

Use and care

GUIDE

Estufas de inducción para empotrar

MRI304DL



Para más información, consulte la Guía del usuario digital.



Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	3	8.7 HeatShift® Función	23
2 Evitar daños materiales.....	4	8.8 Temporizador	24
2.1 Prevenir daños en la cavidad del horno	4	8.9 Cronógrafo	24
2.2 Prevención de daños en la placa de cocción	4	8.10 PowerBoost®	25
3 Protección del medio ambiente y ahorro	5	8.11 PanBoost®.....	25
3.1 Consejos para la eliminación del embalaje	5	8.12 Bloqueo del panel.....	25
3.2 Ahorro de energía al utilizar el horno	5	8.13 Protección de limpieza	26
3.3 Ahorro de energía al utilizar la placa de cocción	5	8.14 Ajustes básicos	26
4 Familiarizándose con el aparato.....	7	8.15 Indicación del consumo de energía	27
4.1 Aparato	7	8.16 Límite de potencia	27
4.2 Paneles de control	8	9 Funcionamiento del cajón calentaplatos.....	27
5 Accesorios	12	9.1 Niveles del cajón calentaplatos.....	27
5.1 Accesorios adicionales.....	12	9.2 Encender el cajón calentaplatos	28
5.2 Posiciones de las rejillas	12	9.3 Apagar el cajón calentaplatos.....	28
5.3 Uso seguro de las rejillas del horno	13	9.4 Uso del cajón calentaplatos en modo Sabbath.....	28
5.4 Inserción de la parrilla rejilla.....	13	9.5 Calentar fuentes y platos para servir vacíos.....	28
5.5 Inserción de la rejilla telescópica.....	13	9.6 Tostar alimentos duros.....	28
6 Antes del primer uso	14	9.7 Consejos generales de uso del cajón calentaplatos	28
6.1 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez.....	14	10 Limpieza y cuidados	28
6.2 Ajuste del reloj	14	10.1 Productos de limpieza	28
7 Funcionamiento del horno	14	10.2 Limpieza del cajón calentaplatos	29
7.1 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura	14	10.3 Limpieza y mantenimiento de la parrilla.....	29
7.2 Apagar el horno	14	10.4 Limpieza y mantenimiento del horno	31
7.3 Limitación temporal del calentamiento	14	11 Solución de problemas.....	36
7.4 Precalentamiento rápido	14	11.1 Resolución de problemas del horno	36
7.5 Termosonda para carne.....	15	11.2 Resolución de problemas de la placa de cocción..	37
7.6 Activación o desactivación del bloqueo del panel....	15	12 Servicio de atención al cliente	40
7.7 Temporizador de cocina.....	15	12.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD).....	40
7.8 Temporizador del horno	16	12.2 Ubicación de la placa de características del aparato.....	40
7.9 Modo Sabbath.....	16	12.3 Registro del producto	40
7.10 Ajustes básicos	16	13 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO.....	40
7.11 Consejos generales para los modos de calentamiento.....	17	13.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica.....	40
7.12 Obtener los mejores resultados	19	13.2 Plazo de vigencia de la garantía.....	41
8 Funcionamiento de la placa de cocción.....	20	13.3 Reparación/Reemplazo como único recurso	41
8.1 Recipientes adecuados	20	13.4 Producto fuera de garantía.....	42
8.2 Encender la placa de cocción	20	13.5 Exclusiones de la garantía	42
8.3 Apagar la placa de cocción	21	13.6 Obtener el servicio técnico de la garantía.....	43
8.4 Ajustes de la zona de cocción.....	21	13.7 Información del producto	43
8.5 Ajustes de cocción recomendados.....	21		
8.6 Liberty® Zona de cocción	22		



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Leer atentamente todas las instrucciones antes de proceder con el uso del aparato. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales al utilizar el aparato, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se detallan en las siguientes instrucciones de seguridad.

⚠ 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

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 aparato puede provocar corrosión.

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

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 aparato se enfríe siempre con la puerta cerrada. Solo dejar secar la cavidad del aparato 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 aparato.

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.

→ "Limpieza y cuidados", Página 28

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.

Precalear 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 aparato y el aparato no tendrá que volverse a calentar.

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

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

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

Usar recipientes para cocinar con tapas apropiadas.

- ✓ Cocinar sin tapa consume más energía.

Levantar la tapa solamente cuando sea necesario.

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

Utilizar una tapa de vidrio.

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

Utilizar recipientes para cocinar de base sólida y lisa.

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

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

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

Cocinar con poca cantidad de agua:

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

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

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

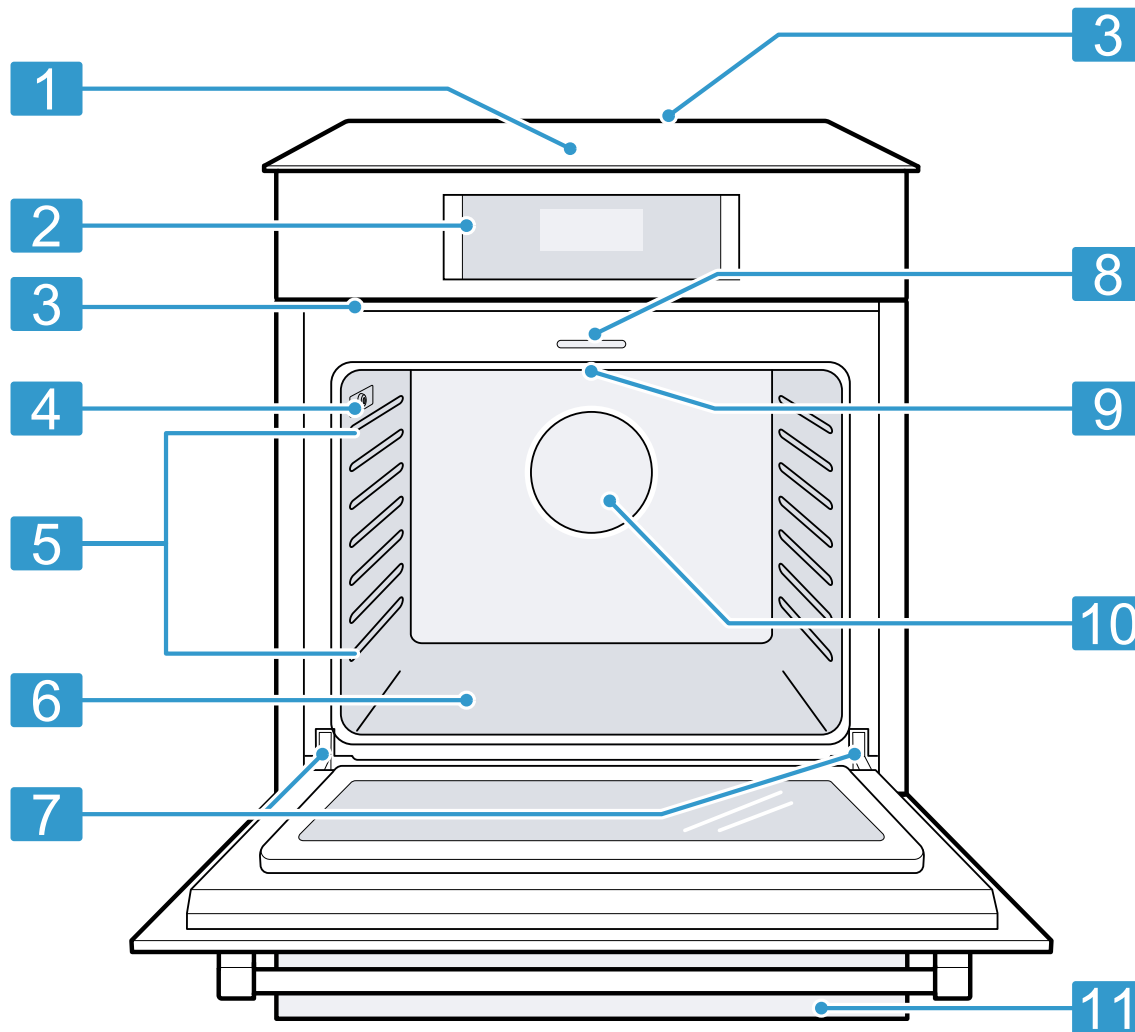
4 Familiarizándose con el aparato

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

4.1 Aparato

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

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



1 Panel de control de la placa de cocción

2 Panel de control del horno

3 Ventilación del horno

4 Toma para la termosonda para carne

5 Rieles del horno

6 Base de la cavidad del horno

7 Bisagras de la puerta

8 Pestillo de la puerta

9 Elemento calefactor del grill de amplia superficie

10 Ventilador de aire caliente

11 Cajón calentaplatos

Cavidad del horno

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

⚠ 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.

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 aparato. El ventilador también puede funcionar una vez que el aparato 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

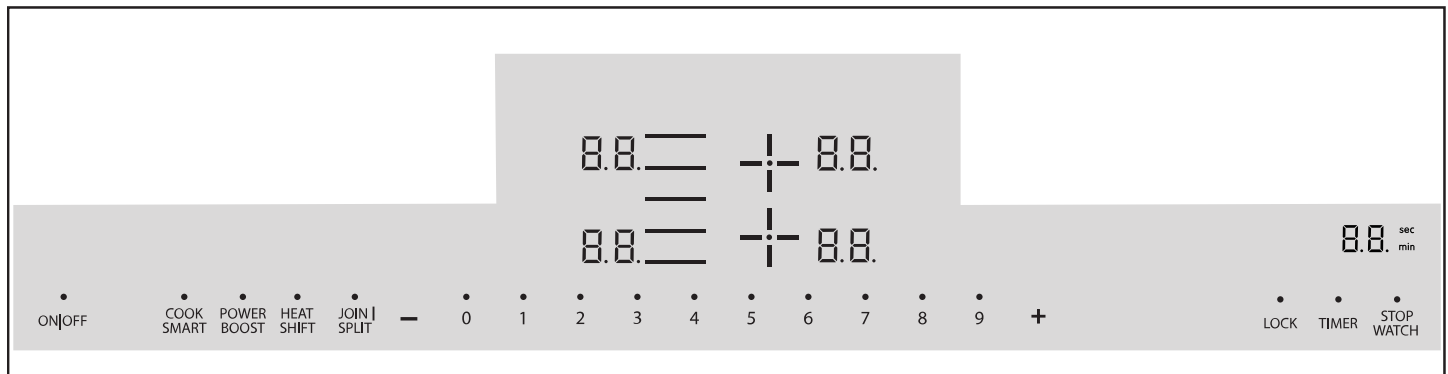
Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → "Aparato", Página 7
 ▶ No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

4.2 Paneles de control

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

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

Panel de control de la placa de cocción



Teclas táctiles

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 OFF	Interruptor principal
COOK SMART	CookSmart® Función
JOIN SPLIT	Liberty® Zona de cocción flexible
TIMER	Temporizador de cocina
STOP WATCH	Cronógrafo

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.

Panel indicador

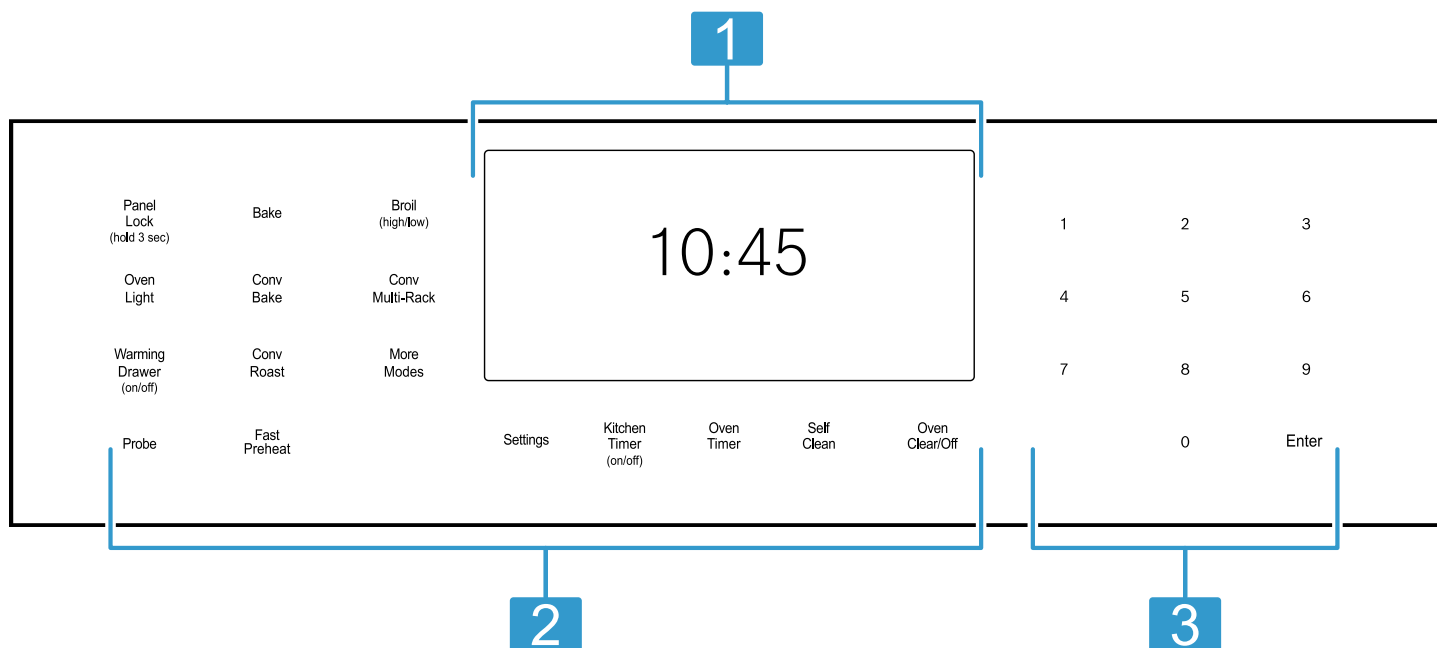
Los paneles indicadores muestran las funciones y los ajustes activos.

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

Panel indicador	Denominación
	Placa de cocción lista
<i>1-9</i>	Niveles de potencia
<i>H/h</i>	Indicador de calor residual
<i>b</i>	Función PowerBoost® activa
<i>Pb</i>	Función ShortBoost activa
<i>00</i>	Valor del temporizador de cocina
<i>000</i>	Valor del temporizador de avance de tiempo
<i>L</i>	Función mantener caliente activa
	Protección para limpieza activa

Panel indicador	Denominación
	Bloqueo de panel activo

Panel de control del horno




1	Panel indicador	En función del modelo de horno, el panel indicador muestra información relativa a las funciones y a los modos actualmente activos. En el modo de espera, el panel indicador muestra la hora.
2	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.
3	Teclado numérico	Se utiliza para introducir valores numéricos, como los del reloj de aviso.

Características básicas

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

Tecla táctil	Función
CLEAR/OFF	Borrar el valor introducido / Apagar el aparato
ENTER	Confirmar los valores introducidos / Iniciar el modo de cocción
SETTINGS	Acceder a los ajustes básicos











Tecla táctil Función



PANEL LOCK	Activar o desactivar el bloqueo del panel Se muestra  .
OVEN LIGHT	Con la puerta del horno cerrada, presionar las teclas de luz del horno para encender o apagar la luz. Al abrir la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente. No es posible encender la luz del horno durante el programa de autolimpieza.
DRAWER	Activación del cajón calentaplatos

Funciones y modos de calentamiento

Aquí se puede encontrar una lista de modos de calentamiento y otras funciones del aparato.

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

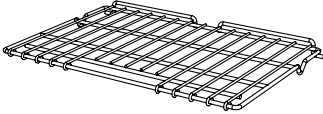
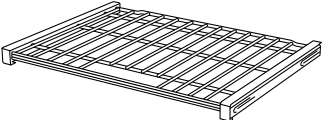
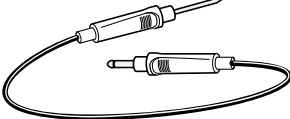
Función/modo	Símbolo	Rango de temperatura °C (°F)	Cómo funciona y para qué se utiliza
BAKE		100 - 550 (38 - 285)	Cocinado con aire caliente y seco. Para diversos alimentos, por ejemplo, pasteles, galletas, repostería, panes rápidos, quiches y guisados al horno. → "Cómo usar el modo BAKE ", Página 17
CONV BAKE		100 - 550 (38 - 285)	Similar al modo de horneado pero con un ventilador situado en la parte posterior del horno que hace circular el aire. Especialmente adecuado para alimentos horneados como pasteles, pan de elote, pays, panes rápidos, pasteles individuales y panes de levadura. → "Cómo usar el modo CONV BAKE ", Página 18
TRUE CONV		100 - 550 (38 - 285)	Adecuado para cocinar alimentos en porciones individuales, como galletas. Este modo también es adecuado para cocinar en varias rejillas (2 o 3) al mismo tiempo. → "Cómo usar el modo TRUE CONV ", Página 18
BROIL		450 - 550 (230 - 285)	Se usa para trozos tiernos de carne de 2.5 cm (1") o menos, aves, pan tostado y guisados.
CONV BROIL		450 - 550 (230 - 285)	Combina el calor intenso del elemento calefactor superior con la circulación de aire del ventilador. Se usa para trozos tiernos de carne de más de 2.5 cm (1"), aves de corral y pescado. No utilizar para tostar. → "Cómo usar el modo CONV BROIL ", Página 19 Presionar MORE MODES para acceder a este modo.
KEEP WARM		150 - 225 (65 - 105)	Mantiene una temperatura baja para que los alimentos se conserven calientes. Especialmente adecuado para alimentos horneados como pasteles, pan de elote, pays, panes rápidos, pasteles individuales y panes de levadura. Presionar MORE MODES para acceder a este modo.
ROAST		100 - 550 (38 - 285)	Adecuado para carnes, aves de corral, cortes de carne menos tiernos y para asar verduras. → "Cómo usar el modo ROAST ", Página 18 Presionar MORE MODES para acceder a este modo.
CONV ROAST		100 - 550 (38 - 285)	Utiliza calor intenso y el aire puesto en circulación por un ventilador. 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. → "Cómo usar el modo CONV ROAST ", Página 18
PROOF		85 - 125 (30 - 52)	Mantiene la atmósfera cálida y no ventilada necesaria para leudar productos con levadura. → "Cómo usar el modo PROOF ", Página 19 Presionar MORE MODES para acceder a este modo.
PIZZA		100 - 550 (38 - 285)	Un ventilador de aire caliente hace circular el calor por todo el horno. Utilizar para pizza fresca o congelada. → "Cómo usar el modo PIZZA ", Página 18 Presionar MORE MODES para acceder a este modo.
PROBE		-	Se usa para determinar la temperatura interna de muchas comidas durante la cocción, sobre todo de carnes y aves. → "Termosonda para carne", Página 15

Función/modo	Símbolo	Rango de temperatura °C (°F)	Cómo funciona y para qué se utiliza
MORE MODES	-	-	<p>Algunos modelos incorporan una tecla de MORE MODES que permite acceder a modos adicionales de calentamiento.</p> <p>En función del modelo, estos modos pueden incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Grill de amplia superficie con aire caliente En el menú de MORE MODES, la opción Grill de amplia superficie con aire caliente consta de dos modalidades: HI/LO (intensidad alta/baja). Presionar el #2 para cambiar ■ PIZZA ■ PROOF ■ ROAST ■ KEEP WARM
FAST PREHEAT		-	<p>El precalentamiento rápido calienta el horno más rápidamente que el precalentamiento estándar.</p> <p>→ "Precalentamiento rápido", Página 14</p>
SABBATH	-	-	<p>El modo Sabbath permite a los usuarios que profesan ciertas religiones utilizar sus hornos durante el día sagrado.</p> <p>→ "Modo Sabbath", Página 16</p>
SELF CLEAN		-	<p>El horno alcanza una temperatura muy elevada para quemar los restos de alimentos.</p> <p>→ "Función de autolimpieza", Página 32</p> <p>Puerta bloqueada</p>
OVEN TIMER	-	-	<p>El reloj temporizador del horno es un reloj temporizador de cuenta regresiva que apaga el horno al llegar a 00:00 y detiene el modo actual. El reloj temporizador del horno se usa para ajustar la duración de ejecución de un modo.</p> <p>→ "Temporizador del horno", Página 16</p>
KITCHEN TIMER	-	-	<p>El reloj temporizador de cocina es un reloj temporizador de cuenta regresiva que no afecta al calentamiento del horno. El reloj temporizador de cocina se utiliza para las necesidades genéricas de medición de tiempo en la cocina.</p> <p>→ "Temporizador de cocina", Página 15</p>

5 Accesorios

Utilizar accesorios originales. Están diseñados para su aparato.

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

Accesorios	Uso
Parrilla	 <ul style="list-style-type: none"> ■ Estas parrillas pueden utilizarse para la mayoría de tipos de cocción. ■ Es posible usar varias al mismo tiempo. <p>Nota: No limpiarlas con la función SELF CLEAN.</p>
Rejilla telescópica	 <p>Usar con fuentes pesadas para que sea más sencillo colocarlas en el horno.</p> <p>Nota: No limpiarlas con la función SELF CLEAN.</p>
Termosonda para carne	 <p>La termosonda puede utilizarse para determinar la temperatura interna de muchas comidas, sobre todo carnes y aves.</p> <p>Notas</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ No limpiarlas con la función SELF CLEAN. ■ No limpiarla en el lavavajillas.

5.1 Accesorios adicionales

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

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

www.thermador.com

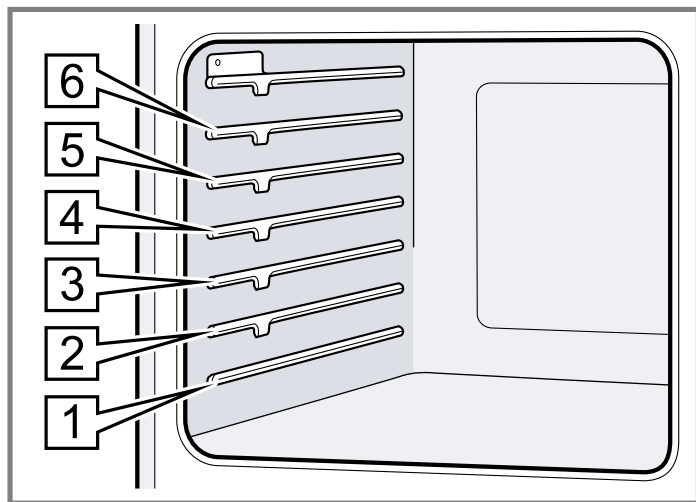
Los accesorios son específicos del aparato. Al comprarlos, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

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

5.2 Posiciones de las rejillas

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

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



Posición de la rejilla	Especialmente adecuada para
6	Cocinar a la parrilla hamburguesas y filetes de 2.5 cm (1")
5	Cocinar a la parrilla filetes de 1½" (4 cm), cocinar a la parrilla la mayoría de carnes, fundir queso
4	Carnes más gruesas
3	Cocinar aves a la parrilla, cocinar la mayoría de los alimentos que se hornean en un molde de galletas o molde para hornear con una única rejilla, incluyendo comida congelada, pasteles, guisados, pizza congelada, pasteles Bundt® ¹
2	Pequeños asados o ave, pasteles, panes
1	Asados grandes, pavos, pastel de ángel

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.

5.3 Uso seguro de las rejillas del horno

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ PRECAUCIÓN

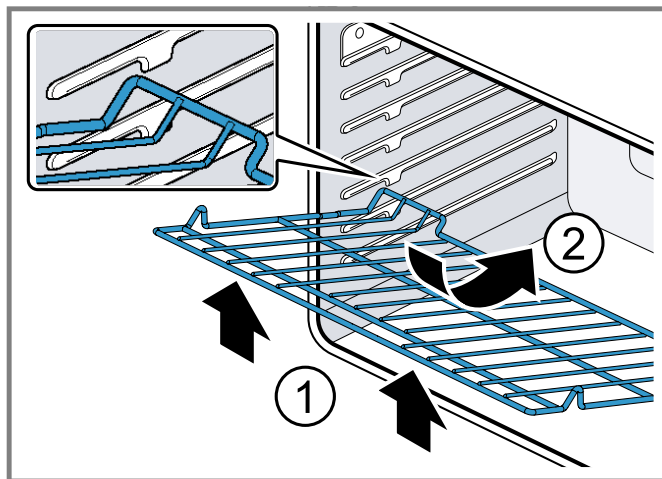
Para evitar posibles lesiones o daños en el aparato, comprobar que la parrilla del horno esté instalada exactamente de forma acorde a las instrucciones y no al revés, ni con la parte de arriba orientada hacia abajo. No se debe deslizar ningún accesorio entre las posiciones de las rejillas; de lo contrario,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

5.4 Inserción de la parrilla rejilla

Requisito: Se debe haber leído la recomendación en → "Uso seguro de las rejillas del horno", Página 13.

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

3. Poner la rejilla en posición horizontal y empujarla hasta el fondo ②.

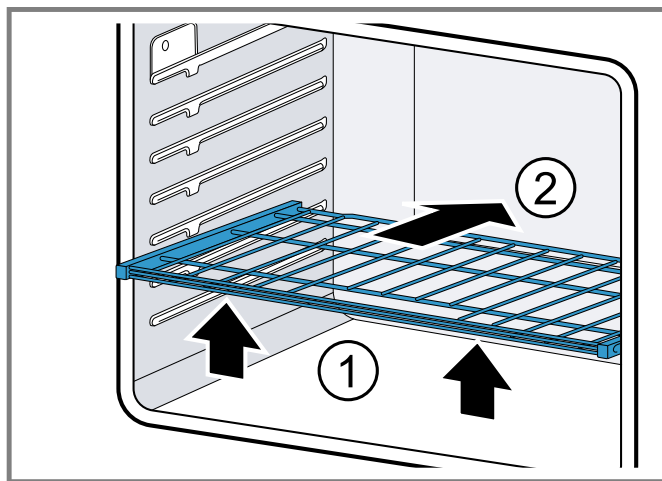


La rejilla debe quedar recta y plana, no torcida.

5.5 Inserción de la rejilla telescópica

Requisito: Se debe haber leído la recomendación en → "Uso seguro de las rejillas del horno", Página 13.

1. Deslizar de forma homogénea la rejilla hasta que el fondo de la misma esté a aprox. 2 pulgadas (5 cm) de la parte posterior del horno.
2. Inclinarse la parte frontal de la rejilla aprox. 0.75 pulgadas (2 cm) ① y acabar de empujarla hasta el fondo ②.



Nota: Evitar golpear el cristal protector de la luz de horno al colocar la rejilla en su posición.

- ✓ La parte posterior de la rejilla telescópica encaja en su lugar.
3. Jalar la rejilla hacia delante para encajar la base de la misma en la parte posterior de su guía de posición.
 4. Bajar la parte frontal de la rejilla para acabar colocándola sobre la guía. La rejilla debe quedar estable cuando está bien asentada.
 5. Deslizar la parte móvil de la rejilla telescópica hacia dentro y hacia fuera unas cuantas veces para comprobar que se mueve con libertad y que la parte no móvil de la misma está encajada correctamente.

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

6.1 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

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

1. Retirar todos los materiales de empaque de la cavidad del horno.
2. Mantener la estancia ventilada mientras el aparato se calienta.
3. Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura.

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

4. Apagar el aparato tras el tiempo de cocción especificado.
5. Esperar hasta que se haya enfriado la cavidad del horno.
6. Limpiar las superficies lisas con agua jabonosa y un paño.
7. Limpiar los accesorios con agua jabonosa y un paño, o con un cepillo suave.

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

6.2 Ajuste del reloj

Requisito: El horno se encuentra en modo de espera.

1. Presionar **SETTINGS**.
 - ✓ El panel indicador muestra "SET CLOCK".
2. Presionar **ENTER**.
3. Usar el teclado numérico para introducir la hora deseada.

Los números se introducen de derecha a izquierda. Para ajustar las 10:45, teclear 1, 0, 4 y 5.
4. Presionar **ENTER**.

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. Presionar el botón para el modo de calentamiento deseado.
 - ✓ Se muestran el modo de calentamiento y la temperatura predeterminada.
 - ✓ La temperatura parpadea para indicar que es posible editarla.
2. Si así se desea, introducir la temperatura con el teclado numérico.
3. Presionar **ENTER**.
 - ✓ El horno comienza a precalentarse. Se muestra "Precalentamiento" y la barra de precalentamiento — comienza a llenarse hasta que se alcanza la temperatura configurada.

7.2 Apagar el horno

- ▶ Presionar **CLEAR/OFF**.
- ✓ El horno se apaga y se muestra el reloj.

7.3 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

7.4 Precalentamiento rápido

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

- **BAKE**
- **TRUE CONV**
- **CONV BAKE**
- **CONV ROAST**
- **PIZZA**

Ajuste del precalentamiento rápido

1. Ajustar el modo de calentamiento deseado.
2. Introducir la temperatura deseada con el teclado numérico.

3. Presionar **FAST PREHEAT**.

Nota: Si el modo de calentamiento seleccionado no admite el precalentamiento rápido, se escuchará un aviso de error.

4. Para desactivar el precalentamiento rápido, volver a presionar **FAST PREHEAT**.

7.5 Termosonda para carne

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

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.

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

- **BAKE**
- **ROAST**
- **CONV BAKE**
- **TRUE CONV**
- **CONV ROAST**
- La función de la termosonda no está disponible cuando está programado el reloj temporizador del horno.
- La sonda para carne mide la temperatura en el interior de los alimentos entre 30 °C (85 °F) y 99 °C (210 °F).
- Para evitar que la sonda para carne se dañe, no ajustar la temperatura por encima de los 250 °C (480 °F).
- Usar únicamente la sonda para carne suministrada con el aparato. Si se necesitan sondas para carne adicionales o se quiere sustituir la actual, se pueden pedir en el Servicio Técnico
- No guardar la termosonda en la cavidad del horno.

Inserción de la termosonda para carne

Requisitos

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

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

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


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

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

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

Ajuste de la termosonda para carne

Requisito: → "Inserción de la termosonda para carne", *Página 15*

1. Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura deseados.
 2. Presionar **PROBE**.
 - ✓ Aparece  y "SET PROBE TEMP".
 - ✓ En el panel indicador parpadea un espacio para introducir tres dígitos («- - »).
 3. Configurar la temperatura interna deseada con el teclado numérico.
 4. Presionar **ENTER**.
 - ✓ Se muestran la temperatura actual de la termosonda y la temperatura objetivo.
 - ✓ Cuando se alcanza la temperatura configurada en la termosonda, se desactiva el modo de calentamiento y "COOKING COMPLETE" parpadea en el panel indicador. Un tono de alarma del horno suena cada 10 segundos durante 2 minutos.
 5. Presionar **CLEAR/OFF** o extraer la termosonda para apagar el panel indicador.
 - Utilizar siempre el mango de la termosonda para introducirla y retirarla.
 - La termosonda se calienta durante su uso. Usar siempre agarradores para extraer la termosonda.
- ✓ El panel indicador pasa al modo de espera.

7.6 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 3 segundos.
 2. Mantener presionado **PANEL LOCK** de nuevo durante otros 3 segundos para desactivar el bloqueo del panel.
- ✓ El panel indicador vuelve al modo de espera.

7.7 Temporizador de cocina

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

Se puede programar un valor del temporizador de hasta 99:59 horas.

Programación del temporizador

1. Presionar **KITCHEN TIMER**.
 - ✓ En el panel indicador parpadea 0:00.
2. Introducir el valor deseado del temporizador en formato H/MM utilizando el teclado numérico.
3. Presionar **ENTER**.
 - ✓ Comienza la cuenta regresiva.

- ✓ Cuando finaliza la cuenta regresiva del temporizador, sonará un tono de alarma durante 2 minutos.
- ✓ Presionar **KITCHEN TIMER** para cancelar al temporizador o para apagar el tono de alarma.

Modificar el temporizador de cocina

1. Presionar **KITCHEN TIMER**.

- ✓ El valor actual del temporizador parpadea y puede editarse.
2. Introducir el valor deseado del temporizador utilizando el teclado numérico.
 3. Presionar **ENTER**.

7.8 Temporizador del horno

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

Ajuste del temporizador del horno

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

Nota: El temporizador del horno no está disponible para los siguientes modos de calentamiento: grill de amplia superficie (también con aire caliente), leudar o autolimpieza.

1. Ajustar un modo de calentamiento y la temperatura.
 2. Presionar **OVEN TIMER**.
 3. Presionar **ENTER**.
 4. Introducir el valor deseado del temporizador en formato H/MM utilizando el teclado numérico.
 5. Presionar **ENTER**.
- ✓ Comienza la cuenta regresiva en el temporizador del horno.
 - ✓ Cuando el temporizador del horno llega a 0:00, el modo de cocción termina y se muestra "OVEN TIMER FINISHED".
 - ✓ El tono de alarma del temporizador del horno suena cada 10 segundos durante 2 minutos.

7.9 Modo Sabbath

El modo Sabbath permite a las personas de ciertas religiones usar sus hornos durante el Sabbath.

- El modo Sabbath solo está disponible en el modo de horneado.

7.10 Ajustes básicos

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.

- El rango de temperatura se puede configurar entre 100°F (38 °C) y 450°F (230 °C).
- Se puede configurar una duración de hasta 74 horas.
- Presionar cualquier botón, excepto "Off", cuando el horno esté en modo Sabbath, no tendrá ningún efecto.
- Si la luz del horno está encendida al establecer el modo Sabbath, la luz permanece encendida. Si está apagada cuando al establecer el modo Sabbath, la luz permanece apagada.

Ajuste del modo Sabbath

Requisito: No debe haber ningún temporizador de cocina ni de horno en funcionamiento; de lo contrario, la pantalla indica que el modo Sabbath no está disponible.

1. Establecer el modo **BAKE** y una temperatura dentro del rango permitido de 100 - 450 °F (38 - 230 °C).
2. Presionar **ENTER** para iniciar el modo de calentamiento.
Si se desea usar el modo Sabbath para el cajón calentaplatos, ajustar la temperatura del cajón antes de continuar.
3. Mantener presionado **OVEN TIMER** durante 5 segundos.
 - ✓ En el temporizador del modo Sabbath, el valor predeterminado de 74:00 horas parpadea.
4. Ajustar el tiempo deseado con el teclado numérico. Si se desea mantener el valor predeterminado, no es necesario introducir nada.
5. Presionar **ENTER**.
 - ✓ Comienza el modo Sabbath. Si no se presiona **ENTER** en 5 segundos, el modo Sabbath se inicia automáticamente.
 - ✓ Se muestra "SABBATH ON".
 - ✓ El temporizador realiza una cuenta regresiva hasta llegar a :00; luego, se muestra "SABBATH".
 - ✓ El modo de calentamiento finaliza, pero el horno permanece en modo Sabbath. En este momento, no se pueden realizar cambios.

Consejo Se puede cambiar la temperatura mientras el modo Sabbath está activo. Introducir el valor deseado con el teclado numérico y presionar **ENTER**. No hay respuesta visual ni sonora.

Cancelar el modo Sabbath

- ▶ Presionar **CLEAR/OFF**.
- ✓ Se termina el modo Sabbath.

Elemento de menú	Descripción	Ajustes
Formato de temperatura	Unidad de temperatura	<ul style="list-style-type: none"> ■ °F (Fahrenheit)¹ ■ °C (Celsius)
Brillo de display	Brillo del panel indicador	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alto¹ ■ Medio ■ Bajo
Volumen de señal	Volumen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alto¹ ■ Medio ■ Bajo
Formato del reloj	Modo del reloj	<ul style="list-style-type: none"> ■ 12 horas/12 H¹ ■ 24 horas/24 H
Conversión automática a aire caliente	Conversión automática a aire caliente Reduce la temperatura configurada del horno en 25 °F (-3.8 °C aprox.) para los modos de horneado con aire caliente y convección verdadera.	<ul style="list-style-type: none"> ■ On (encendido) ■ Off (apagado)¹
Sonido al presionar	Bip del botón Señal acústica cuando se presiona un botón.	<ul style="list-style-type: none"> ■ On (Encendido)¹ ■ Off (Apagado)
Pantalla del reloj	Pantalla del reloj en espera	<ul style="list-style-type: none"> ■ ON (Encendido)¹ ■ Off (Apagado)
Idioma	Language (Idioma)	<ul style="list-style-type: none"> ■ EN¹ ■ FR

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

Modificación de los ajustes básicos

1. Presionar **SETTINGS**.
2. Presionar **SETTINGS** para entrar al menú de ajustes básicos.
3. Presionar **SETTINGS** para navegar por la lista de ajustes.
4. Presionar **ENTER** para acceder al menú y realizar un ajuste.
5. Introducir el valor deseado con el teclado numérico.
- ✓ El nuevo valor se acepta automáticamente cuando el display vuelve desde el modo de edición al modo de espera.
6. Presionar **CLEAR/OFF** para salir del menú de ajustes básicos.

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.

Conversión automática a aire caliente

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

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

7.11 Consejos generales para los modos de calentamiento

Cómo usar el modo BAKE

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

Consultar la receta o las instrucciones del envase respecto a la temperatura del horno y el tiempo de horneado.

Nota

- Precalentar totalmente el horno antes de hornear productos como pasteles, galletas o panes.
- Dejar 5 cm (2") de separación entre los recipientes de horneado para permitir una circulación del aire óptima.

- Los recipientes de horneado oscuros o sin brillo absorben más calor que los recipientes brillantes; al utilizarlos, los alimentos pueden quedar más dorados o excesivamente tostados. Para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado, puede ser necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción.
- Se recomienda el uso de recipientes brillantes para preparar pasteles, galletas y muffins.
- No se debe abrir constantemente la puerta del horno. Abrir la puerta reducirá la temperatura del horno, lo que puede aumentar el tiempo de cocción.
- Para los pasteles, escalonar los moldes para que no se encuentren directamente uno sobre otro.

Cómo usar el modo CONV BAKE

Utilizar el modo **CONV BAKE** para pays, barritas y panes. Este modo aprovecha el calor inferior, lo que produce una mejor corteza en los productos horneados.

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

Nota

- Reducir la temperatura de la receta por 25 °F.
- Colocar la comida en recipientes poco profundos y sin tapar, como p. ej. bandejas para galletas sin laterales.
- Si se hornea más de un molde en una rejilla, dejar al menos entre 1" y 1½" (2.5 y 4 cm) de espacio libre alrededor del molde.
- Dejar al menos 2" (5 cm) de espacio entre los utensilios para una adecuada circulación del aire.
- Para los pasteles, escalonar los moldes para que no se encuentren directamente uno sobre otro.

Cómo usar el modo TRUE CONV

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

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

Nota

- Es posible hornear galletas en 6 rejillas al mismo tiempo (se pueden adquirir rejillas de alambre o telescópicas adicionales por separado). En este caso, el tiempo de horneado se incrementa ligeramente.
- Reducir la temperatura en 5 °C (25 °F) si no está activada la conversión automática de aire caliente.
- Colocar la comida en moldes sin tapar y de bordes bajos, como las bandejas para galletas sin lados.
- Si se hornea con más de un recipiente sobre la rejilla, dejar al menos de 1" a 1½" (2.5 a 4 cm) de espacio libre alrededor del mismo.
- Escalonar los moldes para que no se encuentren directamente uno sobre otro.

Cómo usar el modo PIZZA

Nota

Seguir estas recomendaciones:

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

Cómo usar el modo ROAST

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

Nota

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

Cómo usar el modo CONV ROAST

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

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

Nota

- No es necesario precalentar el horno.
- Utilizar la misma temperatura que se indica para la receta.
- Verificar el punto de cocción al poco tiempo, ya que podría ser menor.
- No cubrir la carne ni utilizar bolsas de cocción.

- Utilizar un molde para grill con una rejilla y una parrilla o un molde poco profundo sin tapar con una rejilla para asar.
- Utilizar una termosonda para carne para determinar la temperatura interna de la pieza.
- Si la carne queda dorada como se desea pero no está cocida aún, colocar papel de aluminio sobre la carne para evitar que se dore en exceso.
- Dejar la carne cubierta con papel de aluminio durante 10-15 minutos tras retirarla del horno.

Cómo usar el modo CONV BROIL

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

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

Nota

- Utilizar siempre el grill de amplia superficie con aire caliente con la puerta del horno cerrada.
- Precalentar el horno durante 3-4 minutos. No precalentar el horno durante más de 5 minutos.
- Los filetes y las chuletas deben tener al menos 4 cm (1 ½") de grosor.
- Para asar al grill de amplia superficie, utilizar un recipiente de asar al grill y la rejilla o un recipiente profundo con una rejilla metálica.
- No cubrir la parrilla del grill con papel de aluminio. Está diseñada para drenar grasas y aceites de la superficie de cocción y así evitar humos y salpicaduras.
- Dar la vuelta a la carne una vez durante el tiempo de cocción recomendado. No es necesario dar la vuelta al pescado.
- No usar nunca cristal resistente al calor como Pyrex®, ya que no puede tolerar las altas temperaturas.

Cómo usar el modo PROOF

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

Nota

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

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

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

Hornear en altitudes elevadas

Cuando se cocina en altitudes elevadas, las recetas y los tiempos de cocción varían. Para obtener información más precisa, acceder a www.csuextstore.com o ponerse en contacto con el Servicio de extensión, Universidad Estatal de Colorado, Fort Collins, Colorado 80521 (EE. UU.). Las guías pueden estar sujetas a costos. Especificar la

guía de preparación de comida a elevada altitud que se prefiere: información general, pasteles, galletas, panes, etc.

Condensación

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

8 Funcionamiento de la placa de cocción

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

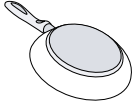

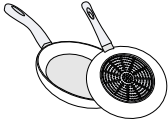
8.1 Recipientes adecuados

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 poder 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 el recipiente para cocinar es adecuado.

Recipientes para cocinar	Materiales	Propiedades
Recipientes recomendados 	<p>Recipiente para cocinar de acero inoxidable con diseño de sándwich que distribuye bien el calor.</p> <p>Recipiente para cocinar ferromagnético de acero esmaltado, hierro fundido o recipiente especial de inducción de acero inoxidable.</p>	<p>Este recipiente para cocinar distribuye el calor de manera uniforme, se calienta rápidamente y garantiza que se pueda detectar fácilmente.</p> <p>Este recipiente para cocinar distribuye el calor de manera uniforme, se calienta rápidamente y garantiza que se pueda detectar correctamente.</p>
Adecuado  	<p>La base no es totalmente ferromagnética.</p> <p>Recipientes para cocinar con bases con contenido de aluminio.</p>	<p>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.</p> <p>Estas bases de recipientes para cocinar reducen el área ferromagnética, lo que significa que se emite menos energía a los recipientes. 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.</p>
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 esto puede hacer que se calienten mucho.

- ✓ Se enciende el panel indicador por encima del interruptor principal de la placa de cocción.
- ✓ 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.

8.2 Encender la placa de cocción

- ▶ Presionar el interruptor principal de la placa de cocción.

8.3 Apagar la placa de cocción

- ▶ Mantener presionado el interruptor principal de la placa de cocción 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.

8.4 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.

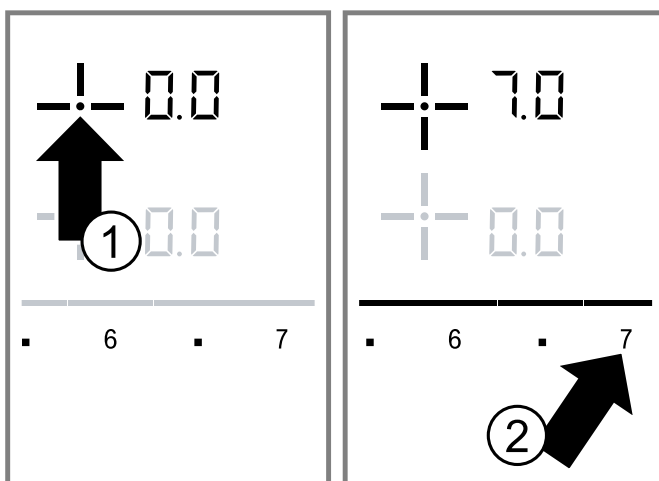
Ajuste	Nivel de potencia
1	Nivel de potencia más bajo
9	Nivel de potencia más alto
— +	Ajuste intermedio para todos los niveles de potencia

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 o  para seleccionar la zona de cocción ①.
- ✓  se ilumina en el display de la zona de cocción.
3. Ajustar el nivel de potencia en el área de ajustes ②.



Presionar  para ajustar un nivel intermedio.

Modificar el nivel de potencia

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

Apagar 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.

Consejos generales

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.

8.5 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 24
- 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.

- En se pueden encontrar recomendaciones para cocinar de forma energéticamente eficiente.

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.

Nota: Los niveles intermedios se indican con un punto detrás del número. El nivel de potencia 2.5 se muestra como 2. en el display de la zona de cocción, así como en la tabla de cocción.

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 espagueti	2.0 - 3.5
Asados	4.0 - 5.0
Pescado ¹	4.0 - 5.0

¹ Cocción continua sin tapa

Cocinar

Arroz, con el doble de cantidad de agua	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

¹ Cocción continua sin tapa

² Cocinar sin tapa

Pasta, con aprox. 2-4 cuartos de agua ¹	6.0 - 7.0
Budín ²	1.0 - 2.0
Cereales	2.0 - 3.0

¹ Cocción continua sin tapa

² Cocinar sin tapa

Freír

Chuletas de cerdo ¹	5.5 - 6.5
Pechuga de pollo ¹	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 Voltear la comida varias veces.

Freír en aceite/grasa abundante

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

Alimentos ultracongelados, p. ej., nuggets de pollo (225 g por porción aprox./0.5 lb)	8.0 - 9.0
Otros, p. ej., donas (225 g por porción aprox./0.5 lb)	4.5 - 5.5

Conservar caliente

Salsa de tomate	1.5
-----------------	-----

8.6 Liberty® Zona de cocción

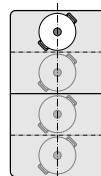
Se puede utilizar la zona flexible de cocción como una única zona de cocción de gran tamaño o como dos zonas. La zona flexible de cocción dispone de cuatro elementos de inducción que se controlan de forma independiente. Al utilizar la función Liberty®, solo se activa el área que queda cubierta por un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

Recipientes de cocina recomendados para la zona flexible de cocción

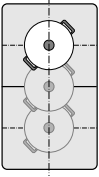
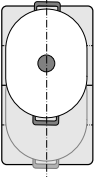
Colocar el recipiente en la parte central de la zona de cocción. Así se asegura una detección óptima del recipiente y una excelente distribución del calor.

Zona flexible de cocción como una única zona de cocción

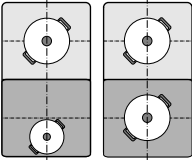
Posibles posiciones del recipiente	Explicación
------------------------------------	-------------



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.

Posibles posiciones del recipiente	Explicación
	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.

Uso de la zona flexible como dos zonas de cocción separadas

- Configurar los ajustes de cada zona de cocción de forma independiente.

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 | 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 | 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

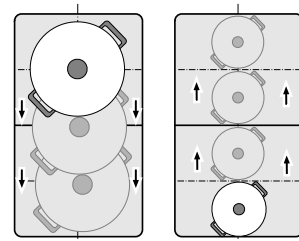
- Seleccionar una de las dos zonas de cocción que pertenecen a la zona flexible de cocción.
- Presionar **JOIN | SPLIT**.
 - ✓ La zona flexible de cocción se divide en dos zonas de cocción separadas.

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.

8.7 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

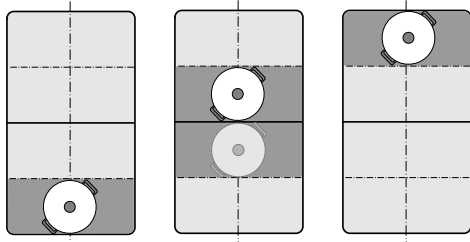
Información general para utilizar esta función:

- 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.

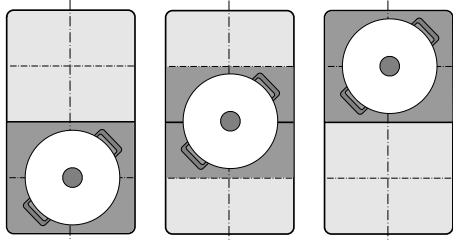
Áreas de cocción para HeatShift® la función

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 \square , 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.

8.8 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.

Ajuste del reloj avisador de cocina

⚠ 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 quemé.

1. Presionar **TIMER**.

- ✓ Se enciende \square en el display del reloj temporizador.
- ✓ El indicador sobre **TIMER** se enciende.

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

3. Presionar **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 \square .
 - ✓ El indicador **TIMER** de arriba parpadea.
- #### 4. Presionar cualquier tecla para detener las señales. Las señales dejan de emitirse automáticamente transcurridos 10 segundos.

8.9 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 quemé.

▶ Presionar **STOP WATCH**.

- ✓ Se enciende \square 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.

8.10 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.

Restricciones de uso de la función PowerBoost®

- Esta función solo puede utilizarse cada vez en una zona de cocción del mismo segmento de la placa. La ilustración muestra estos segmentos en la placa.
- 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**.

Activar PowerBoost®

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

Desactivar PowerBoost®

1. Seleccionar la placa independiente requerida.
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.

8.11 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.
- 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. La ilustración muestra estos segmentos en la placa.
- 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**.

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 **9**.

8.12 Bloqueo del panel

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 de cocción está apagada.

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

Desactivar el bloqueo del panel

Requisito: La placa de cocción está apagada.

- ▶ 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 → *Página 26*.

8.13 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**.
- ✓ 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**.
- ✓ Se apaga el indicador situado encima de la tecla de bloqueo del panel.

8.14 Ajustes básicos

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

Vista general de los ajustes básicos

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

Panel indicador	Función
c1	Bloqueo del panel 0 – Manual ¹ 1 – Automático 2 – Función desactivada
c2	Señales acústicas 0 – Las señales de confirmación y de error están desactivadas. La señal del interruptor principal se mantiene activada. 1 – Solo está encendida la señal de error. 2 – Solo está encendida la señal de confirmación. 3 – Están encendidas las señales de confirmación y error ¹ .
c3	Display del consumo de energía 0 – Desactivado ¹ 1 – Activado
c6	Duración de la señal de fin del temporizador 1 – 10 segundos ¹ 2 – 30 segundos 3 – 1 minuto

¹ Ajuste de fábrica
² Ajuste de fábrica (puede diferir según el modelo de aparato)

Panel indicador	Función
c7	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. 0 – Desactivado ² , 1 – Potencia mínima de 1000 W 2 – 1500 W ... 3 – Potencia de 3000 W recomendada para 13 A 3. – Potencia de 3500 W recomendada para 16 A 4 – 4000 W 4. – Potencia de 4500 W recomendada para 20 A ... 9 o 9. – Potencia máxima de la placa de cocción
c11	Cambiar los niveles de potencia predefinidos para HeatShift® 0 – Nivel de potencia predefinido para la zona de cocción frontal. 5 – Nivel de potencia predefinido para la zona de cocción central. 1 – Nivel de potencia predefinido para la zona de cocción trasera.
c12	Resultados de la prueba de idoneidad para recipientes de cocina 0 – No adecuado. 1 – No ideal. 2 – Adecuado.
c13	Estado de configuración de la zona de cocción Liberty® cuando está encendida la placa de cocción 0 – Como dos zonas de cocción independientes ² 1 – Como una zona de cocción conjunta
c0	Restablecer los ajustes de fábrica 0 – Apagado ¹ 1 – 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.

1. Encender la placa de cocción.
2. Antes de que transcurran 10 segundos, mantener presionado **TIMER** durante unos 4 segundos.
 Los primeros cuatro paneles 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)	01
Número de producción	Fd
Número de producción 1	99
Número de producción 2	0.5

3. Presionar **TIMER** para acceder al menú de ajustes básicos.

- ✓ En el panel indicador izquierdo, parpadean *c* y *i* alternativamente.
- ✓ Se enciende 01 en el panel indicador del reloj temporizador.

4. Presionar **TIMER** varias veces hasta que se encienda el ajuste deseado en el display izquierdo.

5. Ajustar la opción deseada en el área de ajustes.

6. Presionar **TIMER** durante aprox. 4 segundos.

- ✓ Se guarda el ajuste.

Consejo Presionar el interruptor principal de la placa de cocción para salir de los ajustes básicos y apagarla.

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.

9.1 Niveles del cajón calentaplatos

Es posible ajustar tres niveles de calefacción diferentes para el cajón calentaplatos.

Para obtener mejores resultados, precalentar el cajón calentaplatos a la hora de calentar comida.

Nivel	Tiempo de precalentamiento en minutos	Recomendación
low	10	Ideal para asados y panes
medium	15	Recomendado para guarniciones, guisos y salsas
high	20	Recomendado para pizza, comida freída y calentar platos

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 la función de gestión de potencia, la salida de una placa independiente puede disminuir temporalmente por debajo del valor nominal. Si se enciende una zona de cocción y se alcanza la potencia máxima, aparece un mensaje al respecto en el indicador. El aparato regula y selecciona automáticamente el máximo nivel de potencia.

Para obtener más información, consultar

→ "Ajustes básicos", *Página 26*

9 Funcionamiento del cajón calentaplatos

El cajón calentaplatos mantiene alimentos cocinados y calientes a la temperatura adecuada para servir.

Empezar siempre con alimentos calientes. **NO** usar para calentar comida fría. Es seguro utilizar el cajón para hacer más crujientes las galletas saladas, papas fritas o para secar cereales y para calentar platos.

PRECAUCIÓN

Para mantener una buena seguridad alimentaria, seguir estas directrices:

- ▶ **NO** usar un cajón calentaplatos para calentar comida fría. Es seguro utilizar el cajón para hacer más crujientes las galletas saladas, papas fritas o para secar cereales y para calentar platos.
- ▶ Asegurarse de mantener la comida a una temperatura adecuada. El USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) recomienda mantener la comida caliente a 60 °C (140° F) o más.
- ▶ **NO** dejar la comida en el cajón calentaplatos durante más de una hora antes o después de cocinar.
- ▶ Los recipientes de plástico, los envoltorios de plástico o el papel de aluminio se pueden derretir si se ponen en contacto directo con el cajón o un recipiente para cocinar caliente. Si se derriten sobre el cajón, puede que sea imposible retirar estos restos.

9.2 Encender el cajón calentaplatos

El cajón calentaplatos se maneja con el panel de control del horno.

1. Presionar **DRAWER**.

- ✓ Se muestra el nivel "medium" preestablecido.
2. Presionar **DRAWER** para alternar entre los ajustes disponibles del cajón calentaplatos.
 3. Presionar **ENTER** para confirmar.
- ✓ El ícono del cajón calentaplatos se mostrará debajo del reloj.

9.3 Apagar el cajón calentaplatos

▶ Presionar **DRAWER**.

- ✓ El símbolo del cajón calentaplatos se apaga.

9.4 Uso del cajón calentaplatos en modo Sabbat

Se puede utilizar el cajón calentaplatos en modo Sabbat cuando el horno está ajustado en ese modo. No es posible ejecutar el modo Sabbat solo en el cajón calentaplatos.

1. Ajustar la temperatura deseada para el cajón calentaplatos.
 2. Ajustar el modo Sabbat para la cavidad del horno.
- ✓ El cajón calentaplatos y el horno funcionarán en el modo Sabbat hasta que el temporizador del horno llegue a cero.

9.5 Calentar fuentes y platos para servir vacíos

Requisitos

- No precalentar el cajón antes de colocar los platos.
 - Utilizar solo recipientes resistentes al calor.
1. Colocar los platos o las fuentes vacías en el cajón calentaplatos frío.
 2. Seleccionar la temperatura del cajón calentaplatos "low".
 3. Comprobar la temperatura del plato durante el periodo de calentamiento.

9.6 Tostar alimentos duros

1. Colocar la comida en un plato extendido o un sartén de pared baja.
2. Seleccionar la temperatura del cajón calentaplatos.
3. Precalentar el cajón calentaplatos durante 10 minutos; seguidamente, colocar en él la comida.
4. Programar el temporizador de calentamiento.
5. Comprobar si la comida está crujiente al cabo de 45 minutos. Continuar con el proceso si es necesario.

9.7 Consejos generales de uso del cajón calentaplatos

- Para mantener calientes varias comidas, ajustar la temperatura para la que necesite el ajuste más alto.
- Colocar los elementos que necesiten el ajuste más alto hacia los laterales del cajón y los que necesiten el ajuste más bajo en el centro del mismo.
- Se pueden calentar platos de servicio vacíos mientras se precalienta el cajón calentaplatos.
- Colocar la comida caliente y cocinada en el cajón calentaplatos en su recipiente para cocinar original o en una fuente para servir resistente al calor.
- Se puede utilizar papel de aluminio para cubrir la comida. NO revestir el cajón calentaplatos con papel de aluminio.
- NO usar el cajón calentaplatos como almacén.

10 Limpieza y cuidados

Nota: La declaración de garantía limitada del producto cubre los defectos de materiales y mano de obra. La limpieza y el mantenimiento no están cubiertos por la garantía y se aplicará un recargo. Para más información, véase la declaración de garantía limitada del producto.

10.1 Productos de limpieza

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

Nombres comerciales

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

Evitar estos limpiadores

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

ADVERTENCIA

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

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.

⚠ ADVERTENCIA

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

10.2 Limpieza del cajón calentaplatos

Nota: Es posible extraer el cajón calentaplatos para limpiarlo. Consultar las instrucciones de montaje del aparato.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar quemaduras, no retirar el cajón mientras está caliente.

- ▶ Asegurarse de que el cajón está vacío antes de retirarlo.

Componente	Recomendaciones
Interior del cajón, acero inoxidable pulido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizar detergente para platos. Lavar, enjuagar bien y secar. ■ Para manchas de agua y sarro, utilizar vinagre blanco. Aplicar con una esponja o un paño, enjuagar y secar. ■ El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable y pueden provocar lesiones. Comprobar los ingredientes de la etiqueta.
Superficies pintadas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizar agua jabonosa caliente o limpiadores suaves tales como Fantastik®¹ o Formula 409®¹. Lavar, enjuagar bien y secar. ■ No usar agentes de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero ni limpiadores de horno.
Estructura exterior del cajón, acero inoxidable cepillado	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limpiar o frotar siempre en el sentido del grano. ■ Limpiar con una esponja jabonosa; después enjuagar y secar o limpiar con Fantastik®¹ o Formula 409®¹ pulverizado sobre un papel de cocina. ■ Proteger y pulir con Stainless Steel Magic®¹ y un trapo suave. ■ Eliminar las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. ■ Usar Bar Keeper's Friend®¹ para eliminar la decoloración térmica.

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

Componente	Recomendaciones
	<ul style="list-style-type: none"> ■ El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable y pueden provocar lesiones. Comprobar los ingredientes de la etiqueta.

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.

10.3 Limpieza y mantenimiento de la parrilla**Productos de limpieza**

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.

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.

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.
- 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 y/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.

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.

Limpiar la placa de cocción vitrocerámica

ADVERTENCIA

Limpiar la placa de cocción con precaución.

- ▶ Si se usa una esponja o trapo húmedos para secar derrames en una zona de cocción caliente, es preciso hacerlo con cuidado para no quemarse con el vapor.
- ▶ Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas si se aplican en una superficie caliente.
- ▶ No limpiar el aparato cuando aún esté caliente.

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 resea, caramelo, leche y tomate.

→ "Recomendaciones de limpieza", Página 30

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
<ul style="list-style-type: none"> ■ Azúcar resea ■ Caramelo líquido ■ Leche ■ Restos de tomate ■ Papel de aluminio o película de plástico fundidos 	<p>RETIRAR INMEDIATAMENTE.</p> <p>Si no se retiran inmediatamente estos restos, podrían dañar permanentemente la superficie de la placa de cocción vitrocerámica.</p> <p>Eliminar la suciedad con la espátula para vidrio mientras la superficie de la placa de cocción siga caliente.</p> <p>Utilizar una cuchilla nueva y afilada en la espátula para vidrio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Restos quemados de comida ■ Manchas oscuras ■ Motas oscuras 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar un paño de cocina o un estropajo húmedo sobre la suciedad durante 30 minutos para ablandarla. ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

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
Marcas metálicas: mancha iridiscente	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<p>Los líquidos calientes resultantes del cocinado pueden derramarse o gotear sobre la placa de 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Limpiar la superficie de la placa de cocción con vinagre blanco sin diluir.

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
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Enjuagar la superficie de la placa de cocción y secarla. ■ Aplicar limpiador para vitrocerámicas.
Arañazos en la superficie	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

10.4 Limpieza y mantenimiento del horno

Recomendaciones de limpieza

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

Pieza	Método apropiado de limpieza	Recomendaciones
Rejilla plana	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lavar con agua jabonosa. ■ Enjuagar minuciosamente y secar, o bien frotar cuidadosamente como se indica con polvo limpiador o esponjas rellenas de jabón. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

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.

Pieza	Método apropiado de limpieza	Recomendaciones
Rejilla telescópica	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lavar con agua jabonosa. ■ Enjuagar minuciosamente y secar, o bien frotar cuidadosamente como se indica con polvo limpiador o esponjas rellenas de jabón. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ninguno 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lavar con agua y jabón o limpiacristales. ■ Aplicar Fantastik®¹ en una esponja limpia o en papel de cocina y frotar para limpiar. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Evitar los agentes de limpieza en polvo, los estropajos de fibra de acero y los limpiadores de horno.
Superficies de acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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. ■ Eliminar las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. ■ Usar Bar Keeper´s Friend®¹ para eliminar la decoloración térmica. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ No dejar nunca manchas de comida o de sal sin limpiar en el acero inoxidable durante un tiempo prolongado. ■ Limpiar o frotar siempre en la dirección de las líneas de pulido. ■ El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Comprobar los ingredientes de la etiqueta del limpiador.
Plástico y controles	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cuando estén fríos, limpiar con agua jabonosa, enjuagar y secar. 	
Termosonda	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limpiar con agua jabonosa. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

Elementos de la superficie desactivados durante la autolimpieza

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.

Todos los elementos de la superficie se desactivan automáticamente solo durante el proceso de autolimpieza. Es algo normal. Una vez que haya terminado el ciclo de autolimpieza y se haya enfriado el horno, es posible volver a usar los elementos.

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 7*

- ▶ 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 33*


1. Presionar **SELF CLEAN**.

- ✓  se ilumina en el panel indicador.
- ✓ En el panel indicador del temporizador parpadea el tiempo predeterminado de autolimpieza "4:00".

- 2. Es posible ajustar con el teclado numérico un tiempo de autolimpieza de entre 2 y 4 horas.

Consejo Utilizar un ajuste más prolongado si el horno presenta mucha suciedad incrustada.

3. Presionar **ENTER**.

- ✓ La puerta del horno se bloquea. En el panel indicador parpadea ; después, la indicación permanece encendida hasta que el horno se enfría una vez terminada la autolimpieza.
 - ✓ "SELF CLEAN" se ilumina en el panel indicador.
 - ✓ Comienza la cuenta atrás del temporizador.
 - ✓ Una vez finalizada la autolimpieza, el panel indicador muestra 00:00. El horno permanece bloqueado hasta que se ha enfriado lo suficiente. Se muestra "COOLING DOWN".
 - ✓ Una vez que el horno se ha enfriado, la puerta se desbloquea y se muestra la indicación "SELF CLEAN FINISHED".
- #### 4. Presionar **CLEAR/OFF**.
- #### 5. Eliminar las cenizas que quedan en el horno con un paño húmedo.

Cancelación de la autolimpieza

1. Presionar **CLEAR/OFF**.

- ✓ Se muestra "COOLING DOWN".
- ✓ La puerta permanece bloqueada.
- ✓ Una vez que el horno se ha enfriado, la puerta se desbloquea y se muestra la indicación "SELF CLEAN FINISHED".

2. Presionar **CLEAR/OFF**.

- 3. Eliminar las cenizas que quedan en el horno con un paño húmedo.

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.

Extracción de la puerta del horno (en modelos convencionales con bisagra inferior)

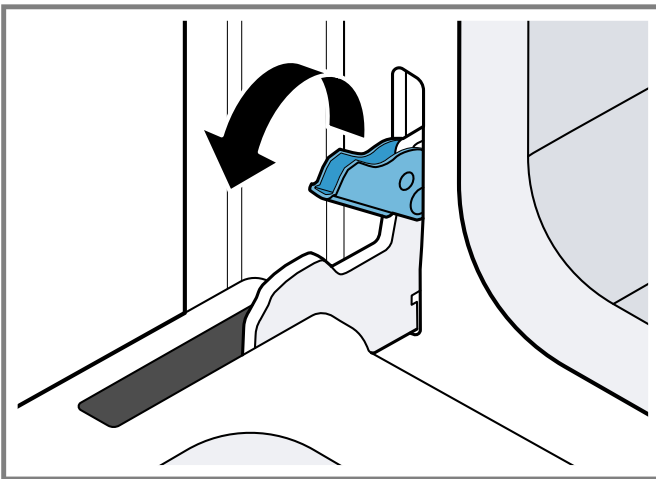
Para facilitar la limpieza, es posible extraer la puerta del horno en unidades con bisagra inferior.

⚠ ADVERTENCIA

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

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

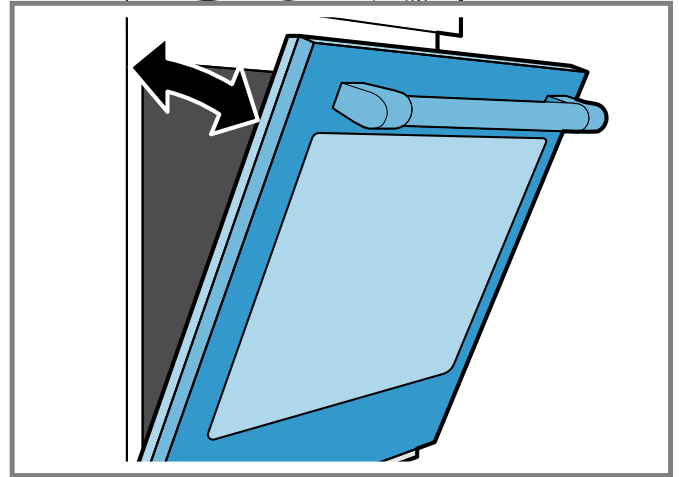
1. Abrir la puerta del horno hasta una posición completamente abierta.
2. Voltear las palancas de las bisagras hacia sí mismo.



En caso necesario, utilizar una herramienta, como un desarmador, para separar con cuidado la parte superior de la palanca fuera de la carcasa. Tener cuidado de evitar rayar la carcasa.

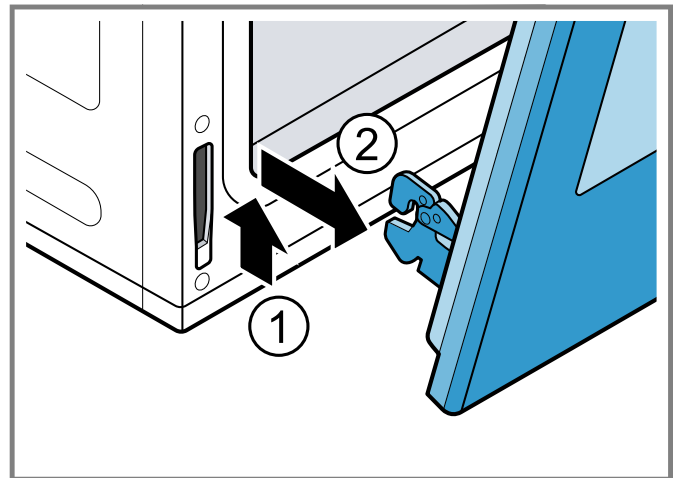
3. Poner ambas bisagras móviles de la puerta en su posición más baja posible. Las bisagras izquierda y derecha de la puerta difieren ligeramente, pero funcionan de la misma forma.
4. ⚠ **PRECAUCIÓN** Seguir las instrucciones siguientes para evitar que el pestillo se cierre de repente; si esto ocurriese, existe el riesgo de pellizcarse o sufrir cortes en la mano.

Cerrar la puerta del horno hasta que se enganche en las palancas de tope de la bisagra, lo que bloquea las bisagras en el ángulo adecuado para extraer la puerta.



- ✓ La puerta quedará abierta unas 7 pulgadas (18 cm) en la parte superior.
- 5. ⚠ **PRECAUCIÓN** La puerta pesa mucho.
 - ▶ No sujetar la puerta por el asa.
 - ▶ Usar ambas manos para sujetarla con firmeza por ambos lados.

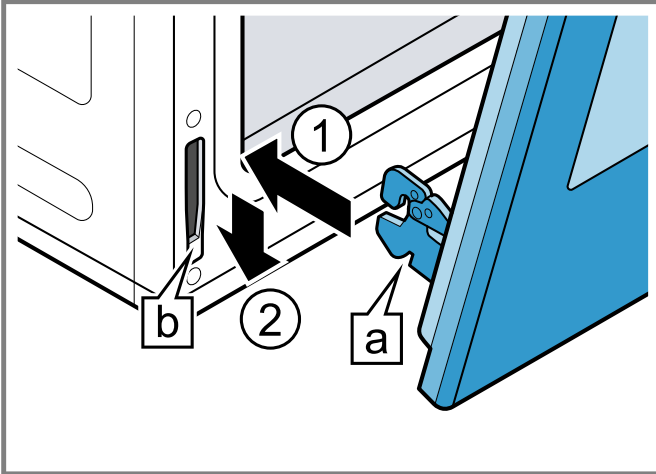
Mantener el ángulo de la puerta, elevar la puerta recta aprox. 3/4 pulgadas (2 cm) para sacar las bisagras de las ranuras y después jalarla hacia uno hasta que las bisagras hayan salido de la caja del horno.



6. Colocar la puerta en una ubicación adecuada y estable. No colocar la puerta recostada por el lado de su asa; esto podría provocar arañazos o abolladuras.

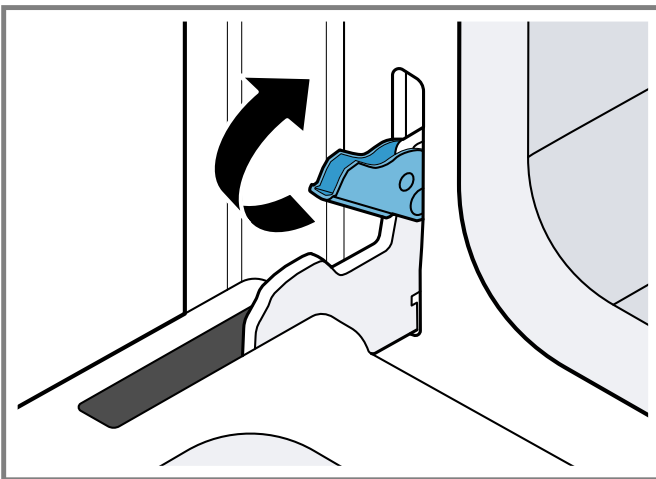
Reinstalación de la puerta del horno

1. Sujetar la puerta firmemente con ambas manos.
Agarrarla por cada lado, no por el asa.
2. Inclinar ligeramente la puerta hacia sí mismo en un ángulo tal que la puerta se abra unos 18 cm (7") por la parte superior.
3. Deslizar las bisagras **a** en las ranuras **b** hasta el fondo **①** y después bajar la puerta hacia abajo, en dirección recta **②**.



Puede ser necesario ajustar el ángulo de la puerta ligeramente para permitir que las bisagras encajen adecuadamente y la puerta baje hasta su lugar. La puerta debe bajar aproximadamente 2 cm (3/4") y detenerse; de no ser así, las bisagras no se han enganchado correctamente y la puerta podría caerse al soltarla.

4. Una vez que ambas bisagras estén totalmente encajadas, abrir con cuidado la puerta hasta que esté completamente abierta.
5. Presionar las palancas de ambas bisagras hacia arriba y adelante hasta que queden bloqueadas en la ranura y alineadas con el frente del cuerpo del horno.



6. Cerrar y abrir la puerta lentamente para asegurarse de que esté bien colocada y de forma segura.

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

Para evitar riesgos de lesiones derivadas de reparaciones inadecuadas, se recomienda seguir las siguientes indicaciones.

- ▶ Únicamente los técnicos especialistas o los proveedores de servicios autorizados deben llevar a cabo reparaciones.

- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, éste debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.
- ▶ Si el aparato presenta un problema, llamar al Servicio 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	<p>La cerradura de la puerta está activada</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el horno en el breaker y esperar cinco minutos. 2. Conectar de nuevo el breaker. <p>✓ El horno debería restablecerse por sí mismo y volver a funcionar.</p>
El horno no se calienta	<p>No hay suministro eléctrico al aparato</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprobar el breaker del circuito o la caja de fusibles doméstica. 2. Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el aparato. <hr/> <p>No hay una temperatura de cocción configurada</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajustar una temperatura para el modo de calentamiento.
Los resultados de horneado no son los esperados	<p>La posición de la rejilla no es ideal</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Para consejos y sugerencias, consultar el apartado "Cómo aprovechar el aparato al máximo". → <i>"Obtener los mejores resultados", Página 19</i>
La comida tarda más de lo esperado en cocinarse	<p>Es preciso volver a calibrar la temperatura del horno</p> <p>Nota: El horno está cuidadosamente calibrado para proporcionar resultados precisos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ No obstante, la temperatura puede compensarse si, por norma general, la comida se dora demasiado o no lo suficiente. <p>→ <i>"Compensación de la temperatura del horno", Página 17</i></p>
La comida está cocida en exceso	<p>Es preciso volver a calibrar la temperatura del horno</p> <p>Nota: El horno está cuidadosamente calibrado para proporcionar resultados precisos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ No obstante, la temperatura puede compensarse si, por norma general, la comida se dora demasiado o no lo suficiente. <p>→ <i>"Compensación de la temperatura del horno", Página 17</i></p>
La luz del horno no funciona adecuadamente	<p>El foco del horno está suelto o fundido</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sustituir o reintroducir el foco. <p>→ <i>"Sustitución de un foco del horno", Página 33</i></p> <p>Consejo Tocar el foco con los dedos causará que se funda.</p>
La luz del horno no se apaga	<p>La puerta del horno no cierra correctamente</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprobar si está obstruida la puerta del aparato. 2. Comprobar si la bisagra está torcida.

Falla	Causas y resolución de problemas
La luz del horno no se apaga	La luz del horno está encendida ▶ Presionar el botón de la luz del horno para apagarla.
No se puede retirar la cubierta de cristal del foco	Hay depósitos de suciedad acumulados en torno a la cubierta de cristal 1. Dejar que la cavidad del horno se enfríe. 2. Limpiar la zona de la cubierta de cristal con un trapo seco y limpio antes de intentar extraerla.
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 del circuito o la caja de fusibles doméstica. 2. Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el aparato.
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 7</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.

Falla	Causas y resolución de problemas
Todos los indicadores parpadean	El panel de control está húmedo o hay objetos encima. ▶ Secar el panel de control o retirar el objeto.
_ 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.
<i>F2</i>	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.
<i>F 2 / E7D15</i>	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.
<i>F 4</i>	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.
<i>F 4 / E7D15</i>	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.
<i>F 5</i> 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.
<i>F 5</i> 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.
<i>F 1 / F6</i>	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.
<i>F 8 + H / h</i> 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.
<i>U400</i>	El voltaje de alimentación es incorrecto. Se encuentra fuera del rango de funcionamiento normal.

Falla	Causas y resolución de problemas
E9000 / E9010	El voltaje de alimentación es incorrecto. Se encuentra fuera del rango de funcionamiento normal. ▶ Contactar con el proveedor de servicios eléctricos.
E9011	El aparato no está conectado correctamente. 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.
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.

Prueba de recipientes para cocinar

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

Requisitos

- El recipiente para cocinar está frío.
 - Se han leído las recomendaciones para la cocción por inducción.
1. Llenar el recipiente con unos 200 ml. (200 ml) de agua.
 2. Se debe colocar cada recipiente en la zona de cocción que mejor se ajuste a su tamaño. Centrar el recipiente para cocinar 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 la 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 prueba 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 39

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.

Panel indicador	Significado
	El recipiente para cocinar no es adecuado para la zona de cocción. No se calentará.

Panel indicador	Significado
	Si es posible, probar de nuevo el recipiente en una zona de cocción más pequeña.
i	El recipiente tarda más tiempo de lo esperado en calentarse. El proceso de cocción no es ideal. 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.

12 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. Nuestro servicio al cliente le proporcionará piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en inventario hasta 15 años a partir de la fecha de introducción del aparato en el mercado.

Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.

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.

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

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

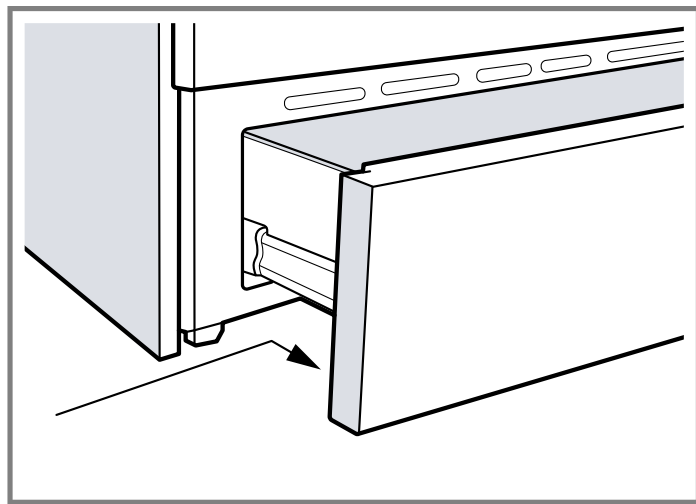
El número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

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

12.2 Ubicación de la placa de características del aparato

Puede encontrar la placa de características del aparato:

- en la parte trasera del frontal del cajón. Abrir el cajón para verlo.



a Placa de características

12.3 Registro del producto

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

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

- Registrar el producto en línea en
 - EE. UU : www.thermador.com
 - Canadá: www.thermador.ca
- Enviar la tarjeta completa de registro del producto a la dirección que figura en la misma.
- Escanea el código QR con tu smartphone y sigue las indicaciones:



- Llamar a Thermador Soporte de asistencia técnica al 1-800-735-4328.

Asegúrese de registrar su producto; La falta de registro no afectará sus derechos de garantía.

13 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

13.1 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.

13.2 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.

13.3 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.

13.4 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.

13.5 Exclusiones de la garantía

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

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

En ningún caso Thermador tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del Producto. También se excluyen de esta garantía los Productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; las visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o las visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; la corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos, y de cualquier alteración, incluidos, a modo de ejemplo, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de breakers o fusibles.

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

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

13.6 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.

13.7 Información del producto

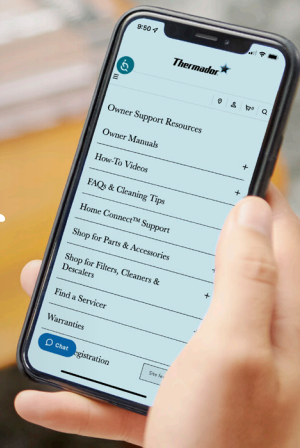
Para una referencia rápida, copiar la información que se encuentra a continuación de la placa de características. Conservar su factura y/o los documentos de entrega para la validación de la garantía.

Número de modelo
(E-Nr.)

Número de
fabricación (FD)

Fecha de entrega

Thermador[®] ★ Exclusive Insider Information



[Thermador.com/us/support/quicklinks](https://thermador.com/us/support/quicklinks)



Owner Manuals

Download owner manuals, specifications and CADs.



How-To Videos

View instructional videos for changing water filters, cleaning, adjusting settings, and beyond.



FAQs & Cleaning Tips

Browse through cleaning, usage, and troubleshooting tips.



Home Connect[®] Support

Find the answers to all your Home Connect[®] related questions.



Thermador Accessories Store

Purchase filters, cleaners, accessories, and parts.



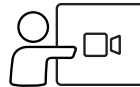
Warranties

View information on Thermador product warranties.



Product Registration

Register your products today to easily manage your appliance information.



Virtual Demo

Schedule a product overview to receive step-by-step guidance on using your appliance.



Virtual Showroom

Take a Virtual Showroom tour to view and interact with our entire collection of appliances.



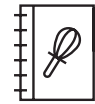
Newsletter

Get the latest information on product news and events.



Blog

Read about the latest in home design and culinary inspiration.



Recipes

Need inspiration for your next gathering? Browse our vast collection of recipes.

1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 USA // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM

© 2026 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION

8001346532 // es-mx // 060217

