

Use and care

GUIDE

Professional Series Pro Grand® y Pro Harmony®
Estufas

PRD364WDGU/C PRD364WIGU/C
PRD366WGU/C PRD486WDGU/C
PRD486WIGU/C PRG364WDG
PRG366WG PRG486WDG
PRD304WHU/C PRD305WHU/C
PRD364WDHU/C PRD366WHU/C
PRD486WDHU/C PRG304WH
PRG305WH PRG364WDH
PRG366WH PRG486WDH



Para más información, consulte la Guía del usuario digital.



Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTES.....	4
1.1 Definiciones de seguridad	5
1.2 Información general	5
1.3 Uso seguro	5
1.4 Módulo de inducción	9
1.5 Manejo remoto	9
1.6 Requisitos y normas.....	9
1.7 Requisitos de gas	10
1.8 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	10
2 Evitar daños materiales.....	11
2.1 Prevenir daños en la cavidad del horno	11
2.2 Prevención de daños en la placa de cocción	11
3 Protección del medio ambiente y ahorro	11
3.1 Consejos para la eliminación del embalaje	11
3.2 Ahorro de energía al utilizar el horno	12
3.3 Ahorro de energía al utilizar la placa de cocción	12
4 Familiarizándose con el aparato	13
4.1 Aparato	13
4.2 Cavidad del horno	14
4.3 Elementos de control del horno.....	16
4.4 Perillas de control de las parrillas de la estufa.....	16
5 Accesorios	17
5.1 Accesorios del horno.....	17
5.2 Accesorios adicionales.....	17
5.3 Instalar las guías de rejillas	17
5.4 Posiciones de las rejillas	18
5.5 Uso seguro de las rejillas del horno	18
5.6 Inserción de la parrilla rejilla.....	18
5.7 Montar las rejillas Full Access®	18
6 Antes del primer uso	19
6.1 Ajustes iniciales	19
6.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez	19
6.3 Colocar las rejillas de los quemadores	20
6.4 Registra tu electrodoméstico	20
7 Funcionamiento del horno	21
7.1 Funciones y modos de calentamiento del horno	21
7.2 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura	22
7.3 Limitación temporal del calentamiento	23
7.4 Precalentamiento rápido	23
7.5 Termosonda para carne.....	23

7.6 Activación o desactivación del bloqueo del panel.....	23
7.7 Temporizador de cocina	23
7.8 Temporizador del horno	23
7.9 Modo Sabbath.....	24
7.10 Ajustes básicos del horno.....	25
7.11 Cómo sacar el máximo partido al aparato	26
8 Manejo de la placa de cocción	27
8.1 Apagar un quemador.....	27
8.2 Reignición automática	28
8.3 En caso de falla eléctrica.....	28
8.4 Función ExtraLow®	28
8.5 Función PowerBoost®.....	28
8.6 Ajustes de cocción recomendados	28
9 Plancha eléctrica	29
9.1 Manejar la plancha eléctrica	29
9.2 Sazonar la plancha de asado	29
10 Home Connect®	29
10.1 Ajustes de Home Connect®	29
10.2 Diagnóstico Remoto	29
10.3 Botón de inicio remoto.....	30
10.4 Ajustar el control remoto.....	30
10.5 Actualización de software.....	30
10.6 Protección de datos.....	30
11 Limpieza y mantenimiento.....	31
11.1 Consejos de limpieza general	31
11.2 Recomendaciones de limpieza.....	32
11.3 Función de autolimpieza.....	36
11.4 Mantenimiento.....	38
12 Solución de problemas.....	39
13 Eliminación	39
13.1 Eliminación de los aparatos usados	39
14 Servicio de atención al cliente	39
14.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD).....	39
14.2 Ubicación de la placa de características del aparato	39
14.3 Registro del producto	39
15 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO.....	40
15.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica.....	40
15.2 Plazo de vigencia de la garantía.....	40
15.3 Reparación/Reemplazo como único recurso	40
15.4 Producto fuera de garantía.....	41

15.5 Exclusiones de la garantía	41
15.6 Obtener el servicio técnico de la garantía	42
15.7 Información del producto.....	42



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

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

⚠ ADVERTENCIA:

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

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

NO INTENTAR EXTINGUIR CON AGUA

UN INCENDIO CAUSADO POR ACEITE/GRASA



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

1.1 Definiciones de seguridad

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

AVISO:

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

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

1.2 Información general

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

ADVERTENCIA

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

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

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

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

1.3 Uso seguro

ADVERTENCIA

TODOS LOS APARATOS

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

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

ADVERTENCIA

UNIDADES DE COCCIÓN DE SUPERFICIE

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

ADVERTENCIA

USO DE FREIDORAS

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

ADVERTENCIA

HORNOS

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

ADVERTENCIA

HORNOS CON FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA

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

ADVERTENCIA

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

- ▶ Durante, y después de usarse, no tocar ni dejar que prendas, agarra ollas u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de la superficie o con las áreas circundantes hasta que haya transcurrido



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas se incluyen la cubierta y las superficies frente a la cubierta.

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

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

ADVERTENCIA

CAMPANAS EXTRACTORAS

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

ADVERTENCIA

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

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

ADVERTENCIA

EN CASO DE FALLA ELÉCTRICA

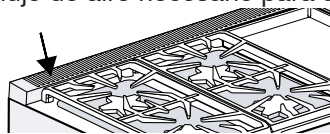
- ▶ Si una perilla de control de gas está encendida y no hay energía eléctrica para hacer funcionar los dispositivos electrónicos de ignición para los quemadores, APAGAR la perilla de control de gas y esperar cinco minutos a que se disipe el gas antes de encender el quemador manualmente.
- ▶ Para encender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

PRECAUCIÓN

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

ADVERTENCIA

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



- ▶ No tocar la zona de la abertura de ventilación mientras esté encendido el aparato, ni tampoco durante los minutos siguientes al apagado; algunos de sus componentes y zonas aledañas se calientan lo



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

bastante como para causar quemaduras. Dejar que pase tiempo suficiente para que se enfríe el aparato antes de tocar o limpiar áreas de ventilación.

- ▶ No colocar elementos de plástico o termosensibles cerca de la zona de ventilación, ya que podrían derretirse o prenderse en llamas.
- ▶ Para garantizar una ventilación apropiada de la cubierta, no se deben quitar las patas.

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

AVISO:

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

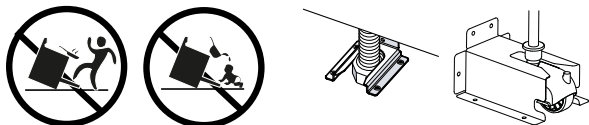
ADVERTENCIA

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

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

ADVERTENCIA

RIESGO DE VUELCO DE LAS ESTUFAS



- ▶ Una estufa puede volcar y causar lesiones. Para evitar que la estufa vuelque por accidente, fijarla al suelo, a la pared o al mueble instalando la placa de fijación antivuelco que se incluye.

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

ADVERTENCIA

Cocinar con gas puede liberar pequeñas cantidades de ciertos subproductos, como monóxido de carbono, benceno, formaldehído, óxidos de nitrógeno (incluido el dióxido de nitrógeno) y partículas/hollín. Para reducir la exposición a estas sustancias:

- ▶ Asegurar siempre una ventilación adecuada mediante el uso de un ventilador o campana extractora apropiados, con salida al exterior y/o una ventana abierta.
- ▶ Utilizar la unidad siempre de forma acorde con las instrucciones de este manual.
- ▶ Si procede, es necesario que un instalador o una agencia certificados verifiquen los quemadores para garantizar una combustión adecuada.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

Los materiales calentados en exceso pueden causar incendios o quemaduras y pueden producir humo o vapores potencialmente nocivos.

- ▶ Para evitar el calentamiento en exceso, encender la campana extractora cuando se calienten grasas o se fríen a fuego medio o alto.
- ▶ Evitar calentar ollas y sartenes vacíos.
- ▶ No deje hervir líquidos en recipientes hasta su evaporación completa.
- ▶ Es preciso evitar que materiales como el papel de aluminio, el plástico, el papel o la tela entren en contacto con un elemento superficial de calentamiento, con una parrilla o con una rejilla.

ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de incendio, no dejar la placa de cocción desatendida durante su uso. Cocinar sin supervisión puede conllevar riesgos de incendio, daños materiales y lesiones. Supervise siempre la cocción, especialmente cuando emplee altos niveles de calor en aceites y grasas. Los derrames pueden provocar humo y salpicaduras de aceite que pueden incendiarse.

1.4 Módulo de inducción

ADVERTENCIA

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

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

ADVERTENCIA

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

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

Interferencia electromagnética

ADVERTENCIA

Esta placa de inducción genera y utiliza energía con frecuencia industrial, científica y médica (ISM, «industrial, scientific and medical») que calienta los utensilios de cocina mediante un campo electromagnético. Ha sido sometida a pruebas y cumple con la Parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC) para los

equipos ISM. Esta placa de cocción por inducción cumple con los requisitos de la FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en instalaciones residenciales. Las placas de cocción por inducción pueden causar interferencias con aparatos receptores de radio o televisión. Si se producen interferencias, el usuario deberá intentar corregirlas:

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

PRECAUCIÓN

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

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

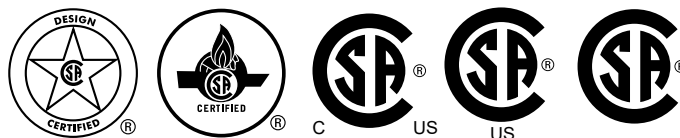
1.5 Manejo remoto

PRECAUCIÓN

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

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

1.6 Requisitos y normas



- El aparato debe conectarse a tierra conforme a la normativa local o, en ausencia de esta, conforme al Código Eléctrico Nacional (NFPA 70) o al Código Eléctrico de Canadá (CSA C22.1).
- La instalación debe realizarse cumpliendo las normas locales o, en ausencia de éstas, conforme al Código Nacional de Combustibles Gaseosos (ANSI Z223.1/



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

NFPA 54) o, si se lleva a cabo en Canadá, al Código de Instalación de Gas Natural y Propano (CSA B149.1).

- La instalación de aparatos diseñados para ser instalados en casas prefabricadas (móviles) deben cumplir con la Norma de Seguridad y Construcción de Casas Prefabricadas, Título 24 CFR, Parte 3280 [antigua Norma Federal de Seguridad y Construcción de Casas Móviles, Título 24, HUD {Parte 280}] o con los códigos locales donde corresponda.
- El montaje de aparatos diseñados para casas móviles debe cumplir con las normas estatales o de otro tipo o, en ausencia de dichas normas, con la normativa para vehículos recreativos, ANSI A119.5 Park Model Recreational Vehicle Standard.
- Véanse las instrucciones de montaje para conocer los requisitos eléctricos, las indicaciones de puesta a tierra y las distancias que se deben mantener con respecto a materiales combustibles.
- Solo un proveedor de servicio autorizado puede realizar tareas de mantenimiento.
- Es responsabilidad del propietario y del instalador determinar si son aplicables otros requisitos o normas en montajes específicos.

1.7 Requisitos de gas

Gas natural W.C.

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

Gas LP wc (columna de agua)

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

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

Para instalaciones en Massachusetts:

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

2 Evitar daños materiales

2.1 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:

FALLA OPERATIVA.

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

Un calentamiento excesivo puede dañar los recipientes de cocción.

- ▶ No calentar cazuelas o sartenes vacíos.

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.

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

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

Una acumulación de calor puede dañar el aparato.

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

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

- ▶ Usar únicamente los accesorios especificados.

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

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

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

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

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- ▶ Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

3.2 Ahorro de energía al utilizar el horno

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dejar que se descongelen los alimentos congelados antes de cocinarlos;

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

3.3 Ahorro de energía al utilizar la placa de cocción

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

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

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

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

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

Usar recipientes para cocinar con tapas apropiadas.

- ✓ Cocinar sin tapa consume más energía.

Levantar la tapa solamente cuando sea necesario.

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

Utilizar una tapa de vidrio.

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

Utilizar recipientes para cocinar de base sólida y lisa.

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

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

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

Cocinar con poca cantidad de agua:

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

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

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

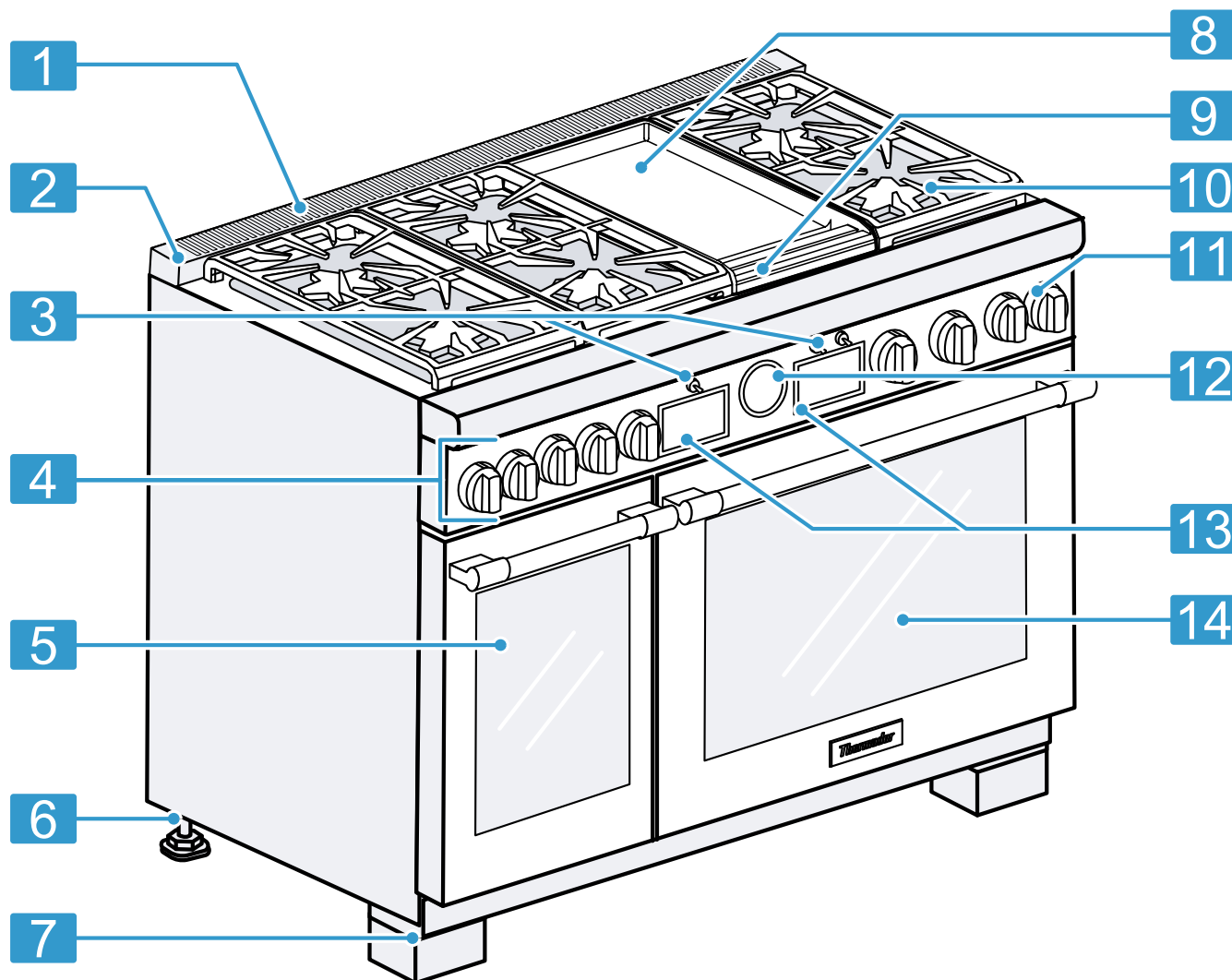
4 Familiarizándose con el aparato

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

4.1 Aparato

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

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



1 Ranura de ventilación trasera/ventilación del horno

2 Moldura de isla incluida o consola trasera inferior pedida por separado
Ver manual de instalación para conocer detalles sobre el espacio que debe dejarse por detrás de la estufa al utilizarla con la moldura para instalación en isla.

3 Interruptor de la luz

4 Panel de control

5 Horno secundario

6 Patas de la estufa

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

8 Opción de plancha
Las opciones varían según el modelo.

9 Bandeja de plancha (opción de plancha eléctrica)

10 Quemadores y rejillas STAR®

11 Perillas de control

12 Indicador de temperatura

13 Panel indicador del horno

14 Horno principal

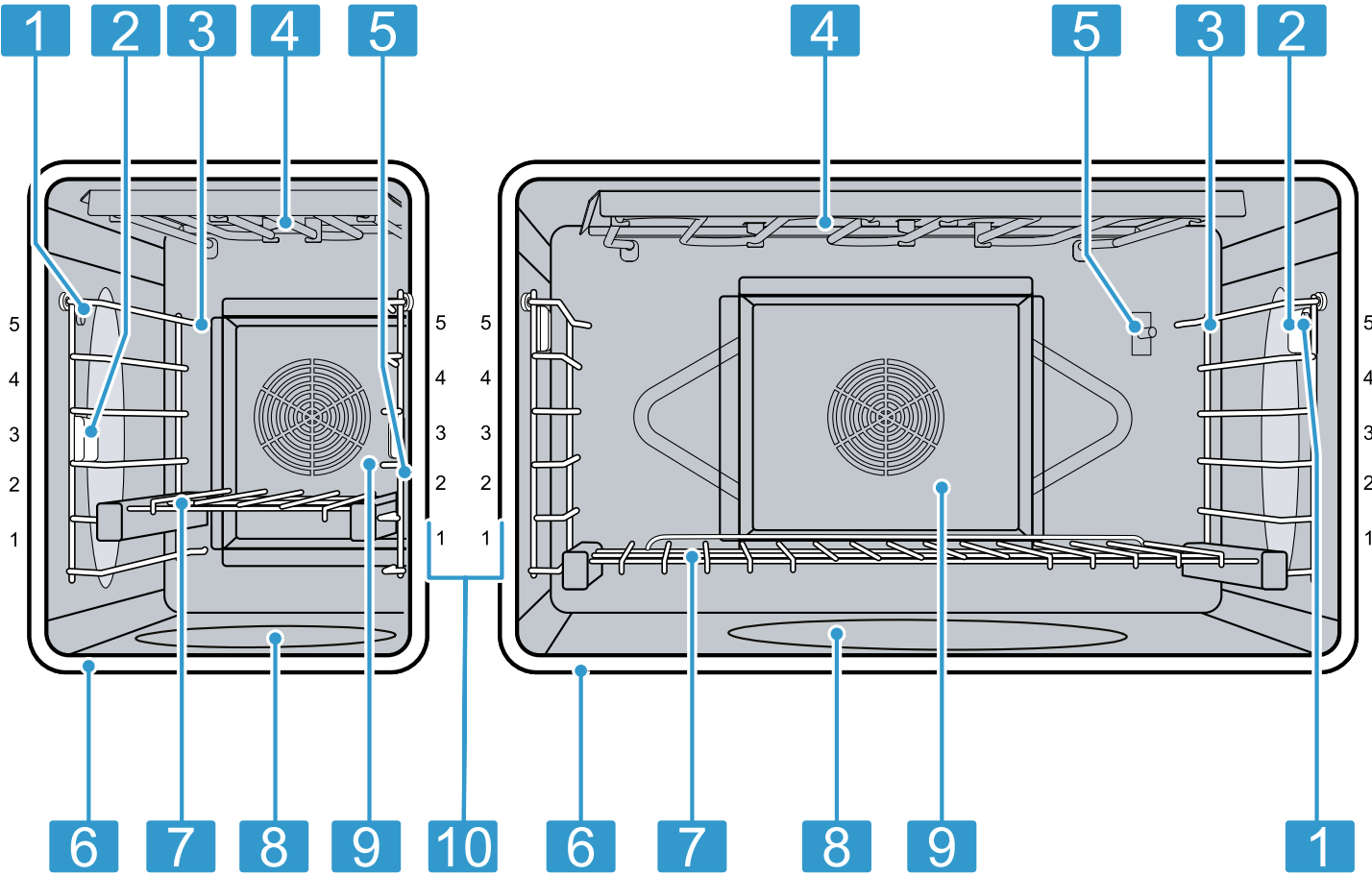
4.2 Cavity del horno

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.

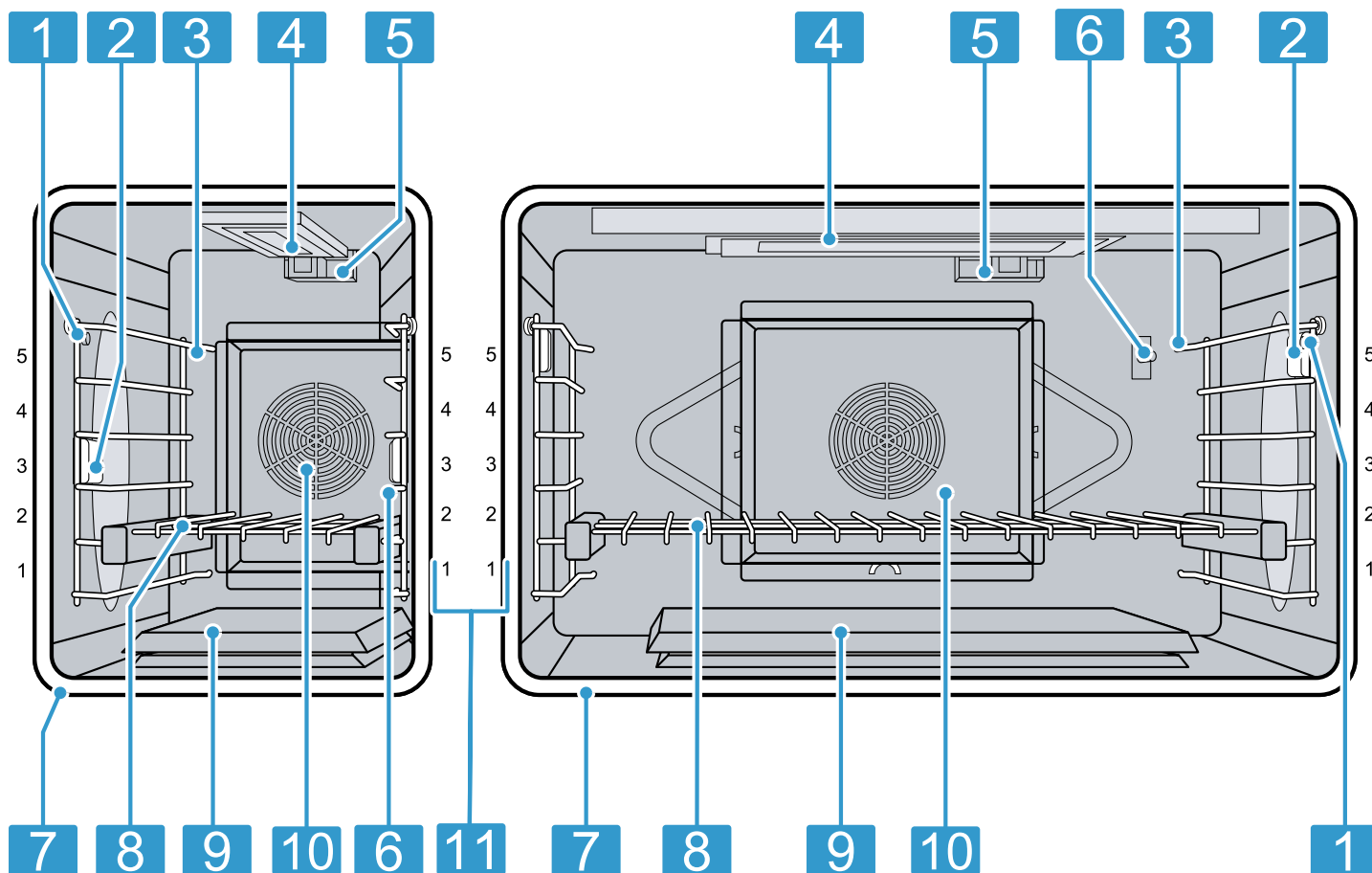
Cavidad del horno de combustible dual



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

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

Cavidad del horno de gas



1	Toma para la termosonda para carne
2	Luz del horno
3	Rieles del horno
4	Quemador del grill de infrarrojos
5	Dispositivo de ignición del grill de amplia superficie
6	Termostato del horno
7	Junta de la puerta
8	Rejillas del horno
9	Quemador de horneado, oculto
10	Cubierta del ventilador de aire caliente
11	Posiciones de las rejillas

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 13

► No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

Ventilador de aire caliente

El ventilador de aire caliente funciona en todos los modos de aire caliente.

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

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

Ventilador de enfriamiento

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

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

Luz del horno

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

Luz de panel (solo modelos Pro Grand®)

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

Indicador de temperatura (solo modelos Pro GrandPro Grand®)

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

4.3 Elementos de control del horno

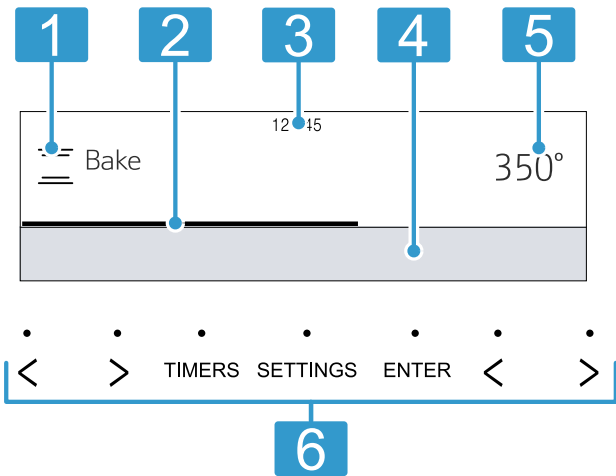
Según el modelo, los elementos de control de cada cavidad de horno pueden incluir una perilla de doble función o dos perillas individuales para la selección de modo y temperatura, además de un display con teclas táctiles.

Operación de la perilla de control de doble función

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

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

Panel indicador del horno



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

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

Teclas táctiles del horno

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

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

4.4 Perillas de control de las parrillas de la estufa

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

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

Plancha eléctrica

Posición	Ajuste
LO / HI	Ajuste de temperatura

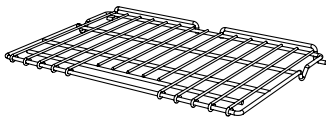
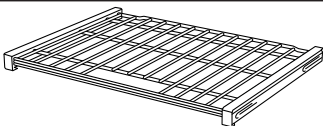
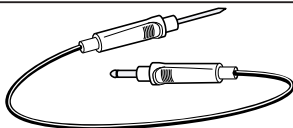
5 Accesorios

Utilizar accesorios originales. Están diseñados para su aparato.

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

5.1 Accesorios del horno

El aparato incluye los siguientes accesorios para el horno.

Otros accesorios		Uso
Parrilla		- Estas parrillas pueden utilizarse para la mayoría de tipos de cocción. - Es posible usar varias al mismo tiempo. Nota: No limpiarlas con la función SELF CLEAN.
Rejilla telescópica		Usar con fuentes pesadas para que sea más sencillo colocarlas en el horno. Nota: No limpiarlas con la función SELF CLEAN.
Termosonda para carne		La termosonda puede utilizarse para determinar la temperatura interna de muchas comidas, sobre todo carnes y aves. Notas - No limpiarlas con la función SELF CLEAN. - No limpiarla en el lavavajillas.

5.2 Accesorios adicionales

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

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

www.thermador.com

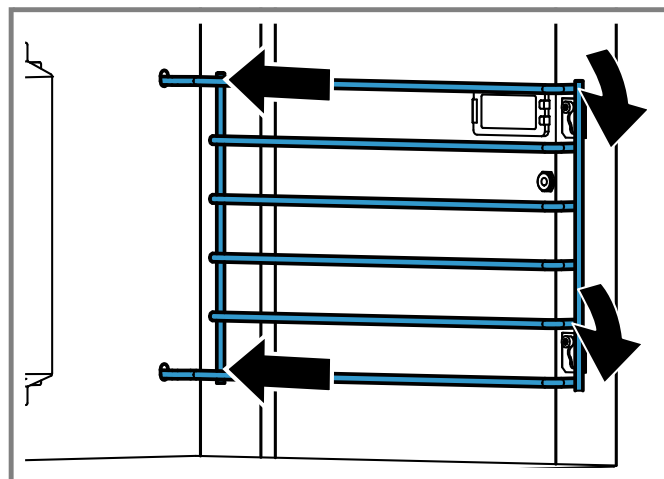
Los accesorios son específicos del aparato. Al comprarlos, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

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

5.3 Instalar las guías de rejillas

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

- Presionar hacia abajo la parte frontal de la guía de la rejilla.



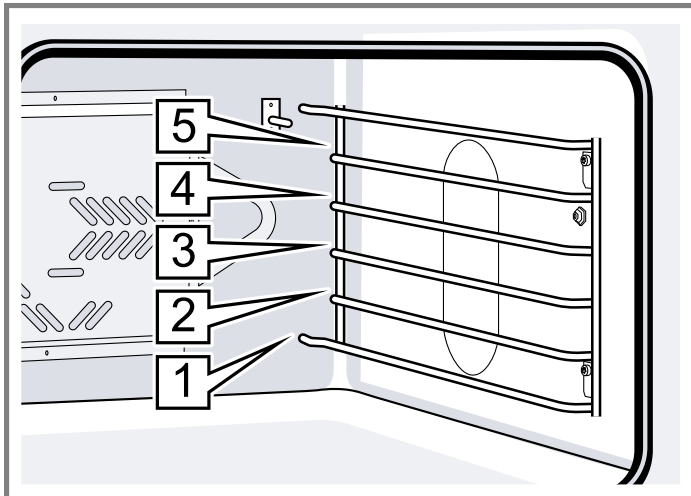
Retirar las guías de las rejillas

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

5.4 Posiciones de las rejillas

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

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



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

5.5 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.

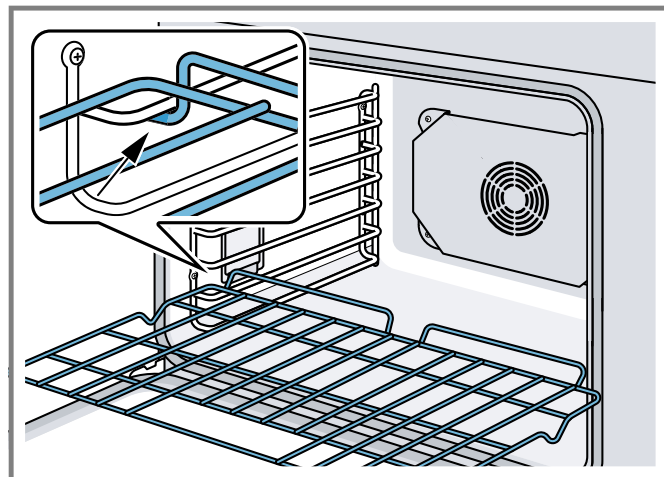
5.6 Inserción de la parrilla rejilla

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

Requisito: Es preciso haber leído la recomendación en → "Uso seguro de las rejillas del horno", Página 18.

1. Sujetar firmemente la rejilla por ambos lados.

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



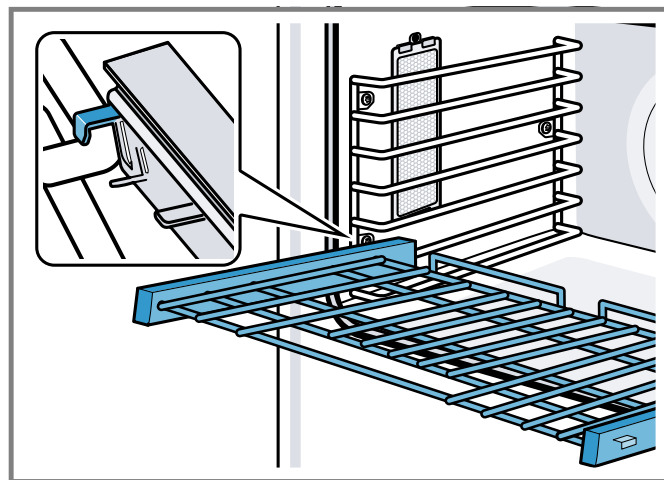
3. Poner la rejilla en posición horizontal y empujarla hasta el fondo.

La rejilla debe quedar recta y plana, no torcida.

5.7 Montar las rejillas Full Access®

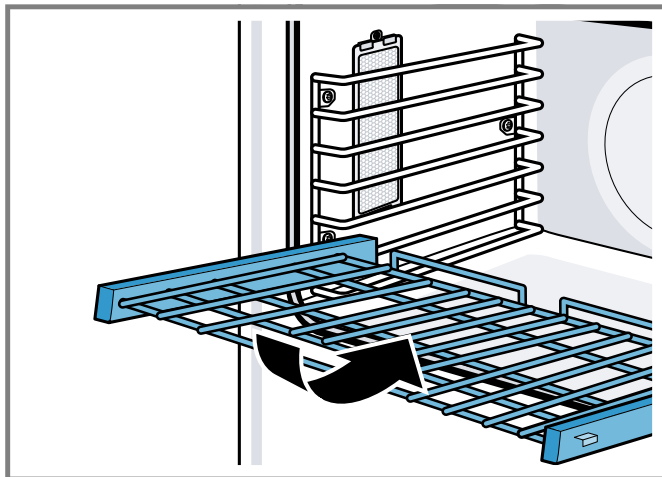
Requisito: Es preciso haber leído la recomendación en → "Uso seguro de las rejillas del horno", Página 18.

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

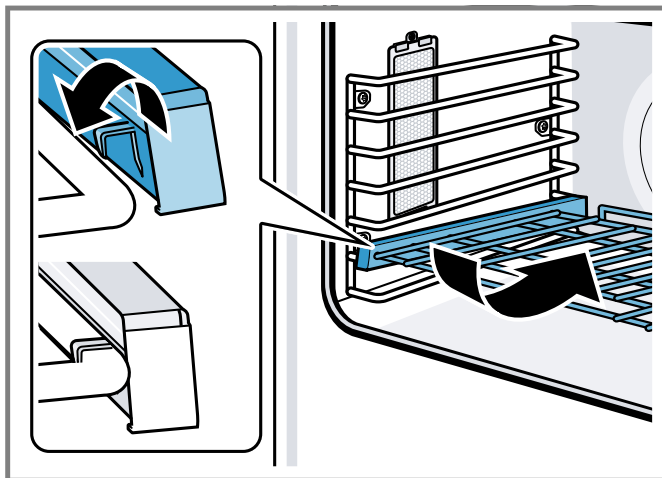


2. Mantener la rejilla recta para que la segunda pestaña se apoye sobre el riel del horno.

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



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



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

6 Antes del primer uso

Ejecutar los siguientes pasos antes de utilizar el aparato.

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

6.1 Ajustes iniciales

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

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

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

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

6.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

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

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

Con modo de calentamiento convencional:

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

Con función de autolimpieza (si cuenta con ella):

- Retirar las rejillas del horno.
- Ajustar el temporizador del horno a **SELF CLEAN**.
→ "*Función de autolimpieza*", *Página 36*

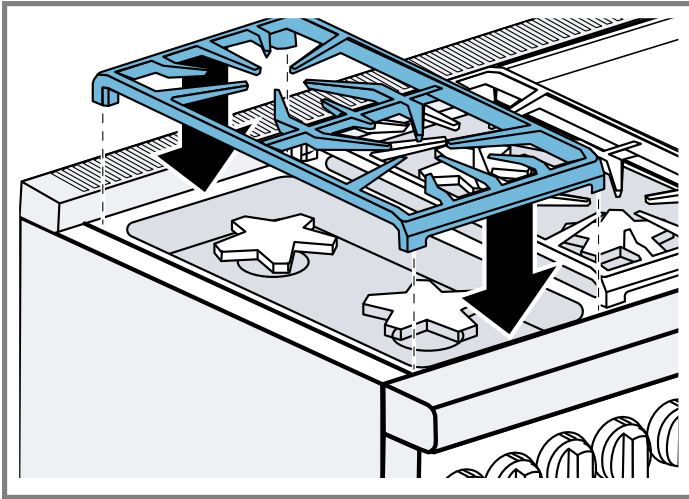
5. Esperar hasta que se haya enfriado la cavidad del horno.
6. Limpiar las superficies lisas con agua jabonosa y un paño.
7. Lavar los accesorios a conciencia con agua jabonosa y un paño y enjuagar bien.
8. Si cuenta con ella, calentar la plancha eléctrica durante unos 10 minutos para eliminar los residuos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

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

6.3 Colocar las rejillas de los quemadores

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

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



6.4 Registra tu electrodoméstico

- Registre su producto Thermador para acceder a la información relacionada con su producto. Para obtener información sobre el registro del producto, ver → "Servicio de atención al cliente", Página 39.

7 Funcionamiento del horno

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

7.1 Funciones y modos de calentamiento del horno

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

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

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

¹ solo modelos Pro Grand®

² solo modelos Pro Harmony®

³ *No disponible en los modelos de 30 pulgadas.

Modo	Definiciones y recomendaciones	Eléctrico principal	Gas principal	Eléctrico aux.	Gas aux.
SABBATH /horneado extendido	Este modo de cocción es para ayudar al usuario a cumplir con los principios del Sabbath.	+	+	+ ¹	+ ¹
KEEP WARM	Mantiene una temperatura baja para que los alimentos se conserven calientes. Especialmente adecuada para alimentos horneados como pasteles, pan de maíz, pays, panes rápidos, tartaletas y panes de levadura.	—	—	+	+ ²
SELF CLEAN	El horno alcanza una temperatura muy elevada para quemar los restos de alimentos.	+	+ ¹	+	+ ¹
REMOTE START ³	Permite iniciar, pausar y cancelar los programas del horno de forma remota a través de la aplicación Home Connect® en su dispositivo móvil.	+	+	—	—
FAST PREHEAT ³	Símbolo que aparece cuando está activado el precalentamiento rápido.	+	—	+	—
PROBE ³	Se muestra cuando se detecta la sonda.	+	+	+	+
KITCHEN TIMER ³	El temporizador de cocina funciona independientemente de las demás funciones del electrodoméstico.	+	+	+	+
OVEN TIMER ³	Permite programar un temporizador de cocción. Muestra la cantidad de tiempo que funcionará el modo del horno antes de que se apague de forma automática.	+	+	+	+
END TIME ³	Se usa al retrasar el inicio de un modo del horno con tiempo. Muestra la hora del día a la que finalizará el modo del horno de forma automática.	+	+	—	—
PANEL LOCK ³	Evita que el horno se encienda o se cambien los ajustes accidentalmente.	+	+	+	+
Cierre de puerta ³	El símbolo se muestra durante el modo de autolimpieza y después, cuando la puerta está bloqueada.	+	+	+	+
Servicio remoto ³	Se muestra el símbolo si se conecta el servicio de atención al cliente durante el acceso remoto.	+	+	—	—
SETTINGS ³	Presione para acceder a los ajustes básicos.	+	+	—	—
HOME CONNECT ³	Control remoto del aparato mediante un clic rápido o control por voz.	+	+	—	—

¹ solo modelos Pro Grand®² solo modelos Pro Harmony®³ *No disponible en los modelos de 30 pulgadas.

7.2 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura

- Colocar la rejilla en la posición deseada y cerrar la puerta del horno.
 - Colocar la perilla selectora de modo en el modo de calentamiento deseado.
- ✓ El modo de calentamiento deseado se muestra en el panel indicador.

- Girar la perilla selectora de temperatura hasta la temperatura deseada.
- ✓ La temperatura seleccionada se muestra en el panel indicador.
- ✓ La barra de progreso se mueve hacia la derecha a medida que el horno se calienta.
- Cuando el precalentamiento se ha completado, suena un pitido. Colocar los alimentos dentro del horno.

Apagar el horno

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

7.3 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 el precalentamiento rápido, se puede acortar el tiempo de precalentamiento necesario para algunos modos de calentamiento. El precalentamiento rápido se recomienda generalmente para la comida preparada congelada, guisados u otros alimentos que requieren tiempos de cocción más prolongados. Este modo no se recomienda para productos de panadería. Una vez activado **FAST PREHEAT** en los ajustes básicos, se activará cada vez que se inicie un modo de calentamiento.

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

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

7.5 Termosonda para carne

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

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

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

IMPORTANTE

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

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

7.7 Temporizador de cocina

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

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

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

Ajustar el reloj avisador de cocina

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

Modificar el temporizador de cocina

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

7.8 Temporizador del horno

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

Ajustar el temporizador del horno

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

1. Ajustar un modo de calentamiento y la temperatura.
2. Presionar **TIMERS**.
3. Presionar el botón < o > de la izquierda para seleccionar  "Temporizador del horno".

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

Modificar el temporizador del horno

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

Ajustar una hora de finalización

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

PRECAUCIÓN

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

- ▶ Para mantener la seguridad alimentaria, no dejar la comida en el horno durante más de una hora antes o después de cocinar.
1. Girar la perilla selectora de modo hasta **BAKE**, por ejemplo.
 2. Presionar **TIMERS**.
 3. Presionar el botón < o > de la izquierda para seleccionar $\rightarrow$ "Temporizador del horno".
 4. Presionar el botón < o > de la derecha para ajustar el tiempo del horno.
 5. Presionar el botón < o > de la izquierda para seleccionar $\rightarrow$ "Hora de finalización".
 6. Presionar el botón < o > de la derecha para ajustar la hora de finalización.
 7. Presionar **ENTER**.
 8. Girar la perilla de temperatura, por ejemplo, a 350 °F.
 - ✓ Después de confirmar la hora de finalización, aparece la notificación de tiempo de espera.
 - ✓ Después del período de espera, el horno empieza a calentarse.

7.9 Modo Sabbath

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

Sobre el Modo sabbat: uso de las parrillas de la estufa

ADVERTENCIA

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

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

Sobre el modo sabbat: uso del horno

- El modo Sabbath está disponible únicamente para el modo **BAKE**.
- Es posible configurar el rango de temperatura entre 66 °C (150 °F) y 246 °C (475 °F).
- Se pueden conservar calientes los platos cocinados durante un tiempo mínimo de 30 minutos y hasta un máximo de 74 horas sin necesidad de encender o apagar el aparato.
- No deje alimentos fácilmente en el horno por demasiado tiempo.
- Durante el Sabbath, deben taparse los controles del horno en lugar de la placa. Proceder con precaución para no tapar las aberturas de ventilación.
- Los focos del horno se desactivan en el modo Sabbath.
- Durante otras festividades, es posible ajustar la temperatura con fines de cocción. Existe un retardo entre la solicitud y la respuesta.

Ajustar el modo Sabbath: modelos con panel indicador

1. Al utilizar el modo Sabbath por primera vez o después de restablecer el aparato a ajustes de fábrica, se debe activar el modo Sabbath en los ajustes básicos:
 - Presionar el botón < o > de la izquierda para desplazarse hasta "Sabbat".
 - Presionar el botón < o > de la derecha para desplazarse hasta "On".
 - Presionar **ENTER**.
2. Girar la perilla selectora de modo hasta **BAKE**.

3. Girar la perilla selectora de temperatura hasta la temperatura deseada.
 4. Presionar **TIMERS**.
 5. Presionar el botón < o > de la izquierda para desplazarse hasta el temporizador Sabbath.
 6. Presionar el botón < o > de la derecha para seleccionar la duración en incrementos de 30 minutos.
 7. Presionar **ENTER**.
- ✓ Aparece una notificación de retraso de 5 minutos en el panel indicador. Durante este tiempo, se pueden ajustar los parámetros. Al finalizar la cuenta regresiva, el horno se empieza a calentar y se desactivan todos los botones.

Ajustar el modo EXTEND BAKE: modelos sin display

1. Girar la perilla selectora de modo hasta **EXTEND BAKE**.
2. Girar la perilla selectora de temperatura hasta la temperatura deseada.

Cancelar el modo Sabbath

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

7.10 Ajustes básicos del horno

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

Vista general de los ajustes básicos

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

Ajustar	Opciones
Hora del día	Tiempo en horas y minutos
Idioma	■ Inglés ■ Francés ■ Español
Formato del reloj	■ 12 h ■ 24 h
Display del reloj	■ Digital ■ Analógico
Pre calentamiento rápido	■ Activado ■ Apagado
Sonido al presionar tecla	■ Activado ■ Apagado
Brillo del display	1 - 5
Modo de espera	■ Activado ■ Apagado
Modo oscuro	■ Activado ■ Apagado
Conversión automática a aire caliente	■ Activado ■ Apagado

Ajustar	Opciones
Compensación de temperatura	De -35 °F a +35 °F (de -20 °C a +20 °C)
Modo Sabbath	■ Activado ■ Apagado
Home Connect®	
Configuración de fábrica	Restablecer
Acceso serv. técnico	Conectar
Servicio de atención al cliente	Muestra la información de contacto del Servicio de atención al cliente

Modificar los ajustes básicos

Requisito: El horno se encuentra en modo de espera.

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

Modo de espera

El modo de espera disminuye y aumenta el brillo del reloj. Cuando el modo en espera se coloca en "On" (Encendido), el brillo del reloj digital del horno disminuye a la mitad si no hay actividad. Cuando el modo en espera se coloca en "Off" (Apagado), el brillo del reloj del horno aumenta a su nivel máximo.

Compensación de la temperatura del horno

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

- Si se selecciona una temperatura de compensación, la temperatura real del horno se incrementa o se reduce en dicho valor.
- No utilizar los termómetros de horno domésticos para evaluar las temperaturas del horno ya que fluctuarán durante la cocción.
- Se puede ajustar una compensación de temperatura a partir del punto de referencia de fábrica. Cada vez que se activa la opción de compensación de temperatura en el menú de ajustes básicos, se restaura la temperatura de referencia de fábrica y se puede introducir un nuevo valor de compensación.

Ajustar la compensación de temperatura: modelos con display

Requisito: El horno se encuentra en modo de espera.

1. Presionar **SETTINGS**.
2. Seleccionar un ajuste con el botón < o > de la izquierda para desplazarse hasta el ajuste de compensación de temperatura.

3. Presionar el botón < o > de la derecha para ajustar el valor de compensación deseado.

4. Presionar **ENTER**.

Ajustar la compensación de temperatura: modelos sin display

Requisitos

- Realizar los siguientes pasos en los 5 minutos siguientes a un restablecimiento de energía.
- La puerta del horno está cerrada.
- Todas las perillas de control están en la posición **OFF**.
- El cierre de la puerta debe estar desbloqueado en los modelos con función de autolimpieza.

1. Identificar la posición de la perilla para la compensación de temperatura que se desea establecer.

Posición de la perilla	Valor de compensación de temperatura en °F
225	-50
250	-40
275	-30
300	-20
325	-10
350	0
375	10
400	20
425	30
450	40
475	50

2. Restablecer la energía en la caja de breakers.

La corriente eléctrica debe estar apagada durante al menos 20 segundos.

3. Llevar a cabo los siguientes pasos en un lapso de cinco segundos después de abrir la puerta.

- Abrir la puerta del horno.
- Girar la perilla selectora de modo hasta **BROIL**.
- Girar la perilla selectora de temperatura hasta la compensación de temperatura deseada.
- Cerrar la puerta del horno.
- Girar la perilla selectora de temperatura hasta **OFF**.
- ✓ Todos los LED del horno parpadean cuatro veces: Se ha iniciado el modo de compensación de temperatura.
- ✓ Todos los LED del horno parpadean ocho veces: Se ha girado la perilla de selección de modo a una posición diferente a **OFF**, o ha pasado más de un minuto sin actividad. Se saldrá del modo sin realizar ningún cambio a la compensación.

Conversión automática a aire caliente

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

- La conversión a aire caliente debe activarse y desactivarse en el menú de ajustes básicos. Si se produce un corte eléctrico, es necesario restablecer la conversión a aire caliente.

→ "Modificar los ajustes básicos", Página 25

- Basta con introducir la temperatura de la receta o del envase en el momento de ajustar el modo de calentamiento. La temperatura correcta se calcula automáticamente y se muestra en el panel indicador.
- La conversión a aire caliente solo está disponible para los modos de calentamiento **CONV BAKE** y **TRUE CONV**.
- No se debe reducir la temperatura para carnes y aves. Se debe usar la misma temperatura recomendada en las recetas y tablas de cocción para carnes y aves.

7.11 Cómo sacar el máximo partido al aparato

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

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

Precalentamiento del horno

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

Tipo de recipiente de cocción

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

Colocación de los recipientes

- Dejar por lo menos 1" (2.5 cm) de espacio entre los recipientes y las paredes del horno, para que el calor pueda circular en torno a ellos.

- Escalonar todos los recipientes, excepto las bandejas para galletas, para que no se encuentren directamente uno sobre otro. Dejar 1½" (4 cm) de espacio por encima y por debajo de cada recipiente.

Hornear en altitudes elevadas

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

Condensación

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

Consejos para usar el modo BROIL

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

Precalentamiento para asar

Precalentar el horno durante 3-5 minutos para obtener los mejores resultados al asar.

Cerrar la puerta del horno al asar y monitorear cuidadosamente la comida. La comida colocada cerca del elemento de asar puede provocar humo y salpicaduras, y es posible que las grasas se incendien. Extremar precauciones al asar en las posiciones superiores de las rejillas. No se recomienda asar por encima de la posición de rejilla 4 en las estufas de gas de la serie Pro.

Consejos para utilizar los modos de aire caliente

- Para convertir la mayoría de recetas de productos horneados, tales como galletas, pasteles, pays, etc., reducir la temperatura del horno en 25 °F (14 °C) o activar la conversión a aire caliente.
- No reducir la temperatura para carnes y aves. Usar la misma temperatura recomendada en las recetas y tablas de cocción para carnes y aves.
- Usar recipientes para hornear bajos y poco profundos con la cocción con aire caliente. Esto permite que el aire caliente circule alrededor de los alimentos.

- Cuando se hornee con más de una rejilla, no escalonar las bandejas para galletas; los moldes para pasteles redondos deben estar escalonados.
- Para productos pequeños como galletas, comprobar entre 1 y 2 minutos antes del tiempo que indica la receta.
- Para productos de mayor volumen como pasteles, comprobar entre 5 y 6 minutos antes del tiempo que indica la receta.
- Los productos grandes de carne o aves pueden cocinarse hasta 30 minutos menos que el tiempo sugerido. Comprobarlos para no hornearlos en exceso.
- **TRUE CONV** es mejor cuando se hornean múltiples rejillas de galletas, pasteles y otros productos horneados individualmente.

Consejos para usar el modo ROAST

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

Consejos para usar el modo CONV ROAST

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

8 Manejo de la placa de cocción

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

8.1 Apagar un quemador

PRECAUCIÓN

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

ADVERTENCIA

El gas que se escapa puede arder.

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

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

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

Apagar un quemador

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

8.2 Reignición automática

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

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

8.3 En caso de falla eléctrica

⚠ ADVERTENCIA

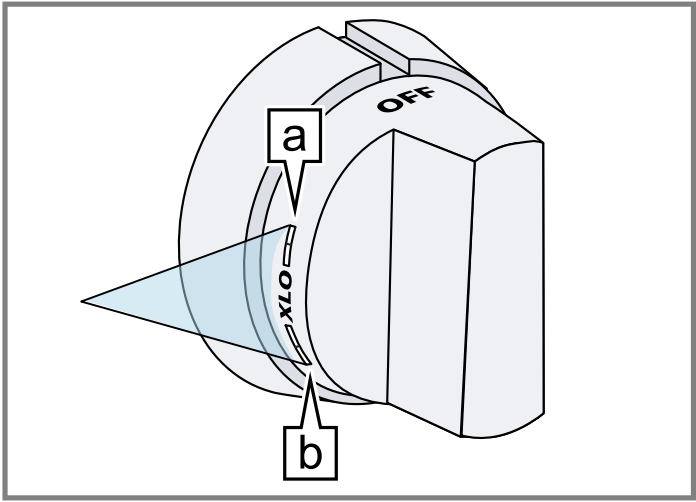
En caso de que se produzca una falla eléctrica, girar todas las perillas hasta la posición «OFF» (apagado). Solo los quemadores que no estén equipados con la función ExtraLow® se pueden encender manualmente.

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

8.4 Función ExtraLow®

La función **XLO** enciende y apaga la llama del quemador por ciclos en varios incrementos para mantener una temperatura muy baja. Estos ciclos de 60 segundos (apenas 10 segundos encendido y 50 segundos apagado)

permiten mantener los alimentos calientes, con menor necesidad de remover que con un quemador con tapa para hervir a fuego lento. Para variar la cantidad de calor **XLO** en función del tipo y la cantidad de alimentos, es posible ajustar el mando de control en un valor cualquiera del rango **XLO** que aparece marcado en el mando. Con la tapa para hervir a fuego lento colocada, los quemadores **XLO STAR®** presentan una llama ligeramente más alta que cuando la tapa se coloca en los quemadores estándar STAR®. Esto es normal.



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

8.5 Función PowerBoost®

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

8.6 Ajustes de cocción recomendados

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

9 Plancha eléctrica

9.1 Manejar la plancha eléctrica

AVISO:

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

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

- ▶ No cortar los alimentos directamente sobre la plancha de asar.
- ▶ No utilizar utensilios de metal.
- ▶ Utilizar utensilios de plástico o madera.

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

9.2 Sazonar la plancha de asado

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

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

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

10 Home Connect®

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

Los servicios Home Connect® no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect® depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect® en su país. Para obtener más información, consulte: www.home-connect.com.

La aplicación Home Connect® le guiará durante el proceso de registro. Siga las instrucciones indicadas en la aplicación Home Connect® para establecer los ajustes.

Consejo Observe también las indicaciones de la aplicación Home Connect®.

Notas

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

10.1 Ajustes de Home Connect®

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

10.2 Diagnóstico Remoto

El servicio al cliente puede acceder a su aparato a través de Diagnóstico Remoto si usted lo solicita, siempre que su aparato esté conectado al servidor Home Connect® y Diagnóstico Remoto esté disponible para su aparato y país. Para obtener más información sobre la disponibilidad de Diagnóstico Remoto en su país, visite la sección Servicio/Soporte de su sitio web local: www.home-connect.com.

Tenga en cuenta que, aunque el Diagnóstico Remoto puede ayudar a solucionar determinados problemas, puede haber casos en los que sea necesaria una visita de servicio in situ si el problema no puede resolverse de forma remota.

10.3 Botón de inicio remoto

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

ADVERTENCIA

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

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

Notas

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

Ajustes del inicio remoto

- ▶ Seleccionar **REMOTE START**.

Al iniciar el funcionamiento del horno en el aparato, el inicio a control remoto se activa de forma automática. Por lo tanto, se pueden realizar cambios desde el dispositivo móvil o iniciar un nuevo funcionamiento.

- ✓ Aparece  en el panel indicador.

Nota: Abrir la puerta del horno después de habilitar **REMOTE START** lo desactivará en ciertas circunstancias. Si eso sucede, presionar **REMOTE START** para habilitarlo de nuevo.

10.4 Ajustar el control remoto

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

Notas

- El manejo del aparato de forma directa siempre tiene prioridad sobre el manejo desde la aplicación. Durante este tiempo, no es posible manejar el horno utilizando la aplicación Home Connect®.
- El control remoto ya está activado cuando se conecta el horno.
- Si este se ha desactivado, solo se mostrarán los estados de funcionamiento del horno en la aplicación Home Connect®.
- El control remoto se activa automáticamente cuando se activa el inicio remoto.

Requisito: El horno se encuentra en modo de espera.

1. Presionar **SETTINGS**.
2. Presionar el botón < o > de la izquierda para desplazarse hasta "Remote control".
3. Presionar el botón < o > de la derecha para desplazarse hasta "On" o "Off".

4. Presionar **ENTER**.

- ✓ El panel indicador cambia al modo de espera.

10.5 Actualización de software

El software del aparato se puede actualizar mediante la función de actualización, p. ej., a efectos de optimización, resolución de problemas o actualizaciones de seguridad. Para ello, es preciso estar registrado en Home Connect®, tener instalada la aplicación en el dispositivo móvil y estar conectado al servidor de Home Connect®.

La aplicación Home Connect® informa en cuanto hay disponible una actualización de software y permite su inicio. Una vez descargada la actualización, se puede comenzar su instalación con la aplicación Home Connect® si el dispositivo está conectado a la red doméstica (Wi-Fi). La aplicación Home Connect® informa cuando se ha completado la instalación con éxito.

Notas

- La actualización del software consta de dos pasos.
 - El primero es la descarga.
 - El segundo es la instalación en el aparato.
- Se puede seguir usando el aparato como siempre mientras se descargan las actualizaciones. En función de los ajustes personales de la aplicación, también se pueden configurar las actualizaciones de software para que se descarguen de forma automática.
- La instalación tarda unos minutos. No es posible utilizar el aparato durante la instalación.
- Se recomienda instalar las actualizaciones de seguridad lo antes posible.

10.6 Protección de datos

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

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

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

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

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

11 Limpieza y mantenimiento

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

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

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

ADVERTENCIA

Limpiar la placa de cocción con precaución.

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

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

11.1 Consejos de limpieza general

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

Limpiadores adecuados

- Se debe optar siempre por la opción más suave de limpieza que permita obtener resultados eficaces. Algunos limpiadores pueden ser más agresivos que otros del mismo tipo. Se recomienda hacer una prueba en una zona poco visible antes de usarlos.
- Frotar siempre los acabados metálicos en dirección de las líneas del pulido para obtener los mejores resultados posibles y no dañar la superficie.
- Usar únicamente trapos suaves, esponjas, paños de papel, cepillos de fibras y estropajos de lana de acero o de materiales plásticos o no metálicos para limpiar y frotar, tal y como se recomienda en la tabla.

- La mayoría de componentes exteriores de este aparato se pueden limpiar con agua jabonosa tibia (con la excepción de los que están explícitamente identificados con otras indicaciones). Si es necesario aclarar, proceder con especial cuidado.
- Secar siempre inmediatamente para evitar las marcas de agua.

Evitar estos limpiadores

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

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

11.2 Recomendaciones de limpieza

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

ADVERTENCIA

Asegurarse de que todo el aparato (incluida la bombilla) se haya enfriado y la grasa se haya solidificado antes de intentar limpiar cualquier parte del aparato.
No limpiar la placa de cocción cuando aún esté caliente.

PRECAUCIÓN

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

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

ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Componente / material	Instrucciones de limpieza	Recomendaciones
Rejillas del horno y sus guías	■ Lavar con agua jabonosa. ■ Enjuagar y secar inmediatamente.	Limpiadores recomendados: ■ Limpiador no abrasivo: – Detergente para vajillas y agua caliente – Agua con vinagre ■ Limpiadores poco abrasivos: – Bon Ami®¹ – Barkeepers Friend®¹ – Soft Scrub®¹ – Fibra o almohadilla de acero enjabonado Notas importantes: ■ NO LIMPIAR CON LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA. Rejillas planas: Si las rejillas planas permanecen en el horno durante el proceso de autolimpieza, perderán su acabado brillante y no se deslizarán con suavidad. Si esto sucede, es preciso pasar un trapo con un poco de aceite vegetal por los bordes de las rejillas. Después, retirar el exceso de aceite. ■ Rejillas telescópicas: Evitar que el polvo de limpieza entre en las guías telescópicas. Puede ser necesario engrasar de nuevo. Utilizar solamente lubricantes adecuados para el contacto con alimentos de alta temperatura para engrasar de nuevo las guías.
Termosonda	■ Limpiar con agua jabonosa.	■ No sumergir en agua. ■ No lavar en el lavavajillas.

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

11.3 Función de autolimpieza

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

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.

Acerca de la autolimpieza

- Consultar la tabla del modo de horno para determinar si su estufa cuenta con función de autolimpieza.
→ "Funciones y modos de calentamiento del horno", *Página 21*
- En el modo de autolimpieza, pueden usarse los quemadores estándar de la placa de cocción, la placa eléctrica o la zona de inducción. No pueden usarse los quemadores ExtraLow®.
- Es común ver humo o llamas durante el ciclo de autolimpieza, según el contenido y la cantidad de suciedad que haya en el horno. Si alguna flama persiste, apagar el horno y dejar que se enfríe, después abrir la puerta y limpiar cualquier resto de comida.

Preparación para la autolimpieza

ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

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

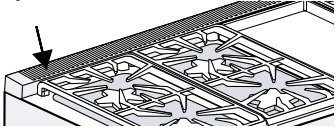
⚠ PRECAUCIÓN

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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



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

AVISO:

No limpiar piezas ni accesorios con la función de autolimpieza.

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

Iniciar la autolimpieza en modelos sin display**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 36

1. Girar la perilla selectora de modo hasta **SELF CLEAN**.
2. Girar la perilla selectora de temperatura hasta **CLEAN**.
3. Comprobar que la puerta esté bloqueada.

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

- ✓ La autolimpieza dura dos horas.

Iniciar la autolimpieza en los modelos con display:**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 36

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

Nivel de suciedad	Duración (sin contar con el enfriado)
Bajo	1½ horas
Alto	3 horas

4. Presionar **ENTER**.

✓ Aparece un texto informativo.

5. Presionar **ENTER**.

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

6. Comprobar que la puerta esté bloqueada.

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

Ajustar una hora de finalización para la autolimpieza

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

Completar la autolimpieza

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

11.4 Mantenimiento

Sustitución de un foco del horno

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Especificaciones de los focos

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

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

Cambiar un foco del horno

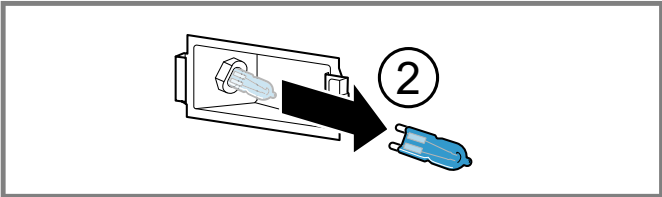
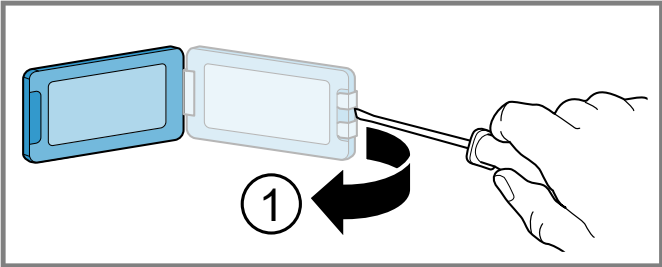
Nota: Los gráficos son representativos. El aparato adquirido puede presentar distintos gráficos.

Requisitos

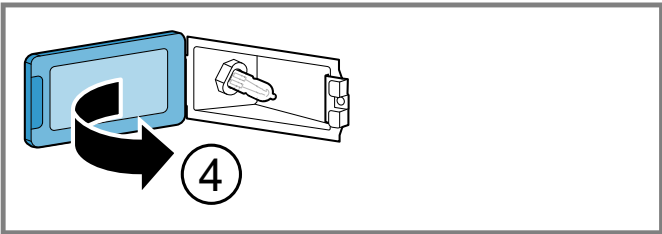
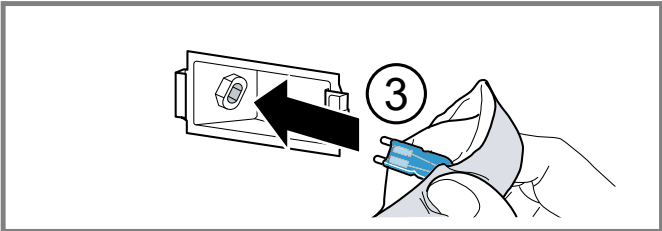
- Consultar la tabla de focos del horno para conocer las especificaciones correspondientes a cada modelo.
- Seguir las instrucciones de seguridad al cambiar un foco. → *Página 38*

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

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



4. Sujetar con los dedos la cubierta de vidrio por su borde inferior para evitar que se caiga al fondo del horno. Girar suavemente el desarmador de punta plana para soltar la cubierta de vidrio .①
5. Retirar la cubierta de vidrio.
6. Para extraer el foco, agarrarlo y jalarlo hacia atrás hasta que las dos clavijas se liberen del soporte cerámico ②.
7. NO tocar el vidrio del nuevo foco de reemplazo con los dedos. Esto causará que el foco se funda al encenderse por primera vez. Agarrar el foco de repuesto con un trapo seco limpio. Colocar las dos clavijas en el soporte cerámico y presionar suavemente hasta que encajen en el mismo ③.



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

12 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.

13 Eliminación

13.1 Eliminación de los aparatos usados

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

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

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

14 Servicio de atención al cliente

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

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

USA:

1-800-735-4328

www.thermador.com/support

www.thermador.com/us/accessories

CA:

1-800-735-4328

www.thermador.ca

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

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

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

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

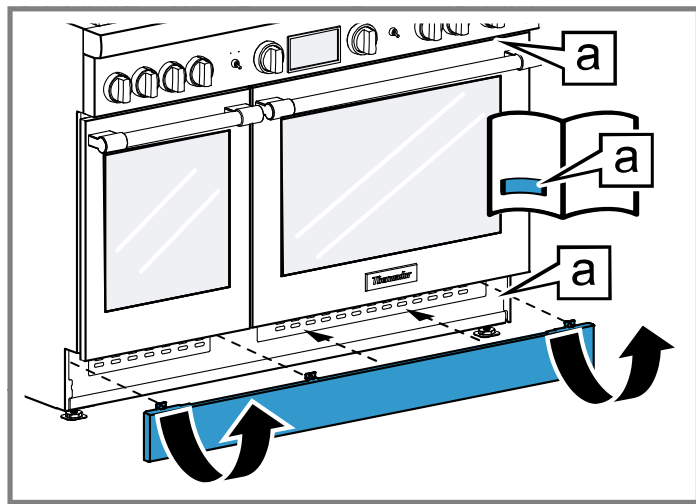
El número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

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

14.2 Ubicación de la placa de características del aparato

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

Además, se puede encontrar la etiqueta de clasificación en la portada de la Guía de uso y cuidado impresa.



a Placa de características

14.3 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.

15 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

15.1 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.

15.2 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.

15.3 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.

15.4 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.

15.5 Exclusiones de la garantía

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

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantenimiento, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos «arreglos» o exploración de los mecanismos internos del aparato realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción estatales, locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre el Producto, dentro o alrededor de este.
- Cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas

bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallos estructurales alrededor del aparato y catástrofes naturales.

- Llamadas al servicio técnico para subsanar la instalación del Producto, enseñar al usuario a usar el Producto, reemplazar los fusibles domésticos o subsanar el cableado o las instalaciones de fontanería.
- Extracción y sustitución de recortes o paneles decorativos que interfieran con el mantenimiento del Producto.
- Daños o defectos provocados por la mano de obra o piezas instaladas por cualquier proveedor de servicio técnico no autorizado, a menos que este último haya sido aprobado por Thermador antes de realizar el servicio.

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

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO TIPO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO SERÁ EL FABRICANTE RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO PROVOCADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR THERMADOR O DE OTRA MANERA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO

PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

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

15.6 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.

15.7 Información del producto

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

Número de modelo
(E-Nr.)

Número de
fabricación (FD)

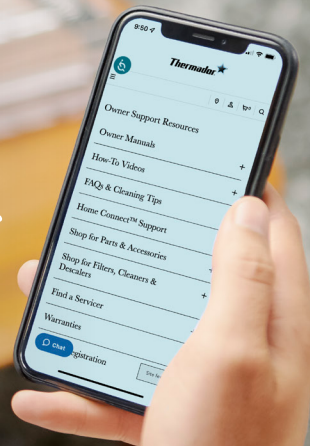
Fecha de entrega



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

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.



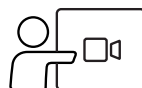
Warranties

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.



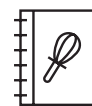
Newsletter

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

© 2025 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION

8001351514 // es-mx // 050512

