Thermador

Use and care

GUIDE

Microwave and Trim Kit

MBCS MBT30CS



Tabla de contenidos

1 Energía microondas 3

2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 4
2.1 Definiciones de seguridad 4
2.2 Seguridad de microondas 4
2.3 Bloqueo de seguridad de la puerta para niños 4
2.4 Uso seguro 4
2.5 INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA 5
2.6 Interferencias con equipos de radio/TV 5
2.7 Seguridad de los niños 6
2.8 Seguridad en la limpieza 6
2.9 Cocinar con seguridad 6
2.10 En caso de incendio 7
2.11 Líquidos 7
2.12 Utensilios de cocina 7
2.13 Recipientes de cocina 8
2.14 Bandeja de cristal / Aro del plato giratorio 8
2.15 Marcapasos 8
2.16 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California 9

3 Evitar daños materiales 10
3.1 General 10

4 Protección del medio ambiente y ahorro 10
4.1 Consejos para la eliminación del embalaje 10

5 Familiarizándose con el aparato 10
5.1 Aparato 10
5.2 Panel de control 11

6 Accesorios 12
6.1 Ajuste de la bandeja giratoria de vidrio 12

7 Antes del primer uso 13
7.1 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez 13
7.2 Aplicación de la etiqueta de programas 13
7.3 Ajuste de la hora del día 13

8 Para familiarizarse con el bloqueo de seguridad de la puerta para niños 13

9 Manejo básico 13
9.1 Ajuste del microondas 13
9.2 Ajuste del reloj avisador de cocina 15
9.3 Bloqueo del panel 15
9.4 Favoritos 15
9.5 Ajustes básicos 16
9.6 Guía de recipientes para microondas 16

10 Cocción con sensor 17
10.1 Ajuste de la cocción con sensor 17
10.2 Papas 18
10.3 Verduras congeladas 18
10.4 Verduras frescas 18
10.5 Recalentar 18
10.6 Entradas congeladas 19
10.7 Pizza 19

11 Programas automáticos 19
11.1 Bebidas 19
11.2 Palomitas 20
11.3 Descongelar 20
11.4 Mantener caliente 21
11.5 Ablandar/derretir 21

12 Tablas de cocción 22
12.1 Cocción de carne en el microondas 22
12.2 Cocción de aves en el microondas 22
12.3 Tiempo de reposo 23
12.4 Cocción de huevos en el microondas 23
12.5 Cocción de verduras y hortalizas en el microondas 23
12.6 Cocción de pescados y mariscos en el microondas 23

13 Limpieza y cuidados 24
13.1 Productos de limpieza 24

14 Solución de problemas 26
14.1 Averías en el funcionamiento 26

15 Eliminación 27
15.1 Eliminación de los aparatos usados 27

16 Servicio de atención al cliente 27
16.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD) 28
16.2 Ubicación de la placa de características del aparato 28

17 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO 28
17.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica 28
17.2 Plazo de vigencia de la garantía 28
17.3 Reparación/Reemplazo como único recurso 28
17.4 Producto fuera de garantía 29
17.5 Exclusiones de la garantía 29
17.6 Obtener el servicio técnico de la garantía 30
17.7 Información del Producto 30

1 Energía microondas

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

(1) No intente manejar este aparato con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede tener como consecuencia una exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no anular los enclavamientos de seguridad ni interferir en estos.
(2) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del aparato y la puerta ni permita que se acumulen suciedad ni restos de limpiador en las superficies sellantes.
(3) No maneje el aparato si está dañado. Es de particular importancia que la puerta del aparato cierre correctamante y qu no haya daños en:
- la puerta (doblada);
- las bisagras y las trabas (rotas o flojas);
- los sellos y las superficies sellantes de la puerta..

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

ADVERTENCIA: Leer atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de producir quemaduras, descargas eléctricas, incendios y lesiones personales, o la exposición a una cantidad excesiva de energía de microondas. A la hora de utilizar aparatos de cocina se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

2.1 Definiciones de seguridad

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

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

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

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

Nota: Esto alerta sobre información importante.

2.2 Seguridad de microondas

ADVERTENCIA
Al utilizar aparatos eléctricos, deben tomarse las precauciones de seguridad básicas, entre las que se encuentran las siguientes:

- Leer todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
- En particular, es preciso leer y respetar las PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA CANTIDAD EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS, que se encuentran en →*Página 3*
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Se debe conectar únicamente a una toma de corriente debidamente aterrizada. Consultar .
  → *"INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA", Página 5*
- Instalar o ubicar este aparato únicamente en conformidad con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como los huevos enteros y los recipientes sellados (p. ej., los tarros cerrados de cristal), pueden explotar, por lo que no deben calentarse en este aparato.
- Utilizar este aparato únicamente para el fin para el cual ha sido diseñado, según lo descrito en el manual. No utilizar productos químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de aparato está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para su uso industrial o en laboratorios.
- LOS CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITIR QUE LOS NIÑOS USEN EL MICROONDAS. Proceder con precaución al extraer elementos calientes.
- No utilizar este aparato si presenta daños en el cable o en el enchufe, si no funciona correctamente, si se ha caído o si ha sufrido daños.
- Únicamente debe realizar tareas de mantenimiento en el aparato un proveedor de servicios autorizado. Es preciso ponerse en contacto con el proveedor de servicios autorizado más próximo para realizar tareas de inspección, reparación o ajuste.
- No cubrir ni bloquear las aberturas o los conductos de ventilación del aparato.
- No instalar este aparato en zonas exteriores. No utilizar este producto cerca del agua, p. ej., cerca de un fregadero, en una superficie húmeda, cerca de una alberca o en lugares similares.
- No sumergir el cable o el enchufe en agua.
- Mantener el cable alejado de una superficie caliente.
- No dejar que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la cubierta.
- Al limpiar las superficies de la puerta y el aparato que entran en contacto al cerrar la puerta, aplicar únicamente limpiadores o detergentes no abrasivos con una esponja o un trapo suave. Véanse las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta.
  → *"Limpieza y cuidados", Página 24*

2.3 Bloqueo de seguridad de la puerta para niños

Este aparato está equipado con una función de bloqueo de seguridad de la puerta para niños.
Esta función impide que los niños abran la puerta del aparato durante el funcionamiento.

ADVERTENCIA
Para evitar lesiones, NO desactivar el bloqueo de seguridad de la puerta si hay niños o personas sin experiencia que tengan acceso al aparato.

2.4 Uso seguro

ADVERTENCIA
Si no se sigue con exactitud la información de este manual, se puede producir un incendio o una descarga eléctrica que podrían causar daños materiales o lesiones personales.
Este aparato ha sido diseñado únicamente para un uso doméstico normal. No está aprobado para su uso en exteriores. Véase la declaración de garantía limitada del producto. En caso de duda, contactar con el fabricante.

ADVERTENCIA
Antes de instalar el aparato y los perfiles decorativos, desconecte la alimentación eléctrica en el panel de servicio.

- Bloquear el panel de servicio para impedir que se conecte accidentalmente la alimentación eléctrica.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

ADVERTENCIA
Este aparato se puede utilizar como encimera, o como unidad integrable.
- Para el montaje integrado, el aparato debe montarse a una altura mínima de 36 1/16" (916 mm).
- Para el montaje integrado, el Thermador modelo de aparato **MBCS** se debe instalar con los Thermador perfiles decorativos específicos **MBT30CS**, según se indica en las manual de instalación.

ADVERTENCIA
No utilizar el aparato con en condiciones de humedad del aire excesiva.

ADVERTENCIA
Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del aparato:
- No cocinar la comida en exceso. Atender cuidadosamente el aparato si se ha introducido papel, plástico u otros materiales inflamables en el aparato para facilitar la cocción.
- Retirar los alambres plastificados de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el aparato.
- Si se encendiera un material en el interior del aparato, deberá mantenerse la puerta cerrada, el aparato apagado, el cable de alimentación desconectado o el suministro de electricidad cortado en el panel de fusibles o breakers.
- No utilizar la cavidad del aparato con fines de almacenamiento. No dejar productos de papel, recipientes de cocina o alimentos en la cavidad del aparato mientras no esté en uso.

ADVERTENCIA
La luz emitida por la iluminación LED deslumbra bastante y puede dañar los ojos.
- No mirar directamente a las luces LED encendidas durante más de 100 segundos continuos.
- No mirar directamente a las luces LED encendidas con instrumentos ópticos como binoculares o lupas.

ADVERTENCIA
Al cocinar los alimentos, pueden liberarse pequeñas cantidades de ciertos subproductos, como partículas/ hollín. Para reducir la exposición a estas sustancias:
- Asegurar siempre una ventilación adecuada mediante el uso de un ventilador o campana extractora apropiados, con salida al exterior y/o una ventana abierta.
- Utilizar la unidad siempre de forma acorde con las instrucciones de este manual.

ADVERTENCIA
Los materiales calentados en exceso pueden causar incendios o quemaduras y pueden producir humo o vapores potencialmente nocivos.
- Para evitar el calentamiento en exceso, encender la campana extractora cuando se calienten grasas o se frían a fuego medio o alto.
- Evitar calentar ollas y sartenes vacías.
- No deje hervir líquidos en recipientes hasta su evaporación completa.
- Es preciso evitar que materiales como el papel de aluminio, el plástico, el papel o la tela entren en contacto con un elemento superficial de calentamiento, con una parrilla o con una rejilla.

2.5 INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

Es preciso seguir estas instrucciones de seguridad al conectar el aparato al suministro eléctrico.

ADVERTENCIA
Una puesta a tierra incorrecta puede causar una descarga eléctrica.
Este aparato debe estar puesto a tierra. La puesta a tierra reduce el riesgo de descargas eléctricas, ya que proporciona una vía de escape de la corriente eléctrica en caso de cortocircuito.
- Este aparato con una conexión que conste de un cable y un enchufe de puesta a tierra, que debe conectarse a una toma que esté correctamente instalada y conectada a tierra. Consultar manual de instalación.
- Es preciso consultar con un electricista calificado si no se comprende la totalidad de las instrucciones de puesta a tierra o si se tiene alguna duda respecto de si el aparato está correctamente aterrizado.
- No usar un cable de extensión. Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, se deberá solicitar a un electricista calificado que instale una toma de corriente de tres clavijas cerca del aparato. Este aparato debe enchufarse en un circuito dedicado separado de 60 Hertz con la clasificación eléctrica que aparece en la tabla de especificaciones. Consultar la sección de requisitos eléctricos en las manual de instalación.
- Si el aparato está en un circuito con otros equipos, puede que se prolonguen los tiempos requeridos de cocción y podrían fundirse los fusibles.
- Este aparato funciona a una corriente doméstica estándar de 120 V CA.

2.6 Interferencias con equipos de radio/TV

Es posible evitar interferencias con equipos de radio y TV siguiendo estas instrucciones.
Este aparato genera y emplea energía de frecuencia ISM; en caso de no instalarlo y utilizarlo correctamente, respetando estrictamente las instrucciones del fabricante, podría causar interferencias en la recepción de señales de radio y televisión. Se han efectuado ensayos de tipo y se ha determinado que el aparato respeta los límites para los equipos ISM de conformidad con la sección 18 de las normas FCC, diseñadas para proporcionar un nivel razonable de protección contra este tipo de interferencias en instalaciones residenciales, sin embargo, no es posible garantizar la ausencia plena de interferencias en una instalación en particular. Apagar y encender el aparato para determinar si provoca interferencias.

En caso de que haya interferencias, se pueden intentar las siguientes acciones:
- Limpiar la puerta y la superficie de sellado del aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- Reorientar la antena de recepción de radio o televisión.
- Reubicar el aparato con respecto al receptor.
- Alejar el aparato del receptor.
- Enchufar el aparato en una toma distinta para que el receptor y el aparato se encuentren en circuitos derivados diferentes.
- El fabricante no se hace responsable de interferencias de radio o TV causadas por modificaciones no autorizadas en este aparato. Es responsabilidad del usuario corregir tales interferencias.

2.7 Seguridad de los niños

No permitir a los niños que utilicen este aparato; si no se respeta esta indicación, los niños podrían sufrir quemaduras o lesiones graves.
Los niños y las mascotas no deben dejarse solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso. No se les debe permitir nunca jugar en sus inmediaciones, independientemente de que el aparato esté o no en uso.

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

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

2.8 Seguridad en la limpieza

Seguir estas instrucciones de seguridad al limpiar el aparato.

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

PRECAUCIÓN
La grasa acumulada en los filtros puede volver a fundirse y penetrar en la abertura de ventilación. Limpiar los ventiladores con frecuencia. No debe permitirse que se acumule grasa en un ventilador, los filtros o los conductos de ventilación.

- Proceder con cuidado al limpiar los filtros de escape. Los agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores de horno a base de cloro, pueden dañar el filtro.
  → *"Limpieza y cuidados", Página 24*
- Al limpiar las superficies de la puerta y la cavidad del aparato que entran en contacto al cerrar la puerta, aplicar únicamente limpiadores o detergentes no abrasivos con una esponja o un trapo suave. Véanse las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta.
  → *"Limpieza y cuidados", Página 24*
- Limpiar frecuentemente el plato giratorio, el soporte de rodillos y la base de la cavidad del aparato para evitar los ruidos excesivos.
- Permitir que la bandeja de cristal se enfríe antes de limpiarla o colocarla en agua.

2.9 Cocinar con seguridad

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

- ▶ No dejar el aparato sin supervisión durante su uso.
- ▶ No colocar material inflamable al lado o en el interior del aparato.
- ▶ No debe utilizarse el aparato si está vacío. Esto podría dañar el aparato y conllevaría un riesgo de incendio.
- ▶ No almacenar ni utilizar productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables o productos no alimentarios cerca o dentro del aparato. Está especialmente diseñado para utilizarse mientras se calienta o cocina la comida. El uso de productos químicos corrosivos para el calentamiento o la limpieza provocará daños en el aparato y podría causar lesiones personales.
- ▶ No secar ropa, papel periódico u otros materiales en el aparato. No utilizar papel periódico ni bolsas de papel para cocinar. Podría generarse un incendio.
- ▶ No utilizar productos de papel reciclado a menos que se hayan aprobado para su uso con microondas. Podrían contener impurezas que podrían generar chispas y provocar incendios.
- ▶ Utilizar siempre agarradores o guantes de cocina para retirar objetos del aparato. El recipiente para cocinar y la bandeja de vidrio pueden estar calientes aunque el aparato ya se haya enfriado.
- ▶ Siempre que sea posible, evitar el uso del sistema de ventilación si se produce un incendio en la placa de cocción. No obstante, no se debe atravesar el fuego con la mano para intentar apagarlo.
- ▶ No montar encima del fregadero.
- ▶ No colocar nada directamente encima de la superficie del aparato cuando esté en funcionamiento.
- ▶ No deben introducirse alimentos ni utensilios metálicos que sean demasiado grandes, ya que podrían provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- ▶ No limpiar con estropajos de fibra metálica. Podrían desprenderse trozos del estropajo y entrar en contacto con piezas eléctricas, lo que supondría un riesgo de descarga eléctrica.
- ▶ No utilizar productos de papel cuando se use el aparato con el modo de tostador.
- ▶ Cuando no se utilice el aparato, no almacenar en él ningún objeto aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- ▶ No cubrir las rejillas ni ninguna otra parte del aparato con papel aluminio. Esto causará el sobrecalentamiento del aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

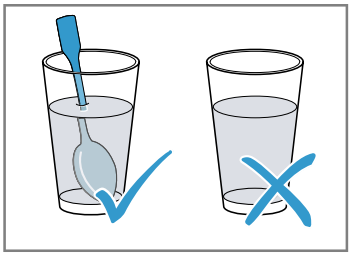
LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

2.10 En caso de incendio

Si los materiales que están dentro del aparato se incendian:
- Mantener la puerta del aparato cerrada.
- Apagar el aparato.
- Desenchufar el aparato o desactivarlo con el fusible o el disyuntor.

2.11 Líquidos

ADVERTENCIA
Puede ocurrir que los líquidos como el agua, el café o el té se sobrecalienten por encima de su punto de ebullición sin que este fenómeno resulte visible, no siempre se aprecia un burbujeo o hervor al sacar el recipiente del microondas.
COMO RESULTADO, EL LÍQUIDO A ALTA TEMPERATURA PODRÍA DERRAMARSE REPENTINAMENTE AL PERTURBAR EL RECIPIENTE O AL INSERTAR UNA CUCHARA O UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
- ▶ Al calentar líquidos, colocar siempre una cuchara/varilla de vidrio en el recipiente, de este modo, se evitará que la ebullición se retrase.



PRECAUCIÓN
Metal, p. ej. una cuchara en un vaso, se debe mantener alejado por lo menos 25 mm (1") de las paredes del aparato y del interior de la puerta.
Las chispas podrían dañar irreparablemente el cristal en el interior de la puerta.

Seguir las siguientes recomendaciones al cocinar con el horno de microondas:
- Sacar los platillos preparados de su envase, estos se calientan más rápidamente y de manera más uniforme en recipientes para microondas. Los diferentes ingredientes de la comida pueden no requerir la misma cantidad de tiempo para calentarse.
- Tapar siempre la comida. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, usar un plato o papel especial para microondas.
- Remover o dar la vuelta a los alimentos varias veces durante la cocción. Verificar la temperatura.
- Después de calentar la comida, dejarla reposar de 2 a 5 minutos para que alcance una temperatura uniforme.
- Utilizar siempre un trapo de cocina o guantes para horno al sacar los platos del aparato.

2.12 Utensilios de cocina

Seguir estas instrucciones de seguridad al cocinar alimentos en el microondas para evitar lesiones.
- Huevos:
  - No cocinar ni recalentar huevos enteros, con o sin su cáscara. La acumulación de vapor en los huevos enteros puede hacer que exploten, lo que podría dañar el aparato o causar lesiones.
  - Es seguro recalentar huevos cocidos en rodajas y cocinar huevos revueltos.
- Palomitas:
  - Utilizar únicamente palomitas en envases diseñados y etiquetados para su uso en el microondas; alternativamente, se pueden preparar palomitas colocando los granos de maíz en un recipiente previsto para tal fin y adecuado para microondas.
  - Seguir las instrucciones del fabricante de palomitas y utilizar una marca apropiada para la potencia de cada aparato.
  - No continuar calentando una vez que se deje de escuchar que revientan, de lo contrario, las palomitas se podrían quemar o chamuscar.
  - No dejar el aparato desatendido.

PRECAUCIÓN
Al utilizar palomitas preenvasadas para microondas, comprobar el peso en el paquete antes de utilizar la función para palomitas.
- ▶ Configurar el aparato para el peso del paquete de palomitas. Si no se siguen estas instrucciones, es posible que las palomitas no se preparen adecuadamente, o que se enciendan y causen un incendio.

- Alimentos de piel no porosa:
  Las papas (convencionales y dulces), los tomates, las manzanas, las calabazas enteras y las salchichas son ejemplos de alimentos de piel no porosa. Es necesario pinchar estos alimentos antes de su cocción para que no estallen.
- Alimentos para bebé/fórmula láctea:
  No calentar alimentos para bebés ni biberones en el microondas, aunque pueda parecer que un tarro de cristal o la superficie de los alimentos están templados, el contenido podría causar quemaduras en la boca y el esófago del bebé.
- Fritura en aceite/grasa abundante:
  - No freír con grasa abundante en el aparato. En un microondas, el aceite puede calentarse muy rápido por encima de las temperaturas ideales. Las temperaturas pueden ascender lo suficiente como para que los aceites utilizados al cocinar alcancen sus respectivos puntos de ignición y estallen en llamas. El aceite en proceso de calentamiento puede burbujear y salpicar, lo que podría causar daños en el aparato o provocar quemaduras.
  - Además, es posible que los recipientes especiales para microondas no sean capaces de soportar las temperaturas del aceite caliente, con lo que podrían agrietarse, perforarse o incluso romperse a la más mínima imperfección que presenten.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- Conservas caseras/secado de alimentos/pequeñas cantidades:
  - No utilizar el microondas para preparar conservas caseras ni para calentar un tarro cerrado, al hacerlo, se acumularía presión en el interior y el tarro podría estallar. Además, el aparato no es capaz de mantener los alimentos a la temperatura adecuada para preparar las conservas. Los alimentos en conserva mal enlatados podrían echarse a perder, lo que supondría un riesgo para su consumo. Las cantidades pequeñas de alimentos o los alimentos con escaso contenido en humedad pueden secarse, quemarse o encenderse. No secar en el aparato carnes, hierbas, frutas o verduras.
  - La cocción apropiada depende del tiempo establecido y del peso de los alimentos. Si se cocina una ración más pequeña de lo recomendado durante el tiempo establecido para una cantidad normal, podría producirse un incendio.
- Platos para dorar:
  - Los platos o las rejillas para dorar adecuados para microondas están diseñados únicamente para este medio de cocción. Los tiempos de precalentamiento varían en función del tamaño del recipiente para dorar y del alimento que se quiera cocinar.
  - Es preciso seguir siempre las instrucciones facilitadas por el fabricante del recipiente o la rejilla para dorar.
  - No precalentar los recipientes para dorar durante más de 6 minutos.
- Bolsas para asar en el horno:
  - Si se utiliza una bolsa de horno para cocinar al microondas, es preciso proceder como se indique en las instrucciones del envase.
  - No se deben utilizar alambres plastificados para cerrar las bolsas; en su lugar, se recomienda el uso de ataduras de nylon, cordones de algodón o una tira recortada del borde abierto de la bolsa. Realizar seis aberturas de 12.7 mm (½") por cada cierre.
  - Colocar la bolsa para asar en el horno en un plato ligeramente mayor que el alimento que se vaya a cocinar.

2.13 Recipientes de cocina

Utilizar solamente utensilios aptos para microondas.

PRECAUCIÓN

El uso indebido de recipientes de cocina puede provocar lesiones o daños materiales.

- ▶ Véase también la guía de recipientes para microondas →*Página 16*.
- ▶ Los recipientes de cocina, la bandeja de cristal y las rejillas se calientan al utilizar el microondas. Utilizar siempre paños o guantes de cocina para retirar objetos del aparato. En caso de usarlas, dejar que la bandeja de cristal y las rejillas metálicas se enfríen antes de manipularlas.
- ▶ No introducir en el aparato recipientes metálicos ni platos con un reborde metálico.
- ▶ Si se utiliza papel de aluminio en el aparato, dejar 25 mm (1") de espacio (como mínimo) entre el papel y la puerta o las paredes interiores del aparato.
- ▶ En caso de utilizarlas, la bandeja de cristal y las rejillas metálicas se calentarán notablemente al cocinar. El recipiente para cocinar al vapor y la bandeja de cristal pueden estar calientes aunque el aparato ya se haya enfriado.
- ▶ No utilizar nunca papel, plástico u otros materiales inflamables no diseñados para cocinar.
- ▶ Al cocinar con papel, plástico u otros materiales inflamables, seguir siempre las recomendaciones de uso del fabricante.
- ▶ No utilizar paños de papel que contengan nylon o fibras sintéticas. El material sintético podría derretirse al calentarse y prender fuego al papel.
- ▶ No calentar en el aparato recipientes ni bolsas de plástico sellados, los alimentos o los líquidos contenidos en su interior podrían expandirse rápidamente y romper el recipiente o la bolsa. Perforar o abrir el recipiente o la bolsa antes de proceder con la cocción.
- ▶ No utilizar en el aparato termómetros de cocina convencionales. La mayoría de termómetros de cocina contienen mercurio, que podría provocar el fenómeno de arco eléctrico o causar daños o un funcionamiento erróneo del aparato.

2.14 Bandeja de cristal / Aro del plato giratorio

- No utilizar el aparato si el soporte de rodillos del plato giratorio y la bandeja de cristal no están en su sitio;
- de lo contrario, los alimentos podrían cocinarse de forma incorrecta o se podrían provocar daños en el aparato. Comprobar que la bandeja de cristal esté colocada en su sitio y gire correctamente cuando el aparato está en uso. **Nota:** la bandeja de cristal puede girar en cualquier dirección.
- Utilizar únicamente la bandeja de cristal diseñada para este aparato. No sustituirla por ninguna otra bandeja.
- Permitir que la bandeja de cristal se enfríe antes de limpiarla o colocarla en agua.
- No colocar los alimentos directamente en la bandeja de cristal. Colocar siempre los alimentos en un plato adecuado para microondas.
- Es preciso volver a colocar siempre el aro del plato giratorio y la bandeja de cristal en sus posiciones correctas.
- El aro del plato giratorio debe usarse siempre para cocinar junto con la bandeja de cristal.

2.15 Marcapasos

PRECAUCIÓN

Para evitar un funcionamiento erróneo de los marcapasos, es preciso consultar con un médico o con el fabricante del marcapasos en cuestión para conocer

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

los efectos que puede tener sobre el mismo la energía de microondas.

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

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

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

⚠ **ADVERTENCIA**

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



CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

3 Evitar daños materiales

3.1 General

Seguir estas instrucciones al utilizar el aparato.

AVISO

El metal, como una cuchara en un vaso, se debe mantener alejado por lo menos 25 mm (1") de las paredes de la cavidad del aparato y del interior de la puerta.

- Las chispas podrían dañar irreparablemente el cristal en el interior de la puerta.

Cuando está caliente la cavidad del aparato, cualquier resto de agua en su interior puede generar vapor. Este cambio de temperatura podría causar daños.

- No derramar nunca agua en la cavidad del aparato mientras esté caliente.
- No colocar recipientes con agua en la base de la cavidad del aparato.

La presencia prolongada de humedad en la cavidad del aparato puede provocar corrosión.

- Limpiar siempre los restos de condensación después de cocinar.
- No dejar alimentos húmedos en la cavidad del aparato con la puerta cerrada durante períodos prolongados de tiempo.
- No guardar alimentos en la cavidad del aparato.

Los jugos de frutas pueden dejar manchas en la cavidad del aparato.

- Extraer los jugos de frutas en cuanto sea seguro tocar el recipiente y limpiar el horno, primero con un trapo húmedo y luego con uno seco.

Si se deja enfriar el aparato con la puerta abierta, con el tiempo se puede deteriorar la parte frontal de las unidades adyacentes de la cocina.

- Después de cocinar a altas temperaturas, dejar que la cavidad del aparato se enfríe siempre con la puerta cerrada. Solo dejar secar la cavidad del aparato con la puerta abierta si se ha producido una gran cantidad de humedad durante el funcionamiento.

Si la junta está muy sucia, la puerta del aparato no se cerrará correctamente mientras esté en funcionamiento. Esto podría dañar la parte frontal de las unidades de cocina adyacentes.

- Las juntas deben estar limpias en todo momento.
- No poner en funcionamiento nunca el aparato si la junta está dañada o no la tiene.

Si se colocan o dejan objetos en la puerta del aparato, esta podría resultar dañada.

- No colocar ningún objeto en la puerta del aparato ni colgar nada de la misma.
- No colocar recipientes para cocinar o accesorios sobre la puerta del aparato.

En ciertos modelos, los accesorios podrían rayar el cristal del aparato al cerrar la puerta.

- Introducir los accesorios siempre hasta el fondo de la cavidad del aparato.

Si se transporta el aparato por el asa de la puerta, esta podría romperse. El asa de la puerta no está diseñada para soportar el peso del aparato.

- No transportar ni sostener el electrodoméstico por el asa de la puerta.

Encender el microondas sin que haya alimentos en la cavidad del aparato puede provocar una sobrecarga.

- No encender nunca el microondas a menos que haya alimentos en la cavidad del aparato, la excepción a esta norma es la realización de una breve prueba de recipientes para hornear.
  → *"Guía de recipientes para microondas", Página 16*

Ajustar siempre la potencia del microondas tal como se recomienda para los alimentos. Los ajustes de alta potencia pueden sobrecalentar los alimentos muy rápidamente.

No sobrecargar el plato giratorio, ya que podría saltar.

4 Protección del medio ambiente y ahorro

4.1 Consejos para la eliminación del embalaje

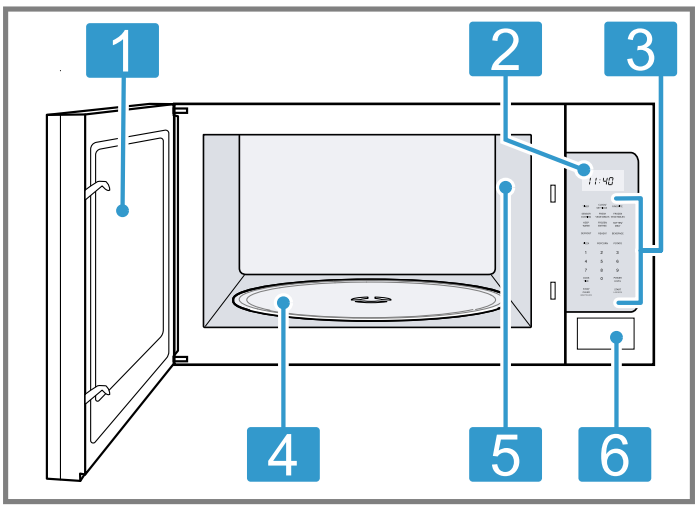
Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

5 Familiarizándose con el aparato

5.1 Aparato

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



1	Puerta del aparato
2	Panel indicador
3	Panel de control con teclas táctiles
6	Botón de apertura de la puerta

Ventilador de enfriamiento

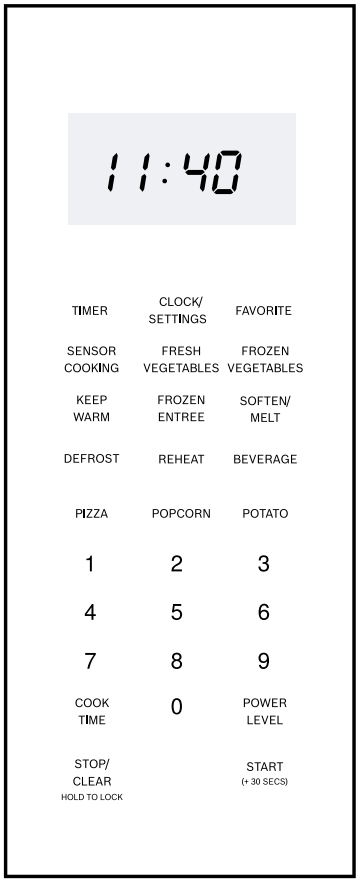
El ventilador de enfriamiento funciona en todos los modos de cocción.
El ventilador se escucha cuando está en funcionamiento y es posible sentir aire caliente cuando sale por la ventilación del aparato. El ventilador también puede funcionar una vez que el aparato esté apagado.

Luz de la cavidad del aparato (LED)

La luz de la cavidad del aparato se apaga para ahorrar energía una vez que transcurren 10 minutos con la puerta abierta.
Para volver a encender la luz, cerrar la puerta y abrirla de nuevo.

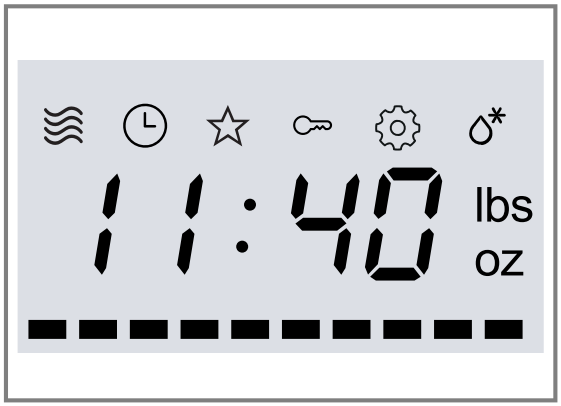
5.2 Panel de control

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



Panel indicador

El panel indicador muestra las funciones y los ajustes activos. Si los elementos del panel indicador parpadean, significa que es necesario introducir un valor.



Símbolo	Función
	Microondas
	Temporizador de cocina/ Reloj
	Favorito
	Bloqueo de panel/ Cierre de puerta
	Ajustes básicos

Símbolo	Función
⏲*	Descongelar
▪▪▪▪▪▪▪▪▪▪	Barra de estado
00:00	Indicador numérico de tiempo, temperatura o peso, según la unidad de medida que aparece junto al valor.
lbs/oz	El panel indicador numérico muestra el peso en libras/onzas

Teclas táctiles

Las teclas táctiles son áreas sensibles al tacto. Al presionar brevemente la tecla táctil correspondiente se activa una función.
Al presionar una tecla táctil suena un pitido corto de confirmación. Un pitido largo significa que se ha introducido un parámetro incorrecto.

Botón	Función
0 - 9	Utilizar las teclas numéricas para introducir valores personalizados
START (+30 SECS)	Confirmar el valor introducido, iniciar el funcionamiento
STOP/CLEAR	▪ Borrar el valor introducido, apagar el aparato ▪ Abrir la puerta durante el funcionamiento
POWER LEVEL	Ajustar el nivel de potencia al que debe funcionar el microondas
START (+ 30 SECS)	Añadir 30 segundos al temporizador del microondas

Botón	Función
TIMER	Programar un temporizador de cocina
POPCORN	Preparar palomitas de maíz, seleccionar el tamaño del paquete
BEVERAGE	Calentar bebida, seleccionar tamaño de la bebida
POTATO	Cocinar papas
KEEP WARM	Configurar la función para mantener caliente
REHEAT	Recalentar alimentos con ajustes automáticos
DEFROST	Descongelar alimentos con ajustes automáticos
SENSOR COOKING	Cocinar alimentos con ajustes automáticos
FAVORITE	Configurar hasta 3 ajustes de microondas para acceso rápido
CLOCK/ SETTINGS	Ajustar la hora del día Acceder al menú de ajustes básicos
FRESH VEGETABLES	Cocinar verduras frescas
FROZEN VEGETABLES	Cocinar verduras congeladas
PIZZA	Cocinar distintos tipos de pizza
FROZEN ENTREE	Cocinar distintos tipos de entradas congeladas
SOFTEN/MELT	Ablandar o derretir distintos tipos de alimentos

6 Accesorios

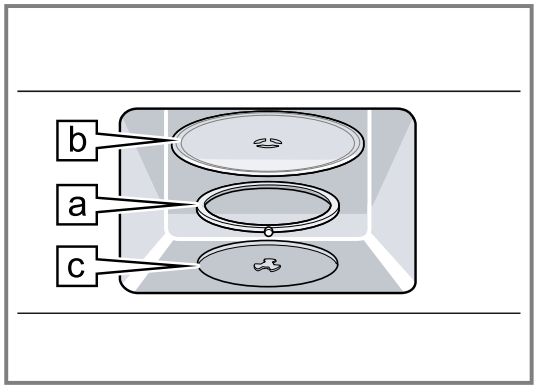
Utilizar accesorios originales. Están diseñados para su aparato.
Los accesorios distribuidos pueden variar en función del modelo del aparato.

Accesorios		Uso
Bandeja giratoria de vidrio con aro de rodillos		No utilizar el aparato si no están colocados el plato giratorio y el aro de rodillos. → *"Ajuste de la bandeja giratoria de vidrio", Página 12*

6.1 Ajuste de la bandeja giratoria de vidrio

No utilizar el aparato si el plato giratorio no está colocado.

1. Colocar el aro de rodillos [a] en el hueco de la cavidad del aparato.
2. Encajar la ranura [b] del plato giratorio en el rotor [c] situado en el centro de la base de la cavidad del aparato.



3. Comprobar que el plato giratorio esté adecuadamente encajado en su lugar y que pueda girar con libertad cuando el microondas está funcionando.

7 Antes del primer uso

Ejecutar los siguientes pasos antes de utilizar el aparato.

- Un proveedor de servicios calificado debe instalar correctamente el aparato antes de su uso.
- Es preciso leer y entender todas las precauciones de seguridad y la información que figura en manual antes de utilizar el aparato.

7.1 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

Nota: El aparato debe equiparse y conectarse completamente antes de utilizarlo por primera vez.

1. Hay que retirar todo el material de empaque del interior y exterior del aparato.
2. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas de la cavidad del aparato con un trapo limpio y húmedo, y secar.
3. Limpiar los accesorios con agua jabonosa y un paño suave.

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

7.2 Aplicación de la etiqueta de programas

▸ Adherir la etiqueta de programas incluida en el lenguaje deseado en el lateral de la cavidad del aparato. Se pueden consultar las instrucciones en la etiqueta de programas.

7.3 Ajuste de la hora del día

El reloj puede ajustarse en modo de 12 horas o de 24 horas.

Nota: Se puede cambiar el formato del reloj en los ajustes básicos.
→ *"Ajustes básicos", Página 16*

1. Tocar **CLOCK/SETTINGS** una vez.
✔ *CLOC* y ◷ se encienden.
2. Tocar **START (+30 SECS)**.
3. Introducir la hora con el teclado numérico. La hora avanza de derecha a izquierda.
Ejemplo: para que el reloj marque 9:41 presionar 0 9 4 1.
4. Tocar **CLOCK/SETTINGS** para confirmar.
✔ Se muestra la hora del día.

8 Para familiarizarse con el bloqueo de seguridad de la puerta para niños

El aparato está equipado con un bloqueo de seguridad de la puerta para evitar riesgos en el uso por niños o personas sin experiencia. El bloqueo de seguridad de la puerta está activo mientras el aparato está en funcionamiento. Para abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento, es posible desbloquear temporalmente e interrumpir el funcionamiento.

1. Tocar **STOP/CLEAR**.
✔ La puerta se desbloquea durante 10 segundos.
✔ Se interrumpe el funcionamiento.
2. Presionar el botón de apertura de la puerta.
✔ Se muestra *door*.
3. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y tocar **START (+30 SECS)**.
✔ La puerta vuelve a quedar bloqueada. Se muestra ⊶.

Notas

- Si en su hogar no viven niños ni personas sin experiencia, es posible desactivar la función de bloqueo de la puerta en los ajustes básicos.
→ *"Ajustes básicos", Página 16*
- Si se presiona el botón de apertura de la puerta durante el funcionamiento sin desbloquear primero la puerta, el funcionamiento se detiene. Presionar **START (+30 SECS)** para reanudar el funcionamiento.

9 Manejo básico

9.1 Ajuste del microondas

Requisito: El aparato está apagado.

1. Tocar **COOK TIME**.
2. Introducir el tiempo de cocción deseado con el teclado numérico. El indicador de tiempo avanza de derecha a izquierda.
Ejemplo: para ajustar un tiempo de cocción con microondas de 5 minutos y 30 segundos, introducir la secuencia 5 3 0.
3. Para iniciar el microondas con el nivel de potencia predeterminado 10, presionar **START (+30 SECS)**.
4. Para ajustar el nivel de potencia, presionar **POWER LEVEL**.
✔ Parpadea el nivel de potencia predeterminado *PL 10*.
✔ Los segmentos de la barra de estado también indican el nivel de potencia.
5. Tocar **POWER LEVEL** varias veces o introducir el nivel de potencia deseado utilizando el teclado numérico.
✔ *PL* y el nivel de potencia seleccionado parpadean en el panel indicador.

6. Presionar **START (+30 SECS)** para poner en marcha el microondas.
✔ Parpadea ≋.
✔ Comienza la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
✔ Cuando finaliza el tiempo de cocción, se muestra *End* . El aparato emite dos pitidos.
7. Tocar **STOP/CLEAR**.
✔ El aparato se apaga y se muestra la hora.

Adición de tiempo de cocción (+ 30 segundos)

Es posible añadir tiempo de cocción cuando el microondas está en marcha.

1. Presionar **START (+ 30 SECS)**.
✔ Se añaden 30 segundos al tiempo de cocción.
2. Si se presiona **START (+ 30 SECS)** cuando el aparato está apagado, el microondas se pone en marcha al nivel de potencia 10 con 30 segundos de tiempo de cocción.

Cambio del nivel de potencia

Es posible cambiar el nivel de potencia de microondas durante el funcionamiento.

1. Presionar **POWER LEVEL**
✔ Parpadea el nivel de potencia actual.
2. Introducir el nivel de potencia deseado con las teclas numéricas.
✔ *PL* y el nivel de potencia seleccionado parpadean en el panel indicador.
3. Presionar **START (+30 SECS)** para reanudar el funcionamiento del microondas.

Pausar el funcionamiento

1. Tocar **STOP/CLEAR** una vez.
✔ Se pausa el tiempo de cocción.
2. Para reanudar el funcionamiento, tocar **START (+30 SECS)**.

Nota: Los programas de cocción con sensor no se pueden pausar, se cancelarán al tocar una vez **STOP/ CLEAR**.

Cancelación del funcionamiento

▸ Tocar **STOP/CLEAR** dos veces.
✔ El modo de operación activo se cancela.
✔ El aparato se apaga y se muestra la hora.
✔ Es posible que el ventilador de refrigeración continúe funcionando durante un rato antes de apagarse automáticamente.

Niveles de potencia de microondas

Esta sección muestra una síntesis de los distintos ajustes de potencia de microondas e indicaciones sobre cuándo utilizarlos.

Nivel de potencia	Potencia del microondas	Usar para
10	100%	▪ Hervir agua ▪ Cocinar carne molida ▪ Cocinar frutas y verduras frescas ▪ Cocinar pescado y aves ▪ Precalentar un plato para dorar ▪ Recalentar bebidas ▪ Cocinar tiras de tocino
9	90%	▪ Recalentar filetes de carne rápidamente ▪ Saltear cebolla, apio y pimientos morrones verdes
8	80%	▪ Todos los recalentados ▪ Cocinar huevos revueltos
7	70%	▪ Cocinar pan y productos de cereales ▪ Cocinar platos de queso ▪ Cocinar muffins, brownies y cupcakes ▪ Cocinar un ave entera
6	60%	▪ Cocer pasta
5	50%	▪ Cocinar carne ▪ Preparar natillas ▪ Cocinar costillas sueltas, asado de costillas y filete asado
4	40%	▪ Cocinar cortes menos tiernos de carne ▪ Recalentar alimentos congelados envasados ▪ Derretir chocolate
3	30%	▪ Descongelar carne, aves y mariscos ▪ Cocinar pequeñas cantidades de comida ▪ Terminar de preparar estofados, guisos y ciertas salsas
2	20%	▪ Ablandar mantequilla y queso crema
1	10%	▪ Ablandar helado ▪ Dejar leudar la masa de levadura

Sugerencias para obtener resultados óptimos al cocinar con microondas

Se recomienda seguir las siguientes sugerencias para obtener los mejores resultados posibles con el microondas.

Temperatura de conservación	Los alimentos recién sacados del refrigerador o del congelador tardan más tiempo en cocinarse.

Tamaño	Para resultados homogéneos: ▪ Los trozos pequeños de alimentos se cocinan más rápido que los grandes. ▪ Cocinar conjuntamente trozos de tamaño y forma similares. ▪ Reducir el nivel de potencia al cocinar trozos grandes de alimentos.
Jugosidad natural	Los alimentos naturalmente jugosos se cocinan de forma más homogénea porque la energía de microondas calienta las moléculas de agua con gran eficacia.
Remover los alimentos durante la cocción	Remover los alimentos (p. ej. guisados y verduras) desde fuera hacia dentro para distribuir el calor de forma más homogénea; de este modo, la comida se calentará más rápidamente. No es necesario remover constantemente.
Dar la vuelta a los alimentos	Dar la vuelta a alimentos como chuletas de cerdo, carne asada o coliflores enteras una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción; de este modo, todos los lados del alimento quedarán igualmente expuestos a la energía de microondas.
Dónde colocar los alimentos en el plato giratorio	Colocar las áreas más delicadas de los alimentos, como las puntas de espárragos, orientadas hacia el centro del plato giratorio.
Disposición de alimentos de formas irregulares	Disponer los alimentos de formas irregulares, como los trozos de pollo o de salmón, con las partes más gruesas o carnosas orientadas hacia el exterior del plato giratorio.
Dejar que repose la comida	Al sacar los alimentos del microondas: ▪ cubrirlos con papel aluminio o con la tapa de una olla y dejarlos reposar para que terminen de cocerse. De este modo, se finalizará la cocción de la comida por la parte central sin que se cocinen los bordes exteriores en exceso. ▪ La duración del tiempo de reposo depende de la densidad y del área superficial de los alimentos.
Envolver los alimentos	Envolver los sándwiches y otros tipos de alimentos que contengan pan previamente horneado en toallas de papel o papel de cera antes de introducirlos en el aparato, de este modo, se evita que los alimentos se resequen al calentarse.

9.2 Ajuste del reloj avisador de cocina

Es posible programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos y 59 segundos.

1. Tocar **TIMER**.

✔ ◷ se ilumina.
✔ Parpadea *00:00*.

2. Introducir el tiempo deseado con las teclas numéricas.
   Los números se introducen de derecha a izquierda. Para configurar el temporizador a 5 minutos y 30 segundos, introducir la secuencia «5 3 0».
3. Tocar **START (+30 SECS)**.

✔ El temporizador de cocina comienza la cuenta regresiva.
✔ Cuando transcurre el tiempo de cocción, se muestra *End*. El aparato emite dos pitidos.

4. Tocar **STOP/CLEAR**.

✔ Se muestra la hora del día.

Cancelación del reloj avisador de cocina

▸ Presionar **TIMER** o abrir la puerta del aparato.

9.3 Bloqueo del panel

La función de bloqueo del panel es muy útil a la hora de limpiar el panel de control. El bloqueo evita una programación adicional cuando se está limpiando el panel de control.

Requisito: El aparato está apagado.

1. Activación del bloqueo del panel:
   ▸ Mantener presionado **STOP/CLEAR** durante más de 3 segundos.
   ▸ Se enciende ⊶ en el panel indicador y suenan 2 pitidos. No se muestra la hora del día.
2. Desactivación del bloqueo del panel:
   ▸ Mantener presionado **STOP/CLEAR** durante más de 3 segundos.
   ▸ ⊶ se apaga.

9.4 Favoritos

Se pueden guardar hasta 3 ajustes de cocción con microondas para acceso rápido.

Almacenar favoritos

1. Tocar **FAVORITE**.

✔ *1* y ☆ se encienden.
✔ Parpadean las dos primeras barras de la barra de estado.

2. Tocar **COOK TIME**.
3. Introducir el tiempo de cocción deseado con el teclado numérico.
4. Tocar **POWER LEVEL**.
5. Introducir el nivel de potencia deseado con el teclado numérico.
6. Tocar **FAVORITE**.

✔ Se guarda el ajuste favorito.

7. Para introducir un segundo y tercer ajuste favorito, empezar tocando **FAVORITE** 2 o 3 veces y, a continuación, seguir los pasos ya descritos.

Utilizar favoritos

1. Tocar **FAVORITE**.

✔ *1* y ☆ se encienden.
✔ Parpadean las dos primeras barras de la barra de estado.

2. Volver a tocar **FAVORITE** para recuperar el segundo o el tercer ajuste favorito.

3. Tocar **START (+30 SECS)**.
✔ La barra de estado muestra el nivel de potencia guardado.
✔ Comienza la cuenta atrás del tiempo de cocción guardado.
✔ Cuando finaliza el tiempo de cocción, el aparato emite un pitido.
4. Presionar **STOP/CLEAR**
✔ El aparato se apaga y se muestra la hora.

9.5 Ajustes básicos

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

Vista general de los ajustes básicos

Ajustes	Panel indicador/opciones
Hora del día	CLOC Introducir la hora con el teclado numérico
Sonidos al presionar las teclas	Sd: ▪ on - Activado ▪ oF - Desactivado
Nivel sonoro de la señal	Sd: ▪ L1 - mínimo ▪ L2 ▪ L3 ▪ L4 ▪ L5 - máximo
Formato del reloj	Seleccionar formato de 12 o de 24 horas ▪ 24hr ▪ 12hr
Modo Demo	dE: ▪ on - Activado ▪ oF - Desactivado
Bloqueo de seguridad de la puerta para niños	dL: ▪ on - Activado ▪ oF - Desactivado **Nota:** Si se desactiva el bloqueo de la puerta según los usuarios de la vivienda, verificar que se vuelve a activar el bloqueo en caso de nuevos usuarios del dispositivo.

Modificación de ajustes básicos

1. Tocar **CLOCK/SETTINGS** una vez para cambiar la hora.
→ *"Ajuste de la hora del día", Página 13*
2. Para cambiar el resto de los ajustes, tocar **CLOCK/SETTINGS** dos veces.
✔ Se muestra SEtt y ⚙.
3. Tocar **START (+30 SECS)** para acceder al menú de ajustes básicos.
✔ Parpadea Sd:on.
4. Tocar **CLOCK/SETTINGS** varias veces hasta que se muestre el ajuste deseado.
5. Tocar **START (+30 SECS)**.
✔ El valor actual del ajuste básico seleccionado parpadea.
6. Tocar **CLOCK/SETTINGS** varias veces hasta que aparezca el valor de ajuste deseado.
7. Tocar **START (+30 SECS)** para confirmar y salir del menú de ajustes.
8. Para modificar otro ajuste básico, empezar el procedimiento desde el principio.

9.6 Guía de recipientes para microondas

Consultar esta sección para verificar si los recipientes para microondas disponibles son apropiados para su uso con este horno.

Recipientes para horno apropiados

Refractarios	Ejemplos
Cristal resistente al calor, vitrocerámica y loza de barro cocido	Platos de uso común, platos para pan, bandejas para pasteles, moldes para pay, tazas de medición de líquidos, cazuelas y tazones sin reborde metálico (p. ej. Pyrex®, Anchor Hocking™, Corning Ware®, Emile Henry, etc.). [1]
Porcelana	Tazones, tazas, platos de servir y bandejas sin borde metálico.
Película autoadherente y envolturas de plástico	Envoltura de plástico, como cubierta: ▪ Colocar holgadamente la envoltura de plástico por encima del plato y apretarla por los lados. ▪ Ventilar la envoltura de plástico girando una esquina ligeramente hacia atrás, para permitir que salga el exceso de vapor. ▪ El plato debería ser lo suficientemente hondo para que la envoltura no toque los alimentos.
Plásticos seguros para el microondas	Platos de plástico adecuados para el microondas, tazas, recipientes para el congelador semirrígidos y bolsas de plástico para tiempos de cocción breves. Estos utensilios deben utilizarse con cuidado, ya que el plástico puede reblandecerse con el calor de la comida.
Productos de papel	Toallas de cocina, papel de cera, papel pergamino, servilletas de papel y platos de papel sin rebordes ni diseños metálicos. Consultar la etiqueta del fabricante para conocer posibles instrucciones especiales de uso en el microondas.

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

Utensilios para horno no apropiados

Refractarios	Ejemplos
Utensilios y recipientes metálicos para cocinar	Evitar la presencia de metal en la cavidad del aparato: ▪ El metal actúa como un escudo entre la energía de microondas y los alimentos, lo que provoca una cocción no homogénea. ▪ Se deben evitar también las brochetas metálicas, los termómetros o las bandejas recubiertas de papel de aluminio. ▪ Los utensilios de metal pueden generar fenómenos de arco eléctrico, que podrían dañar el microondas.
Decoraciones de metal	Tazones, tazas, platos de servir y bandejas con borde metálico.
Papel de aluminio	Se deben evitar las láminas grandes de papel de aluminio, porque retrasan la cocción y pueden generar fenómenos nocivos de arco eléctrico. Utilizar pequeños fragmentos de papel de aluminio para proteger las patas y las alas de las aves. Es preciso mantener TODO el papel de aluminio como mínimo a 25 mm (1") de distancia de las paredes laterales de la cavidad del aparato y de la puerta del aparato.
Madera	Los tazones y las tablas de madera se resecan y pueden agrietarse o partirse si se utilizan en el microondas. Lo mismo ocurre con los cestos de madera.
Recipientes de cocina firmemente cerrados	El vapor debe poder escapar: ▪ Es preciso asegurarse de dejar aberturas para que el vapor pueda salir de los recipientes de cocina tapados. ▪ Es preciso perforar las bolsas de plástico con verduras u otros alimentos antes de cocinarlos. ▪ Las bolsas firmemente cerradas podrían explotar.
Papel color café	Es preciso evitar utilizar bolsas de papel color café, ya que absorben el calor y pueden arder.
Recipientes de cocina dañados o agrietados	Los recipientes de cocina agrietados, dañados o desportillados pueden romperse en el aparato.
Alambres plastificados	Retirar los alambres plastificados de las bolsas de plástico o papel, ya que, de lo contrario, podrían calentarse y causar un incendio.

Comprobación de la adecuación para microondas de recipientes para el horno

Si se tienen dudas acerca de la adecuación de los recipientes de horno disponibles para su uso en el microondas, es posible realizar la siguiente comprobación. No encender el microondas a menos que haya comida en su interior; esta prueba para recipientes de horno constituye la única excepción a esta norma.

1. Calentar el recipiente vacío de horno a máxima potencia durante un período de entre medio minuto y un minuto.
2. Comprobar la temperatura ocasionalmente durante este periodo;

✔ el recipiente debe mantenerse frío o templado al tacto.

✔ El recipiente de horno no es apropiado si se calienta o si genera chispas.

10 Cocción con sensor

La cocción con sensor permite cocinar distintos tipos de alimentos sin tener que seleccionar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. El horno de microondas determina automáticamente el tiempo de cocción necesario para cada alimento.

Para obtener resultados óptimos:

- Los alimentos cocinados con el sistema de sensor deben partir de una temperatura de almacenamiento normal.
- El plato giratorio, la bandeja de vidrio y el exterior del recipiente deben estar secos.
- Los alimentos deben estar siempre holgadamente cubiertos con papel aluminio adecuado para microondas, papel encerado o una tapa.
- No abrir la puerta ni tocar **STOP/CLEAR** mientras esté funcionando el sensor. Cuando ha terminado de funcionar el sensor, el horno emite dos pitidos y aparece el tiempo de cocción restante en el panel indicador. **En este momento, se puede abrir la puerta para remover, girar o reacomodar los alimentos.**

10.1 Ajuste de la cocción con sensor

Se pueden seleccionar 4 tipos distintos de alimentos en el menú de cocción con sensor.

1. Tocar **SENSOR COOKING**.

✔ *SC1* se ilumina.

2. Tocar **SENSOR COOKING** varias veces hasta que aparezca en el panel indicador el número del programa deseado.
   Véase la etiqueta con los menús de la parte inferior de la cavidad del aparato o la tabla de programas de este manual.

3. Tocar **START (+30 SECS)**.
✔ Se muestra SC.
✔ El programa calcula el tiempo de cocción automáticamente.
✔ Cuando termina el programa, suenan 2 pitidos. Se muestra End.
4. Tocar **STOP/CLEAR**.
✔ El aparato se apaga y se muestra la hora.

Programas de cocción con sensor

Número de programa	Alimento	Cantidad	Recomendaciones de cocción
SC1	Carne molida	8 - 32 oz 0.5 - 2 lbs	Después de la cocción, dejarla reposar envuelta durante 3-4 minutos.
SC2	Pescados/mariscos	8 - 32 oz 0.5 - 2 lbs	Enrollar los extremos delgados por debajo. Disponer en forma de anillo en un plato para microondas.
SC3	Arroz integral	1 - 2 tazas de arroz seco	Utilizar un refractario con bordes altos y tapa. Utilizar 1 taza de arroz por cada 3 tazas de agua. Después de la cocción, dejar reposar durante 10 minutos fuera del microondas con la tapa ligeramente abierta. Remover durante 2 minutos.
SC4	Arroz blanco	1 - 2 tazas de arroz seco	Utilizar un refractario con bordes altos y tapa. Utilizar 1 taza de arroz por cada 2 tazas de agua.

10.2 Papas

Este programa permite cocer 1-4 papas (8-32 onzas) automáticamente.

Número de programa	Alimentos/cantidad
1	Papa asada 1-4 papas (8-32 onzas)
2	Camote 1-4 papas (8-32 onzas)

Ajuste de la función de papas

1. Pinche las papas varias veces con un tenedor.
2. Tocar **POTATO**.
✔ Se muestra 1.
3. Tocar **POTATO** varias veces hasta que aparezca el número del tipo de alimento deseado.
4. Tocar **START (+30 SECS)**.
✔ Se muestra SC.
✔ El programa calcula el tiempo de cocción automáticamente.
✔ Cuando termina el programa, suenan 2 pitidos. Se muestra End.
5. Tocar **STOP/CLEAR**.
✔ El aparato se apaga y se muestra la hora.
6. Dejar reposar las papas durante 3-5 minutos tras la cocción.

Notas

- Colocar las papas en el plato giratorio en abanico.
- Dejar que el aparato se enfríe durante al menos 5 minutos antes de volver a utilizarlo.

10.3 Verduras congeladas

Esta función permite cocinar 8-24 onzas de verduras congeladas automáticamente.
Añadir una cucharada de agua por cada 4 onzas de verduras congeladas.

Ajuste de las verduras congeladas

1. Tocar **FROZEN VEGETABLES**.
2. Tocar **START (+30 SECS)**.
✔ Se muestra SC.
✔ El programa calcula el tiempo de cocción automáticamente.
✔ Cuando termina el programa, suenan 2 pitidos. Se muestra End.
3. Tocar **STOP/CLEAR**.
✔ El aparato se apaga y se muestra la hora.

10.4 Verduras frescas

Esta función permite cocinar 8-24 onzas de verduras frescas automáticamente.
Añadir 2 cucharadas de agua por cada 8 onzas de verduras frescas. No se necesita agua si las verduras se acaban de lavar.

Ajuste de las verduras frescas

1. Tocar **FRESH VEGETABLES**.
2. Tocar **START (+30 SECS)**.
✔ Se muestra SC.
✔ El programa calcula el tiempo de cocción automáticamente.
✔ Cuando termina el programa, suenan 2 pitidos. Se muestra End.
3. Tocar **STOP/CLEAR**.
✔ El aparato se apaga y se muestra la hora.

10.5 Recalentar

En modo de recalentamiento, se puede seleccionar entre 7 tipos distintos de alimentos para recalentar.

Número de programa	Alimentos/cantidad
rEH1	Guisos, pasta 1-4 raciones
rEH2	Pollo

Número de programa	Alimentos/cantidad
	0.5 - 1.0 lb
rEH3	Verduras 8 - 24 oz
rEH4	Filetes, chuletas 0.5 - 1.0 lb
rEH5	Arroz 0.5 - 3.0 lbs
rEH6	Sopa 1 - 2 tazas
rEH7	Plato de comida 1 plato

Ajuste del recalentado

1. Tocar **REHEAT**.
✔ Se muestra rEH1.
2. Tocar **REHEAT** varias veces hasta que aparezca el número del tipo de alimento deseado.
3. Tocar **START (+30 SECS)**.
✔ Se muestra SC.
✔ El programa calcula el tiempo de cocción automáticamente.
✔ Cuando termina el programa, suenan 2 pitidos. Se muestra End.
4. Tocar **STOP/CLEAR**.
✔ El aparato se apaga y se muestra la hora.

Recomendaciones de recalentado

Alimento	Recomendaciones
Plato de cena	▪ Utilizar únicamente alimentos precocinados y refrigerados. ▪ Tapar el plato con envoltura de plástico o papel encerado perforado; la envoltura debe quedar sujeta por la parte inferior del plato. ▪ Si la comida no está lo suficientemente caliente después de calentarla con la función **REHEAT**, seguir calentando con el ajuste manual de tiempo y nivel de potencia. Se incluyen los siguientes alimentos: ▪ 3-4 oz de carne, aves o pescado (hasta 6 oz con hueso) ▪ ½ taza de productos almidonados (papas, pasta, arroz, etc.) ▪ ½ taza de verduras (3-4 oz aprox.)
Guisos, pasta	▪ Utilizar únicamente alimentos precocinados y refrigerados. ▪ Cubrir el plato con una tapa o con papel aluminio perforado. ▪ Si la comida no está lo suficientemente caliente después de calentarla con la función **REHEAT**, seguir calentando con el ajuste manual de tiempo y nivel de potencia. Se incluyen los siguientes alimentos: ▪ Guiso: alimentos refrigerados, como lasaña o guisado de carne ▪ Pasta: espagueti y ravioli de lata, alimentos refrigerados

10.6 Entradas congeladas

Esta función permite cocinar 8-24 onzas de entradas congeladas automáticamente.
Seguir las instrucciones del paquete para la ventilación, el corte del papel de plástico, etc.

Ajuste de las entradas congeladas

1. Tocar **FROZEN ENTREE**.
2. Tocar **START (+30 SECS)**.
✔ Se muestra SC.
✔ El programa calcula el tiempo de cocción automáticamente.
✔ Cuando termina el programa, suenan 2 pitidos. Se muestra End.
3. Tocar **STOP/CLEAR**.
✔ El aparato se apaga y se muestra la hora.

10.7 Pizza

Esta función permite recalentar 1 - 3 porciones de pizza automáticamente.

Ajuste de pizza

1. Tocar **PIZZA**.
✔ Se muestra 1.
2. Tocar **PIZZA** varias veces hasta que aparezca el número de porciones de pizza deseado.
3. Tocar **START (+30 SECS)**.
✔ Se muestra SC.
✔ El programa calcula el tiempo de cocción automáticamente.
✔ Cuando termina el programa, suenan 2 pitidos. Se muestra End.
4. Tocar **STOP/CLEAR**.
✔ El aparato se apaga y se muestra la hora.

11 Programas automáticos

Los distintos programas automáticos permiten utilizar ajustes predefinidos para distintos alimentos.

11.1 Bebidas

Esta función permite calentar entre 0.5 y 2 tazas de bebida.

Panel indicador	Cantidad en tazas
8 oz	0,5
16 oz	1
24 oz	1,5
32 oz	2

Ajuste de la función para bebidas

⚠ PRECAUCIÓN
Las bebidas que se calientan con la función para bebidas pueden calentarse mucho.
- ▸ El recipiente debe sacarse con cuidado.

Requisito: Utilizar tazas o vasos medidores aptos para microondas, sin cubrirlos.
1. Tocar **BEVERAGE**.
- ✔ *8* oz se ilumina.
2. Tocar **BEVERAGE** varias veces hasta que se muestre la cantidad deseada.
3. Tocar **START (+30 SECS)**.
- ✔ El tiempo de cocción se guarda automáticamente.
- ✔ Cuando termina el programa, suenan 2 pitidos. Se muestra *End*.
4. Tocar **STOP/CLEAR**.
- ✔ El aparato se apaga y se muestra la hora.
5. Remover después de calentar.

Nota: Dejar que el aparato se enfríe durante al menos 5 minutos antes de volver a utilizarlo.

11.2 Palomitas

La función para palomitas permite preparar 3 tamaños de bolsas diferentes de palomitas para microondas en envases comerciales.

Panel indicador	Tamaño de la bolsa
1.75 oz	1.75 oz.
3.0 oz (programa sensor)	3.0 oz.
3.5 oz (programa sensor)	3.5 oz.

Ajuste de la función para palomitas

⚠ PRECAUCIÓN
No dejar el aparato sin supervisión mientras se están haciendo palomitas. Las palomitas pueden prenderse y provocar un incendio.

⚠ PRECAUCIÓN
Proceder con precaución al sacar del aparato y abrir la bolsa de palomitas calientes.

1. Tocar **POPCORN**.
- ✔ Se muestra *1,75* onzas.
2. Tocar **POPCORN** varias veces hasta que se muestre el tamaño de bolsa deseado.
3. Tocar **START (+30 SECS)**.
- ✔ El tiempo de cocción se guarda automáticamente.
- ✔ Cuando termina el programa, suenan 2 pitidos. Se muestra *End*.
4. Tocar **STOP/CLEAR**.
- ✔ El aparato se apaga y se muestra la hora.

Notas
- Dejar que el aparato se enfríe durante al menos 5 minutos antes de volver a utilizarlo.
- Preparar solo una bolsa de palomitas aptas para microondas cada vez.

11.3 Descongelar

Se puede ajustar el modo de descongelación introduciendo un período de tiempo o un peso específico.

Nota: El nivel de potencia no se puede cambiar en el modo de descongelación, ya que afectaría de manera adversa al rendimiento de descongelación.

⚠ ADVERTENCIA
Para evitar riesgos para la salud, desechar los líquidos que se producirán al descongelar carnes o aves antes de dar la vuelta a los alimentos. Estos líquidos no deben ser utilizados para otros fines bajo ninguna circunstancia, ni deben entrar en contacto con otros alimentos.

Número de programa	Alimentos/cantidad
dEF1	Carne molida 0.5 - 3.0 lb
dEF2	Trozos de carne (filetes/chuletas) 0.5 - 3.0 lb
dEF3	Trozos de aves 0.5 - 3.0 lb
dEF4	Descongelación por tiempo máx. 99 minutos:99 segundos

Ajuste de descongelación

1. Tocar **DEFROST**.
- ✔ Se muestra *dEF1* y *0**.
2. También se puede tocar **DEFROST** varias veces hasta que aparezca el número de programa de descongelación deseado.
3. Tocar **START (+30 SECS)**.
4. Para los programas de descongelación 1 - 3:
   - ▸ Se muestra *0,0* lb.
   - ▸ Introducir el peso de los alimentos que se vayan a descongelar en libras con el teclado numérico.
5. Para el programa de descongelación 4:
   - ▸ Se muestra *00:00*.
   - ▸ Introducir el tiempo deseado de descongelación en minutos y segundos con el teclado numérico.
6. Tocar **START (+30 SECS)**.
- ✔ Comienza la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
- ✔ Cuando termina el programa, suenan 2 pitidos. Se muestra *End*.
7. Tocar **STOP/CLEAR**.
- ✔ El aparato se apaga y se muestra la hora.

Recomendaciones de descongelación

Seguir estas recomendaciones generales para obtener resultados óptimos de descongelación.
- Utilizar un recipiente bajo apto para microondas, como un plato hondo o plano de cristal, pero sin taparlo.
- Introducir siempre el peso en lb al utilizar la función de descongelación por peso (entre 0.1 y 6.0 lb).
- Utilizar el modo de descongelación únicamente con alimentos crudos.
- La descongelación ofrece sus mejores resultados cuando los alimentos que se desea descongelar se encuentran a un mínimo de 0 °F y se extraen directamente del congelador. Si los alimentos han estado almacenados en un refrigerador-congelador que no mantiene su temperatura a 5 °F o menos, se debe programar un peso menor o menos tiempo de cocción para evitar que los alimentos se cosan.

- Si los alimentos congelados se conservan fuera del congelador durante un período de hasta 20 minutos, introducir un tiempo de cocción o un peso menor.
- La forma del empaque influye en el tiempo de descongelación. Los paquetes de comida rectangulares y poco profundos se descongelan con mayor rapidez que un bloque congelado y grueso de alimentos.
- Separar los trozos según comiencen a descongelarse. Los trozos separados de comida congelada se descongelan más fácilmente.
- Proteger las zonas templadas de los alimentos con pequeños fragmentos de papel de aluminio si empiezan a calentarse demasiado. Utilizar fragmentos pequeños de papel de aluminio para proteger partes de alimentos como las alas de pollo, los extremos de las patas o las colas de pescado. No permitir que el papel de aluminio toque la cavidad del aparato durante la descongelación.

Recomendaciones relativas al tiempo de reposo

- Dejar reposar los alimentos descongelados durante un período adicional de entre 10 y 30 minutos hasta que alcance una temperatura homogénea.
- Los trozos de carne de mayor tamaño requieren un tiempo de espera más prolongado que los pequeños.
- Separar los trozos planos de carne y los productos hechos con carne molida antes de dejarlos reposar.
- Transcurrido el tiempo de reposo, es posible continuar preparando la comida, incluso aunque las partes centrales de los trozos gruesos de carne sigan congeladas.

Recomendaciones para descongelar carne

Para obtener resultados óptimos, tener presentes las siguientes recomendaciones al descongelar carne.

Carne	Recomendaciones
Carne molida	Tras cada etapa, retirar todos los trozos de alimentos que estén prácticamente descongelados. Dejar reposar los alimentos tapados con papel aluminio durante 5-10 minutos.
Filetes, chuletas o pescado	Tras cada etapa, redistribuir los alimentos. Si hay trozos que se han calentado o descongelado, aislarlos con pequeños fragmentos de papel de aluminio. Retirar los trozos de alimentos que estén prácticamente descongelados. Dejar reposar los alimentos tapados con papel aluminio durante unos 5 a 10 minutos.
Trozos de pollo	Tras cada etapa, redistribuir o retirar todos los trozos de alimentos que estén prácticamente descongelados. Dejar reposar durante 5-10 minutos.

11.4 Mantener caliente

Es posible conservar calientes los alimentos cocinados en el microondas hasta 30 minutos.

- Usar el modo «Mantener caliente» para mantener calientes las comidas cocinadas y listas para servir.
- La comida que se ha cocinado tapada debe mantenerse tapada durante el modo «Mantener caliente».
- Los alimentos preparados con hojaldre, como pays y empanadas, no deben taparse.
- Las comidas completas que se mantienen calientes en un plato para comer pueden taparse durante el modo «Mantener caliente».

Ajuste del modo para conservar calientes los alimentos

⚠ PRECAUCIÓN
RESPETAR LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES AL UTILIZAR EL MODO PARA MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS:

- ▸ No utilizar el modo para mantener calientes los alimentos para calentar comida fría.
- ▸ Asegurarse de mantener la comida a una temperatura adecuada. El USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) recomienda mantener la comida caliente a 60 °C (140 °F) o más.
- ▸ NO calentar la comida durante más de una hora.

1. Tocar **KEEP WARM**.
✔ Se muestran *30:00* minutos.
2. Tocar **START (+30 SECS)**.
✔ Se emiten 2 pitidos cuando se agota el tiempo de cocción. Se muestra *End* (PRESIONAR 0 PARA DESCONECTAR).
3. Tocar **STOP/CLEAR**.
✔ El aparato se apaga y se muestra la hora.

Nota: Para detener **KEEP WARM** antes de que termine el tiempo de cocción, presionar **STOP/CLEAR**.

11.5 Ablandar/derretir

Esta función permite ablandar o derretir 4 tipos distintos de alimentos.

Número de programa	Alimentos/cantidad
1	Mantequilla ▪ 1 oz ▪ 2 oz ▪ 4 oz
2	Chispas de chocolate ▪ 1 taza ▪ 2 tazas
3	Queso crema ▪ 3 oz ▪ 6 oz ▪ 8 oz
4	Helado ▪ 4 oz ▪ 8 oz ▪ 16 oz ▪ 32 oz ▪ 48 oz

Ajuste de ablandar/derretir

1. Tocar **SOFTEN/MELT**.
✔ Se muestra *SOFt*.
2. Tocar **SOFTEN/MELT** varias veces hasta que aparezca el número del tipo de alimento deseado.

3. Tocar **START (+30 SECS)**.
4. Tocar **SOFTEN/MELT** varias veces hasta que se muestre la cantidad deseada.
5. Tocar **START (+30 SECS)**.
✔ Comienza la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
✔ Cuando termina el programa, suenan 2 pitidos. Se muestra *End*.
6. Tocar **STOP/CLEAR**.
✔ El aparato se apaga y se muestra la hora.

12 Tablas de cocción

Las tablas pueden usarse como guía. Seguir las instrucciones del envase o la receta.

12.1 Cocción de carne en el microondas

- Colocar la carne preparada sobre una rejilla para asar adecuada para microondas colocada en un refractario igualmente apropiado para microondas.
- Empezar a cocinar la carne con el lado graso hacia abajo.
- En caso necesario, utilizar tiras estrechas de papel de aluminio para aislar los extremos de los huesos o las zonas más finas de la carne.
- Después de la cocción, comprobar la temperatura en diversos lugares para después dejar que la carne repose el tiempo recomendado.
- Las temperaturas indicadas en los cuadros siguientes se refieren al momento de la extracción; las temperaturas suben durante el período de reposo.
- Seguir las recomendaciones de tiempo de reposo.
→ *"Tiempo de reposo", Página 23*

Carne	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Indicaciones
Roast beef, sin hueso hasta 4 lb.	10 - Alto durante los primeros 5 minutos A continuación, 5 - medio	Para 160 °F (71 °C) - punto medio: ▪ 12-17 min./lb. Para 170 °F (76 °C) - bien cocida: ▪ 14-19 min./lb.	▪ Colocar el roast beef con el lado graso hacia abajo en una rejilla para asar. ▪ Cubrir con papel encerado. ▪ Dar la vuelta a la mitad del tiempo de cocción. ▪ Dejar reposar durante 10-15 minutos. [1]
Cerdo asado, con o sin hueso hasta 4 lb.	10 - Alto durante los primeros 5 minutos A continuación, 5 - medio	Para 170 °F (76 °C) - bien cocida: ▪ 14-19 min./lb.	▪ Colocar el cerdo asado con el lado graso hacia abajo en una rejilla para asar. ▪ Cubrir con papel encerado. ▪ Dar la vuelta a la mitad del tiempo de cocción. ▪ Dejar reposar durante 10-15 minutos. [1]

12.2 Cocción de aves en el microondas

- Colocar el ave sobre una rejilla para asar adecuada para microondas colocada en un refractario igualmente apropiado para microondas.
- Cubrir el ave con papel encerado para evitar las salpicaduras.
- Utilizar tiras estrechas de papel de aluminio para aislar los extremos de los huesos, las zonas más finas de la carne o las que empiecen a cocinarse en exceso.
- Después de la cocción, comprobar la temperatura en diversos lugares para después dejar que la carne repose el tiempo recomendado.
- Seguir las recomendaciones de tiempo de reposo.
→ *"Tiempo de reposo", Página 23*

[1] Cabe esperar una subida de temperatura de 10 °F (6 °C) durante el período de reposo.

Carne	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Temperatura	Indicaciones
Pollo entero hasta 4 lb.	7 - medio-alto	7-10 min./lb.	▪ 170 °F (76 °C) para carnes oscuras ▪ 160 °F (71 °C) para carnes claras	▪ Colocar el pollo con la pechuga hacia abajo en una rejilla para asar. ▪ Cubrir con papel encerado. ▪ Dar la vuelta a la mitad del tiempo de cocción. ▪ Cocinar hasta que los jugos salgan transparentes y la carne no esté rosada cerca del hueso. ▪ Dejar reposar durante 10-15 minutos.
Trozos de pollo hasta 4 lb.	7 - medio-alto	7-10 min./lb.	▪ 170 °F (76 °C) para carnes oscuras ▪ 160 °F (71 °C) para carnes claras	▪ Colocar el pollo en el plato con el hueso hacia abajo, con las partes más gruesas hacia el interior. ▪ Cubrir con papel encerado. ▪ Dar la vuelta a la mitad del tiempo de cocción. ▪ Cocinar hasta que los jugos salgan transparentes y la carne no esté rosada cerca del hueso. ▪ Dejar reposar durante 10-15 minutos.

12.3 Tiempo de reposo

Seguir estas indicaciones de tiempo de reposo para cocinar con seguridad.

Carne	Punto de cocción	Retirar del aparato Temperatura in °F (°C)	Tras 10-15 min de reposo. Temperatura in °F (°C)
Carne de res	Medio Bien cocida	150 (65) 160 (71)	160 (71) 170 (77)
Cerdo	Medio Bien cocida	150 (65) 160 (71)	160 (71) 170 (77)
Aves	Carnes oscuras Carnes claras	170 (77) 160 (71)	180 (82) 170 (77)

12.4 Cocción de huevos en el microondas

- No cocinar nunca los huevos en su cáscara, ni tampoco calentar huevos cocidos sin pelar, ya que pueden explotar.
- Para que los huevos enteros no exploten, perforar la yema.
- Cocinar los huevos hasta que tomen consistencia; si se cocinan demasiado tiempo, se pondrán duros.
- Es seguro cocinar huevos revueltos.

12.5 Cocción de verduras y hortalizas en el microondas

- Lavar las verduras justo antes de cocinarlas. No suele necesitarse agua adicional. Añadir ¼ taza de agua al cocinar hortalizas densas, como papas o zanahorias.
- Las verduras y otros productos vegetales de pequeño tamaño (p. ej. zanahorias en rodajas, chícharos, frijol blanco, etc.) se cocinan antes que los de mayor tamaño.
- Disponer en círculo las hortalizas de mayor tamaño (p. ej. papas, calabazas o elotes) en el plato giratorio. Para una cocción aún más homogénea, darles la vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Colocar siempre hortalizas como espárragos o brócoli con los tallos orientados hacia los bordes del plato y las puntas hacia el centro.
- Al cocinar verduras y hortalizas cortadas, es preciso cubrir siempre el plato con una tapa o con envoltura perforada de plástico adecuado para microondas.
- Para evitar que estallen, perforar varias veces la piel de las hortalizas enteras sin pelar, como las papas, los camotes, las calabazas, las berenjenas, etc.
- Para una cocción aún más homogénea, remover o reacomodar las hortalizas enteras transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Cuanto más densos sean los alimentos, mayor es el tiempo de reposo necesario; por ejemplo, un plato de chícharos se puede servir inmediatamente, mientras que una papa asada debe reposar 5 minutos antes de su consumo.

12.6 Cocción de pescados y mariscos en el microondas

- Colocar el pescado sobre una rejilla para asar adecuada para microondas colocada en un refractario igualmente apropiado para microondas.
- El pescado debe cocerse siempre hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor.

- Utilizar una cubierta apretada para cocer pescado al vapor; una cubierta ligera de papel encerado o una toalla de papel permiten una menor acumulación de vapor.
- Es preciso asegurarse de no cocinar el pescado en exceso; conviene comprobar el punto de cocción una vez transcurrido el tiempo de cocción mínimo antes de continuar con la cocción.

Marisco	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Indicaciones
Filetes de pescado hasta 1½ lb.	7 - medio-alto	7-11 min./lb.	▪ Colocar el pescado en una rejilla para asar con las porciones más carnosas orientadas hacia el exterior de la misma. ▪ Cubrir con papel encerado. ▪ Dar la vuelta y reacomodar transcurrida la mitad del tiempo de cocción. ▪ Cocer el pescado hasta que se desmenuce fácilmente con un tenedor. ▪ Dejar reposar durante 3-5 minutos.
Filetes de pescado hasta 1½ lb.	7 - medio-alto	7-11 min./lb.	▪ Disponer los filetes en una bandeja para hornear y meter las partes más delgadas por debajo. ▪ Cubrir con papel encerado. ▪ Si los filetes presentan un grosor superior a ½", es preciso darles la vuelta y reacomodarlos una vez que transcurra la mitad del tiempo de cocción. ▪ Cocer el pescado hasta que se desmenuce fácilmente con un tenedor. ▪ Dejar reposar durante 2-3 minutos.
Camarones hasta 1½ lb.	7 - medio-alto	7-11 min./lb.	▪ Colocar los camarones en un refractario para hornear sin que se solapen ni se monten unos sobre otros. ▪ Cubrir con papel encerado. ▪ Cocinar hasta que tengan un aspecto firme y opaco. Darles la vuelta 2 o 3 veces durante la cocción. ▪ Dejar reposar durante 5 minutos.

13 Limpieza y cuidados

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

13.1 Productos de limpieza

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

Nombres comerciales

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

Evitar estos limpiadores

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Recomendaciones de limpieza

Limpiar solo las piezas del aparato mencionadas en la lista de limpieza.

- Es preciso proceder con especial cuidado para mantener el panel interior y el frente de la puerta del aparato sin restos de comida o grasa.
- No utilizar en ningún caso limpiadores abrasivos ni estropajos de fibra metálica.
- Limpiar de inmediato las salpicaduras con una toalla de papel húmeda, especialmente después de preparar alimentos ricos en grasa como pollo o tocino.
- Se recomienda limpiar el aparato semanalmente, o con mayor frecuencia si es preciso.
- No utilizar nunca el aparato sin que haya alimentos en la cavidad del aparato, de lo contrario, podrían dañarse el tubo del magnetrón o la bandeja de vidrio.
- Se puede dejar una taza con agua en el interior del aparato cuando este no se esté utilizando a fin de evitar daños en caso de que el aparato se encienda accidentalmente.

Pieza	Método apropiado de limpieza	Recomendaciones
Cavidad del aparato	▪ Limpiar inmediatamente los derrames. ▪ Utilizar un trapo húmedo y limpio y un detergente suave para limpiar. ▪ Para ablandar restos de alimentos o líquidos incrustados: – Calentar 2 tazas de agua en un recipiente adecuado para microondas con capacidad para 4 tazas al nivel de potencia 10 durante 5 minutos o hasta que el agua hierva. – Se puede añadir el jugo de 1 limón para mantener un aroma fresco en el aparato. – Aplicar en la cavidad del aparato y dejar que actúe durante 1 o 2 minutos.	▪ Mantener limpia la cavidad del aparato. Los restos de alimentos y los líquidos vertidos pueden adherirse a las paredes de la cavidad del aparato y perjudicar su eficacia. ▪ NO utilizar detergentes agresivos o limpiadores abrasivos. ▪ Retirar el plato giratorio de vidrio del aparato cuando se desee limpiar la cavidad del aparato.
Rejilla	▪ Lavar con agua jabonosa. ▪ Enjuagar minuciosamente y secar, o bien frotar cuidadosamente como se indica con polvo limpiador o esponjas rellenas de jabón.	
Plato giratorio de vidrio	▪ Limpiar con agua jabonosa tibia o en el lavavajillas.	▪ Dejar que se enfríe el plato giratorio antes de tocarlo. ▪ Retirar el plato giratorio de vidrio de la cavidad del aparato para su limpieza. ▪ NO colocar el plato giratorio de vidrio en agua inmediatamente después de cocinar, ya que podría romperse.
Soporte de rodillos del plato giratorio	▪ Limpiar con agua jabonosa tibia. Enjuagar abundantemente y secar.	
Cristal de la puerta	▪ Lavar con agua jabonosa o limpiavidrios, o aplicar un limpiador multiusos en una esponja limpia o toalla de papel para luego limpiar la superficie. ▪ Si se acumula vapor en la parte interior o exterior de la puerta del aparato, eliminarlo con un trapo suave. Puede acumularse vapor si se utiliza el aparato con una humedad elevada. Esto no es indicativo de fugas en el microondas.	▪ No utilizar productos de limpieza abrasivos, como productos de limpieza en polvo, estropajos de fibra de acero y limpiadores de horno.
Superficies pintadas	▪ Limpiar con agua caliente jabonosa o aplicar un limpiador multiusos en una esponja limpia o en papel de cocina para luego limpiar la superficie.	▪ No utilizar productos de limpieza abrasivos, como productos de limpieza en polvo, estropajos de fibra de acero y limpiadores de horno.

Pieza	Método apropiado de limpieza	Recomendaciones
Superficies de acero inoxidable	▪ Limpiar con una esponja jabonosa y después enjuagar y secar o limpiar con Fantastik® atomizado sobre una toalla de papel. ▪ Proteger y pulir con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. ▪ Eliminar las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco.	▪ Limpiar o frotar siempre en la dirección de las líneas de pulido. ▪ NO utilizar limpiadores con cloro, ya que podrían oxidar el acero.
Plástico y controles	▪ Cuando estén fríos, limpiar con agua jabonosa, enjuagar y secar.	
Áreas impresas (palabras y números)	▪ Limpiar con agua jabonosa, enjuagar y secar.	▪ NO usar limpiadores abrasivos o solventes a base de petróleo.

14 Solución de problemas

Usted mismo puede solucionar los errores menores de su aparato. Lea la información acerca de cómo solucionar los errores antes de contactar con Atención al Cliente. Así podrá evitar visitas de reparación innecesarias.

⚠ ADVERTENCIA
Para evitar riesgos de lesiones derivadas de reparaciones inadecuadas, se recomienda seguir las siguientes indicaciones.
- ▸ Únicamente los técnicos especialistas o los proveedores de servicios autorizados deben llevar a cabo reparaciones.
- ▸ Si el cable de conexión de red o el cable de conexión de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por un cable especial de conexión de red o por un cable especial de conexión para este aparato que puede obtenerse a través del fabricante o de su servicio de atención al cliente.
- ▸ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, éste debe ser sustituido por personal cualificado.
- ▸ Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.
- ▸ Si el aparato presenta un problema, llamar al Servicio al cliente.

14.1 Averías en el funcionamiento

Falla	Causas y resolución de problemas
No funcionan ni el aparato ni el panel indicador.	No hay suministro eléctrico al aparato ▸ Asegurarse de que el cable de alimentación de la unidad esté completamente enchufado en la toma de potencia y de que no se haya disparado el breaker del circuito. ▸ Restablecer el disyuntor doméstico o sustituir los disyuntores o los fusibles fundidos. ▸ Extraer el enchufe de la toma, esperar 10 segundos y volver a enchufar el aparato. ▸ Enchufar un aparato distinto en la toma de corriente. Si el otro aparato no funciona, se deberá convenir la reparación de la toma por parte de un electricista calificado. ▸ Enchufar el aparato a una toma de corriente distinta.
El panel indicador funciona, pero el aparato no lo hace	La puerta del aparato no está completamente cerrada. **1.** Comprobar si está obstruida la puerta del aparato. **2.** Comprobar si la bisagra está torcida.
	La junta de la puerta está sucia ▸ Comprobar si hay materiales del embalaje o de cualquier otro tipo pegados a la junta de la puerta.
	La puerta del aparato está dañada ▸ Comprobar posibles daños en la puerta del aparato. No poner en funcionamiento el aparato si la puerta presenta daños.
	Los ajustes se han introducido de forma incorrecta ▸ Presionar **Clear/Off** dos veces y volver a introducir los ajustes deseados.

Falla	Causas y resolución de problemas
La corriente se interrumpe antes de que haya transcurrido el tiempo de cocción	Los ajustes de tiempo no son correctos ▸ Presionar **Clear**/**Off** dos veces y volver a introducir los ajustes deseados. ▸ Restablecer el reloj y volver a introducir los ajustes deseados.
	No hay suministro eléctrico al aparato **1.** Comprobar el breaker del circuito o la caja de fusibles doméstica. **2.** Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el aparato.
Los alimentos se cocinan muy lentamente	Es posible que la tensión que llega al aparato sea demasiado baja. **1.** Asegurarse de que el aparato se encuentre en una línea de circuito separada de 20 A. El uso de otro aparato en el mismo circuito podría provocar una caída de tensión. **2.** En caso necesario, conectar el aparato a su propio circuito.
Chispas o arco eléctrico en la cavidad del aparato	Hay objetos metálicos en la cavidad del aparato **1.** Retirar de la cavidad del aparato cualquier cubierto, recipiente de cocina o atadura de metal. **2.** Si se usa papel aluminio, utilizar solo tiras delgadas y dejar un espacio de al menos 2.5 cm (una pulgada) entre dicho papel y las paredes interiores de la cavidad del aparato.
El plato giratorio hace ruidos o se queda atascado	Hay restos de suciedad en la parte inferior del plato giratorio de bandeja metálica o en el aro de rodillos ▸ Limpiar el plato giratorio, el aro de rodillos y la base de la cavidad del aparato.
	El plato giratorio y el aro de rodillos no están correctamente asentados ▸ Comprobar que el plato giratorio y el aro de rodillos están correctamente colocados.
El uso del microondas puede causar interferencias con la televisión o la radio	Otros aparatos de pequeño tamaño, como los secadores, pueden causar ligeras interferencias ▸ Alejar el microondas de otros aparatos, como la televisión o la radio.
La iluminación LED no funciona	Las luces LED están dañadas. ▸ Ponerse en contacto con el . → *"Servicio de atención al cliente", Página 27*
El nivel de potencia cambia de 10 a 8	El microondas lleva más de 30 minutos funcionando en el nivel de potencia 10 El nivel de potencia cambia al 8 para evitar una cocción excesiva. ▸ Es algo normal. No es necesario realizar ninguna acción.

15 Eliminación

15.1 Eliminación de los aparatos usados

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

1. Desenchufar el cable de conexión a la red de la toma de corriente.
2. Separar el cable de conexión a la red.
3. Desechar el aparato de manera respetuosa con el medio ambiente.
Su distribuidor o el ayuntamiento local puede proporcionarle información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales.

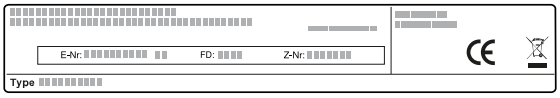
16 Servicio de atención al cliente

En cada reparación cubierta por la garantía, nos aseguramos de que su aparato sea reparado con repuestos originales por un proveedor de servicio capacitado y autorizado. Solo utilizamos repuestos originales para todos los tipos de reparaciones.
Nuestro servicio al cliente le proporcionará piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en inventario hasta 10 años a partir de la fecha de introducción del aparato en el mercado.
Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.
Las informaciones detalladas sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía las podrá encontrar en nuestras condiciones de garantía, con su distribuido o en nuestra página web.
Las fuentes de luz se encuentran disponibles como repuesto y su sustitución solo la puede llevar a cabo personal cualificado.
USA:
1-800-735-4328
www.thermador.com/support
www.thermador.com/us/accessories
CA:
1-800-735-4328
www.thermador.ca

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

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

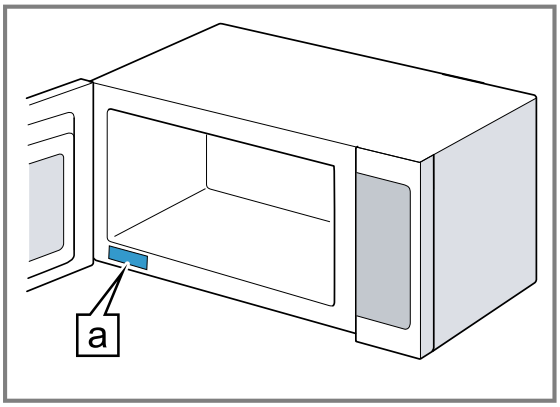
El número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.



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

16.2 Ubicación de la placa de características del aparato

La placa de características está ubicada en la esquina inferior izquierda de la parte delantera del microondas y es visible cuando la puerta está abierta.



a	Placa de características

17 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

17.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances («Thermador») en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al aparato Thermador vendido a usted («Producto»), el primer comprador usuario, condicionada estrictamente a que el Producto haya sido comprado:

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

La garantía descrita aquí es válida para el comprador original del producto cubierto por esta garantía y para todo usuario posterior del producto, adquirido para un uso doméstico, durante el término de la garantía. Asegurarse de registrar su producto; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera de que Thermador pueda enviar una notificación en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

17.2 Plazo de vigencia de la garantía

Thermador garantiza que el Producto no tiene defectos de materiales ni de mano de obra durante un período de setecientos treinta (730) días a partir de la fecha de entrega original. Dicho período comienza a contar a partir de la fecha de entrega original y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo. También se garantiza que este Producto no presenta defectos **estéticos** en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, desportilladuras, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado) del Producto durante un período de sesenta (60) días desde la fecha de entrega o fecha de cierre para una nueva construcción. Se excluyen de esta garantía por defectos **estéticos** las variaciones leves de color que se deban a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias provocadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Se excluye específicamente de esta garantía por defectos **estéticos** cualquier electrodoméstico en exposición, de piso, vendido “en el estado en que se encuentra” o de segunda selección.

17.3 Reparación/Reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Thermador o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará el producto sin cargo (sujeto a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que el producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Thermador reemplazará el Producto (es posible llegar a disponer de modelos mejorados, a entera discreción de Thermador, por un cargo adicional). Esta garantía no establece que las piezas dañadas o defectuosas se reemplacen por piezas de diferente tipo o diseño a las originales. Todas las partes y los componentes retirados serán propiedad de Thermador, a su entera discreción. Todas las partes reemplazadas y/o

reparadas se considerarán como la parte original a los fines de esta garantía y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas partes. En virtud del presente documento, la exclusiva responsabilidad y obligación de Thermador es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Thermador, durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Thermador recomienda categóricamente no intentar reparar el Producto por cuenta propia ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Thermador no tendrá ninguna responsabilidad ni obligación por daños ocasionados por reparaciones o trabajos realizados por un proveedor de servicio técnico no autorizado. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Thermador y que tienen, según el criterio de Thermador, una reputación superior de servicio de atención al cliente y capacidad técnica (tenga en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socias, afiliadas ni representantes de Thermador). Sin embargo, llevar su producto a un taller de reparación que no esté afiliado o a un distribuidor autorizado de Thermador no anulará esta garantía. Además, el uso de piezas de terceros no anulará esta garantía. Independientemente de lo antedicho, Thermador no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sean accesibles por medios razonables o que sean peligrosos, hostiles o arriesgados; en ese caso, a su solicitud, Thermador de todas maneras pagará por la mano de obra y las partes, y enviará las partes al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero el cliente seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, siempre que esta acepte realizar la visita de servicio técnico. Además, en la medida en que haya instalado el producto en una ubicación de difícil acceso o haya instalado accesorios temporales o permanentes que creen barreras para acceder o retirar el producto, Thermador no incurrirá en ninguna responsabilidad por el trabajo o los costos asociados con el traslado del producto o la creación de acceso al producto para repararlo o reemplazarlo. Todos estos costos serán responsabilidad exclusiva de usted.

17.4 Producto fuera de garantía

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

17.5 Exclusiones de la garantía

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

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

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

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

17.6 Obtener el servicio técnico de la garantía

Para obtener el servicio de garantía para su producto, debe comunicarse con el Servicio de asistencia técnica de Thermador al 1-800-735-4328 para programar una reparación.

17.7 Información del Producto

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

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



Thermador.com/us/support/quicklinks

Owner Manuals
Download owner manuals, specifications and CADS.

How-To Videos
View instructional videos for changing water filters, cleaning, adjusting settings, and beyond.

FAQs & Cleaning Tips
Browse through cleaning, usage, and troubleshooting tips.

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

Thermador Accessories Store
Purchase filters, cleaners, accessories, and parts.

Warranties
View information on Thermador product warranties.

Product Registration
Register your products today to easily manage your appliance information.

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

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

Newsletter
Get the latest information on product news and events.

Blog
Read about the latest in home design and culinary inspiration.

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

1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 USA // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM
© 2026 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
8001298249 // es-mx // (060909)