

Use and care

GUIDE

Serie Professional Pro Grand® Estufas de Vapor y de 60"

PRD48WDSGC PRD48WDSGU
PRD48WISGC PRD48WISGU
PRD606WEG PRD606WESG



Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTES.....	4
1.1 Definiciones de seguridad	5
1.2 Información general	5
1.3 Uso seguro	5
1.4 Cocción al vapor	9
1.5 Módulo de inducción	9
1.6 Manejo remoto	9
1.7 Requisitos y normas.....	10
1.8 Requisitos de gas	10
1.9 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	10

2 Evitar daños materiales..... 12

2.1 Prevenir daños en la cavidad del horno	12
2.2 Prevención de daños en la placa de cocción	13

3 Protección del medio ambiente y ahorro..... 13

3.1 Consejos para la eliminación del embalaje	13
3.2 Ahorro de energía al utilizar el horno	13
3.3 Ahorro de energía al utilizar la placa de cocción	14

4 Familiarizándose con el aparato..... 15

4.1 Aparato	15
4.2 Cavidades del horno e interior del cajón calentaplatos	17
4.3 Elementos de control del horno.....	19
4.4 Perillas de control de las parrillas de la estufa.....	19
4.5 Funciones y modos de calentamiento del horno	20

5 Accesorios..... 22

5.1 Accesorios incluidos - Horno convencional	22
5.2 Accesorios incluidos - Horno de cocción al vapor ...	23
5.3 Accesorios adicionales.....	23
5.4 Instalar las guías de rejillas	23
5.5 Posiciones de las rejillas	24
5.6 Uso seguro de las rejillas del horno	24
5.7 Inserción de la parrilla rejilla.....	24
5.8 Montar las rejillas Full Access®	24

6 Antes del primer uso..... 25

6.1 Ajustes iniciales	25
6.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez	25
6.3 Colocación de las tapas de los quemadores	26
6.4 Colocar las rejillas de los quemadores	26
6.5 Registra tu electrodoméstico.....	27

7 Manejo de la placa de cocción..... 27

7.1 Apagar un quemador	27
7.2 Reignición automática.....	27
7.3 En caso de falla eléctrica	27
7.4 Función ExtraLow®.....	27
7.5 Función PowerBoost®	28
7.6 Ajustes de cocción recomendados.....	28

8 Plancha eléctrica..... 28

8.1 Manejar la plancha eléctrica	28
8.2 Sazonar la plancha de asado	28

9 Funcionamiento del horno..... 29

9.1 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura.....	29
9.2 Limitación temporal del calentamiento.....	29
9.3 Precalentamiento rápido.....	29
9.4 Termosonda para carne	29
9.5 Activación o desactivación del bloqueo del panel....	30
9.6 Temporizador de cocina.....	30
9.7 Temporizador del horno	30
9.8 Modo Sabbath.....	31
9.9 Ajustes básicos del horno.....	31
9.10 Cómo sacar el máximo partido al aparato	32

10 Funcionamiento del horno de cocción al vapor.. 33

10.1 Antes de usar el horno de cocción al vapor por primera vez	34
10.2 Funcionamiento del horno de cocción al vapor.....	35
10.3 Retirar el depósito de agua durante o después del uso	36
10.4 Después de utilizar el horno de cocción al vapor...	36
10.5 Ajustes básicos del horno.....	36
10.6 Ventilador de refrigeración	36
10.7 Plato evaporador	36
10.8 Programas de cocción al vapor	37
10.9 Sacar el máximo partido al horno de cocción al vapor	39
10.10 Recomendaciones de cocción al vapor	40

11 Funcionamiento del cajón calentaplatos..... 51

11.1 Encender el cajón calentaplatos	51
11.2 Apagar el cajón calentaplatos.....	51
11.3 Sacar lo mejor del cajón calentaplatos	51

12 Home Connect®..... 52

12.1 Configurar Home Connect®	52
12.2 Ajustes de Home Connect®	53
12.3 Cambiar los ajustes a través de la aplicación Home Connect®.....	53
12.4 Inicio remoto.....	53
12.5 Ajustar el control remoto.....	54
12.6 Diagnóstico remoto	54
12.7 Actualización de software.....	54
12.8 Protección de datos.....	54

13 Limpieza y mantenimiento..... 55

13.1 Consejos de limpieza general	55
13.2 Recomendaciones de limpieza.....	56
13.3 Función de autolimpieza.....	60
13.4 Limpiar con vapor.....	61
13.5 Descalcificar	62
13.6 Mantenimiento.....	62

14 Solución de problemas.....	65
15 Eliminación.....	68
15.1 Eliminación de los aparatos usados	68
16 Servicio de atención al cliente	68
16.1 Conexión remota del Servicio de atención al cliente	68
16.2 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD)	68
16.3 Ubicación de la placa de características del aparato.....	68
16.4 Registro del producto	68
17 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	69
17.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica.....	69
17.2 Plazo de vigencia de la garantía	69
17.3 Reparación/Reemplazo como único recurso	69
17.4 Producto fuera de garantía.....	70
17.5 Exclusiones de la garantía	70
17.6 Obtener el servicio técnico de la garantía	71
17.7 Información del producto.....	71



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA:

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

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

NO INTENTAR EXTINGUIR CON AGUA

UN INCENDIO CAUSADO POR ACEITE/GRASA



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

1.1 Definiciones de seguridad

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

AVISO:

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

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

1.2 Información general

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

ADVERTENCIA

Revise manual del elemento de inducción para obtener más información importante específica sobre seguridad.

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

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

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

1.3 Uso seguro

ADVERTENCIA

TODOS LOS APARATOS

- **Instalación adecuada:** Asegurarse de que un técnico calificado instale correctamente el aparato, con puesta a tierra.

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

ADVERTENCIA

UNIDADES DE COCCIÓN DE SUPERFICIE

- **Usar sartenes del tamaño adecuado:** Este aparato puede estar equipado con uno o más quemadores de superficie de diversos tamaños. Seleccionar recipientes para cocinar que tengan una base plana y que sean lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie del quemador. Si se usan utensilios de un tamaño inferior al adecuado, una parte del quemador quedará expuesta al contacto directo y podría provocar que arda la ropa. Una adecuada relación de los recipientes para cocinar con respecto a los quemadores también contribuye a incrementar la eficiencia.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

El tamaño de la llama no debe sobrepasar el borde del recipiente para cocinar. Esta indicación se fundamenta en consideraciones de seguridad.

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

ADVERTENCIA

SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS

- ▶ **No cocinar en una placa de cocción rota:** Si la placa de cocción está estrellada, las disoluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar en la placa de cocción

rota y provocar una descarga eléctrica. Ponerse en contacto inmediatamente con un técnico de servicio autorizado.

ADVERTENCIA

USO DE FREIDORAS

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

ADVERTENCIA

HORNOS

- ▶ **Tener cuidado al abrir la puerta:** Dejar salir el aire caliente o el vapor antes de sacar o volver a poner comida.
- ▶ **No calentar recipientes de comida sin abrir:** La acumulación de presión en el interior puede hacer que reviente el recipiente y causar lesiones.
- ▶ **Mantener los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.**
- ▶ **Colocación de las rejillas del horno:** Colocar siempre las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno está frío. Si es necesario mover la rejilla cuando el horno está caliente, evitar que el agarrador de ollas entre en contacto con el elemento de calefacción del horno.

ADVERTENCIA

HORNOS CON FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA

- ▶ **No limpiar la junta de la puerta:** Este elemento es fundamental para un buen cierre. Se debe tener cuidado para no frotar, dañar o mover la junta.
- ▶ No utilizar un recubrimiento de protección para revestir el horno ni utilizar limpiadores comerciales para hornos, a menos que estén autorizados para su uso en hornos con autolimpieza.
- ▶ Limpiar solo las piezas listadas en el manual.
- ▶ No dejar en un horno alimentos, recipientes de cocina, etc. durante el modo de autolimpieza por pirólisis.
- ▶ 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 manufactura. Se recomienda que las personas o mascotas que puedan verse afectadas por este proceso dejen la cocina durante el proceso de autolimpieza.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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

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

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.

ADVERTENCIA

CAMPANAS EXTRACTORAS

- ▶ Limpiar las campanas extractoras con frecuencia. No debe permitirse que se acumule grasa en la campana ni en el filtro.
- ▶ El aparato no debe instalarse con un sistema de ventilación que dirija el aire en dirección descendente hacia el aparato. Este tipo de ventilación podría causar problemas de ignición y combustión en el aparato de cocción de gas, con lo que se podrían producir lesiones, daños materiales o un funcionamiento no deseado. No hay restricciones para sistemas de ventilación que dirijan el aire hacia arriba.

No se debe usar una cortina de aire ni otra campana extractora suspendida, que funcione soplando un flujo de aire descendente sobre una estufa, no se debe de usar conjuntamente con una estufa de gas, a no ser que la campana extractora y la estufa se hayan

diseñado y probado de acuerdo con la norma para estufas de gas domésticas Standard for Domestic Gas Ranges, ANSI Z21.1 • CSA 1.1, y la haya catalogado un laboratorio de pruebas independiente para el uso combinado.

- ▶ Al flambear alimentos debajo de la campana, encender siempre el ventilador.

ADVERTENCIA

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;

- ▶ Si se hace, se bloqueará el flujo de aire del horno y se puede ocasionar una intoxicación por monóxido de carbono.
- ▶ Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, lo que genera un riesgo de incendio.

ADVERTENCIA

EN CASO DE FALLA ELÉCTRICA

- ▶ Si una perilla de control de gas está encendida y no hay energía eléctrica para hacer funcionar los dispositivos electrónicos de ignición para los quemadores, APAGAR la perilla de control de gas y esperar cinco minutos a que se disipe el gas antes de encender el quemador manualmente.
- ▶ Para encender manualmente los quemadores, sostener un cerillo encendido junto a los puertos del quemador y girar la perilla de control de gas a la posición **HI**. Si se produce una falla eléctrica, se pueden utilizar los quemadores normales, pero deben encenderse con un cerillo.
- ▶ No tratar de encender manualmente un quemador **XLO®**. Estos quemadores están equipados con la función ExtraLow® y no se pueden encender a mano.

PRECAUCIÓN

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

ADVERTENCIA

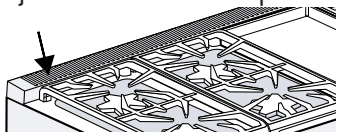
No bloquear ni obstruir el flujo de aire por las aberturas de ventilación. La abertura de ventilación se encuentra en la parte trasera del aparato. Esta abertura debe mantenerse



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

libre de obstrucciones y abierta, para que se genere el flujo de aire necesario para un funcionamiento correcto.



- ▶ No tocar la zona de la abertura de ventilación mientras esté encendido el aparato, ni tampoco durante los minutos siguientes al apagado; algunos de sus componentes y zonas aledañas se calientan lo bastante como para causar quemaduras. Dejar que pase tiempo suficiente para que se enfríe el aparato antes de tocar o limpiar áreas de ventilación.
- ▶ No colocar elementos de plástico o termosensibles cerca de la zona de ventilación, ya que podrían derretirse o prenderse en llamas.
- ▶ Para garantizar una ventilación apropiada de la cubierta, no se deben quitar las patas.

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

AVISO:

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

ADVERTENCIA

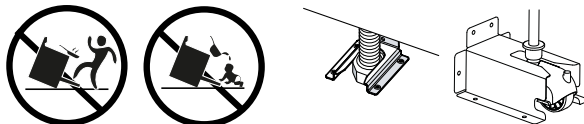
Almacenamiento en el aparato – No deben almacenarse materiales inflamables cerca del aparato o en su interior.

- ▶ NO almacenar ni utilizar productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables o productos no alimentarios cerca o dentro del aparato. Está especialmente diseñado para utilizarse mientras se calienta o cocina la comida. El uso de productos

químicos corrosivos mientras el aparato calienta o para limpiarlo puede provocar daños y causar lesiones personales.

ADVERTENCIA

RIESGO DE VUELCO DE LAS ESTUFAS



- ▶ Una estufa puede volcar y causar lesiones. Para evitar que la estufa vuelque por accidente, fijarla al suelo, a la pared o al mueble instalando la placa de fijación antivuelco que se incluye.
- ▶ Si la estufa vuelca sobre un niño o un adulto, puede causarles lesiones graves o incluso la muerte. Comprobar que la placa de fijación antivuelco esté firmemente instalada. Asegurarse de que la placa de fijación antivuelco esté conectada al mover la estufa.
- ▶ **NO** manejar la estufa sin la placa de fijación antivuelco colocada. Si no se siguen las instrucciones de este manual, pueden producirse muertes o graves quemaduras en niños y adultos.
- ▶ Si se aparta la estufa para su limpieza, su mantenimiento o por cualquier otro motivo, es preciso asegurarse de volver a colocar correctamente la placa de fijación antivuelco al volver a colocarla. Si no se sigue esta recomendación, la estufa podría volcar si se realiza un uso indebido de la misma (p. ej., una persona se sube o se sienta en ella o se apoya en la puerta abierta). Tanto la propia estufa como los líquidos calientes que se derramen podrían causar lesiones.
- ▶ Comprobar que la instalación sea la adecuada y que se use la placa de fijación antivuelco. Inclinar con cuidado la estufa tirando de ella hacia delante desde la parte de atrás para garantizar que la placa de fijación antivuelco sujete las patas del aparato, con lo que se evitará que vuelque. La estufa no debe moverse más de 1" (2.5 cm).



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

1.4 Cocción al vapor

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

PRECAUCIÓN

El agua que contiene el plato del evaporador está caliente.

- Dejar enfriar el plato del evaporador 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.

PRECAUCIÓN

La parte inferior del horno de cocción al vapor y el plato evaporador deben estar despejados en todo momento.

- Colocar siempre los recipientes para cocinar en la rejilla o en la bandeja perforada.

1.5 Módulo de inducción

ADVERTENCIA

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

Después de cada uso, apagar la zona de cocción mediante la perilla de control. **NO** dependa de la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción al retirar el sartén.

ADVERTENCIA

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

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

Interferencia electromagnética

ADVERTENCIA

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

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

PRECAUCIÓN

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

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

1.6 Manejo remoto

PRECAUCIÓN

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

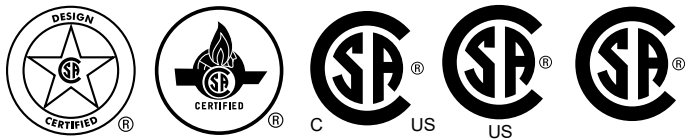
- No almacenar materiales inflamables o sensibles a la temperatura en su interior, en la parte superior o cerca de las unidades de superficie del aparato.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

1.7 Requisitos y normas



- El electrodoméstico debe conectarse a tierra conforme a la normativa local o, en ausencia de esta, conforme al Código Eléctrico Nacional (NFPA 70) o al Código Eléctrico de Canadá (CSA C22.1).
- La instalación debe realizarse cumpliendo las normas locales o, en ausencia de éstas, conforme al Código Nacional de Combustibles Gaseosos (ANSI Z223.1/ NFPA 54) o, si se lleva a cabo en Canadá, al Código de Instalación de Gas Natural y Propano (CSA B149.1).
- La instalación de aparatos diseñados para ser instalados en casas prefabricadas (móviles) deben cumplir con la Norma de Seguridad y Construcción de Casas Prefabricadas, Título 24 CFR, Parte 3280 [antigua Norma Federal de Seguridad y Construcción de Casas Móviles, Título 24, HUD {Parte 280}] o con los códigos locales donde corresponda.
- La instalación de aparatos diseñados para casas móviles debe cumplir con las normas estatales o de otro tipo o, en ausencia de dichas normas, con la normativa para vehículos recreativos, ANSI A119.5 Park Model Recreational Vehicle Standard.
- Véanse las instrucciones 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.
- Solo un proveedor de servicio autorizado puede realizar trabajos de mantenimiento.
- Es responsabilidad del propietario y del instalador determinar si son aplicables otros requisitos o normas en instalaciones específicas.

1.8 Requisitos de gas

Gas natural W.C.

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

Gas LP wc (columna de agua)

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

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

Para instalaciones en Massachusetts:

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

primeros ciclos de limpieza. California incluye el 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 Prevenir daños en la cavidad del horno

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.
- ▶ Mantener despejada la base de la cavidad del horno y la bandeja de evaporación.

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.

Horno de cocción al vapor

AVISO:

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.

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.

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.

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

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

La cavidad del horno de cocción al vapor está hecha de acero inoxidable de alta calidad. El cuidado inapropiado podría ocasionar la corrosión de la cavidad del horno de cocción al vapor.

- ▶ Retirar los residuos y los derrames de alimentos de la cavidad inmediatamente después de que se haya enfriado el horno de cocción al vapor.
- ▶ Seguir las instrucciones de cuidado y limpieza que se facilitan en este manual.

2.2 Prevención de daños en la placa de cocción

AVISO:

FALLA OPERATIVA.

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

Los recipientes para cocinar con bases rugosas pueden arañar la superficie vitrocerámica.

- ▶ Comprobar el fondo del recipiente antes de colocarlo. La sal, el azúcar o los granos de arena pueden arañar la superficie vitrocerámica.

- ▶ No usar nunca la parrilla como superficie de trabajo ni para apoyar objetos.

Un calentamiento excesivo puede dañar los recipientes de cocción.

- ▶ No calentar cazuelas o sartenes vacíos.

Los recipientes demasiado calientes pueden hacer que se recaliente el sistema electrónico.

- ▶ No colocar nunca sartenes y ollas calientes sobre el panel de control o en el bastidor de la parrilla.

Los objetos duros o afilados pueden causar daños al caer sobre la parrilla.

- ▶ No dejar que caigan objetos duros o afilados sobre la parrilla.

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

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

Los productos de limpieza no apropiados pueden producir decoloraciones metálicas brillantes en la superficie vitrocerámica.

- ▶ Consultar las recomendaciones de limpieza en este manual.

Una acumulación de calor puede dañar el aparato.

- ▶ No cubrir nunca la parrilla, p. ej. con papel de aluminio o protectores de horno.
- ▶ No colocar asadores, sartenes o piedras para asar sobre más de un quemador al mismo tiempo.
- ▶ Usar únicamente los accesorios especificados.

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

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

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

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

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- ▶ Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

3.2 Ahorro de energía al utilizar el horno

Si se siguen estos consejos, 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.

3.3 Ahorro de energía al utilizar la placa de cocción

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

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

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

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

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

Usar recipientes para cocinar con tapas apropiadas.

- ✓ Cocinar sin tapa consume más energía.

Levantar la tapa solamente cuando sea necesario.

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

Utilizar una tapa de vidrio.

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

Utilizar recipientes para cocinar de base sólida y lisa.

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

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

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

Cocinar con poca cantidad de agua:

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

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

- ✓ para seguir cocinando sin interrupción, basta con un nivel de potencia más bajo.

4 Familiarizándose con el aparato

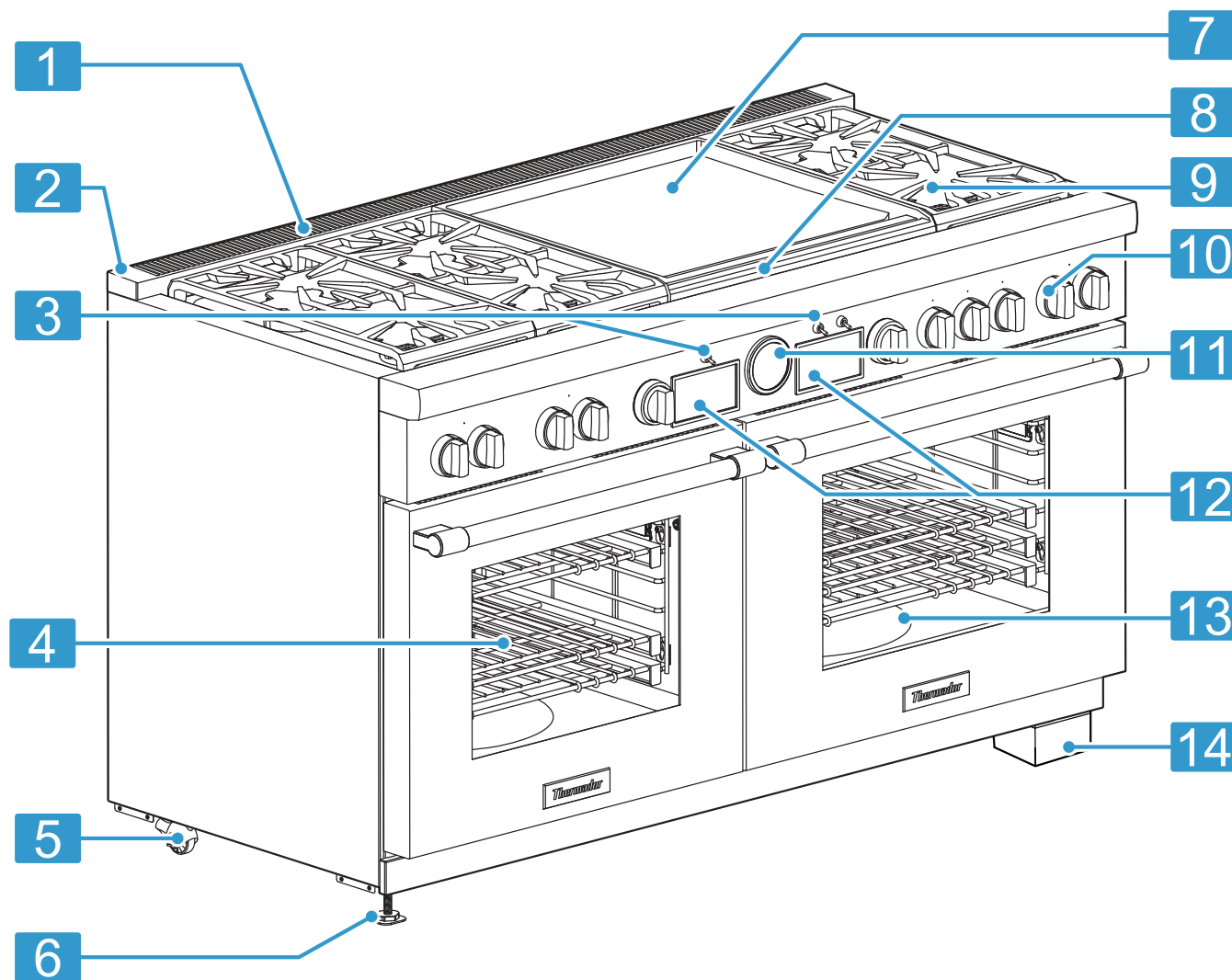
Este manual abarca varios modelos. Es posible que el modelo adquirido tenga solo algunas de las funciones descritas.

4.1 Aparato

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

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

El modelo que se muestra es un horno doble de 60" con 6 quemadores con opción de plancha.

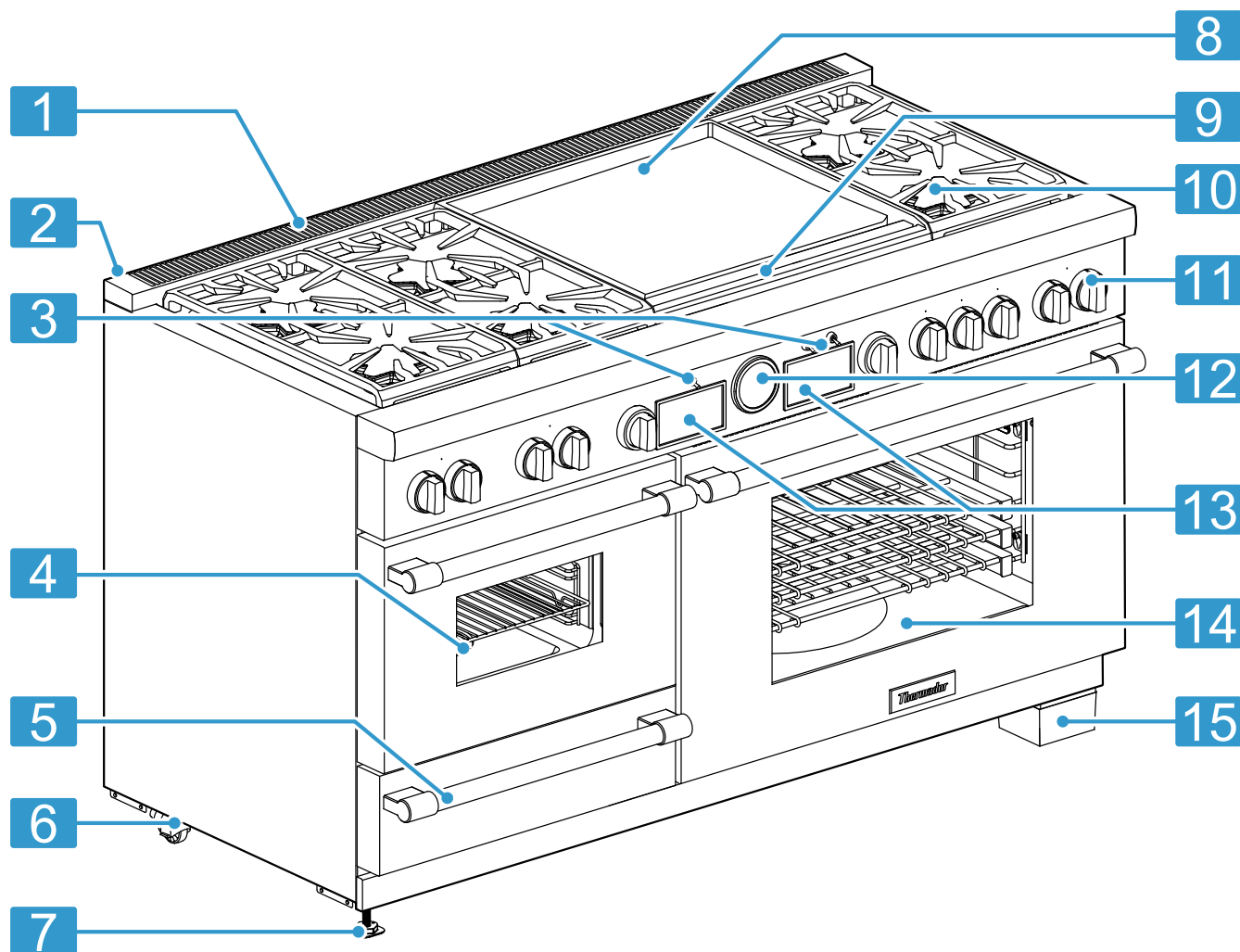


1	Ranura de ventilación trasera/ventilación del horno
2	Moldura de isla incluida o consola trasera inferior pedida por separado Ver manual de instalación para conocer detalles sobre el espacio que debe dejarse por detrás de la estufa al utilizarla con la moldura para instalación en isla.
3	Interruptor de la luz
4	Horno secundario
5	Ruedas de la estufa (solo modelos de 60")
6	Patas de la estufa

7	Opción de plancha Las opciones varían según el modelo.
8	Bandeja de plancha (opción de plancha eléctrica)
9	Quemadores y rejillas STAR®
10	Perillas de control
11	Indicador de temperatura
12	Panel indicador del horno
13	Horno principal

- 14** Cubiertas de las patas
Solo modelos Pro Grand®. Si se requieren cubiertas adicionales para las patas, es posible encargarlas a Soporte de asistencia técnica sin costo adicional durante el año siguiente a la fecha de entrega del aparato.

El modelo que se muestra es un horno de cocción al vapor de 60" con 6 quemadores y opción de plancha.



- 1** Ranura de ventilación trasera/ventilación del horno
- 2** Moldura de isla incluida o consola trasera inferior pedida por separado
Ver manual de instalación para conocer detalles sobre el espacio que debe dejarse por detrás de la estufa al utilizarla con la moldura para instalación en isla.
- 3** Interruptor de la luz
- 4** Horno de cocción al vapor
- 5** Cajón calentaplatos
- 6** Ruedas de la estufa (solo modelos de 60")
- 7** Patas de la estufa

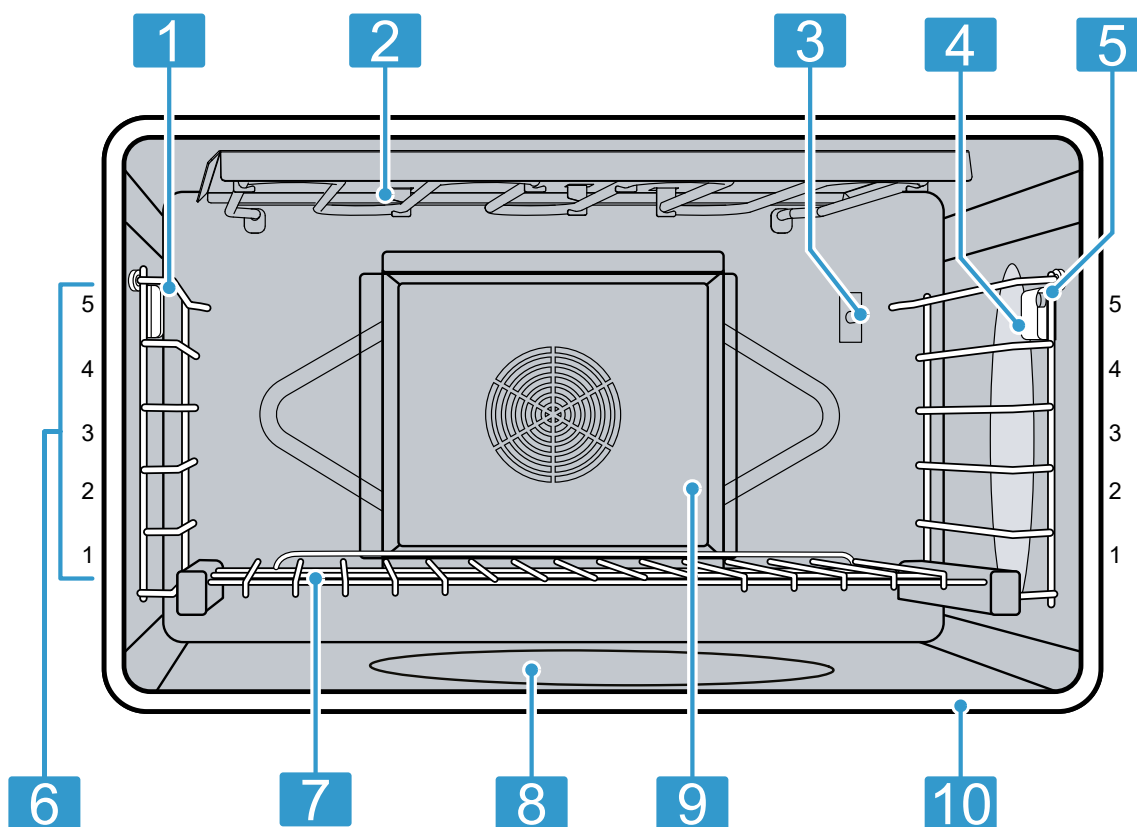
- 8** Opción de plancha
Las opciones varían según el modelo.
- 9** Bandeja de plancha (opción de plancha eléctrica)
- 10** Quemadores y rejillas STAR®
- 11** Perillas de control
- 12** Indicador de temperatura
- 13** Panel indicador del horno
- 14** Horno principal

- 15** Cubiertas de las patas
Solo modelos Pro Grand®. Si se requieren cubiertas adicionales para las patas, es posible encargarlas a Soporte de asistencia técnica sin costo adicional durante el año siguiente a la fecha de entrega del aparato.

4.2 Cavidades del horno e interior del cajón calentaplatos

Esta sección ofrece información general sobre las características de las cavidades del horno y del cajón calentaplatos.

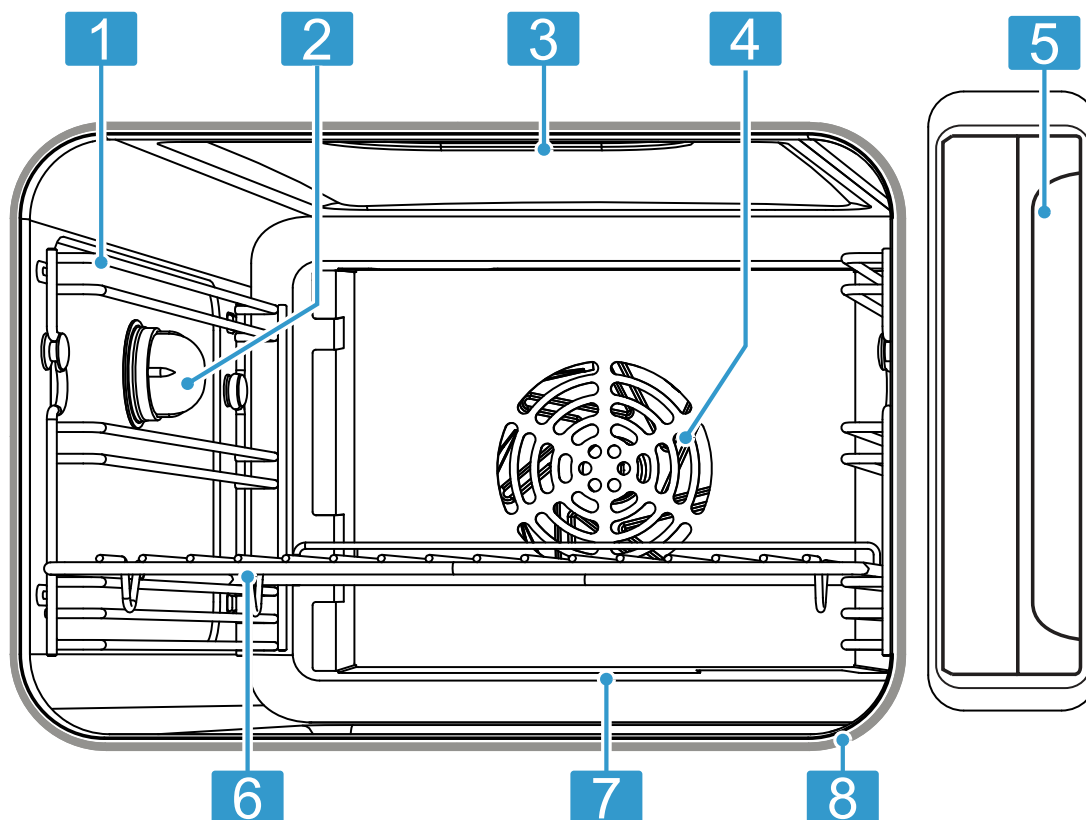
Cavidades del horno



1	Rieles del horno
2	Elemento calefactor del grill de amplia superficie
3	Termostato del horno
4	Luz del horno
5	Toma para la termosonda para carne

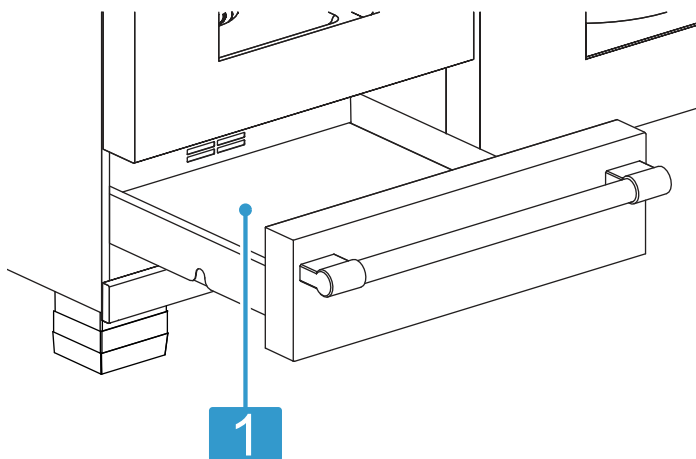
6	Posiciones de las rejillas
7	Rejillas del horno
8	Elemento de horneado, oculto
9	Cubierta del ventilador de aire caliente
10	Junta de la puerta

Cavidad del horno de cocción al vapor



1	Rieles del horno
2	Luz del horno
3	Abertura de presión
4	Cubierta del ventilador de aire caliente
5	Depósito de agua
7	Plato evaporador
8	Junta de la puerta

Cajón calentaplatos



1	Cajón calentaplatos Resistencia oculta por debajo
---	--

Ventilación del horno

Antes, durante y después de la cocción puede salir aire caliente por la ventilación del horno. Es normal ver vapor saliendo por la 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.

- No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

Ventilador de aire caliente

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.

Este ventilador también se pone en marcha durante el ciclo de autolimpieza.

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.

Luz del horno

El aparato está equipado con una luz en el horno. Para encender o apagar la luz del horno, mover el interruptor de la luz en el panel de control del horno hacia arriba o hacia abajo.

Luz de panel (solo modelos Pro Grand®)

Para encender o apagar la luz, mover el interruptor de la luz en el panel de control del horno hacia arriba o hacia abajo.

Indicador de temperatura

La aguja del indicador apunta a la temperatura seleccionada y sirve solo como referencia. No refleja la temperatura real del horno.

4.3 Elementos de control del horno

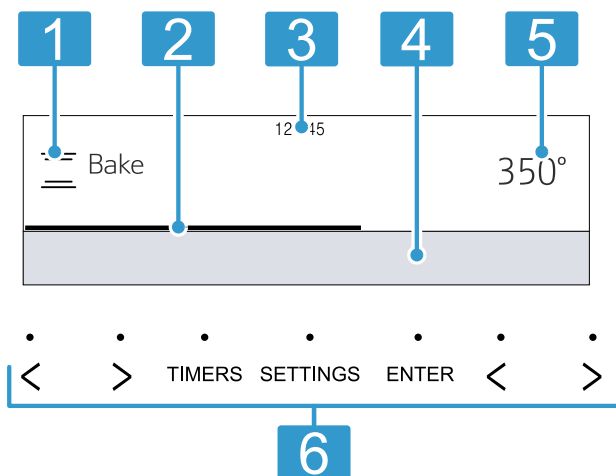
Según el modelo, los elementos de control de cada cavidad de horno pueden incluir una perilla de doble función o dos perillas individuales para la selección de modo y temperatura, además de un display con teclas táctiles.

Operación de la perilla de control de doble función

En algunas estufas es posible utilizar una sola perilla de control para ajustar el modo de calentamiento y la temperatura de la cavidad del horno.

1. Girar el aro de ajuste alrededor de la perilla de control para establecer el modo de calentamiento.
2. Gire la perilla de control para ajustar la temperatura.

Panel indicador del horno



- 1 Modo de funcionamiento
Función o modo de calentamiento actualmente seleccionado

- 2 Barra de progreso
Se llena para indicar el progreso, p. ej. para
 - precalentar
 - temperatura de la termosonda para carne
- 3 Reloj
Muestra la hora en todos los modos de funcionamiento
- 4 Área de información
Muestra instrucciones o información
- 5 Ajustes de modo
Ajustes de modo de calentamiento, p. ej. temperatura
- 6 Teclas táctiles

Teclas táctiles del horno

Esta sección ofrece información general sobre las características básicas de funcionamiento del horno.

Tecla tátil	Función
< >	Navegar por las opciones del panel indicador
TIMERS	Entrar al menú del temporizador
SETTINGS	Acceder a los ajustes básicos
ENTER	Confirmar los valores introducidos / Iniciar el modo de cocción

4.4 Perillas de control de las parrillas de la estufa

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

Posición	Ajustar
OFF	Quemador o zona de cocción apagados
Quemadores	
⚡	Encendido
HI	Ajuste de calor estándar más alto
LO	Ajuste de calor estándar más bajo
XLO	ExtraLow®
XHI	PowerBoost®
Zona de inducción	
1 - 9	Niveles de potencia
⏸	HeatShift®
⏸	Zona de cocción Liberty®
XHI	PowerBoost®
Plancha eléctrica	

Posición	Ajustar
250 - 500	Ajuste de temperatura en °F

4.5 Funciones y modos de calentamiento del horno

Consultar para ver qué modos están disponibles para el horno principal y el horno auxiliar, si cuenta con ellos.

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

Modo	Definiciones y recomendaciones	Horno principal	Horno secundario	Horno de cocción al vapor
BAKE	Cocinado con aire caliente y seco. Se utiliza para diversos alimentos, por ejemplo, pasteles, galletas, pastas, panes rápidos, quiches y guisados.	+	+	—
CONV BAKE	Similar al modo de horneado pero con un ventilador situado en la parte posterior del horno que hace circular el aire. Especialmente adecuada para alimentos horneados como pasteles, pan de maíz, pays, panes rápidos, tartaletas y panes de levadura.	+	+	—
TRUE CONV	Para el horno principal: ■ Cocina con calor de un tercer elemento calefactor en la parte posterior del horno. Un ventilador de aire caliente hace circular el calor por todo el horno. ■ Adecuado para cocinar alimentos en porciones individuales, por ejemplo, galletas y pasteles. Para el horno de cocción al vapor: ■ Opera como un horno de convección de aire caliente, sin vapor. ■ Uso para pasteles húmedos, pasteles esponjosos y dorar carne.	+	—	+
BROIL	Utiliza un calor intenso que sale del elemento calefactor superior. Se usa para trozos tiernos de carne de 2.5 cm (1") o menos, aves de corral, pan tostado y guisos.	+	+	—
CONV BROIL	Combina el calor intenso del elemento calefactor superior con la circulación de aire del ventilador. Trozos tiernos de carne de más de 2.5 cm (1"), aves de corral y pescado. No utilizar para tostar.	+	+	—
PROOF	Para masas fermentadas y masas madre.	—	+	+
ROAST	Utiliza un calor más intenso para tostar más el exterior. Adecuado para carnes, aves de corral, cortes de carne menos tiernos y para asar verduras.	+	+	—

Modo	Definiciones y recomendaciones	Horno principal	Horno secundario	Horno de cocción al vapor
CONV ROAST	Utiliza el elemento calefactor inferior y un calor más intenso del elemento calefactor superior que en el horneado por convección de aire caliente, mediante un ventilador que hace circular el aire. Se utiliza para trozos tiernos de carne, aves de corral y para asar verduras. Las carnes quedan más jugosas y húmedas que con el modo para asar.	+	+	—
SABBATH	Este modo de cocción es para ayudar al usuario a cumplir con los principios del Sabbat.	+	+	+
KEEP WARM	Mantiene una temperatura baja para que los alimentos se conserven calientes. Especialmente adecuada para alimentos horneados como pasteles, pan de maíz, pays, panes rápidos, tartaletas y panes de levadura.	—	+	—
SELF CLEAN	El horno alcanza una temperatura muy elevada para quemar los restos de alimentos.	+	+	—
REMOTE START	Permite iniciar, pausar y cancelar los programas del horno de forma remota a través de la aplicación Home Connect® en su dispositivo móvil.	+	—	—
FAST PREHEAT	Símbolo que aparece cuando está activado el precalentamiento rápido.	+	+	+
PROBE	Se muestra cuando se detecta la sonda.	+	+	—
KITCHEN TIMER	El temporizador de cocina funciona independientemente de las demás funciones del electrodoméstico.	+	+	+
OVEN TIMER	Permite programar un temporizador de cocción. Muestra la cantidad de tiempo que funcionará el modo del horno antes de que se apague de forma automática.	+	+	+
END TIME	Se usa al retrasar el inicio de un modo del horno con tiempo. Muestra la hora del día a la que finalizará el modo del horno de forma automática.	+	+	+
PANEL LOCK	Evita que el horno se encienda o se cambien los ajustes accidentalmente.	+	+	+
CIERRE DE PUERTA	El símbolo se muestra durante el modo de autolimpieza y después, cuando la puerta está bloqueada.	+	+	—
REMOTE SERVICE	Se muestra el símbolo si se conecta el servicio de atención al cliente durante el acceso remoto.	+	—	—
SETTINGS	Presione para acceder a los ajustes básicos.	+	—	+
HOME CONNECT	Control remoto del aparato mediante un clic rápido o control por voz.	+	—	—
DRAWER	El cajón calentaplatos mantiene alimentos cocinados y calientes a la temperatura adecuada para servir.	—	—	+

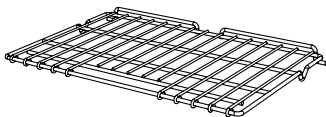
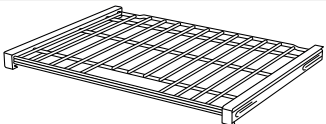
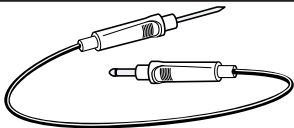
Modo	Definiciones y recomendaciones	Horno principal	Horno secundario	Horno de cocción al vapor
STEAM	Guisa verduras, pescado y guarniciones, extrae los jugos.	—	—	+
DESCALE	Trabaja a intervalos específicos para garantizar que el aparato continúe funcionando correctamente.	—	—	+
STEAM CLEAN	Utiliza vapor para ayudar a disolver los residuos y derrames de alimentos en el horno. Los residuos y derrames se pueden limpiar fácilmente después.	—	—	+
STEAM CONV	Combina los modos de horno de vapor y convección de aire caliente. Carne, soufflés y alimentos horneados.	—	—	+
REHEAT	Recalienta gradualmente los alimentos cocidos en platos servidos y platos horneados.	—	—	+
DEFROST	Descongela frutas, verduras, carnes y pescado para cocinar o servir.	—	—	+
SLOW COOK	Asa lentamente carnes de modo que permanezcan muy tiernas.	—	—	+
STEAM PROGRAMS	Programas automáticos de cocción al vapor.	—	—	+

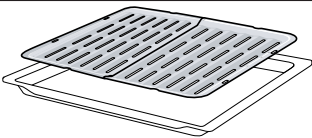
5 Accesorios

Utilizar accesorios originales. Están diseñados para su aparato.

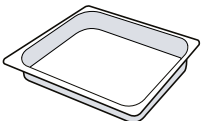
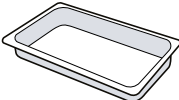
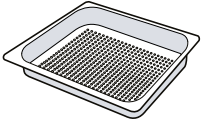
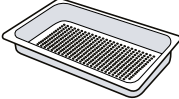
Los accesorios distribuidos pueden variar en función del modelo del aparato.

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.
Termosonda para carne		La termosonda puede utilizarse para determinar la temperatura interna de muchas comidas, sobre todo carnes y aves. Notas - No limpiarlas con la función SELF CLEAN. - No limpiarla en el lavavajillas.

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.

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.

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

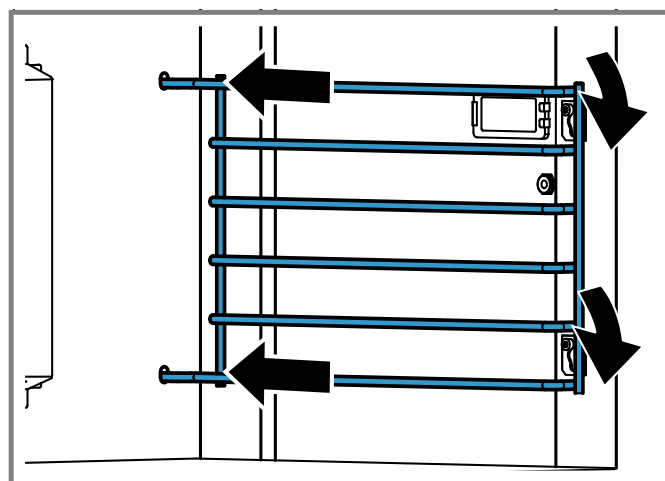
Los accesorios son específicos del aparato. Al comprarlos, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

La información relativa a los accesorios para cada aparato está disponible a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

5.4 Instalar las guías de rejillas

1. Presionar los dos raíles en los orificios de la parte posterior de la cavidad del horno ①.
2. Deslizar las ranuras principales de la guía por los tornillos guía.

3. Presionar hacia abajo la parte frontal de la guía de la rejilla ②.



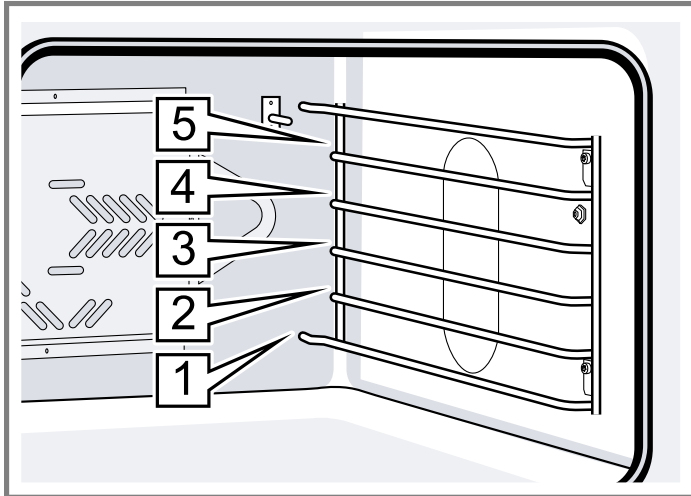
Retirar las guías de las rejillas

1. Presionar hacia arriba la parte frontal de la guía de la rejilla para dejar libres las cabezas de los dos tornillos guía.
2. Jalar la guía de la rejilla hacia la parte frontal.

5.5 Posiciones de las rejillas

El horno consta de 5 posiciones para rejillas. Las posiciones para rejillas se cuentan desde la base hasta la parte superior.

Usar únicamente las posiciones para rejillas de la 1 a la 5. NO intentar usar la guía de la parte superior para sostener una rejilla de horno, puede volcarse.



Consultar nuestras recomendaciones para seleccionar la posición adecuada de la rejilla.

5.6 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.

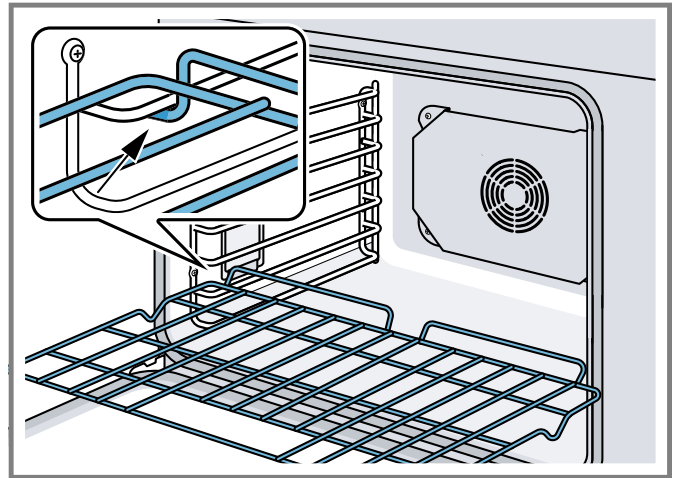
5.7 Inserción de la parrilla rejilla

En hornos convencionales, la parrilla puede utilizarse en todos los niveles del 1 al 5.

Requisito: Es preciso haber leído la recomendación en → "Uso seguro de las rejillas del horno", Página 24.

1. Sujetar firmemente la rejilla por ambos lados.

2. Inclinarse la rejilla hacia arriba para que encaje en su correspondiente guía.



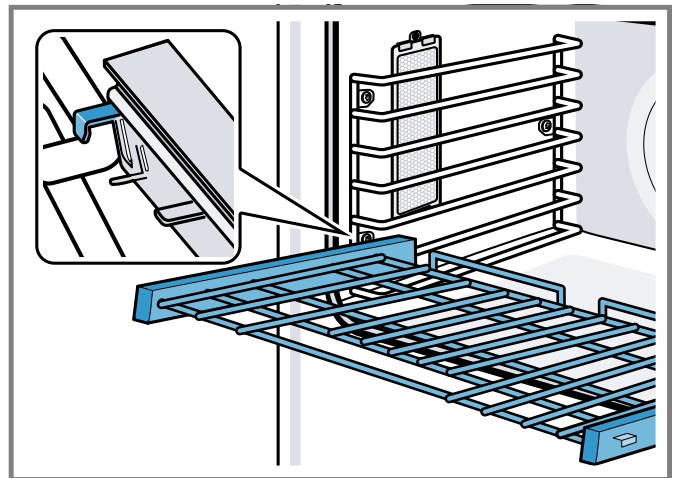
3. Poner la rejilla en posición horizontal y empujarla hasta el fondo.

La rejilla debe quedar recta y plana, no torcida.

5.8 Montar las rejillas Full Access®

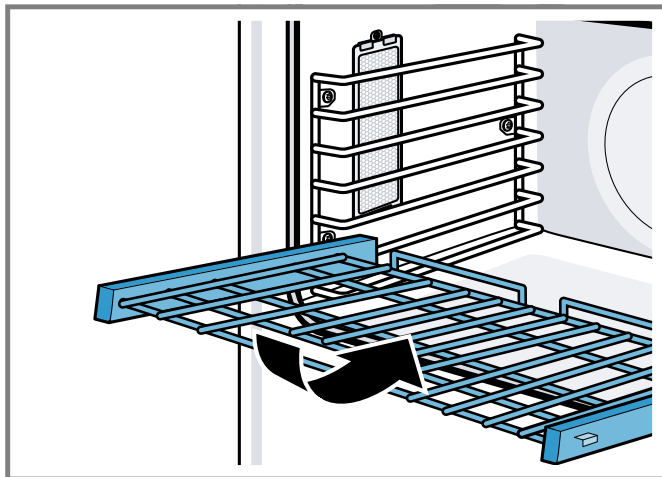
Requisito: Es preciso haber leído la recomendación en → "Uso seguro de las rejillas del horno", Página 24.

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.

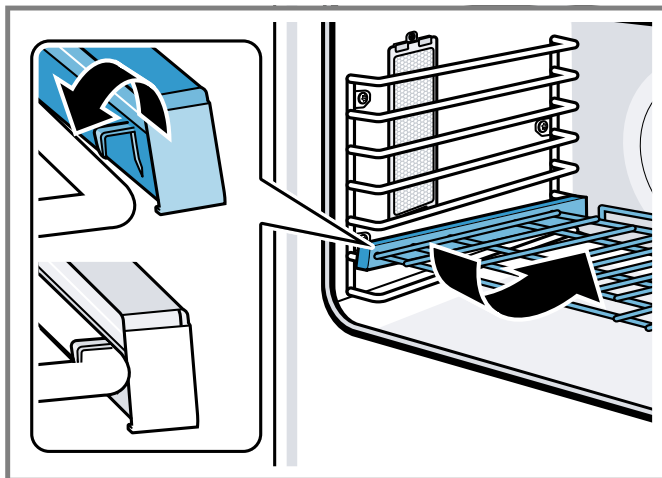


2. Mantener la rejilla recta para que la segunda pestaña se apoye sobre el riel del horno.

3. Empujar la rejilla hasta que quede a ras con los ganchos delanteros.



4. Levantar la rejilla hasta 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.

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 52*
- Este manual abarca varios modelos. No todas las funciones están disponibles en todos los modelos.

6.1 Ajustes iniciales

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.

Requisito: Todas las perillas de control del horno están giradas hacia **OFF**.

1. Conectar el aparato a la fuente de alimentación.
 - ✓ Los ajustes básicos se despliegan automáticamente.
2. Seleccionar un ajuste con el botón < o > de la izquierda.
3. Cambiar la opción deseada con el botón < o > de la derecha.
4. Presionar **ENTER** para confirmar la selección o **SETTINGS** para descartar los cambios.
 - ✓ La pantalla cambia al modo de espera.

Nota: Se puede acceder a los ajustes en cualquier momento presionando **SETTINGS** mientras el aparato está en modo de espera. Todas las perillas del horno deben estar giradas hacia **OFF** para acceder a los ajustes.

6.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

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

1. Retirar todos los materiales de empaque de la cavidad del horno. En los hornos dobles, comprobar las dos cavidades.
2. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas de la cavidad del horno con un trapo suave y húmedo, y secar.
3. Mantener la estancia ventilada mientras el aparato se calienta.
4. Antes de utilizar una cavidad del horno, calentarla una vez mientras está vacía.

Calentar el horno de convección de aire caliente con un modo de calentamiento convencional:

- Ajustar el horno en **CONV BAKE** a 230 °C (450 °F) durante 20 a 30 minutos.
- Después ajustar el horno a **BROIL** durante 20 a 30 minutos.

Calentar el horno de convección de aire caliente con la función de autolimpieza (si cuenta con ella):

- Retirar las rejillas del horno.
- Ajustar el temporizador del horno a **SELF CLEAN**.

Calentar el horno de cocción al vapor

- Llenar e introducir el depósito de agua.
- Girar la perilla al modo **STEAM** y presionar **ENTER**.
- Presionar el botón < o > de la derecha para ajustar el tiempo de cocción a 20 minutos.
- Una vez finalizado, dejar la puerta abierta hasta que se enfríe el horno.

Nota: La limpieza inicial también calibrará el horno de vapor a la presión del aire donde se encuentre. La calibración produce más vapor que el uso normal.

5. Esperar hasta que se haya enfriado la cavidad del horno.
6. Limpiar las superficies lisas con agua jabonosa y un paño.
7. Lavar los accesorios a conciencia con agua jabonosa y un paño y enjuagar bien.
8. Si cuenta con ella, calentar la plancha eléctrica durante unos 10 minutos para eliminar los residuos y los olores procedentes de la producción. Dejar que se enfríe, después lavar con agua jabonosa y enjuagar bien.

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

6.3 Colocación de las tapas de los quemadores

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

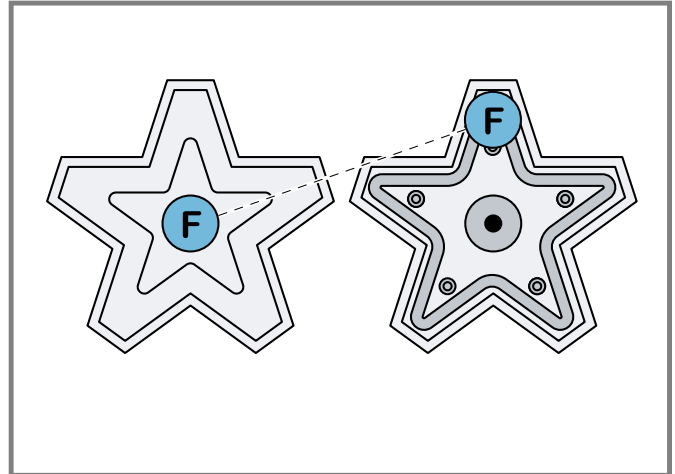
- ▶ Apagar la parrilla de gas y dejar enfriar los quemadores.

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

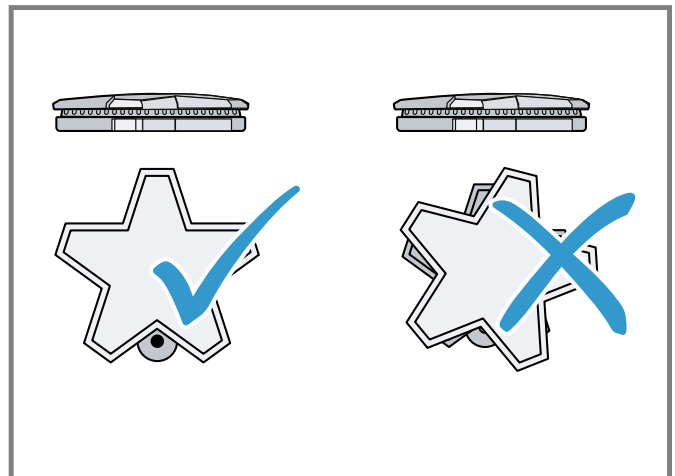
Colocar las tapas de los quemadores

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

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



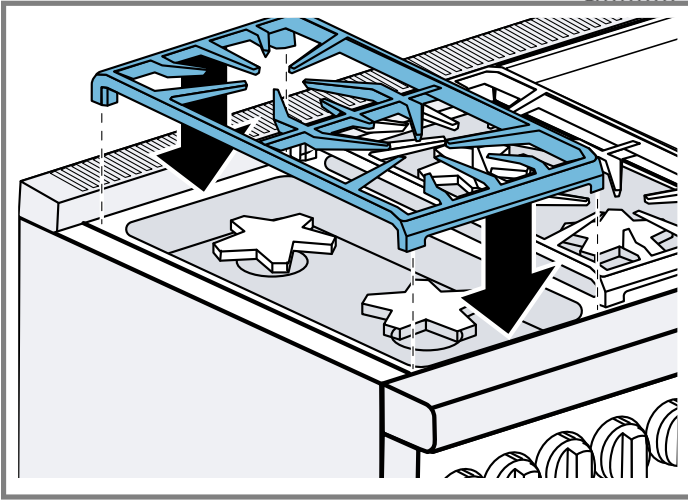
2. Colocar las tapas de los quemadores suavemente sobre las bases de modo que los dientes de estas encajen cómodamente en las ranuras de las tapas.
3. Comprobar cada quemador para asegurarse de que no haya ninguna separación entre la tapa y la base.
 - Se puede mover con suavidad la tapa del quemador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



6.4 Colocar las rejillas de los quemadores

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

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



6.5 Registra tu electrodoméstico

- Registre su producto Thermador para acceder a la información relacionada con su producto. Para obtener información sobre el registro del producto, ver → "Servicio de atención al cliente", Página 68.

7 Manejo de la placa de cocción

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

7.1 Apagar un quemador

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ ADVERTENCIA

El gas que se escapa puede arder.

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

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

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

Apagar un quemador

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

7.2 Reignición automática

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

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

7.3 En caso de falla eléctrica

⚠ ADVERTENCIA

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

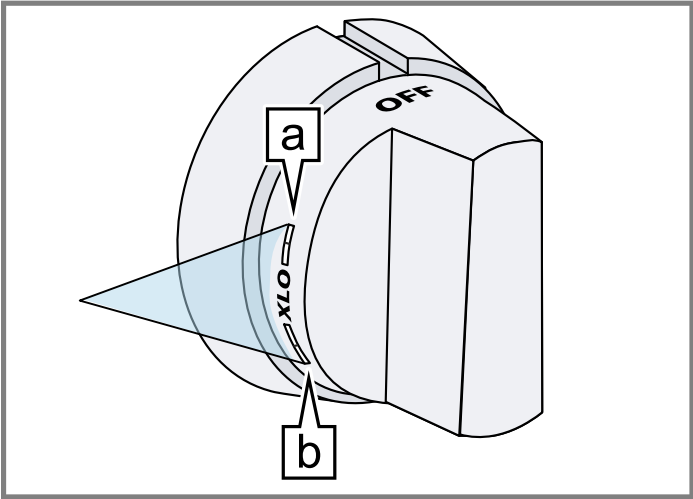
- Consultar las indicaciones EN CASO DE QUE SE PRODUZCA UNA FALLA ELÉCTRICA que aparecen en las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD . → Página 7

7.4 Función ExtraLow®

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

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

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



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

7.5 Función PowerBoost®

Esta función permite hervir agua con gran rapidez, sellar piezas de carne o saltear verduras. Para utilizar PowerBoost®, girar la perilla de control a **XHI**. Para desactivar la función PowerBoost®, girar la perilla de control a un nivel de potencia diferente.

7.6 Ajustes de cocción recomendados

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

8 Plancha eléctrica

8.1 Manejar la plancha eléctrica

- AVISO:**
NO calentar los utensilios de cocina en la superficie de la plancha.
Se debe tener cuidado para evitar rayar o cortar la superficie.
- ▶ No cortar los alimentos directamente sobre la plancha de asar.
 - ▶ No utilizar utensilios de metal.
 - ▶ Utilizar utensilios de plástico o madera.
1. Presionar y girar la perilla de la plancha en sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la temperatura deseada.
 2. Precalentar la plancha.
 3. Añadir mantequilla, margarina, aceite o manteca, si así se desea.
 4. Limpiar la bandeja de goteo de grasa después de cada uso.

8.2 Sazonar la plancha de asado

- El sazonado es un proceso por el cual se aplica y hornea una capa de grasa animal o aceite vegetal en el recipiente para cocinar. Si la plancha de asado parece perder su capacidad antiadherente con el tiempo, el sazonado puede ayudar a recuperar las capacidades antiadherentes de la plancha.
- Nota:** La plancha de asado de 24" es demasiado ancha para caber en la cavidad del horno. Seguir las instrucciones en esta sección si el aparato cuenta con una plancha de asado de 12".
1. La plancha de asado debe estar limpia y sin residuos antes de sazonarla.
 - Antes de sazonar o volver a sazonar la plancha de asado, eliminar cualquier residuo con una mezcla de sal gruesa y una pequeña cantidad de vinagre blanco.
 - Enjuagar abundantemente con agua limpia.
 - Secar bien la plancha de asado.
 2. Usar un papel de cocina o aplicar una capa delgada y uniforme de manteca, manteca vegetal o aceite de oliva a la superficie de la plancha.

3. Hornear la plancha de asado en el horno a 350 °F (175 °C) por una hora.
4. Retirar la plancha de asado del horno y dejar que se enfríe a temperatura ambiente.
5. Aplicar otra capa, hornear y dejar enfriar al menos 2 veces más.

9 Funcionamiento del horno

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

9.1 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura

1. Colocar la rejilla en la posición deseada y cerrar la puerta del horno.
2. Colocar la perilla selectora de modo en el modo de calentamiento deseado.
- ✓ El modo de calentamiento deseado se muestra en el panel indicador.
3. Girar la perilla selectora de temperatura hasta la temperatura deseada.
- ✓ La temperatura seleccionada se muestra en el panel indicador.
- ✓ La barra de progreso se mueve hacia la derecha a medida que el horno se calienta.
4. Cuando el precalentamiento se ha completado, suena un pitido. Colocar los alimentos dentro del horno.

Apagar el horno

- Girar las dos perillas de control hacia **OFF**.
- ✓ El horno se apaga y se muestra el reloj.

9.2 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

9.3 Precalentamiento rápido

Con el precalentamiento rápido, se puede acortar el tiempo de precalentamiento necesario para algunos modos de calentamiento. El precalentamiento rápido se recomienda generalmente para la comida preparada

congelada, guisados u otros alimentos que requieren tiempos de cocción más prolongados. Este modo no se recomienda para productos de panadería. Una vez activado **FAST PREHEAT** en los ajustes básicos, se activará cada vez que se inicie un modo de calentamiento.

El precalentamiento rápido está disponible para los siguientes modos de calentamiento:

- **BAKE**
- **CONV BAKE**
- **ROAST**
- **CONV ROAST**

Ajustar el precalentamiento rápido

Requisito: El horno se encuentra en modo de espera.

1. Presionar **SETTINGS**.
2. Presionar el botón < o > de la izquierda para desplazarse hasta **FAST PREHEAT**.
3. Presionar el botón < o > de la derecha y seleccionar **ENCENDIDO**.
4. Presionar **ENTER**.
5. Para deshabilitar **FAST PREHEAT**, seleccionar **APAGADO**.

Nota: Después de un corte de energía, puede ser necesario volver a activar **FAST PREHEAT**.

9.4 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.

Se puede usar la termosonda para carne con los siguientes modos de calentamiento:

- **BAKE**
- **CONV BAKE**
- **ROAST**
- **CONV ROAST**

IMPORTANTE

- La función de la termosonda no está disponible cuando está programado el temporizador del horno o el temporizador de finalización.
- No guardar la termosonda para carne en 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.

Ajustar la termosonda para carne

1. Introducir la termosonda propiamente dicha en la carne y el extremo enchufable en la toma de la termosonda de la pared del horno.
→ "Inserción de la termosonda para carne", Página 29
 2. Cerrar la puerta del horno.
 3. Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura deseados.
 4. Presionar el botón < o > de la derecha para seleccionar la temperatura interna deseada.
- ✓ La temperatura interna establecida y la temperatura actual medida por la termosonda para carne se muestran una al lado de la otra en el panel indicador.
 - ✓ La barra de progreso se mueve hacia la derecha a medida que aumenta la temperatura de cocción interna.
 - ✓ Cuando la temperatura interna alcanza el valor ajustado, el modo de calentamiento se detiene. Un pitido indica que el proceso de cocción ha concluido.
 - ✓ El modo de calentamiento se apaga automáticamente.
 - ✓ Usar siempre agarradores para extraer la termosonda.

9.5 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 **PANEL LOCK** durante 4 segundos.
- ✓ Aparece "panel locked" y .
 - ✓ El bloqueo del panel está activado.
2. Mantener presionado **PANEL LOCK** de nuevo durante otros 4 segundos para desactivar el bloqueo del panel.
- ✓  se apaga.
 - ✓ El panel indicador vuelve al modo de espera.

9.6 Temporizador de cocina

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

Se puede programar un temporizador de cocina hasta un máximo de 24 horas.

Se puede utilizar el temporizador de cocina independientemente de otras funciones y de si el aparato está encendido o apagado.

Ajustar el reloj avisador de cocina

1. Presionar **TIMERS**.
 2. Presionar el botón < o > de la izquierda para desplazarse hasta  **KITCHEN TIMER**.
 3. Presionar el botón < o > de la derecha para ajustar el tiempo deseado.
 4. Presionar **ENTER**.
- ✓ Cuando el temporizador de cocina termina la cuenta regresiva, suena un pitido.
5. Presionar **ENTER** para cancelar al temporizador o para apagar el pitido.

Modificar el temporizador de cocina

1. Presionar **TIMERS**.
2. Presionar el botón < o > para ajustar el tiempo deseado.
3. Presionar **ENTER**.

9.7 Temporizador del horno

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

Ajustar el temporizador del horno

El temporizador del horno finaliza automáticamente un modo de calentamiento una vez transcurrido un período de tiempo configurado.

1. Ajustar un modo de calentamiento y la temperatura.
 2. Presionar **TIMERS**.
 3. Presionar el botón < o > de la izquierda para seleccionar  "Temporizador del horno".
 4. Presionar el botón < o > de la derecha para ajustar el tiempo del horno.
 5. Presionar **ENTER**.
- ✓ Comienza la cuenta regresiva en el temporizador del horno.
 - ✓ Cuando el temporizador del horno termina la cuenta regresiva, suena un bip y el modo de calentamiento se detiene.
6. Presionar **ENTER** para cancelar al temporizador o para apagar el bip.

Modificar el temporizador del horno

1. Presionar **TIMERS**.
2. Presionar el botón < o > para ajustar el tiempo deseado.
3. Presionar **ENTER**.

Ajustar una 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. Girar la perilla selectora de modo hasta **BAKE**, por ejemplo.
- 2. Presionar **TIMERS**.
- 3. Presionar el botón < o > de la izquierda para seleccionar $\rightarrow$ "Temporizador del horno".
- 4. Presionar el botón < o > de la derecha para ajustar el tiempo del horno.
- 5. Presionar el botón < o > de la izquierda para seleccionar $\rightarrow$ "Hora de finalización".
- 6. Presionar el botón < o > de la derecha para ajustar la hora de finalización.
- 7. Presionar **ENTER**.
- 8. Girar la perilla de temperatura, por ejemplo, a 350 °F.
- ✓ Después de confirmar la hora de finalización, aparece la notificación de tiempo de espera.
- ✓ Después del período de espera, el horno empieza a calentarse.

9.8 Modo Sabbath

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

Sobre el Modo sabbat: uso de las parrillas de la estufa**⚠ ADVERTENCIA**

Al utilizar una placa, utilizar únicamente un quemador STAR® con el ajuste más bajo. El uso de varios quemadores STAR® puede provocar un sobrecalentamiento, problemas de combustión o daños en el aparato. NO tapar las aberturas de ventilación.

- Al iniciar el modo Sabbath, los quemadores STAR® con la característica ExtraLow® se desactivan.
- Los quemadores STAR® estándar sin la característica ExtraLow® siguen manteniendo toda su funcionalidad.
- El módulo de inducción o la plancha siguen funcionando sin problemas durante el modo Sabbath.
- Los quemadores de gas STAR® estándar permanecen encendidos durante una falla eléctrica.
- Los quemadores STAR® están equipados con una función de reencendido. Si la llama se apaga, la ignición vuelve a encender automáticamente el quemador STAR®.

Sobre el modo sabbat: uso del horno

- El modo Sabbath está disponible únicamente para el modo **BAKE**.
- Es posible configurar el rango de temperatura entre 66 °C (150 °F) y 246 °C (475 °F).

- Se pueden conservar calientes los platos cocinados durante un tiempo mínimo de 30 minutos y hasta un máximo de 74 horas sin necesidad de encender o apagar el aparato.
- No deje alimentos fácilmente en el horno por demasiado tiempo.
- Durante el Sabbath, deben taparse los controles del horno en lugar de la placa. Proceder con precaución para no tapar las aberturas de ventilación.
- Los focos del horno se desactivan en el modo Sabbath.
- Durante otras festividades, es posible ajustar la temperatura con fines de cocción. Existe un retardo entre la solicitud y la respuesta.

Ajustar el modo Sabbath: modelos con panel indicador

1. Al utilizar el modo Sabbath por primera vez o después de restablecer el electrodoméstico a ajustes de fábrica, se debe activar el modo Sabbath en los ajustes básicos:
 - Presionar el botón < o > de la izquierda para desplazarse hasta "Sabbat".
 - Presionar el botón < o > de la derecha para desplazarse hasta "On".
 - Presionar **ENTER**.
2. Girar la perilla selectora de modo hasta **BAKE**.
3. Girar la perilla selectora de temperatura hasta la temperatura deseada.
4. Presionar **TIMERS**.
5. Presionar el botón < o > de la izquierda para desplazarse hasta el temporizador Sabbath.
6. Presionar el botón < o > de la derecha para seleccionar la duración en incrementos de 30 minutos.
7. Presionar **ENTER**.
- ✓ Aparece una notificación de retardo de cinco minutos en el display. Durante este tiempo, se pueden ajustar los parámetros. Al finalizar la cuenta regresiva, el horno se empieza a calentar y se desactivan todos los botones.

9.9 Ajustes básicos del horno

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

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.

Ajustar	Opciones
Hora del día	Tiempo en horas y minutos
Idioma	■ Inglés ■ Francés ■ Español
Formato del reloj	■ 12 h ■ 24 h
Display del reloj	■ Digital ■ Analógico

Ajustar	Opciones
Precalentamiento rápido	■ Activado ■ Apagado
Sonido al presionar tecla	■ Activado ■ Apagado
Brillo del display	1 - 5
Modo de espera	■ Activado ■ Apagado
Modo oscuro	■ Activado ■ Apagado
Conversión automática a aire caliente	■ Activado ■ Apagado
Compensación de temperatura	De -35 °F a +35 °F (de -20 °C a +20 °C)
Modo Sabbath	■ Activado ■ Apagado
Home Connect®	→ "Home Connect®", Página 52
Configuración de fábrica	Restablecer
Acceso serv. técnico	Conectar
Servicio de atención al cliente	Muestra la información de contacto del Servicio de atención al cliente

Modificar los ajustes básicos

Requisito: El horno se encuentra en modo de espera.

1. Presionar **SETTINGS**.
 2. Seleccionar un ajuste con el botón < o > de la izquierda.
 3. Cambiar la opción deseada con el botón < o > de la derecha.
 4. Presionar **ENTER** para confirmar la selección o **SETTINGS** para descartar los cambios.
- ✓ El panel indicador cambia al modo de espera.

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.

Ajustar la compensación de temperatura: modelos con display

Requisito: El horno se encuentra en modo de espera.

1. Presionar **SETTINGS**.
2. Seleccionar un ajuste con el botón < o > de la izquierda para desplazarse hasta el ajuste de compensación de temperatura.
3. Presionar el botón < o > de la derecha para ajustar el valor de compensación deseado.
4. Presionar **ENTER**.

Conversión automática a aire caliente

Los modos de calentamiento **CONV BAKE** y **TRUE CONV** requieren una reducción de la temperatura de 25 °F (14 °C). La conversión a aire caliente reduce automáticamente la temperatura introducida a este valor.

- La conversión a aire caliente debe activarse y desactivarse en el menú de ajustes básicos. Si se produce un corte eléctrico, es necesario restablecer la conversión a aire caliente.
→ "Modificar los ajustes básicos", Página 32
- Basta con introducir la temperatura de la receta o del envase en el momento de ajustar el modo de calentamiento. La temperatura correcta se calcula automáticamente y se muestra en el panel indicador.
- La conversión a aire caliente solo está disponible para los modos de calentamiento **CONV BAKE** y **TRUE CONV**.
- No se debe reducir la temperatura para carnes y aves. Se debe usar la misma temperatura recomendada en las recetas y tablas de cocción para carnes y aves.

9.10 Cómo sacar el máximo partido al aparato

A continuación se indican consejos para sacar el máximo partido a los modos de calentamiento y a los accesorios del horno. También se indican los ajustes recomendados para diversos platillos, así como los mejores accesorios y recipientes de cocina.

Descargar la aplicación Home Connect® (EE. UU.) para acceder a consejos y trucos de cocina, y también para obtener inspiración culinaria.

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" (2.5 cm) de espacio entre los recipientes y las paredes del horno, para que el calor pueda circular en torno a ellos.
- Escalonar todos los recipientes, excepto las bandejas para galletas, 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.

Consejos para usar el modo BROIL

Nivel	Recomendado para
5	■ Bistecs de res, hamburguesas de carne molida, rebanadas de jamón y chuletas de cordero de 2.5 cm (1") de grosor o menos ■ Tostar la parte superior de los alimentos
4	■ Carne de 3 cm (1½") de grosor o más ■ Pescado, aves, chuletas de cerdo y bistecs de jamón 2.5 cm (1") de grosor o más
3	■ Pollo en cuartos o mitades

Consejos para utilizar los modos de aire caliente

- Para convertir la mayoría de recetas de productos horneados, tales como galletas, pasteles, pays, etc., reducir la temperatura del horno en 25 °F (14 °C) o activar la conversión a aire caliente.

- No reducir la temperatura para carnes y aves. Usar la misma temperatura recomendada en las recetas y tablas de cocción para carnes y aves.
- Usar recipientes para hornear bajos y poco profundos con la cocción con aire caliente. Esto permite que el aire caliente circule alrededor de los alimentos.
- Cuando se hornee con más de una rejilla, no escalonar las bandejas para galletas; los moldes para pasteles redondos deben estar escalonados.
- Para productos pequeños como galletas, comprobar entre 1 y 2 minutos antes del tiempo que indica la receta.
- Para productos de mayor volumen como pasteles, comprobar entre 5 y 6 minutos antes del tiempo que indica la receta.
- Los productos grandes de carne o aves pueden cocinarse hasta 30 minutos menos que el tiempo sugerido. Comprobarlos para no hornearlos en exceso.
- **TRUE CONV** es mejor cuando se hornean múltiples rejillas de galletas, pasteles y otros productos horneados individualmente.

Consejos para usar el modo ROAST

- Utilizar un refractario para grill de amplia superficie con paredes altas para minimizar las salpicaduras de grasa. Si no se cuenta con un refractario de este tipo, recomendamos cubrir el platillo con una tapa o papel aluminio.
- Para aquellos cortes de carne menos tiernos, añadir líquidos, tales como agua, jugo, vino, consomés o caldos para incorporar sabor e hidratar.
- Se pueden utilizar bolsas para asar en el modo para asar estándar. Cuando se asa un pavo o un pollo entero, meter las alas detrás de la espalda y atar holgadamente las patas con hilo de cocinar.

Consejos para usar el modo CONV ROAST

- El tiempo de asado puede ser menor al indicado, revisar el platillo un poco antes de lo que sugiere la receta.
- Si el horno cuenta con refractario para grill de amplia superficie y bandeja, utilizarlos para asar. También se puede utilizar un refractario menos profundo sin cubierta.
- Para el asado con aire caliente, no cubrir los platillos de carne ni utilizar bolsas para asar.

10 Funcionamiento del horno de cocción al vapor

Se pueden cocinar los alimentos gradualmente mediante vapor.

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 Antes de usar el horno de cocción al vapor por primera vez

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.
→ "Grados de dureza del agua", Página 34
2. Presionar **SETTINGS**.
3. Presionar el botón < o > de la izquierda para desplazarse hasta "Dureza del agua".
4. Presionar **ENTER**.
5. Presionar el botón < o > de la izquierda para seleccionar el grado adecuado de dureza del agua.
6. Presionar **ENTER**.

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	Ajustes
1 (0 - 17 mg/l)	1 – ablandada
2 (18 - 60 mg/l)	2 - blanda
3 (61 - 120 mg/l)	3 - media ¹
4 (121 - 180 mg/l)	4 - dura
5 (por encima de 180 mg/l)	5 - muy dura

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

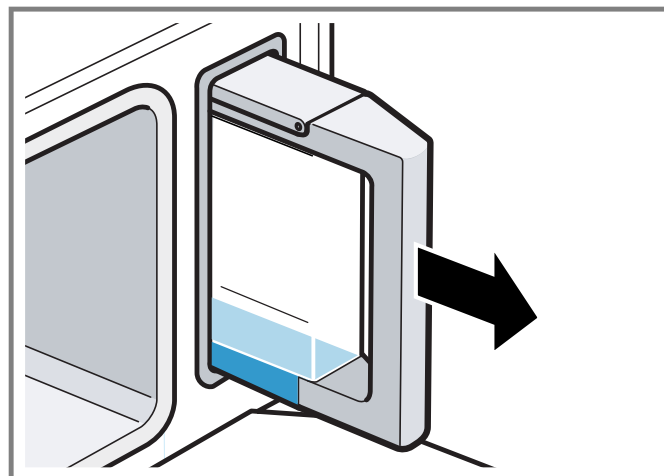
Llenar el depósito de agua

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

Requisitos

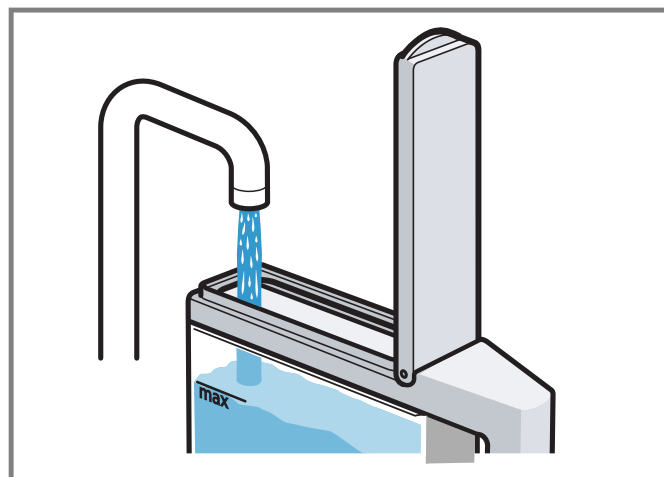
- Debe leer las notas importantes sobre el depósito de agua.
- Debe ajustar el grado de dureza del agua.

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



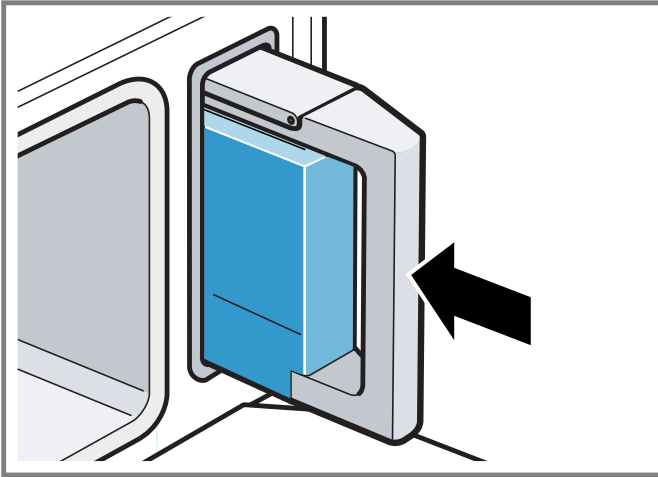
El depósito de agua se encuentra en el lado derecho del interior del horno de vapor.

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.

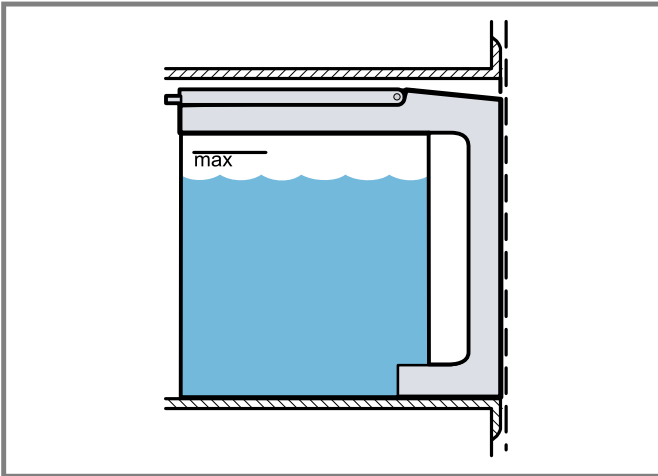


4. Cerrar la tapa protectora del depósito hasta que calce bien a presión.

- Insertar el depósito de agua por completo para que la maneta del depósito quede a ras de brida del soporte.



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



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.

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

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

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

10.2 Funcionamiento del horno de cocción al vapor

- Consultar la vista general de modos de calentamiento y funciones para determinar qué modos están disponibles en su horno de cocción al vapor.
→ "Funciones y modos de calentamiento del horno",
Página 20
- Colocar los alimentos en el horno de cocción al vapor antes de precalentarlo, a menos que esté usando **SLOW COOK** o **TRUE CONV**.

Nota: Si abre la puerta del horno para colocar comida dentro durante el ciclo de precalentamiento, el vapor se escapará de la cavidad interior y la temperatura bajará. Esto causará que los alimentos no se cocinen lo suficiente.

- Girar el aro de control al modo de calentamiento deseado.
- Girar la perilla de temperatura hasta la temperatura deseada. Para algunos modos, la temperatura se establece automáticamente y no es posible modificarla. Consultar esta tabla para ver los rangos de temperatura disponibles para cada modo de cocción al vapor.

Modo	Rango de temperatura °C (°F)
TRUE CONV	Rango completo de temperaturas del horno
REHEAT	212 - 360 (100 - 180)
DEFROST	110 (45) No es posible utilizar la perilla de temperatura
SLOW COOK	140 - 250 (60 - 120)
PROOF	100 (38) No es posible utilizar la perilla de temperatura
STEAM CONV	250 - 450 (120 - 230)
STEAM	212 (100) No es posible utilizar la perilla de temperatura

- ✓ Se muestra la temperatura configurada.
- Presionar **ENTER**.
 - Presionar el botón < o > de la derecha y presionar **ENTER**.
 - ✓ El horno empieza a precalentarse.
 - ✓ Cuando el aparato ha alcanzado la temperatura ajustada, el temporizador del horno comienza la cuenta regresiva.

Modificación del tiempo de cocción

- Presionar **TIMERS**.

2. Presionar el botón < o > de la derecha para ajustar el tiempo deseado de cocción y presionar **ENTER**.
- ✓ Suena un bip cuando finaliza el temporizador. Presionar **ENTER** para finalizar el bip y el temporizador.

10.3 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.

10.4 Después de utilizar el horno de cocción al vapor

1. Dejar que el horno de cocción al vapor se enfríe.
2. Limpiar la cavidad del horno y eliminar cualquier residuo de agua con la esponja de alta densidad (se pide por separado) o con una esponja o paño suave similar. La bandeja de evaporación en la parte inferior del horno debe estar seca.
3. **IMPORTANTE**
 - Retirar los residuos y los derrames de alimentos del horno inmediatamente después de que se haya enfriado el aparato.
 - Las sales son muy abrasivas y pueden causar manchas de óxido. La cavidad del horno de cocción al vapor puede oxidarse si no se cuida en forma adecuada.
 - El depósito de agua NO es apto para el lavavajillas.

10.5 Ajustes básicos del horno

Es posible establecer los siguientes ajustes básicos de su horno de cocción al vapor de acuerdo con su ubicación y sus preferencias.

- Código de país
- Unidades de temperatura
- Unidades de peso
- Calibración
- Dureza del agua
- Descalcificar
- Limpiar con vapor
- Restablecimiento a configuración de fábrica

Modificar los ajustes básicos

Requisito: El horno se encuentra en modo de espera.

1. Presionar **SETTINGS**.
 2. Seleccionar un ajuste con el botón < o > de la izquierda.
 3. Cambiar la opción deseada con el botón < o > de la derecha.
 4. Presionar **ENTER** para confirmar la selección o **SETTINGS** para descartar los cambios.
- ✓ El panel indicador cambia al modo de espera.

10.6 Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración se activa de inmediato para cualquiera de los modos del horno de cocción al vapor.

- Si se apaga un modo de cocción al vapor, el ventilador de refrigeración permanece encendido durante 10 minutos independientemente de la temperatura del horno antes de apagarse.
- Si se abre la puerta durante un modo de cocción al vapor, el ventilador de refrigeración se encenderá y apagará cíclicamente cinco o seis veces sucesivamente para purgar el exceso de vapor.

10.7 Plato evaporador

De acuerdo con el modo de cocción al vapor utilizado, el plato evaporador contendrá más o menos agua.

- El vapor, la convección de vapor, la descongelación, y ciertos otros ajustes del programa de cocción al vapor mantendrán un hervor en el plato evaporador. Esto se debe a la necesidad de tener una programación de temperatura más alta para estos procesos.
- La convección verdadera, el recalentamiento, la cocción lenta y el leudado son procesos de vapor más suaves y requieren un calor más seco con menos contenido de humedad.

10.8 Programas de cocción al vapor

Los programas automáticos facilitan la preparación de comida. El modo de cocción al vapor de su horno de cocción al vapor programa automáticamente el horno para cocinar alimentos distintos.

Los siguientes consejos lo ayudarán a obtener excelentes resultados con los programas de cocción al vapor:

- Utilizar solo un nivel de bandeja del horno.
- Usar los utensilios para horno recomendados. Todas las comidas se han probado con estos utensilios para horno, y es posible que varíen los resultados si se utilizan distintos utensilios para horno.
- Al cocinar alimentos en la bandeja perforada para hornear, inserte una bandeja para hornear en el nivel de bandeja 1 para recoger cualquier goteo.
- Agregar mezclas de líquido y alimentos, tales como arroz y agua no más de 4 cm (1.6 pulgadas) hasta el lado de la bandeja para hornear.
- Los programas automáticos requieren que conozca el peso de la comida. Para trozos individuales, como piezas de pollo, siempre ingresar el peso del trozo más grande. El peso total debe ubicarse dentro del rango de peso preprogramado.
- Los resultados de cocción pueden variar en función de la cantidad y la calidad de los alimentos.

Ajustar un programa de vapor

1. Girar la perilla al modo **STEAM PROGRAMS**.
2. Presionar el botón < o > de la derecha para seleccionar la categoría de alimentos deseada.
3. Presionar **ENTER**.
4. Presionar el botón < o > de la derecha para seleccionar la subcategoría deseada.
5. Presionar **ENTER**.
6. Presionar el botón < o > de la derecha para establecer el peso.

Tablas del programa de cocción al vapor

Esta sección incluye todos los programas disponibles para la programación automática. Leer las instrucciones antes de usar un programa de cocción al vapor para preparar los alimentos.

Alimento	Peso predeterminado	Peso mín.	Peso máx.	Accesorios y niveles de rejilla
Flores de coliflor	0.5 kg (1.1 lb)	0.2 kg (0.3 lb)	2.0 kg (4.1 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)
Flores de brócoli	0.5 kg (1.1 lb)	0.2 kg (0.3 lb)	2.0 kg (4.1 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)
Ejotes	0.5 kg (1.1 lb)	0.2 kg (0.3 lb)	2.0 kg (4.1 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)
Espárragos verdes (de igual tamaño)	0.5 kg (1.1 lb)	0.2 kg (0.3 lb)	2.0 kg (4.1 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)

7. Presionar **ENTER**.

8. Colocar la comida en el horno de cocción al vapor como se indica en el panel indicador. Cerrar la puerta del horno y presionar **ENTER**.

- ✓ Después de iniciar el programa pueden aparecer diferentes notificaciones de cocción, por ejemplo «Esperar para recalentar».
 - ✓ Después de finalizar el precalentamiento, el panel indicador le informará sobre la cuenta regresiva del programa.
9. Después de que el programa haya terminado, es posible seguir cocinando.
- Presionar **ENTER**.
 - Presionar el < o > derecho para ajustar el tiempo y presionar **ENTER**.

Configuración de una hora de finalización para un programa de cocción al vapor

Se puede cambiar la hora en la que se realizará la comida. El aparato inicia automáticamente y se apaga a la hora de finalización preferida. La operación inicia automáticamente a la hora correcta.

1. Configurar un programa de cocción al vapor.
 2. Presionar **TIMERS**.
 3. Presionar el botón < o > de la izquierda para seleccionar **OVEN TIMER** y presionar **ENTER**.
- Nota:** La hora del horno aparece en gris porque está determinada por el programa.
4. Presionar el botón < o > de la izquierda para seleccionar **END TIME**.
 5. Presionar el botón < o > de la derecha para configurar la hora de finalización y presionar **ENTER**.
- ✓ Aparece brevemente una notificación del tiempo de espera en el panel indicador.
 - ✓ Durante el tiempo de espera, todos los elementos en las pantallas básicas se tornan azules.

Verduras

Esperar hasta después de la cocción para condimentar las verduras, incluidas las papas.

Alimento	Peso predeterminado	Peso mín.	Peso máx.	Accesorios y niveles de rejilla
Verduras mezcladas cocidas al vapor	0.5 kg (1.1 lb)	0.2 kg (0.3 lb)	2.0 kg (4.1 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)
Papas peladas	0.5 kg (1.1 lb)	0.2 kg (0.3 lb)	2.0 kg (4.1 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)
Papas sin pelar	0.5 kg (1.1 lb)	0.2 kg (0.3 lb)	2.0 kg (4.1 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)

Cereales, granos

- Pesar los alimentos que se cocinarán y agregar la cantidad correcta de agua: Arroz 1:1.5, Cuscús 1:1.
- Revolver el cereal o el grano después de la cocción para ayudar a absorber rápidamente el agua restante.
- Para preparar risotto, agregar agua a una proporción de 1:2. Ingresar el peso total, incluida el agua. Una taza de risotto y 2 tazas de agua equivalen, aproximadamente, a 1.5 lb. (0.68 kg). Aparecerá el mensaje «revolver» (stir), después de, aproximadamente, 15 minutos. Revolver el risotto y continuar cocinando.

Alimento	Peso predeterminado	Peso mín.	Peso máx.	Accesorios y niveles de rejilla
Arroz de grano largo				Bandeja para hornear (nivel 2)
Arroz basmati				Bandeja para hornear (nivel 2)
Arroz integral				Bandeja para hornear (nivel 2)
Cuscús				Bandeja para hornear (nivel 2)
Risotto, arroz Arborio	1.0 kg (2.2 lb)	0.5 kg (1.0 lb)	2.0 kg (4.2 lb)	Bandeja para hornear (nivel 2)

Aves

Pesar las piezas individuales de pollo. Ingresar el peso de la pieza más pesada. NO colocar piezas de pollo una arriba de la otra en el utensilio para horno. Se pueden marinar las piezas de pollo antes de cocinarlas.

Alimento	Peso predeterminado	Peso mín.	Peso máx.	Accesorios y niveles de rejilla
Pollo entero fresco	1.0 kg (2.2 lb)	0.7 kg (1.6 lb)	2.0 kg (4.5 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)
Trozos de pollo fresco	0.1 kg (0.2 lb)	0.04 kg (0.1 lb)	0.36 kg (0.8 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)

Carne de res

Se recomienda un corte de carne grueso para la carne de res salteada.

Alimento	Peso predeterminado	Peso mín.	Peso máx.	Accesorios y niveles de rejilla
Asados	1.0 kg (2.2 lb)	1.0 kg (2.2 lb)	1.5 kg (3.3 lb)	Bandeja para hornear (nivel 2)
Solomillo, al punto, cocción lenta Sellar antes de cocinar	1.0 kg (2.2 lb)	1.0 kg (2.2 lb)	2.0 kg (4.2 lb)	Bandeja para hornear (nivel 2)

Cerdo

Cortar la piel que va desde el centro hacia afuera antes de cocinar. La paleta es el mejor corte para una carne salteada con costra.

Alimento	Peso predeterminado	Peso mín.	Peso máx.	Accesorios y niveles de rejilla
Asado de cerdo	1.0 kg (2.2 lb)	0.8 kg (1.8 lb)	2.0 kg (4.2 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)

Cordero (pata de cordero, con hueso)

Alimento	Peso predeterminado	Peso mín.	Peso máx.	Accesorios y niveles de rejilla
Pata, bien cocida	1.0 kg (2.2 lb)	1.0 kg (2.2 lb)	2.0 kg (4.2 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)
Pata, término medio	1.0 kg (2.2 lb)	1.0 kg (2.2 lb)	2.0 kg (4.2 lb)	Bandeja para hornear (nivel 2)

Pescado

Engrasar la bandeja perforada de cocción para preparar el pescado. NO colocar pescado entero, filetes de pescado o bastoncitos de pescado uno arriba del otro. Ingresar el peso del trozo de pescado más pesado y seleccionar los trozos que pesen aproximadamente lo mismo.

Alimento	Peso predeterminado	Peso mín.	Peso máx.	Accesorios y niveles de rejilla
Pescado entero fresco	0.6 kg (1.3 lb)	0.3 kg (0.7 lb)	2.0 kg (4.1 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)
Filete de pescado fresco	0.2 kg (0.4 lb)	0.1 kg (0.2 lb)	2.0 kg (4.0 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)
Ostras y almejas	1.0 kg (2.2 lb)	0.5 kg (1.2 lb)	2.5 kg (5.2 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)

Panes

- Este programa de cocción al vapor es solo para hornear.
- Usar papel pergamino sobre la bandeja para hornear al hornear pan y bollos.
- Los programas de cocción al vapor son únicamente para panes sin forma. No se recomienda hornear pan en un molde para hogaza.
- La masa no debe estar demasiado blanda.
- Antes de hornear, utilizar un cuchillo afilado para hacer varios tajos de alrededor de 1 cm (0.4") de profundidad en la masa del pan. Dejar que la masa leude antes de hornear.
- Los bollos frescos deben tener el mismo peso. Ingresar el peso de cada panecillo.

Alimento	Peso predeterminado	Peso mín.	Peso máx.	Accesorios y niveles de rejilla
Pan trenzado	1.0 kg (2.2 lb)	0.5 kg (1.0 lb)	2.0 kg (4.2 lb)	Bandeja para hornear (nivel 2)
Pan multigranos	1.0 kg (2.2 lb)	0.6 kg (1.4 lb)	2.0 kg (4.2 lb)	Bandeja para hornear (nivel 2)
Pan de centeno	1.0 kg (2.2 lb)	0.6 kg (1.4 lb)	2.0 kg (4.2 lb)	Bandeja para hornear (nivel 2)
Pan blanco	1.0 kg (2.2 lb)	0.5 kg (1.0 lb)	2.0 kg (4.2 lb)	Bandeja para hornear (nivel 2)
Bollos frescos	0.05 kg (0.1 lb)	0.05 kg (0.1 lb)	0.3 kg (0.6 lb)	Bandeja para hornear (nivel 2)

10.9 Sacar el máximo partido al horno de cocción al vapor

Estas tablas de cocción contienen en esta sección una selección de platillos que pueden prepararse con facilidad en el horno de convección de vapor. Se puede encontrar información sobre qué modo del horno, qué accesorios y qué tiempo de cocción son los ideales para su platillo. Si no se especifica lo contrario, esta información se aplica a los platillos colocados en un aparato frío.

⚠ ADVERTENCIA

No utilizar papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir ninguna parte del aparato, sobre todo la base del horno. Colocar estos recubrimientos podría entrañar riesgos de descarga eléctrica o fuego.

Accesorios

- Usar los accesorios que vienen con el aparato.

Utensilios para el horno

- Si se usan utensilios para horno, siempre colocarlos 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).

Tiempos y cantidades de cocción

- Al cocinar al vapor, los tiempos de cocción se basan en el tamaño de la porción, no en la cantidad total de alimentos.
- El aparato puede cocinar al vapor hasta 6.4 kg (14 lbs). (14 lb.) de alimentos.

- Seguir los tamaños de porciones enumerados en las tablas. El tiempo de cocción es más breve para porciones más pequeñas y más prolongado para porciones más grandes.
- La calidad y la maduración de los alimentos también afectan el tiempo de cocción. Por lo tanto, los valores suministrados son solo orientativos.

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 dispereja en los utensilios para horno, se cocinarán en forma dispereja.

Alimentos delicados

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

Cocinar un menú completo

- Introducir en el aparato 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 aparato se escapa un poco de vapor y el aparato tiene que volver a calentarse.

10.10 Recomendaciones de cocción al vapor

Verduras

Colocar las verduras en la bandeja perforada para cocción y la bandeja en el nivel de parrilla 3. Colocar la bandeja para hornear debajo de esta en el nivel de parrilla 1. La bandeja para hornear recogerá cualquier goteo.

Alimento	Tamaño	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Alcachofas	Entero	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	30 - 35
Espárragos verdes ¹	Entero	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	7 - 12
Espárragos blancos ¹	Entero	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	10 - 15
Betabeles rojos	Entero	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	40 - 50
Brócoli	Floretes	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	8 - 10
Coles de Bruselas	Floretes	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	20 - 30
Col blanca	Rallada	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	25 - 35
Col morada	Rallada	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	30 - 35
Zanahorias	Rodajas	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	10 - 20
Coliflor	Floretes	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	10 - 15
Coliflor	Entero	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	30 - 40
Hinojo	Entero	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	10 - 14
Ejotes	-	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	15 - 20
Colirrábano	Rodajas	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	15 - 20

¹ Precalentar el aparato

Alimento	Tamaño	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Poros	Rodajas	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	4 - 6
Chícharos	-	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	5 - 10
Chícharos en vaina	-	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	8 - 12
Espinacas ¹	-	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	2 - 3
Verdura, rellena (calabacita, berenjena, chiles)	NO precocinar las verduras	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	212 (100)	15 - 30
Acelga ¹	Rallada	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	8 - 10
Calabacitas	Rodajas	Bandeja perforada + bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	2 - 3

¹ Precalentar el aparato

Guarniciones

Agregar la cantidad apropiada de agua o líquido. Ejemplo: 1:1.5 = por cada 1/2 taza.

Alimento	Tamaño/ración	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Papas sin pelar	Tamaño mediano	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	35 - 45
Papas peladas	Cortadas en cuartos	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	20 - 25
Papas gratinadas	–	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM	212 (100)	35 - 45
Arroz integral	1:2	Bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	30 - 40
Arroz de grano largo	1:2	Bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	20 - 30
Arroz basmati	1:1.5	Bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	20 - 30
Arroz precocido	1:1.5	Bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	15 - 20
Lentejas	1:2	Bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	30 - 35
Frijol blanco, puestas en remojo	1:2	Bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	65 - 75
Cuscús	1:1	Bandeja para hornear	STEAM	212 (100)	6 - 10
Dumplings	–	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	205 (95)	20 - 25

Carne, aves, pescado

El modo de convección de vapor hace que la carne quede particularmente tierna y jugosa en el interior mientras que se forma una costra en el exterior.

Insertar la parrilla y la bandeja para hornear juntos en el mismo nivel de parrilla. Una vez que el salteado esté listo, dejar reposar en el horno de convección de vapor cerrado durante otros 10 minutos después de apagarlo. Esto ayudará a que la carne retenga sus jugos.

Aves

Alimento	Peso	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Pollo entero	1.2 kg (2.65 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	375 (190)	35 - 45
Pollo cortado a la mitad	por cada 0.4 kg (1 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	375 (190)	20 - 25
Pechuga de pollo	por cada 0.15 kg (0.33 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	35 - 45
Piezas de pollo	por cada 1.2 kg (2.65 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	375 (190)	30 - 40
Pato entero	2 kg (4.5 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	■ STEAM CONV ■ TRUE CONV	400 (205)	20 - 30
Pechuga de pato ¹	por cada 0.35 kg (0.77 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	375 (190)	20 - 30
Pavo entero sin rellenar	8 - 11 lb (3.6 - 5 kg)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	325 (165)	15 - 20
Pavo entero sin rellenar ²	12 - 14 lb (5.5 - 6.4 kg)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	325 (165)	30 - 35
Rollo de pavo asado	1.5 kg (3.5 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	300 (150)	65 - 75
Pechuga de pavo	1 kg (2 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	300 (150)	6 - 10

¹ Sellar primero

² Usar una bandeja para hornear de 1 5/8" de profundidad

Carne de res

Alimento	Peso	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Carne de res salteada ¹	1.5 kg (3.5 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	REHEAT	300 (150)	100 - 140
Filete de ternera, en su punto ¹	1 kg (2 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	REHEAT	350 (177)	20 - 28

¹ Sellar primero

Alimento	Peso	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Rebanada delgada de asado de carne de res, mediana ¹	1 kg (2 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	TRUE CONV	350 (177)	40 - 55
Rebanada gruesa de filete, medio ¹	1 kg (2 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	TRUE CONV	350 (177)	45 - 60

¹ Sellar primero

Ternera

Alimento	Peso	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Ternera con hueso	1.5 kg (3.5 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	350 (177)	50 - 70
Filete de ternera	1 kg (2 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	350 (177)	15 - 25
Pecho de ternera relleno	1.5 kg (3.5 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	300 (150)	75 - 120

Cerdo

Alimento	Peso	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Con hueso, sin cuero	1.5 kg (3.5 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	350 (177)	50 - 70
Con hueso, con cuero	1.5 kg (3.5 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	■ STEAM ■ STEAM CONV ■ TRUE CONV	■ 212 (100) ■ 300 (150) ■ 425 (218)	■ 20 - 25 ■ 40 - 50 ■ 20
Chuleta de cerdo, deshuesado ¹	0.5 kg (1.2 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	300 (150)	75 - 120
Filete envuelto en hojaldre	1 kg (2 lb)	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	350 (177)	40 - 60
Cerdo ahumado sin deshuesar	1 kg (2 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	250 (120)	60 - 70
Costillas de cerdo ahumadas	0.4 kg (1 lb)	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM	212 (100)	45 - 60
Rollo asado	1.5 kg (3.5 lb)	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	350 (177)	70 - 80

¹ Sellar primero

Otros

Alimento	Peso	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Pan de carne, hecho con carne molida	0.5 kg (1.2 lb)	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	350 (177)	45 - 60
Pata de cordero con hueso	1.5 kg (3.5 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	350 (177)	60 - 80
Filete de cordero con hueso ¹	1.5 kg (3.5 lb)	Parrilla + bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	350 (177)	15 - 25
Salchichas de Viena	–	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	175 (80)	12 - 18

¹ Sellar primero

Pescado

Alimento	Peso	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Entero	por cada 0.3 kg (0.66 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	175 (80)	15 - 25
Filete	por cada 1.5 kg (3.5 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	175 (80)	10 - 20
Trucha, entera	por cada 0.2 kg (0.5 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	175 (80)	12 - 15
Bacalao, filete	por cada 0.15 kg (0.33 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	175 (80)	10 - 14
Salmón, filete	por cada 0.15 kg (0.33 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	8 - 10
Ostras y almejas	por cada 0.15 kg (0.33 lb)	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM	212 (100)	10 - 15
Abadejo, filete de perca	por cada 0.2 kg (0.5 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	175 (80)	10 - 20
Rollos de lenguado rellenos	–	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	175 (80)	10 - 20
Camarones, grandes	por cada 0.4 kg (1 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	8 - 13
Camarones, medianos	por cada 0.4 kg (1 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	5 - 8

Carne de cocción lenta

La cocción lenta es ideal para cocinar todos los cortes tiernos de carne que se cocinarán a término medio. La carne queda muy húmeda y tierna.

- Introducir la bandeja para hornear en el horno de funcionamiento combinado y precalentar el horno con el modo de cocción lenta.
- Dorar bien la carne de ambos lados sobre la placa de cocción.
- Colocar la carne en el horno de funcionamiento combinado precalentado y continuar con la cocción lenta.
- Una vez lista, disponer la mezcla en platos precalentados y agregar una salsa tibia encima.

Alimento	Peso	Accesorios y niveles de rejilla	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Pata de cordero con hueso	2 - 3 lb (1 - 1.5 kg)	Bandeja para hornear (nivel 2)	80 (175)	140 - 160
Asado de carne de res	3.5 - 5.5 lb (1.5 - 2.5 kg)	Bandeja para hornear (nivel 2)	80 (175)	150 - 180
Filetes de cerdo	–	Bandeja para hornear (nivel 2)	80 (175)	50 - 70
Medallones de cerdo	–	Bandeja para hornear (nivel 2)	80 (175)	50 - 60
Bisteces de carne de res	aprox. 12 mm (½ pulg.) de grosor	Bandeja para hornear (nivel 2)	80 (175)	40 - 80
Pechugas de pato	–	Bandeja para hornear (nivel 2)	80 (175)	35 - 55

Suflés, guisados y complementos para sopas

Alimento	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Lasaña	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	177 (350)	35 - 45
Suflés	Plato para suflé + parrilla (nivel 2)	STEAM CONV	177 (350)	15 - 25
Dumplings de sémola	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	195 (205)	7 - 10

Postres y compotas

- **Compota:** pesar la fruta, agregar aproximadamente 1/3 de agua y agregar azúcar y especias a gusto.
- **Budín de arroz:** pesar el arroz y agregar 2.5 veces más de leche. Agregar el arroz y la leche a no más de 2.5 cm (1 pulgada) de la profundidad del accesorio. Remover después de la cocción. La leche restante se absorberá rápidamente.
- **Yogur:** calentar la leche en la placa de cocción hasta alcanzar los 90 °C (195 °F). Retirar del calor y dejar enfriar hasta los 40 °C (105 °F). No es necesario calentar la leche si se usa leche de temperatura ultra alta (UHT, por sus siglas en inglés). Agregar de una a dos cucharaditas de yogur natural o la cantidad apropiada de cultivo bacteriano por cada 100 ml de leche. Verter la mezcla en tarros de vidrio limpios y cubrirlos con tapas protectoras. Una vez lista, disponer la mezcla en platos precalentados y agregar una salsa tibia encima. Después de la preparación, colocar los tarros en el refrigerador para que se enfríen.

Alimento	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Dumplings de masa de levadura	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM	212 (100)	20 - 25
Natillas de huevo	Molde + parrilla (nivel 2)	STEAM	200 (93)	15 - 20
Alimentos dulces horneados, como budín de arroz	Platillo para horno + parrilla (nivel 2)	STEAM CONV	350 (177)	50 - 60

Alimento	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Budín de arroz (También se puede utilizar el programa → "Programas de cocción al vapor", Página 37 relevante)	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM	212 (100)	25 - 35
Yogur	Tarros del tamaño de las porciones + parrilla (nivel 2)	STEAM	105 (40)	300 - 360
Compota de manzana	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM	212 (100)	10 - 15
Compota de pera	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM	212 (100)	10 - 15
Compota de cereza	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM	212 (100)	10 - 15
Compota de ruibarbo	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM	212 (100)	10 - 15
Compota de ciruela	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM	212 (100)	10 - 15

Pasteles y alimentos horneados

- Se recomienda usar recipientes para hornear de metal oscuro.
- La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la cantidad y la consistencia de la masa. Por lo tanto, se proporcionan rangos de temperatura en las tablas. Empezar con una programación de menor temperatura.

Esto hará que el dorado sea más parejo. De ser necesario, la próxima vez usar una programación de mayor temperatura.

- NO llenar en exceso la parrilla o la bandeja para hornear.

Pastel en moldes o en bandejas desmontables

Alimento	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Pastel esponjoso	Molde de 10" con agujero+ parrilla (nivel 2)	TRUE CONV	150 (300)	60 - 70
Base de pay	Anillo + parrilla (nivel 2)	TRUE CONV	150 (300)	30 - 45
Pay de frutas delicadas esponjoso	Molde desmontable para pays + parrilla (nivel 2)	TRUE CONV	150 (300)	45 - 55
Base de pay esponjoso (2 huevos)	Anillo + parrilla (nivel 2)	TRUE CONV	175 (375)	12 - 16
Base de pay esponjoso (6 huevos)	Molde desmontable para pays + parrilla (nivel 2)	TRUE CONV	150 (300)	25 - 35
Base de masa quebrada con costra	Molde desmontable para pays + parrilla (nivel 2)	TRUE CONV	150 (300)	40 - 50
Pastel suizo	Molde desmontable para pays + parrilla (nivel 2)	TRUE CONV	175 (375)	35 - 60
Bundt®	Bandeja para pastel Bundt® + parrilla (nivel 2)	TRUE CONV	150 (300)	35 - 45
Pasteles dulces	Plato para quiche + parrilla (nivel 2)	TRUE CONV	175 (375)	35 - 60
Pay de manzana	Molde para pastel de base de pay + parrilla (nivel 2)	TRUE CONV	175 (375)	35 - 50

Pasteles rectangulares

Alimento	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Pastel de levadura	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV TRUE CONV	150 (300)	35 - 45 35 - 45
Rollo suizo	Bandeja para hornear (nivel 2)	TRUE CONV	175 (375)	10 - 15
Pan trenzado	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	150 (300)	25 - 35
Strudel dulce	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	177 (350)	40 - 60
Pastel de cebolla	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	177 (350)	30 - 40

Pan, bollos

Alimento	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Pan blanco 0.75 kg (1.7 lb) de harina	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	■ STEAM CONV ■ TRUE CONV	■ 204 (400) ■ 163 (325)	■ 15 - 20 ■ 20 - 25
Pan de masa agria, 0.75 kg (1.7 lb) de harina	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	■ STEAM CONV ■ TRUE CONV	■ 204 (400) ■ 150 (300)	■ 15 - 20 ■ 40 - 60
Pan multigranos, 0.75 kg (1.7 lb) de harina	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	■ STEAM CONV ■ TRUE CONV	■ 204 (400) ■ 163 (325)	■ 15 - 20 ■ 25 - 40
Pan integral, 0.75 kg (1.7 lb) de harina	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	■ STEAM CONV ■ TRUE CONV	■ 204 (400) ■ 150 (300)	■ 20 - 30 ■ 40 - 60
Pan de centeno, 0.75 kg (1.7 lb) de harina	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	■ STEAM CONV ■ TRUE CONV	■ 204 (400) ■ 150 (300)	■ 20 - 30 ■ 50 - 60
Bollos, 70 g (0.15 lb) por unidad, sin hornear	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	STEAM CONV	175 (375)	25 - 30
Bollos hechos con masa de levadura dulce, 70 g (0.15 lb) cada uno, sin hornear	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	STEAM CONV	177 (350)	20 - 30

Productos horneados pequeños

Alimento	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Merengue	Bandeja para hornear (nivel 2)	TRUE CONV	80 (175)	120 - 180
Macarrones	Bandeja para hornear (nivel 2)	TRUE CONV	150 (300)	15 - 25
Pasta de hojaldre	Bandeja para hornear (nivel 2)	STEAM CONV	177 (350)	10 - 20
Muffins	Molde para muffins + parrilla (nivel 2)	TRUE CONV	177 (350)	20 - 30
Pasta choux, como hojaldres de crema	Bandeja para hornear (nivel 2)	TRUE CONV	177 (350)	27 - 35
Galletas	Bandeja para hornear (nivel 2)	TRUE CONV	150 (300)	12 - 17

Alimento	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Pastel de masa fermentada, como pastel de manzana	Bandeja para hornear (nivel 2)	TRUE CONV	150 (300)	15 - 20

Recalentar alimentos

Alimento	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Plato de cena	Parrilla (nivel 2)	REHEAT	120 (250)	12 - 18
Verduras	Bandeja para hornear (nivel 3)	REHEAT	212 (100)	12 - 15
Fideos, papas, arroz	Bandeja para hornear (nivel 3)	REHEAT	212 (100)	5 - 10
Bollos ¹	Bandeja para hornear + parrilla (nivel 2)	STEAM CONV	350 (177)	6 - 8
Baguettes ¹	Bandeja para hornear + parrilla (nivel 2)	STEAM CONV	350 (177)	5 - 10
Pan ¹	Bandeja para hornear + parrilla (nivel 2)	STEAM CONV	350 (177)	5 - 10
Pizza	Bandeja para hornear + parrilla (nivel 2)	REHEAT	350 (177)	12 - 15

¹ Precalentar durante 5 minutos

Extraer jugos

Antes de extraer el jugo de las bayas, colocarlas en un bol y añadir azúcar. Dejar que se asienten durante una hora para que salga todo el jugo. Colocar las bayas en el

Bandeja perforada de cocción e insertar este en el nivel de parrilla 3. Para atrapar el jugo, colocar la bandeja de cocción no perforada en el nivel de parrilla 1. Cuando estén listas, pasar las bayas por un filtro de tela y exprimir el resto de jugo.

Descongelar

 ADVERTENCIA

Al descongelar productos alimenticios de origen animal, asegúrese de retirar el líquido descongelado. El líquido no debe entrar en contacto con otros productos alimenticios. Podrían transferirse bacterias a los otros alimentos. Después de que el alimento se haya descongelado, calentar el horno de cocción al vapor con **TRUE CONV** durante 15 minutos a 360 °F (180 °C).

- Congelar los alimentos tan planos como sea posible y en porciones adecuadas.
 - No congelar porciones demasiado grandes.
 - Descongelar los alimentos en la bolsa para congelador sobre un plato o en el recipiente de cocción perforado.
 - Deslizar siempre la bandeja para hornear debajo del recipiente perforado de cocción. Esto evita que los alimentos queden en el agua descongelada y mantiene limpio el horno.
- De ser necesario, mientras se descongelan los alimentos, dividirlos o retirar del horno los trozos que ya se hayan descongelado.
 - Cómo descongelar carnes: descongelar cortes de carne que se empanizarán solo hasta que los condimentos y las migas de pan puedan adherirse a la carne.
 - Cómo descongelar aves: retirar del empaque antes de descongelar. Asegurarse de verter todo el líquido que se produce por la descongelación.

Alimento	Peso	Accesorios y niveles de rejilla	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Trozos de pollo con hueso	1 kg (2 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	50 (120)	60 - 70
Trozos de pollo deshuesados	0.4 kg (1 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	50 (120)	30 - 35

Alimento	Peso	Accesorios y niveles de rejilla	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Verduras congeladas en bloque, como espinaca	0.4 kg (1 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	50 (120)	20 - 30
Frutos rojos	0.3 kg (0.66 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	50 (120)	5 - 8
Filetes de pescado	0.4 kg (1 lb)	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	50 (120)	15 - 20
Carne de res	–	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	50 (120)	70 - 80

Leudar masa

La masa leuda mucho más rápido usando este modo que a temperatura ambiente.

- Se puede elegir cualquier nivel para la rejilla o introducir con cuidado la rejilla en la base del horno.
- Colocar el bol con la masa que debe leudarse sobre la rejilla. NO cubrir la masa.

Alimento	Peso	Accesorios y niveles de rejilla	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Masa de levadura	1 kg (2 lb)	Bol + parrilla	100 (38)	20 - 30
Masa agria	1 kg (2 lb)	Bol + parrilla	100 (38)	20 - 30

Alimento	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Masa de levadura	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	30 - 45
Masa agria	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	40 - 50

Productos congelados

Siga las instrucciones del fabricante que se proporcionan en el empaque. Los tiempos de cocción especificados corresponden a los platillos colocados en el horno frío.

Alimento	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Papas fritas	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	TRUE CONV	350 (177)	25 - 35
Croquetas	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	TRUE CONV	350 (177)	18 - 22
Papas fritas cortadas en rebanadas delgadas	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	TRUE CONV	350 (177)	25 - 30
Pasta fresca refrigerada ¹	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	STEAM	212 (100)	5 - 10
Lasaña congelada	Bandeja para hornear + parrilla (nivel 2)	STEAM CONV	375 (190)	35 - 55

¹ Agregar un poco de líquido

Alimento	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentamiento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Pizza, masa fina	Bandeja para hornear + parrilla (nivel 2)	TRUE CONV	350 (177)	15 - 23
Pizza, masa gruesa	Bandeja para hornear + parrilla (nivel 2)	TRUE CONV	350 (177)	18 - 25
Pizza, pan francés	Bandeja para hornear + parrilla (nivel 2)	TRUE CONV	350 (177)	18 - 22
Pizza fría	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	TRUE CONV	350 (177)	12 - 17
Baguettes de mantequilla con finas hierbas, refrigeradas	Bandeja para hornear (nivel 2)	TRUE CONV	350 (177)	15 - 20
Pretzels congelados	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	TRUE CONV	350 (177)	18 - 22
Bollos o baguettes parcialmente cocinados, prehornados	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	TRUE CONV	300 (150)	18 - 22
Strudel congelado	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	STEAM CONV	350 (177)	45 - 60
Varitas de pescado	Bandeja para hornear + papel pergamino (nivel 2)	TRUE CONV	400 (205)	20 - 24
Pescado entero	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	20 - 25
Filetes de pescado congelados	Bandeja para hornear + parrilla (nivel 2)	STEAM CONV	350 (177)	35 - 50
Filetes de salmón	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	20 - 25
Brócoli	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	4 - 6
Coliflor	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	5 - 8
Ejotes	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	4 - 6
Chícharos	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	4 - 6
Zanahorias	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	3 - 5
Verduras mixtas	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	4 - 8
Coles de Bruselas	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	5 - 10
¹ Agregar un poco de líquido				

Alimentos especiales

Alimento	Tamaño/ ración	Accesorios y niveles de rejilla	Modo de calentami ento	Temperatura en °C (°F)	Tiempo de cocción en minutos
Huevos cocidos blandos	Grandes	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	9 - 11
Huevos cocidos duros	Grandes	Bandeja perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	STEAM	212 (100)	14 - 17

11 Funcionamiento del cajón calentaplatos

Esta sección incluye toda la información necesaria en relación con el manejo de cajón calentaplatos.

ADVERTENCIA

No utilizar papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir ninguna parte del aparato, sobre todo la base del horno. Colocar estos recubrimientos podría entrañar riesgos de descarga eléctrica o fuego.

ADVERTENCIA

Riesgo de incendio

- ▶ No almacenar materiales inflamables en el cajón calentaplatos. Esto incluye artículos de papel, plástico o tela, p. ej. libros de cocina y toallas, así como líquidos inflamables.
- ▶ NO usar un cajón calentaplatos para calentar toallas.
- ▶ NO almacenar explosivos, como latas de aerosol, dentro o cerca del cajón. Los materiales inflamables pueden explotar y provocar incendios o daños materiales.

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.

AVISO:

Los recipientes y las envolturas de plástico se pueden derretir si se ponen en contacto directo con el cajón o un utensilio caliente. Si se derriten sobre el cajón, puede que sea imposible retirar estos restos.

IMPORTANTE:

- Colocar SOLO platos resistentes al calor en el cajón calentaplatos.
- El cajón calentaplatos mantiene alimentos cocinados y calientes a la temperatura adecuada para servir. Empezar siempre con alimentos calientes. NO usar el cajón calentaplatos para calentar comida fría a excepción de hacer más crujientes las galletas saladas, papas fritas o para secar cereales o para calentar platos y fuentes.

- El cajón calentaplatos se apagará automáticamente al cabo de 12 horas.

11.1 Encender el cajón calentaplatos

1. Presionar **DRAWER** en el panel indicador.
2. Presionar el botón < o > de la derecha para seleccionar el nivel de calor y presionar **ENTER**.
- ✓ El ícono del cajón calentaplatos se muestra en el lado izquierdo de el panel indicador.
3. Permitir que el cajón se precaliente.
Para obtener mejores resultados, precalentar durante el tiempo que se indica a continuación:
 - Bajo: 5 minutos
 - Med: 10 minutos
 - Alto: 15 minutos
4. Colocar la comida caliente y cocinada en el cajón.

11.2 Apagar el cajón calentaplatos

1. Presionar **DRAWER**.
2. Presionar el botón < o > de la derecha y seleccionar "Off".
3. Presionar **ENTER**.

11.3 Sacar lo mejor del cajón calentaplatos

Conservar calientes los alimentos

- ▶ Es posible dejar los alimentos en los recipientes para cocinar en los que se han preparado. Otra opción es trasladar los alimentos a un plato para servir resistente al calor antes de colocarlo en el cajón calentaplatos. Se puede utilizar papel de aluminio para cubrir la comida.

Calentar platos y bols

1. Colocar platos y bols en el cajón calentaplatos.
2. Establecer el nivel de calor en **HIGH**.
3. Dejar que los utensilios de cocina se calienten lentamente a la vez que se precalienta el cajón calentaplatos.

Nota: NO colocar platos fríos en un cajón calentaplatos ya caliente. Colocar un plato frío en un entorno caliente puede hacer que el vidrio se expanda rápidamente, lo cual puede hacer que se rompan los utensilios de cocina.

- Utilizar agarra ollas para retirar los platos después de que se hayan calentado.

Tostar alimentos duros

- Utilizar agarra ollas para retirar los platos después de que se hayan calentado.
- Establecer el nivel de calor en **LOW**.
- Precalentar durante 5 minutos y luego colocar el plato en el cajón calentaplatos.
- Comprobar si están crujientes al cabo de 45 minutos. Continuar con el proceso si es necesario.

Recomendaciones para el cajón calentaplatos

Comida/utensilios de cocina	Nivel
Tocino ^{1, 2}	HIGH
Carne de res ^{1, 2} Término rojo, medio y bien cocida	MED
Pan ^{1, 2} Bollos duros, bollos blandos, galletas para café, galletas y pan tostado	MED
Pan, rápido ¹ Wraps, waffles, hotcakes, pizza	HIGH
Pasteles ^{1, 2} Pasteles de migas, muffins	HIGH
Guisos ^{1, 2}	MED
Chocolate, trozos (para derretir) ¹	HIGH
Cereales, cocinados ^{1, 2}	MED
Masa (para levar) ²	LOW
Huevos ^{1, 2} Cocidos, revueltos	MED
Pescado, marisco ^{1, 2}	MED
Alimentos fritos ¹	HIGH
Alimentos congelados Pasteles de crema, mantequilla, queso (para descongelar)	LOW
Frutas ^{1, 2}	MED
Gelatina (para disolver)	HIGH
Gravy, salsas cremosas ^{1, 2}	MED
Jamón, cordero, cerdo ^{1, 2}	MED
Costra de pay ^{1, 2}	MED
Papas, horneadas ^{1, 2}	HIGH
Papas, puré ^{1, 2}	MED
Aves asadas ^{1, 2}	MED
Salchichas ^{1, 2}	HIGH

¹ Precalentar recipientes para cocinar

² Tapar la comida

Comida/utensilios de cocina	Nivel
Verduras ^{1, 2}	MED
Platillos	HIGH
Tazas, resistentes al calor	LOW
Plato de comida ^{1, 2}	MED

¹ Precalentar recipientes para cocinar

² Tapar la comida

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

Vista general de los ajustes Home Connect® del horno

Los siguientes ajustes Home Connect® están disponibles en el menú de ajustes básicos del horno.

Ajuste básico	Opciones	Descripción e información adicional
Wi-Fi	- Encendido - Apagado	Si (Wi-Fi) está activado, se puede usar Home Connect®. En modo de espera en red, el horno requiere un máximo de 2 W.
Red	- Conectarse a la red - Desconectarse de la red	Si se desconecta el horno de la red, se borrará toda la información de la red. Este ajuste es útil si se dispone de nuevos datos de inicio de sesión en el router.
Conectar con la aplicación	-	Este ajuste inicia la conexión entre la aplicación Home Connect® y el horno.
Control remoto	- Encendido - Apagado	Cuando esta función está desactivada, solo se puede ver el estado funcional del horno en la aplicación. Cuando esta función está activada, es posible iniciar y controlar el horno de forma remota.
Información del horno	-	El panel indicador muestra información sobre la red o el horno.

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.
Activar Home Connect ON en los ajustes básicos del horno.

Cambiar los ajustes del horno

- Seleccionar el ajuste en la aplicación Home Connect® y enviarlo al horno. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect®.

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.

Ajustar el inicio remoto

1. Girar la perilla selectora de modo hasta **REMOTE START**.

No ajustar la perilla selectora de temperatura hacia ningún ajuste. Dejarla en la posición **OFF**.

- ✓ Los paneles indicadores cambian a la indicación de standby.
 - ✓ Aparece  en el display.
2. Continuar con la aplicación Home Connect® instalada en el dispositivo móvil.

12.5 Ajustar el control remoto

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

Notas

- 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.

Requisito: El horno se encuentra en modo de espera.

1. Presionar **SETTINGS**.
 2. Presionar el botón < o > de la izquierda para desplazarse hasta "Remote control".
 3. Presionar el botón < o > de la derecha para desplazarse hasta "On" o "Off".
 4. Presionar **ENTER**.
- ✓ El panel indicador cambia al modo de espera.

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

Con la función de actualización de software se actualiza el software del aparato, p. ej., para la optimización, solución de problemas, actualizaciones relevantes para la seguridad, así como para funciones y servicios adicionales.

Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect®, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect®.

Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se recibe información mediante la aplicación Home Connect® y se podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede iniciar la instalación a través de la aplicación Home Connect®, si se encuentra en su red Wi-Fi doméstica. Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect®.

Notas

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

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).
- La 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 raspadores para vidrio y productos de limpieza adecuados para el elemento de inducción a través de nuestro Servicio de atención al cliente o en nuestra tienda en línea www.thermador.com/us/accessories.
- Para clientes en Canadá:
Visitar este sitio web para saber cómo comprar limpiadores para el aparato, www.thermador.ca/en/support/filters-cleaners-accessories.

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

13.1 Consejos de limpieza general

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

Limpiadores adecuados

- Se debe optar siempre por la opción más suave de limpieza que permita obtener resultados eficaces. Algunos limpiadores pueden ser más agresivos que otros del mismo tipo. Se recomienda hacer una prueba en una zona poco visible antes de usarlos.
- Frotar siempre los acabados metálicos en dirección de las líneas del pulido para obtener los mejores resultados posibles y no dañar la superficie.

- Usar únicamente trapos suaves, esponjas, paños de papel, cepillos de fibras y estropajos de lana de acero o de materiales plásticos o no metálicos para limpiar y frotar, tal y como se recomienda en la tabla.
- La mayoría de componentes exteriores de este aparato se pueden limpiar con agua jabonosa tibia (con la excepción de los que están explícitamente identificados con otras indicaciones). Si es necesario aclarar, proceder con especial cuidado.
- Secar siempre inmediatamente para evitar las marcas de agua.

Evitar estos limpiadores

- No utilizar limpiadores de horno comerciales como Easy Off®¹. Pueden dañar el acabado o partes del horno.
- NO UTILICE LIMPIADORES A BASE DE CLORO.

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.

13.2 Recomendaciones de limpieza

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

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.

No limpiar la placa de cocción cuando aún esté caliente.

PRECAUCIÓN

Todos los dispositivos de ignición producen chispas cuando se enciende uno de los quemadores.

- No tocar ninguno de los quemadores cuando la parrilla de gas esté en uso.

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.

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

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

Componente / material	Instrucciones de limpieza	Recomendaciones
Rejillas de los quemadores / esmalte de porcelana en hierro fundido	■ Esperar hasta que se haya enfriado el aparato. ■ Levantar cuidadosamente las rejillas de los quemadores y colocarlas en una superficie protegida. ■ Frotar con un cepillo no metálico y agua jabonosa. Limpiar cuidadosamente alrededor de las patas de hule. Si se desprenden las patas de hule, las rejillas podrían arañar la superficie de la estufa. ■ Secar completamente las rejillas de los quemadores. Si hay gotitas de agua o manchas de humedad en la cubierta al iniciar la cocción, la superficie esmaltada podría resultar dañada. ■ Colocar las rejillas de los quemadores en su posición correcta.	Limpiadores recomendados: ■ Limpiadores no abrasivos: – Detergente para vajillas y agua caliente. – Fantastik®¹ ■ Limpiadores poco abrasivos: – Bon Ami®¹ – Soft Scrub®¹ ■ Para manchas rebeldes: – Estropajo de fibra de acero enjabonado. – Otro desengrasante ■ Para restos metálicos de recipientes de aluminio o cobre: – Scotch Brite™¹ – Estropajo de fibra de acero grueso Notas importantes: ■ Las rejillas son pesadas; proceder con cuidado al levantarlas. ■ Los derrames ácidos o con azúcar deterioran el esmalte. Eliminar la suciedad tan pronto como el aparato se haya enfriado lo suficiente como para tocarlo. ■ Es normal que se formen burbujas, resquebrajaduras y desportilladuras debido a las temperaturas extremas en los dedos de la rejilla y a los rápidos cambios de temperatura. ■ Los limpiadores abrasivos pueden acabar por estropear el esmalte si se utilizan a menudo o con demasiada fuerza. ■ No se debe limpiar la rejilla en un programa de autolimpieza de horno.
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.
Puertas / vidrio	■ Lavar con agua y jabón o limpiacristales. ■ Aplicar Fantastik®¹ en una esponja limpia o en papel de cocina y frotar para limpiar.	Limpiadores recomendados: ■ Detergente para vajillas y agua caliente ■ Fantastik®¹ Notas importantes: ■ Mantener los limpiadores y el agua alejados de las rejillas de ventilación de las puertas. Si entraran agua o limpiadores a las rejillas de ventilación, el agua podría rayar el vidrio en su interior.

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

Componente / material	Instrucciones de limpieza	Recomendaciones
Acabado exterior / acero inoxidable	■ Limpiar con agua jabonosa y un trapo suave; después, enjuagar y secar con un paño suave. ■ Acondicionar el acero con el acondicionador para acero inoxidable Thermador (parte # 00576697). ■ Eliminar las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. ■ Usar Bar Keeper's Friend®¹ para eliminar la decoloración térmica.	Limpiadores recomendados: ■ Limpiador no abrasivo: – Detergente para vajillas y agua caliente – Fantastik®¹ – Vinagre blanco doméstico para manchas de cal ■ Limpiadores poco abrasivos: – Bon Ami®¹ – Barkeepers Friend®¹ – Limpiador multiusos y pulidor de latón Wright's®¹ ■ Limpiadores para acero inoxidable: – Limpiador para acero inoxidable y aluminio Siege®¹ – Magic® para acero inoxidable ¹ – ThermadorAcondicionador para acero inoxidable (parte # 00576697) Notas importantes: ■ No dejar nunca manchas de comida o de sal sin limpiar en el acero inoxidable durante un tiempo prolongado. ■ Limpiar o frotar siempre en la dirección de las líneas de pulido. ■ El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Comprobar los ingredientes de la etiqueta del limpiador.
Superficie de la estufa de gas / esmalte de porcelana	■ Limpiar con el limpiador recomendado. ■ Enjuagar y secar inmediatamente. ■ Asegurarse de que las tapas de los quemadores estén colocadas correctamente en las bases del quemador después de limpiarlas.	Limpiadores recomendados: ■ Limpiador no abrasivo: detergente para vajillas y agua caliente ■ Limpiadores poco abrasivos: – Bon Ami®¹ – Barkeepers Friend®¹ – Soft Scrub®¹ ■ Para restos quemados de comida: – Fibra o almohadilla de acero enjabonado Notas importantes: ■ Los derrames ácidos o con azúcar deterioran el esmalte. Eliminar la suciedad tan pronto como el aparato se haya enfriado lo suficiente como para tocarlo. ■ No utilizar una esponja ni un trapo mojado sobre la porcelana caliente. ■ Aplicar siempre la presión mínima al usar limpiadores abrasivos.
Plancha de asar / aluminio con recubrimiento antiadherente	■ Dejar que la plancha se enfríe. ■ Limpiar con agua caliente jabonosa. ■ Enjuagar con agua jabonosa y secar con un paño suave.	Limpiadores recomendados: ■ Limpiadores no abrasivos: detergente para platos y agua caliente Notas importantes: ■ NO derramar bajo ningún concepto agua fría sobre la placa de la plancha cuando esté caliente; de hacerlo así, podría resultar dañada. ■ NO limpiar la placa de la plancha en un horno con autolimpieza. ■ La placa de la plancha de asar es adecuada para lavarse en lavavajillas, no obstante se recomienda el lavado a mano.

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

Componente / material	Instrucciones de limpieza	Recomendaciones
Bandeja de goteo de grasa	■ Retirar la bandeja de goteo de grasa después de que la grasa se haya enfriado. ■ Desechar la grasa utilizando un recipiente resistente a la grasa. ■ Enjuagar y secar inmediatamente.	Limpiadores recomendados: ■ Limpiadores no abrasivos: detergente para platos y agua caliente ■ La bandeja de goteo de grasa es apta para lavavajillas. Notas importantes: ■ Limpiar la bandeja de goteo de grasa después de cada uso. ■ No dejar que la bandeja de goteo de grasa se llene al punto que al inclinarla se derrame grasa.
Dispositivos de encendido / cerámica	Limpiarlos cuidadosamente con cuidado con un hisopo de algodón humedecido con agua jabonosa.	Limpiadores recomendados: ■ Detergente para vajillas y agua caliente ■ Fantastik®¹ Notas importantes: ■ NO utilizar herramientas afiladas para raspar los dispositivos de ignición. Los dispositivos de ignición son frágiles. Si un dispositivo de ignición se daña, podría no encender el quemador.
Módulo de inducción	Consultar manual del módulo de inducción	
Cavidad del horno / acero porcelanizado	■ Cuando se haya enfriado, aplicar el limpiador recomendado con una esponja o paño. ■ Frotar suavemente, enjuagar y secar. ■ Para manchas difíciles, remojar la mancha con un paño empapado en un limpiador recomendado. Cerrar la puerta y permitir que se remoje hasta que la mancha pueda eliminarse fácilmente con un paño humedecido en agua jabonosa o un limpiador poco abrasivo. ■ Si es posible, use la función de autolimpieza para manchas difíciles.	Limpiadores recomendados: ■ Limpiador no abrasivo: – Detergente para vajillas y agua caliente – Agua con vinagre ■ Limpiadores poco abrasivos: – Bon Ami®¹ – Barkeepers Friend®¹ – Soft Scrub®¹ Notas importantes: ■ Los derrames ácidos o con azúcar deterioran el esmalte. Eliminar la suciedad tan pronto como el aparato se haya enfriado lo suficiente como para tocarlo. ■ No utilizar una esponja ni un trapo mojado sobre la porcelana caliente. ■ Es normal que, con el tiempo, en la porcelana aparezcan unas estrías delgadas, debido a la exposición al calor y a restos de comida. Esto es normal y no afecta al funcionamiento. ■ Aplicar siempre la presión mínima al usar limpiadores abrasivos.

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

Componente / material	Instrucciones de limpieza	Recomendaciones
Rejillas del horno y sus guías	■ Lavar con agua jabonosa. ■ Enjuagar y secar inmediatamente.	Limpiadores recomendados: ■ Limpiador no abrasivo: – Detergente para vajillas y agua caliente – Agua con vinagre ■ Limpiadores poco abrasivos: – Bon Ami®¹ – Barkeepers Friend®¹ – Soft Scrub®¹ – Fibra o almohadilla de acero enjabonado Notas importantes: ■ NO LIMPIAR CON LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA. Rejillas planas: 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. ■ Rejillas telescópicas: Evitar que el polvo de limpieza entre en las guías telescópicas. Puede ser necesario engrasar de nuevo. Utilizar solamente lubricantes adecuados para el contacto con alimentos de alta temperatura para engrasar de nuevo las guías.
Termosonda	■ Limpiar con agua jabonosa.	■ No sumergir en agua. ■ No lavar en el lavavajillas.

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 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.

Acerca de la autolimpieza

- Consultar la tabla del modo de horno para determinar si su estufa cuenta con función de autolimpieza.
- En el modo de autolimpieza, pueden usarse los quemadores estándar de la placa de cocción, la placa eléctrica o la zona de inducción. No pueden usarse los quemadores ExtraLow®.
- Es común ver humo o llamas durante el ciclo de autolimpieza, según el contenido y la cantidad de suciedad que haya en el horno. Si alguna flama persiste, apagar el horno y dejar que se enfríe, después abrir la puerta y limpiar cualquier resto de comida.

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 un 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.

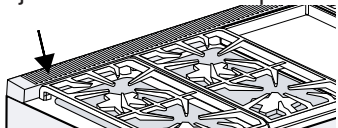
⚠ PRECAUCIÓN

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.

⚠ ADVERTENCIA

No bloquear ni obstruir el flujo de aire por las aberturas de ventilación. La abertura de ventilación se encuentra en la parte trasera del aparato. Esta abertura debe mantenerse libre de obstrucciones y abierta, para que se genere el flujo de aire necesario para un funcionamiento correcto.



- ▶ No tocar la zona de la abertura de ventilación mientras esté encendido el aparato, ni tampoco durante los minutos siguientes al apagado; algunos de sus componentes y zonas aledañas se calientan lo bastante como para causar quemaduras. Dejar que pase tiempo suficiente para que se enfríe el aparato antes de tocar o limpiar áreas de ventilación.
- ▶ No colocar elementos de plástico o termosensibles cerca de la zona de ventilación, ya que podrían derretirse o prenderse en llamas.
- ▶ Para garantizar una ventilación apropiada de la cubierta, no se deben quitar las patas.

AVISO:

No limpiar piezas ni accesorios con la función de autolimpieza.

1. Extraer todos los accesorios, rejillas y guías de rejilla del horno.
2. Limpiar el exceso de líquido derramado en la cavidad del horno.

Iniciar la autolimpieza

Requisitos

- Se han cancelado todos los modos de calentamiento y los temporizadores.
- Se han ejecutado todos los pasos de preparación del horno para la autolimpieza.

→ "Preparación para la autolimpieza", Página 60

1. Girar la perilla selectora de modo hasta **SELF CLEAN**.
2. Girar la perilla selectora de temperatura hasta **CLEAN**.
3. Presionar el botón < o > de la derecha para seleccionar el nivel de limpieza.

Nivel de suciedad	Duración (sin contar con el enfriado)
Baja	1½ horas
Alta	3 horas

4. Presionar **ENTER**.

✓ Aparece un texto informativo.

5. Presionar **ENTER**.

✓ Al cabo de 20 segundos, la puerta se bloquea y  aparece.

6. Comprobar que la puerta esté bloqueada. No ejecutar la autolimpieza si la puerta del horno no está bloqueada.

Nota: Si se intenta encender **SELF CLEAN** en un horno en que esta está restringida la función de autolimpieza, las luces del horno parpadean en intervalos de dos segundos para indicar que la función no se encuentra disponible. Girar las perillas a la posición de APAGADO para detener el parpadeo.

Ajustar una hora de finalización para la autolimpieza

1. Girar la perilla selectora de modo hasta **SELF CLEAN**.
2. Girar la perilla selectora de temperatura hasta **CLEAN**.
3. Presionar el botón < o > de la derecha para seleccionar el nivel de limpieza.
4. Presionar **ENTER**.
5. Presionar **TIMERS**.
6. Presionar el botón < o > de la izquierda para seleccionar "Hora de finalización".
7. Presionar el botón < o > de la derecha para ajustar una hora de finalización.
8. Presionar **ENTER**.
9. Después del texto de información, presionar **ENTER**.

Completar la autolimpieza

Cuando finaliza la autolimpieza, el horno se enfría. El mecanismo de cierre de la puerta se abre automáticamente cuando la temperatura del horno desciende por debajo de los 500 °F (260 °C).

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de quemaduras, dejar que el horno se enfríe por completo antes de abrir la puerta del horno. La cavidad del horno todavía está a temperatura de horneado cuando se desbloquea el pestillo de la puerta después de la autolimpieza.

1. Girar la perilla selectora de modo y la perilla selectora de temperatura hasta **OFF**.
2. Eliminar las cenizas que quedan en el horno con un paño húmedo.

Nota: Una vez completada la autolimpieza, se evitará que la función de autolimpieza pueda volver a funcionar en un plazo de 24 horas.

13.4 Limpiar con vapor

El modo **STEAM CLEAN** utiliza vapor para ayudar a disolver los residuos y derrames de alimentos en el horno de modo que puedan limpiarse con facilidad.

IMPORTANTE: Nunca usar abrasivos para limpiar el horno de vapor.

- Retirar todos los restos de limpiadores utilizados en el horno de vapor 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.
- Nunca usar fibra de acero ni esponjas abrasivas para limpiar el horno de vapor. La cavidad del horno puede oxidarse si no se cuida en forma adecuada.
- La limpieza por vapor requiere 3 ciclos de comenzar/parar para completar su operación. Una vez iniciado, no es posible detener el modo **STEAM CLEAN**. El aparato no volverá a funcionar hasta que el ciclo de enjuague haya finalizado para garantizar que no queden restos de producto de limpieza.
- Puede comenzar **STEAM CLEAN** únicamente cuando el horno esté programado en OFF (Apagado) y se haya enfriado por completo.

Preparar la limpieza con vapor

1. Dejar enfriar el horno y retirar todos los accesorios.
2. Utilizando la esponja de limpieza que se proporciona con el horno (o una esponja o un paño suaves comparables), limpie el plato evaporador.
3. Llenar el depósito de agua a MAX.
4. Agregar una gota de detergente líquido al plato evaporador.

Configurar la limpieza por vapor

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

1. Ciclo 1: Limpieza

- Girar la perilla al modo **CLEAN**.
- Presionar el botón < o > de la derecha y seleccionar **STEAM CLEAN** y presionar **ENTER**.
- Después del texto de información, presionar **ENTER**.

2. Ciclo 2: Primer enjuague

- Utilizando la esponja de limpieza, limpiar cualquier resto de agua del plato evaporador y limpiar el horno. Enjuagar bien la esponja de limpieza.
- Presionar **ENTER**.

3. Ciclo 3: Segundo enjuague

- Utilizando la esponja de limpieza, limpiar cualquier resto de agua del plato evaporador y limpiar el horno. Enjuagar bien la esponja de limpieza.
- Presionar **ENTER**.
- Después del texto de información, presionar **ENTER**.

13.5 Descalcificar

A menos que se use agua ablandada, será necesario descalcificar el horno de vapor a intervalos regulares. El control del horno de cocción al vapor cuenta el número de horas de funcionamiento. El panel indicador muestra un aviso para descalcificar el horno de cocción al vapor tras exceder un cierto número de horas. Presionar **ENTER**

para saltar el mensaje. El intervalo de descalcificación depende del grado de dureza del agua que haya establecido en los ajustes básicos.

Dureza del agua	Contador de horas de operación
1 - muy blanda	Ilimitado, sin mensaje
2 - blanda	400 horas
3 - semidura	200 horas
4 - dura	100 horas
5 - muy dura	70 horas

- La descalcificación requiere 3 ciclos de comenzar/parar para completar su operación. Una vez iniciado, no es posible detener el modo **DESCALE**. El aparato no volverá a funcionar hasta que el ciclo de enjuague haya finalizado para garantizar que no queden restos de producto de limpieza.
- Puede comenzar **DESCALE** únicamente cuando el horno esté apagado y se haya enfriado por completo.
- Usar solo el polvo descalcificador recomendado para este horno.

Configurar la descalcificación

1. Ciclo 1: Descalcificación

- Girar la perilla al modo **CLEAN**.
- Presionar el botón < o > de la derecha y seleccionar **DESCALE** y presionar **ENTER**.
- Mezclar 32 onzas fluidas (0.95 l o sea 1 cuarto de galón) de agua con un paquete de polvo descalcificador, a fin de producir la solución descalcificadora.
- Vaciar el depósito de agua y volver a llenarlo con la solución descalcificadora.
- Después del texto de información, presionar **ENTER**.

2. Ciclo 2: Primer enjuague

- Utilizando la esponja de limpieza, limpiar cualquier resto de agua del plato evaporador y limpiar el horno. Enjuagar bien la esponja de limpieza.
- Retirar el tanque de agua y lavarlo bien; llenar con agua y deslizar de nuevo en su lugar.
- Presionar **ENTER**.

3. Ciclo 3: Segundo enjuague

- Utilizando la esponja de limpieza, limpiar cualquier resto de agua del plato evaporador y limpiar el horno. Enjuagar bien la esponja de limpieza.
- Presionar **ENTER**.
- Después del texto de información, presionar **ENTER**.

13.6 Mantenimiento

Sustitución de un foco del horno

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

⚠ ADVERTENCIA

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

- ▶ Desconectar la alimentación eléctrica en el panel de servicio antes de cambiar los focos.

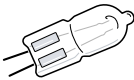
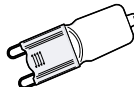
⚠ ADVERTENCIA

Asegurarse de que el aparato y las luces estén fríos y de haber desconectado la corriente eléctrica que va al electrodoméstico antes de cambiar los focos. De no hacerlo, se puede producir una descarga eléctrica o quemaduras.

- ▶ Los protectores deben estar en su lugar cuando se utilice el electrodoméstico.
- ▶ Los protectores sirven para proteger el foco de luz y evitar que se rompa.
- ▶ Los protectores están hechos de cristal. Es preciso manipularlos con cuidado para evitar que se rompan. Los cristales rotos pueden causar lesiones.

Especificaciones de los focos

El aparato utiliza un foco que cumple con una de las siguientes especificaciones. Comprobar el interior del alojamiento del foco para determinar el foco correcto para el modelo del aparato.

Descripción del foco	Imagen del foco
10 vatios, foco de halógeno, base G4, 12 voltios	
25 vatios, foco de halógeno, base G9, 120 voltios	

Cambiar un foco del horno

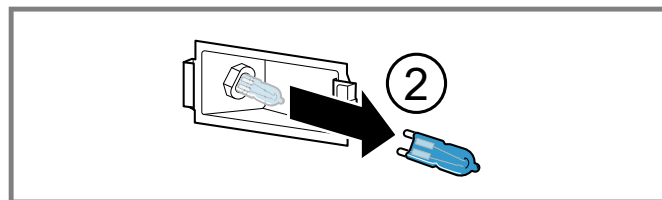
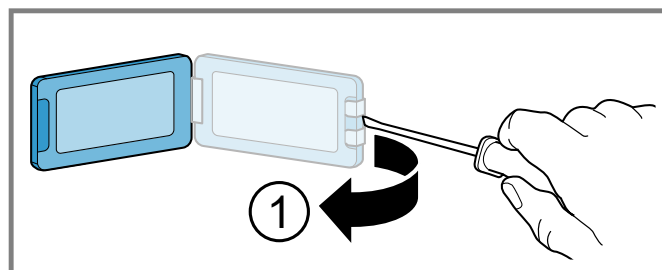
Nota: Los gráficos son representativos. El aparato adquirido puede presentar distintos gráficos.

Requisitos

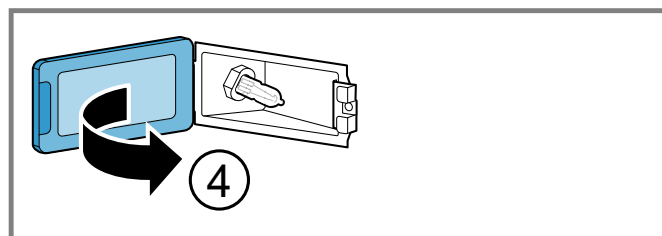
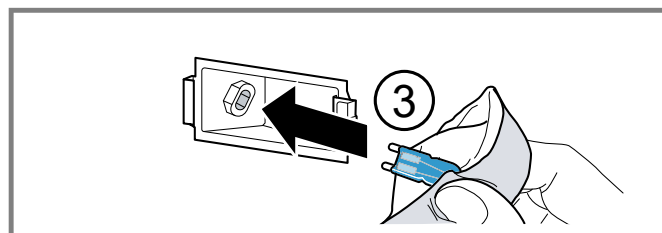
- Consultar la tabla de focos del horno para conocer las especificaciones correspondientes a cada modelo.
- Seguir las instrucciones de seguridad al cambiar un foco. → *Página 62*

1. Desconectar la corriente que va al horno en el suministro de alimentación principal (fusible o caja de breakers).
2. Retirar las rejillas del horno.

3. Deslizar el extremo de un desarmador de punta plana entre el clip de soporte y la carcasa del foco.



4. Sujetar con los dedos la cubierta de vidrio por su borde inferior para evitar que se caiga al fondo del horno. Girar suavemente el desarmador de punta plana para soltar la cubierta de vidrio ①.
5. Retirar la cubierta de vidrio.
6. Para extraer el foco, agarrarlo y jalarlo hacia atrás hasta que las dos clavijas se liberen del soporte cerámico ②.
7. 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. Colocar las dos clavijas en el soporte cerámico y presionar suavemente hasta que encajen en el mismo ③.

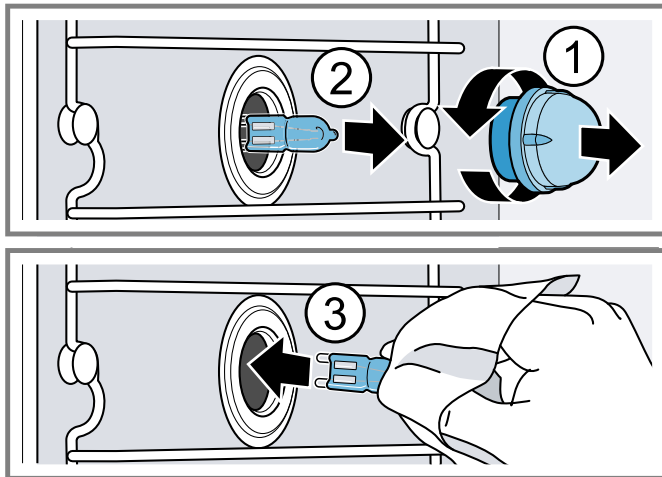


8. Seguir presionando para que se asiente el foco.
9. Deslizar el cristal de protección en el clip de soporte y presionarlo por el lado opuesto hasta que el clip de fijación vuelva a dejar atrapada la carcasa ④.
10. Encender el breaker o recolocar el fusible.

Sustituir un foco del horno de cocción al vapor

Requisito: Se puede comprar un foco halógeno resistente al calor de 230 V/25 W máx. con junta a través del servicio de atención al cliente o en una tienda física. Al comprar a través del servicio de atención al cliente, proporcionar el número de modelo y de serie del aparato.

1. Desconectar la corriente que va al horno en el suministro de alimentación principal (fusible o caja de interruptores).
2. Girar la cubierta de cristal en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla ①.
3. Agarrar el foco y retirarlo jalándolo hacia afuera ②.
4. Tomar el nuevo foco con un paño seco y limpio. NO tocar el vidrio del nuevo foco con los dedos. Esto causará que el foco se funda al encenderse por primera vez.
5. Colocar las dos clavijas en el soporte cerámico y presionar suavemente hasta que encajen en el mismo ③.



6. Asegúrese de que los sellos y el anillo de tensión estén en la cubierta de vidrio. Atornillar la cubierta de vidrio.
7. Encender el interruptor de alimentación.
IMPORTANTE: NO operar el aparato sin la cubierta de vidrio ni las juntas.

Sustituir una cubierta de vidrio o una junta

- Las cubiertas de vidrio o juntas dañadas deben sustituirse. Se pueden comprar cubiertas de vidrio o juntas a través del servicio de atención al cliente. Proporcionar el número de modelo y de serie del aparato al servicio de atención al cliente.

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

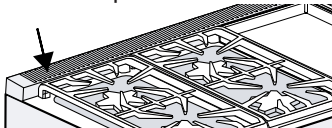
Es peligroso realizar reparaciones de forma inadecuada.

- ▶ 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, ni siquiera una vez frío	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 sistema eléctrico general del aparato no funciona.	Se ha disparado el breaker del circuito. 1. Comprobar el breaker del circuito o la caja de fusibles local. 2. Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el aparato. El enchufe del cable de alimentación no está conectado. ▶ Conecte el aparato a la red eléctrica. Se interrumpió el suministro de corriente eléctrica. ▶ Compruebe si funciona la iluminación ambiental y otros aparatos en la habitación.
El 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.
La luz del horno no funciona adecuadamente	El foco del horno está suelto o fundido ▶ Sustituir o reintroducir el foco. → "Sustitución de un foco del horno", <i>Página 62</i> Consejo Tocar el foco con los dedos causará que se funda.
El encendido automático no funciona.	Hay restos de comida, suciedad o productos de limpieza entre los dispositivos de ignición y los quemadores. ▶ Limpiar el espacio entre el dispositivo de ignición y el quemador. Los componentes del quemador están húmedos. ▶ Secar con cuidado los componentes del quemador. Los componentes del quemador no están colocados correctamente. ▶ Posicionar correctamente los componentes del quemador. El aparato no está conectado correctamente al suministro de potencia. ▶ Contactar con un electricista calificado.
Los resultados de horneado no son los esperados	La posición de la rejilla no es ideal 1. Consultar las tablas de cocción para conocer la posición recomendada de la rejilla. → "Recomendaciones de cocción al vapor", <i>Página 40</i> 2. Para consejos y sugerencias, consultar el apartado «Cómo aprovechar el aparato al máximo». → "Cómo sacar el máximo partido al aparato", <i>Página 32</i> → "Sacar el máximo partido al horno de cocción al vapor", <i>Página 39</i>
La llama del quemador no es uniforme.	Los componentes del quemador no están colocados correctamente. ▶ Posicionar correctamente los componentes del quemador. Las ranuras del quemador están sucias.

Falla	Causas y resolución de problemas
La llama del quemador no es uniforme.	▶ Limpiar las ranuras del quemador.
El flujo de gas no es normal o no hay gas.	El suministro de gas está bloqueado por las llaves de gas intermedias. ▶ Abrir las llaves del gas. El tanque de gas está vacío. ▶ Reemplazar el tanque de gas.
Huele a gas en la cocina.	Se ha dejado abierta una llave de gas. ▶ Cerrar las llaves de gas. Acoplamiento incorrecto del tanque de gas. ▶ Comprobar que la conexión con el tanque de gas sea correcta. Hay una fuga en la tubería de gas que va al aparato. 1. Cerrar la llave del gas principal para interrumpir el suministro de gas. 2. Ventilar las instalaciones. 3. Informar inmediatamente a un técnico instalador autorizado para que compruebe y certifique la instalación. 4. No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no haya fugas de gas en el conducto de suministro de gas o en el aparato.
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 32
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 32
El quemador se apaga inmediatamente al soltar la perilla de control.	La perilla de control no se ha mantenido presionada durante suficiente tiempo. 1. Mantener presionada la perilla de control durante unos segundos después del encendido. 2. Presionar firmemente la perilla de control. Las ranuras del quemador están sucias. ▶ Limpiar las ranuras del quemador.
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 se puede retirar la cubierta de cristal del foco	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 ⚠ ADVERTENCIA No bloquear ni obstruir el flujo de aire por las aberturas de ventilación. La abertura de ventilación se encuentra en la parte trasera del aparato. Esta abertura debe mantenerse libre de obstrucciones y abierta, para que se genere el flujo de aire necesario para un funcionamiento correcto.  ► No tocar la zona de la abertura de ventilación mientras esté encendido el aparato, ni tampoco durante los minutos siguientes al apagado; algunos de sus componentes y zonas aledañas se calientan lo bastante como para causar quemaduras. Dejar que pase tiempo suficiente para que se enfríe el aparato antes de tocar o limpiar áreas de ventilación. ► No colocar elementos de plástico o termosensibles cerca de la zona de ventilación, ya que podrían derretirse o prenderse en llamas. ► Para garantizar una ventilación apropiada de la cubierta, no se deben quitar las patas.
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.

15 Eliminación

15.1 Eliminación de los aparatos usados

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

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

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

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.

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 Conexión remota del Servicio de atención al cliente

En caso de que ocurra un error, el servicio de atención al cliente tiene la posibilidad de conectarse con el aparato a través de la conexión Home Connect®.

Para otorgar acceso al aparato al Servicio de atención al cliente:

1. Ponerse en contacto con el Servicio de atención al cliente. Seguir las instrucciones dadas por el representante.
2. Presione **ENTER** para otorgar acceso a Servicio de atención al cliente.

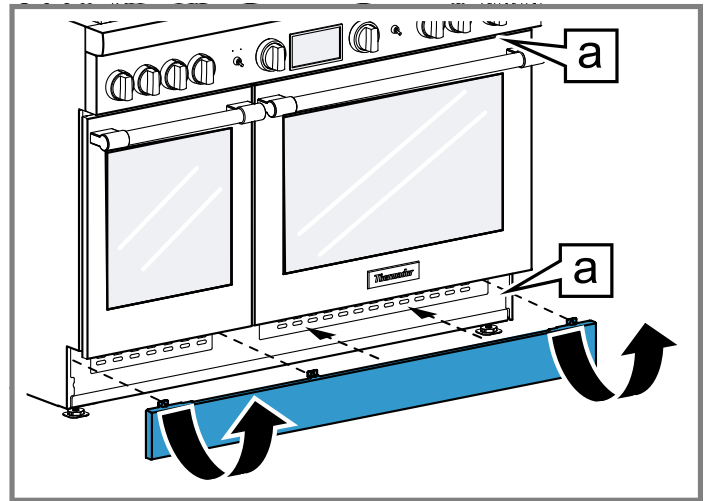
16.2 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

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

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

16.3 Ubicación de la placa de características del aparato

En función del modelo, la placa de características puede encontrarse por encima del horno principal o detrás de la placa protectora inferior.



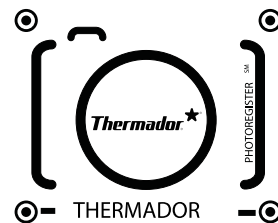
a Placa de características

16.4 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



1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 USA // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM
© 2023 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
8001265297 // es-mx // 030609