

Thermador

Bienvenido
a su cocina de vapor
Thermador® Pro Grand®,
Lo último en centros de cocina®





USE AND CARE GUIDE

THERMADOR® PRO GRAND® STEAM RANGE

Modelos

PRD48JDSGC

PRD48JDSGU

PRD48NCSGC

PRD48NCSGU

PRD48NLSGC

PRD48NLSGU

Thermador  [®]
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS [®]

Índice de Materias

Gracias	1	Convección	42
Seguridad		Cómo deshidratar alimentos con el modo de cocción a convección	44
Instrucciones importantes de seguridad	3	Recomendaciones para hornear por convección	45
Para comenzar a utilizar su cocina		Guarda-caliente	45
Descripción	13	Preparación de masa	46
Descripción de los tableros de control	13	Otros usos del horno	46
Identificación de la cocina	14	Grill/Grill por convección	47
Antes de empezar	16	Recomendaciones para gratinar	48
Uso de la encimera de hornallas		Uso del horno de vapor	
Usar la estufa	21	Funciones de cocción avanzadas	51
Recomendaciones de utensilios de cocina	25	Operación de su horno de vapor	58
Utensilios especializados	26	Programación automática de Easy Cook	61
Guía de cocción en quemadores STAR de superficie ..	27	Tablas de los programas de Easy Cook	63
Uso de la plancha eléctrica	29	Cómo sacar el mejor provecho de su horno de vapor ..	65
Recomendaciones para usar la plancha	30	Uso del cajón calentaplatos	
Uso de la parrilla eléctrica	31	Uso del cajón calentaplatos	81
Recomendaciones para cocinar con la parrilla	33	Cuidados y mantenimiento	
Uso del horno por convección		Autolimpieza del horno principal	85
Funciones adicionales de la hornilla	37	Limpieza y mantenimiento del horno de vapor	86
Temporizador	37	Limpieza de la encimera de hornallas y el exterior de la cocina	89
Sonda térmica	37	Recomendaciones de limpieza	90
Ajuste preciso de la hornilla	39	Mantenimiento hecho por usted mismo	95
Utilización del Modo Sabbath	39	Antes de llamar al servicio técnico	97
Funciones de la hornilla	39	Declaración de garantía limitada del producto	99
Ajuste del horneado y horneado por convección, rostizado y rostizado por convección	40	Servicio de asistencia	contraportada
Asar	41		
Recomendaciones para asar	41		

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

¿Preguntas?

1-800-735-4328

www.thermador.com

¡Esperamos oír de usted!



Bienvenido

a su cocina de vapor THERMADOR®

Pro Grand® Lo último en centros de cocina®

¡Felicitaciones por la reciente compra de su producto THERMADOR! No importa si usted es un chef especializado o simplemente un conocedor del arte culinario, tener una cocina THERMADOR es la máxima expresión de estilo personal, buen gusto y aprecio total por la experiencia culinaria. Nuestros productos han sido premiados y han sido una herramienta esencial para los entusiastas culinarios durante más de once décadas.

Antes de comenzar a utilizar su nuevo producto THERMADOR, tómese un momento para revisar la Guía de uso y cuidados. Ahí encontrará respuesta a todas sus dudas así como información importante de seguridad. Ponga especial atención a las ***Instrucciones importantes de seguridad*** que se encuentran al principio del manual. ¡Su producto Thermador está listo y esperando para ser usado en su siguiente creación gourmet!

Nuestros productos están fabricados a mano con materiales auténticos de la más alta calidad para garantizar años de servicio confiable. Si acaso llega a tener dudas respecto al servicio, tenga a la mano los números de modelo y de serie de su producto. Esta información la puede encontrar si abre la puerta de su horno y jala la lengüeta en la placa de montaje de la etiqueta localizada del lado derecho de la cocina.

Somos conscientes de que ha hecho una inversión considerable en su cocina. Siéntase en libertad de compartir con nosotros las fotos y anécdotas de la remodelación de su cocina con THERMADOR. Síguenos en Twitter o publique las fotos de su cocina en Facebook. ¡Esperamos tener noticias tuyas pronto!

THERMADOR le desea muchos años de cocina creativa.

Seguridad



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea y cumpla las siguientes instrucciones

ADVERTENCIA!

Si no sigue exactamente las instrucciones de este manual, puede provocar un incendio o explosión que a su vez puede ser causa de muerte, lesiones o daños materiales.

- **NO** almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste u otro artefacto.
- **QUÉ HACER SI HUELE A GAS**
 - **NO** intente encender ningún artefacto.
 - **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
 - **NO** utilice ningún teléfono de su edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser realizados por un técnico calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

ADVERTENCIA!



¡Riesgo de vuelco! Un niño o un adulto puede volcar la cocina y esto puede ser causa de muerte. Verifique que el soporte antivuelco esté instalado en forma segura. Asegúrese de que el soporte antivuelco esté acoplado cuando mueva la cocina. **NO opere la cocina si el soporte antivuelco no está colocado. No seguir las instrucciones de este manual puede ocasionar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos. Revise que el soporte antivuelco se instale y se use adecuadamente.**

Incline cuidadosamente la cocina hacia adelante jalando desde la parte de atrás para asegurarse de que el soporte antivuelco esté acoplado a la cocina y ésta no pueda volcarse.

Requisitos eléctricos y de gas e instrucciones de conexión a tierra

Verificación del tipo de gas

Verifique el tipo de gas suministrado en la localidad. Asegúrese de que el artefacto esté conectado al tipo de gas para el que está certificado. Todos los modelos están certificados para usarse con gas natural. La conversión en el terreno para usar el artefacto con suministro de gas propano requiere un kit de conversión (incluido). Asegúrese de que su cocina y el tipo de gas sean los mismos. Refiérase a la etiqueta de clasificación del producto localizada tal como se indica en la *Figura 46 en la página 97*.

PRECAUCIÓN!

Cuando conecte la unidad al suministro de gas propano, asegúrese de que el tanque de gas propano esté equipado con su propio regulador de alta presión además del regulador de presión suministrado con la cocina. **La presión máxima de gas en este artefacto no debe rebasar una columna de agua de 14 pulgadas (34,9 mb) desde el tanque de gas propano al regulador de presión.**

IMPORTANTE:

Cuando se instala sobre una superficie combustible, se debe usar un protector trasero bajo o un estante alto. Se debe comprar por separado un protector trasero bajo o un estante alto THERMADOR. Antes de usar su aparato, asegúrese de que esté equipado de un protector trasero apropiado. Para obtener más información, vea el Manual de instalación de este aparato.

Capacidad nominal eléctrica:

Se requiere un circuito eléctrico de 240/208 voltios, 60 Hz, 50 A.

Consulte las Instrucciones de instalación para ver los requisitos eléctricos y las instrucciones de conexión a tierra.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Se recomienda dedicar un circuito individual para alimentar este artefacto.

El uso de artefactos de cocción a gas produce calor y humedad.

PRECAUCIÓN!

PARA SEGURIDAD PERSONAL, ESTE ARTEFACTO DEBE CONECTARSE A UN SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA DEBIDAMENTE PUESTO A TIERRA Y POLARIZADO.

ADVERTENCIA!

No se debería instalar este aparato con un sistema de ventilación de corriente descendente. Este tipo de sistema de ventilación puede presentar riesgo de ignición y problemas de combustión, provocando lesiones corporales, daños materiales o un funcionamiento involuntario. No se aplica ninguna restricción a los sistemas de ventilación de corriente ascendente.

ADVERTENCIA!

Para evitar un posible riesgo de incendio o quemaduras, para el uso de esta cocina debe haber instalado un protector trasero diseñado específicamente para la misma.

PRECAUCIÓN!

¡El estante alto puede estar muy caliente!

NO coloque ninguno de los siguientes objetos encima del estante alto:

- plásticos o contenedores que puedan derretirse,
- artículos inflamables,
- una carga total de más de 30 lb (13,6 kg).

ADVERTENCIA!

SIEMPRE DESCONECTE EL ENCHUFE ELÉCTRICO DEL TOMACORRIENTE DE PARED ANTES DE REALIZAR EL SERVICIO DE LA UNIDAD.

ADVERTENCIA — TODOS LOS MODELOS!

EN CASO DE FALLA DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

Si por alguna razón al girar una de las perillas de control de gas a ON (Encendido) no hay energía eléctrica para operar los generadores de chispas electrónicos en los quemadores STAR[®] de la encimera de la cocina, **gire la perilla de control de gas a OFF (Apagado) y espere 5 minutos** hasta que el gas se disipe antes de encender manualmente el quemador STAR.

Para encender manualmente los quemadores STAR, sostenga con cuidado una cerilla encendida en los orificios de los quemadores STAR y gire la perilla de control de gas a HI (Alto). Durante una interrupción del suministro eléctrico, usted puede utilizar los quemadores estándar STAR de la encimera de la cocina utilizando una cerilla para encenderlos.

NO intente encender manualmente los dos quemadores izquierdos ni los dos quemadores derechos XLO[®] STAR. Los quemadores STAR están equipados con la función ExtraLow[®] y no pueden encenderse manualmente.

Es responsabilidad y obligación del usuario solicitar a un electricista calificado que conecte este artefacto a un suministro de energía eléctrica, de conformidad con el Código Nacional de Electricidad de los Estados Unidos (National Electrical Code) y/o los códigos y reglamentos locales aplicables.

PROBADO DE CONFORMIDAD CON:

- ANSI Z21.1, para artefactos a gas de uso doméstico
- UL858, para cocinas eléctricas de uso doméstico
- CAN/CSA-22.2 No. 61-M89, para cocinas de uso doméstico
- CAN/CGA 1.1-M81, cocinas a gas de uso doméstico

Revise los códigos de construcción locales para conocer el método correcto de instalación. A falta de códigos locales, esta unidad debe instalarse de conformidad con las ediciones actuales del Código Nacional de Gas Combustible (National Fuel Gas Code), No. Z223.1 y el Código Nacional de Electricidad (National Electrical Code), ANSI/NFPA No. 70 de los Estados Unidos o con los códigos de instalación para artefactos a gas, Can — B149 y la norma C22.1 del Código Canadiense de Electricidad (Canadian Electrical Code), Parte 1.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Es responsabilidad del propietario y del instalador determinar si aplican requisitos y/o normas adicionales a instalaciones específicas.

Con los cuidados adecuados, su nueva cocina THERMADOR PROFESSIONAL® ha sido diseñada para utilizarse de modo seguro y confiable. Sin embargo, tenga sumo cuidado al usar esta cocina de tamaño comercial ya que este tipo de artefactos generan un calor intenso. Al usar artefactos de cocina se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo la siguientes:

Antes de usar su cocina nueva, lea cuidadosamente este Manual de uso y cuidados para reducir el riesgo de incendio, electrocución o lesiones.

Asegúrese de que la instalación y el servicio sean adecuados. Siga las instrucciones de instalación suministradas con este producto. Pida a un técnico calificado que instale y conecte a tierra la cocina.

Pida al instalador que le muestre dónde se encuentra el disyuntor eléctrico y la válvula de corte de gas de modo que usted sepa dónde cortar el suministro de gas y electricidad a la cocina.

Si uno de los quemadores STAR® se llega a apagar y hay escape de gas, abra una puerta o ventana. **NO** intente usar la cocina hasta que el gas se haya disipado. Espere al menos 5 minutos antes de utilizar la cocina.

NO repare ni reemplace ninguna pieza del artefacto a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.

Seguridad infantil

Cuando los niños cuenten con edad suficiente para utilizar el artefacto, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que sean instruidos por personas calificadas en cuanto al funcionamiento seguro del artefacto.

NO permita que nadie se suba, se pare, se recueste, se siente o se cuelgue de ninguna parte del artefacto, especialmente de la puerta o del cajón calentaplatos. Esto puede dañar el artefacto y la unidad puede volcarse provocando lesiones graves.

NO permita que los niños utilicen este artefacto a menos que sean supervisados de cerca por un adulto.

Los niños y las mascotas no deben estar solos o sin supervisión en el área donde se esté utilizando el artefacto. Tampoco se les debe permitir que jueguen cerca de éste aun cuando no se esté usando.

PRECAUCIÓN!

Los artículos de interés para los niños no se deben almacenar en el artefacto, en los gabinetes encima de éste ni en el protector contra salpicaduras. Si los niños se suben al artefacto para alcanzar estos artículos pueden sufrir lesiones graves.

NUNCA utilice ninguna de las partes de la cocina o de los hornos para almacenamiento. Los materiales inflamables pueden prenderse fuego y los artículos de plástico pueden derretirse o encenderse.

NO cuelgue artículos en ninguna parte del artefacto ni coloque nada frente a los hornos. Algunos tejidos son bastante inflamables y pueden prenderse fuego.

Si la cocina se encuentra cerca de una ventana, asegúrese de que las cortinas no se muevan o estén cerca de los quemadores STAR de la cocina, ya que podrían incendiarse.

SIEMPRE tenga un detector de humo funcionando cerca de la cocina.

Si su ropa o cabello llega a prenderse fuego, tírese de inmediato al piso y ruede para extinguir las llamas.

Tenga a la mano un extinguidor de incendios, en un lugar visible y accesible cerca del artefacto de cocina.

Sofoque las llamas del fuego ocasionado por alimentos que no sean grasa con bicarbonato de sodio. **NUNCA** utilice agua para apagar el fuego ocasionado por cocinar.

NUNCA permita que la ropa, los agarradores de cocina u otros materiales inflamables entren en contacto con o estén demasiado cerca de un quemador infrarrojo, un quemador superior o la rejilla de un quemador hasta que se haya enfriado. Los tejidos se pueden prender fuego y ocasionar una lesión.

Al cocinar alimentos grasientos sobre los quemadores, la parrilla o la plancha: los quemadores adyacentes pueden arder y provocar humo. Tenga cuidado de no quemarse.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Utilice solamente agarradores de cocina secos, los mojados o húmedos sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. **NO** utilice toallas u otro tipo de telas gruesas en vez de agarradores de cocina. **NO** permita que los agarradores de cocina toquen elementos calientes, quemadores calientes o las rejillas de los quemadores.

Si es posible, **NO** haga funcionar el sistema de ventilación si se producen llamas en la encimera de la cocina. No obstante, en caso de estar en funcionamiento, **NO** intente pasar a través de las llamas para apagarlo.

ADVERTENCIA!

PARA REDUCIR EL RIESGO DE UN INCENDIO CAUSADO POR LA GRASA:

- **NUNCA** deje unidades de superficie desatendidas en configuraciones de alta temperatura. Los sobrecalentamientos causan humo y derrames de grasa que pueden encenderse. Caliente los aceites de forma lenta a temperatura baja o media.
- **SIEMPRE** encienda la campana cuando cocine a alta temperatura o cuando prepare alimentos flameados (por ej., crepes Suzette, cerezas Jubilee, filete a la pimienta).
- Limpie frecuentemente los filtros de la campana de extracción. No permita que se acumule grasa en el ventilador o en el filtro.
- Utilice sartenes de tamaño adecuado. **SIEMPRE** use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del quemador STAR de la placa de cocina.

ADVERTENCIA!

NUNCA use este artefacto como calentador de espacios para calentar o entibiar una habitación. Hacerlo puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento de los hornos.

Para su seguridad, use ropa adecuada. Cuando utilice este artefacto, **NUNCA** lleve prendas holgadas ni mangas que cuelguen. Algunos tejidos sintéticos son altamente inflamables y no deben usarse mientras cocina.

NO utilice papel aluminio para revestir ninguna parte de los hornos o la cocina. Si usa revestimiento de papel aluminio puede haber peligro de electrocución o de incendio, o una obstrucción del flujo de aire de combustión y ventilación. El papel aluminio es un excelente material aislante que

atrapa el calor. Éste puede afectar el desempeño de cocción y dañar el acabado de los hornos y la cocina.

ADVERTENCIA!

RIESGO DE VUELCO DE LA COCINA:

- Todas las cocinas pueden volcarse y esto puede causar lesiones. Para evitar el vuelco accidental de la cocina, asegúrela al piso, pared o gabinete instalando el dispositivo antivuelco suministrado.
- Si el artefacto no se instala de acuerdo con estas instrucciones, puede haber riesgo de vuelco.
- Si la cocina se aleja de la pared para limpiarla, darle servicio o para alguna otra cosa, asegúrese de acoplar el dispositivo antivuelco antes de colocar nuevamente la cocina contra la pared. En caso de uso anormal (como pararse, sentarse o recostarse en una puerta abierta), no tomar esta precaución puede ocasionar que la cocina se vuelque. El derrame de líquidos calientes así como la misma cocina pueden provocar lesiones.

ADVERTENCIA!

NUNCA cubra ninguna ranura, orificio o conducto de la base de los hornos ni toda una rejilla con materiales como papel aluminio. Hacerlo puede bloquear el flujo de aire en los hornos. Los revestimientos de papel aluminio también pueden atrapar el calor y ser causa de incendio.

ADVERTENCIA!

Este artefacto es para cocinar. Sobre la base de las consideraciones de seguridad, **NUNCA** utilice los hornos ni la encimera para calentar o entibiar una habitación. De lo contrario puede dañar la encimera o las piezas de los hornos.

Cuando use la encimera: **NO TOQUE LAS REJILLAS DE LOS QUEMADORES NI EL ÁREA INMEDIATA DE ALREDEDOR.** Las áreas adyacentes a los quemadores STAR[®] pueden calentarse lo suficiente para provocar quemaduras.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

NUNCA deje la cocina desatendida cuando cocine a fuego alto. Los sobrecalentamientos causan humo y derrames de grasa que pueden encenderse. Además, si las llamas y el generador de chispas del quemador STAR se sofocan con los derrames, el gas no quemado se escapará a la habitación. Véase la página 3 para lo relacionado con fugas de gas.

ADVERTENCIA!

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES EN CASO DE INCENDIO CAUSADO POR LA GRASA EN LA ENCIMERA DE LA COCINA, HAGA LO SIGUIENTE:

- Sofoque las llamas con una tapa ajustada, una bandeja de horno o una bandeja (charola) de metal y luego apague el quemador a gas STAR® o el elemento eléctrico. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Si las llamas no se apagan inmediatamente, salga de ahí y llame al departamento de bomberos.
- **NUNCA** levante una sartén en llamas. Puede sufrir quemaduras.
- **NO UTILICE AGUA**, incluyendo trapos de cocina o toallas húmedas, ya que se puede producir una explosión de vapor violenta.
- Utilice un extinguidor sólo si:
 - Está seguro de que su extinguidor es clase ABC y sabe cómo usarlo.
 - El fuego es pequeño y permanece en el área donde comenzó.
 - Se comunicó con el departamento de bomberos.
- Puede combatir el fuego teniendo una salida a espaldas suya.

Sólo ciertos tipos de utensilios de vidrio, de vitrocerámica refractarios, de barro u otros vidriados son adecuados para cocinar en los quemadores STAR de la cocina. Este tipo de utensilios pueden romperse con cambios repentinos de temperatura. Utilícelos únicamente a fuego lento o medio de acuerdo con las instrucciones del fabricante de los utensilios.

NO caliente ni entibie contenedores de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede ocasionar que el contenedor explote y cause lesiones.

Durante la cocción, ajuste el control del quemador STAR de modo que la llama caliente únicamente la base de la sartén y no se extienda más allá de ésta.

Los utensilios para hornear, tales como cazuelas grandes, bandejas para galletas, etc. **NUNCA** deben usarse en la encimera.

ADVERTENCIA!

Evite cocinar a fuego alto cuando una sartén sea más grande que la rejilla o abarque más de un quemador STAR, por ejemplo una plancha, durante períodos prolongados de tiempo. Esto puede causar una mala combustión y generar emisiones dañinas.

Tenga cuidado de asegurarse de que las corrientes, como las provenientes de ventiladores de aire forzado, no hagan volar material inflamable hacia las llamas o muevan las llamas haciendo que se extiendan más allá de los bordes de la olla.

SIEMPRE use ollas y sartenes de base plana suficientemente grandes para cubrir el quemador STAR. El uso de ollas y sartenes de menor tamaño podría exponer una parte de la llama y la ropa podría prenderse.

NO utilice limpiadores inflamables para limpiar la cocina.

Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames accidentales, coloque los mangos de las ollas y sartenes hacia adentro para que no se extiendan a las áreas de trabajo adyacentes, las áreas de cocción o hacia el borde de la encimera de la cocina.

Sostenga el mango de la sartén para evitar que ésta se mueva mientras mezcla o voltea los alimentos.

NO utilice ollas o sartenes en el accesorio de la placa de parrilla.

Retire el accesorio opcional de la tabla para cortar, localizado sobre la placa de la plancha, antes de usar la plancha o cualquiera de los quemadores STAR® adyacentes.

LA GRASA ES INFLAMABLE. Permita que la grasa se enfríe antes de intentar manipularla. Evite que se acumulen depósitos de grasa. Limpie después de cada uso.

Para un encendido y funcionamiento correctos de los quemadores STAR, mantenga limpios los orificios del generador de chispas. Es necesario limpiar los orificios en caso de sobrecalentamiento o cuando el quemador STAR no enciende aun cuando los generadores de chispas electrónicos se activan.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Limpie la cocina con cuidado. Evite las quemaduras por vapor; **NO** utilice esponjas ni trapos mojados para limpiar la cocina mientras esté caliente. Algunos limpiadores producen vapores nocivos al aplicarse sobre una superficie caliente. Siga las indicaciones proporcionadas por el fabricante del limpiador.

ADVERTENCIA!

En caso de derrame o sobrecalentamiento, apague el quemador STAR y limpie el área alrededor de éste y de sus orificios de. Después de limpiar, verifique que funcione correctamente.

Asegúrese de que todos los controles de la placa de cocina estén apagados y que la encimera esté fría antes de usar cualquier tipo de limpiador en aerosol encima o alrededor de ésta. El producto químico en forma de aerosol podría, si hay presencia de calor, encender o provocar corrosión en las partes metálicas.

Cuando utilice los hornos, **NO** toque el elemento para asar, las superficies interiores de los hornos ni el área exterior inmediata alrededor de la puerta. Las superficies interiores de los hornos pueden calentarse lo suficiente para provocar quemaduras. El deflector de calor, que desvía el calor de la encimera y del borde en la parte superior y a los lados de las puertas de los hornos, también estará caliente cuando los hornos se estén utilizando.

Coloque las rejillas de los hornos en la posición deseada mientras los hornos están fríos. Si necesita mover una rejilla mientras los hornos están calientes, **NO** permita que los agarradores de cocina hagan contacto con el elemento para asar.

Tenga cuidado al abrir las puertas de los hornos, permita que el aire caliente o vapor salgan antes de retirar o colocar alimentos.

Previo a la autolimpieza de los hornos, retire la sartén para asar, las rejillas de los hornos, el medidor de temperatura y cualquier otro utensilio, así como el exceso de derrames. **NO** limpie, frote, dañe, mueva o quite la junta de la puerta. Esto es esencial para un sellado adecuado durante el horneado. Si la junta se desgasta o se ensucia en exceso con migas de comida, reemplácela para asegurar un sellado hermético.

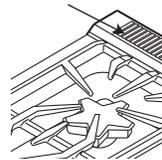
Preserve la función de autolimpieza. Limpie únicamente aquellas piezas indicadas en este manual. **NO** utilice limpiadores para hornos de uso comercial ni

recubrimientos de protección de ningún tipo para revestir los hornos adentro o alrededor del horno de autolimpieza.

Por razones de seguridad y a fin de evitar daños a la cocina, **NUNCA** se sienta, pare o recuesta sobre las puertas de los hornos.

ADVERTENCIA!

Rejilla de ventilación de la moldura para isla



Rejilla de ventilación de la consola trasera baja

NO bloquee y **NO** obstruya las aberturas de la rejilla de ventilación. La rejilla de ventilación se sitúa detrás del aparato. La rejilla de ventilación debe estar despejada y abierta para permitir la circulación de aire necesaria para el buen funcionamiento del aparato.

NO toque la zona de alrededor de la rejilla de ventilación cuando esté funcionando el aparato ni durante varios minutos después de la utilización del mismo. Algunas piezas de la rejilla de ventilación y de la zona adyacente llegan a estar suficientemente calientes como para provocar quemaduras. Deje tiempo suficiente para que el aparato pueda enfriarse antes de tocarlo o limpiarlo.

No coloque objetos de plástico o de otras materias sensibles al calor en la rejilla de ventilación o cerca de ella. Podrían prender fuego.

El servicio sólo lo pueden realizar técnicos autorizados. Los técnicos deben desconectar el suministro eléctrico antes de efectuar el servicio de esta unidad.

Escuche para asegurarse de que el ventilador de enfriamiento funcione al ajustar los controles de los hornos en los modos BROIL (Asado) o BAKE (Horneado), una vez que los hornos se calienten a 300°F (150°C) — véase “Operación automática del ventilador de enfriamiento:” en la página 41. Si los ventiladores no funcionan, **NO** utilice los hornos. Comuníquese con un centro de servicio autorizado para solicitar servicio técnico.

Para reducir el riesgo de incendio, debe evitarse la acumulación de grasa mediante una limpieza frecuente de la campana de ventilación y los filtros.

En caso de fuego, o al “flamear” intencionalmente con licor u otro tipo de bebidas alcohólicas en la encimera de la cocina, siga las instrucciones del fabricante.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Tenga cuidado al cocinar alimentos con un alto contenido de alcohol (por ejemplo, ron, brandy o whisky) en los hornos. El alcohol se evapora a altas temperaturas. Existe riesgo de quemaduras, ya que los vapores del alcohol pueden prenderse fuego en los hornos. Utilice únicamente pequeñas cantidades de alcohol en los alimentos y tenga cuidado al abrir las puertas de los hornos.

NO almacene ni use productos químicos o vapores corrosivos, ni productos inflamables o no alimenticios en el artefacto o cerca de éste. Este artefacto está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos durante el calentamiento o la limpieza puede dañar el artefacto y provocar lesiones.

ADVERTENCIA!

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

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos, u otro daño reproductivo.

Prácticas de seguridad del horno de vapor

Seguridad durante el horneado y la cocción al vapor

PRECAUCIÓN!

Se puede escapar vapor caliente al abrir la puerta del horno. Puede gotear agua caliente de la puerta. No permita que los niños se acerquen.

PRECAUCIÓN!

Use agarradores de cocina para retirar los accesorios de cocción dentro del horno caliente. Al retirar los accesorios de cocción se puede derramar líquido caliente.

La base del horno de vapor y el plato evaporador deben permanecer despejados. Siempre coloque los refractarios en la rejilla o en la bandeja de cocción perforada.

Los refractarios deben ser resistentes al calor y al vapor. Las bandejas de silicona para hornear no son adecuadas para el modo STEAM CONVEC (Vapor convección).

Cuando utilice el modo STEAM (Vapor) con una bandeja de cocción perforada, siempre deslice la bandeja para hornear debajo de ésta. La bandeja atraparé todas las gotas.

NO almacene alimentos húmedos durante un período prolongado de tiempo dentro del horno de vapor cerrado. Los alimentos pueden causar corrosión en el interior del horno.

NO rellene en exceso los pasteles con fruta jugosa cuando utilice la bandeja para hornear. El jugo de fruta que escurre de la bandeja para hornear deja manchas que no se pueden remover.

Si utiliza papel aluminio en el horno de vapor, **NO** permita que toque el vidrio de la puerta. Esto puede causar manchas permanentes en el vidrio de la puerta.

NO coloque ningún objeto en la puerta abierta del artefacto. Esto puede dañar el artefacto.

El uso de accesorios no recomendados por THERMADOR® puede provocar lesiones.

Seguridad durante la limpieza

NO limpie el horno de vapor cuando todavía esté caliente. Algunos limpiadores producen vapores nocivos al aplicarse sobre una superficie caliente. Los trapos o esponjas pueden provocar quemaduras por vapor.

¡Riesgo de quemaduras graves! NO limpie el horno de vapor inmediatamente después de apagarlo. El agua existente en el plato evaporador todavía está caliente. Espere a que el artefacto se enfríe.

La puerta no cerrará adecuadamente si la junta está muy sucia. El frente de los enseres adyacentes puede dañarse. Siempre mantenga limpia la junta de la puerta y llame a un técnico de servicio de THERMADOR para reemplazarla si es necesario.

La cavidad del horno está hecha de acero inoxidable de alta calidad. El uso inadecuado puede causar corrosión en la cavidad del horno. Siga las instrucciones de cuidado y limpieza suministradas en este manual. Retire los residuos de comida y los derrames de la cavidad inmediatamente después de que el horno de vapor se haya enfriado.

Seguridad de los refractarios

NO coloque alimentos directamente en la base del horno.

Siga las instrucciones del fabricante.

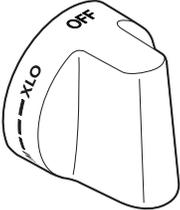
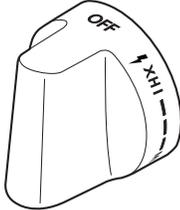
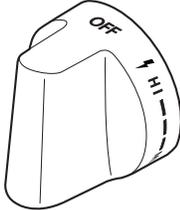
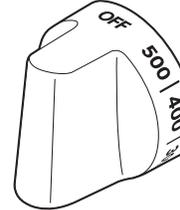
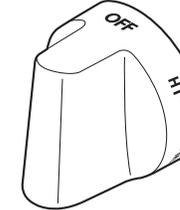
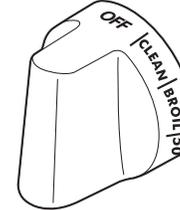
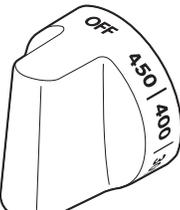
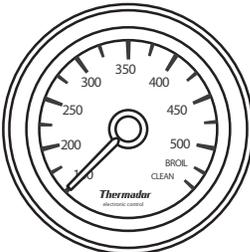
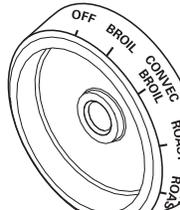
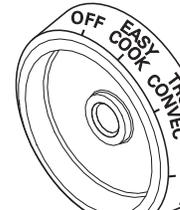
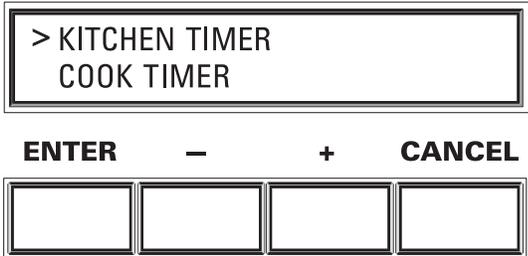
Primeros pasos con su cocina



Descripción

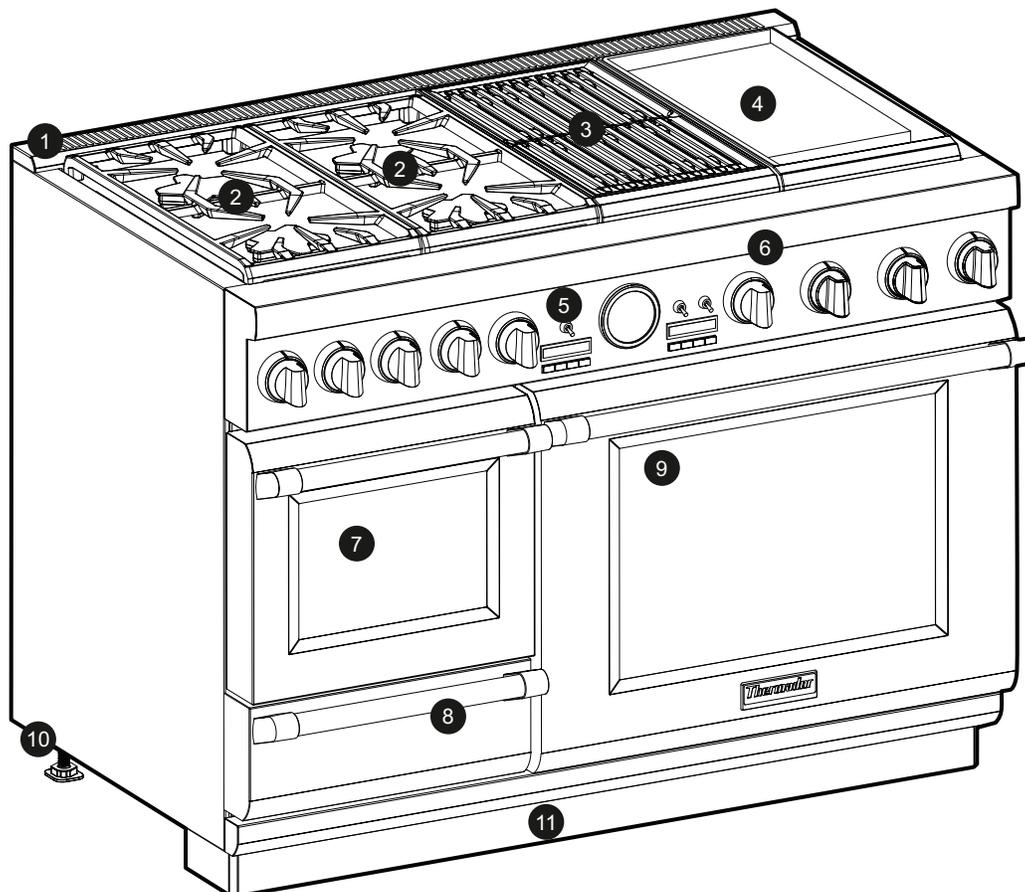
Identificación de las partes

Descripción de los tableros de control

 <p>Perilla ExtraLow</p>	 <p>Perilla ExtraHigh y ExtraLow</p>	 <p>Perilla estándar</p>	 <p>Perilla de plancha</p>	 <p>Perilla de parrilla</p>	 <p>Selector de temperatura de la hornilla</p>
 <p>Selector de modo de la hornilla de vapor</p>	 <p>Indicador de temperatura</p>	 <p>Selector de modo de la hornilla principal</p> <p>MODES: BROIL CONVEC BROIL ROAST CONVEC ROAST SELF CLEAN KEEP WARM CONVEC BAKE BAKE</p>	 <p>Selector de modo de la hornilla secundaria</p> <p>MODES: EASY COOK TRUE CONVEC REHEAT DEFROST SLOW COOK PROOF STEAM CONVEC STEAM</p>	 <p>Interruptor de la luz de la hornilla</p>	
 <p>Pantalla de la hornilla y perillas de control</p>					

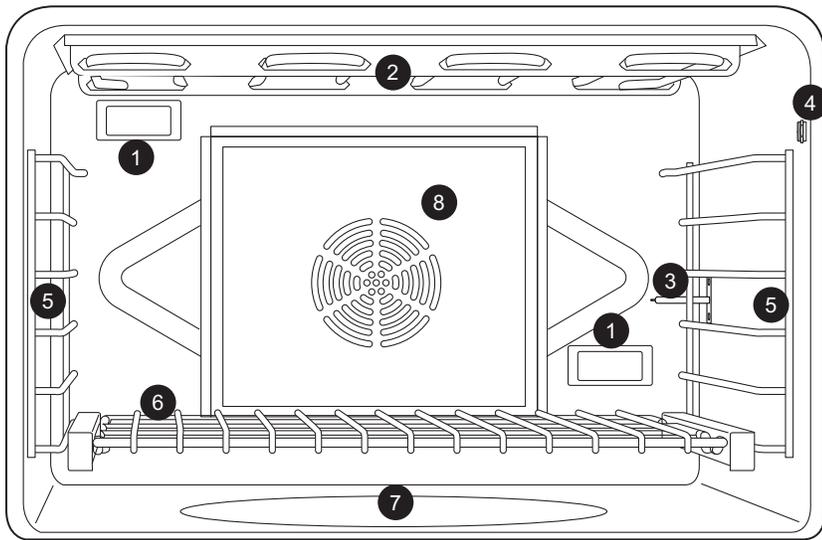
Identificación de la cocina

El modelo mostrado es la estufa de 48 pulg. con plancha y parrilla (varios modelos)



1. Reborde de descarga de isla (incluido), repisa alta o fondo bajo (disponibles por separado)
2. Parrillas de quemador y quemadores STAR
3. Opción de parrilla eléctrica
4. Plancha eléctrica
5. Panel de control
6. Luz del panel de control
7. Horno de vapor
8. Cajón calentaplatos
9. Horno principal
10. Horno principal
11. Juego de cubiertas de las patas (incluido), rodapié ilustrado (vendido por separado)

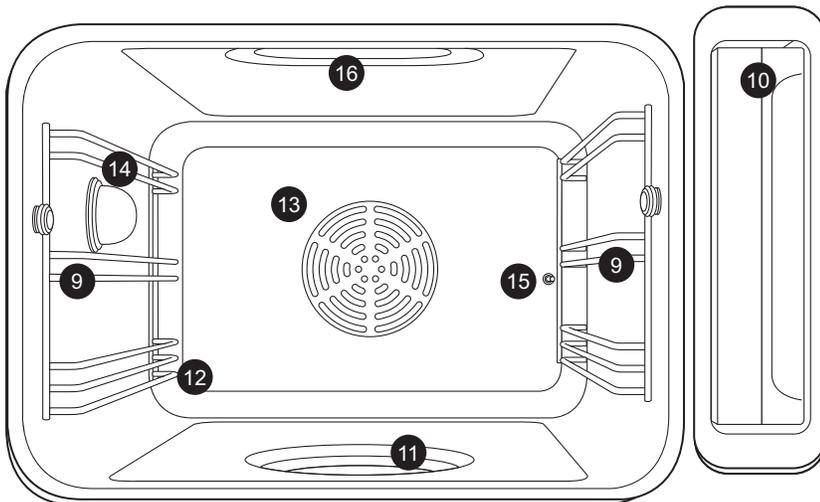
Figura 1: Identificación de la cocina



Interior del horno eléctrico grande

1. Luces interiores del horno
2. Elemento para asado a la parrilla
3. Sensor de temperatura del horno
4. Salida de la sonda de temperatura
5. Guías de las rejillas
6. Rejilla deslizante para horno Full Access®
7. Elemento para horneado (oculto)
8. Cubierta del ventilador de convección

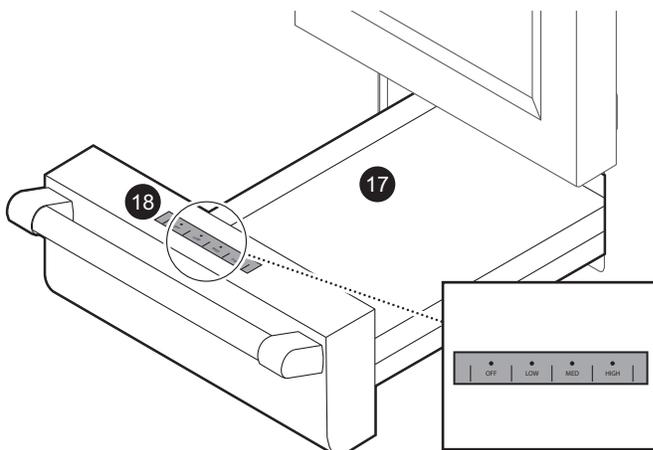
Figura 2: Interior del horno principal



Interior del horno de vapor

9. Guías de las rejillas
10. Depósito de agua
11. Plato evaporador
12. Rejilla (incluye 1, no se muestra)
13. Cubierta de convección
14. Luz del horno
15. Sensor de temperatura
16. Válvula de vapor

Figura 3: Interior del horno de vapor



Cajón calentaplatos

17. Placa de calentamiento
18. Teclado de mando

Figura 4: Cajón calentaplatos

Antes de empezar

Compruebe que se incluyen los siguientes elementos:

DESCRIPCIÓN	48" con plancha	48" con parrilla	48" con plancha y parrilla
Rejillas Full Access®, hornilla principal	3	3	3
Bandeja de asar, 2 piezas	1	1	1
Bandeja de cocción perforada, ancho completo, horno de vapor	1	1	1
Bandeja de cocción perforada, mitad del ancho, horno de vapor	1	1	1
Bandeja de cocción, mitad del ancho, horno de vapor	1	1	1
Bandeja de cocción, ancho completo, horno de vapor	1	1	1
Rejilla de alambre, horno de vapor	1	1	1
Sonda de temperatura	1	1	1
Perillas de control	6	6	4
Burner Grates	3	3	2
Plancha	1	—	1
Bandeja para la grasa de la plancha	1	—	1
Rejillas de la parrilla	—	2	2
Piedras de lava, bolsa	—	1	1
Cesta de piedras de lava	—	1	1
Bandeja para la grasa de la parrilla	—	1	1
Montajes de cubiertas de patas*	2	2	2
Kit de conversión a LP	1	1	1
Depósito de agua	1	1	1
Esponja	1	1	1
Sobre de documentos	1	1	1
Reborde de descarga de isla**	1	1	1
Soporte antivuelco	1	1	1

* Si hace falta, puede ordenar gratuitamente más cubiertas llamando a atención al cliente al 800-735-4328 hasta un año después de la fecha de compra del aparato. Al ordenarlas, mencione el juego de cubiertas de patas (Leg Cover Kit) número 00751305.

** La cocina se suministra con un reborde de descarga de isla; no obstante, vea la advertencia relativa al espacio detrás de la cocina cuando utilice la cocina con el reborde de descarga de isla.

1. Compruebe que se incluyen los elementos enumerados arriba.
2. **Anote el modelo y número de serie en la page 97.** Consulte “Etiquetas de características” de la placa de características. La placa de características está situada en el lateral derecho de la cocina, entre la cavidad del horno y el panel lateral (vea la *Figura 46*). Estos datos pueden utilizarse para futuros contactos con el servicio de Atención al cliente. Introduzca esta información en la Tarjeta de registro del producto incluida y envíela por correo electrónico a la dirección indicada.
3. Accesorios opcionales: Placa de la plancha (PA12GRILLN), tabla para cortar de 12 pulg. (PA12CHPBLK), cubierta de la plancha (PA12CVRJ), anillo de soporte para wok (PWOKRINGHC), rodapié (PA48JTKG) y otros accesorios disponibles en su distribuidor THERMADOR.

IMPORTANTE:

Antes de encender la hornilla, todas las perillas deben estar en la posición OFF.

Para prevenir un funcionamiento no querido al encender la hornilla, coloque todas las perillas en la posición OFF. Para garantizar la seguridad del usuario en el caso de un apagón, un mensaje señalando un error aparece en la pantalla del aparato cuando vuelve la electricidad, a menos que todas las perillas estén en la posición OFF. Coloque todas las perillas en la posición OFF y reinicie el automático para eliminar el mensaje.

4. **Ponga las rejillas correctamente en la hornilla.** La posición correcta de las rejillas depende de la receta y del modo de cocinar. **Las posiciones de rejillas están numeradas desde abajo hacia arriba, igual que un elevador.** La posición de rejilla 3 es la posición que se usa con mayor frecuencia. Coloque la(s) rejilla(s) en la posición correcta antes de encender la hornilla.

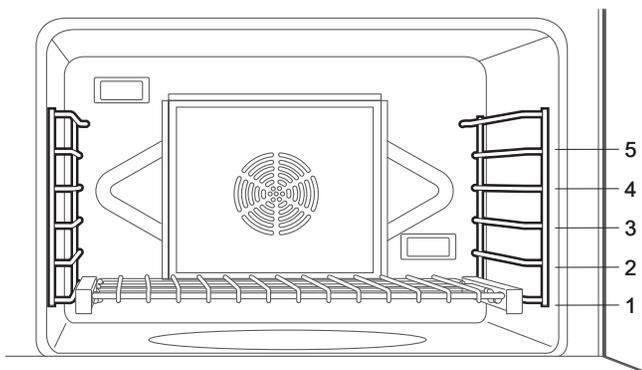


Figura 5: Posiciones de las rejillas en la hornilla

⚠ ADVERTENCIA!

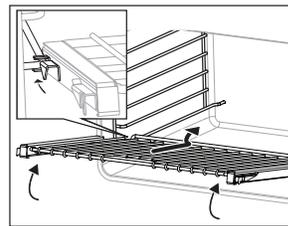
Para prevenir los riesgos de quemaduras, no quite ni desplace NUNCA las rejillas cuando esté encendida la hornilla o se esté enfriando.

IMPORTANTE:

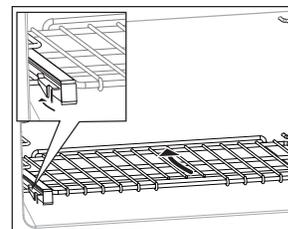
Siempre quite las rejillas Full Access antes de proceder a la autolimpieza de la hornilla. Si las rejillas correderas se quedan en la hornilla durante la autolimpieza, los lubricantes del mecanismo de cada rejilla se dañarán y el acabado se decolorará.

Como colocar la rejilla en la hornilla:

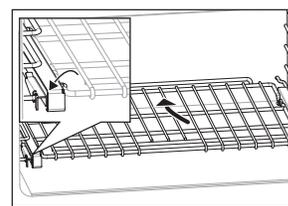
Las rejillas correderas Full Access® de THERMADOR vienen con todos los modelos: Puede tirar y empujar las rejillas en la hornilla con un esfuerzo mínimo, aun cuando pone un pavo o un asado pesado encima de la rejilla.



1. Sujete la rejilla en ángulo. Coloque los ganchos bajo la parte delantera de las ranuras de las guías.



2. Empuje la rejilla sobre la hornilla, levantándola por encima de los toques de seguridad situadas en la parte delantera de las guías.
3. Sujete la rejilla recta.
4. Empuje la rejilla hasta el mismo nivel que los ganchos delanteros.

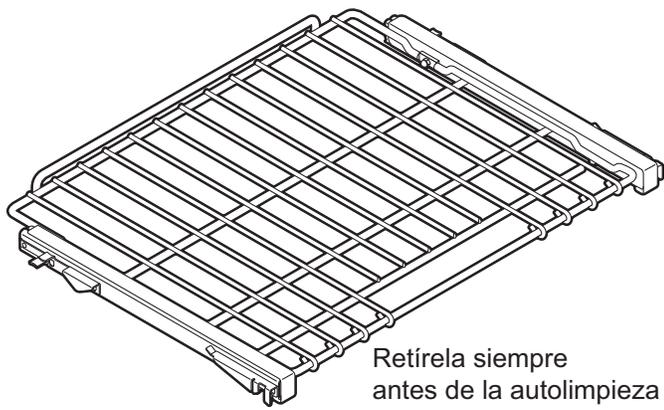


5. Levante la rejilla.
6. Empuje la rejilla hasta el fondo.
7. Inserte los ganchos delanteros de la rejilla en las ranuras.

IMPORTANTE:

Al instalar la rejilla corredera en la hornilla, asegúrese de que los soportes frontales de las ranuras descansen en las ranuras de las esquinas delanteras de la rejilla. Esto es necesario para que la rejilla se quede en la posición correcta cuando se encuentra en el interior de la hornilla.

Figura 6: Instalación de la rejilla de la hornilla



Retírela siempre antes de la autolimpieza

Figura 7: Rejilla corredera

PRECAUCIÓN!

Nunca se debe usar papel de aluminio para cubrir las rejillas de la hornilla o para forrar la hornilla. No quite el elemento del grill de la hornilla eléctrica. El uso incorrecto de papel de aluminio puede causar daños a la hornilla.

5. **Asegúrese de que las tapas de los quemadores STAR® estén bien colocados en sus bases (Figura 12 y Figura 13).** Encienda cada quemador para asegurarse de que el color de la llama es correcto.
6. **Antes de usar la hornilla o el grill,** encienda la hornilla y el grill para quemar los aceites de fabricación recurriendo a uno de los métodos siguientes:
 - Encienda el sistema de ventilación (si la campana usada funciona con un sistema de recuperación de aire, abra una ventana). Ajuste la hornilla a 500°F (260°C) y déjelo funcionar durante dos horas a una temperatura alta, luego apáguelo.
 - Encienda el sistema de ventilación (si la campana usada funciona con un sistema de recuperación de aire, abra una ventana). Quite las rejillas de la hornilla. Ajuste la hornilla al modo de autolimpieza y deje terminar su ciclo.

Las estufas PROFESSIONAL® de THERMADOR emiten a veces olores particulares o humo cuando se usan por primera vez. Esos olores o este humo provienen de residuos de fabricación que queman, lo que es típico en una nueva estufa, sin importar el fabricante.

Note que los pájaros domésticos pueden ser sensibles a los olores creados durante la utilización de la hornilla a temperaturas altas, que provengan de la combustión de residuos de fabricación o de alimentos. Así, se recomienda no dejar los pájaros domésticos en la cocina.

Antes de usar por primera vez la hornilla de vapor, límpiela utilizando el modo STEAM durante 20 minutos.

NOTA:

Es normal durante el proceso de enfriamiento que la hornilla eche aire caliente a la habitación donde se halla.

Uso de la encimera de hornallas



Usar la Estufa

Quemadores sellados

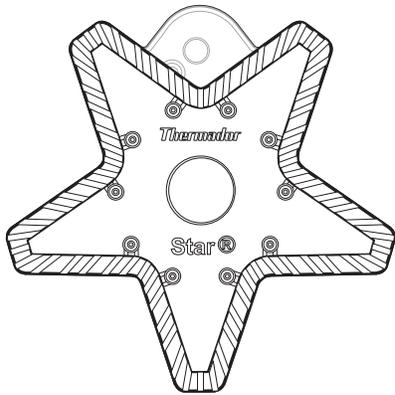


Figura 8: Base del quemador STAR de latón

Cada quemador STAR cuenta con una función base QuickClean® que permite limpiar más fácilmente el quemador y el área entorno al conjunto del quemador.

Los dos quemadores STAR de la izquierda y los dos de la derecha cuentan con la función de fuego lento ExtraLow; el resto de quemadores STAR son estándar. Cada quemador STAR tiene su propia perilla de control.

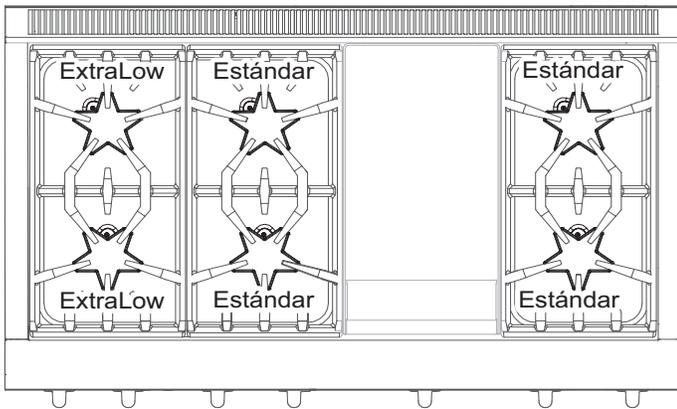


Figura 9: Base del quemador STAR de latón

Perillas de control

Normalmente, las perillas de control para dos quemadores se encuentran directamente enfrente del par de quemadores al que corresponden en el tablero de control, situados uno en frente del otro en la superficie de la estufa.

El símbolo sobre cada perilla de control identifica la posición que ocupa en la superficie de la estufa.

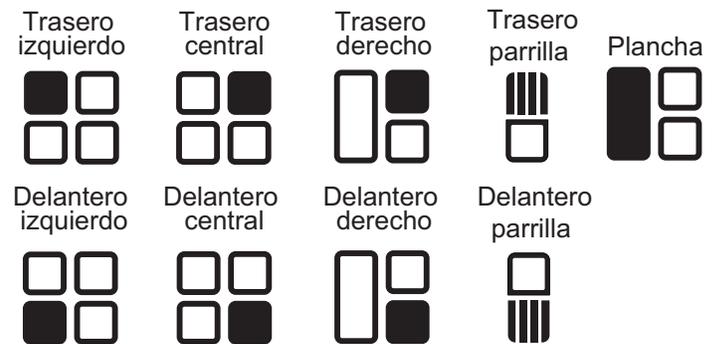


Figura 10: Símbolos de la superficie de la estufa

Operación de los quemadores

1. Oprima la perilla y gírela en sentido opuesto a las agujas del reloj a la posición HI.
 - El encendedor del quemador seleccionado hace un chasquido y echa chispas.
 - Después de encender la llama, el chasquido del encendedor se detiene.
2. Gire la perilla a cualquier ajuste de la llama entre HI y SIM.
 - Se prende la luz azul de señal directamente encima de cada perilla de quemador. Se enciende la luz cuando uno de los quemadores queda prendido y se apaga cuando está en la posición OFF.

Quemadores ExtraLow®

Los controles de los dos quemadores de la izquierda, y de los dos quemadores de la derecha, delanteros y traseros, tienen ajustes de las llamas aún más bajos que los ajustes estándares de fuego lento.

La *Figura 11* muestra que la perilla de control tiene un rango adicional entre el ajuste SIM y XLO. Cuando se ajusta la perilla dentro de este rango, la llama se prende y se apaga. Variando la duración de tiempo que se prende y apaga la llama, se puede reducir el calor aún más para cocinar alimentos delicados. Por ejemplo, estos ajustes son apropiados para hervir a fuego lento y para escalfar, derretir chocolate y mantequilla, mantener alimentos calientes sin quemarlos, etc.

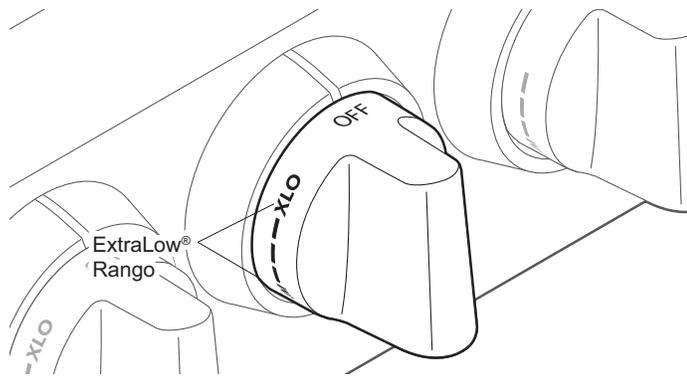


Figura 11: Perilla de control de un quemador ExtraLow

Funcionamiento de los quemadores ExtraLow®

- XLO, el ajuste de calor más bajo, funciona por ciclos de un minuto donde la llama se prende durante unos 7 segundos y se apaga durante 53 segundos.
- Cuando se ajusta la perilla justo debajo de la posición SIM, se prende a llama cada minuto durante unos 54 segundos y se apaga durante unos 6 segundos.
- Para variar la intensidad de calor, se puede ajustar el control en cualquier posición dentro del rango de SIM y XLO marcado en la perilla.

Técnicas ExtraLow®

- El tipo y la cantidad de alimentos afectan al ajuste que se debe usar.
- La olla seleccionada afecta al ajuste de calor. Su tamaño, tipo, material y el uso de una tapa afectan la constancia de la temperatura de cocción.
- Para mantener un calor bajo, se debe calentar el alimento hasta hervir. Revuelva bien, luego tape la olla y baje el calor a un ajuste un poco abajo de SIM.
- Revise periódicamente si se debe modificar el ajuste de la perilla de control.
- Cuando se usa una olla demasiado grande, la acción de hervir a fuego lento puede producirse principalmente en el centro de la olla. Para igualar la temperatura en todo el alimento, revuélvalo bien de los extremos exteriores de la olla hacia el centro.
- Es normal revolver el alimento de vez en cuando, cuando cocine a fuego lento, sobre todo cuando debe cocer durante varias horas, como en el caso de una salsa casera de espaguetis o de frijoles.
- Cuando baje el ajuste de la llama, hágalo en pasos pequeños.
- Si el ajuste es demasiado bajo para seguir a fuego lento, vuelva a llevar a ebullición antes de reajustar a una temperatura más alta.
- Es normal no ver burbujas después de revolver un alimento.
- Se pueden formar burbujas cuando la llama se prende y desaparecer cuando la llama se apaga. Aún cuando la llama está apagada, habrá vapor y una ligera agitación en la superficie del líquido.

POWERBOOST®

La perilla de control POWERBOOST, o XHI, se ubica en la posición delantera derecha de la estufa. Es práctico para hervir agua, cocinar filetes a fuego vivo, saltar verduras, etc. Las funciones SIM y XLO se usan de la misma forma que con los demás quemadores.

Verificación de la posición de las tapas de los quemadores

- Compruebe cada quemador para asegurarse de que no hay espacio entre la tapa y la base del quemador. Vea las *Figura 12* y *Figura 13* para ejemplos de tapa de quemador instalada correcta e incorrectamente.
- Puede intentar mover con cuidado las tapas de los quemadores lateralmente para asegurarse que están colocadas correctamente en su base. Cuando es el caso, las tapas están rectas en la base y cubren completamente la base del quemador en forma de estrella al miraras desde arriba, como se muestra en la *Figura 12*.

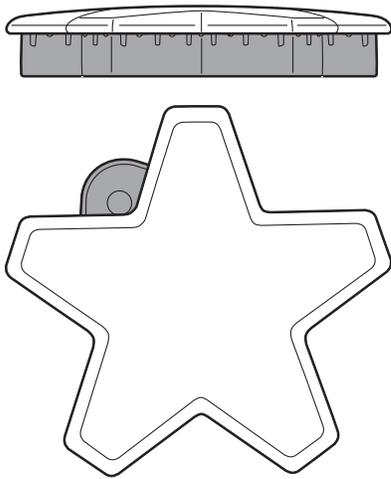


Figura 12: Tapa de quemador colocado correctamente

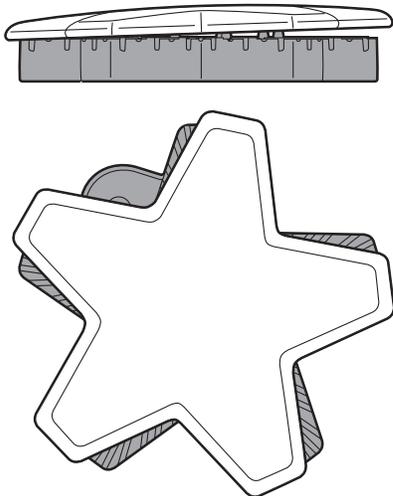


Figura 13: Tapa de quemador colocado incorrectamente

Posición de las tapas de los quemadores

Para asegurar un funcionamiento correcto, se deben colocar correctamente las tapas de los quemadores STAR® sobre su base. Si la tapa no se coloca correctamente, podría ocurrir uno de los siguientes problemas:

- Las llamas del quemador son demasiado altas
- Llamas excesivas salen del quemador
- El quemador no se enciende
- Las llamas del quemador son irregulares
- El quemador desprende olores

⚠ ADVERTENCIA!

Para evitar que los productos se prendan fuego o que se creen gases nocivos, no use la superficie de la estufa si las tapas y las rejillas no están todas colocadas correctamente.

Encendedor electrónico único

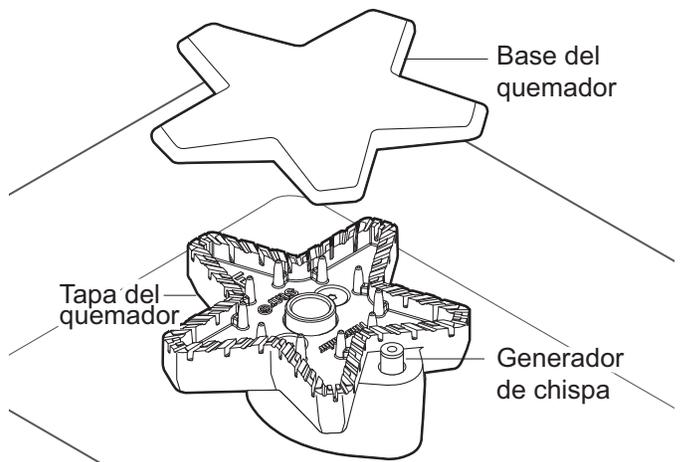


Figura 14: Componentes de los quemadores STAR

Cada quemador STAR® tiene su propio encendedor electrónico que echa chispas cuando se activa la perilla. Los quemadores deben encenderse en 4 segundos o menos. Si un quemador no se enciende, asegúrese de que la tapa esté colocada correctamente sobre la base.

⚠ ADVERTENCIA!

Para prevenir quemaduras, evite tocar las tapas y las rejillas de los quemadores cuando estén calientes. Apague la estufa y deje los quemadores enfriarse.

⚠ PRECAUCIÓN!

No toque los quemadores cuando los encendedores echan chispas.

Reencendido Automático

Si se apagan las llamas de uno o más quemadores, el encendedor electrónico echa chispas automáticamente para volver a encender la llama. No toque los quemadores cuando los encendedores echen chispas.

IMPORTANTE:

- Para una combustión adecuada, no use la estufa sin tener las rejillas de los quemadores en su lugar.
- Hay un ligero sonido asociado con la combustión de gas y el encendido. Esto es normal.
- En las tablas de cocción que funcionan con gas propano (GLP), se puede oír un ligero chasquido en el puerto del quemador unos segundos después de apagarlo.

Apagón

⚠ ADVERTENCIA!

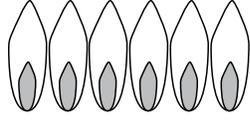
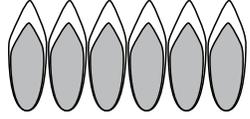
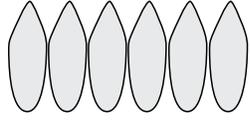
En el caso de un apagón, se deben girar todas las perillas a la posición OFF. Solamente se pueden encender manualmente los quemadores estándares STAR.

- En el caso de un apagón, sólo se pueden encender manualmente los quemadores estándares. Se debe encender cada uno individualmente.
- Si se está usando la estufa cuando se va la luz, gire todas las perillas a la posición OFF.
- Se pueden encender los quemadores STAR estándares sosteniendo un cerillo prendido cerca de los orificios y girando la perilla de control a la posición HI. Espere que la llama envuelva toda la tapa del quemador antes de ajustar la llama a la altura deseada.
- No intente encender los dos quemadores XLO[®] de la izquierda y los dos quemadores XLO de la derecha durante un apagón. Estos quemadores tienen la función ExtraLow[®] y no se pueden encender manualmente.
- Si un quemador ExtraLow está prendido cuando se va la luz, no se puede volver a prender hasta ajustar la perilla a la posición OFF.
- No se pueden usar la plancha o el grill durante un apagón.
- Si huele a gas, consulte las instrucciones de seguridad de la *página 3*.

Altura de la llama

- La altura correcta de la llama depende de: 1) tamaño y material de la olla utilizada; 2) alimento que se está preparando; 3) cantidad de líquido en la olla.
- La llama nunca se debe extender más allá de la base de la olla.
- Use una llama baja o mediana para ollas de materiales que conduzcan el calor lentamente, como el acero esmaltado o la vitrocerámica.

Descripción de la llama

Flama amarilla: Se requiere más ajuste.	
Puntas amarillas sobre conos: Normal para Gas LP.	
Flama azul suave: Normal para Gas Natural.	

Si la flama es casi o completamente amarilla, verifique que el regulador está establecido para el combustible correcto. Posterior al ajuste, vuelva a probar.

Se pueden producir algunas rayas anaranjadas en el encendido inicial. Permita que la unidad trabaje durante 4-5 minutos y vuelva a evaluar antes de realizar ajustes.

Figura 15: Características de las llamas

- La llama de los quemadores debe ser de color azul sin puntas amarillas. A veces, toma parcialmente un color naranja: esto indica que se están quemando impurezas suspendidas en el aire. Desaparecerá con el uso.
- Con gas propano (LP), es normal tener algunas puntas de color amarillo en el cono principal.
- La llama debe quemar completamente alrededor de la tapa del quemador. En caso contrario asegúrese de que la tapa esté colocada correctamente sobre la base y que los puertos no estén tapados.
- La llama debe estar estable sin ruido o flameado excesivo.

Recomendaciones para los utensilios de cocina

⚠ PRECAUCIÓN!

Para evitar dañar seriamente el aparato o las ollas, lea las siguientes instrucciones:

- Nunca se deben usar grandes utensilios en la superficie de la estufa, como cazuelas grandes, bandejas para galletas, etc.
- Las ollas grandes para caldos deben colocarse en forma escalonada cuando se usan en la estufa.

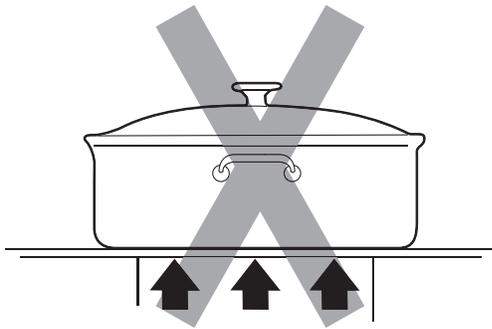


Figura 16: Diámetro de base

- Seleccione ollas cuyo diámetro coincida con el diámetro de la llama. El diámetro de la llama debe ser del mismo tamaño que la base de la olla o ligeramente más pequeña. Ollas demasiado grandes o pequeñas perjudican el rendimiento. Generalmente un tamaño de olla de 5½" (140 mm) es el más pequeño que se recomienda.
- Evite usar durante demasiado tiempo un ajuste de llama intenso cuando utilice una olla cuyo diámetro sea más grande que la rejilla o que ocupe el espacio de más de un quemador, como una bandeja. Esto puede generar una mala combustión y gases nocivos.

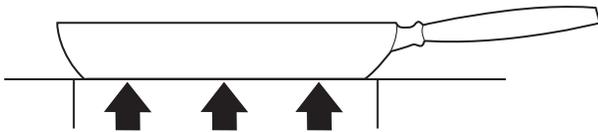


Figura 17: Olla balanceada

- La base de la olla es un factor importante para la estabilidad y uniformidad de la cocción. El asa no debe ser más pesada que la olla para que ésta no se incline. La olla debe ponerse al ras sobre la rejilla sin balancearse ni estar inestable.
- No se deben colocar alimentos envueltos en papel de aluminio directamente sobre la rejilla del quemador. El papel de aluminio puede derretirse durante la cocción.

- No permita que artículos de plástico, papel o tela entren en contacto con la rejilla caliente de un quemador. Podrían derretirse o prender fuego.
- Nunca hierva una olla hasta quedar seca. Esto puede dañar su olla y la superficie de la estufa.
- Recomendamos utilizar ollas de calidad profesional con asas de metal porque las asas de plástico pueden derretirse o bullir cuando la llama sube por el costado de la olla. Se pueden encontrar ollas de calidad profesional en tiendas de suministro para restaurantes y tiendas especiales. Todos los utensilios de cocina deben tener estas características: buena conductividad de calor, buen balance de peso, diámetro de la base de tamaño correcto, una base plana, pesada y una tapa que cierre bien.
- Para lograr mejores resultados, se debe mantener la llama bajo el fondo de la olla.
- El aluminio y el cobre son materiales de ollas que conducen el calor de un modo rápido y uniforme. Estos metales se encuentran a veces en la base de la olla o entre las capas de acero inoxidable.

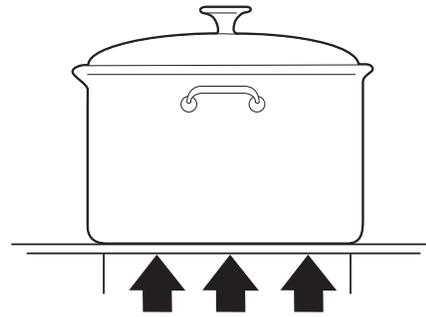


Figura 18: Olla de base plana

- Una base plana y pesada es estable cuando se calienta. Bases de ollas deformadas, dentadas, estriadas o muy ligeras se calientan de un modo poco uniforme. Caliente y enfríe las ollas gradualmente para evitar cambios repentinos de temperatura, lo cual tiende a deformarlas. No ponga agua fría en una olla caliente.

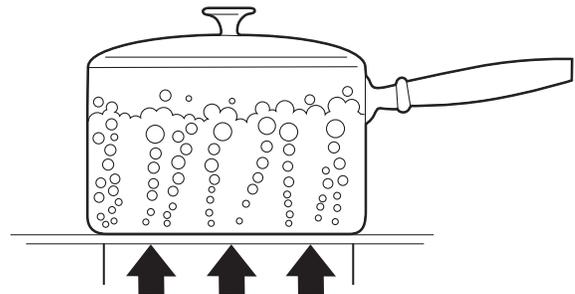


Figura 19: Olla tapada

Utensilios especiales de cocina

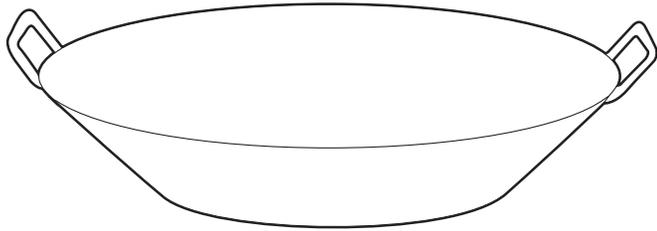


Figura 20: Olla tipo wok con base plana

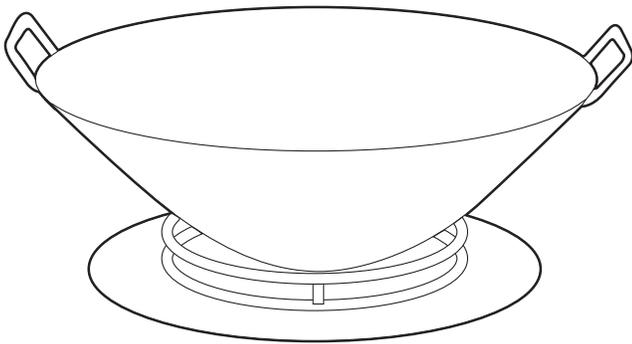


Figura 21: Wok con base redonda en un anillo de soporte

Wok — Se pueden usar tanto woks de base plana como redonda con el anillo de soporte en todos los modelos. Para los woks de base redonda se debe usar un anillo de soporte. El wok y el anillo de soporte para wok de hierro fundido esmaltado de porcelana se venden por separado (*PWOKRINGHC*).

Olla grande para caldos y olla a presión — Seleccione una con un diámetro de base que no salga más de 2 pulgadas (51 mm) de la rejilla.

Baño María de dimensiones estándares — 21 a 22 cuartos de galón (19,95 a 20,9 litros), con una base de 11 a 12 pulg. (279 a 305 mm) y una altura de 9 a 11 pulg. (229 a 279 mm).

Olla a presión — 8 a 22 cuartos de galón (7,6 a 20,9 litros), con una base de 8 a 11 pulg. (203 a 279 mm) y una profundidad de 6,5 a 12 pulg. (165 – 305 mm).

Consejos para usar ollas a presión:

- Es preferible usar una base plana que una cóncava, convexa o estriada.
- Cuando use dos ollas a presión al mismo tiempo, use quemadores escalonados. No bloquee la circulación de aire alrededor de los quemadores. Una llama necesita el aire suficiente para que la combustión se haga bien.
- Use una tapa sobre las ollas a presión cuando lleve el contenido a ebullición.
- Una vez que el contenido haya hervido en la posición HI, use la llama más baja posible para mantener la ebullición o la presión.
- Las ollas a presión producen grandes cantidades de vapor. Tenga cuidado para evitar quemaduras.

Recomendaciones para la cocción

Sugerencias para usar las recomendaciones

Consulte la tabla de las páginas 27 y 28. Los ajustes de temperaturas varían dependiendo de las ollas seleccionadas y de la temperatura inicial de los alimentos.

En la tabla se ha separado el "Ajuste final" para los quemadores estándares y los quemadores ExtraLow®. Según el caso, puede haber un cambio entre los ajustes de los dos tipos de quemadores.

El ajuste ExtraLow de los quemadores STAR® puede servir para cocinar o para mantener alimentos calientes.

Suba o baje el ajuste de la llama gradualmente. Dé tiempo para que la olla y el alimento se puedan ajustar al nuevo ajuste de calor.

Recomendaciones de cocción con los quemadores de la estufa

ALIMENTO	AJUSTE INICIAL	AJUSTE FINAL – QUEMADOR ESTÁNDAR	AJUSTE FINAL –QUEMADOR EXTRALOW® (XLO)
BEBIDAS Cacao (Chocolate)	MED – calentar la leche, cubrir	SIM – terminar de calentar	XLO – para mantener caliente, tapar*
PANES Pan Francés, Crepas, Sándwich a la plancha	MED – precalentar la sartén	SIM a MED – cocinar	Igual que el quemador estándar
MANTEQUILLA Derretir	SIM – para empezar el decrecimiento	XLO – Para mantener la temperatura*	5 a 10 minutos para que se derrita
CEREALES Harina de maíz, Sémola, Avena	HI – tapar, hervir el agua, agregar los cereales	SIM a MED – terminar la cocción según las indicaciones en el embalaje	XLO – mantener, tapar*
CHOCOLATE Derretir	XLO – se puede revolver para acelerar el proceso	Usar XLO	XLO –10 a 15 minutos para que se derrita XLO – mantener*
POSTRES Caramelos	SIM a MED – cocinar según la receta	MED SIM a MED	Igual que el quemador estándar
Pudín y Relleno para tartas	SIM a MED SIM – cocinar según las indicaciones	SIM a MED	Igual que el quemador estándar
Pudín	SIM a MED SIM – hervir la leche	SIM	Igual que el quemador estándar
HUEVOS Cocidos con la cáscara	MED HI – tapar, hervir el agua, agregar huevos, tapar	Usar XLO	XLO – cocinar 3 a 4 minutos para quedar suave; o 15 a 20 minutos para quedar duros
Fritos, Revueltos	SIM a MED – derretir mant., agr. huevos	SIM – terminar la cocción	Igual que el quemador estándar
Escalfados	HI – hervir agua, agregar huevos	MED a MED – terminar la cocción	Igual que el quemador estándar
CARNE, PESCADO, AVE Tocino, Salchichas	MED HI – hasta que la carne empieza a chisporrotear	MED a MED – terminar la cocción	Igual que el quemador estándar
En su jugo: Filete Suizo, Estofado, Guisar carne	MED HI – derretir grasa, dorar en MED HI , agr. líquido, tapar		XLO – Dejar a fuego lento hasta que la carne está tierna
Fritura rápida: Filetes de desayuno	MED HI – precalentar sartén	MED a MED HI – freír rápidamente en la sartén	Igual que el quemador estándar
Fritura: Pollo	MED HI – calentar aceite, dorar en MED	SIM – cubrir, terminar la cocción	Igual que el quemador estándar
Fritura con aceite abundante: Camarones	MED HI – calentar aceite	MED a MED HI – mantener la temperatura	Igual que el quemador estándar

*Se recomienda revolver los alimentos de vez en cuando.

ALIMENTO	AJUSTE INICIAL	AJUSTE FINAL – QUEMADOR ESTÁNDAR	AJUSTE FINAL –QUEMADOR EXTRALOW® (XLO)
Fritura: chuletas de cordero, filetes delg., hamburguesas., salchichas enteras	MED HI – precalentar sartén	MED– dorar la carne	Igual que el quemador estándar
Escalfado: pollo, entero o piezas, pescado	MED HI – tapar, hervir los líquidos		Para terminar de cocinar
Hervido a fuego lento: Pollo estofado, carne curada, Lengua, etc.	HI – tapar, hervir los líquidos		Dejar a fuego lento
PASTA Macarrones, Fideos, Espaguetis	HI – hervir el agua, agregar la pasta	MED a HI – para q siga hirviendo	Igual que el quemador estándar
OLLA DE PRESIÓN Carne	MED HI a HI – aumentar presión	SIM a MED – mantener presión	Igual que el quemador estándar
Verduras	HI – aumentar presión	MED SIM a MED – mantener presión	Igual que el quemador estándar
Arroz	HI – cubrir, calentar el agua y el arroz hasta que hierva	mantener hirviendo a SIM , cubrir hasta que se evapore el agua.	Cocinar según las indicaciones del embalaje XLO – mantener, tapar
SALSAS A base de tomate	MED HI – cocinar carne / verduras, seguir la receta	SIM para cocinar a fuego lento	XLO – fuego lento para espesar la salsa, destapado
Blanca, Crema, Bernesa	MED – derretir la grasa, seguir la receta	SIM a MED SIM – terminar la cocción	XLO –mantener, tapar*
Holandesa	XLO		XLO – mantener el ajuste de calor más bajo por un período corto, revolver frecuentemente
SOPAS, CALDOS	HI – tapar, hervir el líquido	SIM para cocinar a fuego lento	Fuego lento XLO – mantener, tapar*
VERDURAS Frescas	HI – tapar, hervir el agua y las verduras	SIM a MED – cocinar 10 min., o hasta quedar suave	XLO – mantener, tapar
Congeladas	HI – tapar, hervir el agua y las verduras	SIM a MED – cocinar según las indicaciones del embalaje	Igual que el quemador estándar
Fritura en aceite abundante	HI – calentar aceite	MED a MED HI – mantener temperatura de fritura	Igual que el quemador estándar
Salteadas	MED HI – calentar aceite o derretir mantequilla y agregar verduras	SIM a MED – cocinar al término deseado	Igual que el quemador estándar
Sofritas	HI – calentar aceite, agregar verduras	HI – terminar la cocción	Igual que el quemador estándar

*Se recomienda revolver los alimentos de vez en cuando.

Uso de la plancha eléctrica (disponible con algunos modelos)

Descripción

La plancha empotrada está hecha de aluminio de calidad profesional con un acabado antiadherente (sin PTFE o APFO). Esto crea una superficie fácil de limpiar que conduce el calor uniformemente.

Se venden por separado como accesorios: una tabla de cortar de arce, una cubierta de acero inoxidable y una bandeja con revestimiento de aluminio. La tabla de cortar de arce y la cubierta en acero inoxidable están diseñadas para encajar sobre la superficie de la plancha cuando no se utiliza la plancha. La bandeja con revestimiento de aluminio está diseñada para reemplazar a la plancha. Para obtener más detalles, vea las instrucciones de los accesorios de la plancha.

Antes de encender la plancha se deben quitar la tabla de cortar de arce y la cubierta de acero inoxidable.

PRECAUCIÓN!

La plancha está caliente después de cada utilización. Déjela enfriar completamente antes de limpiarla.

ADVERTENCIA!

Para evitar lesionarse, no utilice nunca la plancha si la bandeja o la parrilla no están instaladas. No utilice la plancha de una forma distinta de lo que está indicado en el manual de uso y cuidado.

La bandeja de la plancha (o el accesorio de la parrilla) siempre debe estar instalada cuando se usa la plancha.

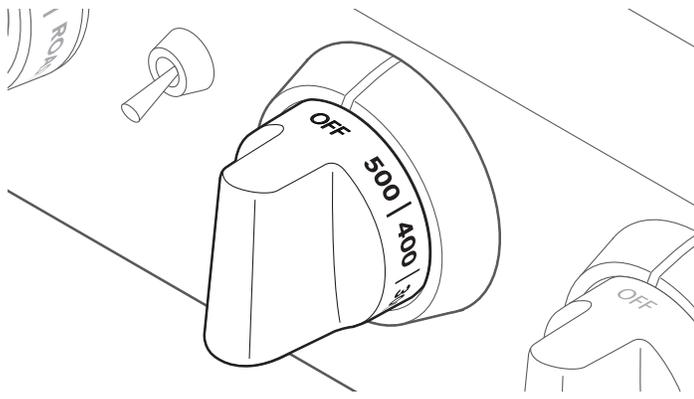


Figura 22: Perilla de control de la plancha

- La plancha eléctrica tiene una potencia de 120 VCA, 1630 vatios.
- La plancha se ajusta electrónicamente a las temperaturas indicadas en las perillas, de 150°F a 500°F (66°C a 260°C).
- No hay ajustes fijos en la perilla.
- Oprima y gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para obtener la temperatura deseada.

Preparación de la plancha

La plancha debe estar inclinada ligeramente hacia adelante para obtener el máximo rendimiento. Lea el manual de instalación para ajustar la plancha con la inclinación correcta. Al ensamblarla en la fábrica, la plancha está ligeramente inclinada. Sin embargo, durante la instalación, el instalador debe nivelarla.

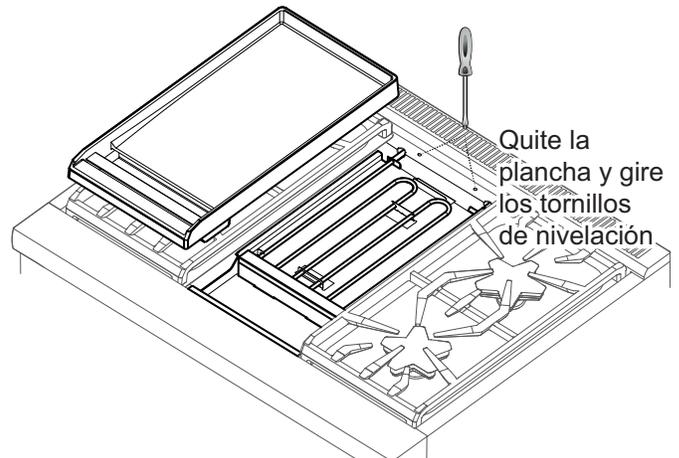


Figura 23: Tornillos de nivelación de la plancha

Antes de usarla, se debe lavar la bandeja de la plancha con agua caliente jabonosa y luego enjuagarla con agua limpia. Se puede usar la plancha sin mantequilla, margarina o aceite, o se puede echar una cantidad pequeña para dar sabor a los alimentos.

Se puede usar cualquier tipo de utensilio en la plancha. Tenga cuidado de no dañar la superficie. No corte alimentos directamente sobre la plancha.

AVISO:

El rendimiento de la plancha / estufa puede variar si el flujo de aire alrededor del aparato es demasiado elevado. El flujo de aire excesivo podría provenir de un registro de aire acondicionado o de un ventilador de techo que sopla hacia el aparato. Esto podría prolongar el tiempo de calentamiento o provocar temperaturas en la plancha/estufa que no corresponden con el ajuste indicado por los botones.

NOTA:

Una campana adecuadamente instalada no se considera como una fuente de flujo de aire excesiva.

Recomendaciones para usar la plancha

ALIMENTO	AJUSTE
Huevos	325°F a 350°F (160°C a 180°C)
Tocino, salchichas de desayuno	375°F a 400°F (190°C a 205°C)
Sándwich tostado	350°F a 375°F (180°C a 190°C)
Pechuga pollo sin hueso	375°F a 400°F (190°C a 205°C)
Chuletas de 1 pulg. (25,4 mm)	375°F a 400°F (190°C a 205°C)
Filete de 1 pulg. (25,4 mm)	400°F a 425°F (200°C a 220°C)
Carne molida (hamburguesas 6 onzas)	375°F a 400°F (190°C a 205°C)
Albóndigas de carne de pavo picada, 6 onzas	450°F – 475°F (230°C – 245°C)
Perritos calientes	350°F a 375°F (180°C a 190°C)
Lonchas de jamón de 1/2 pulg. (12,7 mm)	350°F a 375°F (180°C a 190°C)
Crepes, Pan Francés	400°F a 425°F (205°C a 218°C)
Papas; papas doradas	375°F a 400°F (190°C a 205°C)

Para obtener una cocción uniforme, asegúrese de que los alimentos sean más o menos igual de gruesos por todas partes.

Bandeja de grasa de la plancha

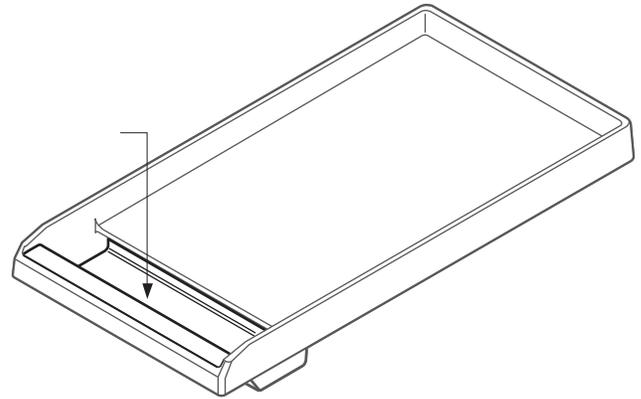


Figura 24: Bandeja de grasa

- Limpie la bandeja después de cada uso. Al quitar la bandeja, tenga cuidado para que no se derrame el contenido.
- La placa y la bandeja de grasa de la plancha se pueden lavar en el lavavajillas.
- Cuando se ha enfriado, ponga la grasa en un recipiente resistente a la grasa antes de tirarlo.

Cocinar en la plancha

1. Gire la perilla a la temperatura de cocción apropiada para precalentar la plancha.
2. Precaliéntela hasta que la luz de la plancha se apague.
3. Añada mantequilla, margarina, aceite o grasa vegetal si lo desea.

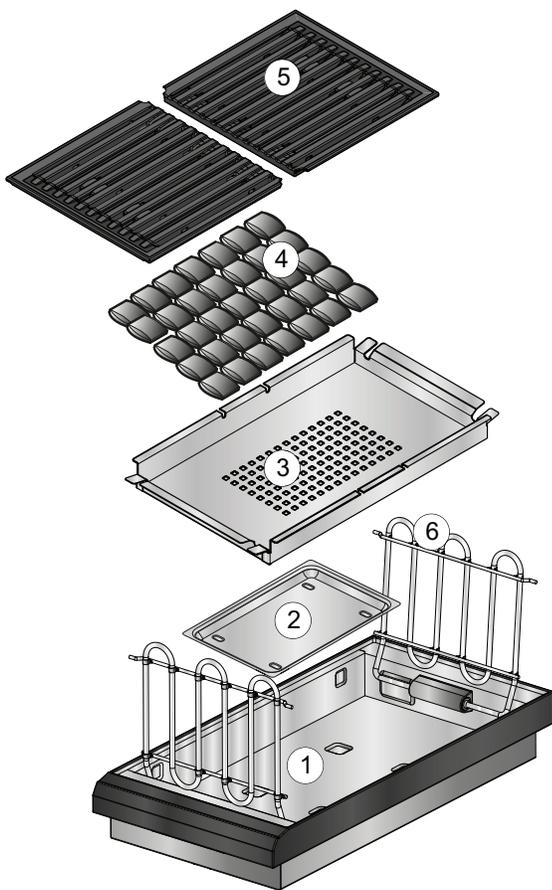
Uso de la parrilla eléctrica (disponible con algunos modelos)

Descripción

Las rejas de la parrilla empotrable están hechas de hierro colado de calidad profesional. Este material da a las rejillas una superficie que reparte uniformemente el calor y que es fácil de limpiar.

Se puede instalar una plancha de hierro colado antiadherente sin PTFE (*PAGRIDDLEN*), vendida por separado. Consulte las instrucciones del accesorio de la plancha para saber más detalles.

Ensamblaje de la parrilla



1. Caja de la parrilla
2. Bandeja para la grasa de la parrilla
3. Cesta de briquetas de cerámica
4. Briquetas de cerámica
5. Rejillas de la parrilla (x2)
6. Resistencias (x2)

1. Rote las resistencias (6) y quite la cesta de briquetas de cerámica situada dentro de la caja de la parrilla (1).
2. Instale la bandeja para grasa (2) debajo de la caja de la parrilla (1). (La bandeja de grasa está empaquetada en la caja de cartón grande de la estufa.) Alinee los salientes de la bandeja de grasa (2) con los huecos situado debajo de la caja (1).
3. Ponga la cesta de briquetas de cerámica (3) en la caja de la parrilla (1).
4. Coloque las briquetas de cerámica (4) en la cesta de briquetas (3), en una sola capa, para que cada una toque las briquetas adyacentes. Las briquetas de cerámica no deben estar en contacto con los elementos térmicos.
5. Empuje hacia abajo las dos resistencias de la parrilla (6). Las resistencias deben estar niveladas. Los soportes deben descansar dentro de los pestillos laterales.
6. Instale las rejillas de la parrilla (5). Asegúrese de que las rejillas estén instaladas a nivel con la caja de la parrilla (1).

Seguridad consejos a la parrilla

⚠ ADVERTENCIA!

- Para evitar todo riesgo de lesión, **NUNCA** use la parrilla si no hay rejillas o una plancha.
- **NUNCA** deje la parrilla sin atención mientras cocine.
- Tenga cuidado con el aceite y la grasa. Los aceites y grasas sobrecalentados pueden provocar incendios.
- **NO** utilice virutas, piedras de lava, o briquetas de carbón. Utilice sólo las briquetas de cerámica (*PABRICKBKN*) recomendadas.
- **NO** utilice platos, cacerolas, sartenes u otros utensilios sobre la parrilla.
- **Nunca utilice papel de aluminio para forrar las rejillas o la parrilla.** Esto puede dañar la parrilla y provocar un riesgo de incendio si el calor queda atrapado debajo.
- Compruebe las bandejas de grasa antes de cada utilización. La acumulación de mucha grasa puede presentar un riesgo de incendio.
- Si se producen llamas, limpie la grasa acumulada sobre las rejillas, la bandeja de grasa, la cesta de briquetas de cerámica y las otras superficies.
- Nunca use papel de aluminio para cubrir las rejillas o forrar piezas de la parrilla. Podría dañar la parrilla y causar un incendio si queda calor atrapado bajo la parrilla.
- Se deben sustituir las briquetas de cerámica cuando estén negras, lo que significa que están saturadas de grasa y pueden producir mucho humo o incluso prenderse.

IMPORTANTE:

- Si aparecen llamas mientras cocina con la parrilla, apague el aparato y quite los alimentos. Tenga cuidado de no lesionarse cuando quite los alimentos.
- A menudo, las llamas se apagan por sí solas al cabo de unos minutos, una vez se han quemado las acumulaciones de grasa. No deje la parrilla sin supervisión antes de que se hayan apagado las llamas. Se pueden sofocar las llamas espolvoreándolas con una generosa capa de bicarbonato de sodio o sal.
- Si aparecen llamas, sustituya las briquetas de cerámica y limpie las acumulaciones de grasa sobre las rejillas, la bandeja de grasa, la cesta de briquetas de cerámica y las otras superficies antes de volver a utilizar la parrilla. Las acumulaciones de grasa sin limpiar favorecen la formación de llamas y humo durante la cocción.
- Seque los alimentos húmedos antes de colocarlos sobre la parrilla.
- Cuanto más húmedo es un alimento, más humo es susceptible de producir.
- Durante la utilización de la parrilla, las acumulaciones de grasa pueden arder brevemente.



ADVERTENCIA!

- Utilice utensilios apropiados con mangos largos que le permitan manejar los alimentos evitando el calor y las posibles llamas.
- NO lleve ropa suelta cuando cocine.
- Nunca deje la parrilla sin supervisión cuando cocine.
- Después de cada utilización, quite las acumulaciones de grasa de las superficies de la parrilla y de las bandejas de grasa para evitar riesgo de incendio. Debería limpiar periódicamente la campana y las superficies alrededor de la parrilla según las recomendaciones del manual de uso.
- Tenga un extintor cerca y fácilmente accesible.

3. Durante el primer uso, caliente la parrilla durante unos diez minutos para eliminar los residuos y olores de fabricación.
4. Para obtener mejores resultados, deje que las rejillas se calienten antes de cocinar alimentos.
5. Una vez está la perilla en la posición OFF, el testigo luminoso se queda encendido durante unos cinco minutos para indicar la presencia de calor residual.

Consejos para cocinar a la parrilla

- Siempre precaliente la parrilla. Para cocinar a potencia máxima, precaliente la parrilla a HIGH durante diez minutos. Para cocinar a potencia media, precaliente la parrilla a HIGH durante cinco minutos, luego reduzca la temperatura cuando los alimentos estén sobre la parrilla.
- Remoje los palos de las brochetas en agua durante 20 minutos o más antes de ponerlos sobre la parrilla.
- Antes de cocinar alimentos a la parrilla, los puede untar con aceite resistente al calor (como aceite de cacahuetes) o adobarlos. Tenga cuidado de no usar demasiado aceite o adobo; los alimentos podrían prenderse o generar mucho humo.
- Ponga los alimentos directamente sobre las rejillas de la parrilla. No use papel de aluminio o bandejas.
- La carne curada, como el jamón o las chuletas de cerdo ahumadas, no está hecha para ser cocida a la parrilla y puede generar la formación de compuestos químicos poco saludables.
- Para evitar que los alimentos se prendan, quite el exceso de grasa antes de cocinarlos.
- NO utilice productos de limpieza sobre las resistencias. Si hay grasa sobre las resistencias, deje el fogón encendido para que se queme.
- Para absorber la grasa de las rejillas de la parrilla, eche sal gorda después de cada uso.
- Evite utilizar detergentes inflamables.

Funcionamiento de la parrilla

1. Antes de encender el aparato, asegúrese de que haya briquetas de cerámica en el aparato y que las dos rejillas de la parrilla estén instaladas correctamente.
2. Pulse la perilla de ajuste de temperatura y gírela.
 - Los mandos electrónicos de la parrilla permiten ajustar la potencia de LOW a HIGH. Las perillas no tienen ajustes fijos.
 - Las dos resistencias de la parrilla se pueden ajustar por separado, lo que le permite preparar alimentos a dos temperaturas distintas a la vez. También, puede usar una parte para preparar alimentos y la otra parte para mantenerlos calientes.

Recomendaciones para cocinar con la parrilla

IMPORTANTE:

- **NO SE DEBERÍA USAR LA PARRILLA SIN UNA VENTILACIÓN ADECUADA.**
- **No deberían prepararse alimentos muy grasientos sobre una parrilla interior. La cocción de alimentos grasientos (como algunas variedades de carne picada o de salchichas, etc.) aumenta las posibilidades de formación de humo y llamas.**

ALIMENTO*	AJUSTE**	TIEMPO DE COCCIÓN (MINUTOS)	NOTAS
Buey			
Hamburguesas, ¾" (2 cm) (al punto)	HIGH	12 – 14	Dar la vuelta cuando el jugo aparece en la superficie.
Solomillo, 1½" (4 cm) (al punto)	HIGH	20 – 22	Quitar el exceso de grasa.
Solomillo bajo o lomo, 1" (3 cm) (al punto)	HIGH	10 – 12	Quitar el exceso de grasa.
Brochetas de bistec (al punto)	HIGH	24 – 28	Dar la vuelta de vez en cuando.
Cerdo			
Chuletas de cerdo, ¾" (2 cm)	HIGH	16 – 20	Quitar el exceso de grasa.
Salchichas o Bratwurst	MED HIGH	16 – 20	Perforar antes de cocinar.
Perritos calientes	HIGH	6 – 8	Colocar horizontalmente sobre la parrilla.
Aves de corral			
Muslos	MED HIGH	34 – 38	Dar la vuelta de vez en cuando, quitar la piel que sobra.
Alas de pollo, enteras	MED HIGH	18 – 22	Dar la vuelta de vez en cuando.
Pechugas de pollo sin hueso, ½" (1 cm)	MED HIGH	20 – 24	Cortar en filetes del mismo tamaño.
Brochetas, pollo	HIGH	30 – 33	Dar la vuelta de vez en cuando.
Marisco			
Rodajas de pescado, 2" (6 cm)	MED HIGH	18 – 20	Untar con aceite antes de cocinar.
Fish fillet, ¾" (2 cm)	MED HIGH	16 – 20	Untar con aceite antes de cocinar.
Brochetas de gambas	MED HIGH	10 – 14	Dar la vuelta de vez en cuando.
Fruta y verdura fresca			
Champiñones portobello	HIGH	8 – 10	Untar con aceite antes.
Pimientos, cuartos	HIGH	8 – 10	Dar la vuelta de vez en cuando
Berenjenas, rodajas, ½" (1 cm)	HIGH	8 – 10	Untar con un poco de aceite
Tomates, mitades	HIGH	8 – 10	Untar con aceite
Piña, rodajas	HIGH	4 – 6	—
Melocotones, mitades	HIGH	4 – 6	—
Otro			
Panecillos de perrito caliente o hamburguesa	MED HIGH	4 – 6	Untar con mantequilla.
Tofu, extra firm, sliced	MED HIGH	8 – 12	Para un cocción fácil, hacer brochetas.

* Para una cocción uniforme, distribuya los alimentos sobre la superficie.

** Los ajustes utilizados en la tabla deberían considerarse como referencia, ya que la cantidad de calor necesario puede variar según el tipo y las condiciones de los alimentos.

Uso del horno por convección

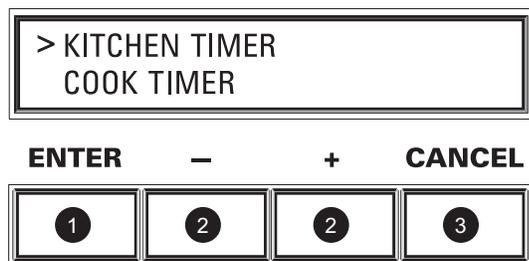


Uso del horno por convección

Usar la Hornilla

Funciones adicionales de la hornilla

Mandos para el ajuste de la hornilla



1. La tecla **ENTER** confirma la selección.
2. La tecla (+) aumenta la duración o la temperatura, y la tecla (-) las reduce. Estas teclas sirven también para seleccionar una de las funciones del menú.
3. La tecla **CANCEL** anula todas las funciones elegidas de la hornilla.

Figura 25: Mandos de la hornilla

Temporizador (*Kitchen Timer*)

Se puede ajustar el temporizador hasta *12 horas*. Se puede usar aunque la estufa esté funcionando y es independiente de todas las demás funciones.

Temporizador de la hornilla (*Cook Timer*)

El Temporizador de la hornilla sirve para apagar automáticamente la hornilla cuando el tiempo de cocción se ha cumplido. El Temporizador de la hornilla sólo está disponible para las funciones de hornear, de hornear por convección y de asar. No puede funcionar con el grill o la autolimpieza. El temporizador de la hornilla se puede activar en cualquier momento durante el ciclo de cocción.

Para ajustar el temporizador:

1. Pulse la tecla **ENTER**.
2. Use las teclas (-) y (+) para elegir el temporizador (*Kitchen Timer*) o el temporizador de la hornilla (*Cook Timer*).
3. Pulse la tecla **ENTER**.
4. Use las teclas (-) y (+) para elegir la duración deseada.
5. Pulse la tecla **ENTER**.
6. Una señal se emite cuando se acaba el tiempo elegido. Pulse la tecla **CANCEL** para apagar la señal y el temporizador.

NOTA:

- No se puede usar el Temporizador de la hornilla cuando se usa una sonda térmica.
- El máximo ajuste del Temporizador de la hornilla es de 12 horas.

Sonda térmica (Probe)

La sonda térmica le permite controlar mejor la forma de cocer los alimentos, anulando automáticamente el modo de cocción elegido cuando la temperatura alcanza la temperatura seleccionada. La sonda da la temperatura actual de la carne según se va cocinando.

Programación de la sonda térmica

1. En la hornilla principal, o en la hornilla secundaria con algunos modelos, localice de la sonda (*Figura 26*).

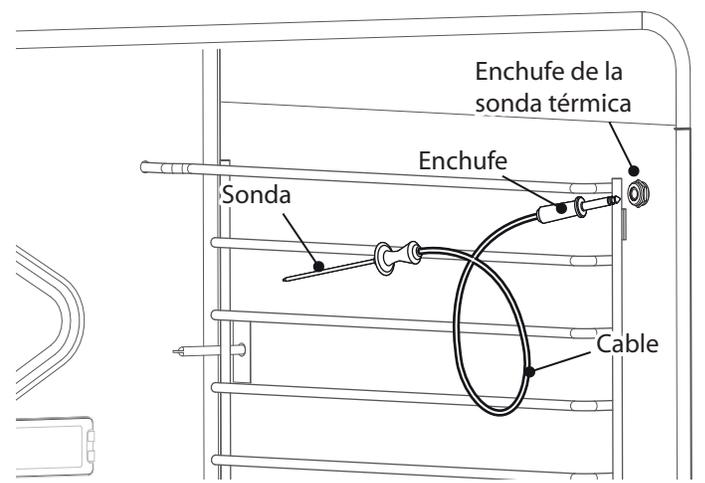


Figura 26: Sonda térmica

2. Conecte el extremo del enchufe en el enchufe de la hornilla.
 - La pantalla de selección de temperatura de la sonda (**PROBE**) aparece únicamente cuando el enchufe de la sonda se conecta en el enchufe de la hornilla.
 - Inserte la sonda para que la punta esté en el centro de la parte más gruesa de la carne. Asegúrese de que la sonda no toque un hueso, grasa o cartílago.
 - Para las aves de corral, hace falta insertar la sonda dentro del músculo de un muslo.
 - La palabra **PROBE** aparece automáticamente en la pantalla a una temperatura por defecto de 120°F (49°C).

3. Inserte la punta de la sonda en la carne.
 - Para evitar dañar la sonda, asegúrese de que la carne esté totalmente descongelada antes de insertar la sonda.
 - Inserte la sonda hasta que su punta descansa en el centro de la porción más espesa y rica de la carne. Asegúrese de que la sonda no toque el plato, un hueso, grasa o cartílago.
 - La sonda no debe tocar el plato o partes de la hornilla ya que esto influirá en la exactitud de los resultados.
4. Cierre la puerta de la hornilla.
5. Pulse las teclas (-) o (+) para reducir o aumentar la temperatura interna deseada para alcanzar.
6. Elija el *modo de cocción* y la *temperatura de la hornilla* con las perillas del tablero de control.
 - La función de la sonda sólo está disponible con los modos hornear, hornear por convección y asar.
 - La sonda no está disponible cuando se usa el Temporizador de la hornilla.
 - La temperatura de la sonda puede oscilar entre 120°F (49°C) y 200°F (93°C).
7. Cuando la temperatura real de la sonda alcanza el ajuste de temperatura deseada, el modo cocción se acaba y la señal del temporizador suena para indicar que el proceso de cocción ha finalizado.

IMPORTANTE:

- Para evitar dañar la sonda, no tire del cable al intentar sacarla de un alimento.
- No use alicates u otras herramientas para tirar de la sonda al sacarla, y no la inserte violentamente en un alimento.
- Para evitar quemarse, espere a que se haya enfriado la hornilla antes de desenchufar la sonda.
- No almacene la sonda en la hornilla.

TEMPERATURAS MÍNIMAS DE COCCIÓN INTERNA

Las temperaturas mínimas de cocción interna consideradas como seguras para que se pueda comer un alimento, tal y como lo estableció el *U. S Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service*, son las siguientes:

Carne molida fresca (res, ternera, cordero, cerdo)	160°F (72°C)
Chuletas, filetes y asados de res, ternera y cordero	
En su punto	145°F (63°C)
Término medio	160°F (72°C)
Bien hecho	170°F (77°C)
Chuletas, filetes y asados de cerdo fresco	
Término medio	160°F (72°C)
Bien hecho	170°F (77°C)
Jamón	
Cocido antes de ser comido	160°F (72°C)
Cocido y calentado	140°F (60°C)
Ave	
Pollo o pavo molido	165°F (74°C)
Pollo o pavo entero	180°F (82°C)
Pechugas asadas	170°F (77°C)
Muslos y alas	180°F (82°C)
Relleno (preparado solo o en un ave)	165°F (74°C)
Platos a base de huevos, guisos	160°F (72°C)

Ajuste preciso de la hornilla (desfase de temperatura)

La función OFFSET se encuentra en el menú SETTINGS > OFFSET. Da al usuario la posibilidad de ajustar los parámetros de cocción según los ajustes personalizados que desea obtener, permitiéndole desfasar la temperatura de la hornilla de +/- 25°F (14°C) respecto a lo que indica el tablero de control, 5°F a la vez. Por ejemplo, si el usuario decide que la temperatura de la hornilla es siempre demasiado alta, basta con que pulse la tecla (-) para reducirla de 5°F, o vice-versa y pulse la tecla (+) para aumentarla. Esta función es útil si a Usted le parece que los alimentos quedan siempre muy hechos o crudos.

- Se debe apagar la hornilla para ajustar el desfase de temperatura.
- La función de desfase está disponible en todos los modos, menos para la autolimpieza.
- Por defecto, la temperatura está ajustada a 0°.
- El aparato seguirá aplicando el valor de desfase introducido indefinidamente hasta que el usuario elija modificarla o haya un apagón. Se deberá entonces reinicializar la función de desfase de temperatura.

Para ajustar Offset

1. Pulse la tecla **ENTER**.
2. Use las teclas “+” y “-” » para elegir **SETTINGS**.
3. Use las teclas “+” y “-” » para elegir offset.
4. Pulse la tecla **ENTER**.

Utilización del Modo Sabbath

El modo Sabbath sirve para respetar la exigencia de no trabajar el día del Sabbath. El usuario puede preparar una comida antes del día festivo y dejarlo a la función de conservación de calor hasta que esté listo para comer.

- La lámpara de la hornilla no funciona con el modo Sabbath para evitar que pase algo al abrir la puerta.
- Los quemadores de gas y la plancha de la placa de cocción siguen funcionales cuando se usa el modo Sabbath.
- El modo Sabbath sólo está disponible cuando no se usa la estufa en otro modo, incluso en el de autolimpieza.
- Después de un apagón, el aparato se enciende en modo desactivado. Todos los elementos y las lámparas se quedan desactivadas hasta que se gira la perilla de control a la posición OFF y que se reinicializa el aparato. Abrir la puerta no cambia nada.
- Se puede ajustar la temperatura cuando se usa el modo Sabbath.

Para ajustar el modo Sabbath:

1. Coloque la rejilla y la comida en la posición deseada y cierre la puerta.
2. Use las teclas “+” y “-” » para elegir el modo Sabbath (SABBATH).
3. Use las teclas “+” y “-” » para elegir una de las duraciones siguientes: 26 horas, 50 horas o 74 horas. Pulse la tecla **ENTER**.
4. La pantalla invitará al usuario a ajustar el aparato a **BAKE** y **TEMP**.
5. Cuando el temporizador indica “0:00”, se acaba el modo de cocción y la pantalla emite una señal. La hornilla se apaga automáticamente cuando la cuenta atrás llega a su fin.

Funciones de la hornilla

Recomendaciones para hornear

Pre calentamiento de la hornilla

La mayor parte de los tiempos de cocción en las recetas están diseñados para una hornilla precalentada y necesitan de la hornilla que haya alcanzado una cierta temperatura antes de que se empiece la cocción. Consulte su receta para conocer las recomendaciones de precalentamiento. El tiempo de precalentamiento depende del ajuste de temperatura y de la cantidad de rejillas colocadas en la hornilla.

Para obtener resultados superiores

- Minimice la abertura de la puerta:
 - Use el temporizador integrado.
 - Use la luz interna de la hornilla.
- Utilice la olla recomendada en la receta.
- Guarde la(s) bandeja(s) de asar fuera de la hornilla. Una bandeja sin alimentos afecta al dorado y la cocción.
- El tipo de utensilio utilizado afecta al dorado:
 - Para una corteza suave y dorada, use utensilios claros de teflón, antiadherentes o brillantes de metal.
 - Para una corteza dorada, crujiente use utensilios oscuros de teflón, antiadherentes, de vidrio, u oscuros sin brillo. Pueden requerir bajar la temperatura de 25°F (14°C).

Tipos de platos para la hornilla

- Platos de metal (con o sin un acabado de teflón), vidrio refractario, vitrocerámica, terracota u otros utensilios que van con la hornilla.
- Las bandejas para galletas adaptadas para las hornillas tienen un pequeño borde de un lado. El tiempo de cocción puede estar afectado por las bandejas pesadas o aquellas con más de un lado.

Posiciones de las rejillas para hornear

- Las posiciones de las rejillas en la hornilla están numeradas como un elevador. La posición número uno es la más baja.

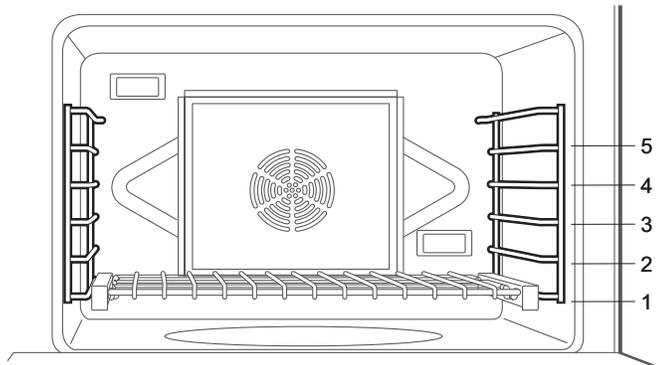


Figura 27: Hornilla principal y posiciones de las rejillas

Colocación

- Deje por lo menos 1 pulg. (25,4 mm) de espacio entre las ollas y las paredes de la hornilla para que el calor pueda circular alrededor de cada olla.
- Coloque las ollas para que no estén una directamente debajo de la otra. Deje por lo menos 1½ pulg. (38 mm) de espacio encima y debajo de cada plato.

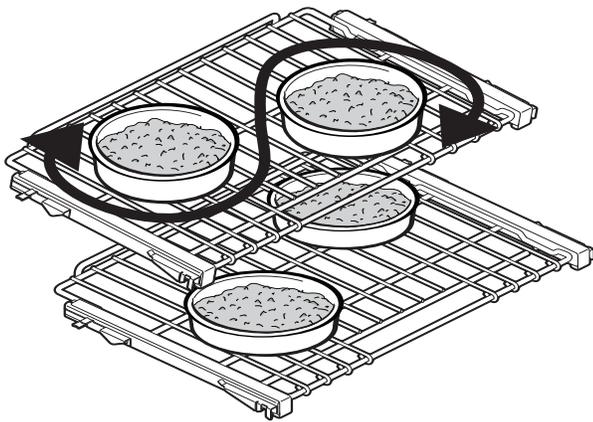


Figura 28: Colocación de la cacerola.

Hornilla principal

Hornear con una rejilla

- El modo Bake (hornear) sirve mejor para hornear con una sola rejilla en la posición #3 que se usa para la mayoría de los alimentos horneados. Cuando el alimento está muy alto, como un pastel tipo bizcocho, se puede usar la posición de rejilla #2. Las tartas, para que la corteza esté bien cocida sin que la parte superior esté demasiado dorada, salen mejor en la posición de rejilla #2. Para asar piezas grandes de carne o pollo, como una chuleta de res o un pavo, la posición #2 es la más aconsejada.

Hornear con dos rejillas

- Se pueden usar las posiciones de rejilla 2 y 5 para platos horneados. Se puede también recurrir a la cocción por convección.

Hornear con tres rejillas

- Para hornear con tres rejillas, es preferible utilizar el modo **Convection Bake** (hornear por convección).

Hornilla de vapor

- Hornear en la posición 3 da mejores resultados. Cuando se necesita más espacio, se puede utilizar esta posición. Las tartas, para que la corteza esté bien cocida sin que la parte superior esté demasiado dorada, salen mejor en la posición de rejilla.

NOTA:

Las recomendaciones relativas a la posición de las rejillas se aplican a la cocción en la hornilla. Sin embargo, si una receta sugiere una posición de rejilla distinta, se debe seguir la receta o las instrucciones del paquete.

Ajustes para hornear/hornear por convección /asar

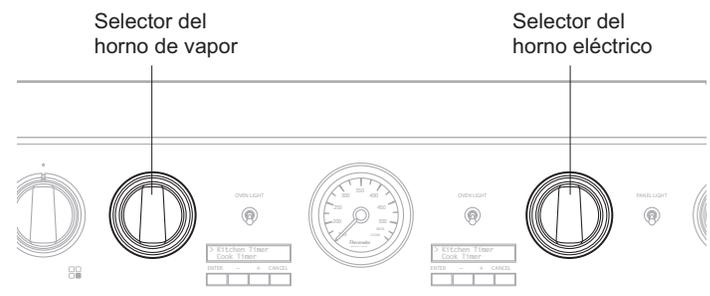


Figura 29: Panel de control

Ajuste de las hornillas

1. Coloque la rejilla en la posición deseada y cierre la puerta.
2. Ajuste el anillo de selección de modo a Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección) o Roast (Asar).

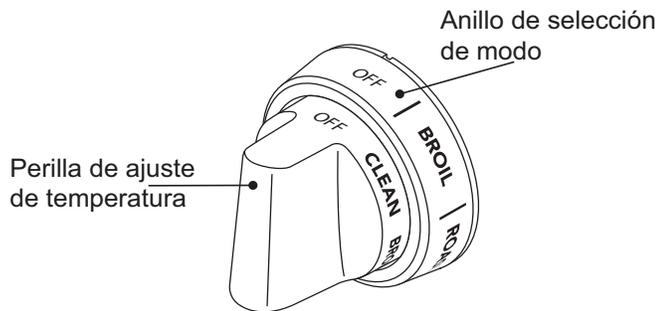


Figura 30: Perilla de ajuste de temperatura y anillo de selección de modo

3. Ajuste la perilla de ajuste de temperatura a la temperatura deseada.
 - Si se usa el modo hornear por convección, ajuste la perilla de ajuste de temperatura 25°F (14°C) bajo la temperatura de cocción recomendada en la receta. Ninguna variación del ajuste de temperatura es necesaria si asa carnes o aves.
4. Una vez que la perilla de ajuste de temperatura y el anillo estén ajustados como se desea, la pantalla indicará "Preheating [| ...]" con el modo de cocción elegido (por ejemplo "Bake") y la temperatura elegida ("350°F").
 - La pantalla emite una señal sonora para indicar que se ha acabado el precalentamiento.
5. El indicador de temperatura comenzará a moverse hacia el ajuste de temperatura deseada. El indicador de temperatura refleja el ajuste de temperatura.

- La aguja del indicador de temperatura se desplazará hacia la nueva temperatura seleccionada si el ajuste de temperatura es más alto o más bajo.
- **El indicador sólo sirve de referencia.**
- Según se vaya enfriando la hornilla, el indicador de temperatura baja a fin de reflejar la temperatura que baja de la hornilla.

6. Cuando la hornilla está precalentada, coloque los alimentos que quiere cocer.

Operación automática del ventilador de enfriamiento:

El ventilador de enfriamiento se prende solamente después de que la hornilla alcance 300°F (149°C). Cuando se apaga la hornilla, el ventilador sigue funcionando hasta que la hornilla alcanza la temperatura de 250°F (121°C).

NO siga usando la hornilla si el ventilador de enfriamiento no se enciende. Llame a una agencia de servicio calificada para reparar la estufa.

Asar

La temperatura de la función asar es más alta en la parte superior que con el modo hornear. Esta temperatura superior sirve para asar de forma tradicional con una olla abierta, cuando se desea grasa de cocción, o para asar con una olla tapada.

Consejos con el modo asar

- El modo asar es excelente para las carnes o las aves más tiernas, cuando se cuece la carne a fuego lento y cuando se usa una olla tapada.
- Añada líquido, como agua, jugo, vino o caldo para obtener platos más sabrosos y jugosos.
- Puede usar una bolsa para asar de este modo.
- Cuando asa un pollo o un pavo entero, doble las alas hacia atrás y sujete los muslos con un cordel de cocinar.

Recomendaciones para asar

CARNES Y AVES	TEMPERATURA DE LA HORNILLA	POSICIÓN DE LA REJILLA	DURACIÓN DE LA COCCIÓN	TEMP. FINAL
Res:				
A la brasa, 3-4 libras	350°F (177°C)	1	40 a 60 minutos por libra	170°F (77°C)
Falda	350°F (177°C)	2	50 a 60 minutos por libra	170°F (77°C)
Aguja	350°F (177°C)	1	45 a 55 minutos por libra	170°F (77°C)
Pan de carne	350°F (177°C)	3	45 a 60 minutos	170°F (77°C)
Aves:				
Pollo, entero	375°F (191°C)	2	18 a 21 minutos por libra	180°F (82°C)
Pollo, trozos	375°F (191°C)	2	60 minutos	180°F (82°C)
Pavo, entero	325°F (163°C)	2	11 a 15 minutos por libra	180°F (82°C)
Cerdo:				
Paletilla	325°F (163°C)	1	35 a 40 minutos por libra	170°F (77°C)
Jamón humado, medio	325°F (163°C)	1	2 a 3 horas	170°F (77°C)

Convección

Cocinar con un sistema por convección

El modo hornear por convección ofrece muchas ventajas. Al usar este modo, un ventilador en la parte trasera de la hornilla hace circular el aire uniformemente dentro de la hornilla. El calor se extiende uniformemente en la hornilla. Así, los alimentos se pueden colocar en cualquier posición de rejilla y dar resultados constantes. Se pueden hornear platos en múltiples rejillas al mismo tiempo sin que se tengan que voltear los moldes.

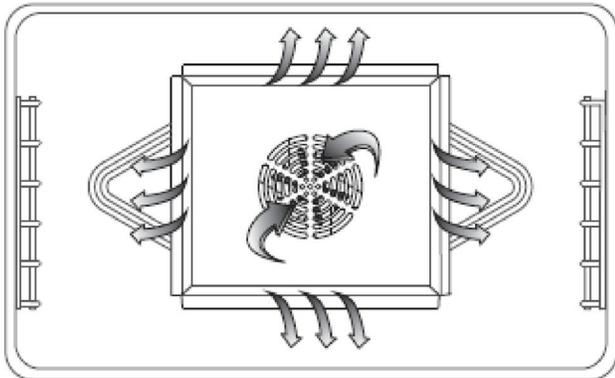


Figura 31: Ventilador de convección

Se pueden usar moldes poco profundos para hornear por convección. Esto permite que el aire caliente circule bien alrededor de los alimentos. Los moldes altos o tapados no convienen para este tipo de cocción porque no permiten que el aire caliente circule alrededor de los alimentos.

Puede usar sus moldes preferidos para hornear por convección, siempre y cuando sean poco profundos y permitan que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Cualquier alimento destapado quedará dorado uniformemente y tendrá una corteza perfecta. La cocción por convección no da buenos resultados con platos tapados (guisados, estofados) o los flanes delicados.

Asar por convección

La función Convection Roast (Asar por convección) combina el calor del quemador inferior disimulado y el calor adicional del quemador y del ventilador del sistema por convección. El resultado es un exterior crujiente que sella los jugos en el interior. Es perfecto para asar carnes más tiernas en ollas destapadas de bordes bajos.

- No cubra la carne y no use una bolsa para asar.
- Normalmente, hace falta entre 10 y 20% menos tiempo para asar un trozo grande de carne o de ave. Compruebe la cocción más temprano.

Hornear por convección

Se puede ahorrar mucho tiempo horneando una buena cantidad de galletas uniformemente al mismo tiempo. La duración de la cocción por convección puede ser más corta que la cocción tradicional por el aire caliente que circula. Para alimentos más pequeños como galletas, compruebe si están listos uno o dos minutos antes del tiempo indicado en la receta. Para alimentos más grandes, como pasteles, hágalo cinco a seis minutos antes del tiempo indicado en la receta.

Hornear carne y aves por convección produce alimentos dorados y crujientes por fuera, y húmedos y jugosos por dentro. Cortes grandes de carne o ave pueden estar listos hasta 30 minutos antes del tiempo recomendado en la receta. Asegúrese de que no cuezan demasiado. Un termómetro para carne dará resultados más precisos que el método del minuto por libra (vea la sección “desfase de temperatura”). Cuanto más grande es el pedazo de carne o de ave, más tiempo se ahorrará.

Convertir la cocción convencional por la cocción por convección

Para convertir la mayoría de las recetas (galletas, pasteles, tartas, etc.) al modo de hornear por convección, reduzca la temperatura de la hornilla de 25°F (14°C), menos para las carnes y las aves. En este caso, use la temperatura recomendada en las recetas y tablas de cocinar para cocer carnes y aves.

Consejos para hornear por convección

Pre calentamiento de la hornilla

Pre caliente la hornilla antes de hornear alimentos, menos para los trozos grandes de carne o de ave. Mire su receta para saber el pre calentamiento recomendado. La duración de pre calentamiento depende de la temperatura y del número de rejillas en la hornilla.

Ajuste de temperatura

Cuando use el modo por convección, reduzca la temperatura recomendada de 25°F (14°C), menos para la carne o los aves. Cuando ase carnes, compruebe la temperatura interna antes del tiempo recomendado en la receta para evitar que cueza demasiado.

Hornear a gran altitud

Cuando hornee a grandes altitudes, ya sea en el modo de BAKE o CONVECTION BAKE, las recetas y las duraciones de cocción recomendadas pueden variar. Para tener más información, escriba a Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Puede ser que tenga que pagar para obtener los boletines. Especifique el tipo de información que desea (ejemplo: pasteles, galletas, panes, etc.).

Condensación

Es normal que cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante la cocción. La cantidad depende de la humedad contenida en el alimento. La humedad se condensa en superficies más frías que el interior de la hornilla, como el tablero de control.

Posiciones de las rejillas (vea la *Figura 5*).

— Cocción con una rejilla

- Para hornear en una sola rejilla, se obtienen mejores resultados con el modo BAKE (vea la sección “Hornear con una rejilla”).
- Para asar un pavo o un trozo grande de carne, se puede usar el modo hornear por convección. La posición de rejilla 2 es la rejilla más apropiada.

— Cocción con dos rejillas

- Las posiciones de rejilla 2 y 4 son las más apropiadas cuando se utiliza el modo hornear por convección. Se deben escalonar los moldes de pasteles con esas posiciones de rejilla. Las bandejas para galletas se deberían colocar en las posiciones de rejilla 2 y 4, una directamente debajo de la otra.
- Las posiciones de rejilla 2 y 4 se pueden usar para preparar pasteles, galletas, panecillos y otros alimentos para los cuales se aconseja hornear con dos rejillas.
- Para hornear varios guisos, tartas congeladas o pasteles, use las posiciones de rejilla 2 y 4.

— Cocción con tres rejillas

- Para hornear varias bandejas con galletas, colóquelas en las posiciones de rejilla 1, 3 y 5, unas directamente encima de las otras para permitir que el aire pueda fluir libremente alrededor de las bandejas.

— Tipos de platos

- Los platos de aluminio dan los mejores resultados para dorar.
- Las bandejas para galletas con solamente uno o dos costados dan mejores resultados. Se pueden usar bandejas comerciales de aluminio o utensilios profesionales para hornear, pero la duración de cocción aumenta.

— Colocación

- Para dorar mejor, se deben colocar algunos utensilios, como las bandejas para galletas, los moldes para brazos de gitano y pasteles rectangulares en la rejilla con los costados más cortos en el lado derecho e izquierdo. Esto permite al aire circular libremente.
- Cuando hornee en más de una rejilla, no se deben escalonar las bandejas para galletas, al contrario de los moldes redondos para pasteles.



PRECAUCIÓN!

Nunca use papel de aluminio para cubrir las rejillas de la hornilla o para forrar la hornilla cuando use la hornilla en cualquier de los modos. **Esto puede dañar la hornilla y causar un riesgo de incendio si el calor no puede escapar.**

Cómo deshidratar alimentos con el modo de cocción a convección

Utilice el modo de cocción a convección para deshidratar y conservar fruta y verdura.

Consejos:

- El tiempo de cocción varía según el grado de humedad y del contenido en azúcar de los alimentos, del tamaño de los trozos, de la cantidad de alimentos a deshidratar y de la humedad ambiente.
- Deshidrate la mayor parte de fruta y verdura a 150°F.
- Compruebe los alimentos cuando alcance el tiempo mínimo de secado.
- Es recomendable utilizar las rejillas de secado (no incluidas) para que el aire pueda circular alrededor de los alimentos. No coloque los alimentos directamente sobre una bandeja o placa de horno. Los alimentos deben estar colocados bastante altos en el horno para secarse uniformemente.
- Se pueden usar varias rejillas de secado simultáneamente.
- Para secar a la vez varias rejillas con alimentos, se pueden colocar las rejillas en los niveles 2 y 4, o 1, 3 y 5. Utilice únicamente el nivel 3 para una sola rejilla.
- Por cuestiones de salubridad, no se recomienda deshidratar carne.
- Consulte un libro sobre conservación de alimentos, una oficina regional de salubridad alimenticia o documentación disponible en bibliotecas para obtener más información.

ALIMENTO	PREPARACIÓN	APROX. (HORAS)	VERIFICACIÓN DE LA TERNEZA
Fruta			
Manzanas	Moje los trozos en una disolución de ¼ de taza de zumo de limón y 2 tazas de agua. Rodajas de un cuarto de pulgada (1/4 pulg.).	8 – 15	Ligeramente flexibles
Plátanos	Moje los trozos en una disolución de ¼ de taza de zumo de limón y 2 tazas de agua. Rodajas de un cuarto de pulgada (1/4 pulg.).	8 – 15	Ligeramente flexibles
Cerezas	Limpie y seque con un trapo. Deshuese las cerezas frescas.	7 – 18	Curtidas y blandas
Pieles de naranja	Corte pieles finas de la peladura de las naranjas.	1 – 4	Secas y quebradizas
Rodajas de naranja	Rodajas de un cuarto de pulgada (1/4 pulg.).	9 – 16	Piel seca y quebradiza, fruta ligeramente húmeda
Rodajas de piña en conserva	Seque con un trapo.	8 – 13	Lonchas blandas y flexibles
Rodajas de piña fresca	Seque con un trapo.	7 – 12	Lonchas blandas y flexibles
Fresas	Limpie y seque con un trapo. Corte rodajas de media pulgada (1/2 pulg.) de espesor. Coloque la piel contra la rejilla.	9 – 17	Secas y quebradizas
Verduras			
Pimientos rojos	Limpie y seque con un trapo. Quite la piel. Corte trozos de una pulgada.	13 – 17	Curtidos, sin humedad en el interior
Champiñones	WLimpie y seque con un trapo. Corte rodajas finas de 1/8 de pulgada.	5 – 12	Duros y curtidos, secos.
Tomates	Limpie y seque con un trapo. Corte rodajas finas de 1/8 de pulgada. Vacíe bien.	5 – 12	Secos. Color de ladrillo rojo.

Recomendaciones para hornear por convección

ALIMENTO	TAMAÑO DEL MOLDE	AJUSTE DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN SUGERIDO
Galletas	Bandeja para galletas de 12 pulg. x 15 pulg.	375°F (191°C)	8 a 12 minutos
Pasteles con relleno	Molde redondo de 8 pulg. o 9 pulg.	350°F (177°C)	25 a 35 minutos
Hojaldre	Molde de 9 pulg. x 13 pulg.	350°F (177°C)	30 a 40 minutos
Pasteles Bundt™	12 moldes	325°F (163°C)	60 a 75 minutos
Brownies o galletas	Molde de 9 pulg. x 9 pulg.	325°F (163°C)	20 a 25 minutos
Panecillos	Bandeja para galletas de 12 pulg. x 15 pulg.	425°F (218°C) o según las instrucciones del embalaje	10 a 15 minutos
Pan rápido	Molde para pan de 8 pulg. x 4 pulg.	350°F (177°C)	55 a 70 minutos
Molletes	Moldes para molletes de 12	425°F (218°C)	14 a 19 minutos
Tarta de fruta	Plato de 9 pulg. de diámetro	425°F (218°C)	35 a 45 minutos
Pasteles de fruta	Molde de 9 pulg. x 9 pulg.	400°F (204°C)	25 a 30 minutos
Pan levadura	Molde para pan de 8 pulg. x 4 pulg.	350°F (177°C)	25 a 30 minutos
Rollos de pan	Molde de 9 pulg. x 13 pulg.	375°F (191°C)	12 a 18 minutos
Rollos de canela	Molde de 9 pulg. x 13 pulg.	375°F (191°C)	25 a 30 minutos
Pastel levadura para café	Bandeja para galletas de 12 pulg. x 15 pulg.	375°F (191°C)	20 a 30 minutos

Guarda-caliente

Esta función proporciona la temperatura adecuada para mantener calientes platos preparados a una temperatura de servicio. Use Siempre esta función con alimentos calientes. NO use este modo para calentar alimentos fríos, a excepción de galletas crujientes, patatas fritas y cereales secas. Puede guardar platos a temperatura de servicio con este modo. No use el modo WARM para cocer alimentos.

1. Elija el modo WARM con el anillo de selección de modo. No gire la perilla de ajuste de temperatura de la hornilla.
 - Puede mantener alimentos calientes en la olla en la que los preparó o servirlos en un plato de servicio resistente al calor.
 - Se puede usar papel de aluminio para cubrir los alimentos. Use únicamente platos que resistan al calor.
2. Cuando se mantienen alimentos calientes, deje a la hornilla el tiempo suficiente para precalentar antes de colocar los alimentos en la hornilla.
 - Las temperaturas de este modo varían entre 140°-150°F (60-66°C).

- Antes de colocar los alimentos en la hornilla, deben estar a una temperatura de servicio (más de 140°F / 60°C).
3. Ponga el plato caliente en la hornilla. Cierre la puerta.
 - No abra la puerta de la hornilla inútilmente, reducirá la temperatura de la hornilla.

PRECAUCIÓN!

Salubridad alimenticia, posible envenenamiento alimenticio – No utilice el modo de calentamiento para cocinar alimentos. El modo de la hornilla para calentar no es lo suficientemente caliente como para cocinar alimentos a temperaturas seguras.

PRECAUCIÓN!

Los contenedores de plástico y el plástico pueden derretirse si están en contacto directo con las paredes o la base de la hornilla.

Preparación de masa

La función de preparación de masa proporciona un ambiente caliente y sin corrientes de aire necesario para la preparación de productos derivados del pan. La temperatura de preparación de masa está preajustada a 100°F (38°C).

Es mejor utilizar la función de fermentación cuando la hornilla está fría.

Como ajustar a la función de preparación de la masa

1. Deje tiempo para que la masa se descongele cuando está congelada.
2. Coloque la masa en un plato dentro de la hornilla y cúbrala parcialmente.
3. Use cualquier posición de rejilla que corresponda a las dimensiones del recipiente o del molde. Cierre la puerta.
4. Gire el selector de modo a PROOF. No gire la perilla de control de temperatura de la hornilla.
5. Pulse la tecla ENTER.
6. Use las teclas (-) y (+) para elegir la duración deseada.
7. Pulse la tecla ENTER.

DIMENSIÓN	TIEMPO
Hogaza, 1 lb (0.45 kg)	60 – 75 minutos
Bollos, 0.1 lb (0.05 kg)	30 – 45 minutos

La temperatura ideal para la preparación de la masa se mantendrá hasta apagar el selector de modo.

La fermentación de la masa está terminada cuando ha doblado su tamaño.

No abra la puerta inútilmente para evitar que disminuya la temperatura de la hornilla, lo que aumentará el tiempo necesario para la preparación de la masa. Use la luz de la hornilla para ver la evolución de la masa.

Se puede reducir el tiempo de preparación de la masa cuando se usa la hornilla principal al mismo tiempo. Compruebe la masa para evitar dejarla demasiado tiempo en la hornilla. Para obtener mejores resultados, le aconsejamos, si usa la hornilla principal durante largos periodos, que prepare la masa antes de usar la hornilla principal.

Otros usos de la hornilla

Cocción lenta y a baja temperaturas en la hornilla.

Además de proporcionar temperaturas perfectas para hornear y asar, se puede usar la hornilla a temperaturas bajas para mantener calientes alimentos cocidos, para deshidratar alimentos y para calentar platos.

Se pueden mantener calientes alimentos cocidos a la temperatura ideal para servir. Ajuste la hornilla al modo BAKE y use la temperatura sugerida en la tabla.

Para lograr mejores resultados, precaliente la hornilla a la temperatura deseada.

Se deberían cubrir los alimentos susceptibles de secarse con papel de aluminio o con una tapa.

Temperaturas sugeridas para mantener alimentos calientes

ALIMENTO	TEMPERATURA DE LA HORNILLA
Res	150°F (70°C)
Tocino	200° – 225°F (90° – 110°C)
Galletas y panecillos (tapados)	175° – 200°F (80° – 90°C)
Guisado (tapado)	175° – 200°F (80° – 90°C)
Pescados y mariscos	175° – 200°F (80° – 90°C)
Alimentos fritos	200° – 225°F (90° – 110°C)
Caldos de carne o salsas cremosas (tapados)	175°F (80°C)
Asados de cordero y de ternera	175° – 200°F (80° – 90°C)
Crepas y waffles (tapados)	200° – 225°F (90° – 110°C)
Papas horneadas	200°F (90°C)
Puré de papas (tapada)	175°F (80°C)
Tartas y pastelitos	175°F (80°C)
Pizza (tapada)	225°F (110°C)
Cerdo	175° – 200°F (80° – 90°C)
Ave (tapado)	175° – 200°F (80° – 90°C)
Verduras (tapadas)	175°F (80°C)

Grill/Grill por convección

Recomendaciones para usar el grill

Pre calentamiento del grill

Se recomienda precalentar el quemador aparato del grill antes de comenzar a cocinar. Precaliente el horno durante tres minutos, luego coloque el plato en el horno.

Para obtener los mejores resultados

- Descongele los alimentos antes de gratinarlos.
- Asegúrese de que la puerta esté cerrada cuando use el grill.
- Voltee los alimentos solamente una vez, a mitad del tiempo de cocción. No es necesario voltear alimentos muy finos (lonchas de jamón, filetes de pescado, etc.). Se deben voltear las lonchas de hígado, no importa su grosor.
- Use un temporizador. Ajústelo para el tiempo mínimo de comprobación de la cocción.
- Centre los alimentos directamente debajo del quemador del grill para que queden bien dorados.

Posiciones de las rejillas

Antes de prender la hornilla, coloque la rejilla en la posición deseada. Centre la bandeja de asar debajo del quemador del grill.

Hornilla principal

- Posición de rejilla 5 — Use esta posición de rejilla cuando gratine filetes de res, hamburguesas de carne picada y chuletas de cordero con un grosor de una pulgada (25,4 mm) o menos. Además, use esta posición para dorar alimentos.
- Posición de rejilla 4 — Use esta posición de rejilla cuando ase carnes con un grosor de 1-1/8 pulgada (29 mm) o más, pescado, aves, chuletas de cerdo y filetes de jamón con un grosor de una pulgada (25,4 mm) o más.
- Posición de rejilla 3 — Use esta posición de rejilla cuando gratine pollo en cuartos o mitades.

Hornilla de vapor

Se pueden gratinar alimentos en las posiciones de rejilla 3 o 4, según el tipo y el grosor del alimento. La posición 5 puede servir para dorar algunos alimentos.

Utensilios

- Viene con la estufa una bandeja de asar de dos piezas de porcelana esmaltada con una rejilla. NO forre la pieza de ranuras (superficie) con papel de aluminio.

- Use moldes de metal o de vitrocerámica para dorar guisos, platos principales o pan.
- NO use vidrio refractario o cerámica. Este tipo de material no puede resistir el intenso calor del quemador del grill.

Para obtener filetes poco hechos, ase el primer lado a 90°F (32°C). Para filetes en su punto o muy hechos, ase el primer lado a una temperatura de 100°F (38°C). Voltee la carne y deje del otro lado hasta obtener la temperatura interna deseada.

NOTA:

Es imposible usar la hornilla y el grill al mismo tiempo. Cuando uno de los dos está prendido, no se puede prender el otro.

Ajuste del grill/Grill por convección

Solamente calientan los quemadores del techo de la hornilla con el modo BROIL (Grill). Un buen gratinado requiere una exposición constante a un calor intenso.

1. Coloque la rejilla en la posición deseada.
2. Cambie el selector al modo BROIL.
3. Cambie la perilla de control de la temperatura al modo BROIL.
 - La palabra BROIL aparecerá en el indicador de temperatura después de cinco minutos.
4. Ponga los alimentos en la hornilla.
5. **La puerta de la hornilla debe estar cerrada durante el uso del grill.**
 - Su estufa PROFESSIONAL® de THERMADOR viene con una bandeja grande de asar de dos piezas. La grasa procedente de la cocción cae por las ranuras de la parte superior a la parte inferior de la bandeja, alejándose del calor intenso de los quemadores de gratinar para minimizar las salpicaduras y la formación de humo.

Operación automática del ventilador de enfriamiento:

El ventilador de enfriamiento se prende solamente después de que la hornilla alcance 300°F (149°C). Cuando se apaga la hornilla, el ventilador sigue funcionando hasta que la hornilla alcanza la temperatura de 250°F (121°C).

NO siga usando el grill si el ventilador de enfriamiento no se enciende. Llame a una agencia de servicio calificada para reparar la estufa.

Recomendaciones para gratinar

Se deben colocar todas las carnes en la bandeja de asar vendida con la estufa.

ALIMENTOS	NO. DE REJILLA	MODO DE LA HORNILLA	AJUSTE DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN APPROX.	INSTRUCCIONES Y CONSEJOS ESPECIALES
RES Carne molida Hamb., ½ pulg. (12,7 mm)	5	BROIL o CONVEC BROIL	BROIL o CONVEC BROIL	15 a 20 minutos	Gratinar hasta quedar rosa en el centro
Filete falda	4	BROIL o CONVEC BROIL	BROIL o CONVEC BROIL	12 a 20 minutos	Tiempo depende del término de la carne.
Solomillo	4	BROIL or CONVEC BROIL	BROIL or CONVEC BROIL	12 a 20 minutos	Poco hecho / a punto.
Asado de costillas	3	ROAST o CONVEC ROAST	425°F (218°C) para dorar 325°F (163°C) para terminar	18 a 20 min./lb.	Pequeños asados necesitan más min. por libra. Reducir la duración utilizando la cocción por convección.
PANES Tostadas, pan de ajo, etc.	5	BROIL	BROIL	1 a 2 minutos	Asar hasta que esté tostado.
AVES Pechugas de pollo sin hueso / piel	4	BROIL o CONVEC BROIL	BROIL o CONVEC BROIL	20 a 25 minutos	Cocinar hasta que no haya jugo
Muslos de pollo	3	BROIL o CONVEC BROIL	BROIL o CONVEC BROIL	25 a 30 minutos	Quitar la piel, Cocinar hasta que no haya jugo
Medios pollos	3	BROIL or CONVEC BROIL	BROIL or CONVEC BROIL	30 a 35 minutos	Voltear con pinzas; Cocinar hasta que no haya jugo.

Uso del horno combinado vapor-convección



Uso del horno combinado
vapor-convección

Funciones de cocción avanzadas

Modos del horno de vapor

El horno de vapor de su nueva cocina THERMADOR® cuenta con los modos de vapor, por convección y otros que combinan vapor y convección. Usando la programación automática Easy Cook (Cocción fácil), usted puede preparar diferentes platillos como verduras al vapor, estofados y panes.

- **STEAM** (*Vapor*): La cocción al vapor conserva los nutrientes, las texturas y el sabor de las verduras, pescados y guarniciones. También le permite extraer eficientemente el jugo de las frutas.
- **TRUE CONVECTION** (*Convección real*): La distribución pareja del calor garantiza exquisitos pasteles bien humectados, bizcochuelos esponjosos y carnes doradas.
- **STEAM CONVECTION** (*Vapor convección*): La mezcla de los modos de vapor y convección es ideal para pescados, suflés y productos horneados.
- **REHEAT** (*Recalentado*): La afluencia de vapor mantiene la humedad en los alimentos cocidos y les devuelve su sabor original, su textura y su estado crujiente al ser recalentados ligeramente.
- **PROOF** (*Fermentación*): Los modos de vapor y convección se combinan para evitar que la superficie de la masa del pan se seque mientras la masa sube mucho más rápido que a temperatura ambiente.
- **SLOW COOK** (*Cocción lenta*): El rostizado lento de todos los cortes y tipos de carne, especialmente de rosbif y pierna de cordero, los mantiene tiernos.
- **DEFROST** (*Descongelación*): En este modo se descongelan los alimentos para cocinarlos o servirlos.
- **Easy Cook** (*Cocción fácil*): Este modo le permite programar automáticamente la cocción de diversos platillos.

Empiece por familiarizarse con los controles, componentes y ajustes. Luego explore la gran cantidad de opciones nuevas de cocción que el horno de vapor le ofrece.

ADVERTENCIA!

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o justo después de su utilización. Quédese al lado del horno cuando abra la puerta para permitir que se escape el aire caliente o el vapor. Mantenga su cara lejos de la puerta abierta para evitar cualquier riesgo de lesión.

Controles y pantalla

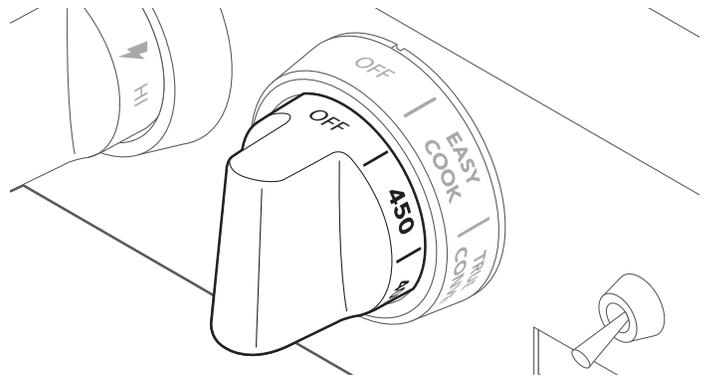


Figura 34: Perilla de control de temperatura del horno de vapor

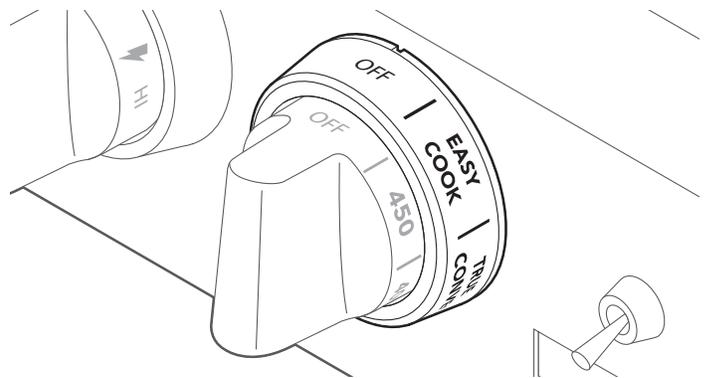


Figura 35: Anillo selector de modo del horno de vapor

El horno de vapor opera con dos controles:

- La combinación exclusiva de THERMADOR® de la perilla de control de temperatura interior y el anillo selector de modo exterior le permite seleccionar el modo y ajustar la temperatura del horno de vapor.
- La pantalla LCD con botones abajo muestra el estado del horno y le permite controlar una gran variedad de funciones y ajustes del horno.

Anillo selector de modo y perilla de control de temperatura

Con el anillo selector de modo, usted puede seleccionar ocho funciones del horno. El anillo selector de modo gira en ambos sentidos desde la posición OFF (Apagado), que está en la posición vertical.

MODO	FUNCIÓN DE CADA AJUSTE
OFF (Apagado)	Apaga el aparato
Easy Cook (cocción fácil)	Ajusta la programación automática
TRUE CONVEC (Convección real)	Funciona como horno de convección, sin vapor
REHEAT (Recalentado)	Recalienta ligeramente los alimentos cocidos
DEFROST (Descongelación)	Descongela los alimentos congelados para cocinarlos o servirlos.
SLOW COOK (Cocción lenta)	Rostiza las carnes de forma lenta para que permanezcan tiernas
PROOF (Fermentación)	Fermenta (sube) la masa leudada y la masa fermentada
STEAM CONVEC (Vapor convección)	Combina los modos de vapor y convección del horno
STEAM (Vapor)	Cuece al vapor verduras, pescados y guarniciones; extrae jugos

Use la perilla de control de temperatura para ajustar la temperatura del horno de vapor de 100°F (40°C) a 450°F (230°C). La perilla de control de temperatura no funciona con los modos STEAM (Vapor), DEFROST (Descongelación) o PROOF (Fermentación), ya que el horno se ajusta automáticamente a 212°F (100°C) para STEAM (Vapor), a 110°F (45°C) para DEFROST y a 100°F (37°C) para PROOF (Fermentación).

Pantalla LCD y botones

- Oprima cualquier tecla para mostrar las opciones.
 - Las opciones disponibles se muestran en la pantalla con la flecha “>” a continuación de la función que se puede seleccionar.
- Use los botones “+/-” para desplazarse a través de los modos u opciones.

- Prima el botón “ENTER” para seleccionar la opción o modo deseado.

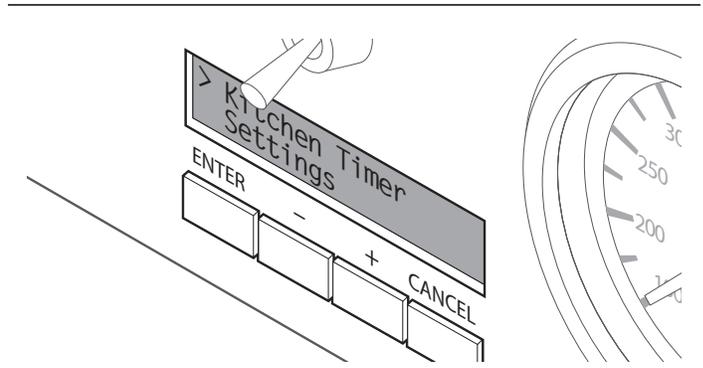


Figura 36: Pantalla LCD y botones

Interior del horno y accesorios

El horno tiene cuatro niveles de rejillas. Los niveles de rejillas están numerados de abajo hacia arriba tal como se muestra en la figura siguiente.

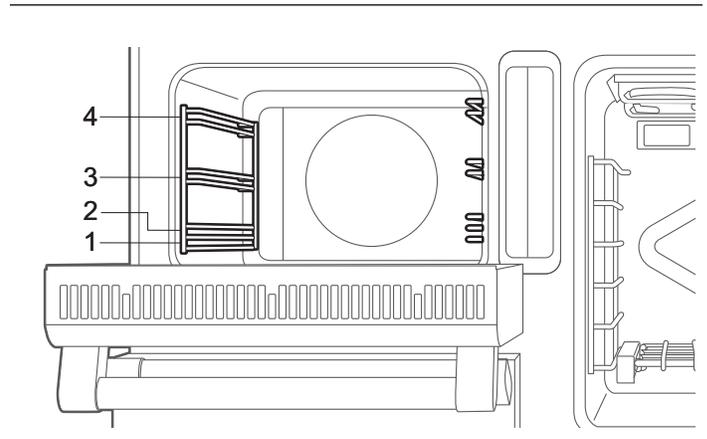


Figura 37: Interior del horno

⚠ ADVERTENCIA!

NO utilice papel aluminio ni revestimientos protectores para cubrir ninguna parte del horno, especialmente la parte inferior de la cavidad. El uso de estos revestimientos puede implicar un riesgo de electrocución o de incendio.

⚠ PRECAUCIÓN!

NO cubra el plato evaporador. **NO** coloque refractarios en la parte inferior de la cavidad.

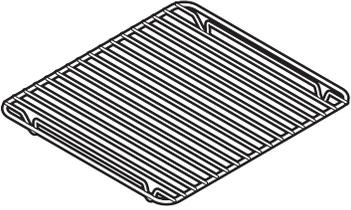
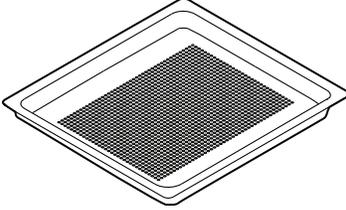
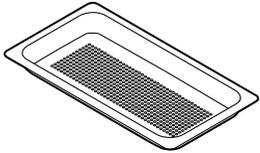
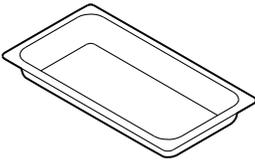
⚠ PRECAUCIÓN!

NO deslice ningún accesorio entre medio de los niveles de rejillas. El accesorio puede volcarse.

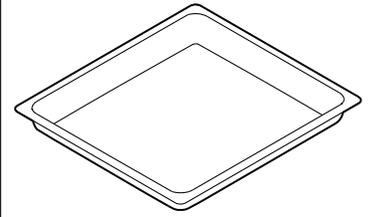
Utilice únicamente los accesorios suministrados con la cocina o que se hayan adquirido a través del servicio al cliente para usarse en este horno de vapor. Estos accesorios están diseñados específicamente para su horno de vapor. Usted puede usar otros utensilios refractarios adecuados para cazuelas, suflés, pasteles redondos y platillos similares, y colocarlos en la rejilla de metal (las recomendaciones sobre utensilios adecuados se encuentran en la sección "Tablas y consejos de cocción", a partir de la página 65).

Accesorios

Los siguientes accesorios para el horno de vapor se incluyen junto con su cocina:

<p>Rejilla de metal (CSRACKH) Se utiliza como soporte durante el horneado.</p>	
<p>Bandeja de cocción perforada grande (CS2XLPH) 1 5/8 plg. (4,1 cm) de profundidad Ideal para cocer al vapor pescado o grandes cantidades de verduras, extraer jugo de frutas pequeñas y mucho más.</p>	
<p>Perforated cooking pan, half-size (CS1XLPH) 1 5/8" deep Ideal for steaming fish or large quantities of vegetables, extracting juice from berries, and much more.</p>	
<p>Bandeja de cocción mediana (CS1XLH) 1 5/8 plg. (4,1 cm) de profundidad Se utiliza para menores cantidades, así como para arroz y cereales.</p>	

Bandeja para hornear grande
(CS2LH)
1 1/8 plg. (3,1 cm) de profundidad
Ideal para hornear pasteles y recolectar las gotas cuando se cocina al vapor.



Nota:

Las bandejas de cocción pueden pandearse durante el horneado debido a cambios significativos de temperatura, por ejemplo, cuando se colocan alimentos sólo en una parte de la bandeja o cuando se coloca un producto ultracongelado (como una pizza) en la bandeja.

Adicionales Accesorios

Los siguientes accesorios adicionales se pueden adquirir en tiendas minoristas de artefactos electrodomésticos donde se venden productos THERMADOR:

Accesorio	Número de orden
Bandeja de cocción perforada grande de 1 5/8" (3,1 cm) de profundidad	CS2XLPH
Bandeja de cocción perforada mediana de 1 5/8" (3,1 cm) de profundidad	CS1XLPH
Bandeja de cocción grande de 1 5/8" (3,1 cm) de profundidad	CS2XLH
Bandeja de cocción mediana de 1 5/8" (3,1 cm) de profundidad	CS1XLH
Bandeja para hornear grande de 1 1/8" (3,1 cm) de profundidad	CS2LH
Rejilla de metal	CSRACKH
Producto para desescamar	00573828
Tiras de prueba de dureza del agua	00056317

Depósito de agua

El depósito de agua se encuentra en el lado derecho del horno de vapor. Puede contener 1,4 cuartos de galón (1,3 l) de agua. El depósito de agua **no** se puede lavar en el lavavajilla. Para retirar el depósito de agua a fin de llenarlo o vaciarlo, abra ambas puertas del horno de vapor y de convección.

Advertencias del sensor de nivel de agua:

El depósito debe tener suficiente agua para generar el vapor necesario para el modo y el tiempo de cocción que está utilizando. Durante la cocción, el nivel del depósito disminuye conforme el agua se va convirtiendo en vapor. El horno controla tres niveles de agua diferentes:

ADVERTENCIA EN LA PANTALLA CUANDO EL HORNO SE ENCIENDE	ESTADO DE NIVEL DE AGUA	¿QUÉ PUEDE OCURRIR?
“Water Level Is Low” (El nivel de agua es bajo) — aparece hasta que el horno se apaga.	El depósito no está ni totalmente lleno ni totalmente vacío (está lleno al menos una tercera parte)	El modo de calentamiento puede comenzar o continuar si oprime el botón ENTER (Introducir) cuando la pantalla indica que el nivel de agua es bajo.
“Refill Water Tank” (Rellenar el depósito de agua) — aparece hasta que el horno se apaga.	El depósito está vacío (está lleno menos de una tercera parte)	El modo de calentamiento se detiene cuando se rellena el depósito de agua o cuando el horno se apaga. El elemento calefactor permanece apagado hasta que se rellena el depósito y se coloca nuevamente en la ranura. En este momento la cocción al vapor se reinicia. La pantalla indica precalentamiento (si es necesario), después de lo cual el temporizador de cocción reinicia la cuenta regresiva.
Ninguna	El depósito está lleno, se puede activar cualquier modo del horno	Se puede encender el horno o éste puede seguir funcionando.

Notas importantes sobre el agua utilizada para llenar el depósito:

- Use únicamente agua corriente fresca o, si es necesario, adquiera agua simple no carbonatada para llenar el depósito de agua.



PRECAUCIÓN!

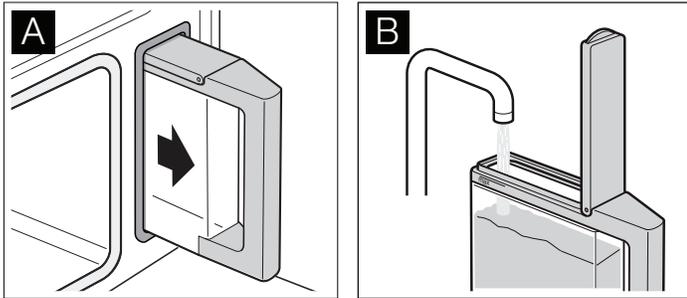
NUNCA llene el depósito de agua con agua destilada o con algún otro líquido que no sea agua.

- Si su agua es muy dura (3 granos por galón o más), le sugerimos usar agua ablandada.
- Si el agua de su grifo es altamente clorada (> 40 mg/l), adquiera agua simple no carbonatada con poca cantidad de cloro.
- Humedezca el sello de la tapa del depósito con un poco de agua antes de usarlo por primera vez.

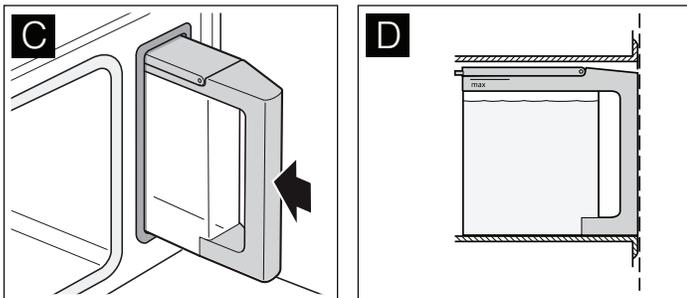
Contacte a su empresa de servicios públicos de agua para averiguar cuál es el tipo de su agua corriente.

Siempre que vaya a usar su horno de vapor, primero:

1. Abra la puerta y quite el depósito de agua (foto A).
2. Humedezca la junta de la tapa del depósito con agua antes del primer uso.
3. Llene el depósito de agua con agua fría hasta la marca MAX.
 - El horno de vapor puede funcionar a su plena capacidad por 150 minutos sin que se tenga que rellenar el depósito de agua.



4. Cierre la tapa del depósito hasta que encaje bien en su lugar.
5. Inserte completamente el depósito de agua (foto C).
6. El depósito y el embudo depósito deben estar alineados (foto D).



Vacíe el depósito de agua siempre que termine de usar el horno de vapor:

1. Mantenga el nivel del depósito de agua mientras lo saca lentamente de la ranura para asegurarse de que no caigan gotas de agua ni salgan a través del conducto de ventilación.
2. Vierta el agua.
3. Seque completamente el sello de la tapa del depósito y la ranura donde se aloja el depósito. La humedad prolongada puede ocasionar olor en el depósito.

Calibración automática del horno de vapor a la presión de aire de su localidad:

La temperatura de ebullición del agua depende de la presión de aire, que es menor a mayor altura. El horno a vapor se calibra automáticamente para ajustarse a las condiciones de presión en su localidad la primera vez que se utiliza vapor a 212°F (100 °C). Durante la calibración se produce más vapor de lo habitual.

Para asegurarse de que el horno de vapor se ajuste automáticamente a su nueva localidad, restablezca la cocina a su configuración de fábrica y pruebe la dureza del agua (véase “Ajustes del horno de vapor”, página 60).

Antes de usar el horno por primera vez

Determinación del nivel de dureza del agua

1. Determine la dureza del agua de su llave usando tiras de prueba (no suministradas) o consultando a su empresa de servicios públicos de agua.
2. Con el horno en OFF (Apagado), oprima cualquier botón para desplegar en la pantalla las opciones KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) y SETTINGS (Ajustes).
3. Usando los botones “+/-”, seleccione SETTINGS (Ajustes) y oprima “ENTER”.
4. Desplácese a través de SETTINGS (Ajustes) hasta que la flecha (>) indique WATER HARDNESS (Dureza del agua). Oprima “ENTER”.
5. Usando los botones “+/-”, recorra la escala de números y oprima “ENTER” cuando la flecha indique el nivel de dureza del agua. La configuración de fábrica es el número 3.
 - 1 = Blanda
 - 2 = Suave
 - 3 = Media
 - 4 = Dura
 - 5 = Muy dura

A menos que utilice agua blanda, es necesario eliminar el sarro de su horno de vapor periódicamente (véase “Descalcificación” en la sección “Cuidados y mantenimiento” en la página 85).

Si llega a mudarse, o si las fuentes de agua cambian, es necesario volver a ajustar el valor de dureza del agua.

Limpieza de los accesorios

Lave muy bien los accesorios con agua y jabón, y séquelos con un paño antes de utilizarlos.

Limpeza del horno usando el modo STEAM (Vapor)

Antes de usar el horno de vapor por primera vez, caliéntelo una vez estando vacío:

Llene y deslice el depósito de agua (véanse las instrucciones en “Depósito de agua”, página 54).

1. Gire el anillo selector de modo a STEAM (Vapor).
2. La pantalla muestra SELECT TEMPERATURE (Seleccionar temperatura) en la primera línea y 210 °F (100 °C) en la segunda.
3. Oprima **ENTER**.
 - La pantalla muestra “Set Cook Timer” (“Programar temporizador de cocción”) en la primera línea y 0:00 en la segunda.
4. Usando los botones “+/-”, programe el tiempo de cocción a 20 minutos (0:20, en el formato h/min).
 - El horno se calienta durante 20 minutos y luego se detendrá.
5. Deje la puerta entreabierta hasta que el horno se enfríe.

Esta limpieza inicial calibra también el horno de vapor a la presión de aire en su localidad. La calibración produce más vapor que durante el uso normal.

Revisión de otros ajustes del horno

Varias de las características del horno se pueden ajustar seleccionando el menú SETTINGS (Ajustes) desde las opciones iniciales en la pantalla. Muchas de estas características se deben ajustar cuando el horno es instalado por primera vez o después de mudarse a una nueva localidad.

Usando los botones “+/-”, seleccione **SETTINGS** (Ajustes) y oprima **ENTER**. La siguiente lista de ajustes aparece en la pantalla:

- Country Code (Código de país)
- Water Hardness (Dureza del agua)
- Calibration (Calibración)
- Temperature Units (Unidades de temperatura)
- Weight Units (Unidades de peso)
- Descale (Descalcificación)
- Steam Clean (Limpieza a vapor)
- Factory Reset (Configuración de fábrica)

Use los botones “+/-” para desplazarse a través de la lista de ajustes y oprima **ENTER** para el ajuste deseado.

COUNTRY CODE (CÓDIGO DE PAÍS): En vez de cambiar manualmente las unidades de peso o temperatura, puede ir directamente a COUNTRY CODE (Código de país) y seleccionar ya sea USA (EUA) o CANADA (Canadá). Si selecciona USA, las unidades de peso y temperatura se ajustan por defecto a lb/°F; si selecciona CANADA, se ajustan por defecto a kg/°C. El código de país cambia en la pantalla a CUSTOM (Personalizado) al cambiar cualquiera de las unidades directamente en la lista de ajustes.

TEMPERATURE (UNIDADES DE TEMPERATURA): Si selecciona este ajuste, usted puede anular la configuración predeterminada COUNTRY CODE (Código de país) y seleccionar manualmente grados Fahrenheit (°F) o grados Celsius (°C) para la temperatura en pantalla. El cálculo para la conversión de temperatura entre Fahrenheit y Celsius se muestra a continuación (T = temperatura):

$$T \text{ (Fahrenheit)} = T \text{ (Celsius)} \times 9/5 + 32$$

WEIGHT UNITS (UNIDADES DE PESO): Si selecciona este ajuste, usted puede anular la configuración predeterminada COUNTRY CODE (Código de país) y seleccionar manualmente libras (lb) o kilogramos (kg) para introducir el peso de los alimentos. El cálculo para la conversión de peso entre libras y kilogramos se muestra a continuación (W = peso):

$$W \text{ (libras)} = W \text{ (kilogramos)} / 2,2$$

CALIBRATION (CALIBRACIÓN): Este ajuste restablece la calibración de temperatura a 210 °F (100 °C) la siguiente vez que utiliza el modo STEAM (Vapor). (Véase también “Calibración automática” en la página 55).

WATER HARDNESS (DUREZA DEL AGUA): La dureza del agua de la llave o embotellada (**NUNCA** agua destilada) que utiliza para llenar el depósito de agua debe determinarse e introducirse al instalar la cocina. Tal como se explica en la *página 55*, usted puede usar las tiras de prueba de dureza del agua o bien contactar a su empresa local de servicios públicos de agua para averiguar la dureza del agua de su llave. Seleccione WATER HARDNESS (Dureza del agua) y ajústela a este valor usando los botones “+/-” para la escala de números. Si llega a mudarse, o si las fuentes de agua cambian, es necesario volver a ajustar el valor de dureza del agua.

DESCALE (DESCALCIFICACIÓN): En su horno de vapor es necesaria la eliminación de sarro (o descalcificación) periódica para eliminar los depósitos de calcio y magnesio del agua caliente que produce el vapor. Una vez establecida la dureza del agua, la pantalla del horno de vapor lo alerta automáticamente cuando sea necesaria la eliminación de sarro.

NOTA:

Si utiliza agua blanda, la eliminación de sarro no es necesaria en el horno de vapor.

Las instrucciones detalladas para la eliminación de sarro del horno de vapor se encuentran en la sección “Cuidados y mantenimiento” de este manual a partir de la *página 85*. Durante el proceso de descalcificación, el horno no se puede utilizar para ningún otro fin.

STEAM CLEAN (LIMPIEZA CON VAPOR): Usted puede usar vapor para disolver restos de comida y derrames facilitando así la limpieza. El ciclo de STEAM CLEAN (Limpieza a vapor) toma de 30 a 35 minutos, proceso durante el cual no se puede utilizar el horno para ningún otro propósito. *Las instrucciones detalladas para la limpieza a vapor del horno se encuentran en la sección “Cuidados y mantenimiento” de este manual a partir de la página 85.*

FACTORY RESET (CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA):

Esta característica restablece todos los ajustes a los siguientes valores predeterminados:

Código de país: USA

Unidades de temperatura: Fahrenheit

Unidades de peso: Libras

Calibración: Activada

Dureza del agua: 3 — Media

Operación de su horno de vapor

Para usar siete de los ocho modos disponibles en su horno de vapor, los pasos son similares. *El uso del Easy Cook (Cocción fácil) varía un poco y se describe por separado a partir de la página 61.*

Puesta en marcha del horno

1. Coloque los alimentos en el horno de vapor antes del precalentamiento, a no ser que recurra a modos de cocción lenta o convección verdadera. Si utiliza uno de estos modos, coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento.
 - Los alimentos deben estar en el horno durante el periodo de precalentamiento cuando utilice los modos de cocción al vapor ya que, si se abre la puerta para colocar los alimentos después del precalentamiento, el vapor se escapará del interior, la temperatura bajará y, por consiguiente, los alimentos podrían no estar suficientemente cocidos.
2. Gire el anillo selector de modo al modo de calentamiento deseado.
 - La pantalla muestra “Select Temperature” (“Seleccionar temperatura”) en la primera línea y una temperatura, dependiente del modo, en la segunda línea.

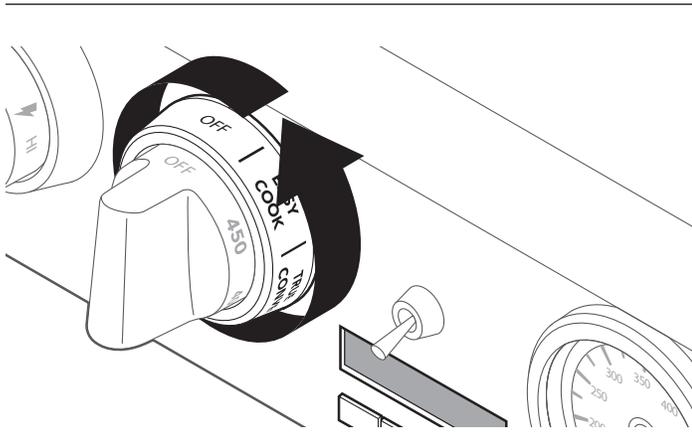


Figura 38: Selector de modo

3. Si el control de temperatura es posible en el modo seleccionado, gire la perilla de control de temperatura a la posición deseada. La temperatura deseada se muestra en la pantalla.

NOTA:

El control de temperatura no es posible con los modos DEFROST, PROOF, y STEAM (Descongelamiento, Fermentación y Vapor), ya que las temperaturas de cocción están preseleccionadas. Al seleccionar uno de estos modos, la temperatura se muestra en la pantalla. Oprima ENTER para continuar.

4. Oprima **ENTER**.
 - La pantalla muestra “Set Cook Timer” (Programar temporizador de cocción) en la primera línea y “0:00” en la segunda.
5. Usando los botones “+/-”, seleccione el tiempo de cocción deseado.
6. Una vez programado el tiempo deseado, oprima **ENTER**.
 - El horno comienza el precalentamiento. La pantalla muestra la fase “Preheating” (“Precalentamiento”) con una a cuatro barras. Las cuatro barras indican que se ha llegado a la temperatura ajustada. Cuando se ha alcanzado entre un 90% y 95% de la temperatura ajustada, el temporizador de cocción comienza la cuenta regresiva.

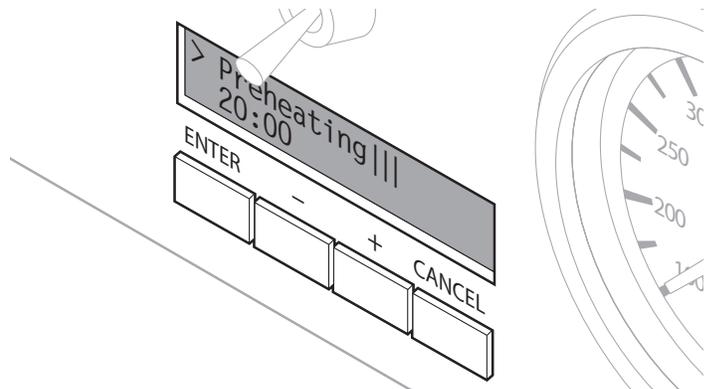


Figura 39: La pantalla muestra

IMPORTANTE:

Limpie el interior del horno así como el contenedor del evaporador con la esponja proporcionada y sécalos bien con un trapo limpio después de cada uso.

Quite los residuos y las salpicaduras de los alimentos en el horno cuando se haya enfriado el aparato. Los residuos quemados son difíciles de quitar si se espera demasiado tiempo.

Las sales son muy abrasivas y pueden causar manchas de oxidación. El interior del horno de vapor puede oxidarse si no se cuida debidamente.

Ajuste de temperatura para cada modo de cocción

Los diferentes modos tienen distintas temperaturas mínimas y máximas posibles. La siguiente tabla describe los límites de ajuste de los rangos de temperatura para cada modo (excepto para el Easy Cook, que se describe en una sección más adelante):

MODO DE COCCIÓN	TEMPERATUR A MÍNIMA	TEMPERATUR A MÁXIMA	NOTAS SOBRE EL USO DE LA PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA
TRUE CONVEC (Convección real)	100°F (40°C)	450°F (230°C)	TRUE CONVEC puede usar el rango completo de temperaturas del horno
REHEAT (Recalentado)	210°F (100°C)	360°F (180°C)	Si gira la perilla a menos de 225°F (105°C), la pantalla muestra "210°F (100°C) Min". Si la gira a más de 350°F (180°C), la pantalla muestra "360°F (182°C) Max".
DEFROST (Descongelación)	110°F (45°C)		No se puede utilizar la perilla.
SLOW COOK (Cocción lenta)	140°F (60°C)	250°F (120°C)	Si gira la perilla a menos de 150°F (65°C), la pantalla muestra "140°F (60°C)". Si la gira a más de 250°F (120°C), la pantalla muestra "250°F (120°C) Max".
PROOF (Fermentación)	100°F (38°C)		No se puede utilizar la perilla.
STEAM CONVEC (Vapor convección)	250°F (120°C)	450°F (230°C)	Si gira la perilla a menos de 250°F (120°C), la pantalla muestra "250°F (120°C) Max".
STEAM (Vapor)	212°F (100°C)		No se puede utilizar la perilla.

Cambio de temperatura durante el funcionamiento

CAMBIO DURANTE EL PRECALENTAMIENTO: Si selecciona una nueva temperatura más alta que la actual, el horno reinicia el precalentamiento, calculando de nuevo el número de barras de calentamiento para mostrar el progreso a la nueva temperatura.

Si la nueva temperatura es menor que la actual, (o dentro del 95% de ésta), el horno empieza directamente la cocción. El "Cook Timer" ("Temporizador de cocción") y la cuenta regresiva restante se muestran en la pantalla. Para alimentos que puedan dañarse por la temperatura de cocción original más alta, espere unos minutos antes de colocar el plato en el horno y vuelva a programar el temporizador de cocción si es necesario.

CAMBIO DESPUÉS DEL PRECALENTAMIENTO: Si usted cambia la temperatura una vez que se ha alcanzado la temperatura de cocción, el horno aumenta o disminuye la temperatura interior ajustándola a la nueva temperatura. El temporizador de cocción continúa con la cuenta regresiva sin que éste se afecte.

Para alimentos colocados en el horno a la temperatura más baja que puedan dañarse por la temperatura original más alta, espere unos minutos a que el horno se enfríe y se ajuste a la temperatura más baja antes de colocar el plato. Reprograme el temporizador de cocción según sea necesario.

Funcionamiento automático del ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se enciende enseguida cuando se usa uno de los modos del horno de vapor. Si están apagados los modos del horno de vapor que usan vapor (*vapor*, *vapor/convección*, *recalentado*, *descongelación* o *fermentación*), el ventilador de enfriamiento se queda encendido durante diez minutos, independientemente de la temperatura del horno antes de que se apague. Si no se usan los modos del horno de vapor, el ventilador de enfriamiento se apaga cuando la temperatura baja a menos de 230 °F (110 °C).

Si se abre la puerta durante un modo que use vapor, el ventilador de enfriamiento se enciende y apaga sucesivamente cinco o seis veces para eliminar el exceso de vapor.

Funcionamiento del plato evaporador

El evaporador hace hervir el agua con las funciones *Steam* (*vapor*), *Steam Convec* (*vapor/convección*), *Defrost* (*descongelación*) y algunos ajustes de la función Easy Cook, pero no lo hace con los demás modos, ya que estos procesos requieren ajustes de temperaturas más altos. El proceso de inyección de vapor de las funciones *True Convec* (*convección real*), *Reheat* (*recalentado*), *Slow Cook* (*cocción lenta*) y *Proof* (*fermentación*) son menos intensas y necesitan un calor más seco y menos humedad.

Cambio de tiempo de cocción durante la operación

1. Oprima **CANCEL** (Cancelar).
 - La pantalla muestra CANCEL COOK TIMER (Cancelar temporizador de cocción).
2. Oprima **ENTER** para cancelar el modo.
3. Usando los botones “+/-”, introduzca el nuevo tiempo de cocción.
4. Oprima **ENTER** para reiniciar el temporizador de cocción.

Al final de la cocción

Cuando el temporizador de cocción llegue a 0:00, la pantalla emite un doble pitido de forma repetida para indicar el final del tiempo de cocción.

La pantalla muestra “Cook Time” (“Tiempo de cocción”) en la primera línea y “Finished” (“Finalizado”) en la segunda. El pitido doble continúa hasta que usted gire ya sea el anillo selector de modo o la perilla de control de temperatura a OFF (Apagado). Gire tanto la perilla como el anillo a OFF (Apagado).

Si oprime el botón **CANCEL** (Cancelar) se desactiva también el pitido aunque no haya apagado el horno.

Si pasan 30 minutos y no se ha detenido el temporizador ni se ha apagado el horno, el pitido deja de escucharse, la pantalla se pone en blanco y el elemento calefactor se apaga.

Después de cocinar con el modo de producción de vapor, recuerde retirar y vaciar el depósito de agua, secar el sello de la tapa del depósito y la ranura. Usando la esponja suministrada con su cocina (o una esponja o paño suave comparable), limpie el horno y remueva cualquier resto de agua para que el recipiente evaporador en la base del horno esté seco.

Temporizador de cocina

El temporizador de cocina sólo está disponible cuando el horno de vapor está en OFF (Apagado).

Para programar el Temporizador de cocina (“temporizador de huevos”):

1. Oprima **ENTER**.
2. Con los botones “+/-”, mueva la flecha (>) a “Kitchen Timer” (“Temporizador de cocina”).
3. Oprima **ENTER**.
4. Usando los botones “+/-”, seleccione la cuenta regresiva deseada.
5. Oprima **ENTER** para comenzar la cuenta regresiva.
 - Cuando el temporizador llegue a “0:00”, la pantalla emite un solo pitido de forma repetida para indicar el final del conteo regresivo.
6. Oprima **CANCEL** (Cancelar) para desactivar el pitido.

El tiempo más largo posible de la cuenta regresiva es 12 horas. Si se selecciona el tiempo de cocción mínimo de “0:00”, el sistema emite un pitido largo cada vez que se oprima el botón “+”.

Si usted selecciona el tiempo de cocción mínimo (0:00), y mantiene oprimido el botón “-”, la pantalla no pasa a 11:55. Ésta permanece en 0:00 y hace sonar un pitido largo cada vez que se oprima el botón “-”.

Para tiempos de más de una hora (1:00), el tiempo restante se muestra en la pantalla en h/min (por ej., 2:40 min). Para tiempos de menos de una hora a 10 minutos, la pantalla indica min/seg. (por ej., 5:40 seg.). Los dos puntos (:) en el tiempo indicado en la pantalla parpadean cada segundo cuando el tiempo de la cuenta regresiva es de 10 minutos o más.

Si durante la operación del temporizador se oprime **CANCEL** (Cancelar), en la pantalla aparece la advertencia “Cancel Timer” (“Cancelar temporizador”) en la primera línea mientras que en la segunda sigue apareciendo el tiempo. Oprima **ENTER** para detener la cuenta regresiva y desactivar el temporizador. Oprima **CANCEL** para reiniciar la cuenta regresiva. En la primera línea aparece nuevamente “Kitchen Timer” (“Temporizador de cocina”).

Programación automática del Easy Cook®

Introducción a Easy Cook®

La programación automática facilita la preparación de alimentos. El modo Easy Cook (Cocción fácil) de su horno de vapor ajusta automáticamente el horno para cocinar 27 tipos de alimentos diferentes.

Los siguientes consejos le ayudarán a obtener excelentes resultados con Easy Cook:

- Utilice únicamente **UNO** de los niveles del horno para los programas de Easy Cook.
- Use los utensilios refractarios recomendados. Todas las comidas han sido probadas utilizando estos utensilios refractarios y los resultados pueden variar si usa otro tipo de utensilios.
- Cuando cocine alimentos en una bandeja de cocción perforada, inserte la bandeja para hornear en el nivel de parrilla 1 para atrapar cualquier gota.
- Ponga mezclas de líquidos y alimentos como arroz y agua a no más de 1,6 pulgadas (4 cm) sobre el lado de la bandeja de cocción.
- Para la programación automática es necesario saber el peso de los alimentos. Para las piezas individuales, por ejemplo de pollo, siempre introduzca el peso de la pieza más grande. El peso total debe estar dentro del rango de peso preestablecido.
- Los resultados de cocción pueden variar en función de la cantidad y la calidad de los alimentos.
- Usted puede modificar el tiempo de cocción durante los primeros 10 minutos, ya que el tiempo de precalentamiento depende de condiciones tales como la temperatura del agua y el tipo de alimento que se está cocinando.

Ajuste de programas de Easy Cook®

Selección de alimentos

1. Gire el anillo selector de modo a Easy Cook.
 - La pantalla muestra una lista de grupos de alimentos para los programas de Easy Cook. Estos grupos son “Vegetables”, “Rice”, “Poultry”, “Beef”, “Pork Roast”, “Lamb”, “Fish” y “Breads”.
2. Iniciando con la flecha de selección (>) en “Vegetables” (Verduras), use los botones “+/-” para desplazarse a través de la lista de opciones.

3. Seleccione el grupo de alimentos deseado y oprima **ENTER**.
 - La pantalla muestra los subgrupos de alimentos incluidos en el grupo que seleccionó.
4. Use los botones “+/-” para desplazarse hacia adelante y hacia atrás a través de las opciones de subgrupos incluidas en ese grupo de alimentos.
5. Seleccione el subgrupo que desee y oprima **ENTER**.

Ajuste del peso

La pantalla muestra “Enter Weight” (“Introducir peso”) en la primera línea y el peso (“X.0” lb o kg) en la segunda. X.0 lb es el peso predeterminado para el alimento seleccionado. Por ejemplo, si usted selecciona “Meat” (Carne vacuna), luego “Cerdo” (Pork) y después “Pork Roast” (Cerdo rostizado), el peso predeterminado es 2.0 lb, así X = 2.

6. Use los botones “+/-” para ajustar el peso de los alimentos que va a cocinar.
 - Si oprime los botones “+/-” modifica el peso indicado 0,1 libras (o kilogramos, de acuerdo con los ajustes seleccionados). Easy Cook (Cocción fácil) tiene para cada tipo de alimento un ajuste de peso máximo y uno mínimo. Si mantiene oprimido el botón “+/-” puede desplazarse rápidamente a través de las opciones de peso.

Modificación del tipo de alimento y del peso seleccionado

En cada nivel, si oprime **CANCEL** (Cancelar) regresa al menú anterior hasta llegar al menú principal del Easy Cook (Verduras, Arroz, etc.).

En el nivel de grupos de alimentos (Verduras, Arroz, etc.), si oprime **CANCEL** (Cancelar) el horno hace sonar un pitido. La pantalla muestra ese mismo menú hasta que oprima otro botón o gire el anillo selector de modo a OFF (Apagado). En este momento la pantalla se pone en blanco.

Inicio de la cocción

En los programas del Easy Cook, la ubicación de las rejillas, el tipo de bandeja para hornear y los tiempos de cocción han sido preseleccionados para el tipo de alimento y peso deseados.

7. Oprima nuevamente **ENTER**.
 - La pantalla muestra el nivel de rejilla (niveles 1 a 3) y los utensilios refractarios/accesorios específicos que deben utilizarse.
8. Coloque los alimentos en el horno.
9. Oprima nuevamente **ENTER**.
 - La pantalla muestra “Cook Timer” (“Temporizador de cocción”) en la primera línea y el tiempo de cocción automático para la opción de alimentos específica en la segunda.
10. Oprima **ENTER** para que el horno empiece el precalentamiento.
 - Las barras de precalentamiento, de 1 barra hasta 4, se muestran en la primera línea de la pantalla y la temperatura actual del horno en la segunda. Cuando el horno alcance entre un 90% y 95% de la temperatura preseleccionada, la cuenta regresiva de cocción se activa.

Durante la cocción

Después del precalentamiento, se indicará en la pantalla el modo de cocción específico que se está utilizando así como la temperatura automática para ese programa (por ejemplo, “Steam - 212°” [Vapor — 212°]) y el tiempo de cocción automático.

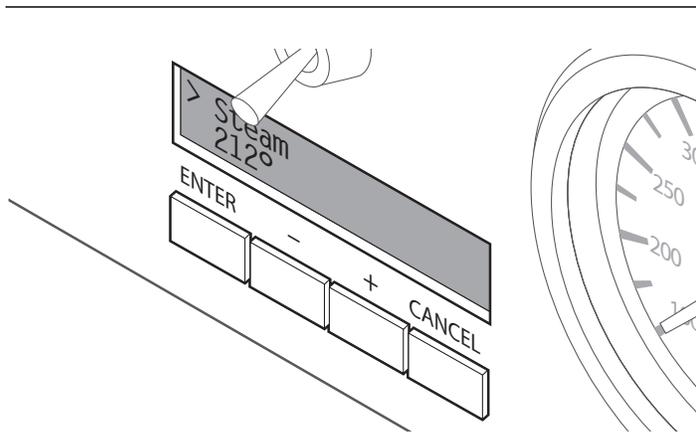


Figura 40: La pantalla muestra

El temporizador de cocción empieza la cuenta regresiva a partir de dicho tiempo automático hasta 0:00 de la misma manera que todos los demás ciclos de cocción.

Al final de un programa de Easy Cook (Cocción fácil)

La pantalla muestra “Cook Time” (“Tiempo de cocción”) en la primera línea y “Finished” (“Finalizado”) en la segunda, y hace sonar un pitido hasta que gire el anillo selector de modo o la perilla de control de temperatura a OFF (Apagado).

Si oprime el botón **CANCEL (Cancelar)** se desactiva también el pitido aunque no haya apagado el horno.

Si pasan 30 minutos y no se ha detenido el pitido del temporizador ni se ha apagado el horno, el pitido deja de escucharse y la pantalla se pone en blanco.

Cancelación del programa durante la operación

Si durante la operación de uno de los modos de Easy Cook se oprime **CANCEL (Cancelar)**, en la pantalla aparece la advertencia “Cancel Easy Cook?” (“¿Cancelar Easy Cook?”) Si el horno aún se está precalentando, la temperatura de precalentamiento se muestra en la segunda línea. Si el horno ha alcanzado la temperatura de cocción, la cuenta regresiva se muestra en la segunda línea.

Para detener la operación, oprima **ENTER**. La pantalla se pone en blanco. Gire el anillo selector de modo a OFF (Apagado).

Para continuar la cocción, oprima de nuevo **CANCEL (Cancelar)**. Si el horno se estaba precalentando, el calentamiento se reinicia y las barras de precalentamiento se muestran en la pantalla. Si el horno ya se había precalentado, la pantalla continúa mostrando “Cook Timer” (“Temporizador de cocción”) y la cuenta regresiva.

Tablas de los programas de Easy Cook

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

ALIMENTO	PESO PREDETERMINADO	PESO MÍN.	PESO MÁX.	ACCESORIOS Y NIVELES DE REJILLAS
Verduras				
Espere a que termine la cocción para sazonar verduras, incluyendo papas				
Coliflor	1,1 lbs (0,5 kg)	0,3 lbs. (0,2 kg)	4,1 lbs. (2 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)
Brócoli	1,1 lbs. (0,5 kg)	0,3 lbs. (0,2 kg)	4,1 lbs. (2 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)
Espárragos verdes (u otra verdura de tamaño similar)	1,1 lbs. (0,5 kg)	0,3 lbs. (0,2 kg)	4,1 lbs. (2 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)
Verduras mezcladas	1,1 lbs. (0,5 kg)	0,3 lbs. (0,2 kg)	4,1 lbs (2 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)
Papas, peladas	1,1 lbs. (0,5 kg)	0,3 lbs. (0,2 kg)	4,1 lbs. (2 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)
Papas, sin pelar	1,1 lbs. (0,5 kg)	0,3 lbs. (0,2 kg)	4,1 lbs. (2 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)
Cereales y granos				
Pese los alimentos que va a cocinar y agregue la cantidad correcta de agua:				
Arroz 1:1,5, Cous cous 1:1				
Introduzca el peso en seco. Una taza de arroz equivale a 0,4 lb (0,18 kg).				
Mezcle el cereal o los granos después de cocinar para que el exceso de agua se absorba rápidamente.				
Para preparar risotto , agregue agua en una proporción de 1:2. Introduzca el peso completo, incluyendo el agua. Una taza de risotto y 2 tazas de agua equivalen a aproximadamente 1,5 lb (0,68 kg). El mensaje "stir" ("revolver") aparece después de alrededor de 15 minutos. Revuelva el risotto y continúe la cocción.				
Granos largos				Bandeja de cocción (nivel 2)
Basmati				Bandeja de cocción (nivel 2)
Arroz integral				Bandeja de cocción (nivel 2)
Cous cous				Bandeja de cocción (nivel 2)
Risotto, arroz arbóreo	2,2 lb (1 kg)	14,4 oz (0,4 kg)	4,4 lb (2 kg)	Bandeja de cocción (nivel 2)
Aves				
Pese las piezas individuales de pollo. Introduzca el peso de la pieza que pese más. NO coloque piezas de pollo una encima de otra en el refractario. Las piezas de pollo se pueden marinar antes de la cocción.				
Pollo fresco entero	2,2 lbs. (1 kg)	1,6 lbs. (0,7 kg)	4,5 lbs. (1,5 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)
Porciones de pollo fresco	0,2 lbs. (0,1 kg)	0,1 lbs. (0,04 kg)	0,8 lbs. (0,36 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)
Carne vacuna				
Se recomienda el rostizado alto para el rosbif.				
Estofado	2,2 lb (1 kg)	2,2 lb (1 kg)	3,3 lb (1,5 kg)	Bandeja para hornear (nivel 2)
Lomo (solomillo), mediano y cocción lenta (dorar antes de cocinar)	2,2 lb (1 kg)	2,2 lb (1 kg)	4,4 lb (2 kg)	Bandeja para hornear (nivel 2)

ALIMENTO	PESO PREDETERMINADO	PESO MÍN.	PESO MÁX.	ACCESORIOS Y NIVELES DE REJILLAS
----------	---------------------	-----------	-----------	----------------------------------

Cerdo

Corte la carne del centro hacia afuera antes de cocinar. La paleta es el mejor corte para el cerdo rostizado con costra.

Cerdo rostizado	2,2 lb (1 kg)	1,8 lb (0,8 kg)	4,2 lb (2 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)
-----------------	------------------	--------------------	------------------	---

Cordero (pierna de cordero con hueso)

Pierna, bien cocida	2,2 lb (1 kg)	2,2 lb (1 kg)	4,2 lb (2 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)
Pierna, medianamente cocida	2,2 lbs. (1 kg)	2,2 lb (1 kg)	4,2 lb (2 kg)	Bandeja para hornear (nivel 2)

Pescado

Engrase la bandeja de cocción perforada para preparar el pescado. **NO** coloque pescados enteros, filetes de pescado ni varitas de pescado unos encima de otros. Introduzca el peso de la pieza de pescado que pese más y elija trozos de tamaño similar.

Pescado fresco entero	1,3 lbs. (0,6 kg)	0,7 lbs. (0,3 kg)	4,1 lbs. (2 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)
Filete de pescado fresco	0,4 lbs. (0,2 kg)	0,2 lbs. (0,1 kg)	4,0 lbs. (2 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)
Ostras y almejas	2,2 lbs. (1 kg)	1,2 lbs. (0,5 kg)	5,2 lbs. (2,5 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)

Panes

Use papel manteca en la bandeja para hornear cuando hornee panes y bollos. Los programas de Easy Cook son únicamente para piezas de pan que no requieren molde. No se recomienda hornear panes en bandejas para pan de molde. La masa no debe ser demasiado blanda. Antes de hornear, use un cuchillo filoso para hacer varios cortes en la masa del pan de aproximadamente 0,4 plg. (1 cm) de profundidad. Permita que la masa suba (se leude) antes de hornear. El programa de Easy Cook es para hornear únicamente. Los bollos frescos deben pesar lo mismo. Introduzca el peso de los bollos de pan individuales.

Trenza de pan	2,2 lbs. (1 kg)	1,0 lbs. (0,5 kg)	4,2 lbs. (2 kg)	Bandeja para hornear (nivel 2)
Multigrano	2,2 lbs. (1 kg)	1,4 lbs. (0,6 kg)	4,2 lbs. (2 kg)	Bandeja para hornear (nivel 2)
Pan blanco	2,2 lbs. (1 kg)	1,0 lbs. (0,5 kg)	4,2 lbs. (2 kg)	Bandeja para hornear (nivel 2)
Pan de centeno	2,2 lbs. (1 kg)	1,4 lbs. (0,6 kg)	4,2 lbs. (2 kg)	Bandeja para hornear (nivel 2)
Bollos frescos	0,1 lbs. (0,05 kg)	0,1 lbs. (0,05 kg)	0,6 lbs. (0,3 kg)	Bandeja para hornear (nivel 2)

Cómo sacar el mejor provecho de su horno de vapor

Tablas y consejos de cocción

Estas tablas contienen una selección de platillos que pueden prepararse fácilmente en el horno de vapor y convección. Usted puede descubrir qué modo del horno, qué accesorios y qué tiempo de cocción son los que más le convienen para sus platillos. Si no se especifica lo contrario, esta información aplica para platillos colocados en un artefacto frío.

ADVERTENCIA!

NO utilice papel aluminio ni revestimientos protectores para cubrir ninguna parte del artefacto, especialmente la parte inferior del horno. La instalación de estos revestimientos puede implicar un riesgo de electrocución o de incendio.

Accesorios

Utilice los accesorios que vienen con el artefacto.

Utensilios

Si usa utensilios, colóquelos siempre en el centro de la rejilla.

Los utensilios deben ser resistentes al calor y al vapor. Los utensilios de paredes gruesas prolongan el tiempo de cocción.

Use papel aluminio para cubrir alimentos que normalmente se preparan en baño maría (por ejemplo, cuando se derrite chocolate).

Cocción al vapor

La cocción al vapor es una muy buena forma de cocer alimentos. El vapor envuelve los alimentos evitando que pierdan sus nutrientes. No se requiere una presión excesiva para cocinar y permite que los alimentos conserven su forma, color y sabor originales.

Tiempos de cocción y cantidades

Cuando se cuece al vapor, los tiempos de cocción se basan en el tamaño de los trozos y no en la cantidad total de alimentos. El artefacto puede cocer al vapor hasta 14 lb (6,4 kg) de alimentos.

Tome en cuenta los tamaños de los trozos que se indican en las tablas. El tiempo de cocción es menor para trozos pequeños y mayor para trozos grandes. La cantidad y la frescura de los alimentos también afectan el tiempo de cocción. Por lo tanto, los valores proporcionados sirven únicamente como referencia.

Distribución uniforme de los alimentos

Siempre distribuya los alimentos de manera uniforme en los utensilios. Si no se distribuyen uniformemente, no se cocinarán en forma pareja.

Alimentos delicados

No ponga capas demasiado altas de alimentos delicados en la bandeja de cocción. En estos casos es mejor usar dos bandejas.

Cocción de una comida completa

Usted puede cocinar comidas completas al mismo tiempo en el modo Steam (Vapor) sin que se mezclen los sabores de los diferentes alimentos. Primero coloque en el artefacto los alimentos que requieran un mayor tiempo de cocción y luego el resto de los platillos en el momento indicado. Esto garantiza que todos los platillos estén listos al mismo tiempo.

El tiempo total de cocción es mayor cuando se cocina una comida completa, ya que cada vez que se abre la puerta del artefacto se escapa vapor y el artefacto necesita recalentarse.

True Convection (Convección real)

La convección real es particularmente adecuada para productos horneados dulces y salados, carnes doradas y diversos tipos de pasteles.

Verduras

Coloque las verduras en la bandeja de cocción perforada y ponga la bandeja en el nivel de rejilla 3. Coloque la bandeja para hornear debajo del nivel de rejilla 1. La bandeja para hornear atrapa cualquier gota.

ALIMENTO	TAMAÑO	ACCESORIOS	MODO	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
Alcachofas	Enteras	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	30 – 35 min.
Coliflor	Enteras	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	30 – 40 min.
Coliflor	Ramilletes	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	10 – 15 min.
Brócoli	Ramilletes	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	8 – 10 min.
Chícharos	–	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	5 – 10 min.
Hinojo	Rodajas	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	10 – 14 min.
Verduras rellenas (calabacín, berenjena, pimientos)	NO precueza las verduras	Bandeja para hornear en el nivel 2	Vapor Convección	320 – 360°F (160 – 180°C)	15 – 30 min.
Ejotes	–	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	15 – 20 min.
Zanahorias	Rodajas	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	10 – 20 min.
Colinabo	Rodajas	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	15 – 20 min.
Poros	Rodajas	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	4 – 6 min.
Acelgas*	Trozos	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	8 – 10 min.
Espárragos verdes*	Enteros	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	7 – 12 min.
Espárragos blancos*	Enteros	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	10 – 15 min.
Espinaca*	–	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	2 – 3 min.
Col de Bruselas	Ramilletes	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	20 – 30 min.
Remolachas	Enteras	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	40 – 50 min.
Col morada	Trozos	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	30 – 35 min.
Col	Trozos	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	25 – 35 min.
Calabacín	Rodajas	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	2 – 3 min.
Vainas de chícharos	–	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	8 – 12 min.

* Precaliente el artefacto.

Guarniciones y legumbres

Agregue la cantidad adecuada de agua o líquido. Ejemplo: 1:1,5 = por cada 1/2 taza.

ALIMENTO	PROPORCIÓN	ACCESORIOS	MODO	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
Papas hervidas (sin pelar)	Tamaño mediano	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	35 – 45 min.
Papas cocidas (peladas)	En cuartos	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	20 – 25 min.
Papas gratinadas	–	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor	210°F (100°C)	35 – 45 min.
Arroz integral	1:2	Bandeja de cocción	Vapor	210°F (100°C)	30 – 40 min.
Arroz de granos largos	1:2	Bandeja de cocción	Vapor	210°F (100°C)	20 – 30 min.
Arroz Basmati	1:1,5	Bandeja de cocción	Vapor	210°F (100°C)	20 – 30 min.
Arroz sancochado	1:1,5	Bandeja de cocción	Vapor	210°F (100°C)	15 – 20 min.
Lentejas	1:2	Bandeja de cocción	Vapor	210°F (100°C)	30 – 45 min.
Alubias, previamente ablandadas	1:2	Bandeja de cocción	Vapor	210°F (100°C)	65 – 75 min.
Cous cous	1:1	Bandeja de cocción	Vapor	210°F (100°C)	6 – 10 min.
Albóndigas de masa	–	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	205°F (95°C)	20 – 25 min.

Carne, aves y pescado

Inserte juntas la rejilla y la bandeja para hornear en el mismo nivel de rejilla. Una vez terminado el rostizado, déjelo descansar en el horno de vapor y convección cerrado durante 10 minutos más después de apagarlo. Esto ayuda a que la carne conserve su jugo.

El uso del modo de combinación del horno hace que la carne esté particularmente tierna y jugosa por dentro mientras que por fuera se forma una costra.

ALIMENTO	PESO	ACCESORIOS	MODO	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
Aves					
Pollo, entero	2,65 lb (1,2 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	360 – 375°F (180 – 190°C)	50 – 60 min.
Pollo, partido a la mitad	por lb (0,4 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	360 – 375°F (180 – 190°C)	35 – 45 min.
Pechuga de pollo	por 0,33 lb (0,15 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	15 – 25 min.
Piezas de pollo	por 2,65 lb (1,2 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	360 – 375°F (180 – 190°C)	20 – 35 min.
Pato, entero	4,5 lb (2 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección/ Convección real	340°F (170°C)/ 410°F(210°C)	60 – 80 min./ 15 – 20 min.
Pechuga de pato*	por 0,77 lb (0,35 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	360 – 375°F (180 – 190°C)	10 – 15 min.
Pavo, entero, sin rellenar	8–11 lb	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	325°F (165°C)	50 – 75 min.

* Dorar primero

** Use una bandeja para hornear de 1 5/8 plg. (4,1 cm) de profundidad (véanse Accesorios adicionales)

ALIMENTO	PESO	ACCESORIOS	MODO	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
Pavo, entero, sin rellenar**	12–14 lb	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	325°F (165°C)	80 – 95 min.
Pavo asado enrollado	3,5 lb (1,5 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	300 – 320°F (150 – 160°C)	70 – 90 min.
Pechuga de pavo	2 lb (1 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	300 – 320°F (150 – 160°C)	60 – 80 min.
Carne vacuna					
Asado de carne vacuna*	3,5 lb (1,5 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Recalentado	285 – 300°F (140 – 150°C)	100 – 140 min.
Filete de carne de vaca, medianamente cocido*	2 lb (1 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Recalentado	340 – 360°F (170 – 180°C)	20 – 28 min.
Rebanada delgada de rosbif, medianamente cocida*	2 lb (1 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Convección real	340 – 360°F (170 – 180°C)	40 – 55 min.
Rebanada gruesa de lomo (solomillo), medianamente cocida*	2 lb (1 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Convección real	340 – 360°F (170 – 180°C)	45 – 60 min.
Ternera					
Ternera, con hueso	3,5 lb (1,5 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	320 – 360°F (160 – 180°C)	50 – 70 min.
Lomo de ternera	2 lb (1 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	320 – 360°F (160 – 180°C)	15 – 25 min.
Pechuga de ternera, rellena	3,5 lb (1,5 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	285 – 320°F (140 – 160°C)	75 – 120 min.
Cerdo					
Con hueso, sin costra	3,5 lb (1,5 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	320 – 360°F (160 – 180°C)	50 – 70 min.
Con hueso y costra	3,5 lb (1,5 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor / Combinación Convección real	210°F (100°C)/ 285 – 320°F (140 – 160°C) 410 – 430°F (140 – 160°C)	20 – 25 min. 40 – 50 min. 20 min.
Chuleta de cerdo, sin hueso*	1,2 lb (0,5 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	285 – 320°F (140 – 160°C)	75 – 120 min.
Filete en hojaldre	2 lb (1 kg)	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	360 – 390°F (180 – 200°C)	40 – 60 min.
Hueso de cerdo ahumado	2 lb (1 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	250 – 285°F (120 – 140°C)	60 – 70 min.
Costillas de cerdo ahumadas	1 lb. (0.4 kg)	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor	210°F (100°C)	45 – 60 min.
Rostizado enrollado	3,5 lb (1,5 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	340 – 360°F (170 – 180°C)	70 – 80 min.
Otros					
* Dorar primero					
** Use una bandeja para hornear de 1 5/8 plg. (4,1 cm) de profundidad (véanse Accesorios adicionales)					

ALIMENTO	PESO	ACCESORIOS	MODO	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
Pastel de carne	hecho de 1,2 lb (0,5 kg) de carne molida	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	340 – 360°F (170 – 180°C)	45 – 60 min.
Pierna de cordero con hueso	3,5 lb (1,5 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	340 – 360°F (170 – 180°C)	60 – 80 min.
Lomo de cordero con hueso*	3,5 lb (1,5 kg)	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	320 – 360°F (160 – 180°C)	15 – 25 min.
Salchichas de Viena	–	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	175 – 185°F (80 – 85°C)	12 – 18 min.
Pescado					
Entero	por 0,66 lb (0,3 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	175 – 195°F (80 – 90°C)	15 – 25 min.
Filete	por 3,5 lb (1,5 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	175 – 195°F (80 – 90°C)	10 – 20 min.
Trucha, entera	por 0,5 lb (0,2 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	175 – 195°F (80 – 90°C)	12 – 15 min.
Bacalao, filete	por 0,33 lb (0,15 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	175 – 195°F (80 – 90°C)	10 – 14 min.
Salmón, filete	por 0,33 lb (0,15 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	8 – 10 min.
Almejas, ostras	0,33 lb (0,15 kg)	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor	210°F (100°C)	10 – 15 min.
Merluza, filete de róbalo	por 0,5 lb (0,2 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	175 – 195°F (80 – 90°C)	10 – 20 min.
Rollos de lenguado relleno	–	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	175 – 195°F (80 – 90°C)	10 – 20 min.
Camarones, grandes	por lb (0,4 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	8 – 13 min.
Camarones, medianos	por lb (0,4 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	5 – 8 min.

* Dorar primero

** Use una bandeja para hornear de 1 5/8 plg. (4,1 cm) de profundidad (véanse Accesorios adicionales)

Consejos sobre el rostizado

¿Cómo saber que el rostizado está listo?	Utilice un termómetro de alimentos (disponible en tiendas) para medir la temperatura de la carne.
El rostizado es demasiado oscuro y la costra está quemada en algunas partes.	Revise el nivel de rejilla y la temperatura.
El rostizado está bien pero la salsa está quemada.	La siguiente vez, utilice una bandeja para rostizar más pequeña o agregue más líquido.
El rostizado se ve bien pero la salsa está demasiado ligera y aguada.	La siguiente vez, utilice una bandeja para rostizar más grande o agregue menos líquido.

Carne de cocción lenta

La cocción lenta es ideal para cocinar cortes de carne tiernos poco cocidos. La carne queda muy tierna y jugosa. Coloque la bandeja para hornear en el horno de combinación y precaliéntelo usando el modo Slow Cook (Cocción lenta). **Dore bien la carne por todos lados en la encimera.** Coloque la carne en el horno de combinación precalentado y continúe con la cocción lenta. Cuando esté lista, póngala en platos precalentados y báñela con una salsa caliente.

ALIMENTO	PESO	ACCESORIOS	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
Pierna de cordero con hueso	2–3,5 lb (1–1,5 kg)	Bandeja para hornear (nivel 2)	175°F (80°C)	140 – 160 min.
Rosbif	3,5–5,5 lb (1,5–2,5 kg)	Bandeja para hornear (nivel 2)	175°F (80°C)	150 – 180 min.
Filetes de cerdo	–	Bandeja para hornear (nivel 2)	175 – 195°F (80 – 90°C)	50 – 70 min.
Medallones de cerdo	–	Bandeja para hornear (nivel 2)	175°F (80°C)	50 – 60 min.
Bifes de carne vacuna	aprox. 1,2 pulgadas (3 cm) de grosor	Bandeja para hornear (nivel 2)	175°F (80°C)	40 – 80 min.
Pechuga de pato	–	Bandeja para hornear (nivel 2)	175°F (80°C)	35 – 55 min.

Cacerolas, suflés, agregados a sopas, etc.

ALIMENTO	ACCESORIOS	MODO DEL HORNO	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
Lasaña	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	320 – 340°F (160 – 170°C)	35 – 45 min.
Suflés	Plato para suflé + rejilla de alambre (nivel 2)	Vapor Convección	360 – 390°F (180 – 200°C)	15 – 25 min.
Albóndigas de sémola	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	195°F (205°C)	7 – 10 min.

Postres, compotas

Compota: Pese la fruta y agregue aproximadamente 1/3 de agua, azúcar y especias al gusto.

Pudín de arroz (Arroz con leche): Pese el arroz y agregue 2,5 partes de leche. Ponga el arroz y la leche a no más de 2,5 cm (1 pulgada) sobre el lado del accesorio. Revuelva después de cocinar. El exceso de leche se absorbe rápidamente.

Yogurt: Caliente la leche en la encimera a 195 °F (90 °C). Retire del calor y deje enfriar a 105 °F (40 °C). No es necesario calentar la leche si se está usando leche a ultra alta temperatura (UHT). Agregue y revuelva de una a dos cucharaditas de yogurt natural o la cantidad adecuada de yogurt de bote por cada 100 ml de leche. Vierta la mezcla en jarros de vidrio limpios y cúbralos con tapas. Cuando estén listos, póngalos en platos precalentados y báñelos con una salsa caliente. Cuando la preparación esté lista, coloque los jarros en el refrigerador para que se enfríen.

ALIMENTO	ACCESORIOS	MODO DEL HORNO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
Albóndigas de masa con levadura	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor	210°F (100°C)	20 – 25 min.
Flan de huevo	Molde + rejilla de alambre (nivel 2)	Vapor	195 – 205°F (90 – 95°C)	15 – 20 min.
Productos horneados dulces (como el pudín de arroz)	Fuente para horno + rejilla de alambre (nivel 2)	Vapor Convección	320 – 340°F (160 – 170°C)	50 – 60 min.
Pudín de arroz*	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor	210°F (100°C)	25 – 35 min.
Yogurt	Jarros según la porción + rejilla de alambre (nivel 2)	Vapor	105°F (40°C)	300 – 360 min.
Compota de manzana	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor	210°F (100°C)	10 – 15 min.
Compota de pera	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor	210°F (100°C)	10 – 15 min.
Compota de cereza	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor	210°F (100°C)	10 – 15 min.
Compota de ruibarbo	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor	210°F (100°C)	10 – 15 min.
Compota de ciruela	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor	210°F (100°C)	10 – 15 min.

* Puede también usar el programa pertinente (véase Programación automática).

Pasteles y productos horneados

Se recomienda usar bandejas para hornear de metal de color oscuro. El tiempo y la temperatura de cocción dependen de la cantidad y la consistencia de la masa. Por tal razón, en las tablas se proporcionan rangos de temperatura. Empiece con un ajuste de temperatura más bajo. Esto permite dorar de forma más uniforme. Utilice un ajuste de temperatura más alto la siguiente vez, si es necesario. **NO** cargue excesivamente la rejilla ni la bandeja para hornear.

ALIMENTO	ACCESORIOS	MODO DEL HORNO	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
Pasteles en moldes o bandejas desmontables				
Bizcochuelo	Molde de rosca de 10 pulgadas +rejilla de alambre (nivel 2)	Convección real	300 – 320°F (150 – 160°C)	60 – 70 min.
Base de flan esponjosa	Molde de anillo + rejilla de alambre (nivel 2)	Convección real	300 – 320°F (150 – 160°C)	30 – 45 min.
Flan de frutas de consistencia suave, esponjoso	Molde para pastel desmontable + rejilla de alambre (nivel 2)	Convección real	300 – 320°F (150 – 160°C)	45 – 55 min.
Base de bizcochuelo (2 huevos)	Molde de anillo + rejilla de alambre (nivel 2)	Convección real	360 – 375°F (180 – 175°C)	12 – 16 min.
Flan esponjoso (6 huevos)	Molde para pastel desmontable + rejilla de alambre (nivel 2)	Convección real	300 – 320°F (150 – 160°C)	25 – 35 min.
Repostería a base de pasta quebrada con costra	Molde para pastel desmontable + rejilla de alambre (nivel 2)	Convección real	300 – 320°F (150 – 160°C)	40 – 50 min.
Flan suizo	Molde para pastel desmontable + rejilla de alambre (nivel 2)	Convección real	360 – 375°F (180 – 175°C)	35 – 60 min.
Bundt®	Molde para pastel Bundt® + rejilla de alambre (nivel 2)		300 – 320°F (150 – 160°C)	35 – 45 min.
Pasteles salados	Plato para quiche + rejilla de alambre (nivel 2)	Convección real	360 – 375°F (180 – 175°C)	35 – 60 min.
Tarta de manzana	Molde para pastel con base de flan + rejilla de alambre (nivel 2)	Convección real	340 – 375°F (170 – 190°C)	35 – 50 min.
Pasteles de capas				
Pastel de levadura	Bandeja para hornear (nivel 2)	Combinación / Convección real	300 – 320°F (150 – 160°C)/ 300 – 320°F (150 – 160°C)	35 – 45 min. 35 – 45 min.
Rollo suizo	Bandeja para hornear (nivel 2)	Convección real	360 – 375°F (180 – 175°C)	10 – 15 min.
Trenza de pan	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	300 – 320°F (150 – 160°C)	25 – 35 min.
Strudel, dulce	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	320 – 360°F (160 – 180°C)	40 – 60 min.
Tarta de cebolla	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	340 – 360°F (170 – 180°C)	30 – 40 min.
Pan, bollos de pan				
Pan blanco, 1,7 lb (0,75 kg) de harina	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Vapor Convección / Convección real	390 – 410°F (200 – 210°C)/ 320 – 340°F (160 – 170°C)	15 – 20 min./ 20 – 25 min.
Pan de masa fermentada, 1,7 lb (0,75 kg) de harina	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Vapor Convección / Convección real	390 – 410°F (200 – 210°C)/ 300 – 320°F (150 – 160°C)	15 – 20 min./ 40 – 60 min.

ALIMENTO	ACCESORIOS	MODO DEL HORNO	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
Pan multigrano, 1,7 lb (0,75 kg) de harina	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Vapor Convección / Convección real	390 – 430°F (200 – 220°C)/ 320 – 340°F (160 – 170°C)	15 – 20 min./ 25 – 40 min.
Pan integral, 1,7 lb (0,75 kg) de harina	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Vapor Convección / Convección real	390 – 430°F (200 – 220°C)/ 285 – 300°F (140 – 150°C)	20 – 30 min./ 40 – 60 min.
Pan de centeno, 1,7 lb (0,75 kg) de harina	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Vapor Convección / Convección real	390 – 430°F (200 – 220°C)/ 300 – 320°F (150 – 160°C)	20 – 30 min./ 50 – 60 min.
Rollos de pan, 0,15 lb (70 g) cada uno, sin hornear	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Vapor Convección	375 – 390°F (190 – 200°C)	25 – 30 min.
Rollos de pan hechos a base de masa de levadura, 0,15 lb. (70 g) cada uno, sin hornear	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Vapor Convección	340 – 360°F (170 – 180°C)	20 – 30 min.
Productos horneados pequeños				
Merengue	Bandeja para hornear (nivel 2)	Convección real	175 – 195°F (80 – 90°C)	120 – 180 min.
Alfajores	Bandeja para hornear (nivel 2)	Convección real	285 – 320°F (140 – 160°C)	15 – 25 min.
Hojaldre	Bandeja para hornear (nivel 2)	Vapor Convección	340 – 375°F (170 – 190°C)	10 – 20 min.
Magdalenas	Bandeja para madalenas (nivel 2)	Convección real	340 – 375°F (170 – 190°C)	20 – 30 min.
Repostería a base de pasta choux, bocadillos de crema	Bandeja para hornear (nivel 2)	Convección real	340 – 375°F (170 – 190°C)	27 – 35 min.
Bizcochos	Bandeja para hornear (nivel 2)	Convección real	300 – 320°F (150 – 160°C)	12 – 17 min.
Pastel leudado, como el pastel de manzana	Bandeja para hornear (nivel 2)	Convección real	300 – 320°F (150 – 160°C)	15 – 20 min.

Consejos para hornear

Si usa su propia receta.	Localice los pasteles o productos horneados en la tabla que sean similares a los de su receta.
Esto le ayuda a determinar si el pastel está cocido por dentro.	Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado según su receta, inserte un palillo en la parte más alta del pastel. El pastel está listo una vez que no queda masa pegada al palillo.
El pastel se aplasta.	La siguiente vez, utilice menos líquido o ajuste la temperatura del horno a 20 °F (10 °C) o menos. Use los tiempos de mezcla especificados en la receta.
El centro del pastel es más alto que los lados.	No engrase los lados del molde o bandeja desmontable del pastel. Después de hornear, retire cuidadosamente el pastel del molde usando un cuchillo.
El pan o el molde del pastel están demasiado oscuros en la parte de atrás.	No coloque la bandeja para hornear contra la pared trasera del horno. Colóquela en el centro de la rejilla.
El pastel está demasiado seco.	Use un palillo para hacer pequeños agujeros en el pastel una vez que esté terminado y vierta gotas de jugo de fruta o licor. La siguiente vez, aumente la temperatura 20 °F (10 °C) y reduzca el tiempo de horneado o utilice el modo de combinación del horno.
El pan o pastel se ve bien pero está aguado por dentro (demasiado humedecido, hay rastros de líquido que escurre).	La siguiente vez, utilice menos líquido. Hornee un poco más a menos temperatura. Para tortas y pasteles con rellenos jugosos o aguados, hornee previamente las costras. Espolvoree la costra con almendras o pan rallado y luego agregue el relleno. Use el tiempo de horneado especificado en la receta.
Los pasteles o productos horneados se doraron de forma irregular.	La siguiente vez, use un ajuste de temperatura un poco más bajo.

Recalentamiento de alimentos

ALIMENTO	ACCESORIOS	MODO DEL HORNO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
Plato de comida	Rejilla de alambre (nivel 2)	Recalentado	250 °F (120 °C)	12 – 18 min.
Verduras	Bandeja para hornear (nivel 3)	Recalentado	210 °F (100 °C)	12 – 15 min.
Pastas, papas, arroz	Bandeja para hornear (nivel 3)	Recalentado	210 °F (100 °C)	5 – 10 min.
Rollos de pan*	Bandeja para hornear+ Rejilla de alambre (nivel 2)	Vapor Convección	340 – 360 °F (170 – 180 °C)	6 – 8 min.
Baguettes*	Bandeja para hornear + Rejilla de alambre (nivel 2)	Vapor Convección	340 – 360 °F (170 – 180 °C)	5 – 10 min.
Pan*	Bandeja para hornear + Rejilla de alambre (nivel 2)	Vapor Convección	340 – 360 °F (170 – 180 °C)	8 – 12 min.
Pizza	Rejilla de alambre + bandeja para hornear (nivel 3)	Recalentado	340 – 360 °F (170 – 180 °C)	12 – 15 min.

* Precaliente durante 5 minutos.

Descongelación

Congele los alimentos a -0°F (-18°C), en posición horizontal y en porciones adecuadas. No congele porciones demasiado grandes. Los alimentos descongelados no se conservan igual y se echan a perder más rápido que los alimentos frescos. Descongele los alimentos en su bolsa, sobre un plato o en la bandeja de cocción perforada. Siempre deslice la bandeja para hornear debajo de la bandeja de cocción perforada. Esto evita que los alimentos queden sobre el agua descongelada y mantiene el horno limpio. Use el modo Defrost (Descongelación). Si es necesario, divida los alimentos mientras se están descongelando o retire del artefacto las piezas ya descongeladas. Deje reposar los alimentos de 5 a 15 minutos más cuando se hayan descongelado para que alcancen la temperatura ambiente.

ADVERTENCIA!

Cuando descongele alimentos de origen animal, asegúrese de retirar el exceso de líquido. El líquido no debe entrar en contacto con otros alimentos. Esto podría transmitir gérmenes a los alimentos. Una vez que los alimentos se han descongelado, caliente el horno a vapor usando el modo True Convection (Convección real) durante 15 minutos a 360°F (180°C).

Descongelación de carnes: Descongele los cortes de carne que se van a empanizar hasta que los condimentos y el pan molido puedan adherirse a la carne.

Descongelación de aves: Retire el empaque antes de descongelar. Asegúrese de eliminar cualquier exceso de líquido.

ALIMENTO	PESO	ACCESORIOS	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
Trozos de pollo, con hueso	2 lb (1 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	$115 - 120^{\circ}\text{F}$ ($45 - 50^{\circ}\text{C}$)	60 – 70 min.
Trozos de pollo, sin hueso	1 lb (0,4 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	$115 - 120^{\circ}\text{F}$ ($45 - 50^{\circ}\text{C}$)	30 – 35 min.
Verduras congeladas en bloques (como espinacas)	1 lb (0,4 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	$115 - 120^{\circ}\text{F}$ ($45 - 50^{\circ}\text{C}$)	20 – 30 min.
Frutas pequeñas	0,66 lb (0,3 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	$115 - 120^{\circ}\text{F}$ ($45 - 50^{\circ}\text{C}$)	5 – 8 min.
Filetes de pescado	1 lb (0,4 kg)	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	$115 - 120^{\circ}\text{F}$ ($45 - 50^{\circ}\text{C}$)	15 – 20 min.
Carne vacuna	–	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	$115 - 120^{\circ}\text{F}$ ($45 - 50^{\circ}\text{C}$)	70 – 80 min.

Fermentación de masa

La masa se leuda mucho más rápido con este modo que a temperatura ambiente. Usted puede seleccionar cualquier nivel de rejilla o colocar con cuidado la rejilla en la base del horno.

Coloque el bol con la masa en la rejilla. **NO** cubra la masa.

ALIMENTO	PESO	ACCESORIOS	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
Masa con levadura	2 lb (1 kg)	Bol + rejilla de alambre	105°F (40°C)	20 – 30 min
Masa fermentada	2 lb (1 kg)	Bol + rejilla de alambre	105°F (40°C)	20 – 30 min

ALIMENTO	ACCESORIOS	MODO DEL HORNO	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
Masa con levadura	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja de cocción (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	30 – 45 min
Masa fermentada	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja de cocción (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	40 – 50 min

Extracción de jugo

Antes de extraer el jugo de frutas pequeñas, colóquelas en un tazón y agregue azúcar. Deje reposar las frutas durante una hora para que salga el jugo. Coloque las frutas pequeñas en la bandeja de cocción perforada y ponga la bandeja en el nivel de rejilla 3. Para recolectar el jugo, coloque la bandeja de cocción no perforada en el nivel de rejilla 1.

Cuando estén listas, vierta las frutas en una estopilla y exprima el jugo remanente.

Productos congelados

Siga las instrucciones del fabricante incluidas en el envase. Los tiempos de cocción especificados aplican para platillos colocados en un horno frío.

ALIMENTO	ACCESORIOS	MODO DEL HORNO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
Papas fritas a la francesa	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Convección real	340 – 375°F (170 – 190°C)	25 – 35 min.
Croquetas	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Convección real	360 – 390°F (180 – 200°C)	18 – 22 min.
Papas fritas en rebanadas delgadas	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Convección real	360 – 390°F (180 – 200°C)	25 – 30 min.
Pasta, fresca, refrigerada*	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Vapor	210°F (100°C)	5 – 10 min.
Lasaña, congelada	Bandeja para hornear + rejilla de alambre (nivel 2)	Vapor Convección	375 – 410°F (190 – 210°C)	35 – 55 min.
Pizza, costra delgada	Bandeja para hornear + rejilla de alambre (nivel 2)	Convección real	360 – 390°F (180 – 200°C)	15 – 23 min.
Pizza, fuente profunda	Bandeja para hornear + rejilla de alambre (nivel 2)	Convección real	360 – 390°F (180 – 200°C)	18 – 25 min.
Pizza, pan francés	Bandeja para hornear + rejilla de alambre (nivel 2)	Convección real	360 – 390°F (180 – 200°C)	18 – 22 min.
Pizza refrigerada	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Convección real	340 – 360°F (170 – 180°C)	12 – 17 min.

* Agregue un poco de líquido.

ALIMENTO	ACCESORIOS	MODO DEL HORNO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
Baguettes con mantequilla de hierbas, refrigeradas	Bandeja para hornear (nivel 2)	Convección real	360 – 390°F (180 – 200°C)	15 – 20 min.
Pretzels, congelados	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Convección real	360 – 390°F (180 – 200°C)	18 – 22 min.
Rollos de pan o baguettes parcialmente cocidos, horneados previamente	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Convección real	300 – 340°F (150 – 170°C)	18 – 22 min.
Strudel, congelado	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Vapor Convección	320 – 360°F (160 – 180°C)	45 – 60 min.
Varitas de pescado	Bandeja para hornear + papel manteca (nivel 2)	Convección real	380 – 400°F (195 – 205°C)	20 – 24 min.
Pescado entero	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja de cocción (nivel 1)	Vapor	175 – 210°F (80 – 100°C)	20 – 25 min.
Filetes de pescado congelados	Bandeja para hornear + rejilla de alambre (nivel 2)	Vapor Convección	360 – 390°F (180 – 200°C)	35 – 50 min.
Salmón, filetes	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja de cocción (nivel 1)	Vapor	175 – 210°F (80 – 100°C)	20 – 25 min.
Brócoli	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja de cocción (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	4 – 6 min
Coliflor	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja de cocción (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	5 – 8 min.
Ejotes	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja de cocción (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	4 – 6 min
Chícharos	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja de cocción (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	4 – 6 min
Zanahorias	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja de cocción (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	3 – 5 min.
Verduras mezcladas	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja de cocción (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	4 – 8 min.
Col de Bruselas	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja de cocción (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	5 – 10 min.

* Agregue un poco de líquido.

Los alimentos especiales

ALIMENTO	TAMAÑO	ACCESORIOS	MODO DEL HORNO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
Huevo mullido	Grande	Bandeja de cocción perforada (nivel 3) + bandeja para hornear (nivel 1)	Vapor	210°F (100°C)	9 – 11 min.
Huevo duro	Grande	Bandeja de cocción perforada + bandeja para hornear	Vapor	210°F (100°C)	14 – 17 min.

Uso del cajón calentaplatos



Cajón calentaplatos

IMPORTANTE:

Utilice ÚNICAMENTE vajillas resistentes al calor en el horno calentador.

El cajón calentaplatos mantiene los alimentos calientes y cocidos a una temperatura adecuada para servir. Siempre empiece con alimentos calientes. **NO** utilice el cajón calentaplatos para calentar alimentos fríos excepto galletas crujientes, papas fritas y cereales secos, o para calentar platos o vajillas.

PRECAUCIÓN!

Los contenedores o envolturas de plástico pueden derretirse si están en contacto directo con el cajón o con un utensilio caliente. Si se derriten en el cajón, es probable que no se puedan retirar.

PRECAUCIÓN!

NO almacene materiales inflamables en el cajón calentaplatos, como papel, plástico o tejidos, libros de cocina, toallas, y líquidos inflamables.

NO utilice el cajón calentaplatos para calentar toallas.

NO almacene explosivos, como aerosoles, en el cajón o cerca de él. Las materias inflamables pueden estallar y causar un incendio o daños materiales.

Encendido del cajón calentaplatos

El cajón calentaplatos funciona a tres diferentes temperaturas: LOW (Baja), MED (Media), HIGH (Alta).

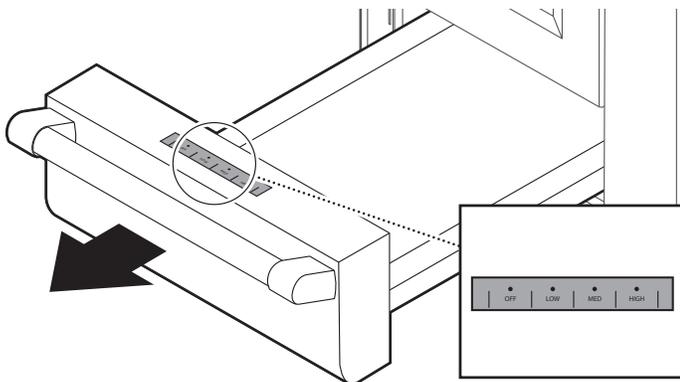


Figura 41: Cajón calentaplatos

Cuando se selecciona un modo de calentamiento, la luz indicadora azul de dicho modo se enciende.

Precalentamiento del cajón calentaplatos

Precaliente el cajón calentaplatos para calentar alimentos. Para obtener los mejores resultados, precaliente durante los siguientes tiempos:

- LOW (Baja): 5 minutos
- MED (Media): 10 minutos
- HIGH (Alta): 15 minutos

Para calentar alimentos

1. Oprima la tecla para realizar el ajuste de temperatura deseado.
2. Deje que el cajón se precaliente.
3. Coloque los alimentos cocidos y calientes en el cajón.

Puede dejar los alimentos en los utensilios de cocina donde los preparó, o puede pasarlos a un plato resistente al calor antes de colocarlos en el cajón calentaplatos. Puede usarse papel de aluminio para cubrir los platos.

Para calentar platos y tazones

1. Coloque los platos y tazones en el cajón calentaplatos.
2. Pulse "HIGH".
 - Deje que se calienten los platos lentamente según se va calentando el cajón calentaplatos.
 - **NO** coloque platos fríos en el cajón calentaplatos si ya está caliente. El vidrio podría expandirse demasiado rápido y partirse.
3. Utilice agarraderas para quitar los platos calientes del cajón calentaplatos.

Alimentos crujientes y duros

Coloque los alimentos en un plato o una bandeja de borde bajo.

1. Pulse "LOW".
2. Precaliente durante 5 minutos y luego coloque el plato en el cajón.
3. Compruebe si los alimentos están crujientes después de 45 minutos. Déjelos en el cajón si hace falta.

ADVERTENCIA!

Para mantener la seguridad de los alimentos, **NO** los deje en el horno más de una hora ni antes ni después de cocinar.

ADVERTENCIA!

NO utilice papel aluminio ni revestimientos protectores para cubrir ninguna parte del cajón calentaplatos, especialmente la parte inferior del horno. La instalación de estos revestimientos puede implicar un riesgo de electrocución o de incendio.

Recomendaciones para el cajón calentaplatos

FOOD/COOKWARE	LEVEL
Bacon+	HIGH
Res: poco hecho, a punto y bien cocido+	MED
Pan: panecillos duros y blandos, bizcochos, galletas, tostadas+	MED
Pan, rápido: brazo de gitano, gofres, crepes, pizza*	HIGH
Pasteles: pan de migas, mollete+	HIGH
Cacerolas+	MED
Chocolate, trozos (para derretir)*	HIGH
Cereales, cocidos+	MED
Masa (para fermentación), cubrir**	LOW
Huevos : duros, revueltos+	MED
Pescado, mariscos+	MED
Alimentos fritos*	HIGH
Alimentos congelados: pastel de nata, mantequilla, queso (para descongelar)	LOW
Frutas+	MED
Salsa, de crema+	HIGH
Jamón, cordero y cerdo+	MED
Masa de tarta+	MED
Papas, cocidas+	MED
Papas, puré+	HIGH
Carne de ave, asada+	MED
Salchichas+	MED
Verduras+	HIGH
Platos	MED
Tazas, resistentes al calor	HIGH
Plato de comida+	LOW
Bacon+	MED

* Precaliente la bandeja de cocción

** Cubra el alimento

+ Precaliente la bandeja de cocción y cubra el alimento

Cuidados y mantenimiento



Cuidados y mantenimiento

Autolimpieza del horno principal

ADVERTENCIA!

- Los niños no deben quedar solos o sin vigilancia en una zona en la que se usen artefactos y electrodomésticos.
- Durante el ciclo de autolimpieza, las superficies exteriores pueden calentarse hasta temperaturas superiores a las normales. Algunas partes del artefacto pueden ser peligrosas para los niños y las personas sin los conocimientos acerca de los artefactos o capacidad de reacción de un adulto ante estados potencialmente peligrosos. Mantenga alejadas a estas personas durante la autolimpieza y mientras se usa el artefacto.
- La eliminación de suciedad durante la autolimpieza puede facilitar la emisión de pequeñas cantidades de sustancias químicas o de otro tipo que pueden ser dañinas en una exposición prolongada. Para minimizar la exposición a estas sustancias, asegure la correcta ventilación abriendo una ventana o utilizando un ventilador o campana extractora.
- Mantenga los animales domésticos fuera de la cocina u otros espacios en los que puedan estar expuestos a los gases de la cocina. Durante la autolimpieza se liberan gases que pueden ser dañinos para las aves.

Horno principal

El modo de autolimpieza del horno de convección grande de su nueva cocina cuenta con autolimpieza pirolítica. Cuando se ajusta en el modo CLEAN (Limpieza), el horno alcanza una alta temperatura, aproximadamente 850°F (455°C), que quema los restos de comida.

En modo CLEAN (Limpieza), se pueden seguir utilizando los quemadores STAR® estándar de la encimera, la plancha eléctrica y el cajón calentaplatos. El horno de vapor y los quemadores STAR externos, con función ExtraLow®, no se pueden utilizar.

Durante el ciclo de limpieza, es habitual que se produzca humo y/o llamas dependiendo del contenido y la cantidad de suciedad del horno. Si la llama no se apaga, desconecte el horno y déjelo enfriar antes de abrir la puerta para limpiar el exceso de restos de comida.

Al final del ciclo CLEAN (Limpieza), puede quedar un poco de ceniza gris o residuos quemados dentro del horno. Son depósitos minerales que no se queman ni se derriten. La cantidad de ceniza depende de la suciedad existente en el horno antes de la limpieza. Cuando el horno está frío, se eliminan fácilmente con papel absorbente, una esponja o un trapo húmedos.

Limpie las marcas de humo que quedan en el marco frontal con los limpiadores Fantastik®. Si queda suciedad, utilice un limpiador líquido suave. La cantidad de manchas de humo es directamente proporcional a la cantidad de restos de comida que había en el horno al iniciar la autolimpieza. Limpie el horno a menudo.

Antes de realizar la autolimpieza del horno

Elimine los charcos de grasa y restos de comida que puedan retirarse fácilmente. Elimine los restos que estén fuera del área de la junta de la puerta. Este artefacto está diseñado para limpiar el interior del horno y la parte de la puerta que queda dentro del horno. Los bordes exteriores de la puerta y el marco de la parte frontal del horno no están en la zona de limpieza. Limpie esta zona.

ANTES DE AJUSTAR EL HORNO EN AUTOLIMPIEZA.

- Extraiga todos los utensilios.
- Extraiga las rejillas.
- Limpie el marco frontal del horno y los bordes exteriores de la puerta. Limpie los derrames y las manchas de grasa grandes.
- Tenga cuidado de no frotar la junta del horno al limpiar.
- Asegúrese de que las bombillas y cubiertas de vidrio estén en su sitio.
- Encienda la campana de ventilación que está arriba de la cocina y déjela encendida hasta que el horno complete el ciclo de autolimpieza.

IMPORTANTE:

Para el primer ciclo de autolimpieza de la cocina nueva, retire todos los animales pequeños y aves de la cocina y las áreas adyacentes. Abra una ventana cercana para mayor ventilación.

Bloqueo

Cuando se inicia el ciclo CLEAN (Limpieza), se inicia el ciclo de bloqueo automático de puerta. El termómetro empieza a moverse hacia CLEAN (Limpieza) a los cinco minutos de iniciar el modo de limpieza. Compruebe que la puerta esté bloqueada. Puede detener el ciclo de limpieza seleccionando la posición OFF (Apagado).

Asegúrese de que la puerta del horno esté bloqueada al inicio del ciclo de limpieza.

Prevención contra ciclos de autolimpieza sucesivos

Los hornos están programados para impedir la iniciación de un segundo ciclo de autolimpieza durante un período de 24 horas. Todas las otras funciones están disponibles inmediatamente después de terminar la autolimpieza.

Para iniciar la autolimpieza

1. **Extraiga las rejillas del horno.**
2. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada.
3. Seleccione SELF CLEAN (Autolimpieza) en el anillo selector de modo, que rodea el selector de temperatura.
4. Ajuste el selector de temperatura en CLEAN (Limpieza).
 - El pestillo del horno se mueve para bloquear la puerta.
 - Se activa el ventilador de enfriamiento.
 - El indicador de temperatura se mueve a CLEAN (Limpieza) a los cinco minutos.
 - La pantalla indica el tiempo restante.

Nota:

El proceso de bloqueo de la puerta tarda aproximadamente 20 segundos en completarse, tras los cuales la puerta queda bloqueada. **Compruebe que la puerta esté bloqueada.**

Al final del ciclo de limpieza

El ciclo CLEAN (Limpieza) tarda aproximadamente 2 horas en completarse. **NO** gire ninguna de las perillas de control del horno a la posición OFF (Apagado) hasta que el bloqueo automático cambie a posición abierta.

1. Ajuste el anillo selector de modo a la posición OFF (Apagado).
 - El pestillo de la puerta se abre automáticamente cuando el horno esté a menos de 500°F (200°C) y el bloqueo automático de la puerta completa su ciclo de 20 segundos hasta la posición abierta.
 - El ventilador de enfriamiento se apaga cuando la temperatura sea inferior a 375°F (190°C).
2. Gire el selector de temperatura a la posición OFF (Apagado).

Consejos de limpieza

1. El acabado en esmalte de porcelana es resistente al ácido, pero no a prueba de todos los ácidos. Las comidas ácidas, como los jugos de cítricos, tomates, ruibarbo, vinagre, alcohol y leche, deben limpiarse y no dejar que se horneen sobre la porcelana durante el siguiente uso.
2. **Extraiga las rejillas del horno.** Consulte Rejillas, en Recomendaciones de limpieza de la cocina, página 90.
3. **Las resistencias del horno no requieren limpieza;** las resistencias se queman por sí mismas cuando se usa el horno. Ambas resistencias están conectadas permanentemente. No es necesario limpiar la placa protectora de asado que hay sobre el elemento para asado a la parrilla.

PRECAUCIÓN!

El interior del horno sigue aún temperatura de horneado cuando el bloqueo automático cambie a posición abierta y se pueda abrir la puerta del horno.

Limpieza y mantenimiento del horno a vapor

Importante:

No utilice nunca abrasivos para limpiar el horno a vapor.

Elimine cualquier rastro de limpiadores utilizados en el horno a vapor siguiendo todas las instrucciones de limpieza del horno y realizando ciclos de enjuague. Los residuos de limpiadores pueden adherirse al vidrio de la puerta del horno. También pueden influir negativamente en el sabor de las comidas cocinadas en el horno a vapor.

Nunca utilice estropajos de acero o abrasivos para limpiar la hornilla de vapor. La cavidad de la hornilla puede oxidarse si no se cuida bien.

Limpieza a vapor

En la limpieza a vapor se utiliza vapor para ayudar a disolver los restos de comida y derrames del horno para poderlo limpiar fácilmente. La limpieza a vapor incluye una fase de exposición a 212 °F (100 °C), una fase de limpieza a temperaturas más bajas y dos ciclos de enjuague. La limpieza a vapor tarda 30–35 minutos en total.

El programa STEAM CLEAN (Limpieza a vapor) solo debe iniciarse con el horno en posición OFF (Apagado) y completamente enfriado. El funcionamiento del artefacto se bloquea si se cancela Steam Clean (Limpieza a vapor). El artefacto no se puede poner en funcionamiento nuevamente hasta después del primero y el segundo ciclo de limpieza, para asegurar que no queden restos del agente limpiador.

NOTA:

La limpieza por vapor requiere 3 ciclos de start/stop (Comenzar/Parar) para completar su operación. No puede abortarse una vez que haya comenzado. Deben completarse los tres ciclos antes de que pueda operarse el aparato nuevamente.

Fase de limpieza (ciclo 1)

1. Deje enfriar el horno y extraiga todos los accesorios.
2. Utilizando la esponja de limpieza suministrada con el horno (o una esponja o paño suave similar), limpie el plato evaporador.
3. Llene el depósito de agua hasta el nivel MAX.
4. Añada una gota de líquido lavavajillas en el plato evaporador.
5. En la pantalla, en el menú SETTINGS (Ajustes), desplácese con los botones “+/-” hasta STEAM CLEAN (Limpieza a vapor) y pulse “**ENTER**”.
 - En la pantalla aparecerá START STEAM CLEAN? YES (¿Iniciar limpieza a vapor? Sí.). Oprima nuevamente ENTER.
6. Pulse “**ENTER**” para iniciar la limpieza a vapor.
 - En la pantalla se muestra el texto EXPOSURE PHASE (Fase de exposición) en la primera línea y el tiempo de exposición de 10 minutos en la segunda línea. En la pantalla se iniciará la cuenta regresiva de 10:00 a 0:00 y, a continuación, se muestra el texto CLEANING PHASE (Fase de limpieza) con un tiempo total de 20 minutos. Se iniciará la cuenta regresiva de 20:00 a 0:00.

Al final de la fase de limpieza (aprox. 30 minutos), se detiene la cuenta regresiva y se emite un sonido de aviso. En la pantalla se muestra el texto CLEAN DISH (Limpiar plato) en la primera línea y PRESS ENTER BUTTON (Pulsar el botón ENTER) en la segunda línea. **NO** pulse ENTER hasta que haya seguido las instrucciones siguientes.

Primer ciclo de enjuague (ciclo 2)

7. Extraiga los rieles de rejilla del horno y limpie los residuos de comida ablandados que contengan (vea “Limpieza de los marcos de los rieles de rejilla” en la página 89).
8. Utilizando un cepillo **suave** para vajilla y la esponja de limpieza, elimine los residuos de comida parcialmente disueltos del horno y el plato evaporador. Lave a fondo la esponja de limpieza.
9. Compruebe el depósito de agua, rellénelo y vuelva a colocarlo en su sitio.
10. Pulse “**ENTER**” para iniciar el primer ciclo de enjuague.
 - En la pantalla se muestra el texto 1ST RINSE (1^{er} enjuague) en la primera línea. Se reanuda la cuenta regresiva y, tras un breve lapso de tiempo (aprox. 20 segundos), un pitido indica el final del primer enjuague. En la pantalla se muestra el texto CLEAN DISH (Limpiar plato) en la primera línea y PRESS ENTER BUTTON (Pulsar el botón ENTER) en la segunda línea.
11. Con la esponja de limpieza, limpie el plato evaporador. Enjuague bien la esponja de limpieza.

Segundo ciclo de enjuague (ciclo 3)

12. Pulse “**ENTER**” para iniciar el segundo ciclo de enjuague.
 - En la pantalla se muestra el texto 2ND RINSE (2^{do} enjuague) en la primera línea. Se reanuda la cuenta regresiva y, tras otros 20 segundos, un pitido indica el final del programa STEAM CLEAN (Limpieza a vapor). En la pantalla se muestra el texto STEAM CLEAN FINISHED (Limpieza a vapor terminada) en la primera línea y CLEAN DISH (Limpiar plato) en la segunda línea.
13. Con la esponja de limpieza, elimine el agua que quede en el plato evaporador y limpie el horno. Enjuague bien la esponja de limpieza.
14. Con un paño suave, seque la cavidad del horno.

Descalcificación del horno a vapor

A no ser que use agua desmineralizada, tendrá que descalcificar el horno a vapor periódicamente. Una vez ajustado el nivel de dureza del agua (vea la página 55), en la pantalla del horno de vapor se muestra un aviso automático que le informa cuando es necesaria la descalcificación. La descalcificación incluye una exposición, dos fases de descalcificación y dos ciclos de enjuague, con un tiempo total de 30–35 minutos.

DUREZA DEL AGUA	CONTADOR DE HORAS DE FUNCIONAMIENTO
1 – suavizada	Ilimitadas, sin mensaje
2 – suave	400 horas
3 – media	200 horas
4 – dura	100 horas
5 – muy dura	70 horas

El programa DESCAL (Descalcificación) solo debe iniciarse con el horno en posición OFF (Apagado) y completamente enfriado. Una vez iniciada la descalcificación, no debe interrumpirse. Es muy importante que se completen todos los ciclos de enjuague.

Fase de descalcificación (ciclo 1)

- Utilice únicamente las pastillas descalcificantes recomendadas para el horno (número de producto de BSH 573828; disponible en su distribuidor o a pedido en <http://www.thermador-eshop.com>), mezcle 32 onzas o 1 cuarto de galón (0,95 litros) de agua con un paquete de descalcificador en polvo para obtener la solución descalcificante.
- Vacíe el depósito de agua y rellénelo con la solución descalcificante.
- En la pantalla, en el menú SETTINGS (Ajustes), desplácese con los botones “+/-” hasta DESCAL (Descalcificación) y pulse “ENTER”.
 - En la pantalla aparece START DESCAL? YES (¿Iniciar descalcificación? Sí.).
- Pulse “ENTER” para iniciar la descalcificación.
 - En la pantalla se muestra el texto EXPOSURE PHASE (Fase de exposición) en la primera línea y 10:00 en la segunda, y se iniciará la cuenta regresiva hasta 0:00. En este momento se muestra DESCAL PHASE (Fase de descalcificación), con una duración de 20 minutos.

Al final de la fase de descalcificación, se detiene la cuenta regresiva y se emite un pitido. En la pantalla se muestra el texto CLEAN DISH (Limpiar plato), FILL TANK (Llenar depósito) en la primera línea y AND WIPE OUT OVEN (Limpiar el horno) en la segunda línea.

Primer ciclo de enjuague (ciclo 2)

- Extraiga el depósito de agua y lávelo bien, llénelo de agua y vuelva a introducirlo en su sitio.
- Utilizando la esponja de limpieza suministrada con la cocina (o una esponja o paño suave similar), limpie el agua que pueda haber en el plato evaporador y limpie el horno. Lave a fondo la esponja de limpieza.
- En la pantalla aparece el texto PRESS ENTER BUTTON (Pulsar el botón ENTER). Pulse “ENTER” para iniciar el primer ciclo de enjuague. En la pantalla se muestra el texto 1ST RINSE (1^{er} enjuague) en la primera línea. Se reanuda la cuenta regresiva.
- A los 20 segundos, un pitido indica el final del primer ciclo de enjuague. En la pantalla se muestra el texto CLEAN DISH (Limpiar plato) en la primera línea y PRESS ENTER BUTTON (Pulsar el botón ENTER) en la segunda línea.
- Con la esponja de limpieza, limpie los restos de agua del plato evaporador.

Segundo ciclo de enjuague (ciclo 3)

- Pulse “ENTER” para iniciar el segundo ciclo de enjuague.
 - En la pantalla se muestra el texto 2ND RINSE (2^{do} enjuague) en la primera línea. Se reanudará la cuenta atrás nuevamente.
- A los 20 segundos, un pitido indica el final del programa DESCAL (Descalcificación).
 - En la pantalla se muestra el texto DESCAL FINISHED (Descalcificación terminada) en la primera línea y CLEAN DISH (Limpiar plato) en la segunda línea.
- Con la esponja de limpieza, elimine el agua que quede en el plato evaporador y limpie el horno. Enjuague bien la esponja de limpieza.
- Con un paño suave, seque la cavidad del horno.

Limpieza de los marcos de los rieles de rejilla

Los marcos de los rieles de las rejillas pueden extraerse para limpiarlos.

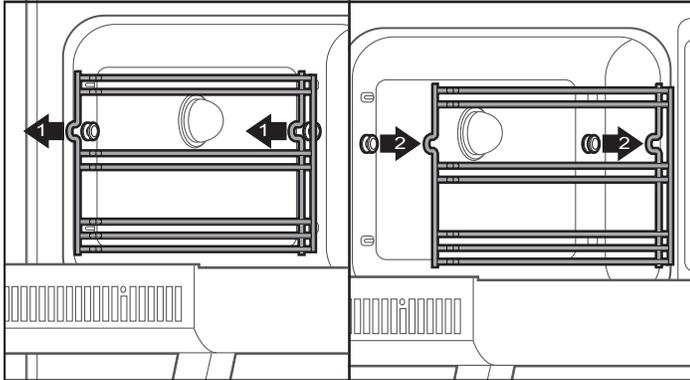


Figura 42: Los marcos de los rieles de las rejillas

Tire del marco del riel hacia usted y extráigalo. Utilice jabón de lavavajillas y una esponja o un cepillo de cocina para limpiar los marcos. Los marcos de los rieles de rejilla se pueden lavar también en el lavavajillas.

Instalación de los marcos de los rieles de rejilla

Cuelgue la parte posterior y frontal del marco y presiónelo hacia atrás hasta que encaje en su sitio.

Cada marco de riel encaja solo en un lado.

Limpieza de la encimera de hornallas y el exterior de la cocina

Al limpiar esta cocina:

1. Utilice el procedimiento de limpieza más suave que permita realizar el trabajo con eficiencia y eficacia. Algunos limpiadores del mismo tipo son más agresivos que otros. Pruébelo primero en una zona pequeña.
2. Frote **SIEMPRE** los acabados de metal en la dirección de las líneas de pulido para una máxima efectividad y para evitar deteriorar la superficie.
3. Utilice únicamente paños suaves y limpios, esponjas, papel absorbente, cepillos de fibra, estropajos de plástico, no metálicos o de lana de acero para limpiar y fregar, como se recomienda en la tabla.
4. La mayoría de las partes exteriores del artefacto se pueden limpiar con agua caliente jabonosa (excepto los diferentes elementos identificados específicamente). Es necesario realizar un buen enjuague.
5. Seque **SIEMPRE** inmediatamente para evitar que aparezcan marcas de agua.
6. **NO USE DETERGENTES A BASE DE CLORO.**

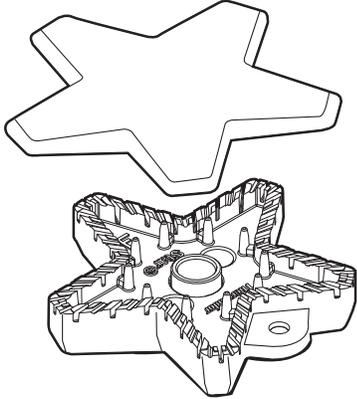
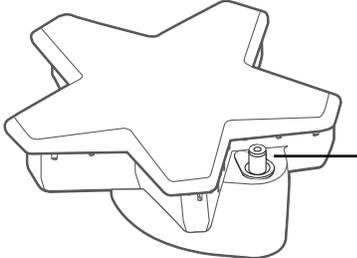
PRECAUCIÓN!

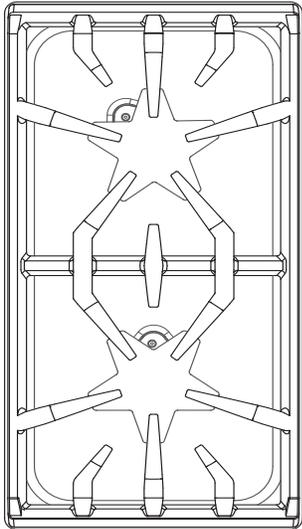
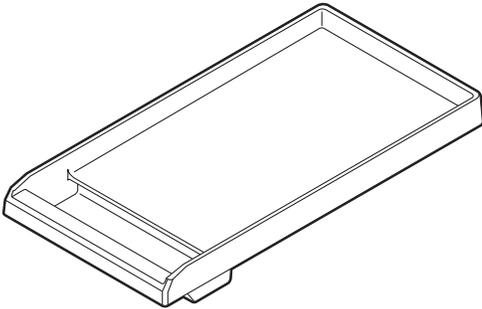
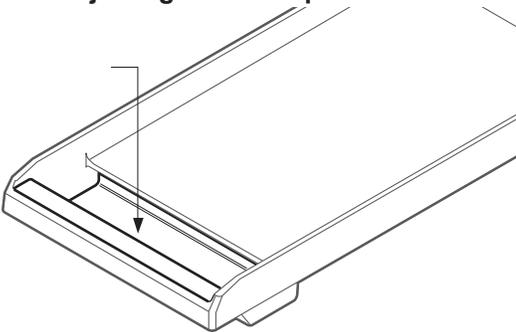
Evite limpiar cualquier parte de la cocina que aún esté caliente.

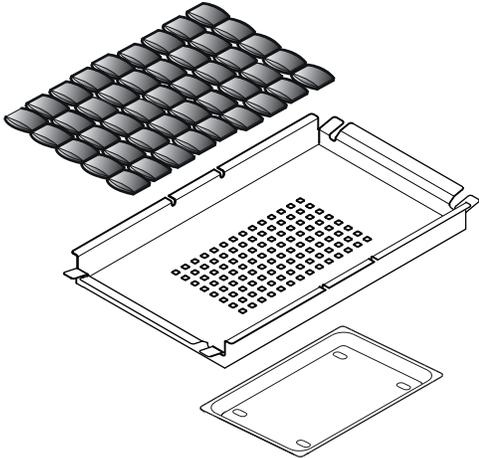
Nombres de marcas

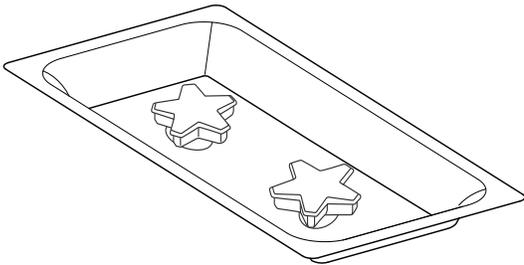
Se usan nombres de marcas con la única intención de indicar un tipo de limpiador. No constituye ninguna aprobación del producto. La ausencia de un limpiador de una determinada marca no implica que no sea adecuado. Muchos productos son de distribución regional y se venden en supermercados próximos. Es imperativo que todos los productos de limpieza se utilicen siguiendo estrictamente las instrucciones de sus envases. La tabla siguiente es una guía para la limpieza de la cocina.

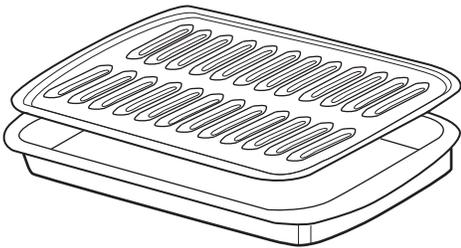
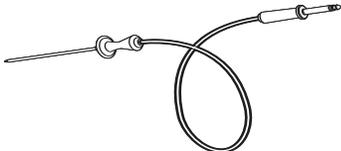
Recomendaciones de limpieza

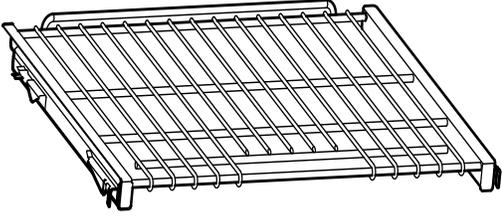
PARTE/MATERIAL	NOTAS LIMPIADORES
<p>Base de quemador de latón STAR® y tapa de hierro fundido</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cepillo dental de cerdas de nylon duras para limpiar los orificios. • Después de limpiar, comprobar que la tapa de quemador STAR® queda bien colocada sobre la base de quemador STAR. • NO rasque ni raye los orificios de la tapa de quemador STAR. • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien <ul style="list-style-type: none"> -- Agua caliente jabonosa -- Bon-ami® -- Cameo® Aluminum and Stainless Steel Cleaner -- Wright's® All Purpose Brass Polish -- Kleen King®
<p>Generadores de chispas Cerámica</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • NO utilice utensilios afilados para raspar los generadores de chispas. Son frágiles. Si se daña un generador de chispas, no podrá encender el quemador STAR®. • Limpiadores sugeridos: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua -- Fantastik®
<p>Perillas de control / Metal Engastes / Cromado Rejillas Full Access® / Cromado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • NO sumergir las perillas. • NO colocar las perillas en el eje de válvula erróneo. • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua
<p>Acabado exterior / Protección trasera Acero inoxidable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El acero inoxidable es resistente a la mayoría de manchas y marcas de comida, siempre que se mantenga la superficie limpia y protegida. • Frótelo ligeramente en la dirección de las líneas de pulido. • El cloro y los compuestos clorados de algunos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Compruebe los ingredientes en la etiqueta. • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua -- Fantastik® -- Siege® Stainless Steel and Aluminum Cleaner -- Kleen King® Stainless Steel Liquid Cleaner -- Lustrador: Stainless Steel Magic® para proteger el acabado contra las manchas y marcas; mejora el aspecto. -- THERMADOR Stainless Steel Conditioner (0057669) -- Manchas de agua difíciles: vinagre doméstico. • Decoloración por calor; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Cameo® -- Barkeepers Friend® -- Zud® -- Wright's® All Purpose Brass Polish

PARTE/MATERIAL	NOTAS LIMPIADORES
<p>Parrillas Esmalte de porcelana en hierro fundido</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Las parrillas son pesadas; levántelas con cuidado. Colóquelas sobre una superficie protegida. • A veces, la textura áspera de las rejillas puede arrancar virutas de aluminio de la parte inferior de las sartenes y rellenar los espacios entre las ranuras elevadas de la superficie de las rejillas. Ponga especial atención cuando cocine con sartenes y ollas de latón y de aluminio, ya que esos tipos de utensilios suelen dejar depósitos de metal sobre las rejillas. • Las ampollas, grietas y descascarados son comunes debido a las temperaturas extremas en las garras de la parrilla y los súbitos cambios de temperatura. • Los productos muy ácidos o con mucha azúcar derramados deterioran el esmalte. Elimine los restos inmediatamente. • Los limpiadores abrasivos pueden deteriorar el esmalte si se utilizan con demasiada frecuencia o vigor. • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua -- Fantastik® -- Bon-ami® -- Soft Scrub® • Manchas difíciles; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Estropajo de lana de acero enjabonado -- Lestoil® -- Otro desengrasante • Depósitos de metal: <ul style="list-style-type: none"> -- Estropajo de restregar Scotch Brite® -- Estropajo de acero
<p>Plancha Aluminio con revestimiento antiadherente</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • No vierta NUNCA agua fría sobre una plancha caliente. Podría deformarse o agrietarse. • NO limpie ninguna parte de la parrilla o la plancha en un horno con autolimpieza. • Limpie la superficie de la plancha con agua caliente jabonosa y enjuáguela con agua caliente. Séquela con un paño suave. • Si se adhieren partículas de comida en la placa de la plancha, elimínelas con un limpiador abrasivo suave como Soft Scrub®. • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua -- Póngala en el lavavajillas -- Soft Scrub®
<p>Bandeja de grasa de la plancha</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Extraiga la bandeja cuando se haya enfriado la grasa. Procure que no se llene tanto que al ladearla para extraerla se vierta la grasa. • Limpie la bandeja para grasa después de cada uso. • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua -- Póngala en el lavavajillas -- Soft Scrub®

PARTE/MATERIAL	NOTAS LIMPIADORES
<p>Rejillas de la parrilla Esmalte de porcelana en hierro fundido</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie las rejillas después de cada uso. • Coloque la rejilla de la parrilla en el fregadero y eche agua hirviendo sobre la rejilla. Coloque un trapo de cocina sobre ella y eche más agua sobre el trapo. Deje que los residuos se remojen. Rasque todos los residuos con un estropajo jabonoso. • Manchas difíciles; Soft Scrub®. • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua -- Póngala en el lavavajillas -- Soft Scrub® -- Cepillo con hilos de latón suaves para las manchas tenaces. Los cepillos de alambres rígidos pueden arañar el revestimiento de porcelana de las rejillas y provocar que se oxiden antes de tiempo. • Manchas difíciles; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Estropajo de lana de acero enjabonado -- Lestoil® -- Otro desengrasante
<p>Briquetas de cerámica, Cesta de briquetas de cerámica, y Bandeja para la grasa de la parrilla</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Sugerencia de limpieza para las briquetas de cerámica; <ol style="list-style-type: none"> 1) Coloque cuidadosamente las briquetas de cerámica saturadas de grasa en un recipiente grande de seis litros o más. 2) Rellene el recipiente con agua limpia para que las briquetas estén cubiertas por al menos media pulgada de agua. 3) Lleve el agua a ebullición y déjela hervir durante 10 minutos. 4) Apague el fuego y deje que el agua se enfríe hasta una temperatura segura. 5) Tire el agua y seque las briquetas con un trapo viejo o servilletas de papel. 6) Deje que las briquetas se sequen al aire ambiente durante un mínimo de dos horas. Es posible que las briquetas tengan manchas de grasa permanentes después de la limpieza. 7) Vuelva a colocar las briquetas limpias y secas en la parrilla antes de volver a utilizarla. • Puede comprar nuevas briquetas de cerámica en la tienda electrónica de THERMADOR (número de pieza: <i>PABRICKBKN</i>). Consulte el dorso para obtener más información sobre el soporte técnico. <p>PRECAUCIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- Se deben sustituir las briquetas de cerámica cuando estén negras, lo que significa que están saturadas de grasa y pueden producir mucho humo o incluso prenderse. <ul style="list-style-type: none"> • Detergentes recomendados para la cesta y la bandeja de grasa; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua -- Póngala en el lavavajillas

PARTE/MATERIAL	NOTAS LIMPIADORES
<p>Bandejas de protección de la superficie Esmalte de porcelana (acabado brillante)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Si se usan limpiadores como Bar Keeper's Friend[®], Bon-ami[®], Comet[®] o Ajax[®], frote suavemente, ya que estos limpiadores pueden rayar el acabado. • Para comidas quemadas, pueden usarse estropajos enjabonados o de lana de acero. Hay que tener cuidado, ya que pueden rayar el acabado. • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua -- Soft Scrub[®] -- Bar Keeper's Friend[®] -- Bon-ami[®] -- Comet[®] -- Ajax[®] • Manchas difíciles; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Estropajo de lana de acero enjabonado
<p>Interior del cajón calentaplatos Acero inoxidable pulido</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Frote en forma suave y uniforme en la dirección del grano. • El cloro y los compuestos clorados de algunos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Compruebe los ingredientes en la etiqueta. • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua -- Manchas de agua difíciles: vinagre doméstico. • Decoloración por calor/corrosión; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Barkeepers Friend[®]
<p>Cajón calentaplatos Vidrio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evite usar agentes de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero o limpiadores para hornos. • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua -- Vinagre doméstico -- Fantastik[®]
<p>Marco exterior del cajón calentaplatos Acero inoxidable cepillado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua -- Fantastik[®] -- Stainless Steel Magic[®] -- Manchas de agua difíciles: vinagre doméstico.
<p>Control del cajón calentaplatos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lávelo con agua jabonosa caliente o aplicando Fantastik[®] con una esponja o un papel absorbente limpios. Evite el uso de limpiadores abrasivos y estropajos.

PARTE/MATERIAL	NOTAS LIMPIADORES
<p>Cavidad Esmalte de porcelana o acero</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El esmalte de porcelana es resistente al ácido, pero no a prueba de todos los ácidos. Las comidas ácidas, como los jugos de cítricos, tomates, ruibarbo, vinagre, alcohol y leche, deben limpiarse y no dejar que se horneen sobre la porcelana durante el siguiente uso. Con el paso del tiempo, la porcelana se puede agrietar (apareciendo líneas finas como un cabello). Esto no afecta al rendimiento del horno. • Aplique detergente sobre una esponja o un trapo húmedo. Frote despacio. Enjuague bien y seque. Si se ha quemado algún alimento y ahora es difícil de limpiar, humidézcalos con un trapo empapado con el detergente recomendado. Cierre la puerta y deje en remojo hasta que pueda quitar fácilmente los residuos con un trapo jabonoso o levemente abrasivo. • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua -- Vinagre doméstico -- Soft Scrub® -- Bon-ami® -- Comet®
<p>Puertas Acero inoxidable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenga los limpiadores y el agua lejos de las aberturas de la puerta. Si entra agua o limpiador en las aberturas, el agua podría vetear el vidrio interior.
<p>Junta Junta de la puerta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rocíelo y séquelo con un paño. No lo frote. No mueva, extraiga ni dañe la malla. • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua -- Fantastik®
<p>Broil Pan Grid/Bottom Porcelain Enamel</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • To loosen cooked on food, squirt with liquid detergent and cover with wet paper towels. Allow to stand. • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua -- Vinagre doméstico -- Póngala en el lavavajillas -- Soft Scrub® -- Bon-ami® -- Comet® -- Estropajo de lana de acero enjabonado
<p>Sonda térmica (probe)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • No lave la sonda en el lavavajillas. • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua
<p>Horno principal</p>	<p>Consulte Instrucciones de autolimpieza, <i>página 85</i>.</p>
<p>Horno a vapor</p>	<p>Consulte Limpieza y mantenimiento del horno a vapor, <i>página 86</i>.</p>

PARTE/MATERIAL	NOTAS LIMPIADORES
<p>Rejillas y guías de rejilla del horno Revestimiento niquelado</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Algunos limpiadores comerciales para hornos ennegrecen y decoloran. Pruebe el limpiador en una pequeña parte de la rejilla y compruebe si decolora antes de limpiar toda la rejilla. • Si las rejillas no se deslizan con suavidad una vez limpiadas, moje un papel absorbente con aceite de cocina y frote ligeramente los rieles laterales. • NO LIMPIE LA HORNILLA SI TIENE LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA. • Limpiadores sugeridos; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Utilice un hisopo de algodón humedecido con agua -- Vinagre doméstico -- Póngala en el lavavajillas -- Soft Scrub® -- Bon-ami® -- Comet® • Manchas difíciles; enjuagar y secar bien: <ul style="list-style-type: none"> -- Estropajo de lana de acero enjabonado -- Easy Off® Oven Cleaner

Mantenimiento Hecho por Usted Mismo

Reemplazar una bombilla en la hornilla

⚠ PRECAUCIÓN!

- Asegúrese de que el aparato y las lámparas estén fríos y corte la alimentación del aparato antes de reemplazar las bombillas. De lo contrario, podría lesionarse o recibir una descarga eléctrica.
- Las cubiertas deben estar en su sitio cuando se usa el aparato.
- Las cubiertas a proteger las bombillas.
- Las cubiertas son de vidrio. Manipúlelas con cuidado para evitar romperlas. Las astillas de vidrio pueden causar lesiones.
- El casquillo está bajo tensión cuando la puerta está abierta.

Reemplácela solamente con una bombilla diseñada para hornillas. NO USE una bombilla estándar en la hornilla. Póngase en contacto con atención al cliente de THERMADOR® en el 1-800-735-4328 o con la tienda THERMADOR más cerca para obtener información sobre las bombillas que tiene que utilizar con su estufa. Debe tener el número de serie de su estufa.

Para reemplazar la bombilla:

Use únicamente bombillas halógenas de dos contactos, 10 vatios, 12 voltios. Use un trapo limpio y seco para manipular las bombillas halógenas. Esto aumentará su ciclo de vida.

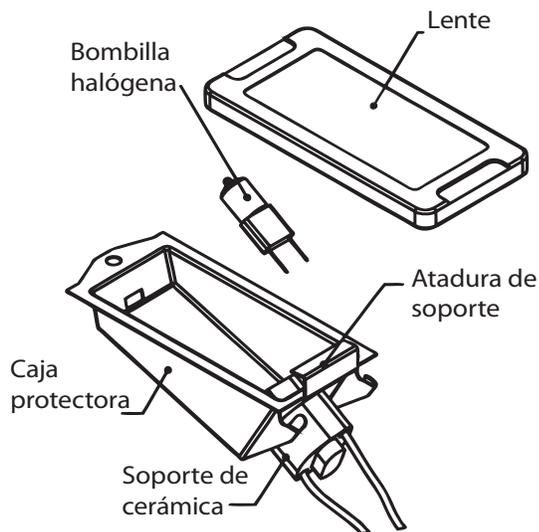


Figura 43: Ensamblaje de la lámpara de la hornilla

1. Corte la alimentación del disyuntor.
2. Quite las rejillas de la hornilla.
3. Inserte un destornillador plano entre la atadura de fijación y la caja protectora (Figura 44, A).

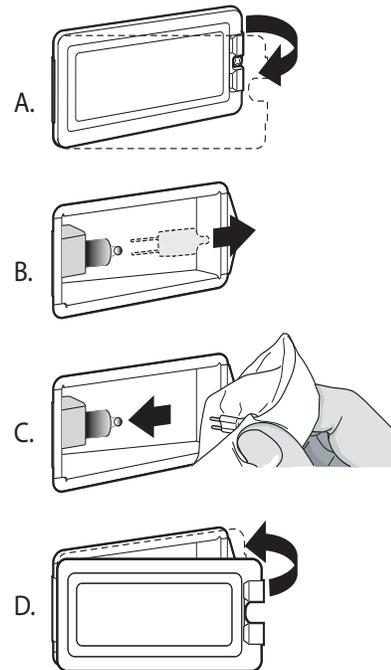


Figura 44: Ubicación de la abertura

4. Sostenga la tapa de la lente de vidrio con dos dedos a lo largo del borde inferior para impedir que caiga en el piso de la hornilla.
5. Gire con cuidado el destornillador para aflojar la tapa de la lente de vidrio.
6. Quite la tapa de la lente de vidrio y la atadura de fijación (Figura 44, B).
7. Quite la bombilla cogiéndola y tirando de ella hacia atrás hasta que las dos puntas salgan del soporte de cerámica. No toque el vidrio de la nueva bombilla con sus dedos sino podría no funcionar cuando la encienda. Coja la bombilla de reemplazo con un trapo limpio y seco. Localice las dos ranuras del soporte de cerámica empujando lentamente las dos puntas de la bombilla.
8. Tire hacia abajo para instalar la bombilla correctamente (Figura 44, C).
9. Instale la lente de protección en la atadura del soporte y empuje la otra extremidad hasta que la atadura de fijación se enganche a la caja protectora (Figura 44, D).
10. Vuelva a encender el disyuntor.

Sustitución de la bombilla del horno a vapor

Puede comprar bombillas halógenas de 230 V / 25 W resistentes al calor en tiendas minoristas o en el servicio al cliente, en cuyo caso deberá indicar el modelo y los números de serie del artefacto. Utilice siempre un paño seco para extraer la bombilla halógena de su envoltorio; en caso contrario, se acortará la vida útil de la bombilla.

1. Desconecte el artefacto de la red de suministro eléctrico (caja de disyuntores) o desconecte el cable de alimentación.
2. Gire la cubierta hacia la izquierda para extraerla.
3. Extraiga la bombilla y sustitúyala por otra del mismo tipo.
4. Deslice las juntas y el anillo de tensión nuevos sobre la cubierta de vidrio.

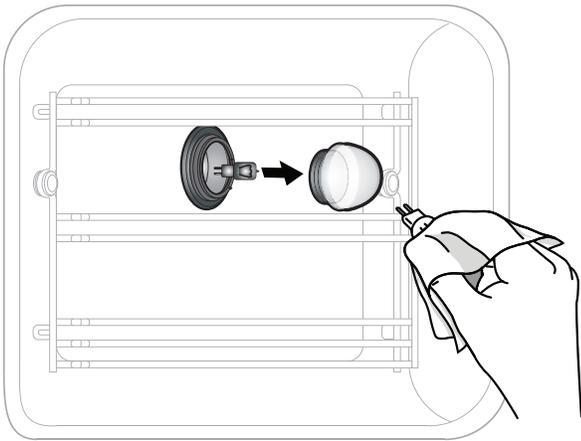


Figura 45: Bombilla del horno a vapor

5. Atornille la cubierta de vidrio con las juntas.
6. Vuelva a conectar el artefacto al suministro eléctrico y reajuste el reloj.

No utilice nunca el artefacto sin la cubierta de vidrio o las juntas.

Sustitución de la cubierta de vidrio o las juntas

Las cubiertas de vidrio o juntas dañadas deben sustituirse. Puede comprar tapas de vidrio y juntas de reemplazo en atención al cliente. Indique el modelo y los números de serie del artefacto al servicio de atención al cliente.

Interrupción del suministro eléctrico

En caso de producirse una interrupción del suministro eléctrico, solo podrán encenderse con normalidad los quemadores ExtraLow[®]. Es necesario encender cada quemador STAR[®] estándar por separado.

Si se estaba utilizando la encimera de la cocina cuando se produjo el corte del suministro eléctrico, gire todas las perillas de quemadores STAR a la posición OFF (Apagado). Los quemadores STAR estándar se pueden encender manteniendo una cerilla en los orificios de los mismos y girando la perilla a la posición HI (Alta). Espere a que la llama se extienda por todo el contorno de la tapa de quemador STAR antes de ajustar la llama a la altura deseada.

Los cuatro quemadores STAR ExtraLow de los extremos no se pueden utilizar durante las interrupciones del suministro eléctrico. Asegúrese de colocarlos en posición OFF (Apagado) si se produce un corte de corriente, ya que no volverán a encenderse hasta que se coloquen las perillas en OFF (Apagado) y luego se vuelvan a colocar en ON. Vea "QUÉ HACER SI HUELE A GAS" en la página 3.

Si la presión del gas es baja, contacte con la compañía del gas.

Antes de Solicitar Servicio

Antes de solicitar servicio, compruebe lo siguiente para evitar cargos innecesarios de servicio.

Asegúrese de comprobar primero estos puntos:

- ¿Hay un apagón en el área?
- ¿Se quemó un fusible en la casa o se activó el disyuntor?
- ¿Está conectada la estufa a la alimentación eléctrica?

Cuando no se prenden los quemadores

- ¿Las tapas de los quemadores están bien alineados y asentados en sus bases?
- ¿Están tapados los puertos de los quemadores?
- ¿Se quemó un fusible en la casa o se activó el disyuntor?
- ¿Está cerrada la válvula de cierre del gas, impidiendo el suministro de gas?

Placa de señalización

La placa de señalización indica el número de modelo y de serie de su estufa. Se encuentra en el espacio que hay entre el lado derecho del hueco de la hornilla y el panel lateral de la estufa.

El diagrama del cableado eléctrico detrás de la placa no se debe quitar, excepto por un técnico de mantenimiento. Vuelva a ponerlos en su sitio después de realizar el mantenimiento.

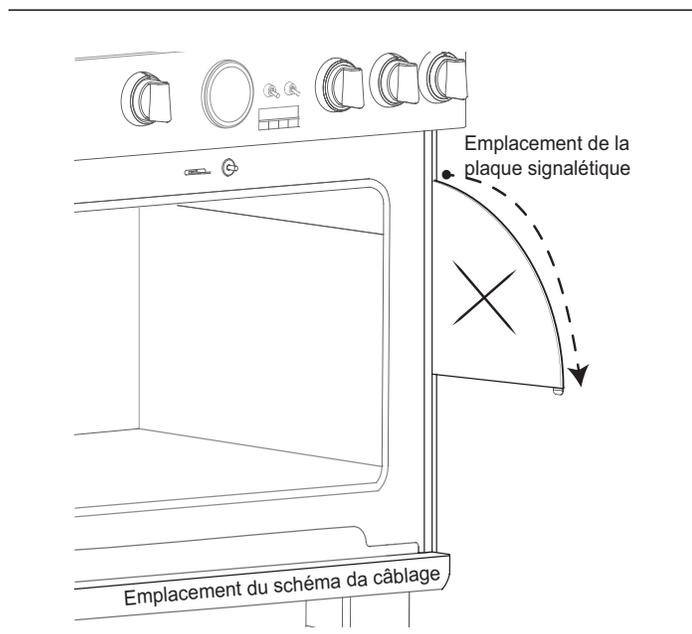


Figura 46: Ubicación de la placa de señalización

Información para el servicio técnico

Para una consulta útil, anote aquí abajo la información de la placa de señalización situada entre el lado derecho del hueco de la hornilla y el panel lateral de la estufa. Conserve su factura para que su garantía sea válida.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Además, anote esta información en el formulario de registro del producto que se incluye con esta estufa, luego envíela a la dirección indicada.

Registre su producto THERMADOR® para asegurarse de recibir un servicio oportuno y de tener acceso a la información relativa a su producto. Puede registrar su producto de las siguientes formas:

1. Enviando por correo la carta de registro del producto THERMADOR.
2. Registrando su producto en línea www.thermador.com.
3. Llamando al teléfono de atención al cliente de THERMADOR 1-800-735-4328.

Resolución de problemas

SÍNTOMA	CAUSA POSIBLE	REMEDIO
Chispas intermitentes	<ul style="list-style-type: none"> Encendedor sucio o húmedo. Puertos del quemador tapados. 	<ul style="list-style-type: none"> Secar o limpiar bien el encendedor. Limpiar puertos de la tapa del quemador con un alambre, una aguja o un clip enderezado.
Más de cuatro chasquidos del encendedor antes de prender	<ul style="list-style-type: none"> La tapa del quemador no cabe en la base del quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> Alinear la tapa del quemador sobre la base del quemador.
Chispas constantes	<ul style="list-style-type: none"> La toma de tierra de la estufa está mal hecha. Alimentación eléctrica está mal polarizada. 	<ul style="list-style-type: none"> Consultar instrucciones de instalación. Contratar a un eléctrico cualificado para realizar la toma de tierra.
Los encendedores producen chispas, pero no se encienden las llamas.	<ul style="list-style-type: none"> La válvula del suministro de gas está en la posición "OFF". 	<ul style="list-style-type: none"> Abra la válvula de suministro de gas del aparato.
La estufa no funciona (las luces, la hornilla y los quemadores no se encienden)	<ul style="list-style-type: none"> No hay alimentación eléctrica. La hornilla está en modo Sabbath. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el automático esté en la posición adecuada. Asegúrese de que el voltaje de la línea de alimentación eléctrica sea el adecuado. Asegúrese de que la hornilla no esté en modo Sabbath. Consulte la sección "Usar la estufa" en el Manual de uso y cuidado.
La hornilla funciona con el modo hornear, pero no con el uso del temporizador	<ul style="list-style-type: none"> No está bien ajustado el temporizador. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste el temporizador según las instrucciones proporcionadas en el Manual de uso y cuidado.
Mensaje ERROR COMM	<ul style="list-style-type: none"> Para garantizar la seguridad de los usuarios en el caso de un apagón, un mensaje de error aparece en la pantalla del aparato al restablecerse la electricidad, a menos que todas las perillas de control estén en la posición OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque todas las perillas de control en la posición OFF y reinicie el automático para borrar el mensaje.
La bombilla de la hornilla no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> La bombilla se ha fundido. 	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace la bombilla de la hornilla según las instrucciones proporcionadas en el Manual de uso y cuidado.
La puerta no se abre.	<ul style="list-style-type: none"> La hornilla aún está en el modo de autolimpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> Si la hornilla está caliente, el pestillo de la puerta se abrirá sólo cuando la hornilla alcance una temperatura segura.
Los alimentos no cuecen lo suficiente en la hornilla.	<ul style="list-style-type: none"> La rejilla no está en la posición adecuada. El plato utilizado no es adecuado. Parece que la puerta de la hornilla no está bien sellada. El aparato no está nivelado. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Usar la estufa" en el Manual de uso y cuidado. Consulte la sección "Recomendaciones para los utensilios de cocina" en el Manual de uso y cuidado. Limpie la junta de la puerta de la hornilla. Reemplácelo si está gastado. Consulte el Manual de instalación para obtener instrucciones de nivelación del aparato.

Declaración de Garantía Limitada del Producto

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Corporation (BSH) en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico THERMADOR® vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido Comprado:

- Para uso doméstico (no comercial) normal y que haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista (que no sea un producto de exhibición, ni un producto vendido "en las condiciones en que se encuentra" ni un modelo devuelto anteriormente) y no esté destinado para reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y permanezca en todo momento dentro del país de compra original.

Las garantías incluidas en el presente se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que BSH le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

BSH garantiza que el producto está exento de defectos de materiales y mano de obra por un período de setecientos treinta (730) días desde la fecha de compra. El período mencionado precedentemente empieza a contarse en la fecha de compra y no se interrumpe, demora, amplía ni suspende por ninguna razón.

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, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado del Producto) durante un período de treinta (30) días desde la fecha de compra 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, BSH o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente documento) si se prueba que su 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, BSH reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de BSH, con un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de BSH, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no será extensible a dichas piezas. En virtud del presente documento, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de BSH es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por BSH durante el horario de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, BSH recomienda encarecidamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; BSH no será responsable ni tendrá obligación alguna sobre las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no sea proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, **ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE.** Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de BSH y que tienen, según el criterio de BSH, una reputación superior de servicio con el cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de BSH). Sin perjuicio de lo anterior, BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna sobre 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 sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, cuando lo solicite, BSH de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable del tiempo de viaje y demás cargas especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

BSH no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrates 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 BSH, 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 electrodoméstico 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, fontanería o construcciones locales estatales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y las 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.
- Y cualquier fuerza o factor externo, elemental 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 electrodoméstico y caso fortuito, circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía las rayas, hendiduras, abolladuras menores y daños estéticos en superficies externas y piezas expuestas; productos en los que los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; 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 fontanería o

demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases / pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores 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 MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE DURANTE EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA.

EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" 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 CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BSH O DE OTRO MODO. 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 LIMITACIONES ANTERIORES NO SE APLIQUEN A USTED. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Cualquier intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía no tendrá vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Nos reservamos el derecho a modificar el producto sin previo aviso.

Servicio al Cliente de THERMADOR®

Servicio

Somos conscientes de que ha hecho una inversión considerable en su cocina. Nuestro objetivo es ayudarle a utilizar y mantener su artefacto en buenas condiciones para que pueda disfrutar de muchos años de cocina creativa.

No dude en contactar con nuestro Departamento de Asistencia al Cliente STAR si tiene cualquier duda o en el caso poco probable de que su artefacto THERMADOR necesite una reparación. Nuestro equipo de asistencia está a su entera disposición.

Estados Unidos:

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canadá:

800-735-4328

www.thermador.ca

Repuestos y accesorios

Puede adquirir repuestos, filtros, descalcificadores, limpiadores de acero inoxidable y muchos otros productos en la tienda online eShop de THERMADOR o por teléfono.

Estados Unidos

www.thermador-eshop.com

Canadá:

Marcone 800-287-1627

o

Reliable Parts 800-663-6060

Thermador [®]
REAL INNOVATION S FOR REAL COOKS[®]

1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 • 1-800-735-4328 • www.thermador.com
9000942452 • Rev. A • 5U05MR • © BSH Home Appliances Corporation • 05/14