es mejor usar dos recipientes en este caso.

Pasar de horneado convencional a horneado por convección.

- Las temperaturas de cocción, en comparación con los hornos tradicionales, pueden ser de 25 grados menos, y los tiempos pueden reducirse aproximadamente un 25 %, con lo que se ahorra un valioso tiempo y se reduce el consumo de energía.
- Para convertir la mayoría de recetas de productos horneados, como galletas, pasteles, pays, etc., reducir la temperatura del horno en 25 °F (14 °C). Para carnes y aves, usar la misma temperatura recomendada en las recetas y tablas de cocción; no reducir la temperatura para estos alimentos.

Cocinar un menú completo

- Con el modo **STEAM**, puede cocinar menús completos al mismo tiempo sin que se mezclen los sabores de los diferentes alimentos. Introducir en el horno primero la comida con el mayor tiempo de cocción y añadir el resto de alimentos en el momento apropiado. Esto asegura que todos los platillos estén listos al mismo tiempo.
- El tiempo de cocción total será mayor cuando se prepare un menú completo porque cada vez que se abre la puerta del horno se escapa un poco de vapor y el aparato tiene que volver a calentarse.

10.6 Consejos generales para los modos de calentamiento

Cómo usar el modo STEAM

Ventajas de cocinar con vapor:

- Mejor aprovechamiento de los nutrientes: cuando se cocina con vapor, los alimentos no se sumergen en agua, por lo que las vitaminas y los minerales no se pierden. Se ha demostrado que el brócoli cocinado al vapor, por ejemplo, contiene un 50 % más de vitamina C que el brócoli hervido.
- Bajo contenido en grasa: es posible cocinar con una cantidad reducida de grasa o, incluso, sin nada de grasa. Cuando se cocina carne al vapor, la grasa se separa de la carne y las gotas caen en la bandeja para hornear.
- Preparar carne: cocinar en el horno un pavo de 6.4 kg (14 lb) en solo 90 minutos en el modo de vapor con aire caliente. Dorado por fuera, jugoso por dentro.
- Aspecto apetitoso: los alimentos conservan su color natural cuando se cocinan con vapor. Las verduras hervidas lucen como recién cosechadas. Rara vez será

necesario remover o girar el alimento. Así, incluso los pescados más delicados mantienen su forma. Los alimentos no se secan.

- Conservación de los sabores naturales: con la cocción al vapor los alimentos conservan tanto su sabor que casi no necesitan sal.
- Preparar un menú: puede cocinar al vapor al mismo tiempo las diferentes partes que componen el menú, sin condimentar o con poco condimento, sin que se mezclen los sabores.

Nota

Consejos para usar el modo de cocción al vapor:

- Los alimentos con tiempos de cocción similares pueden cocinarse juntos para ahorrar energía y tiempo de limpieza.
- Colocar la bandeja para hornear debajo del utensilio perforado para recoger caídas de comida y gotas derramadas.
- Condimentar las verduras después de cocerlas al vapor.

Cómo usar el modo STEAM CONV

Usar el modo de horneado para preparar gran variedad de alimentos, desde galletas a guisados.

Consultar la receta o las instrucciones del envase en lo que respecta a la temperatura del horno y el tiempo de horneado.

Nota

- Precalentar totalmente el horno antes de hornear productos como pasteles, galletas o panes.
- Para obtener los mejores resultados al hornear galletas en varias rejillas, usar el modo **TRUE CONV**.
- **BAKE** es la mejor función para preparar pasteles.
- Dejar 5 cm (2") de separación entre los recipientes de horneado para permitir una circulación del aire óptima.
- Los recipientes de horneado oscuros o sin brillo absorben más calor que los recipientes brillantes; al utilizarlos, los alimentos pueden quedar más dorados o excesivamente tostados. Para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado, puede ser necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción.
- Se recomienda el uso de recipientes brillantes para preparar pasteles, galletas y muffins.
- No se debe abrir constantemente la puerta del horno. Abrir la puerta reducirá la temperatura del horno, lo que puede aumentar el tiempo de cocción.

Cómo usar el modo DEFROST

Usar la función descongelación para descongelar alimentos, como carne, aves, verduras, pasteles y pasteles, pan y fruta.

Consejos para usar el modo descongelación:

- Al descongelar aves y otras carnes, colocar los alimentos en la cacerola perforada con la bandeja universal en la rejilla inferior. Esto evita que el alimento se quede reposando en el líquido de la descongelación.
- Girar, remover o separar el alimento aprox. a la mitad del proceso de descongelación.

- NO volver a congelar un alimento una vez se ha descongelado. El alimento debe cocinarse inmediatamente después de descongelarse.
- Descongelar platillos preparados ultracongelados de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Cómo usar el modo REHEAT

Este modo usa vapor y aire caliente para recalentar suavemente los alimentos. La combinación de aire y humedad calienta los alimentos de manera uniforme y sin resecaarlos.

Sus entradas, guisados, guarniciones y restos se calentarán a temperatura de servir sin perder calidad.

Consejos para usar el modo de recalentamiento:

- Si es posible, reparta la comida por el plato de manera uniforme.
- No es necesario remover la comida mientras se recalienta.
- Los tiempos de recalentamiento varían para cada alimento, por lo que se recomienda comprobarlo de vez en cuando para evitar que se cocinen en exceso.
- Recalentar un platillo con comida; no es necesario taparlo.

Cómo usar el modo PROOF

Utilizar el modo **PROOF** para dejar levar masas con levadura.

Nota

- Al utilizar este modo, comenzar con el horno frío.
- Dejar que se descongelen primero las masas congeladas.
- Se mantendrá la temperatura ideal para leudar hasta que se desactive este modo. La masa habrá leudado cuando su tamaño se haya duplicado.
- Cubrir holgadamente el recipiente o la bandeja y utilizar cualquier rejilla que se adapte a su tamaño.
- Mantener la puerta cerrada y usar la luz del horno para comprobar cómo leva la masa.

Tamaño	Tiempo en min.
Hogaza, 4.5 kg (1 lb)	60-75
Panecillos, 50 g (0.1 lb)	30-45

10.7 Abrir la puerta del horno durante un modo de cocción al vapor

⚠ PRECAUCIÓN

Proceder con cuidado al abrir el aparato. Parado a un lado, abra la puerta lenta y levemente para dejar escapar el aire caliente o vapor.

- ▶ Mantener la cara lejos de la abertura y asegurarse de que no haya niños ni mascotas cerca de la unidad.
- ▶ Después de que se liberen el aire caliente o el vapor, se puede continuar con la cocción.
- ▶ Mantener la puerta del aparato cerrada, a menos que sea necesario para cocinar o limpiar.
- ▶ No dejar el aparato desatendido con la puerta abierta.

1. Abrir la puerta del horno con cuidado.

- ✓ Si el ventilador del aire caliente está en funcionamiento, se apagará automáticamente.
 - ✓ El panel indicador muestra un aviso para que cierre la puerta.
2. Cerrar la puerta del horno.
- ✓ El horno vuelve a funcionar.

10.8 Uso del modo de cocción al vapor

Nota

Además de los programas automáticos de cocción al vapor, el horno de cocción al vapor tiene 5 modos de calentamiento para cocinar al vapor:

- "Vapor" 
- "Vapor con aire caliente" 
- "Leudar" 
- "Descongelar" 
- "Recalentar" 

1. Rellenar el depósito de agua.
 2. Ajustar el modo de cocción al vapor y la temperatura.
 3. Tocar el campo de temporizador 
 4. Deslizar para establecer la duración.
La duración predeterminada es de 20 minutos.
 5. El modo se iniciará automáticamente después de unos segundos.
- ✓ Una vez que el aparato haya alcanzado la temperatura ajustada, el temporizador del horno comienza a descontarse.
 - ✓ Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción, suena una señal y se detiene el funcionamiento.
6. Presionar **TIMERS** para detener la señal acústica.

10.9 Uso del modo de cocción asistida por vapor

Cuando se cocina con ayuda de vapor, se puede utilizar un modo de calentamiento convencional en combinación con diferentes niveles de intensidad de vapor.

Nota

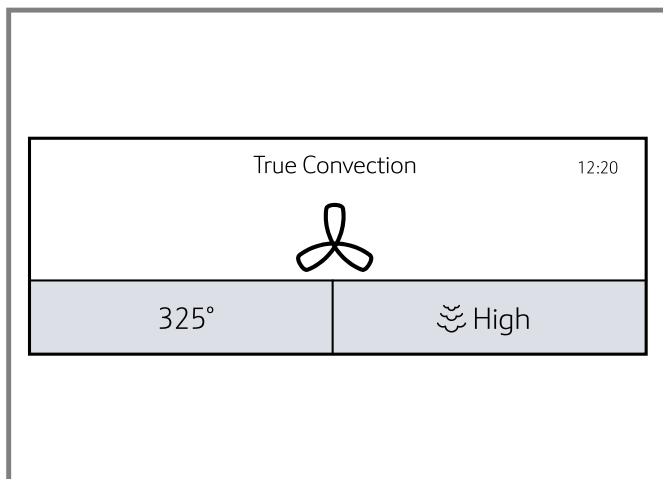
Se puede usar la asistencia de vapor con los siguientes modos de calentamiento:

- "Aire caliente real" 
- "Hornear con aire caliente" 
- "Hornear" 
- "Aire caliente rápido" 
- "Asar con aire caliente" 
- "Asar" 

Requisito: La cavidad del horno debe estar fría.

1. Rellenar el depósito de agua.
2. Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura deseados.
3. Presionar **ADD STEAM**.
4. Tocar la intensidad de vapor en la esquina inferior derecha del panel indicador y deslizar para seleccionar la intensidad del vapor.
5. Tocar .

6. El modo se iniciará automáticamente después de unos segundos.



- ✓ El aparato comienza a precalentarse.

7. Introducir el alimento en la cavidad del horno después de que se haya precalentado.

Cancelar la asistencia de vapor

1. Presionar **ADD STEAM** (intro).
 2. Tocar la intensidad de vapor en la esquina inferior derecha del panel indicador táctil y deslizar hasta "Off".
 3. Tocar ☒.
- ✓ El modo de calentamiento continuará sin asistencia de vapor.

Recomendaciones de cocción asistida con vapor

Pan

Tipo de alimento	Intensidad del vapor	Modo de calentamiento
Pan multigrano	Alta	BAKE
Pan integral de miel	Baja o media	BAKE
Pan congelado con levadura	Baja	CONV BAKE

Carnes y aves

Tipo de alimento	Intensidad del vapor	Modo de calentamiento
Pollo entero	Baja o media	CONV ROAST
Gallinas de Cornualles	Baja	CONV ROAST
Pavo	Media	CONV ROAST
Lomo de cerdo	Media	CONV ROAST
Solomillo de cerdo	Baja	CONV ROAST
Redondo	Media	CONV ROAST
Chuletón asado	Baja	CONV ROAST
Cordero asado	Media	CONV ROAST
Paleta o colilla de cerdo	Alta	CONV ROAST

Pizza y guisados

Tipo de alimento	Intensidad del vapor	Modo de calentamiento
Pizza fresca	Baja	BAKE
Pizza fresca de masa fina	Baja	CONV BAKE
Pizza congelada DiGorno	Baja	BAKE
Pizza congelada de masa fina	Baja	BAKE
Pizza congelada	Baja	CONV BAKE
Lasaña fresca	Baja	BAKE
Lasaña congelada	Media	BAKE
Guiso de pollo	Baja	BAKE
Verduras asadas	Baja o media	CONV ROAST

Pasteles y pequeños alimentos horneados

Tipo de alimento	Intensidad del vapor Nivel de intensidad del vapor	Modo de calentamiento
Rollos congelados	Media	BAKE
Rollos de canela	Baja	BAKE CONV BAKE
Galletas de chispas de chocolate	Baja	BAKE
Pay de lima	Baja	BAKE
Croissants	Baja	TRUE CONV
Pastel de frutas congelado	Baja	CONV BAKE

10.10 Programas automáticos con vapor

Los programas de vapor ayudan a utilizar el electrodoméstico para preparar diferentes platillos seleccionando automáticamente los ajustes óptimos.

- Se puede seleccionar el programa directamente en el aparato o desde la app Home Connect™.
- Para algunos platillos, se deberá indicar el peso. El panel indicador mostrará el rango de pesos posibles.
- El panel indicador mostrará recomendaciones sobre los recipientes para cocinar, la posición del estante o la adición de líquido al cocinar carne.
- Para algunos platillos, es necesario girar o remover durante la cocción. El panel indicador mostrará brevemente una nota al respecto justo después de comenzar a funcionar. Una señal acústica servirá de recordatorio en el momento adecuado.
- Presionar **INFO** para obtener información acerca de los recipientes adecuados para cocinar y consejos para preparar el platillo seleccionado.

Nota: Los programas de vapor no pueden pausarse. Es posible cancelarlos apagando el horno, pero después habrá que volver a empezar desde el principio.

Resumen de programas de cocción al vapor

Aquí encontrará una vista general de los programas automáticos.

Categoría	Platillo
Recalentar	■ Pizza delgada, 1 porción ■ Pizza delgada, 2 porciones ■ Pizza delgada, 3 porciones ■ Pizza delgada, 4 porciones ■ Pizza delgada, 5 porciones ■ Pizza delgada, 6 porciones ■ Pizza delgada, entera ■ Pizza gruesa, 1 porción ■ Pizza gruesa, 2 porciones ■ Pizza gruesa, 3 porciones ■ Pizza gruesa, 4 porciones ■ Pizza gruesa, 5 porciones ■ Pizza gruesa, 6 porciones ■ Pizza gruesa, entera
Verduras	■ Ramitos de coliflor al vapor ■ Ejotes al vapor

Categoría	Platillo
	■ Ramitos de brócoli al vapor ■ Espárragos verdes al vapor ■ Coles de Bruselas frescas ■ Zanahorias rebanadas ■ Alcachofas frescas ■ Espinacas frescas al vapor ■ Chícharo japonés
Papas	■ Papas cocidas con piel ■ Papas hervidas
Cereales, granos	Cuscús
Aves	■ Pollo entero, fresco ■ Piezas de pollo
Carne de res	■ Solomillo, fresco ■ Carne para estofar, fresca
Cerdo	Carne para saltear, fresca
Cordero	Pierna de cordero, fresca
Pescado	■ Pescado entero fresco ■ Lomos de pescado fresco ■ Lomos de pescado congelado ■ Mariscos ■ Camarones
Bollería, postres	■ Compota de frutas ■ Budín de arroz
Panes	■ Pan blanco ■ Pan multigrano ■ Pan de centeno ■ Panecillos frescos ■ Panecillos congelados ■ Hogaza trenzada ■ Pan plano
Descongelar	Frutos rojos
Huevos	■ Huevos duros, 1-24 ■ Huevos duros, 25-36
Arroz	■ Arroz basmati ■ Arroz integral ■ Arroz de grano largo ■ Risotto, arroz arborio

Ajustar un programa de vapor

1. Girar la perilla selectora de modo hasta **STEAM PROGRAMS**.
2. Tocar la línea inferior del panel indicador.
3. Tocar la categoría necesaria.
4. Deslizar para seleccionar el platillo deseado.
 - ✓ El panel indicador muestra los ajustes para el platillo seleccionado. Para algunos platillos, ofrecerá notas adicionales. Deslizar hacia la izquierda para visualizar todas las notas.
5. Algunos programas requieren que se indique un peso. Tocar el campo de peso y deslizar para ajustar.
6. El modo se iniciará automáticamente después de unos segundos.
 - ✓ Se mostrará el tiempo de cocción estimado. El tiempo de cocción depende de la temperatura de los alimentos y podrá oscilar durante los primeros minutos.
 - ✓ Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción, suena una señal y se detiene el funcionamiento.
7. Para algunos platillos, el panel indicador ofrece la opción de continuar la cocción del platillo.
 - Tocar "Continue cooking". Se pueden modificar el ajuste recomendado y el tiempo de cocción.
 - Si está satisfecho con el grado de cocción, tocar "End".
8. Presionar **TIMERS** para detener la señal acústica.

Cancelación de un programa de vapor

- Girar las perillas de selección de modo y temperatura del horno de vapor a **OFF**.

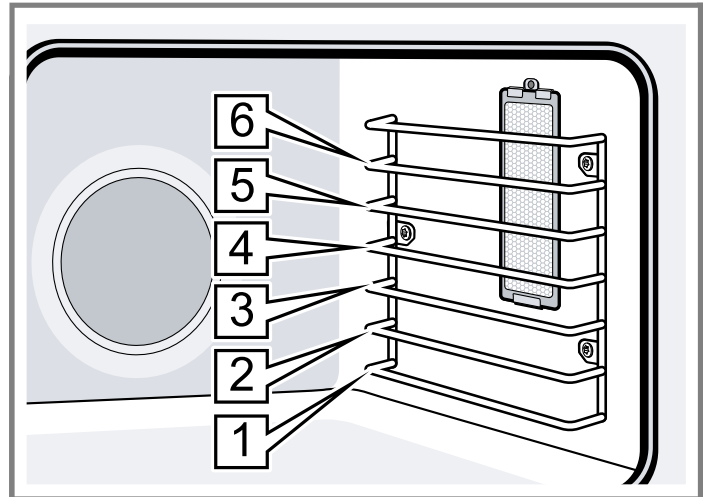
11 Manejo del horno convencional

Esta sección ofrece información para el manejo de la cavidad del horno convencional.

11.1 Posiciones de las rejillas

El horno consta de seis posiciones para rejillas. Las posiciones de la rejilla se cuentan desde la base hasta la parte superior.

Usar únicamente las posiciones de las rejillas de la 1 a la 6. NO intentar usar la guía de la parte superior para sostener una rejilla de horno.



⚠ PRECAUCIÓN

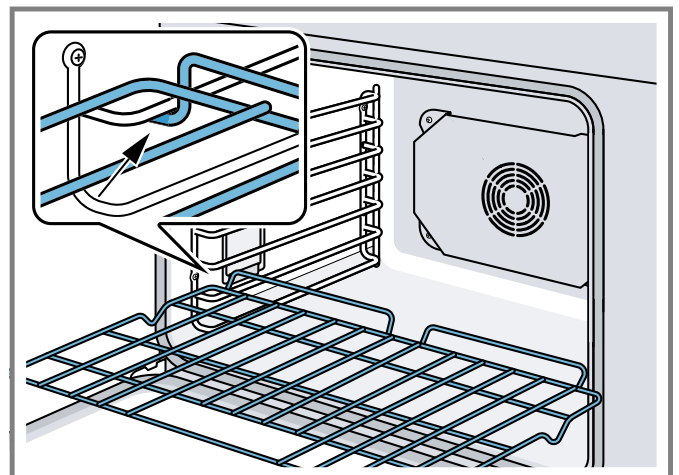
Proceder con precaución al extraer las rejillas de la posición inferior para evitar el contacto con la puerta caliente del horno.

11.2 Inserción de la parrilla rejilla

En hornos convencionales, la parrilla puede utilizarse en todos los niveles del 1 al 6.

Requisito: Se debe haber leído la recomendación en → "Uso seguro de las rejillas del horno", Página 20.

1. Es preciso sujetarla firmemente por ambos lados.
2. Inclinarla hacia arriba para que encaje en su correspondiente guía.



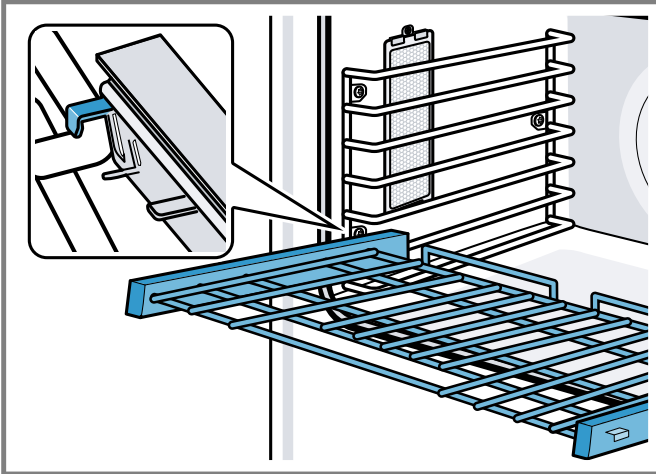
3. Poner la rejilla en posición horizontal y empujarla hasta el fondo.

La rejilla debe quedar recta y plana, no torcida.

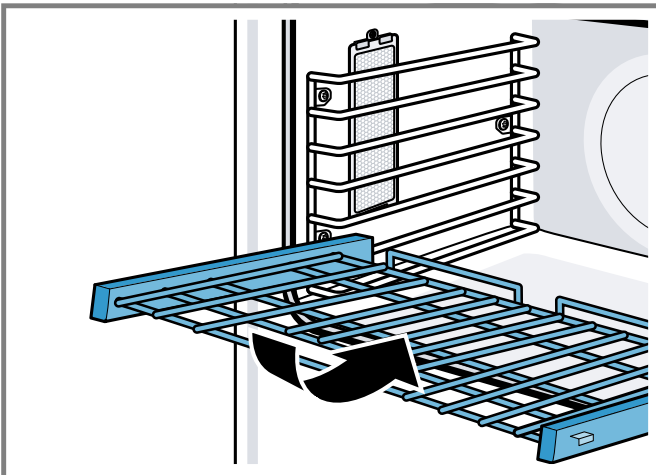
11.3 Inserción de la rejilla telescópica

Requisito: Es preciso haber leído la recomendación en → "Uso seguro de las rejillas del horno", Página 20.

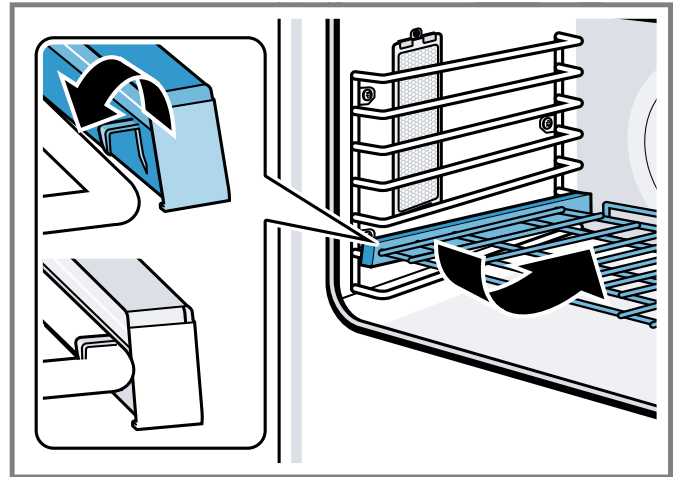
1. Sujetar la rejilla telescópica ligeramente inclinada e introducir sus ganchos traseros en los rieles que hay a ambos lados de la cavidad del horno.



2. Mantener la rejilla recta para que la segunda pestaña se apoye sobre el riel del horno.
3. Empujar la rejilla hasta que quede a ras con los ganchos delanteros.



4. Levantar la rejilla hasta el que el último gancho quede bloqueado en su lugar.



5. Introducir la rejilla por completo.
6. Asegurarse de que los ganchos delanteros de la rejilla telescópica se inserten en los rieles del horno.

11.4 Rosticero

El rostizador de pollos utiliza calor que emana del elemento del grill de amplia superficie. Los alimentos giran lentamente en una barra atravesada en el centro del horno. Este modo ayuda a sellar el sabor y los jugos a la vez que permite que la carne se cocine sin agregar grasa ni líquidos.

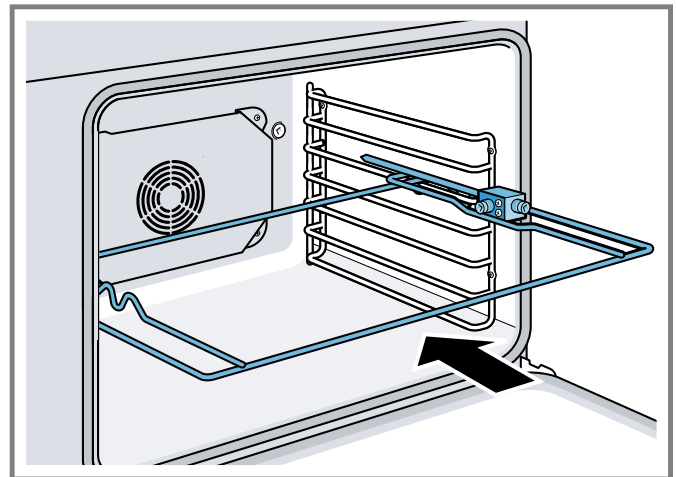
El modo Rosticero es el más adecuado para cocinar grandes trozos de carne (por ejemplo, un pollo entero, un pavo o un asado grande).

Indicaciones generales:

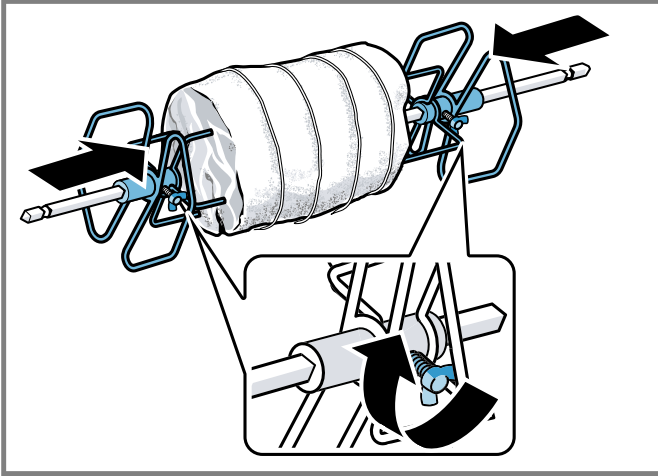
- El peso máximo permitido para el asador es de 6 kg (12 lb).
- Utilizar un termómetro para carne para comprobar la temperatura interna de la misma.
- El rango de temperatura permitido es de 175-550 °F (80-290 °C).

Ensamblar el rostizador

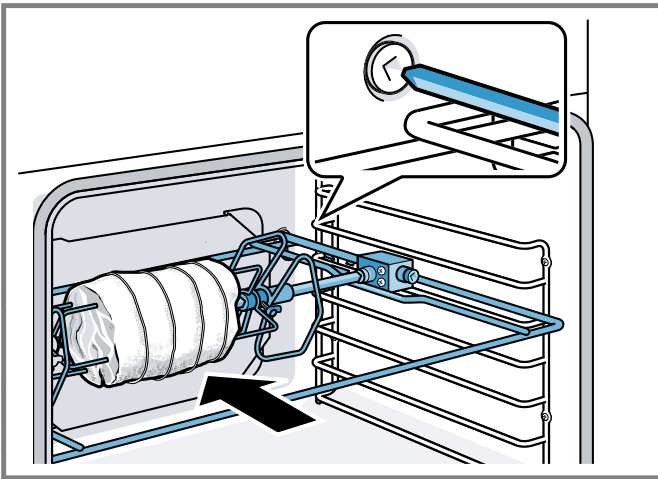
1. Insertar la rejilla del asador en el horno hasta la mitad en la posición 5.



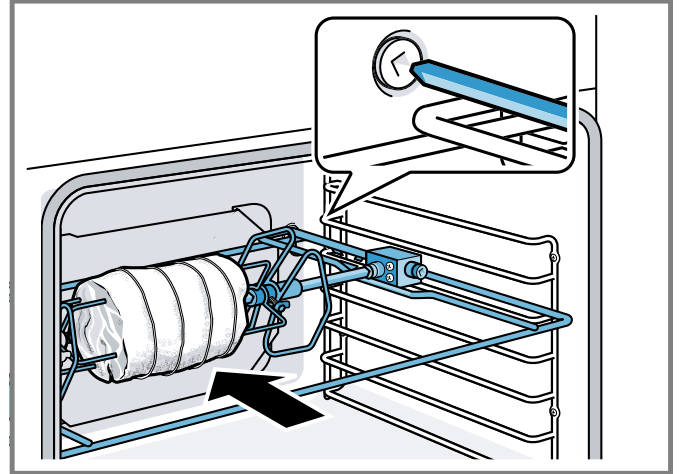
2. Deslizar la horquilla izquierda en la barra que atraviesa el alimento y apretar el tornillo.
3. Insertar la carne o aves de corral para asar en la barra.
4. Deslizar la horquilla derecha en la barra y apretar el tornillo.
5. Comprobar que los alimentos estén equilibrados en la barra; para ello, girar la barra con las palmas de las manos. Los alimentos que no estén bien equilibrados en la barra no se cocinarán de forma uniforme.



6. Colocar la barra del rosticero en la rejilla.



7. Colocar la rejilla de la barra en el horno e insertar el eje de tracción en la abertura situada en la pared posterior del horno.

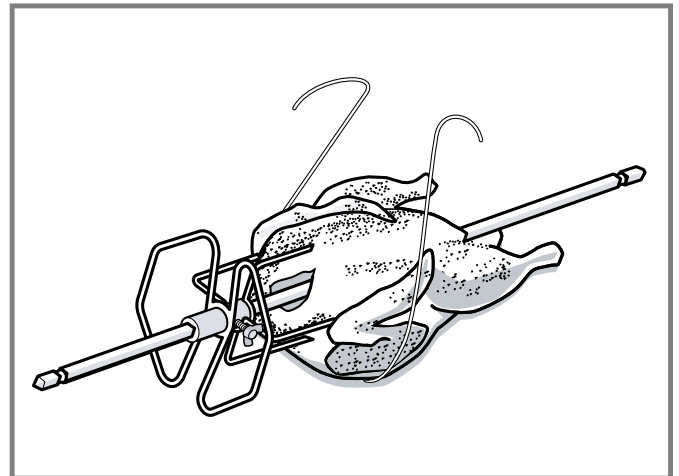


En caso de ser necesario, girar un poco la barra del rosticero para que el eje de tracción encaje correctamente en la abertura.

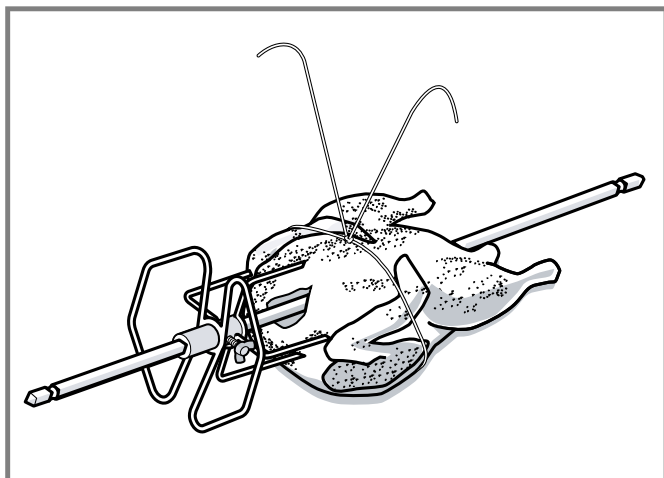
8. Insertar la parrilla en la posición 1 y utilizar la fuente de asar a la parrilla para recoger los derrames.

Atar aves de corral para el rostizador

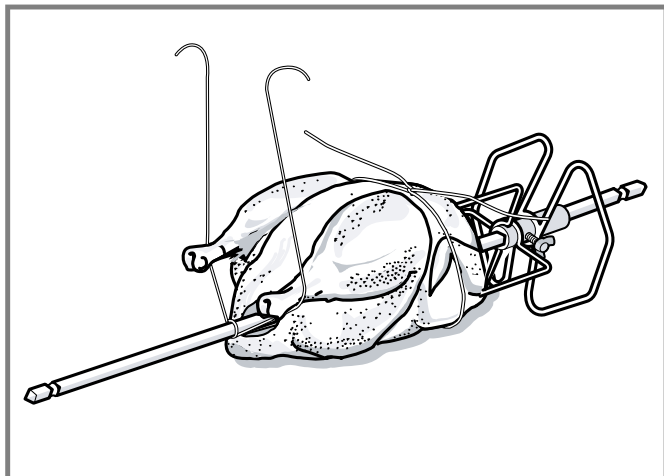
1. Deslizar una de las horquillas por la barra con las puntas en dirección al extremo de esta. Apretar ligeramente el tornillo para que no resbale.
2. Insertar la barra en el ave de corral asegurándola con la horquilla.
3. Cortar un trozo de 24" (61 cm) de cordel de cocina y colocarlo debajo del ave de corral, con el lado de la pechuga hacia arriba, dejando la misma longitud de cordel a cada lado.



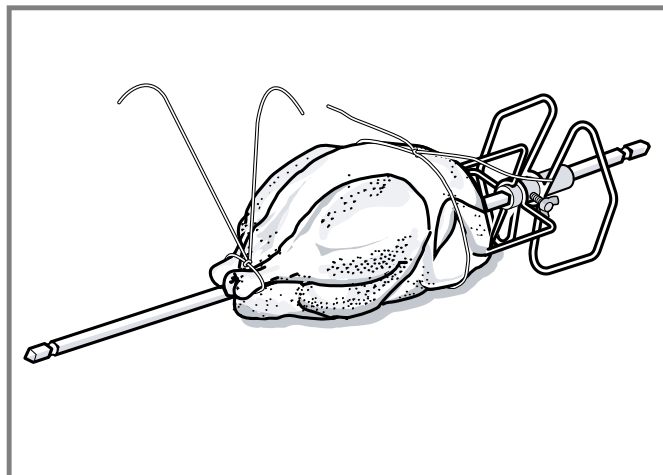
4. Rodear cada una de las alas con un extremo del cordel. Agarrar las puntas de las alas hasta juntar el cordel en la parte superior y anudarlo. No cortar el cordel sobrante.



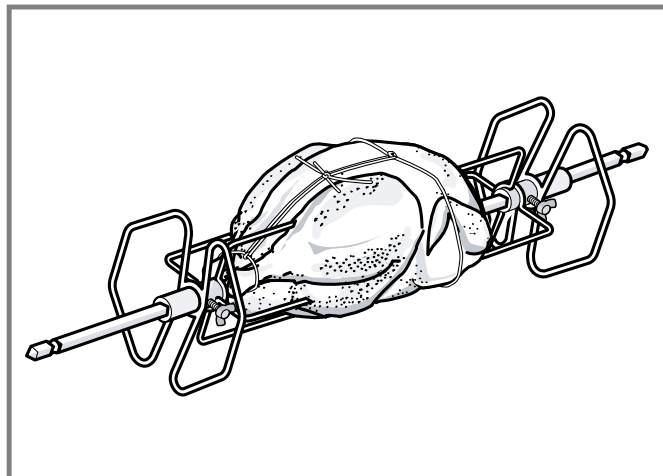
5. Cortar otro trozo de 24" (61 cm) de cordel y colocarlo debajo de la parte posterior. Envolver con él la cola y, después, la barra. Apretar con fuerza.



6. Llevar las patas hacia el centro y cruzarlas sobre la parte superior de la barra. Rodear con el cordel y anudar.



7. Conectar el cordel que sujeta las patas con el cordel que sujeta las alas y hacer un nudo. Incorporar la otra horquilla y clavar las púas en los muslos para asegurar la pieza.



8. Comprobar que esté equilibrado; para ello, girar la barra con las palmas. Las aves de corral no deberían girar ni quedar flojas de ningún modo. En caso de ser así, volver a atarlas.

Las aves de corral no se cocinarán de forma uniforme si no están equilibradas en la barra.

Inicio del modo Rostizar

1. Girar la perilla selectora de modo hasta **ROTISSERIE**.
 2. Girar la perilla selectora de temperatura hasta la temperatura deseada.
- ✓ El modo se iniciará automáticamente después de unos segundos.

Recomendaciones de cocción para el rosticero

A continuación se ofrecen recomendaciones para la cocción de diferentes alimentos con el modo de asador giratorio.

Carne de res

Alimento	Peso en lb	Temperatura del horno en °C (°F)	Tiempo en min/lb	Temperatura interna del alimento en °F (°C)
Chuletón asado, término medio rojo	3 - 5.5	400 (200)	17 - 23	145 (65)
Asado de «rib eye», término medio	3 - 5.5	400 (200)	18 - 27	160 (70)

Cerdo

Alimento	Peso en lb	Temperatura del horno en °C (°F)	Tiempo en min/lb	Temperatura interna del alimento en °F (°C)
Lomo asado, sin hueso	1.5 - 4	400 (200)	16 - 24	145 (65)
Lomo asado, sin hueso	1.5 - 4	400 (200)	20 - 26	160 (70)

Aves

Alimento	Peso en lb	Temperatura del horno en °C (°F)	Tiempo en min/lb	Temperatura interna del alimento en °F (°C)
Pollo entero	4 - 8	450 (230)	12 - 17	165 (75)
Pavo, entero	10 - 12	400 (200)	10 - 12	165 (75)
Pechuga de pavo	4 - 7	400 (200)	16 - 19	165 (75)
4 gallinas de Cornualles	1.5 cada una	450 (230)	60-70 en total	165 (75)

Cordero

Alimento	Peso en lb	Temperatura del horno en °C (°F)	Tiempo en min/lb	Temperatura interna del alimento en °F (°C)
Pata, sin hueso, término medio	4 - 6	400 (200)	20 - 23	160 (70)
Pata, sin hueso, bien cocida	4 - 6	400 (200)	27 - 29	170 (75)

11.5 Obtención de los mejores resultados con el horno convencional

- Abrir la puerta del horno lo menos posible.
- Colocar las rejillas en la posición recomendada por la receta.
- Utilizar los recipientes de horneado recomendados por la receta.
- Almacenar las sartenes fuera del horno. La presencia de una fuente adicional sin alimentos afecta al dorado y al cocinado.
- El tipo de fuente empleada afecta al tueste.
 - Para obtener resultados ligeramente dorados y menos crujientes, utilizar fuentes antiadherentes o anodizadas de un tono claro o de metal brillante.
 - Para obtener resultados bien dorados y crujientes, utilizar fuentes antiadherentes o anodizadas oscuras, recipientes metálicos oscuros sin brillo o fuentes de cristal. Este tipo de recipientes pueden requerir que se reduzca en 25 °F la temperatura de horneado.

Precalentamiento del horno

- La mayoría de tiempos de cocción de las recetas toman como premisa que el horno esté precalentado y requieren que este haya alcanzado una cierta temperatura antes de empezar a cocinar. Consultar la receta para conocer las recomendaciones de precalentamiento.
- El tiempo de precalentamiento depende del ajuste de temperatura y del número de rejillas en el horno. Retirar las rejillas de horno que no estén en uso para reducir el tiempo de precalentamiento.
- Con **ROAST** y **CONV ROAST**, no es necesario precalentar.

Tipo de recipiente de cocción

- Son adecuados para el horno los recipientes de cocción metálicos con o sin acabado antiadherente, de cristal resistente al calor, de cerámica o vitrocerámica y algunos otros utensilios.

- Las bandejas para galletas adecuadas incorporan un pequeño reborde en uno de los lados. El uso de bandejas pesadas o con más de un lateral podría afectar al tiempo de horneado.

Colocación de los recipientes

- Dejar por lo menos 1 pulgada (2,5 cm) de espacio entre los recipientes y las paredes del horno, para que el calor pueda circular en torno a ellos.
- Escalonar los recipientes para que no se encuentren directamente uno sobre otro. Dejar 1½" (4 cm) de espacio por encima y por debajo de cada recipiente.

Hornear en altitudes elevadas

Cuando se cocina en altitudes elevadas, las recetas y los tiempos de cocción varían. Para obtener información más precisa, acceder a www.csuextstore.com o ponerse en contacto con el Servicio de extensión, Universidad Estatal de Colorado, Fort Collins, Colorado 80521 (EE. UU.). Las guías pueden estar sujetas a costos. Especificar la guía de preparación de comida a elevada altitud que se prefiere: información general, pasteles, galletas, panes, etc.

Condensación

Es normal que se evapore cierta cantidad de humedad de la comida durante cualquier proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad de la comida. La humedad se puede condensar en cualquier superficie que esté más fría que el interior del horno, como el panel de control.

11.6 Consejos generales para los modos de calentamiento

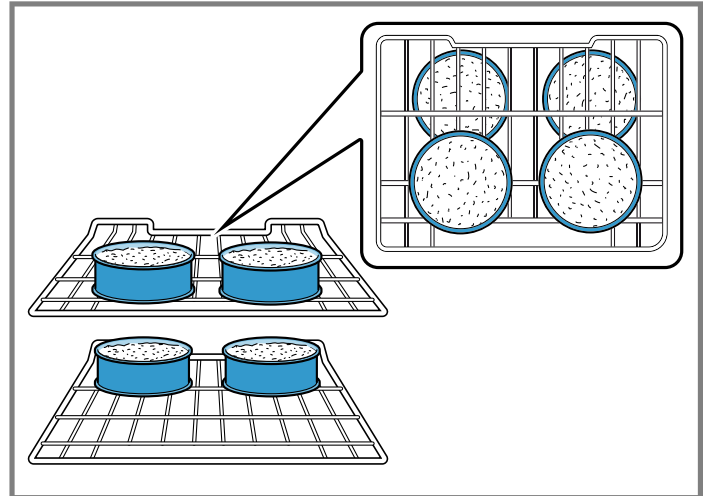
Cómo usar el modo BAKE

Usar el modo **BAKE** para preparar gran variedad de alimentos, desde galletas a guisados. Consultar la receta o las instrucciones del envase respecto a la temperatura del horno y el tiempo de horneado.

Nota

- Precalentar totalmente el horno antes de hornear productos como pasteles, galletas o panes.
- **BAKE** es la mejor función para preparar pasteles en dos rejillas.
- Dejar 5 cm (2") de separación entre los recipientes de horneado para permitir una circulación del aire óptima.
- Los recipientes de horneado oscuros o sin brillo absorben más calor que los recipientes brillantes; al utilizarlos, los alimentos pueden quedar más dorados o excesivamente tostados. Para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado, puede ser necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción.
- Se recomienda el uso de recipientes brillantes para preparar pasteles, galletas y muffins.
- No se debe abrir constantemente la puerta del horno. Abrir la puerta reducirá la temperatura del horno, lo que puede aumentar el tiempo de cocción.

- Para pasteles y tartas, utilizar las posiciones de la rejilla 2 y 4. Escalonar los recipientes para que no se encuentren directamente uno sobre otro.



Cómo usar el modo CONV BAKE

Utilizar el modo **CONV BAKE** para preparar barras de galleta y panes. Este modo aprovecha el calor inferior y permite obtener una corteza más crujiente en los alimentos horneados.

Las ventajas del modo de horneado con aire caliente incluyen una ligera reducción del tiempo de cocción y un mayor volumen de la masa; así, por ejemplo, los productos con levadura suben mejor con este modo.

Nota

- Reducir la temperatura de la receta en 13 °C (25 °F). Consultar la tabla de cocción.
- Colocar la comida en recipientes poco profundos y sin tapar, como p. ej. bandejas para galletas sin laterales.
- Si se hornea con más de un recipiente sobre la rejilla, dejar un espacio libre alrededor del mismo de entre 2.5 a 4 cm (1" y 1½") como mínimo.
- Dejar 5 cm (2") de separación entre los recipientes de horneado para permitir una circulación del aire óptima.

Cómo usar el modo TRUE CONV

Utilizar el modo de aire caliente verdadero para cocinar alimentos en porciones listas para servir, como pastas y galletas. Este modo también es adecuado para cocinar en varias rejillas (2 o 3) al mismo tiempo.

Las ventajas del **TRUE CONV** incluyen un dorado más homogéneo y un ahorro de tiempo, ya que se pueden usar varias rejillas a la vez.

Nota

- Es posible hornear galletas en 6 rejillas al mismo tiempo. En este caso, el tiempo de horneado se incrementa ligeramente.
- Reducir la temperatura en 3.8 °C (25 °F) si no está activada la conversión automática de aire caliente.
- Colocar la comida en moldes sin tapar y de bordes bajos, como bandejas para galletas sin laterales.
- Si se hornea con más de un recipiente sobre la rejilla, dejar al menos de 2.5 a 4 cm (1 a 1½") de espacio libre alrededor del mismo.

- Escalonar los recipientes para que no se encuentren directamente uno sobre otro.

Cómo usar el modo PIZZA

Nota

Seguir estas recomendaciones:

- Puede reducirse ligeramente el tiempo de cocción. Comprobar antes el tiempo mínimo del envase.
- Si se quiere conseguir una masa crujiente al preparar pizza congelada, colocarla directamente sobre la rejilla. Para una costra más blanda, usar un molde para pizza.
- Si se hornea normalmente masa de pizza hecha a mano, pincharla con un tenedor antes de hornearla.
- Si se utiliza un molde para pizza, seleccionar uno oscuro y perforado para obtener una costra más crujiente y un molde no perforado para obtener una costra más blanda.
- Precalentar las piedras para hornear siguiendo las recomendaciones del fabricante mientras el horno se está precalentando.
- Hornear las pizzas caseras en las posición 2 de la rejilla en el centro de la misma.
- En el caso de pizzas congeladas, seguir las instrucciones del fabricante.
- El ventilador de aire caliente se enciende y se apaga cuando se utiliza el modo de pizza.

Cómo usar el modo ROAST

Utilizar el modo **ROAST** para cortes grandes de carne y aves.

Nota

- No es necesario precalentar el horno.
- Usar un recipiente para asar a la parrilla de laterales altos o un recipiente para asar. Tapar la fuente con una tapa o papel de aluminio para cortes de carne menos tiernos.
- Para aquellos cortes de carne menos tiernos, añadir líquidos como agua, zumos, vino, consomés o caldos para conseguir más sabor y jugosidad.
- En este modo es adecuado usar bolsas de asar y líquidos.
- Cuando se asa un pollo o un pavo entero, plegar las alas hacia atrás y atar holgadamente las patas con hilo para cocinar.
- Al cocinar cortes grandes de carne (p. ej., pavo de más de 4.5 kg es decir 10 libras), no usar las rejillas de la posición inferior.

Cómo usar el modo CONV ROAST

Utilizar el modo **CONV ROAST** para preparar cortes tiernos y delgados de carne y aves. También sirve para asar verduras.

Las ventajas del modo **CONV ROAST** incluyen una cocción hasta un 25 % más rápida que con los modos sin aire caliente y un dorado más intenso y apetitoso.

Nota

- No es necesario precalentar el horno.
- Utilizar la misma temperatura que se indica para la receta.

- Verificar el punto de cocción al poco tiempo, ya que podría ser menor.
- No cubrir la carne ni utilizar bolsas de cocción.
- Utilizar un molde para grill con una rejilla y una parrilla o un molde poco profundo sin tapar con una rejilla para asar.
- Utilizar una termosonda para carne para determinar la temperatura interna de la pieza.
- Si la carne queda dorada como se desea pero no está cocida aún, colocar papel de aluminio sobre la carne para evitar que se dore en exceso.
- Dejar la carne cubierta con papel de aluminio durante 10-15 minutos tras retirarla del horno.
- Al cocinar cortes grandes de carne (p. ej., pavo de más de 4.5 kg es decir 10 libras), no usar las rejillas de la posición inferior.

Cómo usar el modo BROIL

El modo **BROIL** utiliza un calor intenso que emana del elemento superior. Utilizar este modo para cocinar cortes tiernos y finos de carne de 2.5 cm (1") o menos, aves y pescados. También se puede usar para guisados y dorar panes.

Nota

- Usar el grill de amplia superficie siempre con la puerta del horno cerrada.
- Precalentar el horno durante 3-4 minutos. No precalentar el horno durante más de 5 minutos.
- Los filetes y las chuletas deben tener al menos 2 cm ($\frac{3}{4}$ ") de grosor.
- Para asar al grill de amplia superficie, utilizar un recipiente de asar al grill y la rejilla o un recipiente profundo con una rejilla metálica.
- No cubrir la parrilla del grill con papel de aluminio. Está diseñada para drenar grasas y aceites de la superficie de cocción y así evitar humos y salpicaduras.
- Dar la vuelta a la carne una vez durante el tiempo de cocción recomendado. No es necesario dar la vuelta al pescado.
- Para dorar guisados por arriba, utilizar solo fuentes de metal o de vitrocerámica, como Corningware®.
- No usar nunca cristal resistente al calor como Pyrex®, ya que no puede tolerar las altas temperaturas.

Cómo usar el modo CONV BROIL

Utilizar el modo **CONV BROIL** para cocinar cortes tiernos, gruesos y finos de carne, aves y pescado. Este modo no se recomienda para dorar panes, guisos y otros tipos de comida.

Además de las ventajas que ofrece su homólogo estándar, el modo de grill de amplia superficie con aire caliente es más rápido.

Nota

- Utilizar siempre el grill de amplia superficie con aire caliente con la puerta del horno cerrada.
- Precalentar el horno durante 3-4 minutos. No precalentar el horno durante más de 5 minutos.
- Los filetes y las chuletas deben tener al menos 4 cm ($1\frac{1}{2}$ ") de grosor.

- Para asar al grill de amplia superficie, utilizar un recipiente de asar al grill y la rejilla o un recipiente profundo con una rejilla metálica.
- No cubrir la parrilla del grill con papel de aluminio. Está diseñada para drenar grasas y aceites de la superficie de cocción y así evitar humos y salpicaduras.
- Dar la vuelta a la carne una vez durante el tiempo de cocción recomendado. No es necesario dar la vuelta al pescado.
- No usar nunca cristal resistente al calor como Pyrex®, ya que no puede tolerar las altas temperaturas.

Cómo usar el modo PROOF

Utilizar el modo **PROOF** para dejar levar masas con levadura.

Nota

- Al utilizar este modo, comenzar con el horno frío.
- Dejar que se descongelen primero las masas congeladas.
- Se mantendrá la temperatura ideal para leudar hasta que se desactive este modo. La masa habrá leudado cuando su tamaño se haya duplicado.
- Cubrir holgadamente el recipiente o la bandeja y utilizar cualquier rejilla que se adapte a su tamaño.
- Mantener la puerta cerrada y usar la luz del horno para comprobar cómo leva la masa.

Tamaño	Tiempo en min.
Hogaza, 4.5 kg (1 lb)	60-75
Panecillos, 50 g (0.1 lb)	30-45

Cómo usar el modo WARM

Utilizar el modo **WARM** para conservar los alimentos cocinados calientes, a temperatura de servicio.

⚠ PRECAUCIÓN

La comida se puede estropear si se mantiene caliente durante mucho tiempo.

- ▶ No utilizar el modo para conservar calientes los alimentos para calentar comida fría.
- ▶ Asegurarse de mantener la comida a una temperatura adecuada. El USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) recomienda mantener la comida caliente a 60 °C (140 °F) o más.
- ▶ NO calentar la comida durante más de una hora.

Nota

- Empezar SIEMPRE con alimentos calientes. NO usar este modo para calentar comida fría, salvo para hacer más crujientes las galletas saladas, las papas fritas o para secar cereales.
- Las fuentes para servir, las bandejas y tazas se pueden mantener calientes con este modo.
- Se recomienda cubrir con una tapa o papel de aluminio los alimentos que deban mantener su humedad.
- Se puede utilizar papel de aluminio para cubrir la comida. Utilizar solo recipientes resistentes al calor.
- NO abrir innecesariamente la puerta del horno. Si se abre la puerta, se reducirá la temperatura del horno.

- Si se desea mantener caliente la comida cocinada, dejar que el horno se precaliente antes de introducir los alimentos.

12 Home Connect®

Este aparato puede conectarse a la red. Conecte el aparato con su dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect®, adaptar los ajustes básicos o para supervisar el estado de funcionamiento actual.

Los servicios Home Connect® no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect® depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect® en su país. Para obtener más información, consulte: www.home-connect.com. La aplicación Home Connect® le guiará durante el proceso de registro. Siga las instrucciones indicadas en la aplicación Home Connect® para establecer los ajustes.

Recomendaciones

- Para ello, tener en cuenta la documentación adjunta de Home Connect®.
- Observe también las indicaciones de la aplicación Home Connect®.

Notas

- Debe tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual de instrucciones y garantizar el cumplimiento de las mismas, cuando opere el aparato a través de la aplicación Home Connect®.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio electrodoméstico. Durante ese tiempo, el manejo del aparato no es posible a través de la aplicación Home Connect®.
- Durante el modo de espera activado y conectado a la red wifi, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

12.1 Configurar Home Connect®

Requisitos

- El aparato ya está conectado a la red eléctrica y encendido.
- Se cuenta con un dispositivo móvil (p. ej., un teléfono inteligente) con una versión actual del sistema operativo iOS o Android.
- El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal Wi-Fi de su red doméstica.

1. Descargar la aplicación Home Connect®.



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



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

12.2 Ajustes de Home Connect®

Personalice Home Connect® según sus necesidades. Los ajustes de Home Connect® se encuentran en los ajustes básicos del aparato. El ajuste que aparece en la pantalla de visualización depende de si Home Connect® está configurada y de si el aparato está conectado a la red doméstica.

12.3 Cambiar los ajustes a través de la aplicación Home Connect®

Se puede usar la aplicación Home Connect® para cambiar los ajustes del aparato y enviarlos al aparato. Requisitos previos para usar Home Connect®:

- El aparato debe estar conectado a la red doméstica y a la aplicación Home Connect®.
- Para configurar el aparato a través de la aplicación, Home Connect® debe estar activado en los ajustes básicos. → *Página 28*
Activar Home Connect ON en los ajustes básicos del horno.
- El horno o la placa de cocción debe estar encendido.

12.4 Inicio remoto

Si se quiere iniciar el funcionamiento del horno con el dispositivo móvil, se debe activar el inicio remoto.

⚠ ADVERTENCIA

MANEJO REMOTO Este aparato se puede configurar para permitir el manejo remoto en cualquier momento.

- ▶ No almacenar materiales inflamables o sensibles a la temperatura en su interior, en la parte superior o cerca de las unidades de superficie del aparato.

Notas

- En algunos modelos, es posible activar un inicio remoto a través de la aplicación Home Connect™. Esta función permite que se inicien de forma remota los modos de funcionamiento disponibles sin desactivar automáticamente el inicio remoto.
- El inicio remoto solo puede activarse si la configuración Home Connect™ se ha completado correctamente.
- Algunos modos de funcionamiento solo se pueden iniciar directamente en el horno.

Ajustes del inicio remoto

- ▶ Girar la perilla selectora de modo hasta **REMOTE START**.
- ✓ Aparece  en el panel indicador.
- ✓ Al iniciar el funcionamiento del horno en el aparato, el inicio remoto se activa de forma automática. Se pueden realizar cambios desde el dispositivo móvil o iniciar un nuevo funcionamiento.

Nota: Si se ajusta a manual para el nivel de control remoto, el **REMOTE START** tiene que estar activado el día que se pretenda utilizar. Abrir la puerta del horno después de habilitar **REMOTE START** (inicio remoto) lo desactivará en ciertas circunstancias. Si eso sucede, presionar **REMOTE START** (inicio remoto) para habilitarlo de nuevo.

12.5 Ajustes de control remoto

Se puede usar la aplicación Home Connect® para acceder fácilmente a las funciones del horno.

Notas

- Se puede seleccionar entre tres preferencias de control remoto diferentes.
 - El manejo del aparato de forma directa siempre tiene prioridad sobre el manejo desde la aplicación. Durante este tiempo, no es posible manejar el horno utilizando la aplicación Home Connect®.
 - El control remoto ya está activado cuando se conecta el horno.
 - Si este se ha desactivado, solo se mostrarán los estados de funcionamiento del horno en la aplicación Home Connect®.
 - El control remoto se activa automáticamente cuando se activa el inicio remoto.
1. Presionar **SETTINGS** (intro).
 2. Deslizar para seleccionar "Home Connect".
 3. Presionar "Open settings".
 4. Deslizar para seleccionar "Remote control".
 5. Tocar la línea inferior y deslizar para seleccionar el ajuste deseado.

Ajuste	Función
Monitoring	Es posible ver el estado del aparato a distancia, pero no se puede iniciar ni manejar el aparato a distancia.
Manual Remote Start	Se puede iniciar y manejar el aparato a distancia, pero para ello se deberá presionar la tecla de Inicio remoto del aparato antes de comenzar la primera operación a distancia y volver a hacerlo siempre que se abra la puerta. Este es el ajuste predeterminado.
Permanent Remote Start	Puede iniciar y manejar el aparato en cualquier momento sin presionar ninguna tecla táctil del aparato.
Apagado	No es posible usar el control remoto.

6. Tocar  para regresar al menú de "Home Connect".

12.6 Diagnóstico remoto

El servicio de atención al cliente puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto al ponerse en contacto con dicho servicio si el aparato está conectado con el servidor Home Connect® y si el Diagnóstico Remoto está disponible en el país en el que se utiliza el aparato.

Consejo Para más información, así como para consultar la disponibilidad del servicio de Diagnóstico Remoto en un país en concreto, consulte la página web de ayuda/Servicio Técnico local: www.home-connect.com.

12.7 Actualización de software

El horno comprueba periódicamente si hay actualizaciones disponibles del software de Home Connect™.

Para ello, es preciso estar registrado en Home Connect™, tener instalada la aplicación en el dispositivo móvil y estar conectado al servidor de Home Connect™.

Tan pronto como esté disponible una actualización de software, se informará mediante la aplicación Home Connect™, desde donde también se podrá descargar esta actualización. Una vez que la actualización se haya descargado correctamente, es posible empezar a instalarla mediante los ajustes básicos del horno o la aplicación Home Connect™ si se está en la red de área local. La aplicación Home Connect™ enviará una notificación una vez que la instalación se haya completado.

Notas

- Se puede seguir usando el horno con normalidad mientras se descargan las actualizaciones.
- En función de los ajustes personales de la aplicación, también se pueden configurar las actualizaciones de software para que se descarguen de forma automática.
- Se recomienda instalar las actualizaciones de seguridad lo antes posible.

12.8 Protección de datos

Tenga en cuenta las indicaciones relativas a la protección de datos.

Al conectar por primera vez su aparato a una red doméstica asociada a Internet, el aparato transmite las siguientes categorías de datos al servidor de Home Connect® (registro inicial):

- Identificación unívoca del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación Wi-Fi utilizado).
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación Wi-Fi (para la protección técnica de la información de la conexión).
- Las versiones actuales del software y del hardware del electrodoméstico.
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones Home Connect® y solo es necesario la primera vez que se vayan a utilizar dichas funciones Home Connect®.

Nota: Se debe tener en cuenta que las funciones Home Connect® solo se pueden utilizar en conexión con la aplicación Home Connect®. Se puede consultar la información relativa a la protección de datos en la aplicación Home Connect®.

13 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

No limpiar el aparato cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Los paños o las esponjas mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

- 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.

13.1 Productos de limpieza

Usar solo productos de limpieza adecuados para evitar daños en las superficies del aparato.

Nombres comerciales

- El uso de nombres comerciales solo busca indicar el tipo de producto de limpieza. No respalda ninguna marca concreta.
- La omisión de los nombres comerciales de otros productos no implica que no sean adecuados.
- Muchos productos son de distribución regional y pueden encontrarse en mercados locales.
- Es imperativo que todos los productos de limpieza se utilicen estrictamente de acuerdo con las instrucciones indicadas en sus envases.

Evitar estos limpiadores

No utilizar limpiadores de horno comerciales como Easy Off®¹. Pueden dañar el acabado o partes del horno. El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Comprobar los ingredientes de la etiqueta. No utilizar limpiadores abrasivos ni estropajos de fibra metálica.

⚠ ADVERTENCIA

Asegurarse de que todo el aparato (incluida la bombilla) se haya enfriado y la grasa se haya solidificado antes de intentar limpiar cualquier parte del aparato.

⚠ 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.

13.2 Limpieza del horno convencional

Esta sección ofrece información para la limpieza de la cavidad del horno convencional.

Función de autolimpieza

Con la pirólisis, el horno se calienta a temperaturas muy elevadas. La suciedad incrustada se calcina y se puede limpiar cuando finaliza la autolimpieza y el horno se enfría. Tras completar un ciclo de autolimpieza, el horno no permite que se inicie otro hasta que no transcurran 24 horas.

En los hornos dobles, si se realiza una autolimpieza en una de las cavidades, ninguna de ellas podrá ejecutar otro ciclo hasta que no transcurran 24 horas.

Preparación para la autolimpieza**⚠ ADVERTENCIA**

Durante la eliminación de los restos durante la autolimpieza, se generan pequeñas cantidades de monóxido de carbono y el aislamiento de fibra de vidrio podría desprender pequeñas cantidades de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza.

- ▶ Para minimizar la exposición a estas sustancias, asegurar una ventilación suficiente con una ventana abierta, una campana extractora o utilizar un ventilador.

Durante el ciclo de autolimpieza, diversas piezas del aparato pueden resultar potencialmente peligrosas para personas que carezcan de conocimientos adultos de los electrodomésticos y no puedan reaccionar con madurez a las situaciones potencialmente dañinas.

- ▶ Los niños no deben quedarse solos ni sin vigilancia en una zona donde haya aparatos en uso.

El horno se calienta a temperaturas muy elevadas durante la autolimpieza. Si se abre la puerta, se corre el riesgo de sufrir lesiones.

- ▶ Durante la autolimpieza, asegurarse de que la puerta esté cerrada y no se abra.

- ▶ Si la puerta no está cerrada, no ejecutar la autolimpieza. Contactar con el Servicio técnico.

⚠ PRECAUCIÓN

Extraer todas las parrillas, las fuentes, los recipientes y otros utensilios y el exceso de residuos antes de ejecutar la autolimpieza.

No dejar en el horno alimentos, recipientes de cocina, etc. durante el modo de autolimpieza por pirólisis.

⚠ PRECAUCIÓN

Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → "Aparato", *Página 12*

- ▶ No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

AVISO:

No limpiar piezas ni accesorios con la función de autolimpieza.

- ▶ Limpiar el exceso de líquido derramado en la cavidad del horno.

Inicio de la autolimpieza

Requisito: Se han ejecutado todos los pasos de preparación del horno para la autolimpieza → *Página 46*.

1. Girar la perilla selectora de modo hasta **CLEAN MODES**.
2. Deslizar para seleccionar "Autolimpieza" ∞.
3. Seleccionar la intensidad de la limpieza según el grado de suciedad.

Nivel de intensidad	Duración (sin contar con el enfriado)
alto	3 horas
medio	2½ horas
bajo	2 horas

4. Girar la perilla selectora de temperatura hasta **SELF CLEAN**.
5. Tocar "Continuar".
 - ✓ La puerta del horno se bloquea automáticamente.
 - ✓ Cuando termine la autolimpieza, sonará una señal y el aparato se apagará.
 - ✓ La puerta permanece bloqueada hasta que el electrodoméstico se haya enfriado.
6. Eliminar las cenizas que quedan en el horno con un paño húmedo.

Nota: Tras completar el ciclo de autolimpieza, el aparato no permitirá que se inicie otro ciclo de limpieza durante 24 horas.

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.

Easy Clean

Esta función facilita la limpieza del fondo de la cavidad del horno. Se empapan los restos y derrames de alimentos para que después puedan limpiarse más fácilmente.

Ajuste de Easy Clean en el horno convencional

PRECAUCIÓN

Puede aparecer vapor caliente debido al agua que hay en la cavidad caliente del horno.

- ▶ No verter nunca agua en la cavidad caliente del horno.

Nota: No abrir la puerta del aparato durante el proceso; de lo contrario, se interrumpirá la función.

Requisito: La cavidad del horno está fría.

1. Colocar la parrilla en el nivel 3. Retirar todas las demás rejillas y accesorios de la cavidad del horno.
 2. Mezclar 2 tazas de agua y ½ taza de vinagre en la fuente de asar a la parrilla y colocar esta sobre la parrilla.
 3. Girar la perilla selectora de modo hasta **CLEAN MODES**.
 4. Deslizar para seleccionar "Easy Clean".
 5. Tocar la línea inferior del panel indicador.
- ✓ El modo se iniciará automáticamente después de unos segundos.
 - ✓ El tiempo de limpieza comienza la cuenta regresiva en el panel indicador.
6. Llevar a cabo los pasos para la limpieza posterior.

Limpieza posterior de la cavidad del horno tras ejecutar la función de Limpieza

Tras ejecutar la función de Limpieza, limpiar la cavidad del horno manualmente tan pronto como este se enfríe.

AVISO:

La humedad en la cavidad del horno puede causar daños en las superficies.

- ▶ Eliminar inmediatamente el agua restante de la cavidad del horno.
 - ▶ No dejar el agua sobrante en la cavidad del horno durante demasiado tiempo, por ejemplo, toda la noche.
 - ▶ No poner el aparato en funcionamiento si la cavidad del horno aún está húmeda.
1. Abrir la puerta del aparato y retirar el agua restante con un paño absorbente.
 2. Limpiar las superficies lisas de la cavidad del horno con un paño o un cepillo suave. Los residuos resistentes se pueden retirar con un estropajo suave.
 3. Retirar la cal con un paño empapado en vinagre y a continuación, limpiar con agua limpia. Secar la cavidad del horno con un paño suave; secar también bajo la junta de la puerta.
 4. Apagar el aparato.
 5. Dejar la puerta del horno entreabierta en la posición de paro (aprox. 30°) durante aprox. una hora para que las superficies esmaltadas de la cavidad del horno sequen por completo.

Recomendaciones de limpieza del horno convencional

Limpiar solo las piezas del horno enumeradas en la siguiente lista de limpieza.

Componente	Método apropiado de limpieza	Recomendaciones
Rejilla plana	■ Lavar con agua jabonosa. ■ Enjuagar minuciosamente y secar, o bien frotar cuidadosamente como se indica con polvo limpiador o esponjas rellenas de jabón.	■ NO LIMPIAR CON LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA. ■ Si las rejillas planas permanecen en el horno durante el proceso de autolimpieza, perderán su acabado brillante y no se deslizarán con suavidad. Si esto sucede, es preciso pasar un trapo con un poco de aceite vegetal por los bordes de las rejillas. Después, retirar el exceso de aceite.
Rejilla telescópica	■ Lavar con agua jabonosa. ■ Enjuagar minuciosamente y secar, o bien frotar cuidadosamente como se indica con polvo limpiador o esponjas rellenas de jabón.	■ NO LIMPIAR CON LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA. ■ Evitar que el polvo limpiador penetre en las guías telescópicas. Podría ser necesario engrasar de nuevo. Utilizar solamente lubricantes adecuados para el contacto con alimentos de alta temperatura para engrasar de nuevo las guías.
Junta de la puerta	■ Ninguno	■ NO LIMPIAR LA JUNTA DE LA PUERTA. ■ La junta de la puerta es un elemento fundamental para un cierre óptimo. Es preciso extremar la precaución para no frotar, dañar ni mover la junta.

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	Método apropiado de limpieza	Recomendaciones
Cristal	■ Lavar con agua y jabón o limpiacristales. ■ Aplicar Fantastik®¹ en una esponja limpia o en papel de cocina y frotar para limpiar.	■ Evitar los agentes de limpieza en polvo, los estropajos de fibra de acero y los limpiadores de horno.
Superficies pintadas	■ Limpiar con agua caliente jabonosa o aplicar Fantastik®¹ en una esponja limpia o en papel de cocina para frotar.	■ Evitar los agentes de limpieza en polvo, los estropajos de fibra de acero y los limpiadores de horno.
Superficies de porcelana	■ Limpiar inmediatamente con un trapo seco las manchas de ácidos, como zumos de frutas, leche y tomates. ■ Una vez frío, limpiar con agua caliente jabonosa o aplicar Bon-Ami®¹ o Soft Scrub®¹ en una esponja húmeda. Enjuagar y secar. ■ Para las manchas rebeldes, utilizar esponjas llenas de jabón.	■ No usar una esponja ni un trapo humedecido sobre la porcelana caliente. Es normal que, con el tiempo, en la porcelana aparezcan unas estrías delgadas, debido a la exposición al calor y a restos de comida.
Esmalte termorresistente y complementos pulidos en la cavidad del horno	■ Utilizar la función de autolimpieza para eliminar la suciedad incrustada.	■ Estas superficies se decoloran con el tiempo. Esto es normal y no afecta al funcionamiento. ■ No utilizar limpiadores abrasivos ni estropajos para tratar las decoloraciones.
Superficies de 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.	■ No dejar nunca manchas de comida o de sal sin limpiar en el acero inoxidable durante un tiempo prolongado. ■ Limpiar o frotar siempre en el sentido del grano. ■ El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Comprobar los ingredientes de la etiqueta del limpiador.
Plástico y controles	■ Cuando estén fríos, limpiar con agua jabonosa, enjuagar y secar.	
Termosonda	■ Limpiar con agua jabonosa.	■ No sumergir en agua. ■ No lavar en el lavavajillas.
Áreas impresas (palabras y números)		■ No usar limpiadores abrasivos o solventes a base de petróleo.

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.

13.3 Limpieza del horno de cocción al vapor

Esta sección ofrece información para la limpieza de la cavidad del horno de cocción al vapor.

Limpiar la cavidad del horno

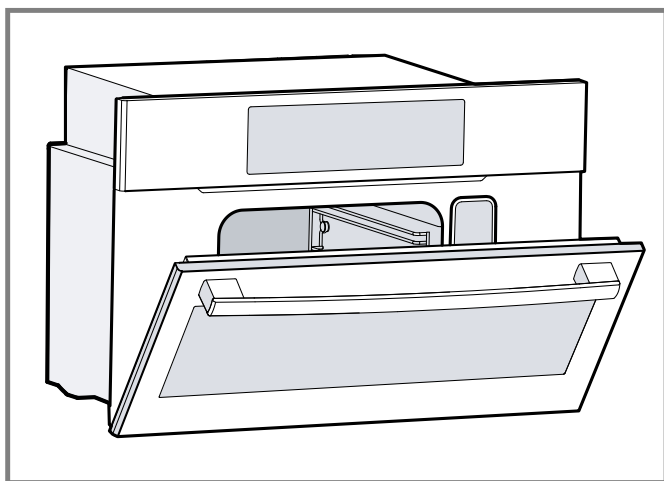
Realizar los siguientes pasos después de cada uso. La cavidad del horno de cocción al vapor puede oxidarse si no se cuida en forma adecuada.

⚠ PRECAUCIÓN

Proceder con cuidado al abrir el aparato. Desde uno de los lados, abrir la puerta lenta y levemente para que se escape el aire caliente o el vapor.

- ▶ Mantener la cara lejos de la abertura y asegurarse de que no haya niños ni mascotas cerca de la unidad.
- ▶ Una vez liberado el aire caliente o el vapor, dejar que el horno se enfríe.
- ▶ Mantener la puerta del aparato cerrada, a menos que sea necesario abrirla para cocinar o limpiar.
- ▶ No dejar el aparato desatendido con la puerta abierta.

1. Dejar entreabierta la puerta del horno hasta que se haya enfriado.



2. Vaciar y secar el depósito de agua.
→ "Retirar el depósito de agua durante o después del uso", Página 49
3. Retirar los residuos y los derrames de alimentos del horno inmediatamente después de que se haya enfriado el aparato.

Nota

- Es muy difícil retirar los residuos quemados después de transcurrido un tiempo.
- Las sales son muy abrasivas y pueden causar manchas de óxido.

4. Limpiar la cavidad del horno con la esponja de limpieza.
5. Secar la cavidad del horno con un paño suave.
6. Cerrar la puerta del horno.

Retirar el depósito de agua durante o después del uso

VACIAR EL DEPÓSITO DE AGUA DESPUÉS DE CADA USO.

⚠ PRECAUCIÓN

Proceder con cuidado al abrir el aparato. Parado a un lado, abra la puerta lenta y levemente para dejar escapar el aire caliente o vapor.

- ▶ Mantener la cara lejos de la abertura y asegurarse de que no haya niños ni mascotas cerca de la unidad.
- ▶ Después de que se liberen el aire caliente o el vapor, se puede continuar con la cocción.
- ▶ Mantener la puerta del aparato cerrada, a menos que sea necesario para cocinar o limpiar.
- ▶ No dejar el aparato desatendido con la puerta abierta.

1. Abrir la puerta del aparato con cuidado.
2. Mantener el depósito de agua nivelado mientras se extrae del aparato para así evitar que el agua restante se derrame debido a la ventilación.
3. Verter el agua.
4. Secar bien el sello de la tapa protectora del depósito y la ranura en la que se coloca este dentro del aparato.
5. Dejar que el depósito de agua seque con la tapa abierta.

La humedad prolongada podría provocar un olor a moho en el depósito de agua.

6. Cerrar la tapa y volver a instalar el depósito de agua vacío.

Limpieza Ecológica

Algunas superficies de la cavidad del horno de cocción al vapor tienen función de autolimpieza. Es posible regenerarlas mediante la función "Limpieza Ecológica". Los paneles laterales, superior y posterior están recubiertos por un material cerámico poroso y mate que se conoce como recubrimiento ecológico. El recubrimiento absorbe y descompone las salpicaduras con el paso del tiempo al hornear, asar y asar con el grill de amplia superficie mientras el horno está funcionando. Si las superficies dejan de limpiarse correctamente y aparecen manchas oscuras, se puede ejecutar "Limpieza Ecológica". Este modo funciona a una temperatura más alta, lo que ayuda a acelerar el proceso de autolimpieza.

AVISO:

Seguir estas recomendaciones para evitar que se produzcan daños en los accesorios o las superficies con autolimpieza.

- ▶ El aparato registra el número de veces que se usa e indica cuándo se recomienda una limpieza. La recomendación se muestra hasta que finaliza "Limpieza Ecológica". Ejecutar la función de limpieza siempre que se le solicite.
- ▶ Si el aparato se ensucia prematuramente o si observa manchas oscuras en el panel posterior, deberá ejecutar "Limpieza Ecológica" aunque no se haya mostrado la recomendación.
- ▶ Cuanto más a menudo se limpie el aparato, durante más tiempo conservarán las superficies porosas su capacidad de limpieza. Puede ejecutar "Limpieza Ecológica" con tanta frecuencia como sea necesario.

- ▶ No limpiar partes ni accesorios con "Limpieza Ecológica".

Nota: Durante el funcionamiento y mientras la función de limpieza está activa, se pueden formar manchas rojizas en las superficies. No es óxido, sino residuos de alimentos. Estas manchas no son peligrosas para la salud y no limitan la capacidad de limpieza de las superficies autolimpiables.

Ajuste de Limpieza Ecológica

Notas

- El ciclo de limpieza dura 1 hora. No se puede modificar la duración.
 - Mantener la cocina ventilada mientras se realiza la función de limpieza.
1. Eliminar grandes derrames de la cavidad del horno.
 2. Retirar las rejillas, los rieles, los accesorios y los recipientes para cocinar de la cavidad del horno.
 3. Girar la perilla selectora de modo hasta **CLEAN MODES**.
 4. Deslizar para seleccionar "Limpieza Ecológica" .
 5. Tocar la línea inferior.
 6. El modo se iniciará automáticamente después de unos segundos.
- ✓ El tiempo de limpieza comienza la cuenta regresiva en el panel indicador.

Easy Clean

Esta función facilita la limpieza del fondo de la cavidad del horno. Se empapan los restos y derrames de alimentos para que después puedan limpiarse más fácilmente.

Ajuste de Easy Clean en el horno de cocción al vapor

PRECAUCIÓN

Puede aparecer vapor caliente debido al agua que hay en la cavidad caliente del horno.

- ▶ No verter nunca agua en la cavidad caliente del horno.

Nota: No abrir la puerta del aparato durante el proceso; de lo contrario, se interrumpirá la función.

Requisito: La cavidad del horno está fría.

1. Retirar los accesorios y las rejillas de la cavidad del horno.
 2. Girar la perilla selectora de modo hasta **CLEAN MODES**.
 3. Deslizar para seleccionar "Easy Clean" .
 4. Tocar la línea inferior del panel indicador.
 5. El modo se iniciará automáticamente después de unos segundos.
- ✓ El tiempo de limpieza comienza la cuenta regresiva en el panel indicador.
6. Llevar a cabo los pasos para la limpieza posterior.

Limpieza posterior de la cavidad del horno tras ejecutar la función de Limpieza

Tras ejecutar la función de Limpieza, limpiar la cavidad del horno manualmente tan pronto como este se enfríe.

AVISO:

La humedad en la cavidad del horno puede causar daños en las superficies.

- ▶ Eliminar inmediatamente el agua restante de la cavidad del horno.
- ▶ No dejar el agua sobrante en la cavidad del horno durante demasiado tiempo, por ejemplo, toda la noche.
- ▶ No poner el aparato en funcionamiento si la cavidad del horno aún está húmeda.

1. Abrir la puerta del aparato y retirar el agua restante con un paño absorbente.
2. Limpiar las superficies lisas de la cavidad del horno con un paño o un cepillo suave. Los residuos resistentes se pueden retirar con un estropajo suave.
3. Retirar la cal con un paño empapado en vinagre y a continuación, limpiar con agua limpia. Secar la cavidad del horno con un paño suave; secar también bajo la junta de la puerta.
4. Apagar el aparato.
5. Dejar la puerta del horno entreabierta en la posición de paro (aprox. 30°) durante aprox. una hora para que las superficies esmaltadas de la cavidad del horno sequen por completo.

También se puede emplear la función de secado.

Ajuste de la función de secado

Se puede secar la cavidad del horno después de utilizar vapor mediante la función de secado.

1. Girar la perilla selectora de modo hasta **CLEAN MODES**.
2. Deslizar para seleccionar "Secar" .
3. Tocar la línea inferior.
4. El modo se iniciará automáticamente después de unos segundos.

Descalcificar

Aunque se utilice agua descalcificada, será necesario descalcificar el horno de vapor a intervalos regulares. El programa de descalcificación consta de varios pasos. Por motivos higiénicos, el programa de descalcificación debe ejecutarse por completo para que el aparato esté listo para volver a funcionar. En total, el programa de descalcificación dura aprox. entre 70 y 90 minutos.

Ajuste de la función de descalcificación

Consejo Seguir paso a paso las instrucciones que aparecen en el panel indicador.

1. Mezclar tres tazas y media (800 ml) de agua con media botella (200 ml) de descalcificador y reservar.
2. Girar la perilla selectora de modo hasta **CLEAN MODES**.
3. Deslizar para seleccionar "Descalcificar" .

4. Tocar "Continuar".
5. Tocar "Continuar".
- ✓ Se muestran las instrucciones para la solución descalcificadora.
6. Retirar el depósito de agua y llenarlo con la solución descalcificadora que se preparó antes. Insertar el depósito de agua.
7. Tocar "Start".
- ✓ Se muestra la duración del programa de descalcificación. No se puede modificar.
- ✓ El aparato comienza el ciclo de descalcificación.
- ✓ El tiempo restante comienza la cuenta regresiva en el panel indicador.
- ✓ Cuando termine el ciclo de descalcificación, sonará una señal.
8. Continuar con el primer ciclo de enjuague:
 - Cuando el panel indicador indique que ya se puede abrir la puerta del aparato, retirar el depósito de agua y enjuagarlo abundantemente.
 - Llenar el depósito con agua limpia y volver a colocarlo.
 - Cerrar la puerta del aparato.
 - ✓ El programa de enjuague se inicia automáticamente.
 - ✓ Cuando termine el primer ciclo de enjuague, sonará una señal.
9. Continuar con el segundo ciclo de enjuague:
 - Cuando el panel indicador indique que ya se puede abrir la puerta del aparato, retirar el depósito de agua y enjuagarlo abundantemente.
 - Llenar el depósito con agua limpia y volver a colocarlo.
 - Cerrar la puerta del aparato.
 - ✓ El programa de enjuague se inicia automáticamente.
 - ✓ Cuando termine el segundo ciclo de enjuague, sonará una señal.
10. Completar el programa de descalcificación:
 - Abrir la puerta del aparato.
 - Vaciar el depósito de agua y enjuagarlo bien. Secar el depósito de agua e insertarlo de nuevo.
 - ✓ Se ha completado el programa de descalcificación. El aparato está listo para utilizarse.

Esponja de limpieza

La esponja de limpieza provista es muy absorbente. Usar la esponja de limpieza para limpiar la cavidad del horno y eliminar cualquier resto de agua de la parte inferior de la cavidad del horno.

- Lavar bien la esponja de limpieza antes de usarla por primera vez. La esponja de limpieza puede lavarse en un lavavajillas.
- Limpiar el horno con la esponja de limpieza y, luego, secarlo con un paño suave.
- Usar la esponja de limpieza solo para limpiar la cavidad del horno y para eliminar cualquier resto de agua de la parte inferior de la cavidad del horno.

Recomendaciones de limpieza del horno de vapor

PRECAUCIÓN

Esperar hasta que el aparato se haya enfriado antes de limpiarlo.

- Usar solo trapos suaves limpios, esponjas, papel absorbente o cepillos de fibras para limpiar y tallar.
- NO usar productos abrasivos, como fibra de acero o esponjas abrasivas.
- NO usar esponjas de celulosa. Algunas esponjas se tratan con sal y pueden causar corrosión al dejar depósitos de sal en el metal.
- NO permitir que los detergentes entren en contacto prolongado con el acero inoxidable.
- NO USAR DETERGENTES QUE CONTENGAN CLORO.
- Secar siempre inmediatamente para evitar las marcas de agua.
- Frotar siempre los acabados metálicos en dirección de las líneas del pulido para obtener los mejores resultados posibles y no dañar la superficie.
- Limpiar solo las piezas del horno mencionadas en la lista de limpieza.

Componente	Método apropiado de limpieza	Recomendaciones
Exterior del aparato ■ Borde delantero de acero inoxidable ■ Asa de la puerta	■ Agua jabonosa. Usar un paño suave para secar. ■ Limpiar las superficies de acero inoxidable con agua tibia con jabón. Siempre limpiar y secar en la dirección del grano del acero inoxidable. Enjuagar abundantemente. ■ Para quitar huellas dactilares y proporcionar un brillo añadido, utilizar detergentes o acondicionadores para acero inoxidable. ■ Hay limpiadores especiales para acero inoxidable disponibles a través del Servicio de Asistencia Técnica o en tiendas minoristas.	■ Retirar siempre los depósitos de calcio, la grasa, el aceite, el almidón y las manchas de clara de huevo inmediatamente después de que se haya enfriado el aparato. ■ No utilizar productos corrosivos o abrasivos que puedan desgastar la superficie. En caso de que un producto de este tipo entre en contacto con el horno, debe limpiarse inmediatamente con un paño húmedo.
Panel de control	Aplicar limpiador para vidrios sobre una esponja o paño suave, no directamente sobre el panel de control.	No usar productos abrasivos, fibras de acero, paños ásperos o papel de cocina que raye.
Interior del horno	■ Agua jabonosa tibia o mezcla de vinagre y agua. ■ Use la esponja de limpieza proporcionada o un cepillo suave para lavar platos. ■ Si está muy sucio, usar un limpiador multiuso, como Simple Green®¹. Seguir las instrucciones del envase para mezclarlo. Rociar sobre los residuos, dejar actuar durante 15 a 30 minutos y después limpiar toda la cavidad con toallas de papel o con un paño. Poner en marcha el ciclo de limpieza por vapor para enjuagar bien la cavidad.	■ ¡NO USAR NUNCA FIBRA DE ACERO NI ESPONJAS ABRASIVAS! La cavidad del horno puede oxidarse. ■ Si utiliza un producto multiusos, no permita que la luz, el foco ni los empaques de la puerta del horno entren en contacto con el limpiador. ■ Retirar todos los restos de limpiadores utilizados en la cavidad del horno siguiendo cuidadosamente todas las instrucciones para limpiar el horno y ejecutando ciclos de enjuague. Los residuos de limpiadores pueden adherirse al vidrio en la puerta del horno. También pueden afectar en forma adversa el sabor de los alimentos cocinados en el horno de vapor.
Empaque externo del horno	Agua jabonosa tibia.	
Depósito de agua:	■ Hueco del depósito de agua: secar después de cada uso. ■ Junta de la tapa: secar bien después de cada uso.	
Rieles de rejilla	Agua jabonosa tibia o lavar en el lavavajillas.	
Cristal de la puerta	Limpiador para vidrios	
Accesorios	■ Remojar en agua jabonosa tibia. ■ Limpiar con un cepillo o con una esponja de cocina o lavar en el lavavajillas. ■ Usar una mezcla de agua y vinagre para las manchas o la decoloración causados por alimentos con almidón (como el arroz).	

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.

13.4 Mantenimiento

Sustituir un foco del horno de cocción al vapor

La cavidad del horno de cocción al vapor está equipada con uno o más focos LED de larga duración. La cubierta de la lámpara no se puede retirar.

- Si falla algún foco LED o su cubierta de vidrio, llamar al Soporte de asistencia técnica.

Sustituir un foco del horno convencional

Cuando falla la luz del horno convencional, es posible cambiar los focos.

⚠ ADVERTENCIA

Cuando la puerta está abierta, el enchufe de la luz está energizado si no se desconecta el suministro de alimentación principal.

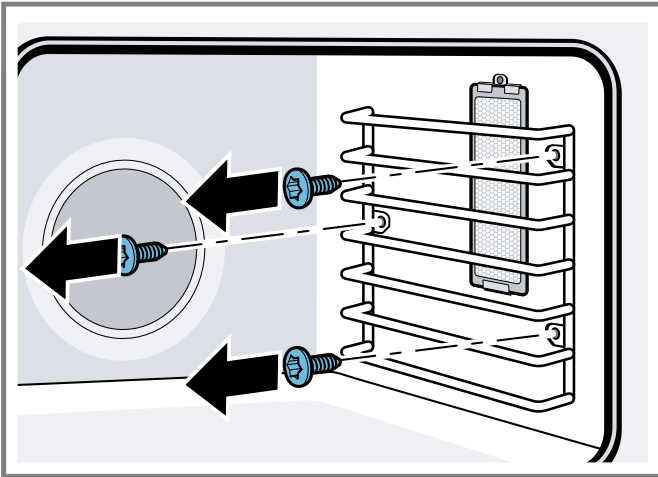
- ▶ Para compartimentos de hornos convencionales: desconectar la alimentación eléctrica en el panel de servicio antes de cambiar los focos.
- ▶ Para la cavidad del horno de cocción al vapor: si en algún momento falla un foco LED o uno de sus cristales protectores, llamar al Servicio Técnico.

⚠ ADVERTENCIA

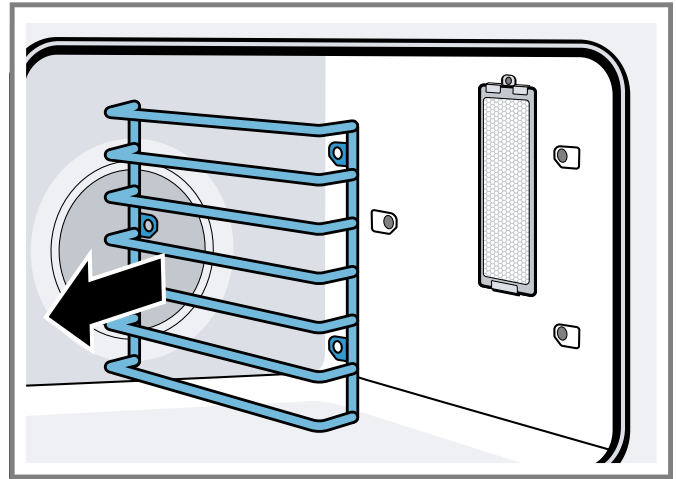
Para los compartimentos de hornos convencionales: asegurarse de que el aparato y las luces estén fríos y de haber desconectado la corriente eléctrica que va al aparato antes de cambiar las bombillas. De no hacerlo, se puede producir una descarga eléctrica o quemaduras.

- ▶ Los protectores de los focos deben estar en su lugar cuando se utilice el aparato.
- ▶ Los protectores sirven para proteger el foco de luz y evitar que se rompa.
- ▶ Los protectores están hechos de cristal. Manipularlos con cuidado para evitar romperlos. Los cristales rotos pueden causar lesiones.

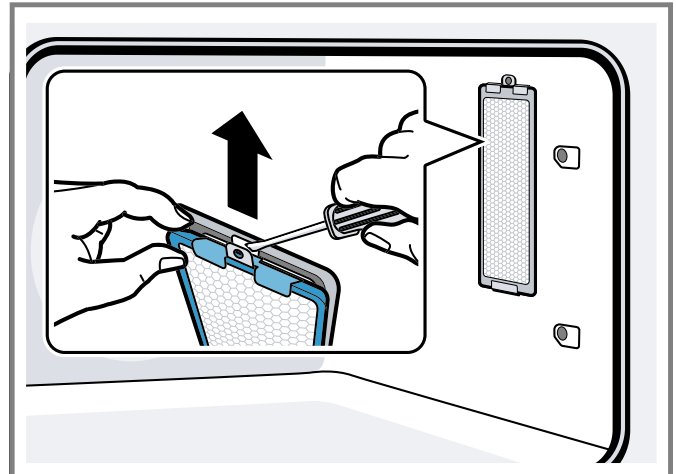
1. Desconectar la corriente que va al horno en el suministro de alimentación principal, que se encuentra en la caja de breakers o el fusible.
2. Retirar los 3 tornillos que mantienen los rieles del horno en su sitio.



3. Retirar los rieles del horno para acceder a la carcasa del foco.

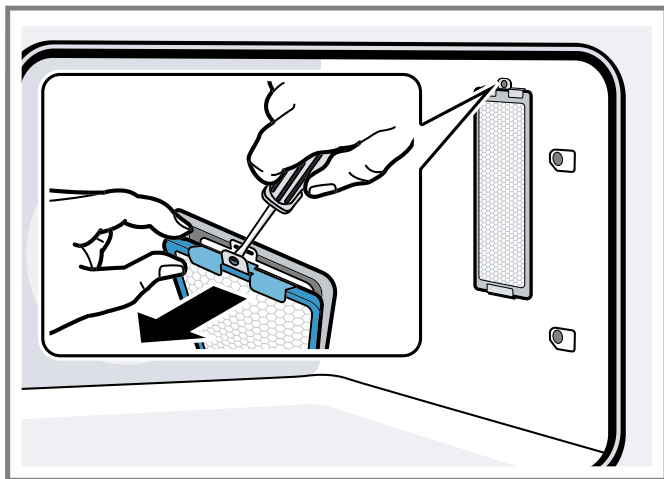


4. Retirar el tornillo de la parte superior de la carcasa del foco.
5. Insertar la punta de un desarmador de punta plana entre los clips de metal en un ángulo de aproximadamente 40 °.

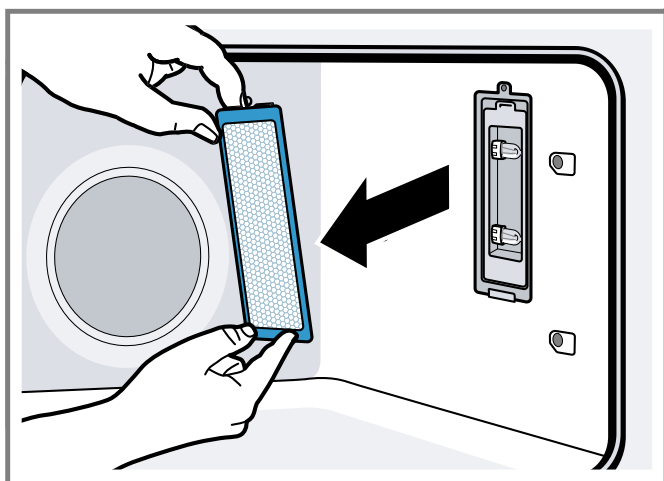


La punta del desarmador debe poder pasar entre los clips de metal para llegar al cierre interior.

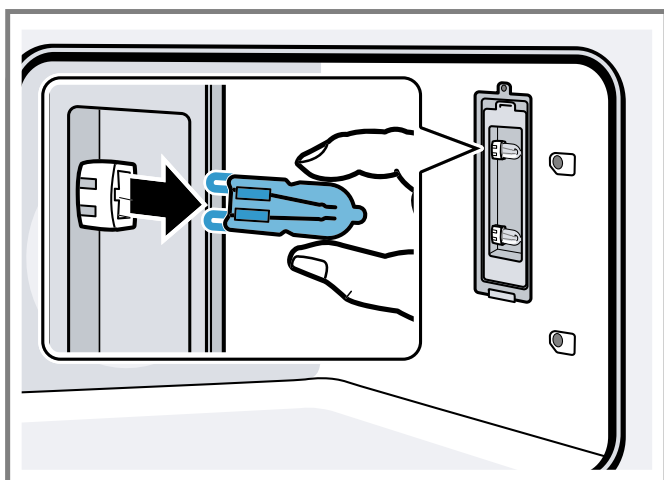
6. Presionar con la punta del desarmador hacia el interior para soltar el cierre de la ranura en la carcasa del foco. Apartar el mango del desarmador de la pared del horno para quitar con cuidado el protector de vidrio.



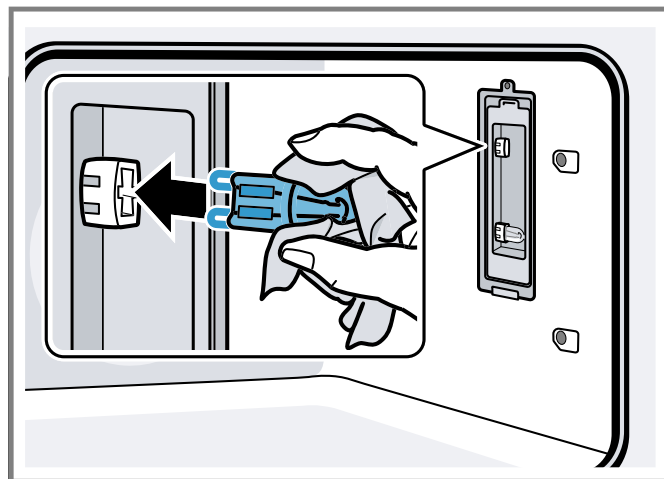
7. Sujetar con ambas manos la cubierta de vidrio para evitar que se caiga al fondo del horno. El protector de vidrio debería desmontarse con facilidad. No intentar forzarlo.



8. Para extraer el foco, agarrarlo y jalarlo hacia atrás hasta que las dos clavijas se liberen del soporte cerámico.



9. NO tocar el vidrio del nuevo foco de reemplazo con los dedos. Esto causará que el foco se funda al encenderse por primera vez. Agarrar el foco de repuesto con un trapo seco limpio. Ubicar las dos clavijas en el sostén de cerámica presionando suavemente hasta que las dos clavijas calcen en la toma de corriente de cerámica.



10. Seguir presionando para que se asiente el foco.
11. Volver a colocar la cubierta de vidrio; para ello, insertarla en el clip de fijación y presionar el extremo más cercano en la carcasa hasta que encaje en su sitio. Insertar el tornillo en el cristal protector y apretarlo.
12. Volver a colocar los rieles del horno.
13. Encender el breaker o recolocar el fusible.

Recalibrado del horno de cocción al vapor

El horno de vapor se calibra automáticamente para adecuarse a las condiciones de presión de su área la primera vez que se utiliza vapor a 212 °F (100 °C). Si se muda, vuelva a calibrar el aparato manualmente para asegurarse de que el horno de cocción al vapor se adecúe en forma automática a su nueva ubicación. No es necesario recalibrar el aparato después de una falla de alimentación eléctrica.

Requisito: La cavidad del horno debe estar fría.

1. Llenar el depósito de agua.
2. Retirar los accesorios de la cavidad del horno de cocción al vapor.
3. Limpiar las superficies lisas de la cavidad del horno con un paño suave humedecido.
4. Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura.

Modo de calentamiento	Vapor
Temperatura	100 °C (212 °F)
Duración	30 minutos

5. Apagar el aparato tras el tiempo de cocción especificado girando las perillas selectoras hasta **OFF**.

14 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
La puerta del horno está bloqueada y no se abre, tampoco tras enfriarse. El símbolo de cierre de puerta  se ilumina.	La cerradura de la puerta está activada 1. Desconectar el horno en el breaker y esperar cinco minutos. 2. Conectar de nuevo el breaker. ✓ El horno debería restablecerse por sí mismo y volver a funcionar.
El horno no se calienta	No hay suministro eléctrico al aparato 1. Comprobar el breaker y la caja de fusibles local. 2. Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el horno. No hay una temperatura de cocción configurada ▶ Ajustar una temperatura para el modo de calentamiento.
Los resultados de horneado no son los esperados	La posición de la rejilla no es ideal ▶ Consultar los consejos y sugerencias de uso del aparato. → "Obtención de los mejores resultados con el horno de cocción al vapor", Página 31
La comida tarda más de lo esperado en cocinarse	Es preciso volver a calibrar la temperatura del horno Nota: El horno está cuidadosamente calibrado para proporcionar resultados precisos. ▶ No obstante, la temperatura puede compensarse si, por norma general, la comida se dora demasiado o no lo suficiente. → "Compensación de la temperatura del horno", Página 28
La comida está cocida en exceso	Es preciso volver a calibrar la temperatura del horno Nota: El horno está cuidadosamente calibrado para proporcionar resultados precisos. ▶ No obstante, la temperatura puede compensarse si, por norma general, la comida se dora demasiado o no lo suficiente. → "Compensación de la temperatura del horno", Página 28
La luz del horno no funciona adecuadamente	El foco del horno está suelto o fundido ▶ Sustituir o reintroducir el foco. Consejo Tocar el foco con los dedos causará que se funda.
La luz del horno no se apaga	La puerta del horno no cierra correctamente 1. Comprobar si está obstruida la puerta del horno. 2. Comprobar si la bisagra está torcida. La luz del horno está encendida ▶ Presionar el botón de la luz del horno para apagarla.
No es posible retirar la cubierta del foco del compartimento de horno convencional	Hay depósitos de suciedad acumulados en torno a la cubierta de cristal 1. Dejar que la cavidad del horno se enfríe. 2. Limpiar la zona de la cubierta de cristal con un trapo seco y limpio antes de intentar extraerla.

Falla	Causas y resolución de problemas
El horno no ejecuta correctamente la autolimpieza	El horno está demasiado caliente como para iniciar la autolimpieza 1. Esperar a que el horno se enfríe antes de ejecutar la autolimpieza. 2. Limpiar siempre los restos sólidos de suciedad suelta o los derrames de gran tamaño antes de ejecutar la autolimpieza. 3. Si el horno está muy sucio, ejecutar una autolimpieza del horno durante el máximo tiempo posible.
El reloj y el temporizador no funcionan adecuadamente	No hay suministro eléctrico al aparato 1. Comprobar el breaker y la caja de fusibles local. 2. Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el horno.
Aparecen un número y la letra «E» en el panel indicador y el control emite un bip	Se ha producido un fallo del sistema electrónico 1. Presionar TIMERS para interrumpir el pitido. 2. Restablecer el horno en caso necesario. 3. Ponerse en contacto con un profesional autorizado.
Un horno nuevo emite un fuerte olor al encenderlo	En un nuevo horno, esto es normal; el fenómeno desaparece al cabo de algunos usos ► Ejecutar el modo de autolimpieza para eliminar el olor más rápidamente.
El control no reacciona cuando se presiona una tecla	El control está mojado o sucio ► Limpiar y secar el panel de control. No se están presionando correctamente las teclas táctiles 1. Presionar la parte central de las teclas. 2. Usar la parte plana del dedo.
Por la ventilación del horno sale aire caliente o vapor	Es normal ver o sentir que sale vapor o aire caliente por la ventilación del horno ⚠ PRECAUCIÓN Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → "Aparato", Página 12 ► No obstruir las aberturas de ventilación del horno.
El ventilador de enfriamiento funciona incluso si el horno está apagado	El ventilador de enfriamiento seguirá funcionando, incluso si se ha apagado el horno, hasta que este se haya enfriado lo suficiente ► Es algo normal. No es necesario realizar ninguna acción.
El depósito de agua se vacía sin motivo aparente	El depósito de agua no está cerrado en forma adecuada ► Cerrar la tapa protectora del tanque hasta que calce bien a presión. La junta de la tapa protectora del depósito está sucia ► Limpiar la junta de la tapa del depósito. La junta de la tapa protectora del depósito no funciona ► Puede comprar un depósito de agua nuevo a través del Servicio de asistencia técnica.
Puede escucharse un «plaf» mientras se cocina	El vapor de agua provoca un cambio de temperatura en los alimentos congelados ► Es algo normal. No es necesario realizar ninguna acción.
El aparato ya no produce vapor correctamente	Es necesario descalcificar el aparato ► Descalcificar el aparato.

15 Eliminación

15.1 Eliminación de los aparatos usados

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

- Desechar el aparato de manera respetuosa con el medio ambiente.

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

16 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.

Las fuentes de luz se encuentran disponibles como repuesto y su sustitución solo la puede llevar a cabo personal cualificado.

USA:

1-800-735-4328

www.thermador.com/support

www.thermador.com/us/accessories

CA:

1-800-735-4328

www.thermador.ca

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

Aquí podrá encontrar ayuda para la conexión con Home Connect®:

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

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

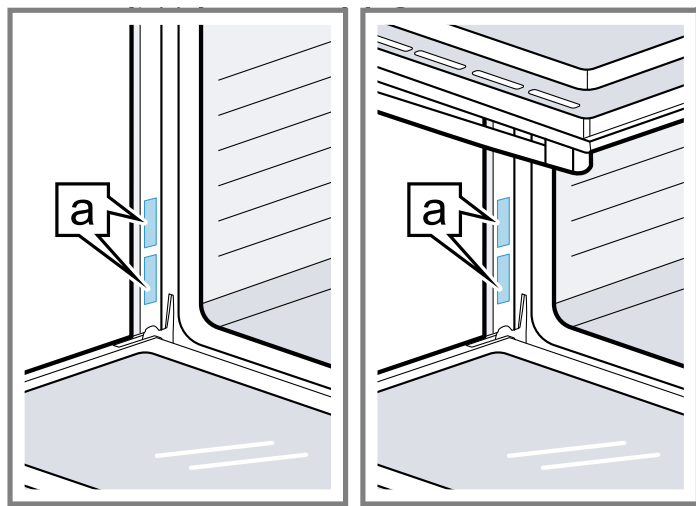
El número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

E-Nr:										FD:										Z-Nr:									
Type:																													

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

16.2 Ubicación de la placa de características del aparato

La placa de características se encuentra en el costado izquierdo de la moldura de la puerta.



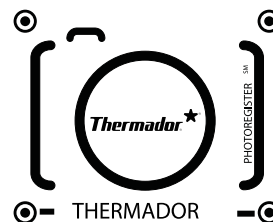
a Placa de características

16.3 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.

17 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

17.1 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.

17.2 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.

17.3 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.

17.4 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.

17.5 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 COMERCIALIZACIÓN 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.

17.6 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.

17.7 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
8001252116 // es-mx // 030606