Thermador

Use and care GUIDE

Serie Thermador Professional®
Horno Microondas Integrado

MB30WP



THERMADOR.COM

ÍNDICE

Definiciones de seguridad 4
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 5
⚠ PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS 5
INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA 6
Interferencia con la TV/radio 6
Uso previsto 6
Seguridad de los niños 6
Seguridad en la limpieza 7
Seguridad al cocinar 7
En caso de incendio 7
Liquidos 7
Artículos de cocina 8
Utensilios de cocina 9
Charola de vidrio/anillo de la bandeja giratoria 9
Termómetros 9
Marcapasos 9
Funcionamiento del motor del ventilador 9
Advertencia en virtud de la Proposición 65 del estado de California: 9
Causas para los daños 10
Protección del medio ambiente 10
Consejos para ahorrar energía 10
Familiarizarse con el aparato 11
Componentes 11
Panel de control 12
Accesorios 13
Antes del primer uso 13
Antes de usar el aparato por primera vez 13
Manejo inicial 13
Limpieza de accesorios 14
Manejar el aparato 14
Ajustar el aparato 14
Características de manejo 14
Microondas 15
Guía de utensilios para microondas 15
Niveles de potencia del microondas 16
Ajustar el microondas 16
Sugerencias para obtener los mejores resultados 17
Programas de microondas 18
Información sobre los ajustes 18
Ajustar un programa de microondas 18
Bebidas 18
Palomitas 19
Cocción con Sensor 19
Recalentar con Sensor 20
Descongelado Automático 21
Conservar Caliente 21
Derretir mantequilla 22
Derretir chocolate 22
Ablandar helado 22
Ablandar queso crema 22
Temporizador 23
Temporizador de Cocina 23
Comprobar, cambiar o borrar ajustes 23
Bloqueo de Panel 23
Activar y desactivar 23
Ajustes básicos 23
Cambiar los ajustes 23
Ajustes disponibles 24
Limpieza y mantenimiento 24
Guía de limpieza 24
Resolución de problemas 25
Soporte técnico de THERMADOR® 27
Antes de llamar al servicio técnico 27
Placa de datos 27
Servicio técnico 27
Piezas y accesorios 27
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO 28
Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica 28
Duración de la garantía 28
Reparación/reemplazo como único recurso 28
Producto fuera de garantía 28
Exclusiones de la garantía 29

Este electrodoméstico de THERMADOR
es hecho por
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

¿Preguntas?
1-800-735-4328
www.thermador.com
¡Con gusto lo atenderemos!

Definiciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ATENCION

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.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

⚠ PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS

(1) No intente manejar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede tener como consecuencia una exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no anular los enclavamientos de seguridad ni interferir en estos.

(2) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni permita que se acumulen suciedad ni restos de limpiador en las superficies sellantes.

(3) No maneje el horno si está dañado. Es de particular importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:

- la puerta (doblada);
- las bisagras y las trabas (rotas o flojas);
- los sellos y las superficies sellantes de la puerta.

(3) Ninguna persona debe ajustar ni reparar el horno a menos que se trate de personal de servicio técnico autorizado. La instalación, el servicio técnico o el mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones o daños materiales. Consulte este manual para su orientación. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, heridas a personas o exposición a una excesiva cantidad de energía de microondas, Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

ADVERTENCIA

Si no digue la información de este manual exactamente, se puede ocasionar un incendio o una descarga eléctrica que puede causar daños materiales o lesiones personales.

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

Lea y siga las “PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS” específicas que se encuentran en el capítulo Instrucciones de seguridad.

Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo solo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra (consulte las INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA).

Instale o ubique este aparato únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.

Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados —por ejemplo, tarros de cristal cerrados— pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.

Utilice este aparato solo para su uso previsto, según se describe en el manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este aparato. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial ni en laboratorios.

LOS CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITIR QUE LOS NIÃ‘OS USEN EL MICROONDAS. Proceder con precauciÃ³n al extraer elementos calientes.

Este aparato debe recibir servicio técnico únicamente de personal de servicio técnico autorizado. Comuníquese con el centro de servicio técnico autorizado más cercano para solicitar que lo examinen, reparen o ajusten.

No cubra ni bloquee ninguna ventilación o abertura del aparato.

No almacene este aparato a la intemperie.No use este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una alberca ni en lugares similares.

Solo apto por conexión eléctcrica con enchufe:

(1) No sumerja el cable ni el enchufe en agua.

(2) Mantenga el cable alejado de las superficies calientes.

(3) No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni de la superficie de trabajo.

(4) No haga funcionar este aparato si tiene un cable o un enchufe dañados, si no funciona adecuadamente, ni si se ha dañado o se ha caído.

Al limpiar las superficies de la puerta y del horno que se unen al cerrar la puerta, aplique únicamente jabones o detergentes suaves, no abrasivos, con una esponja o un paño suave. Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

- No cocine los alimentos excesivamente. Preste especial atención al aparato cuando coloque adentro papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
- Retire los cierres de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
- Si los materiales que están dentro del horno se prenden fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación eléctrica desde el panel de fusibles o disyuntor.
- No use la cavidad del horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos dentro de la cavidad del horno cuando no esté en uso.

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica si se produce un cortocircuito eléctrico.
Si este horno viene equipado con un cable con un hilo de conexión a tierra y un enchufe para conexión a tierra, el enchufe debe colocarse en una toma de corriente adecuada que esté correctamente instalada y conectada a tierra. Consulte las INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.

Consulte a un electricista o a un centro de servicio técnico calificado si no comprende la totalidad de las instrucciones de conexión a tierra o si tiene alguna duda respecto de si el horno está correctamente conectado a tierra.

No use un cable de extensión. Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, haga que un electricista calificado instale un receptáculo de tres ranuras. Este horno debe enchufarse en un circuito de 60 hercios por separado, con la capacidad eléctrica nominal que se muestra en la tabla de especificaciones. Cuando el horno está en un circuito con otro equipo, es posible que se requiera un aumento en los tiempos de cocción y que los fusibles se quemen.

El modelo mencionado en la tapa frontal está diseñado para conectarse a una fuente de alimentación de 120 V CA y 60 Hz. Se utiliza un conector NEMA 5-15 para conectarlo a un circuito específico de microondas de 120 V.

ADVERTENCIA - Una conexión a tierra incorrecta puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica.

Interferencia con la TV/radio

Este aparato genera y usa energía con frecuencia ISM. Si no se instala y utiliza correctamente, en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia en la recepción de radio y televisión. Su tipo ha sido probado, y se ha determinado que cumple con los límites para los equipos ISM, en virtud de la parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC), destinadas a proporcionar una protección razonable contra dicha interferencia en una instalación residencial. Sin embargo, no se garantiza que no se producirán interferencias en una instalación en particular. Encienda y apague el aparato para determinar si causa interferencia. Intente alguna de las siguientes soluciones para corregir la interferencia:

- Limpie la puerta y la superficie sellante del horno.
- Cambie la orientación de la antena de recepción de radio o televisión.
- Cambie la ubicación del horno microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno microondas del receptor.
- Enchufe el horno microondas en una toma de corriente diferente para que el horno y el receptor estén enchufados a circuitos derivados diferentes.

El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o TV causada por una modificación no autorizada a este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

Uso previsto

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la Declaración de Garantía limitada del Producto. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No use la cavidad del horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos dentro de la cavidad del horno cuando no esté en uso.

No haga funcionar el horno cuando la humedad ambiente sea excesiva.

Este horno es apropiado para utilizarse encima de hornos convencionales eléctricos o de gas integrados con una anchura inferior o igual a 914 mm (36").

Seguridad de los niños

No permita que los niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben que dar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

 CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

Al limpiar las superficies de la puerta y del horno que se unen al cerrar la puerta, aplique únicamente jabones o detergentes suaves, no abrasivos, con una esponja o un paño suave. Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

Limpie con frecuencia el lugar donde se apoyan los rodillos del plato giratorio y el suelo del horno para evitar ruidos excesivos.

Deje que la bandeja de cristal se enfríe antes de limpiarla o colocarla en agua.

ADVERTENCIA

Asegúrese de que todo el aparato (incluido la lámpara de luz) se haya enfriado y de que la grasa se haya solidificado antes de intentar limpiar cualquier parte del aparato.

Seguridad al cocinar

ATENCION

Para evitar lesiones personales o daños materiales, debe tenerse en cuenta lo siguiente:

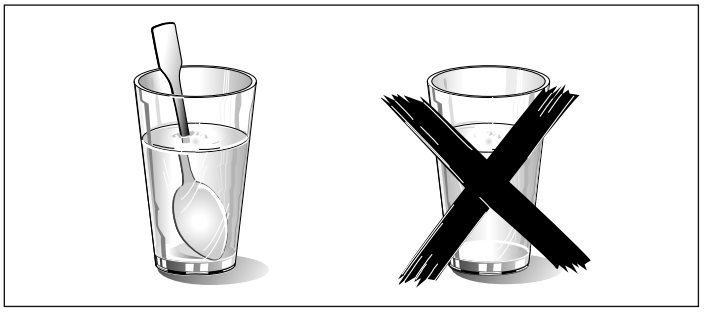
- Supervisar el horno en todo momento durante su uso.
- No colocar material inflamable al lado del horno o en su interior.
- Al flambear alimentos debajo del microondas, encender siempre el ventilador.
- No poner en marcha el horno si está vacío. Esto podría dañar el horno y conllevaría un riesgo de incendio.
- 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 para el calentamiento o la limpieza provocará daños en el aparato y podría causar lesiones personales.
- No secar ropa, papel u otros materiales en el horno. No utilizar papel periódico ni bolsas de papel para cocinar. Podría generarse un incendio.
- No utilizar productos de papel reciclado a menos que se hayan aprobado para su uso con microondas. Podrían contener impurezas que podrían generar chispas y provocar incendios.
- Utilizar siempre paños o guantes de cocina para retirar objetos del horno. El recipiente para cocinar al vapor y la charola de cristal pueden estar calientes aunque el horno se haya enfriado.
- Siempre que sea posible, evitar el uso del sistema de ventilación si se produce un incendio en la placa de cocción. No obstante, no se debe atravesar el fuego con la mano para intentar apagarlo.
- No montar encima del fregadero.
- No colocar nada directamente encima de la superficie del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No deben introducirse alimentos ni utensilios metálicos que sean demasiado grandes, ya que podrían provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- No limpiar con estropajos metálicos. Podrían desprenderse trozos del estropajo y entrar en contacto con piezas eléctricas, lo que supondría un riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando no se utilice el horno, no almacenar en él ningún objeto aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No cubrir las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto causará el sobrecalentamiento del horno.
- No utilice productos de papel cuando el aparato funciona en el modo tostadora.

En caso de incendio

Si los materiales dentro de un horno se prenden fuego:

1. Mantenga la puerta cerrada
2. Apague el electrodoméstico
3. Desenchufe el electrodoméstico o corte la alimentación eléctrica desde el panel de fusibles o el disyuntor.

Liquidos



Los líquidos, como el agua, el café o el té, podrían calentarse excesivamente. Pueden calentarse hasta pasar el punto de ebullición, sin que parezca que están hirviendo. Por ejemplo, no siempre se observan burbujas ni borbotones al retirar el recipiente del horno

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN Y SE DESBORDEN REPENTINAMENTE AL MOVER EL RECIPIENTE O AL COLOCAR UN UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.

Al calentar líquidos, colocar siempre la cuchara/varilla de vidrio en el recipiente. Esto evitará que la ebullición se retrase.

ATENCION

El metal, por ejemplo, una cuchara en un vaso, se debe mantener alejado por lo menos 1 pulgada (25 mm) de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían dañan irreparablemente el cristal en el interior de la puerta.

- Sacar las comidas preparadas de su empaque. Estas se calentarán más rápidamente y de manera más uniforme en recipientes para microondas. Los diferentes ingredientes de la comida pueden no requerir la misma cantidad de tiempo para calentarse.
- Tapar siempre la comida. Si no se tiene una tapa adecuada para el recipiente, usar un plato o papel especial para microondas.
- Revolver o voltear varias veces la comida durante la cocción. Verificar la temperatura.
- Después de calentar, permitir que la comida repose de 2 a 5 minutos de manera que alcance una temperatura uniforme.
- Utilizar siempre un trapo de cocina o guantes para horno al sacar los platos del horno.

Artículos de cocina

Huevos: No cocine ni recaliente huevos enteros, con o sin cáscara. La acumulación de vapor en los huevos enteros puede hacer que exploten y, posiblemente, dañen el horno o provoquen una lesión. Recalentar huevos duros rebanados y cocinar huevos revueltos es seguro.

Palomitas de maíz: Use solo palomitas de maíz en envases diseñados y etiquetados para uso en horno microondas, o prepárelas en un recipiente para palomitas de maíz apto para horno microondas. Siga las indicaciones de los fabricantes de palomitas de maíz y use una marca apta para el vataje de su horno. No siga calentando después de que las palomitas de maíz hayan terminado de reventar. Las palomitas de maíz se chamuscarán o quemarán. No deje el horno sin supervisión.

ATENCION

Al usar palomitas de maíz preenvasadas para microondas, verifique el peso del envase antes de usar la función para palomitas de maíz. Programe el horno para el peso indicado en el envase de palomitas de maíz. Si no se siguen estas instrucciones, es posible que las palomitas de maíz no revienten correctamente, o que se prendan fuego y provoquen un incendio.

Alimentos con piel no porosa: entre los ejemplos de alimentos con piel no porosa se encuentran papas, tomates, camotes, calabazas enteras y salchichas. Estos tipos de alimentos deben pincharse antes de la cocción para evitar que exploten.

Alimento para bebés/Fórmula para bebés: no caliente biberones ni alimentos en el horno microondas. El recipiente de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer tibios, mientras que el interior puede quemar la boca y el esófago del niño.

Alimentos fritos con abundante aceite: no fría en abundante aceite en el horno. En un horno microondas, el aceite puede calentarse muy rápidamente y superar las temperaturas ideales. Las temperaturas pueden aumentar lo suficiente como para que los aceites para cocinar alcancen sus puntos de inflamación respectivos y se prendan fuego. El aceite caliente puede producir burbujas y salpicar, lo que puede causar posibles daños al horno, y quizás, quemaduras. Además, es probable que los utensilios aptos para microondas no soporten la temperatura del aceite caliente, ya que se pueden romper, incluso si tienen una mínima imperfección, rayón o están descascarados.

Enlatado casero/deshidratación de alimentos/ pequeñas cantidades de alimentos: No utilice el horno microondas para enlatados caseros ni para calentar ningún tarro cerrado. Esto hace que la presión se acumule, y es posible que explote el tarro. Además, el horno no puede mantener los alimentos a la temperatura adecuada del enlatado. Los alimentos mal enlatados se pueden echar a perder, y consumirlos puede ser peligroso. Las pequeñas cantidades de alimentos o los alimentos con bajo contenido de humedad pueden secarse, quemarse o incendiarse.
No deshidrate carnes, hierbas, frutas ni verduras en su horno.
Una cocción correcta depende de la programación del tiempo y del peso de los alimentos. Se puede producir un incendio si usa una porción más pequeña que la recomendada y la cocina durante el tiempo de la porción recomendada.

Fuentes para dorar:.Las fuentes o parrillas para dorar en microondas están diseñadas para cocinar únicamente en microondas. Los tiempos de precalentamiento varían según el tamaño de la fuente para dorar y los alimentos que se van a cocinar. Siempre siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante de la fuente o de la parrilla para dorar. No precaliente las fuentes para dorar más de 6 minutos.

Bolsas para asar en horno: Si se usa una bolsa para horno para la cocción en microondas, prepárela según las indicaciones del envase. No use cierres de alambre para cerrar las bolsas; en su lugar, use cierres de nailon, cordones de algodón o una tira cortada del extremo abierto de la bolsa. Haga seis cortes de ½ pulg. (12.7 mm) cerca del cierre. Coloque la bolsa para cocinar en horno en una fuente un poco más grande que los alimentos que se van a cocinar.

Utensilios de cocina

Consulte también la **Guía de utensilios para microondas**.

Los utensilios de cocina, la bandeja de cristal y los racks se calientan durante el funcionamiento del microondas. Siempre use agarradores al retirar los elementos del horno. Deje que la bandeja de cristal y los racks de metal (si se utilizan) se enfríen antes de manipularlos.

No use utensilios de metal ni recipientes con bordes de metal en el horno.

Al utilizar film de aluminio en el horno, deje, al menos, 1 pulgada (25 mm) de espacio entre el film y las paredes interiores o la puerta del horno.

La bandeja de cristal y los racks de metal (si se utilizan) se calentarán durante la cocción.El recipiente para cocinar al vapor y la bandeja de cristal pueden estar calientes aun cuando el horno esté frío.

Nunca use papel, plástico ni otros materiales combustibles que no hayan sido diseñados para cocinar.

Al cocinar con papel, plástico u otros materiales combustibles, siga las recomendaciones del fabricante sobre el uso del producto. No use toallas de papel que contengan nailon o fibras sintéticas. Las fibras sintéticas calientes pueden derretirse y hacer que el papel se prenda fuego.

No caliente recipientes sellados con calor ni bolsas de plástico en el horno. Los alimentos o el líquido podrían expandirse rápidamente y hacer que el recipiente o la bolsa se rompan. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de cocinar.

Charola de vidrio/anillo de la bandeja giratoria

No maneje el horno sin que el apoyo rodante del plato giratorio y la bandeja de cristal estén en su lugar.

No opere el horno sin colocar la charola de vidrio en su lugar. De lo contrario, se pueden producir una cocción inadecuada o daños al horno. Verifique que la charola de vidrio esté bien colocada y que gire cuando el horno está en uso.

Nota: La charola de vidrio puede girar en cualquiera de las dos direcciones.

Utilice solo la bandeja de cristal diseñada para este horno. No la reemplace con ninguna otra bandeja.

Deje que la bandeja de cristal se enfríe antes de limpiarla o colocarla en agua.

No coloque los alimentos directamente en la bandeja de cristal. Siempre coloque los alimentos en una fuente apta para microondas.

Siempre vuelva a colocar el anillo de la bandeja giratoria y la charola de vidrio en sus posiciones correctas.

Siempre debe usarse el anillo de la bandeja giratoria para cocinar junto con la charola de vidrio.

Termómetros

No use termómetros de cocina comunes en el horno. La mayoría de los termómetros de cocina contienen mercurio y pueden causar arcos eléctricos, mal funcionamiento o daños al horno.

Marcapasos

ATENCION

Para evitar el mal funcionamiento de un marcapasos, consulte con el médico o el fabricante del marcapasos acerca de los efectos de la energía de microondas en el marcapasos.

Funcionamiento del motor del ventilador

Luego de usar el horno, el motor del ventilador puede girar para enfriar los componentes eléctricos. Esto es perfectamente normal, y se pueden retirar los alimentos del horno mientras el ventilador está funcionando.

Advertencia en virtud de la Proposición 65:

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**



⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

ADVERTENCIA

Al cocinar los alimentos, pueden liberarse pequeñas cantidades de ciertos subproductos, como 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.

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 frían a fuego medio o alto.
- Evitar calentar ollas y sartenes vacías.
- 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.

Causas para los daños

AVISOS:

- El metal —p. ej., una cuchara en una copa— debe mantenerse alejado, como mínimo, 1 pulg. (25 mm) de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían provocar daños irreparables en el cristal del interior de la puerta.
- Agua en el interior del horno caliente: Nunca vierta agua en el interior del horno caliente. Se produce vapor. Se puede dañara el esmalte debido al cambio de temperatura.
- No deje alimentos húmedos en un horno cerrado por un período prolongado de tiempo. Puede conducir a la corrosión dentro del horno.
- El jugo de frutas puede dejar manchas en el horno. Siempre retire inmediatamente, cuando se puedo tocar, el jugo de frutas y limpie primero con un trapo húmedo y luego con uno seco.
- Enfriamiento con la puerta del equipo abierto: Solamente deje enfriar la cámara de cocción con la puerta cerrada. Incluso cuando la puerta del equipo está abierta solamente una pequeña rendija, con el tiempo los frentes de los muebles cercanos pueden resultar dañados.
- Sello de la puerta muy sucio: si el sello de la puerta está muy sucio, la puerta ya no se cerrará correctamente durante el funcionamiento del equipo. Los frentes de los muebles cercanos pueden dañarse. Mantenga siempre limpio el sello de la puerta.
- La puerta del equipo como asiento o superficie de almacenamiento: no pararse, sentarse o colgarse en la puerta del equipo. No coloque ningún recipiente o accesorios sobre la puerta.
- Inserción de accesorios: dependiendo del tipo de equipo, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrarla. Siempre deslice completamente los accesorios en el interior del horno.
- No sujete ni traslade el aparato tomándolo de la manija de la puerta. Esta no puede soportar el peso del dispositivo y podría romperse, o las bisagras pueden dañarse.
- El manejo del microondas sin alimentos en la cavidad del horno puede provocar sobrecarga. Nunca haga funcionar el microondas, a menos que haya alimentos en la cavidad del horno. Una excepción a esta regla es una breve prueba de utensilios para horno, consulte la sección ⟶ *"Guía de utensilios para microondas"*
- Siempre programe la potencia del microondas según lo recomendado para el alimento. Los valores altos de potencia pueden calentar excesivamente los alimentos demasiado rápido.
- El plato giratorio puede saltar si está sobrecargado.

Protección del medio ambiente

Saque el equipo de su empaque y elimine éste de forma ecológica.

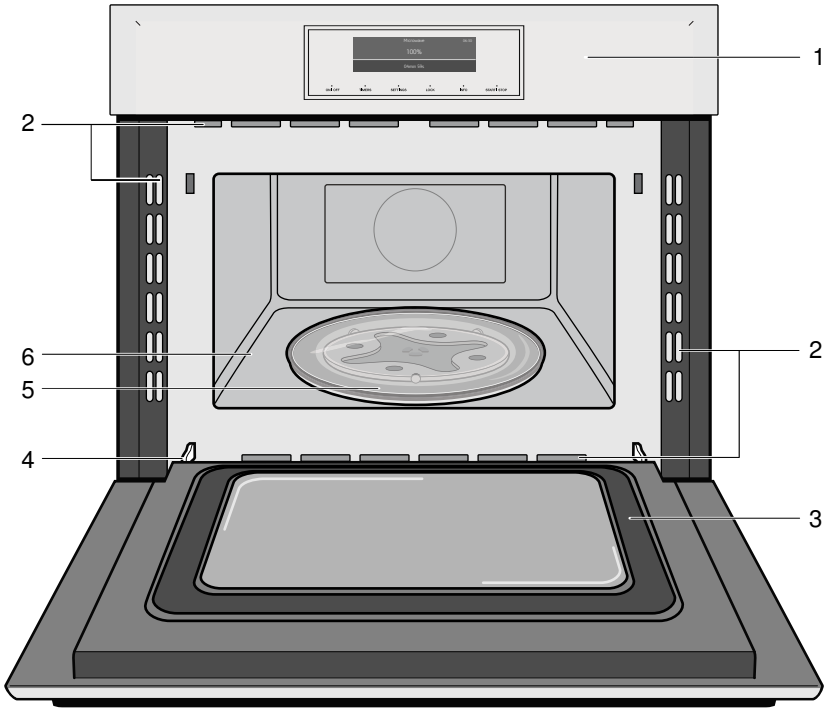
Consejos para ahorrar energía

- Abra lo menos posible la puerta del equipo cuando esté cociendo, horneando o asando.
- Para hornear varios pasteles, lo mejor es hacerlo uno después de otro. El horno está todavía caliente. De esta manera se reduce el tiempo de cocción para el segundo pastel. También puede introducir dos moldes uno al lado del otro.

Familiarizarse con el aparato

En esta sección explicaremos los indicadores y los controles. También se ofrece información sobre las diversas funciones del aparato.

Componentes



1	Panel de control y display
2	Conductos de ventilación el horno
3	Junta de la puerta
4	Bisagras de la puerta
5	Plato giratorio de vidrio
6	Soporte de rodillos

Ventilaciones del horno

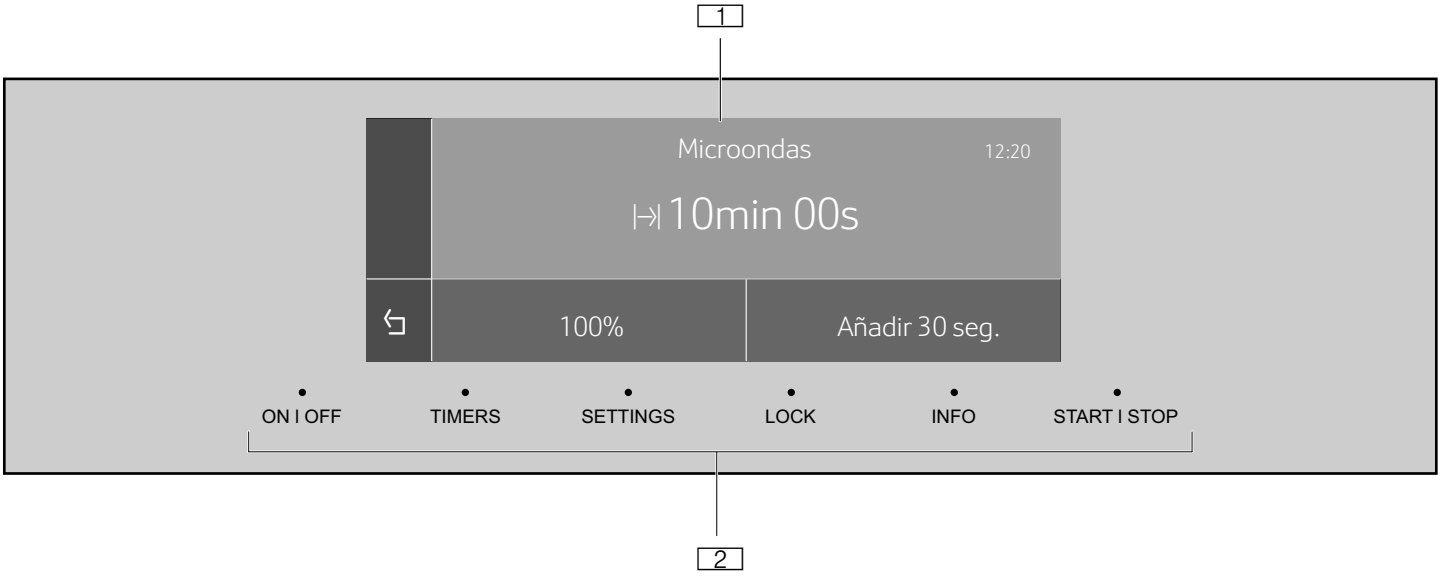
Las ventilaciones del horno se ubican alrededor de los lados de la cavidad del horno. Es posible que salga aire tibio de las aberturas de ventilación superiores y inferiores de la cavidad, antes, durante y después de la cocción. Es normal que salga vapor de estas aberturas de ventilación y que se acumule condensación en esta área. Esta área puede estar tibia cuando el horno está en uso. No bloquee la ventilación, dado que es importante para que circule el aire.

Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración funciona durante todos los modos de cocción. Se puede escuchar cuando el ventilador está funcionando, y es posible que sienta que sale aire caliente de las aberturas de ventilación del horno. Es posible que el ventilador siga funcionando después de apagado el horno.

Panel de control

En el panel de control se pueden ajustar las diversas funciones del aparato usando la pantalla táctil a color. La pantalla táctil a color muestra los ajustes actuales.



1 Pantalla táctil a color

2 Botones táctiles

Controles de operación

Usar los controles para ajustar el aparato de forma rápida y sencilla.

Botones táctiles

Hay sensores debajo de los botones táctiles.Tocar la palabra del botón táctil correspondiente para seleccionar una función. Las funciones disponibles se indican con una luz sobre el botón táctil correspondiente. El número de funciones disponibles depende de la operación que esté ejecutando.

La luz encima del botón táctil START I STOP se vuelve de color azul cuando un modo de cocción es activado.

Botón táctil	Uso
ON I OFF (Encendido I Apagado)	Enciende o apaga el aparato
TIMERS (Temporizado-res)	Ajustar el temporizador de cocina
SETTINGS (Ajustes)	Acceder al menú de ajustes básicos
LOCK (Bloqueo)	Activa/desactiva el seguro de panel
INFO (Información)	Muestra información adicional
START I STOP (Inicio I Parada)	Inicia o pone en pausa el funciona-miento

Pantalla táctil a color

Usar la pantalla totalmente táctil para navegar por las líneas en el display y seleccionar los ajustes.

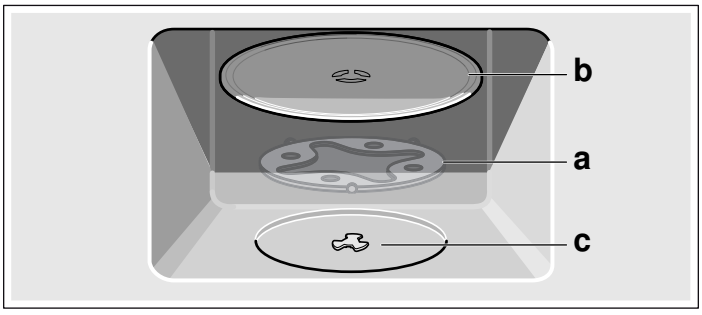
Para establecer un ajuste, tocar en el lugar adecuado del display con el dedo. Este área se ilumina más. En este área del display, deslizar el dedo hacia la derecha o la izquierda hasta que el ajuste mostrado aparezca en mayor tamaño.

Dirección	Uso
Navegar hacia la izquierda	Deslizar hacia la derecha en el display con el dedo
Navegar hacia la derecha	Deslizar hacia la izquierda en el display con el dedo
Navegar hacia arriba	Tocar la línea superior del display
Navegar hacia abajo	Tocar la línea inferior del display
↰	Ir a la pantalla de visualización previa
☑	Confirmar ajuste

Accesorios

Cómo encajar el plato giratorio

1. Colocar el soporte de rodillos **(a)** en el hueco de la cavidad del horno.
2. Encajar la ranura **(b)** del plato giratorio en el rotor **(c)** situado en el centro de la base de la cavidad del horno.



Nota: No utilizar el electrodoméstico si el plato giratorio no está colocado. Comprobar que está adecuadamente encajado en su lugar y que puede girar con libertad cuando el microondas está funcionando.

Antes del primer uso

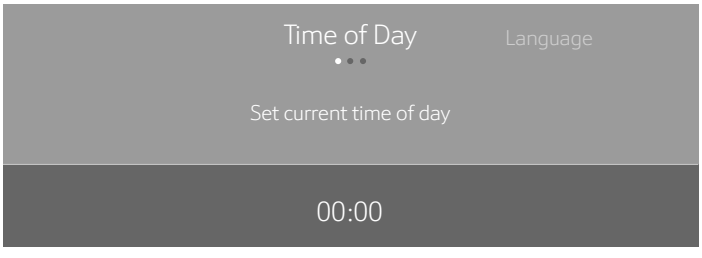
Antes de poder usar el nuevo aparato deben introducirse ciertos ajustes.También hay que limpiar el compartimento de cocción y los accesorios.

Antes de usar el aparato por primera vez

- El aparato debe ser instalado en forma adecuada por un técnico calificado antes del uso.
- Retirar todo el material de embalaje del interior y exterior del horno.
- Mientras está frío, limpiarlo con un paño húmedo limpio y secarlo.
- Puede haber un ligero olor en el nuevo aparato; es normal y desaparece al cabo de poco tiempo.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de que se utilicen los utensilios de cocina correctos.
- Leer y comprender todas las precauciones de seguridad y la información de la Guía de uso y cuidado.
- **Ejecutar las siguientes secciones antes de poner en funcionamiento el horno.**

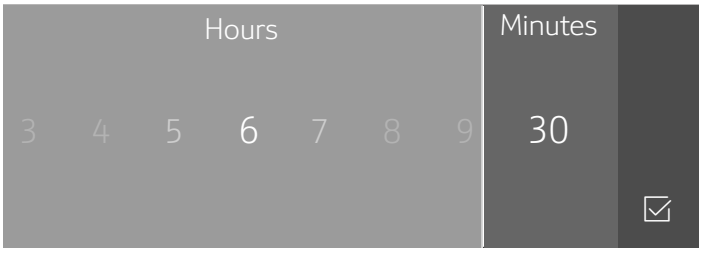
Manejo inicial

Tan pronto como se conecte el aparato al suministro de corriente en el display aparece el primer ajuste «Hora del día».



Ajustar la hora del día

1. Tocar la línea inferior.
   Se muestran las opciones de ajuste de la hora.



2. Tocar el campo táctil «Horas» y deslizar a la izquierda o la derecha para seleccionar la hora actual.
3. Tocar el campo táctil «Minutos» y deslizar a la izquierda o la derecha para seleccionar los minutos actuales.
4. Tocar el símbolo ☑ para adoptar los ajustes.

Ajustar el idioma

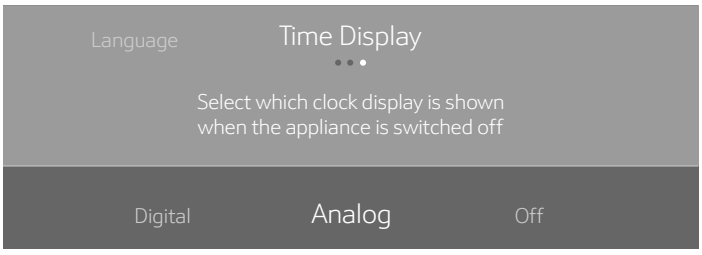
1. Deslizar hacia la izquierda para ir al siguiente ajuste.



2. Tocar la línea inferior.
3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar el idioma necesario.
4. Tocar la línea superior.

Ajustar la indicación de la hora actual

1. Deslizar hacia la izquierda para ir al siguiente ajuste.



2. Tocar la línea inferior.
3. Deslizar a izquierda o derecha para seleccionar cómo se debe mostrar el reloj cuando el aparato está en modo de reposo.
4. Tocar la línea superior.
5. Tocar el botón táctil de SETTINGS para completar el uso inicial.
6. Tocar el campo táctil Guardar.
   Se muestra «Primera puesta en funcionamiento completada».El aparato pasa al modo de espera.

Notas

- Estos ajustes pueden modificarse en cualquier momento desde el menú de ajustes básicos.
  ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 23*
- Después de conectar el aparato a la corriente eléctrica o tras una interrupción de corriente, en el display se muestran los ajustes del primer uso.

Limpieza de accesorios

Antes de utilizar accesorios por primera vez, límpielos minuciosamente con agua jabonosa caliente y un repasador suave.

Manejar el aparato

Se ha ofrecido información sobre los controles y cómo funcionan. Ahora explicaremos cómo aplicar los ajustes al aparato. Se ofrecerá información sobre qué pasa cuando se enciende y se apaga el aparato y cómo seleccionar el modo de funcionamiento.

Ajustar el aparato

Encender y apagar el aparato

Tocar el botón táctil de ON I OFF para encender o apagar el aparato.
El aparato irá automáticamente al menú principal.

Cambiar los ajustes del modo actual

Los ajustes se pueden modificar también durante el funcionamiento. Tocar el campo táctil del valor que se quiera modificar.

Pausar el funcionamiento

Tocar el botón táctil de START I STOP para pausar el funcionamiento. Presionar el botón táctil de START I STOP de nuevo para reanudar el funcionamiento.
Abrir la puerta del aparato interrumpe el funcionamiento. Tocar el botón táctil START I STOP una vez tras cerrar la puerta. Se reanuda el funcionamiento.

Abrir la puerta del aparato

Si se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, el funcionamiento se detiene.Para reanudar el funcionamiento cerrar la puerta y Tocar botón táctil de START I STOP.

Nota: En ciertos tipos de calentamiento el funcionamiento sigue ejecutándose aunque la puerta del aparato esté abierta.

Cambiar el programa

Tocar el botón táctil de START I STOP y cambiar el programa. Toque el símbolo ↰ para navegar hasta el menú principal.

Apagar el aparato

Tocar el botón táctil de ON I OFF.

Características de manejo

El aparato dispone de varias características de funcionamiento que ayudan a usarla de forma correcta y efectiva.

Valores predeterminados

El aparato sugiere un ajuste para cada modo de funcionamiento. Este valor se puede aceptar o cambiarlo en el área adecuada.

Barra de estado

La barra de estado se llena de izquierda a derecha en el display. Muestra un display visual de la duración ajustada del microondas.

Boton Táctil INFO

Si se enciende el botón INFO, se dispone de información importante sobre el modo que está utilizando. Esto puede incluir, por ejemplo, recomendaciones sobre utensilios de cocina adecuados o cómo preparar los alimentos para un resultado de cocción seguro. Cuando toca el botón INFO, la información se muestra durante unos segundos.
Para salir de la información inmediatamente, toque el botón INFO o la pantalla.

Sonidos

El aparato usa varias señales de sonidos durante el funcionamiento. Se puede oír una señal cuando se presiona cualquier botón o campo táctil o cuando se inicia o se termina un manejo. Estos sonidos pueden ser ajustados en el menú de ajustes. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 23*

Notificación en el display

Siempre que termina una operación o un temporizador, se muestra una notificación en el display. Toque la indicación en la pantalla para confirmar y continuar con la operación.

Microondas

El microondas se puede usar para cocinar, calentar o descongelar comida rápidamente.

Para garantizar el uso óptimo del microondas respetar las notas de los recipientes para cocinar y familiarizarse con los datos de las tablas de cocción de esta Guía de uso y cuidado.

Guía de utensilios para microondas

Utensilios para horno adecuados

- **Cristal resistente al calor, vitrocerámica y loza de barro cocido:**
  Platos de uso común, platos para pan, planchas para pasteles, moldes para bizcochos, tazas de medición de líquidos, cazuelas y tazones sin reborde metálico (p. ej. Pyrex ®, Anchor Hocking™, Corning Ware®, Emile Henry, etc.).
- **Porcelana:**
  Tazones, tazas, platos de servir y platillos sin borde metálico.
- **Película auto adherente y envolturas de plástico:**
  Envoltura de plástico (como una tapa): colocar la envoltura de plástico holgadamente sobre el plato y presionarla contra los lados. Ventilar la envoltura de plástico girando hacia atrás ligeramente una esquina para permitir que salga el exceso de vapor.El plato debería ser lo suficientemente hondo para que la envoltura no toque los alimentos.
- **Plásticos seguros para el microondas:**
  Plásticos seguros para el microondas, tazas, recipientes para el congelador semirrígidos y bolsas de plástico para tiempos de cocción breves. Usar con cuidado porque el plástico puede reblandecerse con el calor de la comida.
- **Productos de papel:**
  Toallas de papel, papel de cera, papel de pergamino, servilletas de papel y platos de papel sin reborde ni diseño metálicos.Revisar la etiqueta del fabricante para cualquier instrucción especial para usar en el microondas.

Utensilios no aptos horno

- **Utensilios de cocina de metal:**
  El metal evita que la energía de microondas llegue a los alimentos y produce una cocción desigual. Además, evite el uso de brochetas de metal, termómetros o bandejas de film de aluminio. Los utensilios de metal pueden provocar arcos eléctricos, que pueden dañar su horno microondas.
- **Decoración de metal:**
  Bols, tazas, platos y bandejas para servir con borde de metal.
- **Film de aluminio:**
  Evite el uso de láminas grandes de film de aluminio debido a que obstaculizan la cocción y pueden provocar arcos eléctricos perjudiciales. Use pequeños trozos de film para proteger las patas y alas de ave. Mantenga TODO el film de aluminio, como mínimo, a 1 pulg. (25 mm) de las paredes laterales de la cavidad del horno y de la puerta del microondas.
- **Madera:**
  Los bols y las tablas de madera se secarán y pueden partirse o agrietarse al utilizarse en el horno microondas. Las canastas hechas de madera reaccionarán del mismo modo.
- **Utensilios de cocina cubiertos en forma ajustada:**
  Asegúrese de dejar aberturas para que salga el vapor de los utensilios de cocina cubiertos. Perfore las bolsas de plástico de verduras u otros alimentos antes de cocinar. Las bolsas cerradas en forma ajustada pueden explotar.
- **Papel de estraza:**
  Evite utilizar bolsas de papel de estraza. Absorben el calor y pueden quemarse.
- **Utensilios de cocina con defectos o astillados:**
  Cualquier utensilio que esté rajado, astillado o que tenga defectos puede romperse en el horno.
- **Cierres de metal:**
  Retire los cierres de metal de las bolsas de plástico o papel. Se calientan y podrían provocar un incendio.

Prueba de la vajilla

No encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior. Con excepción de la prueba de la vajilla siguiente.

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe la siguiente prueba:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ a 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura de vez en cuando.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Niveles de potencia del microondas

Se puede elegir entre 10 niveles de potencia de microondas diferentes. Si no se ajusta un nivel de potencia, el microondas funcionará automáticamente al más alto nivel de potencia de 100 %.

La siguiente tabla proporciona el nivel de potencia sugerido para diferentes tipos de comidas que se pueden preparar en el microondas.

Potencia del microondas	Usar para
100 % alto	Hervir agua
	Cocinar carne picada
	Hacer caramelo
	Cocinar frutas y verduras frescas
	Cocinar pescado y aves
	Precalentar un plato para dorar
	Recalentar bebidas
	Cocinar tiras de tocino
90 %	Recalentar rebanadas de carne rápidamente
	Sofreír cebolla, apio y pimientos verdes
80 %	Todos los recalentamientos
	Cocinar huevos revueltos
70 %	Cocinar pan y productos de cereales
	Cocinar platos de queso
	Cocinar muffins, brownies y cupcakes
	Cocinar un ave entera
60 %	Cocinar pasta
50 %	Cocinar carne
	Cocinar flanes
	Cocinar costillas sueltas, costillas para asar y asado de solomillo
40 %	Cocinar cortes menos tiernos de carne
	Recalentar alimentos congelados envasados
30 %	Descongelar carne, aves y mariscos
	Cocinar pequeñas cantidades de comida
	Terminar de preparar cazuelas, guisos y ciertas salsas
	Derretir chocolate
20 %	Ablandar mantequilla y queso crema
10% Bajo	Ablandar helado
	Fermentar masa de levadura

Ajustar el microondas

El aparato debe estar apagado.

1. Tocar el botón táctil de ON I OFF para encender el aparato.
   Se accederá directamente al menú principal.
2. Tocar “Microondas”.



3. Se sugieren un nivel de potencia de microondas en porcentaje.

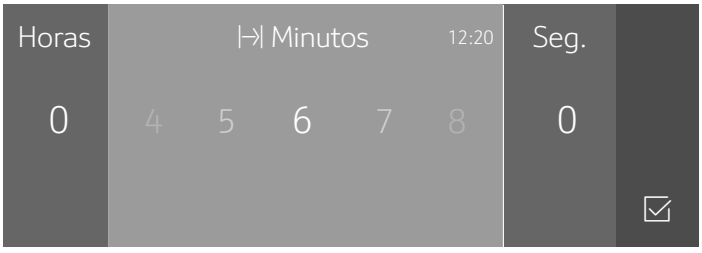


4. Tocar el campo nivel de potencia y deslizar a derecha o izquierda para seleccionar un nivel de potencia diferente.
   Confirmar el ajuste tocando el símbolo ☑.



Nota: Si no toca el símbolo ☑, los cambios se tomarán automáticamente después de unos segundos.

5. Tocar el campo que muestra el tiempo de cocción predeterminado. Se pueden ajustar horas, minutos y segundos.
   Tocar el campo requerido y deslizar a derecha o izquierda para ajustar el tiempo de cocción.
   Confirmar el ajuste tocando el símbolo ☑.



   Nota: Si no toca el símbolo ☑, los cambios se tomarán automáticamente después de unos segundos.
6. Tocar el botón táctil de START I STOP para poner en funcionamiento el aparato.
   La barra de estado comienza a llenarse. El tiempo de cocción comienza la cuenta regresiva en el display.



Cambiar el tiempo de cocción

El tiempo de cocción se puede cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento tocando el tiempo mientras se va descontando. Tocar el campo táctil ☑ para adoptar los ajustes.

El funcionamiento se reanuda automáticamente con los nuevos ajustes.

Añadir 30 segundos al tiempo de cocción

Tocar el campo «Añadir 30 s» en la pantalla táctil para aumentar el tiempo de cocción en incrementos de 30 segundos.

También se puede tocar este campo durante el funcionamiento de microondas para añadir 30 segundos al tiempo de microondas restante.

Modificar el nivel de potencia del microondas

Se puede cambiar el nivel de potencia del microondas en cualquier momento durante el funcionamiento tocando el campo de nivel de potencia en el display. Tocar el campo táctil ☑ para adoptar los ajustes.

El funcionamiento se reanuda automáticamente con los nuevos ajustes.

El tiempo de cocción ha transcurrido

Tan pronto como se haya alcanzado el tiempo establecido de microondas, suena una señal acústica y el aparato termina el funcionamiento de microondas automáticamente.
En la pantalla aparece «Microondas completado I→I».

Tocar la pantalla para detener la señal acústica.

Se puede reanudar el funcionamiento de microondas con el mismo nivel de potencia ajustando el tiempo y presionando el botón táctil START I STOP.

Pausar el funcionamiento

Tocar el botón táctil de START I STOP para pausar el funcionamiento. Presionar el botón táctil de START I STOP de nuevo para reanudar el funcionamiento.

Abrir la puerta del aparato interrumpe el funcionamiento. Tocar el botón táctil START I STOP una vez tras cerrar la puerta. Se reanuda el funcionamiento.

Apagar el aparato

Tocar el botón táctil de ON I OFF.

Sugerencias para obtener los mejores resultados

Para ayudarlo a obtener los mejores resultados posibles de su horno microondas, lea las siguientes sugerencias que figuran a continuación:

- **Temperatura de almacenamiento**
  Los alimentos que se sacan del congelador o del refrigerador demoran más en cocinarse.
- **Tamaño**
  Los trozos pequeños de alimentos se cocinan más rápido que los trozos grandes. Los trozos de tamaño y forma similares se cocinan en forma más pareja al cocinarse juntos. Para obtener resultados más parejos, reduzca los niveles de potencia al cocinar trozos grandes de alimentos.
- **Humedad natural**
  Los alimentos muy húmedos se cocinan en forma más pareja porque la energía de microondas calienta las moléculas de agua en forma muy eficaz.
- **Revolver**
  Revuelva los alimentos, como guisados y verduras, desde afuera al centro, para distribuir el calor en forma más pareja.Esto permite que el alimento se cocine más rápido. (No es necesario revolver constantemente.)
- **Dar vuelta los alimentos**
  Dé vuelta los alimentos, como chuletas de cerdo, carnes asadas o coliflor entero, a la mitad del tiempo de cocción. Esto ayudará a que todos los lados queden expuestos en forma pareja a la energía de microondas.
- **Colocación de los alimentos**
  Coloque las áreas delicadas de los alimentos, como puntas de espárragos, hacia el centro de la bandeja del plato giratorio.
- **Disposición de los alimentos**
  Disponga alimentos de formas desparejas, como trozos de pollo o salmón, con las partes más gruesas o carnosas hacia afuera de la bandeja del plato giratorio.

- **Dejar reposar los alimentos**
  Después de retirar los alimentos del microondas, cúbralos con film de aluminio o una tapa de cacerola y déjelos reposar para que terminen de cocinarse. Esto permitirá que los alimentos se terminen de cocinar en el centro y evitará el exceso de cocción en los bordes externos. El tiempo de reposo depende de la densidad y la superficie de los alimentos.
- **Envolver**
  Los sándwiches y muchos otros tipos de alimentos que contienen pan prehorneado deben envolverse en toallas de papel o papel encerado antes de colocarse en el horno microondas para ayudar a evitar que se sequen al calentarse.

Programas de microondas

La comida se puede preparar de forma muy sencilla usando los diversos programas. Seleccionar un programa e introducir el peso o la cantidad de comida. El programa aplica después los ajustes más adecuados.

Nota: El display ofrece información útil sobre cada uno de los programas del microondas. Tocar el botón INFO cuando alumina, y leer y seguir dichas instrucciones para obtener los mejores resultados de cocción.

Información sobre los ajustes

- El resultado de la cocción depende de la calidad de la comida y del tipo de recipiente para cocinar. Para obtener un resultado de la cocción óptimo, usar alimentos en buenas condiciones y solo carne refrigerada. Para los alimentos congelados, usar solo aquellos que se acaban de sacar directamente del congelador.
- Para algunos platos se deberá introducir el peso o la cantidad. El aparato seleccionará entonces los ajustes de tiempo y temperatura adecuados.
  No es posible ajustar un peso o cantidades que no se encuentra dentro del rango establecido.
- Se ofrece información, por ejemplo, sobre recipientes para cocinar, posición del estante o añadir líquido a la hora de cocinar carne. Algunos alimentos deben girarse o removerse, etc. durante la cocción. Esta información aparece en la pantalla brevemente justo después de que comience a funcionar. Una señal acústica servirá de recordatorio en el momento adecuado.

Ajustar un programa de microondas

Ejemplo: ajustar modo Derretir Mantequilla para 1/4 taza.

1. Tocar el botón táctil de ON I OFF.
   Se muestra el menú principal.
2. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar un programa de microondas.



3. Tocar el programa Derretir Mantequilla.
4. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar 1/4 taza.



5. Tocar «Continuar».
6. Tocar el botón táctil START I STOP.

El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Cambiar el programa

Tocar el botón táctil de START I STOP y cambiar el programa. Toque el símbolo ↰ para navegar hasta el menú principal.

Cuando termina el programa

El display muestra «Programa completado. ¡Disfrute la comida!»

Tocar el display para desactivar la notificación. Se muestra el programa establecido previamente. Se puede seguir cocinando o apagar el aparato.

Apagar el aparato

Tocar el botón táctil de ON I OFF para apagar el aparato.

Bebidas

El modo Bebidas permite calentar de 0.5 a 2 tazas de una bebida.

La siguiente tabla muestra el rango de opciones y ajustes disponibles.

Cantidad (tazas)	Cantidad (onzas)
0.5 tazas	sobre 4 onzas
1 taza	sobre 8 onzas
1.5 tazas	sobre 12 onzas
2 tazas	sobre 16 onzas

Ajustes

1. Tocar el botón táctil de ON I OFF.
   Se muestra el menú principal.
2. Seleccionar «Bebidas».
3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar el tamaño de la bebida adecuado.
4. Tocar «Continuar».
5. Tocar el botón táctil START I STOP.

El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Palomitas

⚠ ATENCION

No dejar el horno sin supervisión mientras se están haciendo palomitas.Las palomitas pueden prenderse y provocar fuego.

El modo palomitas permite hacer 5 tamaños de bolsas diferentes de las palomitas para microondas empacadas comercialmente.

La siguiente tabla muestra el rango de opciones y ajustes disponibles.

Cantidad (onzas)	Cantidad (g)
1.2 onzas (34 g)	sobre 35 g
1.75 onzas (50 g)	sobre 50 g
2.75 onzas (78 g)	sobre 80 g
3.2 onzas (90 g)	sobre 90 g
3.5 onzas (99 g)	sobre 100 g

Ajustes

1. Tocar el botón táctil de ON I OFF.
   Se muestra el menú principal.
2. Seleccionar «Palomitas».
3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar la cantidad deseada.
4. Tocar «Continuar».
5. Tocar el botón táctil START I STOP.

El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Cocción con Sensor

El modo de sensor de cocción permite cocinar muchas de las comidas favoritas sin tener que seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. El horno microondas determina automáticamente el tiempo de cocción necesario para cada alimento.

Para obtener los mejores resultados en la cocción por sensor, seguir estas recomendaciones:

- La comida cocinada con el sistema de sensor debería comenzar desde una temperatura de almacenamiento normal.
- La bandeja de plato giratorio, bandeja cerámica y el exterior del recipiente deberían estar secos.
- Las comidas deberían estar siempre cubiertas con holgura con envoltura de plástico adecuada para microondas, papel de cera o una tapa.
- Las comidas deben cocinarse en un plato adecuado para microondas.
- Tocar el botón INFO para obtener información, por ejemplo, sobre recipientes para cocinar, posición de la rejilla o añadir líquido a la hora de cocinar carne.
- No abrir la puerta ni tocar el botón táctil de START I STOP mientras está funcionando el sensor. Cuando ha terminado de funcionar el sensor, en el display se mostrará el tiempo de cocción restante. En ese momento se puede abrir la puerta para remover, girar o recolocar los alimentos.

La siguiente tabla muestra la cantidad de comida que se puede cocinar de una vez.

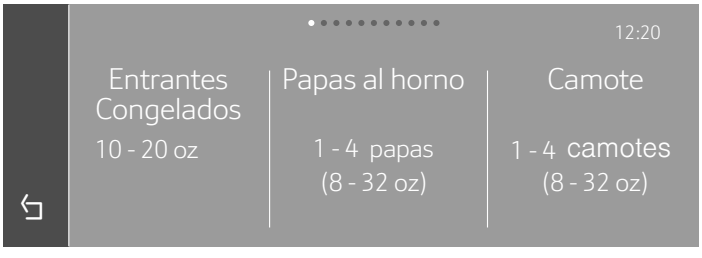
Programa de Cocción con Sensor	Cantidad
Papas al Horno	1-4 papas (8-32 oz)
Camote	1-4 camotes (8-32 oz)
Verdura Fresca	4-16 onzas (0.25-1 lb)
Verdura Congelada	12-16 onzas (0.75-1 lb)
Carne Molida	8-24 onzas (0.5-1.5 lb)
Pescado / Marisco	8-20 onzas (0.5-1.25 lb)
Arroz Integral	0.5 - 2 tazas (arroz en seco)
Arroz Blanco	0.5 - 2 tazas (arroz en seco)
Entrantes Congelados	10-20 onzas

Notas

- Tapado con una envoltura de plástico ventilada o papel de cera.
- Recalentar la comida en un plato adecuado para microondas.
- Añadir agua al arroz seco (siga las instrucciones del paquete para la preparación).
- Papas, camote y verduras con piel no porosa, deben pncharse antes de la cocción. No cubrir.

Ajustes

1. Tocar el botón táctil de ON I OFF.
   Se muestra el menú principal.
2. Seleccionar «Cocción con Sensor».
3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar la comida deseada.



4. Tocar el botón táctil START I STOP.
   El sensor del aparato comienza a funcionar.

5. Una vez que ha terminado, una notificación se muestra en el display. El aparato inicia la cocción. El tiempo de cocción calculado comienza la cuenta regresiva en el display.

Nota: No abrir la puerta durante el funcionamiento del sensor o el sensor se cancelará. Una vez que el sensor ha terminado se puede abrir la puerta para remover, girar o recolocar los alimentos. Tocar el botón táctil de START I STOP para reanudar el funcionamiento.

Recalentar con Sensor

El modo de Recalentar con Sensor permite recalentar restos de comida o cazuelas (8-12 pulgadas / 20-30 cm) para que mayor comodidad.

Para obtener los mejores resultados en la cocción por sensor, seguir estas recomendaciones:

- La comida cocinada con el sistema de sensor debería comenzar desde una temperatura de almacenamiento normal.
- La bandeja de plato giratorio, bandeja cerámica y el exterior del recipiente deberían estar secos.
- Las comidas deberían estar siempre cubiertas con holgura con envoltura de plástico adecuada para microondas, papel de cera o una tapa.
- Las comidas deben cocinarse en un plato adecuado para microondas.
- Tocar el botón INFO para obtenir información, por ejemplo, sobre recipientes para cocinar, posición de la rejilla o añadir líquido a la hora de cocinar carne.
- No abrir la puerta ni tocar el botón táctil de START I STOP mientras está funcionando el sensor. Cuando ha terminado de funcionar el sensor, en el display se mostrará el tiempo de cocción restante. En ese momento se puede abrir la puerta para remover, girar o recolocar los alimentos.

La siguiente tabla muestra la cantidad de comida que se puede cocinar de una vez.

Sugerencias para recalentar

Alimento/ Cantidad	Instrucciones
Plato de cena 1 porción (1 plato)	Utilice únicamente alimentos precocidos, refrigerados. Cubra el plato con una envoltura de plástico ventilada o un papel encerado enganchados debajo del plato. Si el alimento no queda lo suficientemente caliente después de calentarlo con la función Reheat (Recalentar), continúe calentando con la programación manual de tiempo y nivel de potencia. Contenido: • de 3 a 4 oz de carne de res, ave o pescado (hasta 6 oz con hueso); • 1/2 taza de alimentos con almidón (papas, pasta, arroz, etc.); • 1/2 taza de verduras (alrededor de 3 a 4 oz).
Guisado, pasta de 1 a 4 porciones	Cubra el plato con una tapa o con una envoltura de plástico ventilada. Si el alimento no queda lo suficientemente caliente después de calentarlo con la función Reheat (Recalentar), continúe calentando con la programación manual de tiempo y nivel de potencia. Revuelva los alimentos una vez antes de servirlos. Contenido: • Guisado: alimentos refrigerados (como estofado o lasaña). • Pasta: espaguetis y ravioles enlatados, alimentos refrigerados.

Ajustes

1. Tocar el botón táctil de ON I OFF.
   Se muestra el menú principal.
2. Seleccionar «Recalentar con Sensor».
3. Tocar el botón táctil START I STOP.
   El sensor del aparato comienza a funcionar.
4. Una vez que ha terminado, una notificación se muestra en el display. El aparato inicia la cocción. El tiempo de cocción calculado comienza la cuenta regresiva en el display.

Nota: No abrir la puerta durante el funcionamiento del sensor o el sensor se cancelará. Una vez que el sensor ha terminado se puede abrir la puerta para remover, girar o recolocar los alimentos. Tocar el botón táctil de START I STOP para reanudar el funcionamiento.

Descongelado Automático

Con el modo Descongelado Automático se pueden descongelar tres tipos de comidas distintas introduciendo el peso. El tiempo de descongelación ideal lo calcula el programa.

La siguiente tabla muestra el rango de opciones y ajustes disponibles.

Tipo de comida	Cantidad (libras)
Carne molida	0.5-2 libras (226-900 g)
Trozos de carne (filetes/chuletas)	0.5-3 libras (226 g-1.36 kg)
Trozos de aves	0.5-3 libras (226 g-1.36 kg)

Utensilios para horno para la descongelación

Coloque el alimento en una fuente no profunda apta para microondas, como una fuente para guisado de cristal o un plato de cristal, pero no lo cubra.

Tiempo de reposo

El alimento descongelado debe dejarse reposar durante otros 10 a 30 minutos hasta que alcance una temperatura uniforme.Los trozos grandes de carne requieren un tiempo de reposo más prolongado que los trozos más pequeños. Los trozos planos de carne y los alimentos hechos a partir de carne molida deben separarse entre sí antes de dejar que reposen.

Después de este tiempo, puede continuar preparando el alimento, aunque es posible que aún haya trozos gruesos de carne congelados en el medio.

Consejos para descongelar

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO PARA LA SALUD

Se producirá líquido al descongelar carne o aves. Drene este líquido al girar carne o aves y no lo utilice para otros fines ni permita que entre en contacto con otros alimentos bajo ninguna circunstancia.

- Siempre tiene que ingresar el peso en libras cuando utilice la función de descongelación automática (consulte la tabla de programas).
- Únicamente utilice el modo de descongelación para alimentos crudos.
- La descongelación tiene mejores resultados cuando los alimentos que serán descongelados tienen una temperatura mínima de 0 ºF (sacados directamente de un congelador).Si los alimentos se guardaron en un refrigerador–congelador que no mantiene una temperatura de 5 °F o menos, programe siempre un peso de alimentos más bajo para evitar que los alimentos se cocinen.
- Si los alimentos congelados se dejan fuera del congelador durante 20 minutos, como máximo, ingrese un peso menor.
- La forma del paquete alterará el tiempo de descongelación. Los paquetes de alimentos rectangulares poco profundos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo de alimentos congelados.
- Separe los trozos a medida que comiencen a descongelarse.Los trozos de alimentos congelados que se separan se descongelan mejor.
- Cubra las áreas tibias de los alimentos con pequeños trozos de film de aluminio si comienzan a calentarse.

  Use pequeños trozos de film de aluminio para cubrir alimentos, tales como alas y puntas de las patas de pollo, y colas de pescado.

  No permita que el film de aluminio entre en contacto con la cavidad del horno al descongelar.

Ajustes

1. Tocar el botón táctil de ON I OFF.
   Se muestra el menú principal.
2. Seleccionar «Descongelado Automático».
3. Tocar al tipo de alimento que quiere descongelar.
4. Deslizar hacia la derecha o izquierda para ajustar el peso de la comida.
5. Tocar «Continuar».
6. Tocar el botón táctil START I STOP.

El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Conservar Caliente

Usar el modo Conservar caliente para mantener calientes las comidas cocinadas y listas para servir.

Notas

- La comida que se ha cocinado tapada debe mantenerse tapada durante Conservar caliente.
- Las comidas de hojaldres (tartas, pasteles, etc.) no deberán taparse.
- Las comidas completas que se mantienen calientes en un plato para comer pueden taparse durante Conservar caliente.

Ajustes

1. Tocar el botón táctil de ON I OFF.
   Se muestra el menú principal.
2. Seleccionar «Conservar Caliente».
3. Tocar el botón táctil START I STOP.

La barra de estado se va llenando rapidamente. El aparato sigue cocinando.

Derretir mantequilla

La siguiente tabla muestra el rango de opciones y ajustes disponibles.

Cantidad en el display
2 cucharadadas
1/4 taza
1/2 taza

Ajustes

1. Tocar el botón táctil de ON I OFF.
   Se muestra el menú principal.
2. Seleccionar «Derretir Mantequilla».
3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar la cantidad deseada.
4. Tocar «Continuar».
5. Tocar el botón táctil START I STOP.

El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Derretir chocolate

La siguiente tabla muestra el rango de opciones y ajustes disponibles.

Cantidad en el display
1 taza
2 tazas

Ajustes

1. Tocar el botón táctil de ON I OFF.
   Se muestra el menú principal.
2. Seleccionar «Derretir Chocolate».
3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar la cantidad deseada.
4. Tocar «Continuar».
5. Tocar el botón táctil START I STOP.

El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Nota: Después de que haya transcurrido aproximadamente la mitad del tiempo de cocción, suena un señal. Puede abrir la puerta y revolver los alimentos para una distribución de calor más uniforme. Presione el botón START I STOP para continuar con la operación.

Ablandar helado

La siguiente tabla muestra el rango de opciones y ajustes disponibles.

Cantidad en el display
8 onzas (226 g)
16 onzas (453 g)
32 onzas (907 g)
48 onzas (1.36 kg)

Ajustes

1. Tocar el botón táctil de ON I OFF.
   Se muestra el menú principal.
2. Seleccionar «Ablandar Helado».
3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar la cantidad deseada.
4. Tocar «Continuar».
5. Tocar el botón táctil START I STOP.

El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Ablandar queso crema

La siguiente tabla muestra el rango de opciones y ajustes disponibles.

Cantidad en el display
3 onzas (85 g)
6 onzas (170 g)
8 onzas (226 g)

Ajustes

1. Tocar el botón táctil de ON I OFF.
   Se muestra el menú principal.
2. Seleccionar «Ablandar Queso Crema».
3. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar la cantidad deseada.
4. Tocar «Continuar».
5. Tocar el botón táctil START I STOP.

El aparato comienza a funcionar y el tiempo de cocción va en cuenta regresiva en el display.

Nota: Después de que haya transcurrido aproximadamente la mitad del tiempo de cocción, suena un señal. Puede abrir la puerta y revolver los alimentos para una distribución de calor más uniforme. Presione el botón START I STOP para continuar con la operación.

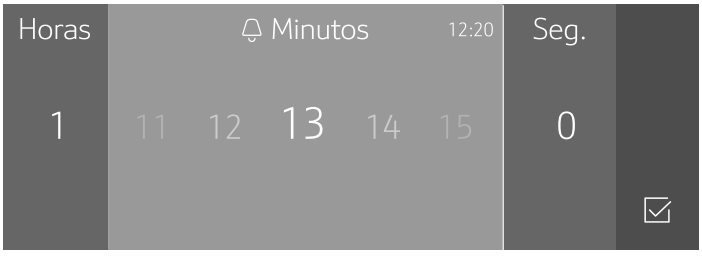
Temporizador

La función de temporizador funciona como un temporizador de cocina. El aparato no se enciende ni se apaga automáticamente.

Temporizador de Cocina

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

1. Tocar el botón táctil TIMERS.
2. Tocar el campo requerido y deslizar a derecha o izquierda para ajustar el temporizador de cocina.
   Se pueden ajustar horas, minutos y segundos.



3. Tocar el símbolo ☑.
   El temporizador de cocina comienza la cuenta regresiva.
   El símbolo 🔔 y el valor del temporizador se muestran en la esquina superior izquierda del display.

Nota: Cuando ha transcurrido el tiempo establecido suena una señal breve. Se muestra «Temporizador de cocina completado». Tocar el display para cancelar la notificación.

Si no toca la notificación, se apagará después de 30 segundos. El símbolo 🔔 y 00 min 00 seg se muestran en la esquina superior izquierda del display. Tocar el display para cancelar estos indicadores.

Comprobar, cambiar o borrar ajustes

1. Tocar el botón táctil TIMERS.
   Las opciones de ajuste de tiempo se muestran en el display.
2. Tocar la opción de temporizador necesaria.
3. Deslizar a la derecha o a la izquierda en el display táctil para cambiar los ajustes.
   Para borrar un valor del temporizador poner «00:00» o tocar «Cancelar».

Bloqueo de Panel

El aparato está equipado con un bloqueo de panel para que no se puede encenderlo ni cambiar los ajustes accidentalmente.

Activar y desactivar

El aparato debe estar apagado.

1. Tocar y mantener presionado el botón táctil LOCK hasta que se muestra «Bloqueo de panel activado».
   El bloqueo de panel está activado. El símbolo ⊸ se muestra en el display.
2. Tocar y mantener presionado el botón táctil LOCK hasta que se muestre «Bloqueo de panel desactivado».
   El bloqueo de panel está desactivado.

Ajustes básicos

Se puede ajustar las configuración del aparato para que el uso de esta sea más fácil y sencillo. En caso necesario, estos ajustes pueden modificarse en el menú «Ajustes».

Cambiar los ajustes

El aparato debe estar apagado.

1. Tocar el botón táctil SETTINGS.
2. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar el ajuste necesario.
3. Tocar la línea inferior.
4. Deslizar hacia la derecha o izquierda para seleccionar el ajuste necesario.
5. Tocar la línea superior.
6. En caso necesario, tocar el símbolo ☑ para adoptar el ajuste.
7. Tocar el botón táctil SETTINGS.
8. Tocar «Guardar» para guardar los cambios.

Ajustes disponibles

Ajustes	Opciones
Hora del día	
Idioma	english, français, español
Formato del reloj	12 h, 24 h
Indicación hora	Digital, Analógico, Desactivado
Volumen de señal	1-5
Sonido al pulsar	Activado, Desactivado
Brillo de visualizacion	1-5
Modo Demo	Sí, No Permite que el electrodoméstico funcione sin potencia de microondas (por ejemplo, en una sala de exposición)
Configuraciones de fábrica	Restablecer
Servicio Técnico	Muestra información de contacto del servicio al cliente

Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que todo el aparato se haya enfriado y de que la grasa se haya solidificado antes de intentar limpiar cualquier parte del aparato.

Guía de limpieza

- Para un mejor rendimiento y por motivos de seguridad, mantenga limpios el interior y el exterior del horno.Tenga especial cuidado para mantener el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno libre de acumulación de alimentos y grasa.
- Nunca use polvo pulidor ni esponjillas abrasivos en el horno de microondas. Limpie el interior y el exterior del horno de microondas con un paño suave y una solución de detergente suave y tibia (no caliente).Luego, enjuague y seque completamente.
- Limpie de inmediato las salpicaduras con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar alimentos con grasa, como pollo o tocino.
- Limpie su horno de microondas semanalmente o con más frecuencia, si es necesario.
- Nunca maneje el horno sin alimentos en la cavidad del horno; esto puede dañar el tubo magnetrón o la bandeja de cristal. Tal vez prefiera dejar una taza de agua dentro del horno cuando no esté en uso para evitar daños en caso de que se encienda accidentalmente.

Componente	Recomendaciones
Cavidad del horno	Mantenga limpio el interior (la cavidad) del horno. Las partículas de alimentos y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, y esto hará que el horno funcione de manera menos eficaz. Limpie los derrames de inmediato. Use un paño húmedo y limpio y jabón suave. **NO** use detergentes agresivos ni limpiadores abrasivos. Para remover las partículas de alimentos horneados o líquidos más fácilmente, caliente 2 tazas de agua (agregue el jugo de 1 limón si desea mantener el horno con un aroma fresco) en una fuente apta para microondas de 4 tazas en un nivel de potencia alta durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en la cavidad del horno durante 1 o 2 minutos.
Bandeja para el plato giratorio de cristal	Retire la bandeja para el plato giratorio de cristal del horno al limpiar la cavidad del horno y la bandeja. ***AVISO:*** Para evitar que el plato giratorio de cristal se rompa, manipúlelo con cuidado y no lo coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja del plato giratorio de cristal en agua jabonosa tibia o en el lavavajillas.
Apoyo rodante del plato giratorio	Límpielo con agua jabonosa tibia. Enjuague bien y seque.

Componente	Recomendaciones
Puerta de cristal	Lávelo con jabón y agua o un limpiador para cristales. Use Fantastik® o Formula 409® en una esponja o toalla de papel limpias y limpie. Evite usar limpiadores abrasivos, como agentes de limpieza en polvo, esponjillas de lana de acero y limpiadores para hornos. Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, limpie con un paño suave. El vapor se puede acumular al operar el horno en condiciones de alta humedad; esto no significa que haya fugas de microondas.
Superficies pintadas	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® en una esponja o toalla de papel limpias y limpie. Evite usar limpiadores abrasivos, como agentes de limpieza en polvo, esponjillas de lana de acero y limpiadores para hornos.
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpie o frote en la misma dirección de la veta. Limpie con una esponja jabonosa; luego, enjuague y seque o limpie con aerosoles de Fantastik® en una toalla de papel. Proteja y pula con Stainless Steel Magic® y un paño suave. Remueva las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco. No utilice ningúnos productos de limpieza que contangan cloro, estos pueden oxidar el acero inoxidable.
Superficies de plástico y controles	Cuando se hayan enfriado, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.
Secciones impresas (palabras y números)	No use limpiadores abrasivos ni solventes a base de petróleo.

Resolución de problemas

Antes de llamar al Servicio a Clientes, tenga en cuenta las sugerencias y las instrucciones que aparecen a continuación:

Problema	Sugerencia
No funcionan ni el display ni el horno.	• Restablecer el breaker de energía eléctrica o cambiar posibles fusibles fundidos. • Conectar correctamente el enchufe en la toma de corriente con conexión a tierra.
El display funciona, pero el horno no trabaja.	• Comprobar que la puerta del horno está bien cerrada. • Comprobar si hay materiales del embalaje o de cualquier otro tipo pegados a la junta de la puerta. • Comprobar si la puerta del horno tiene algún daño. • Comprobar si el horno esté en el Modo Demo, funcionará pero no se calentará.
La corriente se interrumpe antes de que haya transcurrido el tiempo de cocción.	• Resetear el reloj y todas las instrucciones de cocción. • Restablecer el breaker de energía eléctrica o cambiar posibles fusibles fundidos.
El nivel de potencia de microondas cambia del nivel 100 % al nivel de potencia 80 %.	Si se configura el horno para que cocine durante más de 30 minutos al 100 % del nivel de potencia, este reducirá dicho nivel a un 80 % tras haber transcurrido esos 30 minutos para evitar un exceso de cocción.
Se ven chispas o arcos eléctricos.	Retirar cualquier cubierto, recipientes de cocinar o sujeciones metálicas de la cavidad del horno. Si se usa papel aluminio, utilizar solo tiras delgadas y dejar un espacio de unos 2.5 cm entre dicho papel y las paredes interiores del horno.
El plato giratorio hace ruidos o se queda atascado.	• Limpiar el plato giratorio, el aro de rodillos y la base de la cavidad del horno. • Comprobar que el plato giratorio y el aro de rodillos están correctamente colocados.
Utilizar el microondas puede causar interferencias con la televisión o el radio.	Esto es similar a las interferencias que causan otros pequeños electrodomésticos tales como secadoras de pelo.Alejar el microondas de otros electrodomésticos como la televisión o el radio.

Problema	Sugerencia
Las teclas táctiles no funcionan correctamente	Puede deberse a la acumulación de condensación sobre el teclado. Limpiar el panel de control con un paño seco. Desconectar el aparato del suministro eléctrico desconectando el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos 10 segundos. Si el problema persiste, apague el electrodoméstico y solicite a un técnico de servicio autorizado que verifique si el artefacto está correctamente conectado a tierra.
El display muestra el mensaje de error y la línea telefónica de Servicio a Clientes	Se ha producido una falla en el funcionamiento. Anotar cualquier mensaje de error que aparezca en el display. Desconectar el aparato del suministro eléctrico desconectando el fusible de la caja de fusibles y llamar a un técnico de servicio autorizado.
El display muestra el mensaje "Error del sensor de humedad" y la línea telefónica de Servicio a Clientes	Toca la pantalla y vuelve a ingresar la configuración. Si el error ocurre nuevamente, llame a la línea de Servicio a Clientes.

Soporte técnico de THERMADOR®

Antes de llamar al servicio técnico

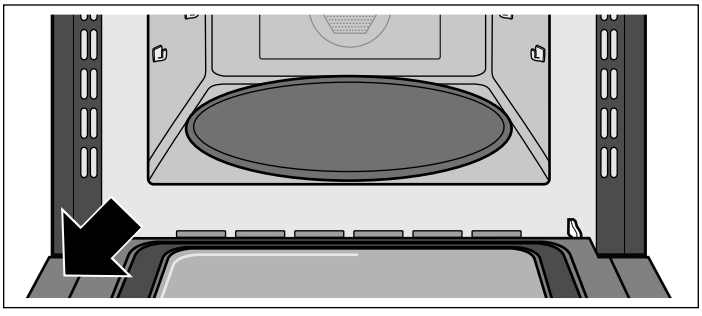
Para obtener información sobre resolución de problemas, consulte la Guía de uso y cuidado, ver la sección «Resolución de problemas». Consultar la «Declaración de garantía limitada del producto» en la Guía de uso y cuidado.

Para ponerse en contacto con un representante de servicio técnico, consultar la información de contacto en la portada de la guía o la siguiente sección.Antes de llamar, tener preparada la información que aparece en la placa de características del producto.

Placa de datos

La placa de datos muestra el modelo y el número de serie. Al solicitar servicio técnico, consulte la placa de datos del aparato.

La placa de datos puede encontrarse en el interior de la puerta del aparato.



Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente:

Nº de modelo
Nº FD
Fecha de compra
Servicio de atención al cliente ☏

Conserve su factura o los papeles de depósito para la validación de la garantía si necesita solicitar servicio técnico.

Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar apoyo técnico para usted y su electrodoméstico de manera que tenga muchos años de cocina creativa. No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente de STAR® si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su electrodoméstico THERMADOR® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

EE. UU.

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canadá

800-735-4328

www.thermador.ca

Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de THERMADOR® o por teléfono.

EE. UU.

www.thermador.com/us/accessories

Canadá

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

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

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.

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.

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.

Producto fuera de garantía

Thermador no tiene obligación alguna, en virtud de la ley ni por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrateos o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

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

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

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.

Información del producto

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

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



Thermador

1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM
© 2026 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
9001260300 es-mx 060923