

Use and care **GUIDE**

Professional Series Pro Harmony® Estufas de
Inducción

PRI30LBHU PRI30LBHC PRI36LBHU
PRI36LBHC



Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTES..... 3

1.1 Definiciones de seguridad	3
1.2 Información general	3
1.3 Instalación y mantenimiento correctos	3
1.4 Uso seguro	5
1.5 Seguridad infantil	9
1.6 Función de limpieza	9
1.7 Interferencia electromagnética	10
1.8 Manejo remoto	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	12

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	13

4 Familiarizándose con el aparato..... 15

4.1 Aparato	15
4.2 Panel de control del horno	17
4.3 Panel de control de la placa de cocción	20

5 Accesorios..... 23

5.1 Accesorios del horno.....	23
5.2 Accesorios adicionales.....	23
5.3 Posiciones de las rejillas	24
5.4 Uso seguro de las rejillas del horno	24
5.5 Inserción de la parrilla rejilla.....	24
5.6 Inserción de la rejilla telescópica.....	24

6 Antes del primer uso..... 25

6.1 Ajustes iniciales	25
6.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez	26

7 Funcionamiento del horno..... 26

7.1 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura	26
7.2 Limitación temporal del calentamiento	26
7.3 Precalentamiento rápido	27
7.4 Termosonda para carne.....	27
7.5 Activación o desactivación del bloqueo del panel....	27
7.6 Funciones del temporizador.....	28
7.7 Ajustes básicos del horno	29
7.8 Cómo sacar el máximo partido al aparato	30

8 Funcionamiento de la placa de cocción..... 34

8.1 Recipientes adecuados.....	34
8.2 Encender o apagar la placa de cocción.....	34
8.3 Ajustes de la zona de cocción	35

8.4 Liberty® Zona de cocción.....	36
8.5 Zona de cocción FlexPlus (solo para aparatos de 30")	38
8.6 HeatShift® Función	38
8.7 Temporizador	39
8.8 Cronógrafo	39
8.9 PowerBoost®	40
8.10 PanBoost®.....	40
8.11 MoveMode®.....	41
8.12 CookSmart®	41
8.13 Bloqueo del panel de la placa de cocción.....	45
8.14 Protección de limpieza	46
8.15 Indicación del consumo de energía	46
8.16 Límite de potencia	46
8.17 Ajustes básicos: placa de cocción	46
8.18 Sincronización de la placa de cocción con la campana extractora.....	47

9 Home Connect®..... 50

9.1 Configurar Home Connect®	50
9.2 Ajustes de Home Connect®	50
9.3 Cambiar los ajustes a través de la aplicación Home Connect®.....	52
9.4 Inicio remoto: función de la cavidad del horno.....	52
9.5 Ajustar el control remoto: función de la cavidad del horno	52
9.6 Diagnóstico remoto	53
9.7 Actualización de software.....	53
9.8 Protección de datos.....	53

10 Limpieza y mantenimiento..... 53

10.1 Limpieza y mantenimiento de la parrilla.....	53
10.2 Limpieza y mantenimiento del horno	55

11 Solución de problemas..... 59

12 Eliminación..... 63

12.1 Eliminación de los aparatos usados	63
---	----

13 Servicio de atención al cliente..... 63

13.1 Número de modelo (E-Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.)	64
13.2 Ubicación de la placa de características del aparato.....	64

14 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO..... 64

14.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica.....	64
14.2 Plazo de vigencia de la garantía.....	64
14.3 Reparación/Reemplazo como único recurso	64
14.4 Producto fuera de garantía.....	65
14.5 Exclusiones de la garantía	65
14.6 Obtener el servicio técnico de la garantía.....	66
14.7 Información del producto	66



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:

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

1.1 Definiciones de seguridad

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

AVISO:

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

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

1.2 Información general

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

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

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

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

1.3 Instalación y mantenimiento correctos

ADVERTENCIA

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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 causarle 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).

ADVERTENCIA

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

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

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

Instalación apropiada: asegurarse de que un técnico calificado instale correctamente el aparato con puesta a tierra.

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

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

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

- ▶ 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.

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ▶ No forzar la apertura ni el cierre de la puerta; se podría deteriorar la bisagra y se correría el riesgo de sufrir daños o lesiones.
- ▶ No dejar la puerta extraída sobre objetos afilados o puntiagudos, ya que se podría romper el cristal. Colocarla sobre una superficie plana y suave para que no se caiga.

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

La grasa y los aceites pueden prenderse fuego al calentarlos.

- ▶ Mantener el horno sin restos de grasa.

PRECAUCIÓN

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

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

ADVERTENCIA

Un funcionamiento erróneo puede causar lesiones.

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

1.4 Uso seguro

ADVERTENCIA

Este aparato ha sido diseñado únicamente para un uso doméstico normal.

- ▶ No está aprobado para su uso en exteriores.
- ▶ Véase la declaración de garantía limitada del producto.

En caso de duda, contactar con el fabricante.

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

- ▶ **SOFOCAR LAS LLAMAS** con una tapa que ajuste correctamente, una charola para galletas u otra bandeja de metal; a continuación, apagar el quemador. **ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS.** Si las llamas no se apagan de inmediato, **EVACUAR EL ÁREA Y LLAMAR A LOS BOMBEROS.**

- ▶ **NO LEVANTAR UN SARTÉN EN LLAMAS BAJO NINGÚN CONCEPTO;** hay riesgo de sufrir quemaduras.
- ▶ **NO UTILIZAR AGUA** ni trapos o toallas húmedos: podría producirse una explosión de vapor violenta.
- ▶ Se puede utilizar un extintor **SOLAMENTE SI SE CUMPLE LO SIGUIENTE:**
 - se conoce a ciencia cierta la disponibilidad de un extintor de la clase ABC y se conoce la forma de utilizarlo;
 - el incendio es pequeño y se limita al área donde se originó;
 - se ha avisado a los bomberos;
 - es posible combatir el fuego con una vía de escape detrás de usted.

Para eliminar el riesgo de sufrir quemaduras o que se produzca un incendio al alcanzar las unidades cuya superficie esté caliente, se deberá evitar colocar gabinetes de almacenamiento encima de las unidades de la superficie.

PRECAUCIÓN

Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → "*Aparato*", *Página 15* → "*Aparato*", *Página 15*

- ▶ No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

Podría producirse un incendio durante la cocción.

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

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

No usar agua para apagar fuegos causados por grasa.

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

Llevar ropa apropiada: nunca deben utilizarse prendas holgadas ni sueltas mientras utiliza el aparato.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

No utilizar bajo ninguna circunstancia el aparato para entibiar o calentar una habitación.

ADVERTENCIA

Evitar reclinarse sobre el electrodoméstico.

- ▶ Ciertas prendas y productos para el pelo pueden contener productos químicos inflamables que podrían prenderse si entran en contacto con unidades de superficies calientes o con elementos de calor y podrían causar quemaduras graves.

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

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

ADVERTENCIA

La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.

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

Uso seguro de la superficie de cocción

ADVERTENCIA

Los materiales calentados en exceso pueden causar incendios o quemaduras.

- ▶ Es preciso evitar que materiales como el papel de aluminio, el plástico, el papel o los tejidos entren en contacto con un elemento superficial de calentamiento, con una parrilla o con una rejilla.
- ▶ No dejar hervir líquidos en recipientes hasta su evaporación completa.

Desatender el cocinado con grasas o aceites en una parrilla puede ser peligroso y podría causar un incendio.

- ▶ No dejar la parrilla desatendida durante su uso.
- Si la parrilla se encuentra cerca de una ventana, de un ventilador o de un sistema de ventilación forzada, es preciso asegurarse de que los materiales inflamables,

como las cortinas y persianas de las ventanas, no puedan pasar por encima o cerca de los quemadores o los elementos de calentamiento; podrían prenderse fuego.

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO POR LA GRASA EN LA ESTUFA

- ▶ No desatender el aparato cuando se cocine a alta temperatura. Los derrames causan humo y se puede prender la grasa derramada. Calentar el aceite lentamente, con temperaturas bajas o medias.
- ▶ Encender SIEMPRE la campana al cocinar a altas temperaturas o al flambear alimentos (p. ej. crepes Suzette, postres de cereza y licor o ternera flambeada).
- ▶ Limpiar los ventiladores con frecuencia. No debe permitirse que se acumule grasa en el ventilador o el filtro.
- ▶ Utilizar un sartén de tamaño adecuado. Utilizar siempre recipientes apropiados para el tamaño de la superficie. El sistema de ventilación podría absorber las llamas.
- ▶ Siempre que sea posible, evitar el uso del sistema de ventilación si se produce un incendio en la placa de cocción. No obstante, no se debe atravesar el fuego con la mano para intentar apagarlo.

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

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

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

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

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

ADVERTENCIA

Si el sensor para freír no está funcionando adecuadamente, podría producirse un sobrecalentamiento, lo cual puede provocar humo y daños al sartén o incluso un incendio. **AL COCINAR CON LA FUNCIÓN DE CONTROL DE TEMPERATURA, ES PRECISO TENER EN CUENTA LAS SIGUIENTES INDICACIONES**

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

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

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

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

- ▶ ponerse en contacto con un profesional autorizado.

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

ADVERTENCIA

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

- ▶ Usar los ajustes altos de temperatura en la placa de cocción solo cuando sea necesario.
- ▶ Para evitar que forme burbujas y que salpique, calentar el aceite lentamente en un ajuste no superior al medio-alto.

- ▶ No mover nunca un sartén con aceite caliente, sobre todo una freidora profunda. Esperar a que se enfríe.

Los derrames de alimentos calientes pueden causar quemaduras.

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

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

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

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

ADVERTENCIA

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

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.

ADVERTENCIA

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

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

ADVERTENCIA

Los líquidos atrapados entre la base del recipiente y la placa de cocción pueden generar vapor a presión, que podría provocar que el recipiente salga disparado y cause lesiones.

- ▶ Mantener siempre secas las placas de cocción y las bases de los recipientes.

Al cocinar al baño maría, la parrilla y el recipiente del cocción pueden quebrarse debido al sobrecalentamiento.

- ▶ El recipiente de cocción en el baño maría no puede entrar en contacto directo con la base del otro recipiente lleno de agua.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Utilizar únicamente recipientes para cocinar resistentes al calor.

ADVERTENCIA

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

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.

Uso seguro de la cavidad del horno

ADVERTENCIA

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

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

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

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

Mantener los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.

ADVERTENCIA

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.

PRECAUCIÓN

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

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

ADVERTENCIA

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

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

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 colocar nada en la base de la cavidad del horno. No cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor podría dañar el aparato o causar lesiones.

ADVERTENCIA

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

Recubrimientos de protección: no usar papel de aluminio para forrar la superficie de los recipientes recogegotas o la base del horno. Una colocación incorrecta de estos recubrimientos podría producir un riesgo de descarga eléctrica o fuego.

Uso seguro de la termosonda para carne

ADVERTENCIA

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

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

ADVERTENCIA

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

1.5 Seguridad infantil

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

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

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

ADVERTENCIA

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

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

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

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

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.

No dejar a los niños sin supervisión.

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

ADVERTENCIA

Para evitar riesgo de sofocación:

- No dejar nunca que los niños jueguen con el material de empaque.

1.6 Función de limpieza

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

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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.

ADVERTENCIA

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

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

ADVERTENCIA

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIÓN

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

PRECAUCIÓN

Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles.

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

ADVERTENCIA

No limpiar la junta de la puerta: la junta de la puerta es fundamental para un buen cierre. Es preciso extremar la precaución para no frotar, dañar ni mover la junta.

ADVERTENCIA

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

1.7 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.

1.8 Manejo remoto

PRECAUCIÓN

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

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

pequeñas cantidades de formaldehído durante los 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.

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.

2.2 Prevención de daños en la placa de cocción

AVISO:

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

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

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

Un calentamiento excesivo puede dañar los recipientes de cocción.

- ▶ No calentar cazuelas o sartenes vacíos.

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

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

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

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

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

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

- ▶ No utilizar película de protección para la parrilla.

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

- ▶ Consultar las recomendaciones de limpieza en este manual.

Resumen de los tipos de daño más comunes

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

Manchas

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

Arañazos

Causa	Cómo evitarlo
Sal, azúcar y arena	No utilizar la parrilla como superficie de trabajo o espacio de almacenamiento.

Causa	Cómo evitarlo
Recipientes de cocción con bases rugosas	Comprobar los recipientes de cocción.

Decoloraciones

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

Burbujas

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

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

3.2 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 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. Si se usa un recipiente para cocinar muy pequeño, se desperdicia energía; si se usa un recipiente para cocinar demasiado grande, es necesaria mucha energía para calentarlo.

Usar recipientes para cocinar con tapaderas apropiadas.

- ✓ Cocinar sin tapa consume más energía.

Levantar la tapa solamente cuando sea necesario.

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

Utilizar una tapa de vidrio.

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

Utilizar recipientes para cocinar de base sólida y lisa.

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

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

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

Cocinar con poca cantidad de agua:

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

Seleccionar un nivel de potencia lo más pronto posible.

Seleccionar un nivel de potencia apropiado para continuar cocinando;

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

4 Familiarizándose con el aparato

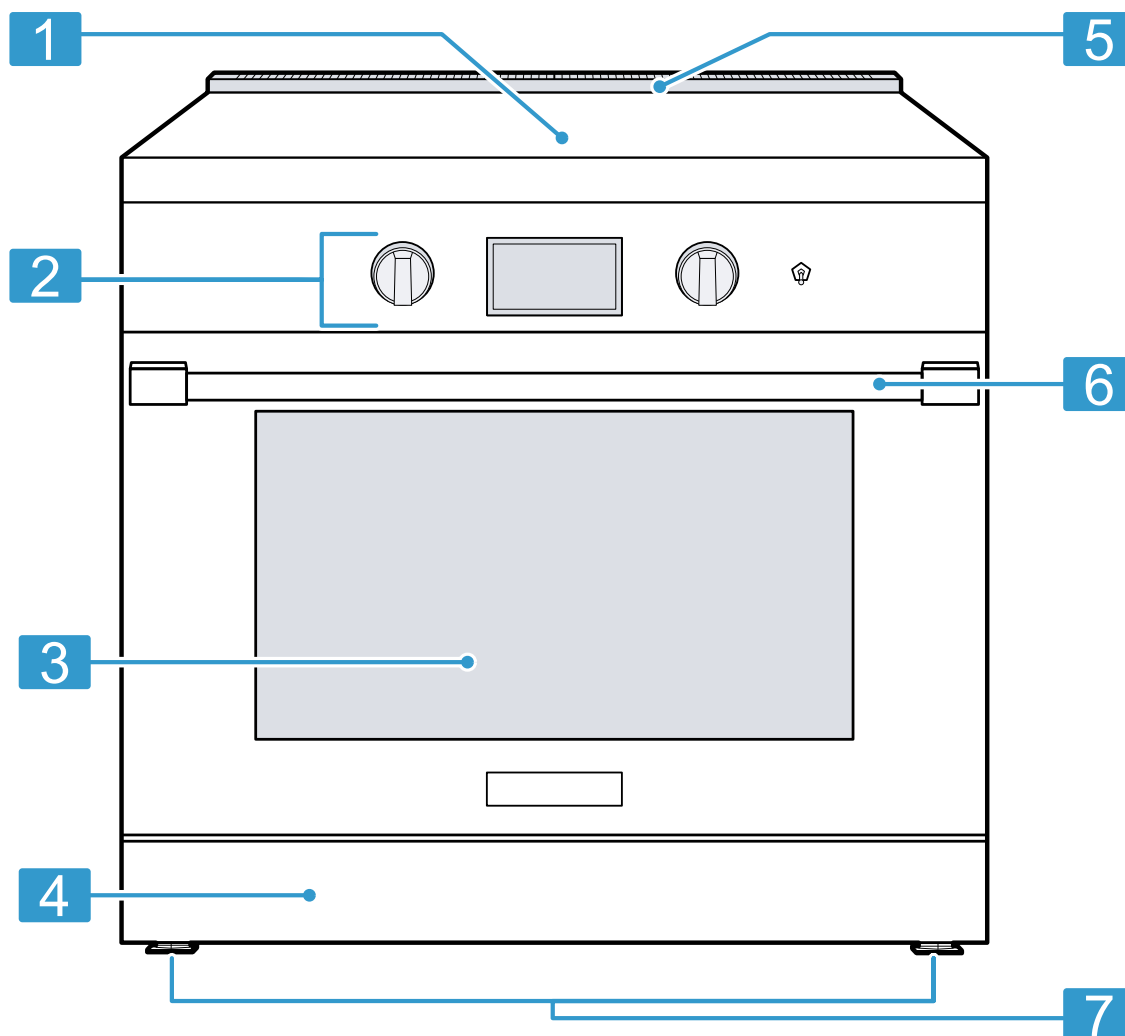
Este manual abarca varios modelos. Es posible que el modelo adquirido tenga solo algunas de las funciones descritas.

4.1 Aparato

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

Notas

- Este manual abarca varios modelos. Es posible que el modelo adquirido tenga solo algunas de las funciones descritas.
- Los gráficos son representativos. El aparato adquirido puede presentar una apariencia o diseño distinto.



1	Panel de control de la placa de cocción
2	Panel de control del horno
3	Puerta del horno
4	Panel del zócalo
5	Ranura de ventilación trasera/ventilación del horno
6	Asa de la puerta
7	Patas de la estufa

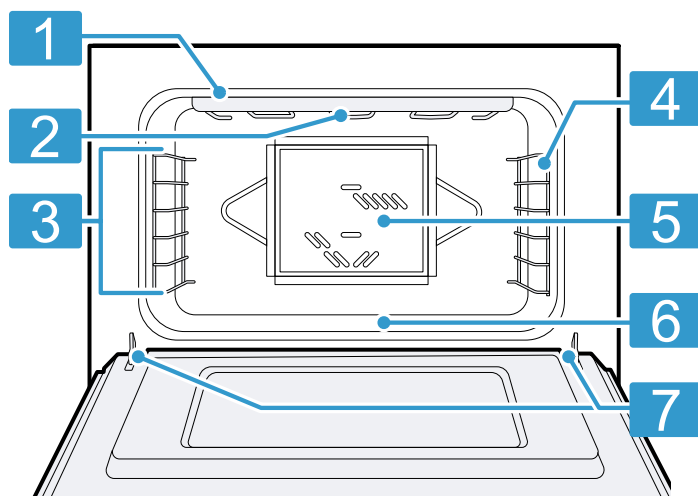
⚠ PRECAUCIÓN

No colocar nada en la base de la cavidad del horno. No cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor podría dañar el aparato o causar lesiones.

Cavidad del horno

Esta sección ofrece información general sobre las características de la cavidad del horno.

Componentes de la cavidad del horno



1	Junta de la puerta
2	Elemento calefactor del grill de amplia superficie
3	Rieles del horno
4	Toma para la termosonda para carne
5	Ventilador de aire caliente
6	Base de la cavidad del horno
7	Bisagras de la puerta

Luz del horno

El aparato está equipado con una luz de 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.

Ventilador de aire caliente

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

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

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.

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

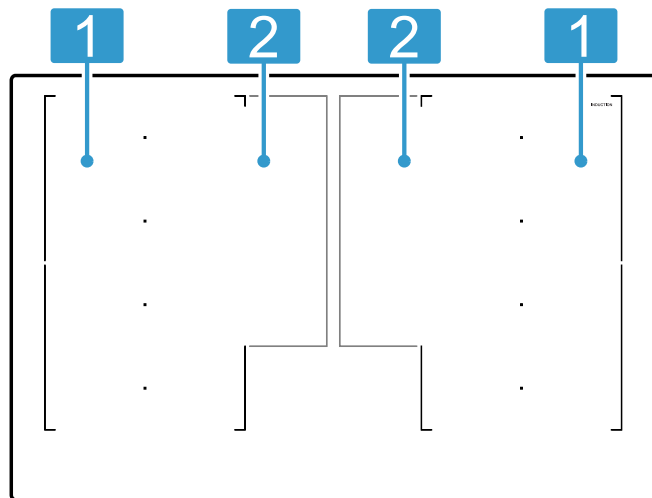
Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → *Página 15*

► No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

Zonas de cocción

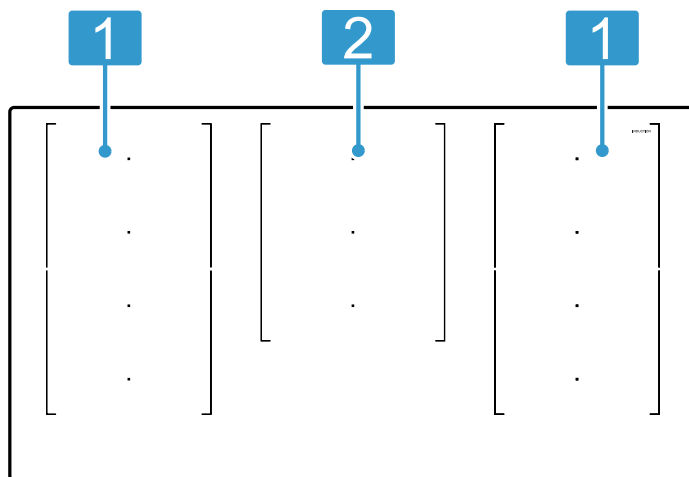
Esta sección incluye una vista general de las zonas de cocción disponibles en la placa de cocción. Se debe colocar cada recipiente para cocinar en la zona de cocción que mejor se ajuste a su tamaño. Utilizar únicamente recipientes de cocina adecuados para cocción por inducción.

Placas de 30"



1	Dimensiones de la zona flexible: 8½" x 15" (21,5 cm x 39 cm)
2	Dimensiones de la zona FlexPlus: 3¾" x 11¼" (9,2 cm x 28,5 cm)

Placas de 36"



1	Dimensiones de la zona flexible: 8½" x 15" (21,5 cm x 39 cm)
---	---

2	Dimensiones de la zona de cocción intermedia: 97⁄16" x 111⁄16" (24 cm x 28,4 cm)
---	---

Símbolos de las zonas de cocción en el panel de control

Símbolo	Zona de cocción	Función
	Zona de cocción individual	Utilizar recipientes que se ajusten al tamaño de la zona de cocción.
	Zona de cocción individual central	Utilizar recipientes que se ajusten al tamaño de la zona de cocción.
	Zona de cocción flexible	Combinar las zonas de cocción para utilizar recipientes para cocinar de mayor tamaño.
	Zona FlexPlus	Las zonas de cocción FlexPlus siempre se encienden junto con la FlexZone derecha o izquierda. → "Zona de cocción FlexPlus (solo para aparatos de 30")", Página 38

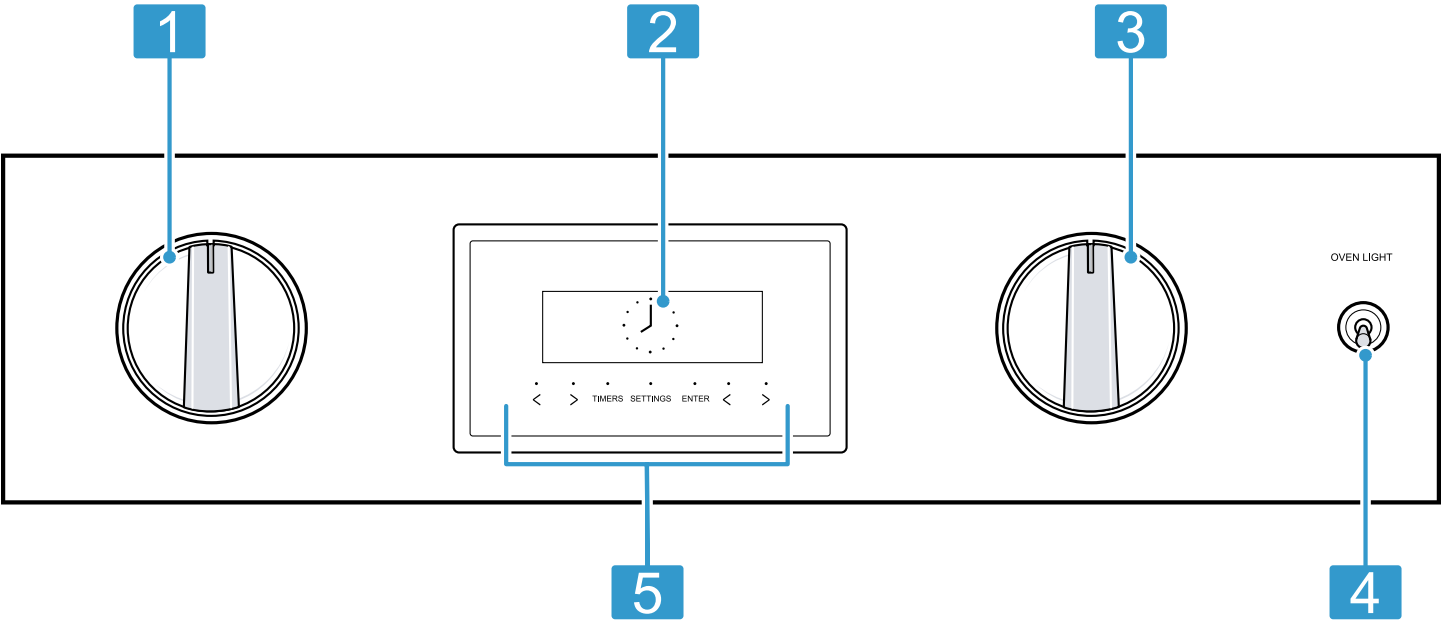
Indicador de calor residual

La placa de cocción está equipada con un indicador de calor residual para cada zona de cocción. El indicador de calor residual se enciende cuando se apaga una zona de cocción. No tocar la zona de cocción cuando esté encendido el indicador de calor residual.

Display	Significado
H	La zona de cocción está muy caliente.
h	La zona de cocción está caliente.

Al retirar el recipiente para cocinar de la zona de cocción durante el cocinado, el indicador de calor residual y el nivel de potencia seleccionado parpadearán alternativamente.

4.2 Panel de control del horno



1	Perilla selectora de modo	Se utiliza para seleccionar el modo de calentamiento del horno.
2	Panel indicador	El panel indicador muestra los tiempos de cocción y de los temporizadores. En el modo de espera, el panel indicador muestra la hora.
3	Perilla selectora de temperatura	Se utiliza para seleccionar la temperatura del modo de calentamiento.
4	Interruptor de la luz del horno	Se utiliza para encender o apagar la luz del horno.

5	Teclas táctiles	Las teclas táctiles son áreas sensibles al tacto. Basta con presionar sobre ellas ligeramente para activarlas. Las teclas táctiles no funcionan si se presionan varias a la vez, p. ej. al limpiarlas.
---	-----------------	--

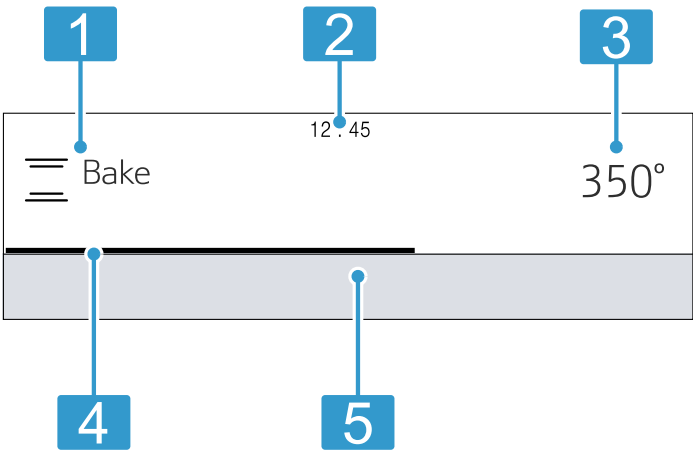
Teclas táctiles del horno

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

Tecla táctil	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

Panel indicador del horno

El panel indicador muestra los ajustes actuales del aparato.



1	Modo de funcionamiento Función o modo de calentamiento actualmente seleccionado
2	Reloj Muestra la hora en todos los modos de funcionamiento
3	Ajustes de modo Ajustes de modo de calentamiento, p. ej. temperatura
4	Barra de progreso Se llena para indicar el progreso, p. ej. para ■ precalentar ■ temperatura de la termosonda para carne
5	Área de información Muestra instrucciones o información

Funciones y modos de calentamiento del horno

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

Modo de calentamiento / función	Símbolo en el panel indicador	Cómo funciona y para qué se utiliza
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	⌘	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 individuales en ración, por ejemplo, galletas y pasteles.

Modo de calentamiento / función	Símbolo en el panel indicador	Cómo funciona y para qué se utiliza
BROIL		Utiliza un calor intenso que sale del elemento calefactor superior. Se utiliza para trozos tiernos de carne de 1" (2.5 cm) de grosor o menos, aves, pan tostado y guisados.
CONV BROIL		Combina el calor intenso del elemento calefactor superior con la circulación de aire del ventilador. Perfecto para cocinar trozos tiernos de carne de 1" (2.5 cm) de grosor o menos, aves de corral y pescado. No utilizar este modo para tostar.
ROAST		Utiliza un calor más intenso del elemento calefactor superior, para lograr un exterior más tostado. Adecuado para carnes, aves de corral, trozos menos tiernos de carnes y para asar verduras.
CONV ROAST		Utiliza el elemento calefactor inferior y un calor más intenso del elemento calefactor superior que en el horneado con aire caliente, con 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 EXTEND BAKE		El modo Sabbath permite a los usuarios que profesan ciertas religiones utilizar sus hornos durante el día sagrado.
SELF CLEAN	 se ilumina cuando la cerradura de la puerta está activada.	El horno alcanza una temperatura muy elevada para quemar los restos de alimentos.
REMOTE START		Permite al usuario iniciar, pausar y cancelar los programas del horno de forma remota a través de la aplicación Home Connect® en su dispositivo móvil.
FAST PREHEAT		El precalentamiento rápido calienta el horno más rápido que el precalentamiento estándar.
PROBE		Se utiliza para determinar la temperatura interna de muchas comidas durante la cocción, sobre todo de carnes y aves.
KITCHEN TIMER		El temporizador de cocina es un reloj con cronómetro de cuenta regresiva que no afecta al calentamiento del horno. El temporizador de cocina se utiliza para las necesidades generales de medición del tiempo en la cocina.
OVEN TIMER		El temporizador del horno es un temporizador de cuenta regresiva que apaga el horno al llegar a 00:00 y detiene el modo actual. El temporizador del horno se usa para ajustar la duración de ejecución de un modo.
DELAY COOK		Permite programar el horno para que finalice un modo de cocción temporizado a una hora determinada.
PANEL LOCK		Evita que el horno se encienda o se cambien los ajustes accidentalmente.
Servicio remoto		Se muestra el símbolo si se conecta el servicio técnico durante el acceso remoto.

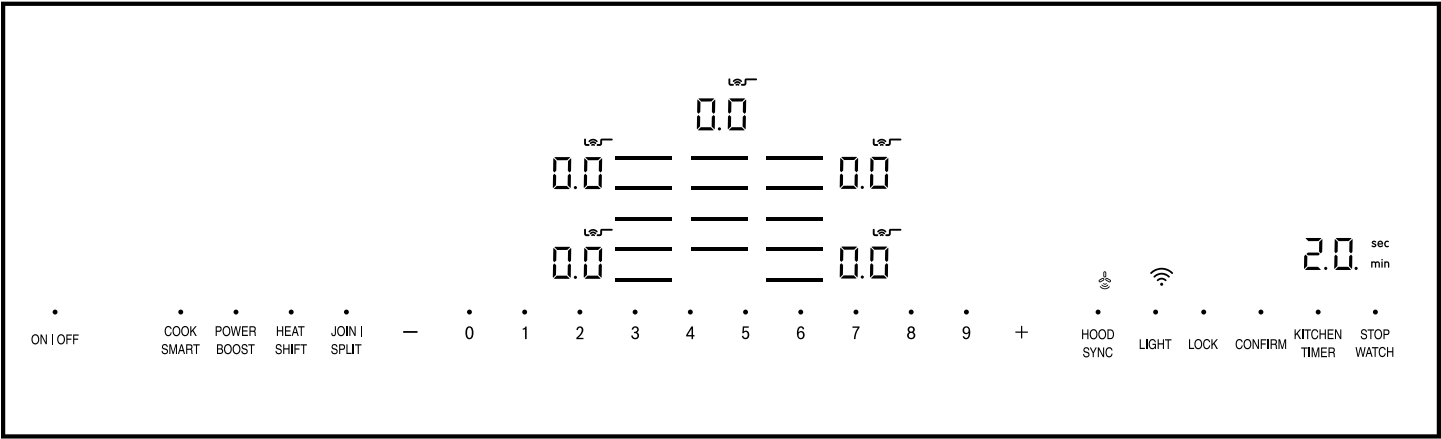
4.3 Panel de control de la placa de cocción

Se puede utilizar el panel de control de la placa de cocción para configurar todas las funciones de la placa de cocción y obtener información sobre el estado de funcionamiento.

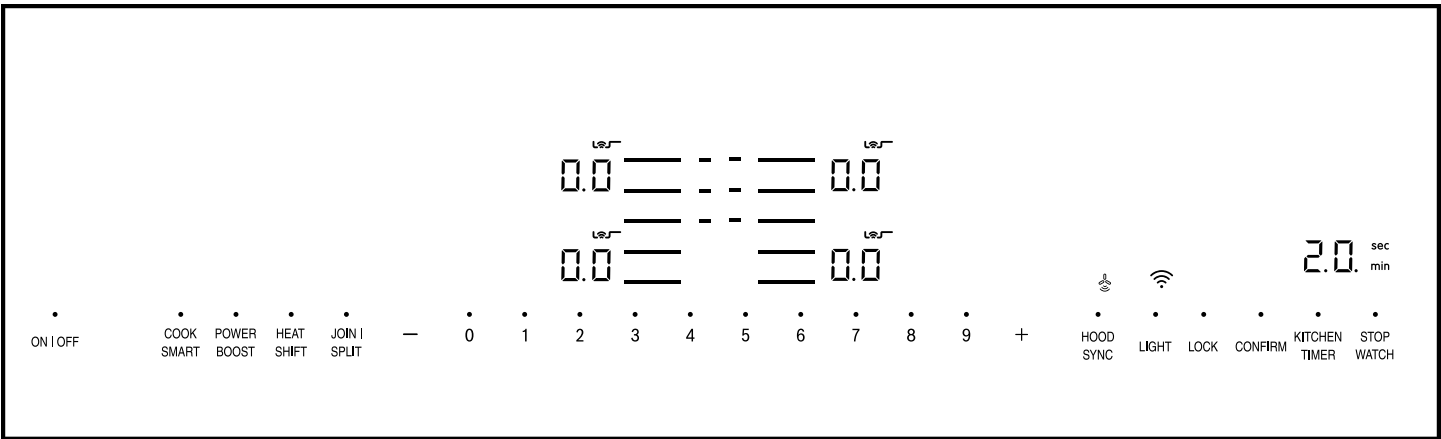
La imagen del panel de control es representativa. El aparato puede variar ligeramente.

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

Aparatos de 36"



Aparatos de 30"



Teclas táctiles de la placa de cocción

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

- Se iluminan los indicadores por encima de las teclas táctiles que se pueden seleccionar en cada momento.
- Las teclas táctiles de funciones que no se pueden seleccionar en un momento dado no se iluminarán.
- Los indicadores para funciones o zonas de cocción seleccionadas se iluminan con mayor intensidad.

Tecla táctil	Función
ON I OFF	Interruptor principal
— 0 1 2 3 ... 9 +	Área de ajustes
	Seleccionar zona de cocción

Tecla táctil	Función
LOCK	Protección de limpieza / Bloqueo del panel
POWER BOOST	Función PowerBoost® y PanBoost®
HEAT SHIFT	HeatShift® Función
COOK SMART	CookSmart® Función
JOIN I SPLIT	Liberty® Zona de cocción flexible
KITCHEN TIMER	Temporizador de cocina
STOP WATCH	Cronógrafo
CONFIRM	Home Connect® Tecla de confirmación

Tecla táctil	Función
HOOD SYNC	Función del control de la campana
LIGHT	Control de la iluminación de la campana

Notas

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

Paneles indicadores de la placa de cocción

Los paneles indicadores muestran las funciones y los ajustes activos.

Al seleccionar una zona de cocción, los ajustes de la misma se iluminan con mayor intensidad.

Panel indicador	Denominación
	Placa de cocción lista
	Niveles de potencia
	Indicador de calor residual
	Función indicada activa
	PowerBoost® Función activa
	Función Boost de corta duración activa
	CookSmart® Activo
	Valor del temporizador
	Wi-Fi
	Sincronizar la campana extractora con la placa de cocción

Funciones y modos de cocción de la placa de cocción

Aquí se puede encontrar una lista de modos de calentamiento y otras funciones de la placa de cocción.

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

Función/modo de cocción	Tecla táctil	Símbolo en el panel indicador	Cómo funciona y para qué se utiliza
PowerBoost®	POWER BOOST		Con esta función, es posible calentar grandes cantidades de agua con mayor rapidez que con el nivel de potencia 9. → "PowerBoost®", Página 40
PanBoost®	POWER BOOST		Con esta función, es posible calentar utensilios de cocina, como un sartén, con mayor rapidez que con el nivel de potencia 9. → "PanBoost®", Página 40
HeatShift®	HEAT SHIFT		Utilice esta función en la zona de cocción flexible para mover un utensilio de cocina a otra zona de cocción con un nivel de potencia diferente durante el proceso de cocción, sin cambiar ningún ajuste. → "HeatShift® Función", Página 38
Función de freír CookSmart™	COOK SMART		Con esta función, un sensor controla la temperatura del sartén. Se pueden freír alimentos mientras el sartén conserve la temperatura seleccionada. → "CookSmart®", Página 41
Zona de cocción flexible Liberty®	JOIN SPLIT		Se puede utilizar la zona flexible de cocción como una única zona de cocción de gran tamaño o como dos zonas. → "Liberty® Zona de cocción", Página 36
Sincronizar la campana extractora con la placa de cocción	HOOD SYNC		Es posible conectar el aparato a una campana para así controlar las funciones de la campana por medio de la placa de cocción. → "Sincronización de la placa de cocción con la campana extractora", Página 47

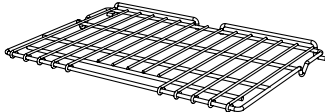
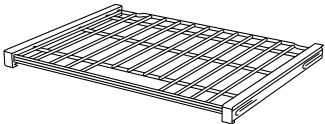
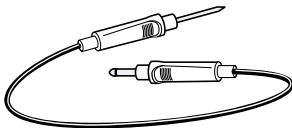
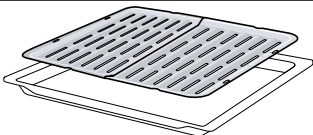
Función/modo de cocción	Tecla táctil	Símbolo en el panel indicador	Cómo funciona y para qué se utiliza
Home Connect®	CONFIRM		Conecte la placa de cocción a un dispositivo móvil y controle sus funciones a través de la aplicación Home Connect™. → "Home Connect® ", Página 50

5 Accesorios

Utilizar accesorios originales. Están diseñados para su aparato.

5.1 Accesorios del horno

El aparato incluye los siguientes accesorios para el horno.

Otros 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.
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 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.

Accesorios de la placa de cocción (opcionales)

Los siguientes accesorios adecuados para la placa de inducción se pueden comprar por separado.

CHEFSPAN08

- Sartén con sensor, Ø 10" (26 cm)
- Adecuada para Liberty® las zonas de cocción

TGRILLPANX

- Plancha de inducción antiadherente, 9" x 17" (230 x 430 mm)

TROASTERT

- Asador de acero inoxidable, 10" x 16" (255 x 400 mm)

TEPPAN1013

- Plancha Teppan Yaki (pequeña), 10" x 13" (25.5 x 33 cm)

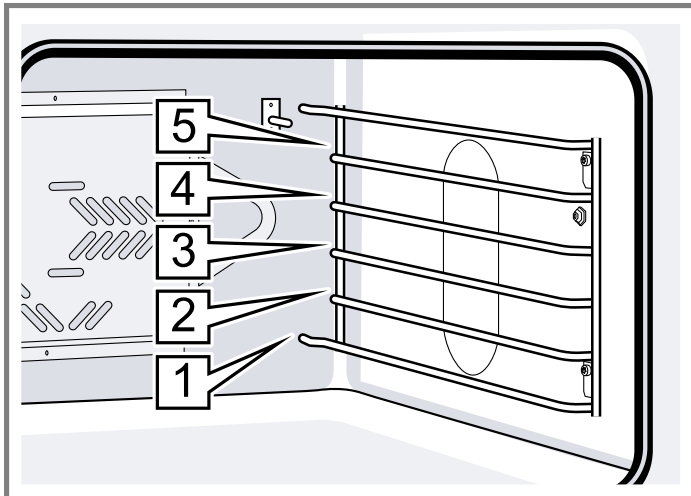
TEPPAN1016 (solo adecuado para aparatos de 36")

- Plancha Teppan Yaki (grande), 10" x 16" (25.5 x 40.5 cm)

5.3 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.

5.4 Uso seguro de las rejillas del horno

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

⚠ PRECAUCIÓN

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.

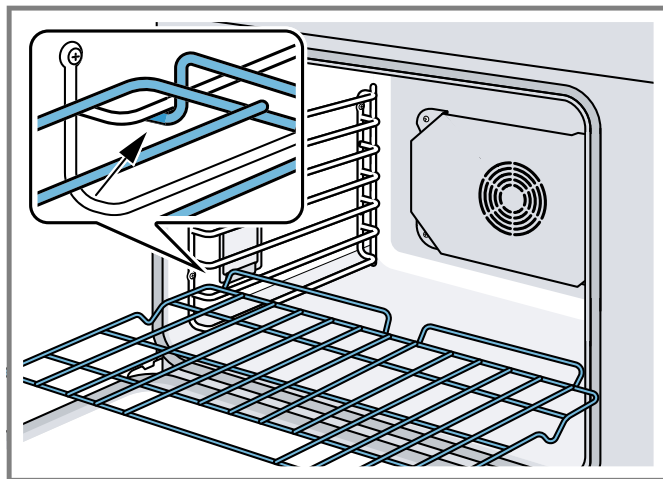
5.5 Inserción de la parrilla rejilla

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.



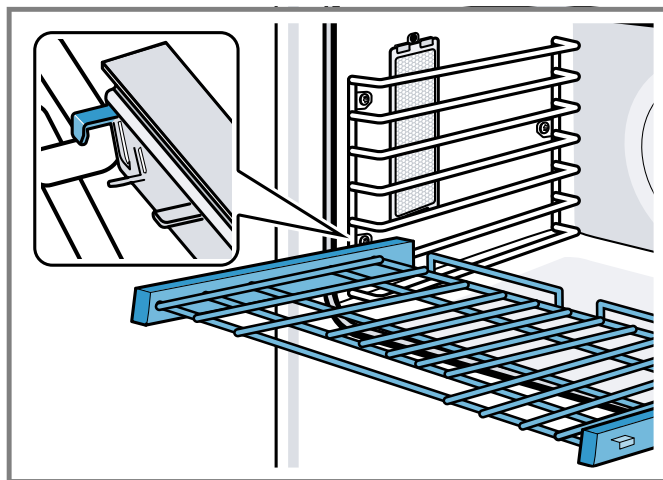
3. Poner la rejilla en posición horizontal y empujarla hasta el fondo.

La rejilla debe quedar recta y plana, no torcida.

5.6 Inserción de la rejilla telescópica

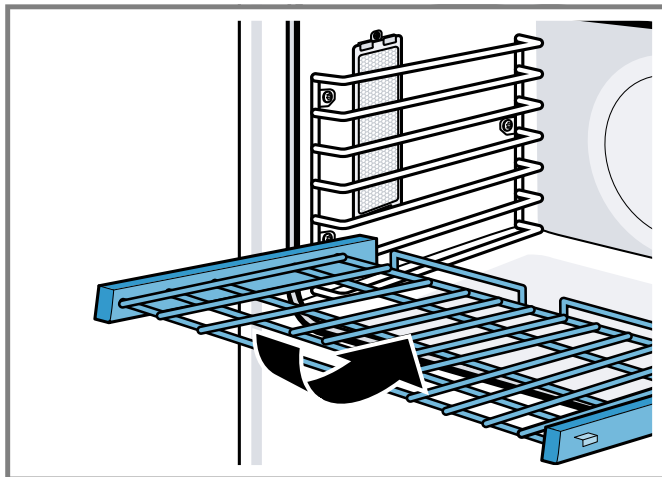
Requisito: Se debe haber leído la recomendación en → "Uso seguro de las rejillas del horno", Página 24.

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.

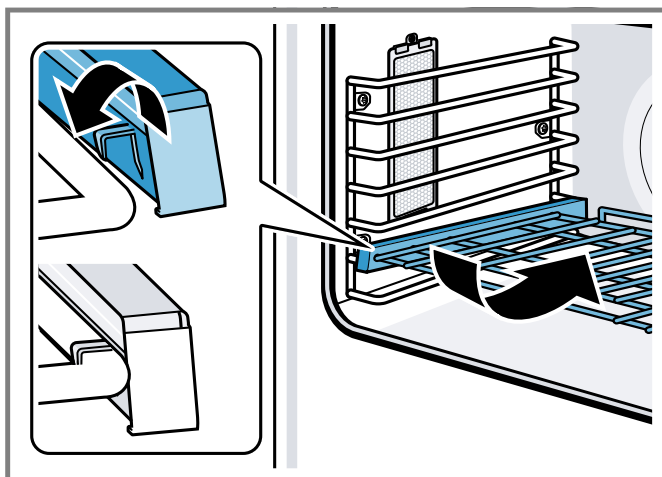


2. Mantener la rejilla recta para que la segunda pestaña se apoye sobre el riel del horno.

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. Acabar de introducir la rejilla.
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.

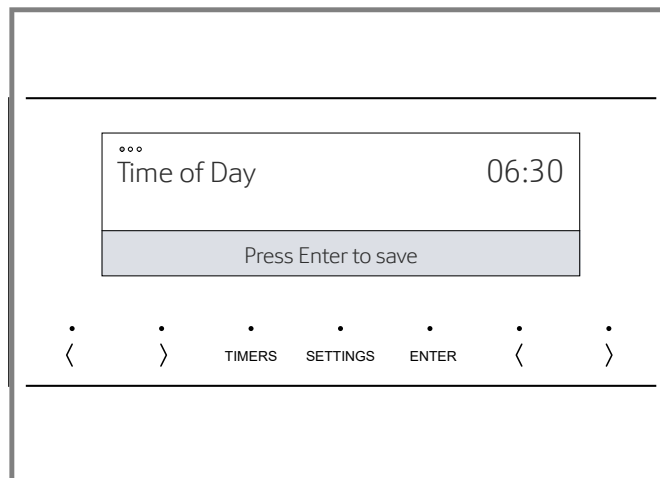
- Un proveedor de servicios calificado debe instalar correctamente el aparato antes de su uso.
- Es preciso leer y entender todas las precauciones de seguridad → *Página 3* y la información que figura en manual antes de utilizar el aparato.
- Descargar la aplicación Home Connect® para controlar el aparato de forma remota, buscar inspiración culinaria y obtener asistencia y consejos de uso.
→ "*Home Connect®*", *Página 50*
- Este manual abarca varios modelos. No todas las funciones están disponibles en todos los modelos.

6.1 Ajustes iniciales

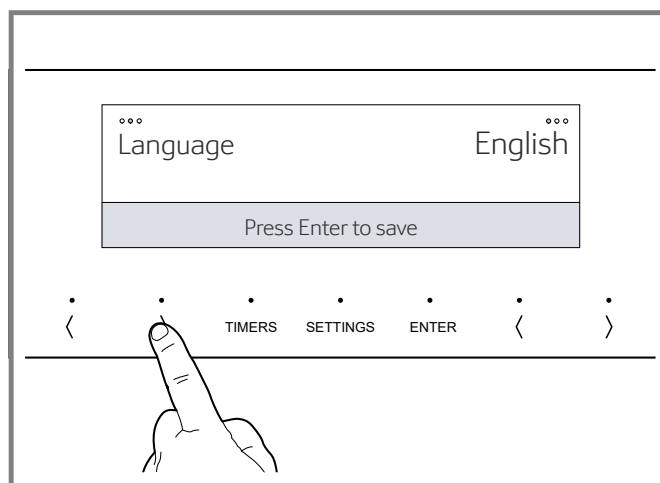
Después de conectar el aparato a la corriente eléctrica, se le pedirá que establezca algunos ajustes básicos para garantizar que pueda utilizar el aparato de forma conveniente y segura.

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

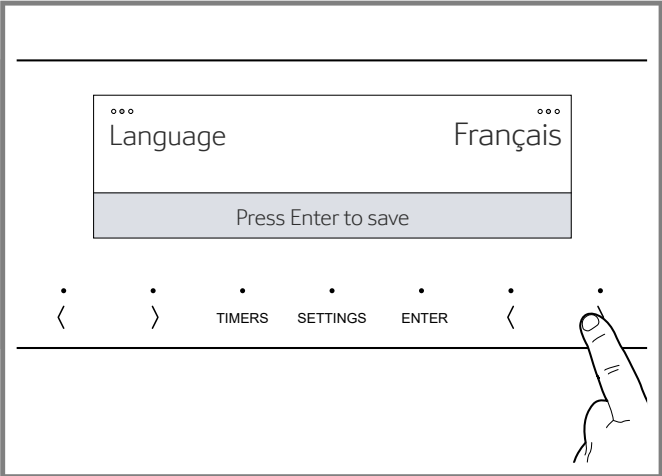
1. Conectar el aparato a la fuente de alimentación.



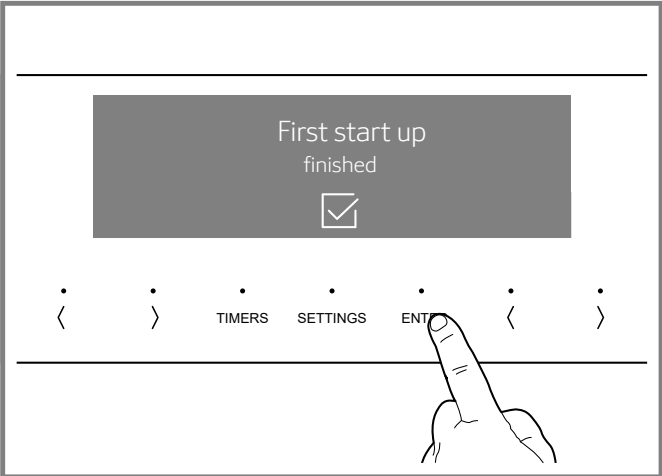
- ✓ Los ajustes básicos se abren automáticamente.
2. Seleccionar un ajuste con el botón < o > de la izquierda.



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 pulsando **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 embalaje 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.
- 3. Mantener la estancia ventilada mientras el aparato se calienta.
- 4. Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura.

Modo de calentamiento	CONV BAKE
-----------------------	-----------

Temperatura	máxima
Duración	1 hora

- 5. Apagar el aparato una vez transcurrido el tiempo de cocción especificado.
 - 6. Esperar hasta que se haya enfriado la cavidad del horno.
 - 7. Limpiar las superficies lisas con agua jabonosa y un paño.
 - 8. Limpiar los accesorios con agua jabonosa y un paño, o con un cepillo suave.
- ✓ Puede notarse un ligero olor durante los primeros usos. Es normal y acabará por desaparecer.

7 Funcionamiento del horno

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

7.1 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.

7.2 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

7.3 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**.

7.4 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 27
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.

7.5 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.

7.6 Funciones del temporizador

El aparato incorpora varias funciones de ajuste de tiempo.

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**.

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 pitido y el modo de calentamiento se detiene.
 - 6. Presionar **ENTER** para cancelar al temporizador o para apagar el pitido.

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  "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  "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.

Modo Sabbath

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

- El modo Sabbath debe activarse en el menú de ajustes básicos.
- El modo Sabbath está disponible únicamente para el modo **BAKE**.
- Es posible configurar el rango de temperatura entre 150°F (65°C) y 475°F (245°C).
- Se puede programar una duración de hasta 74 horas.
- Cuando el horno está en modo Sabbath, presionar las teclas no surte ningún efecto.
- Si la luz del horno está encendida cuando se configura el modo Sabbath, esta se mantiene encendida. Si está apagada cuando se configura el modo Sabbath, esta se mantiene apagada.
- La placa de cocción no está disponible mientras el modo Sabbath está en funcionamiento.

Nota: Si se produce un corte eléctrico mientras el horno se encuentra en el modo Sabbath, el aparato no reanudará el modo Sabbath al restablecerse la corriente. El horno volverá al modo de espera incluso si se encontraba en pleno ciclo de horneado al producirse el corte eléctrico.

Ajustar el modo Sabbath

Requisito: El modo Sabbath se puede activar en los ajustes básicos.

1. Girar la perilla selectora de modo hasta **BAKE**.
 2. Girar la perilla selectora de temperatura hasta la temperatura deseada.
 3. Presionar **TIMERS**.
 4. Presionar el botón < o > de la izquierda para desplazarse hasta el temporizador Sabbath.
 5. Presionar el botón < o > de la derecha para seleccionar la duración en incrementos de 30 minutos.
 6. Presionar **ENTER**.
- ✓ Aparece una notificación de retardo en el panel indicador.

Cancelar el modo Sabbath

- Girar todas las perillas hasta **OFF**.

7.7 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.

Ajuste	Opciones
Hora del día	Tiempo en horas y minutos
Idioma	■ Inglés ■ Francés ■ Español
Formato del reloj	■ 12 h ■ 24 h
Indicación del reloj	■ Digital ■ Analógico
Precalentamiento rápido	■ Encendido ■ Apagado
Sonido al presionar tecla	■ Encendido ■ Apagado
Brillo del panel indicador	■ Encendido ■ Apagado
Modo de espera	1 - 5
Modo oscuro	■ Encendido ■ Apagado
Conversión automática a aire caliente	■ Encendido ■ Apagado

Ajuste	Opciones
Compensación de temperatura	De -35 °F a +35 °F (de -20 °C a +20 °C)
Modo Sabbath	■ Encendido ■ Apagado
Home Connect®	→ "Home Connect®", Página 50
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

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 29
- 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.

7.8 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.

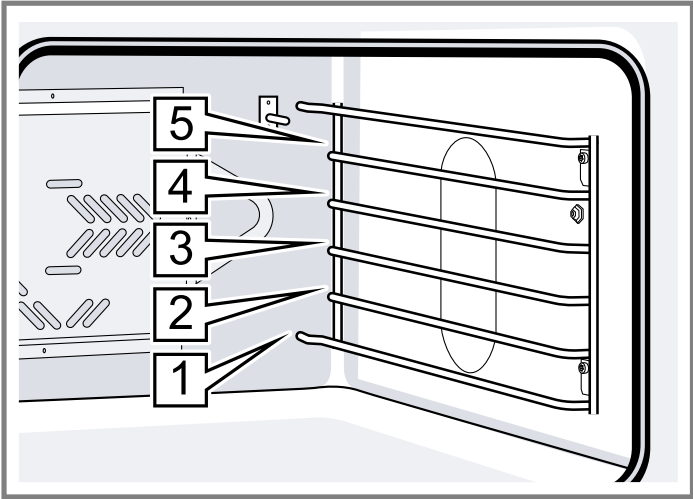
Posiciones de las rejillas

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

Cómo usar el modo de horneado con aire caliente

- Para convertir la mayoría de recetas de productos horneados (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.

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.



- Las posiciones de las rejillas son recomendaciones generales para hornear; sin embargo, si una receta requiere una posición de rejilla diferente a las indicadas, se deben seguir las instrucciones de la receta o del embalaje.
- Dejar por lo menos 1" (25 mm) 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" (38 mm) de espacio por encima y por debajo de cada recipiente.

Cómo usar el modo de grill de amplia superficie

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

- Cuando se hornee con más de una rejilla, no escalonar las bandejas para galletas; los moldes para pasteles redondos deben estar escalonados.
→ "Posiciones de las rejillas", Página 30
- 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.

Hornear con aire caliente en una rejilla

Nivel	Recomendado para
3 o 4	Al utilizar solo una rejilla, se obtienen mejores resultados con el modo de horneado
2	Asar una pieza de carne de gran tamaño

Hornear con aire caliente en dos rejillas

Nivel	Recomendado para
2 y 4	Usar para preparar pasteles. Las bandejas para pasteles deben disponerse de forma escalonada → "Posiciones de las rejillas", Página 30

Recomendaciones de deshidratación para el modo de horneado con aire caliente

Alimento	Preparación	Tiempo aproximado (horas)	Prueba de punto de preparación (textura)
Manzana en rodajas de ¼" (6 mm)	Sumergidas en ¼ de taza de jugo de limón y 2 tazas de agua.	8 – 15	Ligeramente dúctil
Plátanos en rodajas de ¼" (6 mm)	Sumergidas en ¼ de taza de jugo de limón y 2 tazas de agua.	8 – 15	Ligeramente dúctil
Cerezas	Lavar y secar con una toalla. En el caso cerezas frescas, retirar el hueso.	7 – 18	Dúctil, curtida, gomosa
Cáscara de naranja	La parte anaranjada de una cáscara de naranja finamente pelada.	1 – 4	Seco y frágil
Rodajas de naranja	Naranja en rodajas de ¼" (6 mm).	9 – 16	Las pieles están secas y quebradizas, la fruta está ligeramente húmeda
Rodajas de piña	Secar con un paño.	7 – 12	Suave y dúctil
Fresas	Lavar y secar con una toalla. En rodajas de ½" (13 mm) de grosor, colocadas en la rejilla con la piel hacia abajo.	9 – 17	Seco y frágil
Pimientos	Lavar y secar con una toalla. Pimientos con la membrana quitada en trozos irregulares de 1" (2.5 mm) de grosor.	13 – 17	Curtido sin humedad dentro
Setas y champiñones	Lavar y secar con una toalla. Cortar rodajas finas de ⅛" (3 mm) de grosor.	5 – 12	Correoso y curtido, seco
Tomates	Lavar y secar con una toalla. Cortar en rodajas finas, ⅛" (3 mm) de grosor, secar bien.	5 – 12	Seco, color rojo quebradizo

Cómo usar el modo con aire caliente verdadero

El modo de aire caliente verdadero es mejor cuando se hornean múltiples rejillas de galletas, pasteles y otros productos horneados individualmente.

Nivel	Recomendado para
4 y 5	Hornear 2 rejillas de galletas

Nivel	Recomendado para
2, 3 y 4	Hornear 3 rejillas de galletas
2 y 4	Hornear 2 rejillas de pasteles y otros productos horneados individualmente
1, 3 y 5	Hornear 3 rejillas de pasteles y otros productos horneados individualmente

Cómo usar el modo de asar

Carne de res

Alimento	Temperatura en °F (°C)	Nivel de rejilla
Asado en olla, 3-4 lbs (1.5-2 kg)	350 (180)	1
Pecho de res	350 (180)	2
Aguja de res	350 (180)	1
Pastel de carne	350 (180)	3

Aves

Alimento	Temperatura en °F (°C)	Nivel de rejilla
Pollo entero	375 (190)	2
Pollo, despiezado	375 (190)	2
Pavo, entero	325 (165)	2

Cerdo

Alimento	Temperatura en °F (°C)	Nivel de rejilla
Paleta	325 (165)	1
Jamón ahumado, a la mitad	325 (165)	1

Cómo usar el modo de asar con aire caliente

Nivel	Recomendado para
2	Asar un pavo

Obtener los mejores resultados

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

Precalentamiento del horno

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

- Con **ROAST** y **CONV ROAST**, no es necesario precalentar.

Tipo de recipiente de cocción

- Son adecuados para el horno los recipientes de cocción metálicos con o sin acabado antiadherente, de cristal resistente al calor, de cerámica o vitrocerámica y algunos otros utensilios.
- Las bandejas para galletas adecuadas incorporan un pequeño reborde en uno de los lados. El uso de bandejas pesadas o con más de un lateral podría afectar al tiempo de horneado.

Colocación de los recipientes

- Dejar por lo menos 1" (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.

8 Funcionamiento de la placa de cocción

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

8.1 Recipientes adecuados

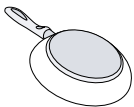
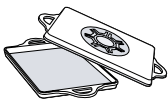
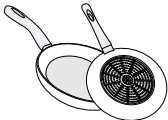
Los recipientes apropiados para la cocción por inducción deben tener su base ferromagnética, es decir, que sea atraída por un imán. Además, la base debe ajustarse a las dimensiones de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, probarlo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

Tamaño y características de los recipientes para cocinar

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

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

→ "Comprobación de la idoneidad de los recipientes para cocinar", Página 62

Recipientes para cocinar	Materiales	Propiedades
Recipientes recomendados		
	Recipiente para cocinar de acero inoxidable con diseño de sándwich que distribuye bien el calor.	Este recipiente para cocinar distribuye el calor de manera uniforme, se calienta rápidamente y garantiza que se pueda detectar fácilmente.
	Recipientes para cocinar ferromagnéticos de acero esmaltado, hierro fundido o recipientes especiales de inducción de acero inoxidable.	Este recipiente para cocinar se calienta rápidamente y garantiza que se pueda detectar fácilmente.
Recipientes adecuados		
	La base no es totalmente ferromagnética.	Si el área ferromagnética es más pequeña que la base del recipiente para cocinar, solo se calienta el área ferromagnética. Por este motivo, el calor no se distribuirá de forma homogénea.
	Recipientes para cocinar con bases con contenido de aluminio.	Estas bases reducen el área ferromagnética, lo que significa que se emite menos energía a los recipientes para cocinar. Es posible que este recipiente para cocinar no se detecte lo suficiente o no se detecte en absoluto y, por lo tanto, no se caliente lo suficiente.
No adecuado		
	Recipientes para cocinar hechos de acero delgado normal, vidrio, arcilla, cobre o aluminio.	

Notas

- No utilizar placas adaptadoras entre la placa de cocción y los recipientes para cocinar.
- No calentar recipientes vacíos y no utilizar recipientes con una base delgada, ya que pueden calentarse mucho.

8.2 Encender o apagar la placa de cocción

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

Encendido de la placa

- Presionar **ON I OFF**.

- Al encender la placa por primera vez, se ilumina  durante algunos segundos. Esto significa que no se ha configurado Home Connect™ aún. Este proceso se repetirá cada vez que se encienda la placa hasta que esta se conecte a la red doméstica, o en caso de que se interrumpa la conexión.
- Presionar  y seguir las instrucciones de Home Connect™ configuración.
- Para salir de la configuración inicial, presionar cualquier tecla táctil.
- ✓ El indicador encima **ON I OFF** se enciende.
- ✓ Se encienden los símbolos de las zonas de cocción y las funciones que están disponibles en este momento.
- ✓  se ilumina en el indicador de la zona de cocción.

Apagado de la placa

- Mantener presionado **ON I OFF** hasta que se apaguen todos los indicadores.
- ✓ Se apagan todas las zonas de cocción.
- ✓ Los indicadores de calor residual permanecen iluminados hasta que las zonas de cocción se enfrían lo suficiente.

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

8.3 Ajustes de la zona de cocción

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

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

Ajuste	Nivel de potencia
1	Nivel de potencia más bajo
9	Nivel de potencia más alto
—+	Ajuste intermedio para todos los niveles de potencia

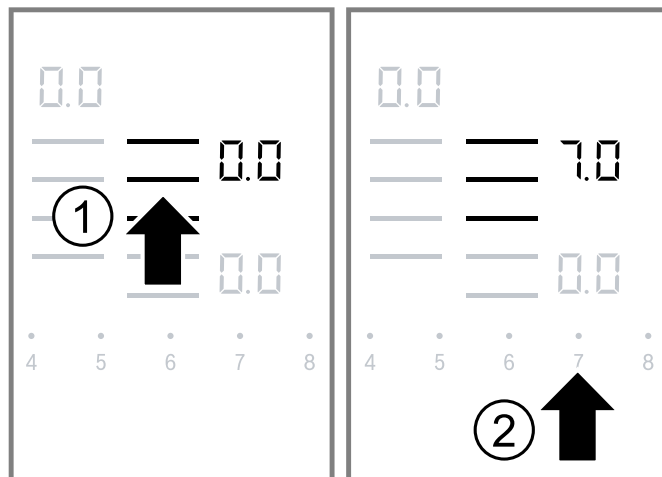
Nota: La placa puede reducir temporalmente la potencia para proteger los componentes frágiles del aparato y para evitar que este genere un ruido excesivo.

Ajuste del nivel de potencia

Requisito: La placa de cocción está encendida.

1. Colocar el recipiente en la zona de cocción.
 2. Presionar  para seleccionar la zona de cocción ①.
- ✓  se ilumina con más intensidad en el indicador de la zona de cocción.

3. Ajustar el nivel de potencia en el área de ajustes ②. Presionar  para ajustar un nivel intermedio; por ejemplo, 1.5 o 3.5.



Notas

- Si no hay un recipiente en la zona de cocción, parpadea el indicador de la misma; esta señal significa que la zona de cocción está tratando de detectar el recipiente. Colocar el recipiente en la zona de cocción antes de que transcurran 30 segundos o esta se apagará.
- Si parpadean los indicadores con un recipiente colocado en la zona de cocción, asegurarse de que dicho recipiente sea apropiado para cocinar con inducción.
- Si hay un recipiente en la zona de cocción antes de encenderla, este se detecta antes de que transcurran 20 segundos desde que se toca el interruptor principal y se selecciona automáticamente la zona de cocción. Ajustar el nivel de potencia antes de que transcurran 10 segundos; en caso de no hacerlo, la zona de cocción se apaga transcurridos 20 segundos.
- Si hay varios recipientes de cocina en la placa al encenderla, se detectará solamente uno.
- Colocar un recipiente en la zona de cocción flexible en posición correcta, en función de su tamaño.

Modificar el nivel de potencia

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Ajustar el nivel de potencia en el área de ajustes.

Apagado de la placa de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
 2. Seleccionar 0 en el área de ajustes.
- ✓ El indicador de calor residual se enciende transcurridos 10 segundos aprox.

Nota: También se puede apagar la zona de cocción directamente tocando el símbolo de la zona de cocción durante más de 3 segundos.

Ajustes de cocción recomendados

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

- Seleccionar el nivel de potencia 8 o 9 para hacer hervir agua o calentar la sartén.
- Remover de vez en cuando los líquidos densos.
- Se recomienda sellar en porciones pequeñas los alimentos que necesiten un sellado rápido o que pierdan una elevada cantidad de líquido al principio de la fritura.
- Al cocinar con la tapa puesta, reducir el ajuste del calor en cuanto se escape vapor entre la tapa y el recipiente.
- Tras la cocción, dejar la tapa puesta en el recipiente hasta que se sirva la comida.
- Al cocinar con una olla express, tener en cuenta las instrucciones del fabricante.
- No cocinar alimentos durante mucho tiempo o con una cantidad excesiva de agua; de hacerlo así, se perderán los nutrientes. Se puede utilizar el temporizador de cocina para ajustar el tiempo de cocción óptimo.
→ "Temporizador", Página 39
- No calentar aceite o grasa tanto como para que humee; el resultado del cocinado será más saludable.
- Al dorar alimentos, freír porciones pequeñas de forma sucesiva.
- Los recipientes pueden calentarse mucho durante la cocción. Se recomienda el uso de agarra ollas.

Tablas de cocción

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

PRECAUCIÓN

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

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

Fundir

Tipo de alimento	Nivel de potencia
Chocolate	1.5
Mantequilla	1.0 - 2.0

Calentar

Verduras congeladas, p. ej., espinacas	2.5 - 3.5
Caldo	7.0 - 8.0
Sopa espesa	1.5 - 2.5
Leche ¹	1.0 - 2.0

¹ Cocinar sin tapa

Hervir a fuego lento

Salsas delicadas, p. ej., Salsa bechamel	4.0 - 5.0
Salsa para espaguetis	2.0 - 3.0
Asados	4.0 - 5.0

Cocinar

Pescado ¹	4.0 - 5.0
Arroz	2.0 - 3.0
Papas hervidas con cáscara, con 1 o 2 tazas de agua	4.0 - 5.0
Papas hervidas, con 1 o 2 tazas de agua	4.0 - 5.0
Verdura fresca, con 1 o 2 tazas de agua	2.0 - 3.5
Verduras congeladas, con 1 o 2 tazas de agua	3.5 - 4.5
Pasta ¹	7.0 - 8.0
Budín ¹	1.0 - 2.0
Cereales	2.0 - 3.0

¹ Cocinar sin tapa

Freír

Chuletas de cerdo ¹	5.5 - 6.5
Filete	6.0 - 7.0
Pechuga de pollo	5.0 - 6.0
Tocino	6.0 - 7.0
Huevos	5.0 - 6.0
Pescado	5.0 - 6.0
Hot cakes	6.0 - 7.0

¹ Dar la vuelta a los alimentos según sea necesario

Freír en aceite abundante

Freír en aprox. 1-2 cuartos de aceite sin tapar.

Alimentos ultracongelados, p. ej., nuggets de pollo (0.5 lb/aprox. 225 g por porción)	8.0 - 9.0
Otros, p. ej., donas (0.5 lb/aprox. 225 g por porción)	5.5 - 6.5

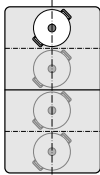
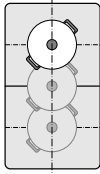
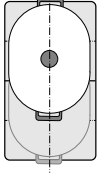
8.4 Liberty® Zona de cocción

Se puede utilizar la zona flexible de cocción como una única zona de cocción de gran tamaño o como dos zonas. La zona flexible de cocción dispone de cuatro elementos de inducción que se controlan de forma independiente. Al utilizar la función Liberty®, solo se activa el área que queda cubierta por un recipiente.

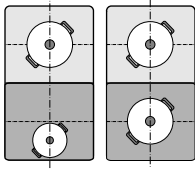
Recipientes de cocina recomendados para la zona flexible de cocción

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

Zona flexible de cocción como una única zona de cocción

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

Zona flexible de cocción como dos zonas de cocción separadas

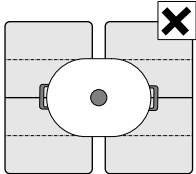
Posibles posiciones del recipiente	Explicación
	Las zonas de cocción trasera y delantera constan de dos elementos de inducción cada una y pueden utilizarse de forma independiente. Utilizar solo un recipiente de cocina en cada zona de cocción. Seleccionar el ajuste de calentamiento necesario para cada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

Zona de cocción central (solo para aparatos de 36")

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

Posibles posiciones del recipiente	Explicación
	Colocar el recipiente de cocina comenzando por el borde superior o inferior de la zona de cocción flexible.

Limitaciones

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

Uso de la zona flexible como dos zonas de cocción separadas

- Configurar los ajustes de cada zona de cocción de forma independiente.
→ "Ajustes de la zona de cocción", Página 35

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

Activar la función Liberty®

- Colocar el recipiente en la zona flexible de cocción.
- Seleccionar una de las dos zonas de cocción que pertenecen a la zona flexible de cocción.
- Presionar **JOIN I SPLIT**.
✓ Se enciende .
- Ajustar el nivel de potencia.
✓ El nivel de potencia aparece visualizado en los paneles indicadores de las dos zonas de cocción.

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

Modificar el nivel de potencia de la zona flexible de cocción

- Seleccionar una de las dos zonas de cocción que pertenecen a la zona flexible de cocción.
- Modificar el nivel de potencia en el área de ajustes.

Añadir recipientes en la zona flexible de cocción.

Es posible añadir un recipiente al cocinar con la zona flexible de cocción.

- Colocar el recipiente adicional en la zona flexible de cocción.
- Seleccionar una de las dos zonas de cocción que pertenecen a la zona flexible de cocción.
- Presionar **JOIN I SPLIT** dos veces.

- ✓ Se detecta el recipiente adicional.
- ✓ El nivel de potencia se mantiene.

Nota: Si se retira o se levanta el recipiente de la zona de cocción, esta trata de detectarlo. El nivel de potencia se mantiene.

Desactivación de la: Liberty® función

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción que pertenecen a la zona flexible de cocción.
 2. Presionar **JOIN I SPLIT**.
- ✓ La zona flexible de cocción se divide en dos zonas de cocción separadas.

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

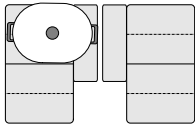
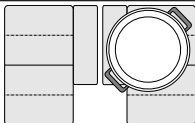
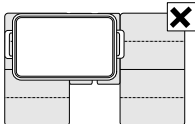
8.5 Zona de cocción FlexPlus (solo para aparatos de 30")

La placa de cocción tiene dos placas independientes FlexPlus que se encuentran entre las dos placas independientes flexibles. Funcionan en conjunto con la placa independiente flexible derecha o izquierda. Esto significa que se pueden usar recipientes más grandes y se pueden lograr mejores resultados de cocción. Cada una de las dos placas independientes FlexPlus se puede activar junto con la placa independiente flexible derecha o izquierda. No se puede activar las placas independientes FlexPlus por sí solas.

Información sobre el uso de los recipientes para cocinar

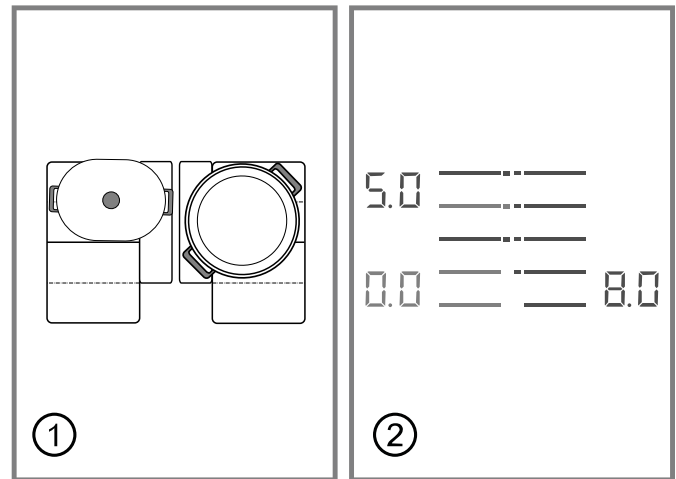
Para una buena detección térmica y distribución del calor, colocar los recipientes para cocinar en el centro. Asegurarse de que los recipientes para cocinar cubran la placa independiente lateral y la placa independiente FlexPlus.

Dependiendo del tamaño de los recipientes para cocinar y de la superficie de cocción cubierta, se puede activar la placa independiente flexible como dos zonas de cocción independientes o como una sola zona de cocción. Consultar la tabla sobre cómo colocar los recipientes para cocinar en las placas independientes.

	Recipientes para cocinar oblongos: activan la FlexZone como dos zonas de cocción independientes o como una sola zona de cocción.
	Recipientes para cocinar grandes y redondos: activan la FlexZone como una sola zona de cocción.
	✗ Los recipientes para cocinar no deben cubrir ambas placas independientes FlexPlus al mismo tiempo.

Activar la placa independiente FlexPlus

1. Colocar los recipientes para cocinar sobre la placa independiente y cubrir la placa independiente FlexPlus.
2. Seleccionar la placa independiente y ajustar el nivel de potencia necesario. Los indicadores de la placa independiente y la placa independiente FlexPlus se iluminan.



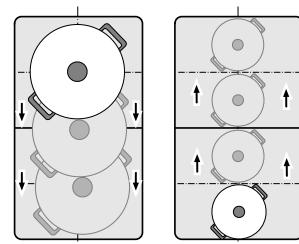
- ✓ La placa independiente FlexPlus está activada.

Desactivar la zona FlexPlus

- ▶ Quitar el recipiente de la placa independiente. Los paneles indicadores se apagan.
- ✓ La zona FlexPlus está desactivada.

8.6 HeatShift® Función

La función activa toda la zona de cocción flexible y la divide en tres áreas de cocción con distintos niveles de potencia predefinidos. Es posible desplazar un recipiente durante el cocinado a otra área de cocción con distinto nivel de potencia sin tener que realizar ningún ajuste.



Niveles de potencia predefinidos

- Área frontal = nivel de potencia 9
- Área central = nivel de potencia 5
- Área trasera = nivel de potencia 1.5

Información general para utilizar esta función:

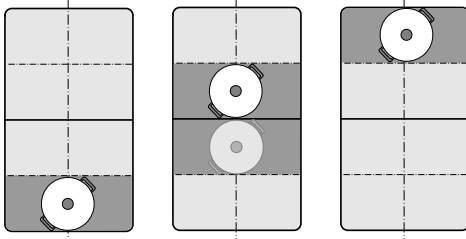
- Es posible preajustar distintos niveles de potencia para cada zona de cocción en los ajustes básicos.
- Utilizar solo un recipiente para cocinar.
- Si se detecta más de un recipiente para cocinar en la zona de cocción flexible, la función se desactiva.

- Al desplazar o elevar el recipiente, la placa comienza automáticamente a buscar y queda ajustado el nivel de potencia del área en la que se detectó el recipiente.

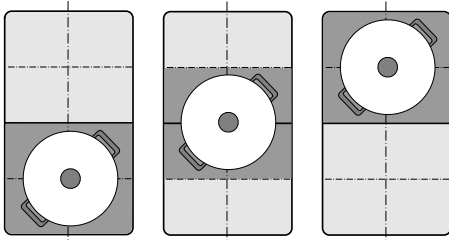
Áreas de cocción para HeatShift® la función

El tamaño del área de cocción depende del recipiente utilizado y de si esta colocado correctamente.

Áreas de cocción para sartenes pequeños



Áreas de cocción para sartenes grandes



Activar HeatShift®

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción que pertenecen a la zona flexible de cocción.
2. Presionar **HEAT SHIFT**.
 - ✓ El indicador encima **HEAT SHIFT** se enciende.
 - ✓ La zona flexible de cocción se activa como una zona conjunta.
 - ✓ El nivel de potencia del área en la que está colocado el recipiente para cocinar se ilumina en el indicador de la zona de cocción.

Modificar el nivel de potencia para HeatShift®

Es posible modificar los niveles de potencia de áreas de cocción individuales durante el cocinado.

1. Colocar el recipiente en el área de cocción.
2. Modificar el nivel de potencia en el área de ajustes.
 - ✓ Solo se modifica el nivel de potencia del área de cocción en la que se encuentra el recipiente.

Desactivar HeatShift®

- ▶ Presionar **HEAT SHIFT**.
- ✓ El indicador encima **HEAT SHIFT** se apaga.

Notas

- Si una de las zonas de cocción se ajusta a 0, la función se desactiva al cabo de unos segundos.
- Si se desactiva la función, los niveles de potencia de las tres placas independientes se restablecen a los valores predefinidos.

8.7 Temporizador

Se puede utilizar Temporizador para programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

Es Temporizador independiente del resto de ajustes y no apaga una zona de cocción.

También se puede utilizar Temporizador con la placa apagada y el bloqueo del panel activado.

Ajustarlo Temporizador

⚠ ADVERTENCIA

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

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

1. Presionar **KITCHEN TIMER**.

- ✓ Se enciende en el indicador del temporizador.
- ✓ El indicador encima **KITCHEN TIMER** se enciende.

2. Ajustar el tiempo deseado en el área de ajustes.

3. Presionar **KITCHEN TIMER** para confirmar.

- ✓ Al cabo de unos segundos, comienza la cuenta regresiva.
- ✓ Cuando ha transcurrido el tiempo establecido, suena un bip. En el indicador del temporizador parpadea .
- ✓ El indicador encima **KITCHEN TIMER** parpadea.
- 4. Presionar cualquier tecla para detener las señales. Transcurridos 10 segundos, las señales dejan de emitirse automáticamente.

Modificar o interrumpir el temporizador de cocina

1. Presionar **KITCHEN TIMER**.

2. Ajustar el tiempo deseado en el área de ajustes.

Para cancelar el temporizador de cocina, ajustar el tiempo a .

8.8 Cronógrafo

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

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

Iniciar el Cronógrafo

⚠ ADVERTENCIA

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

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

- ▶ Presionar **STOP WATCH**.
- ✓ Se enciende **00** en el display del reloj temporizador.
- ✓ Se enciende el indicador **STOP WATCH** situado por encima.
- ✓ El reloj temporizador inicia el avance de tiempo.

Cancelar el Cronógrafo

1. Presionar **STOP WATCH**.
- ✓ El temporizador deja de contar.
2. Presionar **STOP WATCH** de nuevo.
- ✓ Se restablece y se apaga el temporizador.

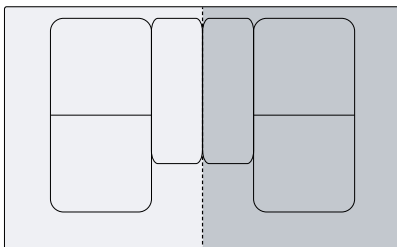
8.9 PowerBoost®

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

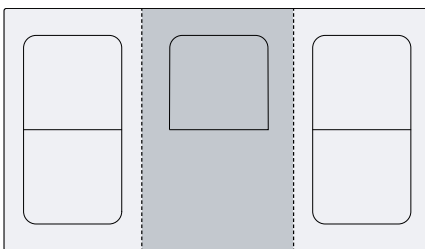
Limitaciones de uso de la función PowerBoost®

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

Aparatos de 30"



Aparatos de 36"



Activar PowerBoost®

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Tocar **POWER BOOST**.
- ✓ **b** se ilumina en el indicador de la zona de cocción.

Desactivar PowerBoost®

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Presionar **POWER BOOST**.
- ✓ **b** se apaga.

- ✓ La zona de cocción cambia al nivel de potencia **9**.

Notas

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

8.10 PanBoost®

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

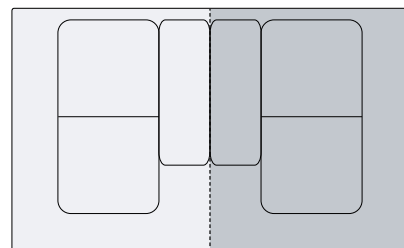
Recomendaciones para usar esta función:

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

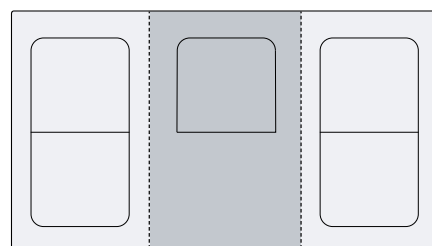
Limitaciones de uso de la función PanBoost®

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

Aparatos de 30"



Aparatos de 36"



Activar PanBoost®

⚠ ADVERTENCIA

El aceite y la grasa aumentan rápidamente de temperatura con la función PanBoost®. El aceite y la grasa demasiado calientes pueden prenderse.

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

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
 2. Presionar **POWER BOOST** dos veces.
- ✓ **P.b** se enciende en el indicador de la zona de cocción.

Desactivar PanBoost®

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

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
 2. Presionar **POWER BOOST**.
- ✓ **P.b** se apaga.
 - ✓ La zona de cocción cambia al nivel de potencia **5**.

8.11 MoveMode®

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

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

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

→ "Liberty® Zona de cocción", Página 36

Información general para utilizar esta función:

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

Uso de MoveMode®

Requisito: la nueva zona de cocción estando apagada.

1. Levantar el recipiente de la zona de cocción activa y colocarlo en la nueva.
 - ✓ Parpadea el nivel de potencia de la zona de cocción original.
 - ✓ Se detecta el recipiente en la nueva zona de cocción.
 - ✓ **5** y el nivel de potencia transferido parpadean en el indicador de la nueva zona de cocción.
2. Seleccionar la nueva zona de cocción para confirmar los ajustes.

Si se coloca un nuevo recipiente en otra zona de cocción antes de confirmar los ajustes, los ajustes transferidos quedarán listos para ambos recipientes.

 - ✓ El nivel de potencia de la zona de cocción original está ajustado a **5.5**.

8.12 CookSmart®

Con la función CookSmart®, un sensor controla la temperatura del sartén. Se pueden freír alimentos mientras el sartén conserve la temperatura seleccionada.

Ventajas de uso de la función CookSmart®:

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

Notas generales de uso de la función CookSmart®:

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

Sartenes apropiados para CookSmart®

Como accesorio opcional, hay disponible un sartén con sensor adecuado para su uso con la función CookSmart®. Es posible adquirir sartenes apropiados para el freír con sensor a través de nuestro Servicio técnico, en nuestra tienda en línea www.thermador.com/us/accessories o en establecimientos especializados. Se debe indicar siempre el número de referencia correspondiente.

Número de referencia	Accesorio especial
CHEFSPAN08	Sartén con sensor Ø 26 cm (10") Adecuado para zonas de cocción de 21 cm (8") y 23 cm (9") Adecuada para Liberty® las zonas de cocción

Número de referencia	Accesorio especial
TEPPAN1016	Plancha Teppanyaki (de gran tamaño) Recomendada para Liberty® la zona de cocción exclusivamente

Los sartenes con sensor tienen un recubrimiento antiadherente, lo que significa que se necesita muy poca cantidad de aceite para freír.

Sartenes convencionales

PRECAUCIÓN

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

- ▶ La función CookSmart® se ha configurado específicamente para nuestros sartenes apropiados para el sistema.
- ▶ Los sartenes de otro tipo podrían calentarse en exceso y podrían alcanzar un nivel de fritura mayor o menor al ajustado. Probar primero el nivel de fritura más bajo y, posteriormente, ajustarlo según sea necesario.
- ▶ Asegurarse de que el diámetro de la base del sartén corresponda con el tamaño de la zona de cocción. Colocar el sartén en el centro de la zona de cocción.

Niveles de fritura

La función CookSmart® ofrece 5 niveles de fritura.

Nivel de fritura	Temperatura	Adecuada para
1	Muy bajo	Preparar y reducir salsas, sofreír verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.
2	Bajo	Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej., omelets, tostadas a la francesa, croquetas de papa.
3	Medio-bajo	Freír pescado, hot cakes y alimentos gruesos como hamburguesas o chuletas de cerdo.
4	Medio-alto	Freír carne picada, verduras o filetes delgados de carne, p. ej., chuletas de ternera.
5	Alto	Freír alimentos a temperaturas elevadas, p. ej., bisteces sellados con centro rojo o papas precocinadas fritas.

Ajuste CookSmart®

PRECAUCIÓN

El aceite y la grasa a demasiada temperatura pueden encenderse.

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

Requisitos

- La placa está encendida.
- Se ha seleccionado un nivel de fritura adecuado de la tabla. → *Página 42*

1. Colocar el sartén con el sensor de control de temperatura del aceite en el centro de la zona de cocción con la CookSmart® característica.
2. Seleccionar la zona de cocción.
3. Presionar **COOK SMART**.
✓  y  se iluminan en el indicador de la zona de cocción.
4. Seleccionar el nivel de fritura deseado con las teclas numéricas del área de ajustes.
✓  parpadea.
✓ Cuando se alcanza la temperatura de fritura ajustada, se escucha una señal acústica y  deja de parpadear.
5. Añadir aceite para freír al sartén.
6. Añadir los ingredientes.
Dar la vuelta a los alimentos como siempre para evitar que se quemen.

Apagar CookSmart®

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Tocar **COOK SMART**.

Recomendaciones de fritura

Aquí se pueden encontrar recomendaciones relativas al nivel de freído más apropiado para alimentos específicos. El tiempo de freído depende del tipo, el peso, el grosor y la calidad del alimento.

Consejos para cocinar

- Los niveles de freído indicados aquí son aplicables a las sartenes adecuadas para el sistema. Si se utilizan otras sartenes, podrían variar los niveles de freído.

- Consultar la sección de accesorios para pedir un set de sartenes adecuado.
→ "Accesorios de la placa de cocción (opcionales)", *Página 23*
- En primer lugar, calentar la sartén vacía. Cuando suene la señal, añadir a la sartén la grasa o el aceite y los alimentos.

Carne

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Solomillo de ternera	4	6-10
Chuletas de cerdo	3	10-15
Bistec poco cocido, 3 cm (1¼") de grosor	5	6-8
Bistec, sellado centro rojo, 3 cm (1¼") de grosor	5	8-12
Bistec bien hecho, 1¼" (3 cm) de grosor	4	8-12
Pechuga de ave, ¾"(2 cm) de grosor	3	10-20
Tocino	4	5-8
Carne molida	4	6-10
Hamburguesas, 1.5 cm (½") de grosor	3	6-15

Pescado

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Filete de pescado	4	10-20
Camarones	4	4-8
Pescado frito entero	3	10-20

Platillos de huevo

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Huevos fritos	4	2-6
Huevos revueltos	2	4-9
Omelettes	2	3-6
Pan tostado a la francesa	3	4-8

Verduras y hortalizas

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Cebollas salteadas	2	2-10
Calabacitas	3	4-12
Berenjenas	3	4-12
Pimientos	3	4-15
Espárragos verdes	3	4-15

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Setas y champiñones	4	10-15

Papas

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Papas fritas	5	6-12
Hot cakes	5	2,5-3,5

Productos congelados

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Freído de papas fritas	5	4-6
Saltear	3	6-10

Varios

Alimento	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo total de cocción en min a partir de la señal acústica.
Tostar nueces	4	3-15

Accesorios teppanyaki para la zona flexible de cocción

Los accesorios teppanyaki son ideales para la zona flexible de cocción; además, su uso resulta óptimo para utilizar el sensor de control de temperatura del aceite. El teppanyaki  permite cocinar carne, pescado, mariscos, verduras, postres y pan con muy poco aceite, de forma fácil y saludable. El teppanyaki se adapta perfectamente a la zona de cocción flexible. El contacto directo con la placa y una transferencia de calor uniforme permiten mantener la consistencia, el color y la jugosidad de los alimentos al dorar y tostar.

En la siguiente tabla, se muestra una selección de platillos ordenada por tipo de alimentos. La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos.

Nota: Configurar la zona flexible de cocción como zona conjunta para asegurarse de que la función se active correctamente.

Carne

Alimento	Recipientes para cocinar	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo de freído total después de la señal (min)
Solomillo de ternera		4	4
Chuletas de cerdo		3	3
Bistec poco cocido, 3 cm (1¼") de grosor		5	5
Bistec, sellado centro rojo, 3 cm (1¼") de grosor		5	8 - 12
Bistec bien hecho, 1¼" (3 cm) de grosor		4	4
Pechuga de ave, ¾" (2 cm) de grosor		3	10 - 20
Tocino		3	3
Hamburguesas		3	6 - 15

Alimento	Recipientes para cocinar	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo de freído total después de la señal (min)
Carne molida		4	6 - 10

Pescado y mariscos

Alimento	Recipientes para cocinar	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo de freído total después de la señal (min)
Filete de pescado		4	10 - 20
Pescado entero frito		3	15 - 30

Verduras

Alimento	Recipientes para cocinar	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo de freído total después de la señal (min)
Calabacitas		3	4 - 12
Berenjenas		3	4 - 12
Pimientos		3	4 - 15
Espárragos verdes		3	4 - 15
Setas y champiñones		4	10 - 15

Papas

Alimento	Recipientes para cocinar	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo de freído total después de la señal (min)
Papas fritas		5	6 - 12

Platillos de huevo

Alimento	Recipientes para cocinar	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo de freído total después de la señal (min)
Huevos fritos		4	2 - 6
Huevos revueltos		2	4 - 9
Omelettes		2	3 - 6
Hot cakes		5	1,5 - 2,5
Tostadas a la francesa		3	4 - 8

Varios

Alimento	Recipientes para cocinar	Nivel del sensor de control de temperatura del aceite	Tiempo de freído total después de la señal (min)
Tostar nueces		4	3 - 15

8.13 Bloqueo del panel de la placa de cocción

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

⚠ PRECAUCIÓN

El bloqueo de panel puede activarse y desactivarse accidentalmente debido a:

- ▶ derrames de agua durante la limpieza;
- ▶ derrames de comida;
- ▶ objetos colocados sobre la tecla de bloqueo del panel.

Activar el bloqueo del panel

Requisito: La placa está apagada.

- ▶ Tocar **LOCK** durante 4 segundos.
- ✓ El indicador por encima **LOCK** se enciende durante 10 segundos.
- ✓ El panel de control se bloquea.

Desactivar el bloqueo del panel

- ▶ Tocar **LOCK** durante 4 segundos.
- ✓ El panel de control se desbloquea.

Bloqueo automático del panel

Esta función activa automáticamente el bloqueo del panel al apagar la placa.

El bloqueo automático del panel se puede activar en los ajustes básicos.

8.14 Protección de limpieza

Con esta función se evita que se cambien los ajustes al limpiar el panel de control durante el cocinado.

Esta función no bloquea el interruptor principal. Se puede apagar la placa en cualquier momento.

Activar la protección de limpieza

- ▶ Presionar **LOCK/LOCK**.
- ✓ Se enciende el indicador situado encima de la tecla de bloqueo del panel.
- ✓ El panel de control se bloquea durante 35 segundos.
- ✓ Al cabo de 30 segundos, una señal acústica indica que la protección de limpieza está a punto de desactivarse.

Desactivar la protección de limpieza

- ▶ Presionar **LOCK/LOCK**.
- ✓ Se apaga el indicador situado encima de la tecla de bloqueo del panel.

8.15 Indicación del consumo de energía

Esta función indica la cantidad total de energía consumida entre el encendido y el apagado de la placa.

Una vez apagada la placa, se muestra el consumo de energía en kWh durante 10 segundos, p. ej. 1.08 kWh. La precisión de la indicación depende de diversos factores, como la calidad del voltaje del suministro de potencia.

Se puede activar o desactivar esta función en el menú de ajustes básicos.

8.16 Límite de potencia

Puede utilizarse la función de gestión de potencia para ajustar la potencia total de la placa.

La placa se configura de fábrica; su potencia máxima se muestra en la etiqueta de clasificación. Puede utilizarse esta función para configurar los ajustes en función de los requisitos de cada instalación eléctrica.

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

Mientras está activada esta función, la salida de una placa independiente puede disminuir temporalmente por debajo del valor nominal. Para no superar este valor establecido, la placa de cocción distribuye automáticamente la potencia disponible entre las placas independientes que se enciendan según sea necesario. El aparato regula y selecciona automáticamente el máximo nivel de potencia. Para obtener más información, consultar la sección de ajustes básicos. → *Página 46*

8.17 Ajustes básicos: placa de cocción

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

Vista general de los ajustes básicos de la placa de cocción

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

Panel indicador	Función
	Bloqueo del panel  – Manual ¹  – Automático  – Función desactivada
	Señales acústicas  – Las señales de confirmación y de error están desactivadas. La señal del interruptor principal se mantiene activada.  – Solo está encendida la señal de error.  – Solo está encendida la señal de confirmación.  – Están encendidas las señales de confirmación y error ¹ .
	Display del consumo de energía  – Desactivado ¹  – Activado
	Duración de la señal de fin del temporizador  – 10 segundos ¹  – 30 segundos  – 1 minuto
	Función de gestión de energía. Limitación de la potencia total de la placa de cocción. Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción.  – Desactivado ² ,  – Potencia mínima de 1000 W  – 1500 W ...  – Potencia de 3000 W recomendada para 13 A  – Potencia de 3500 W recomendada para 16 A  – 4000 W  – Potencia de 4500 W recomendada para 20 A ...  o  – Potencia máxima de la placa de cocción
	Tiempo para ajustar una zona de cocción después de seleccionarla

¹ Ajuste de fábrica

² Ajuste de fábrica (puede diferir según el modelo de aparato)

Panel indicador	Función
	– Ilimitado: se mantiene seleccionada la última zona de cocción que se seleccionó; se pueden configurar los ajustes sin tener que volver a seleccionarla¹. – Limitado: se pueden configurar los ajustes de la zona de cocción seleccionada antes de que transcurran 10 segundos; transcurridos 10 segundos, se debe seleccionar de nuevo la zona de cocción.
	Resultados de la prueba de idoneidad para recipientes de cocina – No adecuado. – No ideal. – Adecuado.
	Restablecer los ajustes de fábrica – Apagado¹ – Restablecer los ajustes de fábrica del aparato

¹ Ajuste de fábrica

² Ajuste de fábrica (puede diferir según el modelo de aparato)

Modificar los ajustes básicos

Requisito: La placa de cocción está apagada.

- Encender la placa de cocción.
- Antes de que transcurran 10 segundos, presionar **KITCHEN TIMER** durante aprox. 4 segundos.

Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Para acceder a los paneles indicadores individuales, tocar el panel de control.

Información del producto	Panel indicador
Índice del Servicio de Asistencia (CI)	
Número de fabricación	
Número de fabricación 1	
Número de fabricación 2	

- Pulse **KITCHEN TIMER** para acceder a los ajustes básicos.
 - ✓ En el display izquierdo, parpadean y alternativamente.
 - ✓ Se enciende en el display del reloj temporizador.
- Presionar **KITCHEN TIMER** varias veces hasta que se encienda el ajuste deseado en el display izquierdo.
- Ajustar la opción deseada en el área de ajustes.
- Presionar **KITCHEN TIMER** durante aprox. 4 segundos.
 - ✓ Se guarda el ajuste.

8.18 Sincronización de la placa de cocción con la campana extractora

Es posible conectar el aparato a una campana para controlar las funciones de la campana por medio de la placa de cocción.

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

De forma alternativa, existen las siguientes opciones para conectar los aparatos:

- conectar los aparatos directamente;
- conectar los aparatos a través de la red doméstica de internet.

Notas

- Asegurarse de seguir las instrucciones de seguridad del manual de la campana extractora y de que estas se cumplen, incluso cuando se usa el aparato a través de los controles de la campana extractora en la placa de cocción.
- Si el electrodoméstico se está utilizando con los controles de la campana extractora, este modo de funcionamiento siempre tiene prioridad. Durante este tiempo, no se pueden usar los controles de la campana extractora en la placa de cocción.
- En modo de espera en red, el electrodoméstico requiere solamente de un máximo de 2 W.

Conectar directamente los aparatos

Conectar el aparato directamente a la campana extractora y usar la placa para controlarla. Si se conecta la placa directamente a la campana extractora, no será posible conectarla también a la red doméstica, ni tampoco será posible utilizar Home Connect®.

Nota: Es preciso tener en cuenta la información para conectar la placa en el sistema manual para la campana extractora.

Requisito: La campana extractora se apaga.

- Encender la placa.
- Mantener presionado **KITCHEN TIMER** durante 4 segundos.
 - ✓ Se muestra la información del producto.
- Presionar varias veces **KITCHEN TIMER** hasta que se muestren alternativamente y .
- Se enciende en el panel indicador de la zona de cocción.
- Seleccionar el valor de ajuste en el área de ajustes.
 - ✓ parpadea en el panel indicador de la zona de cocción.
- Antes de que transcurran dos minutos, iniciar el proceso de conexión en la campana extractora. Consultar las instrucciones de funcionamiento de la campana extractora.
 - ✓ Una vez completada la conexión, se enciende en el panel indicador de la zona de cocción.

- ✓ Los iconos del control de la campana extractora se encienden en el panel de control.

6. Salir de los ajustes básicos.

Nota: Los ajustes pueden modificarse en cualquier momento en el menú de ajustes básicos.

Conectar los aparatos a través de la red doméstica de internet (Wi-Fi)

Si los aparatos están conectados entre sí a través de la red de internet doméstica, se puede manejar la campana extractora mediante los controles de la placa o con Home Connect®.

Nota: Los aparatos solo pueden conectarse entre sí cuando ambos están conectados a la red de internet doméstica e inician simultáneamente el proceso de conexión. Si se agota el tiempo previsto para la conexión en uno de los dos aparatos, es preciso iniciar de nuevo todo el proceso de conexión.

Requisitos

- El router dispone de un botón WPS. El manual del router incluye información al respecto.
 - La campana extractora está conectada a la misma red doméstica de internet (Wi-Fi).
1. Encender la placa.
 2. Mantener presionado **KITCHEN TIMER** durante 4 segundos.
 - ✓ Se muestra la información del producto.
 3. Presionar varias veces **KITCHEN TIMER** hasta que se muestren alternativamente y .
 - ✓ En el panel indicador de la placa independiente se enciende (no conectado) o (conectado a la red doméstica de internet).
 4. Seleccionar el valor de ajuste en el área de ajustes.
 - ✓ parpadea en el panel indicador de la placa independiente.
 5. Si el aparato aún no está conectado a la red doméstica, presionar el botón WPS en el router durante los dos minutos siguientes.
 - ✓ La placa de cocción está conectada a la red doméstica de internet. se enciende en el panel indicador de la zona de cocción.
 6. Iniciar el proceso de conexión en la campana extractora antes de que transcurran dos minutos.
 - ✓ Una vez completada la conexión, se enciende en el panel indicador de la zona de cocción.
 - ✓ Los iconos del control de la campana extractora se encienden en el panel de control.

Restablecer la conexión

Si se producen problemas al conectar el aparato a la red doméstica de internet (Wi-Fi), o si se desea conectar el aparato a una red doméstica de internet (Wi-Fi) distinta, es posible restablecer los ajustes Home Connect™.

Nota: Si se restablecen los ajustes Home Connect®, se interrumpirá la conexión con cualquier campana extractora conectada.

1. Encender la placa.
2. Mantener presionado **KITCHEN TIMER** durante 4 segundos.
- ✓ Se muestra la información del producto.
3. Presionar varias veces **KITCHEN TIMER** hasta que se muestren alternativamente y .
4. Seleccionar el valor de ajuste en el área de ajustes.

Control de la campana extractora a través de la placa de cocción

En el menú de ajustes básicos, es posible configurar qué debe hacer la campana extractora cuando están encendidas o apagadas la placa o las zonas individuales de cocción.

Es posible seleccionar otros ajustes por medio del panel de control.

Ajustar el ventilador

1. Tocar **HOOD SYNC**.
 2. Seleccionar la intensidad del ventilador.
- Es posible elegir entre los niveles 1, 2 y 3. Para seleccionar los niveles Boost y PowerBoost, presionar 4 o 5 en el área de ajustes, o bien presionar **POWER BOOST** hasta que se establezca el nivel intensivo.

Apagar el ventilador

1. Tocar **KITCHEN TIMER**.
2. Seleccionar el ajuste del ventilador .

Ajustar el modo automático

- ▶ Tocar **HOOD SYNC** varias veces hasta que se encienda .
- ✓ En función de la configuración del sensor de la campana extractora, el ventilador se iniciará automáticamente cuando se genere vapor. Consultar las instrucciones de funcionamiento de la campana extractora.

Desactivar el modo automático

- ▶ Tocar **HOOD SYNC** varias veces hasta que se apague o seleccionar un ajuste distinto del ventilador.

Ajustar la iluminación de la campana extractora

Se puede encender y apagar la iluminación de la campana extractora a través del panel de control de la placa de cocción.

- ▶ Presionar **LIGHT**.

Nota: En función de los ajustes básicos seleccionados, la luz se encenderá o se apagará automáticamente al encender o apagar la placa de cocción.

Vista general de los ajustes de control de la campana extractora

Es posible ajustar en cualquier momento los controles de la campana extractora basados en la placa de cocción para adaptarlos a las necesidades del usuario.

Nota: Los ajustes se muestran únicamente si el aparato está conectado a una campana extractora. Algunos de estos ajustes podrían no estar disponibles.

Ajuste	Valores	Descripción
c15	0 - No conectado¹/ Desconectado 1 - Iniciar el proceso de conexión 2 - Conectado a la red doméstica (Wi-Fi) 3 - Conectado a la campana extractora	Conexión entre la placa de cocción y la campana extractora
c18	0 – Desactivado En caso necesario, la campana extractora debe activarse manualmente. 1 - Encendido en modo automático.¹ En el modo automático, la campana extractora se activa automáticamente cuando se enciende una de las zonas de cocción. 2 - Encendido en modo manual. La campana extractora se activa al nivel de potencia predeterminado cuando se enciende una de las zonas de cocción.	Encendido automático del ventilador El panel indicador muestra este ajuste únicamente cuando el aparato se ha conectado con la campana extractora.
c20	0 – Desactivado El ventilador se desconecta cuando se apaga la placa de cocción. 1 - Encendido en modo automático¹ 2 - Encendido con apagado retardado estándar 3 - Sin cambios en los ajustes	Apagado retardado Ajustar si el ventilador debe seguir funcionando y cómo, una vez apagada la placa de cocción. El panel indicador muestra este ajuste únicamente cuando el aparato se ha conectado con la campana extractora.
c21	0 - Apagado 1 - Encendido¹ La luz se enciende automáticamente al activar la placa de cocción.	Encender la luz automáticamente El panel indicador muestra este ajuste únicamente cuando el aparato se ha conectado con la campana extractora.
c22	0 - Apagado¹ 1 - Encendido La luz se apaga automáticamente al desactivar la placa de cocción.	Apagar la luz automáticamente

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

9 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.

9.1 Configurar Home Connect®

El aparato está equipado con dos módulos Home Connect® separados, uno para la cavidad del horno y otro para la placa de cocción. Realizar el proceso de emparejamiento de Home Connect® en los dos componentes por separado.

Requisitos

- El aparato está conectado a la fuente de alimentación y está encendido.
- Se dispone de un dispositivo móvil equipado con una versión actualizada del sistema operativo iOS o Android, p. ej. un smartphone.
- El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del alcance de la señal de Wi-Fi de la red doméstica.

Vista general de los ajustes Home Connect® de la placa de cocción

Los siguientes ajustes Home Connect® están disponibles en el menú de ajustes básicos de la placa de cocción.

1. Descargar la aplicación Home Connect®.



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

Emparejar la placa de cocción



Emparejar el horno



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

9.2 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.

Ajuste	Selección o panel indicador	Descripción e información adicional
HC 1	0 – Red no conectada/desconectada 1 – Conectar automáticamente 2 – Conectar manualmente 3 – Conectado	Conecta la placa de cocción a la red doméstica (Wi-Fi) o la desconecta de la red.
HC 2	0 – No conectado 1 – Conectar	Conexión con la aplicación El ajuste solo se muestra si la placa de cocción está conectada a la red de internet doméstica.
HC 3	0 – Módulo inalámbrico apagado 1 – Módulo inalámbrico encendido	Conexión a la red (Wi-Fi) Si se ha activado la red (Wi-Fi), se pueden utilizar las funciones de Home Connect®. En modo de espera en red, la placa de cocción requiere solamente de un máximo de 2 W. El ajuste solo se muestra si la placa de cocción se ha conectado previamente a una red de internet.
HC 4	0 – Apagado 1 – Encendido ¹	Ajustar utilizando la aplicación Si el ajuste está apagado, solo se mostrarán los estados de funcionamiento de la placa de cocción en la aplicación Home Connect®.
HC 5	1 – Actualización disponible y lista para instalarse 2 – Iniciar la instalación	Actualización de software El ajuste solo se muestra si hay una actualización de software disponible.
HC 6	0 – No autorizado 1 – Autorizado	Controlar el acceso remoto del Servicio de Asistencia Técnica El ajuste solo se muestra si el Servicio de atención al cliente está intentando conectarse a la placa de cocción. Se puede finalizar en cualquier momento después de conceder acceso.
HC 7	0 – Sin conectar a la red doméstica (Wi-Fi) 1 – Intensidad de la señal 1 (pobre) 2 – Intensidad de la señal 2 (moderada) 3 – Intensidad de la señal 3 (buena)	Muestra la intensidad de la señal Wi-Fi El ajuste solo se muestra si hay conexión a la red doméstica (Wi-Fi).
HC 8	0 – No conectado 1 – Conectado	Conexión con el servidor de Home Connect® El ajuste solo se muestra si hay conexión a la red doméstica (Wi-Fi).

¹ Ajuste de fábrica

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.

Ajuste básico	Opciones	Descripción e información adicional
Información del horno	-	El panel indicador muestra información sobre la red o el horno.

9.3 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 **HCC** en los ajustes básicos de la placa de cocción.
 - Activar Home Connect ON en los ajustes básicos del horno.
- El horno o la placa de cocción debe estar encendido.

Cambiar los ajustes de la placa de cocción

1. Seleccionar el ajuste en la aplicación Home Connect® y enviarlo a la placa de cocción. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect®.
2. Si el ajuste era previamente **U**, se requiere ejecutar dos pasos:
 - Si **CONFIRM** parpadea, tocar **CONFIRM**.
 - Si en el panel indicador de la placa independiente parpadean alternativamente el valor antiguo y el nuevo, seleccionar la placa independiente.
3. Si el ajuste no era previamente **U**, el valor antiguo y el nuevo parpadean de forma alternativa directamente en la pantalla de la placa independiente.
 - Para aceptar el ajuste de la placa independiente, seleccionar la placa independiente.
4. Para rechazar el ajuste, tocar cualquier otra tecla táctil de la placa de cocción.

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®.

9.4 Inicio remoto: función de la cavidad del horno

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 **U** en el display.
2. Continuar con la aplicación Home Connect® instalada en el dispositivo móvil.

9.5 Ajustar el control remoto: función de la cavidad del horno

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.

9.6 Diagnóstico remoto

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

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

9.7 Actualización de software

Con la función de actualización de software se actualiza el software del aparato, p. ej., optimización, solución de problemas, actualizaciones relevantes para la seguridad. 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 le informará mediante la aplicación Home Connect® y 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

- Durante la descarga puede seguir utilizando el aparato. En función de los ajustes personales en la aplicación, también se puede descargar automáticamente una actualización de software.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

9.8 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®.

10 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 sistema a través de nuestro Servicio de Asistencia 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.

10.1 Limpieza y mantenimiento de la parrilla

Productos de limpieza recomendados

- Limpiador para placas de cocción vitrocerámicas
- Thermador limpiador para placas de cocción vidrios
- BonAmi®¹
- Soft Scrub®¹ (sin blanqueador)
- Vinagre blanco

Productos de limpieza no apropiados

- Limpiacristales que contengan amoníaco o blanqueador de cloro. Estos limpiadores pueden dañar o dejar marcas permanentes en la placa de cocción.

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.

- Limpiadores cáusticos como Easy Off®¹. Estos limpiadores pueden dejar marcas en la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores abrasivos.
- Fibras de metal y esponjas como Scotch Brite®¹. Estos limpiadores pueden arañar la superficie de la placa de cocción o dejar marcas metálicas.
- Fibra esponja con jabón como SOS®¹. Estos limpiadores pueden arañar la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores en polvo con blanqueador de cloro. Estos limpiadores pueden dejar marcas permanentes en la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores inflamables como líquido para encendedores o WD-40®¹.
- No usar cuchillos ni objetos afilados para limpiar el hueco entre la superficie de la placa de cocción y el panel de control.
- No use limpiadores por vapor.

Limpiar la placa de cocción vitrocerámica

⚠ 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.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Requisitos

- La placa de cocción se ha enfriado.
 - Excepción: retirar inmediatamente los restos de azúcar resaca, caramelo, leche y tomate.
- "Recomendaciones de limpieza", Página 54

1. Limpiar las salpicaduras con una esponja o papel de cocina limpio y húmedo.
2. Enjuagar y secar.
3. Si la mancha persiste, usar vinagre blanco.
4. Volver a enjuagar y secar.
5. Aplicar una pequeña cantidad de limpiador a la placa de cocción con un paño limpio de papel o con un trapo y dejar que se seque.
6. Abrillantar la superficie con un trapo o un papel de cocina limpio.

Recomendaciones de limpieza

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

⚠ ADVERTENCIA

La cuchilla del raspador de vidrio está extremadamente afilada. Existe el riesgo de sufrir cortes.

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

AVISO:

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

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

Tipo de suciedad	Recomendación
■ Azúcar resaca ■ Caramelo líquido ■ Leche ■ Restos de tomate ■ Papel de aluminio o película de plástico fundidos	RETIRAR INMEDIATAMENTE. Si no se retiran inmediatamente estos restos, podrían dañar permanentemente la superficie de la placa de cocción vitrocerámica. Eliminar la suciedad con la espátula para vidrio mientras la superficie de la placa de cocción siga caliente. Utilizar una cuchilla nueva y afilada en la espátula para vidrio. ■ Retirar el recipiente para cocinar y apagar la zona de cocción. ■ Usar un guante de horno. ■ Sujetar la espátula para vidrio en un ángulo de 30° con respecto a la superficie y raspar la suciedad. Proceder con cuidado para no rayar ni desportillar la superficie vitrocerámica. ■ Apartar la suciedad de la zona caliente. ■ Dejar que se enfríe la superficie. ■ Retirar los residuos y aplicar un poco de limpiador para vitrocerámicas.
■ Restos quemados de comida ■ Manchas oscuras ■ Motas oscuras	■ Colocar un paño de cocina o un estropajo húmedo sobre la suciedad durante 30 minutos para ablandarla.

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.

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

Tipo de suciedad	Recomendación
	■ Retirar la suciedad con una espátula de plástico y un poco de limpiador para vitrocerámicas o con una rasqueta de vidrio. ■ Enjuagar la superficie de la placa de cocción y secarla.
Salpicaduras de grasa	■ Eliminar la grasa con un estropajo o un trapo enjabonado. ■ Enjuagar bien la superficie de la placa de cocción y secarla. ■ Aplicar limpiador para vitrocerámicas.
Marcas metálicas: mancha iridiscente	Los sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Tratar las marcas metálicas inmediatamente en cuanto se enfríe la superficie de la placa de cocción, de no hacerlo así, la eliminación de las marcas resultará muy difícil. ■ Limpiar la superficie de la placa de cocción con limpiador para vitrocerámicas. ■ Si no es posible eliminar las marcas de este modo, limpiar la superficie de la placa de cocción con un paño de cocina húmedo y un abrasivo suave (Bon Ami®¹, Soft Scrub®¹ sin blanqueador). ■ Limpiar la superficie de la placa de cocción y aplicar limpiador para vitrocerámicas.
Marcas de agua persistentes	Los líquidos calientes resultantes del cocinado pueden derramarse o gotear sobre la placa de

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

Tipo de suciedad	Recomendación
	cocción. Los minerales que hay en algunos tipos de agua pueden transferirse a la superficie y dejar manchas. Eliminar los derrames y las manchas antes de volver a usar la placa de cocción. ■ Limpiar la superficie de la placa de cocción con vinagre blanco sin diluir. ■ Enjuagar la superficie de la placa de cocción y secarla. ■ Aplicar limpiador para vitrocerámicas.
Arañazos en la superficie	Los pequeños arañazos son habituales y no afectan a la cocción. Pueden hacerse más suaves y menos visibles si se usa a diario limpiador para vitrocerámicas. ■ Aplicar limpiador para vitrocerámicas antes de cocinar para eliminar sustancias granulosas y abrasivas (similares a la arena), como sal y sazónadores. ■ Los arañazos se pueden reducir si se utilizan sartenes con bases que estén suaves, limpias y secas antes de su uso. Usar a diario el limpiador para vitrocerámicas.

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.

Mantenimiento

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

10.2 Limpieza y mantenimiento del horno

Recomendaciones de limpieza

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

Componente	Método apropiado de limpieza	Recomendaciones
Rejilla plana	■ Lavar con agua jabonosa. ■ Enjuagar minuciosamente y secar, o bien frotar cuidadosamente como se indica con polvo limpiador o esponjas rellenas de jabón.	■ NO LIMPIAR CON LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA. ■ Si las rejillas planas permanecen en el horno durante el proceso de autolimpieza, perderán su acabado brillante y no se deslizarán con suavidad. Si esto sucede, es preciso pasar un trapo con un poco de aceite vegetal por los bordes de las rejillas. Después, retirar el exceso de aceite.
Rejilla telescópica	■ Lavar con agua jabonosa. ■ Enjuagar minuciosamente y secar, o bien frotar cuidadosamente como se indica con polvo limpiador o esponjas rellenas de jabón.	■ NO LIMPIAR CON LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA. ■ Evitar que el polvo limpiador penetre en las guías telescópicas. Podría ser necesario engrasar de nuevo. Utilizar solamente lubricantes adecuados para el contacto con alimentos de alta temperatura para engrasar de nuevo las guías.
Junta de la puerta	■ Ninguno	■ NO LIMPIAR LA JUNTA DE LA PUERTA. ■ La junta de la puerta es un elemento fundamental para un cierre óptimo. Es preciso extremar la precaución para no frotar, dañar ni mover la junta.
Cristal	■ Lavar con agua y jabón o limpiacristales. ■ Aplicar Fantastik®¹ en una esponja limpia o en papel de cocina y frotar para limpiar.	■ Evitar los agentes de limpieza en polvo, los estropajos de fibra de acero y los limpiadores de horno.
Superficies de acero inoxidable	■ Limpiar con agua jabonosa y un trapo suave; después, enjuagar y secar con un paño suave. ■ Acondicionar el acero con el acondicionador para acero inoxidable Thermador (parte # 00576697); ■ Eliminar las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. ■ Usar Bar Keeper's Friend®¹ para eliminar la decoloración térmica.	■ No dejar nunca manchas de comida o de sal sin limpiar en el acero inoxidable durante un tiempo prolongado. ■ Limpiar o frotar siempre en el sentido del grano. ■ El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Comprobar los ingredientes de la etiqueta del limpiador.
Plástico y controles	■ Cuando estén fríos, limpiar con agua jabonosa, enjuagar y secar.	
Termosonda	■ Limpiar con agua jabonosa.	■ No sumergir en agua. ■ No lavar en el lavavajillas.

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.

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.

ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de sufrir lesiones personales mientras está funcionando el ciclo de autolimpieza, no manejar la parrilla y asegurarse de que todos los controles de la superficie estén apagados.

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.

PRECAUCIÓN

Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → "Aparato", *Página 15* → "Aparato", *Página 15*

- ▶ No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

AVISO:

No limpiar piezas ni accesorios con la función de autolimpieza.

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

Inicio de la autolimpieza

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 56*

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)
Bajo	1½ horas
Alto	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.

Nota: No ejecutar la autolimpieza si la puerta del horno no está bloqueada.

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.

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.

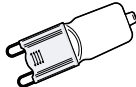
⚠ ADVERTENCIA

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

Véase la siguiente tabla para conocer información relativa al foco que debe emplearse para cada modelo de horno.

Descripción del foco	Imagen del foco
Foco halógeno, base G9, 25 vatios, 120 voltios	

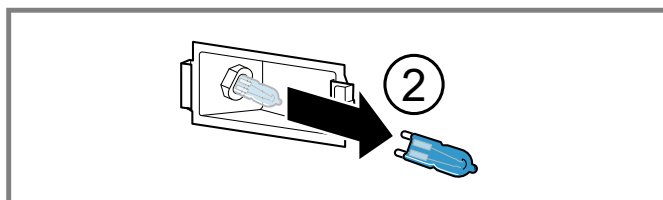
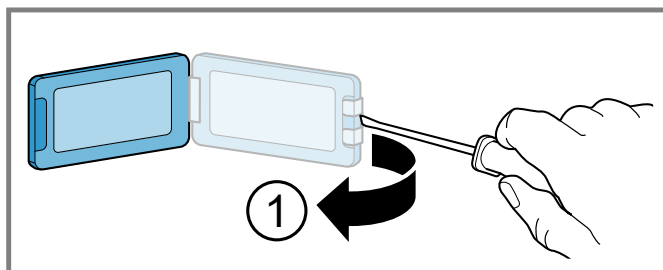
Cambiar un foco del horno

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

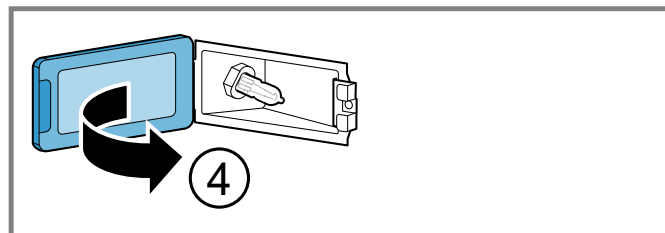
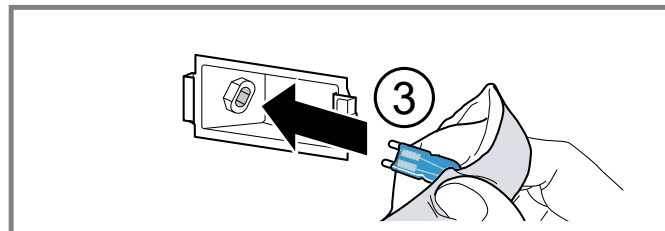
Requisitos

- 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 57*

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.

11 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.
- ▶ Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.

- ▶ Si el aparato presenta un problema, llame a Atención al Cliente.

ADVERTENCIA

La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar de forma involuntaria más tarde.

- ▶ Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- ▶ Llamar al Servicio de atención al cliente.

11.1 Resolución de problemas del horno

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 horno no se calienta	No hay suministro eléctrico al aparato 1. Comprobar el breaker y la caja de fusibles local. 2. Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el horno. No hay una temperatura de cocción configurada ▶ Ajustar una temperatura para el modo de calentamiento.
Los resultados de horneado no son los esperados	La posición de la rejilla no es ideal 1. Consultar las tablas de cocción para conocer la posición recomendada de la rejilla. 2. Para consejos y sugerencias, consultar el apartado "Cómo aprovechar el aparato al máximo".
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 29
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 29
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", Página 57 Consejo Tocar el foco con los dedos causará que se funda.
La luz del horno no se apaga	La puerta del horno no cierra correctamente 1. Comprobar si está obstruida la puerta del horno. 2. Comprobar si la bisagra está torcida. La luz del horno está encendida ▶ Presionar el botón de la luz del horno para apagarla.

Falla	Causas y resolución de problemas
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.
El horno no ejecuta correctamente la autolimpieza	El horno está demasiado caliente como para iniciar la autolimpieza 1. Esperar a que el horno se enfríe antes de ejecutar la autolimpieza. 2. Limpiar siempre los restos sólidos de suciedad suelta o los derrames de gran tamaño antes de ejecutar la autolimpieza. 3. Si el horno está muy sucio, ejecutar una autolimpieza del horno durante el máximo tiempo posible.
El reloj y el temporizador no funcionan adecuadamente	No hay suministro eléctrico al aparato 1. Comprobar el breaker y la caja de fusibles local. 2. Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el horno.
Aparecen un número y la letra «E» en el panel indicador y el control emite un bip	Se ha producido un fallo del sistema electrónico 1. Presionar TIMERS para interrumpir el pitido. 2. Restablecer el horno en caso necesario. 3. Ponerse en contacto con un profesional autorizado.
Un horno nuevo emite un fuerte olor al encenderlo	En un nuevo horno, esto es normal; el fenómeno desaparece al cabo de algunos usos ▶ Ejecutar el modo de autolimpieza para eliminar el olor más rápidamente.
El control no reacciona cuando se presiona una tecla	El control está mojado o sucio ▶ Limpiar y secar el panel de control.
	No se están presionando correctamente las teclas táctiles 1. Presionar la parte central de las teclas. 2. Usar la parte plana del dedo.
Por la ventilación del horno sale aire caliente o vapor	Es normal ver o sentir que sale vapor o aire caliente por la ventilación del horno ⚠ PRECAUCIÓN Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → "Aparato", <i>Página 15</i> → "Aparato", <i>Página 15</i> ▶ No obstruir las aberturas de ventilación del horno.
El ventilador de enfriamiento funciona incluso si el horno está apagado	El ventilador de enfriamiento seguirá funcionando, incluso si se ha apagado el horno, hasta que este se haya enfriado lo suficiente ▶ Es algo normal. No es necesario realizar ninguna acción.

11.2 Resolución de problemas de la placa de cocción

Falla	Causas y resolución de problemas
Ninguno	La fuente de alimentación eléctrica ha sido desconectada. ▶ Compruebe si funciona la iluminación ambiental y otros aparatos en la habitación.
	El aparato no ha sido conectado tal como se muestra en el diagrama de conexión. 1. Desconectar el aparato de la red eléctrica. 2. Asegurarse de que el aparato se haya conectado tal como se muestra en el diagrama de conexión.
	Hay una falla electrónica ▶ Si no es posible subsanar la falla, llamar al Servicio de asistencia técnica.
Todos los indicadores parpadean	El panel de control está húmedo o hay objetos encima. ▶ Secar el panel de control o retirar el objeto.

Falla	Causas y resolución de problemas																																								
- parpadea en los indicadores de la zona de cocción.	Hay una falla electrónica ▶ Cubrir brevemente el panel de control con la mano para confirmar la falla.																																								
F 2 / E7015	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se ha apagado la zona de cocción correspondiente. 1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. 2. Tocar cualquier elemento de control. ✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.																																								
F 4 / E7015	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se han apagado todas las zonas de cocción. 1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. 2. Tocar cualquier elemento de control. ✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.																																								
F 5 y el nivel de potencia parpadean alternadamente. Suena un tono de aviso.	Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. Hay un riesgo de sobrecalentamiento del sistema electrónico. ▶ Retirar el recipiente del panel de control. ✓ Se puede continuar cocinando.																																								
F 5 y tono de aviso	Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. La zona de cocción se ha apagado para proteger los componentes electrónicos. 1. Retirar el recipiente del panel de control. 2. Esperar unos segundos. 3. Tocar cualquier elemento de control. ✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.																																								
F 1 / F6	Se ha sobrecalentado la zona de cocción. Se ha desconectado para proteger la superficie de trabajo. 1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. 2. Volver a encender la zona de cocción. ✓ Se puede continuar cocinando.																																								
F 8 + H / h y las zonas de cocción no calientan	La zona de cocción ha estado funcionando de forma continua durante un período de tiempo prolongado sin interacción. Se ha activado la función de limitación temporal automática. ▶ Tocar cualquier elemento de control. Es posible configurar la zona de cocción y continuar cocinando.																																								
	<table><tr><th>Nivel de potencia</th><th>Tiempo hasta F8 (en horas)</th><th>Nivel de potencia</th><th>Tiempo hasta F8 (en horas)</th></tr><tr><td>0</td><td>0</td><td>5</td><td>4</td></tr><tr><td>1</td><td>10</td><td>5.</td><td>3</td></tr><tr><td>1.</td><td>10</td><td>6</td><td>3</td></tr><tr><td>2</td><td>5</td><td>6.</td><td>3</td></tr><tr><td>2.</td><td>5</td><td>7</td><td>2</td></tr><tr><td>3</td><td>5</td><td>7.</td><td>2</td></tr><tr><td>3.</td><td>5</td><td>8</td><td>1</td></tr><tr><td>4</td><td>4</td><td>8.</td><td>1</td></tr><tr><td>4.</td><td>4</td><td>9</td><td>1</td></tr></table>	Nivel de potencia	Tiempo hasta F8 (en horas)	Nivel de potencia	Tiempo hasta F8 (en horas)	0	0	5	4	1	10	5.	3	1.	10	6	3	2	5	6.	3	2.	5	7	2	3	5	7.	2	3.	5	8	1	4	4	8.	1	4.	4	9	1
Nivel de potencia	Tiempo hasta F8 (en horas)	Nivel de potencia	Tiempo hasta F8 (en horas)																																						
0	0	5	4																																						
1	10	5.	3																																						
1.	10	6	3																																						
2	5	6.	3																																						
2.	5	7	2																																						
3	5	7.	2																																						
3.	5	8	1																																						
4	4	8.	1																																						
4.	4	9	1																																						
U400	El voltaje de alimentación es incorrecto. Se encuentra fuera del rango de funcionamiento normal. ▶ Contactar con el proveedor de servicios eléctricos.																																								

Falla	Causas y resolución de problemas
Se muestra E70 10 .	La placa de cocción no puede conectarse a la red doméstica ni a la campana. 1. Apague y vuelva a encender el aparato. ✓ Si la falla se presenta una sola vez, el mensaje se apaga. 2. Si el mensaje vuelve a aparecer, avise al Servicio de atención al cliente. Al hacer la llamada indique el mensaje de error exacto. → "Servicio de atención al cliente", Página 63
E90 00 / E90 10	El voltaje de alimentación es incorrecto. Se encuentra fuera del rango de funcionamiento normal. ► Contactar con el proveedor de servicios eléctricos.
dE y las zonas de cocción no se calientan	El modo demo está activado. 1. Desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica y desconectar brevemente el fusible de la caja de fusibles. 2. En los siguientes 3 minutos tocar cualquier campo táctil.
Se escuchan crujidos procedentes de los recipientes para cocinar.	Los recipientes están fabricados con distintos materiales de múltiples capas ► Consultar la sección relativa al cocinado con inducción para obtener más información sobre los recipientes para cocinar apropiados.
	Se están usando recipientes de distintos tamaños y materiales. ► Consultar la sección relativa al cocinado con inducción para obtener más información sobre los recipientes para cocinar apropiados.

Información adicional

Notas

- Si se enciende **E** en el panel indicador, mantener presionada la tecla táctil de la zona de cocción correspondiente para leer el código de avería.
- Si el código de avería no está enumerado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la fuente de alimentación eléctrica, esperar 30 segundos y volver a

conectarla. Si vuelve a aparecer la indicación, contactar con el servicio técnico de atención al cliente e indicarles el código de error preciso.

- Si se produce una avería, el aparato no pasará al modo de espera.

Comprobación de la idoneidad de los recipientes para cocinar

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

Requisitos

- El recipiente para cocinar está frío.
 - Se han leído las recomendaciones para el cocinado por inducción.
1. Llenar el recipiente con unos 200 ml. (8 onzas) de agua.
 2. Se debe colocar cada recipiente en la zona de cocción que mejor se ajuste a su tamaño. Centrar el recipiente en la zona de cocción.

Si el diámetro de la zona de cocción utilizada es mucho más pequeño que el diámetro del recipiente para cocinar, solo se calentará parte central del recipiente, lo que puede tener un efecto negativo sobre los resultados de cocción.

3. Seleccionar **c 12** en los ajustes básicos.
4. Tocar cualquier elemento de control de la gama de ajustes.
 - ✓ - parpadea en el panel indicador de la zona de cocción.
 - ✓ El resultado de la comprobación aparece en el panel indicador de la zona de cocción al cabo de 10 segundos.
 - "Posibles resultados de la prueba de idoneidad de recipientes para cocinar", Página 62

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

Posibles resultados de la prueba de idoneidad de recipientes para cocinar

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

Pan el indi cad or	Significado
1	El recipiente para cocinar no es adecuado para la zona de cocción. No se calentará. Si es posible, probar de nuevo el recipiente en una zona de cocción más pequeña.
2	El recipiente tarda más tiempo de lo esperado en calentarse. El proceso de cocción no es ideal.

Pan el indi cad or	Significado
1	Si es posible, probar de nuevo el recipiente en una zona de cocción más pequeña.
2	El recipiente para cocinar se calienta correctamente. El proceso de cocción es bueno.

Ruidos

Pregunta	Respuesta
¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?	Pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente o al funcionamiento de la placa. Estos ruidos son normales y forman parte de la tecnología de inducción. No es un defecto.
Posibles ruidos	Un zumbido profundo como en un transformador: se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de potencia. Un silbido bajo: se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente. Crepitar: se produce con recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos o al utilizar al mismo tiempo recipientes de tamaño y material diferente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido. Unos silbidos elevados: se pueden producir cuando se ponen en marcha dos zonas de cocción al mismo tiempo y con el máximo nivel de potencia. Estos silbidos desaparecen o son más escasos tan pronto como se disminuye la potencia. Ruido del ventilador: la placa de cocción está provista de un ventilador que se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede funcionar, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

12 Eliminación

12.1 Eliminación de los aparatos usados

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

- Desenchufar el cable de conexión a la red de la toma de corriente.
- Separar el cable de conexión a la red.
- 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.

13 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.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.) del 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

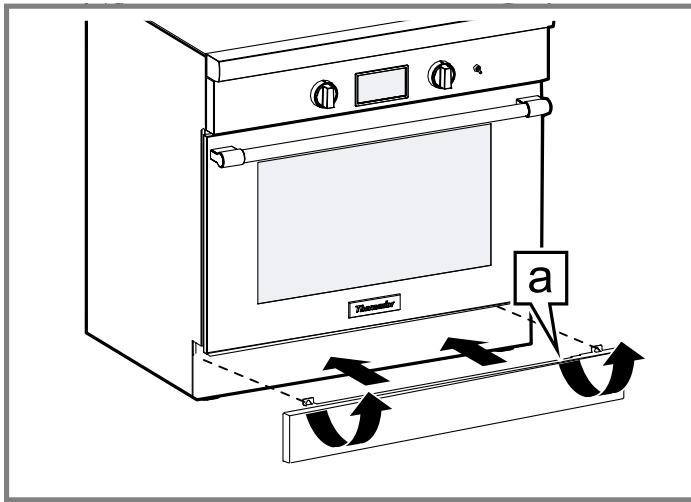
13.1 Número de modelo (E-Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.)

El número de modelo (E-Nr.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.) 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.

13.2 Ubicación de la placa de características del aparato

La placa de características del aparato se encuentra:

- En la parte trasera del panel del zócalo. Extraer el panel del zócalo para verla.



a Placa de características

14 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

14.1 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.

14.2 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.

14.3 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.

14.4 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.

14.5 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.

14.6 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.

14.7 Información del producto

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

Número de modelo (E-Nr.)
Número de fabricación (FD)
Fecha de entrega



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



1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 USA // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM
© 2023 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
8001251995 // es-mx // 030424