

COOK LIKE A GOD

TABLA DE CONTENIDOS

ANTES DE EMPEZAR	5
SOPORTE ANTI-VUELCOS	5
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	6
Instrucciones importantes de seguridad.....	6
Lo que necesitas saber de las instrucciones de seguridad.....	6
Para tu seguridad.....	6
Instrucciones importantes de seguridad.....	7
Unidades superficiales de cocción.....	7
Seguridad eléctrica.....	7
Seguridad de niños.....	7
Horno.....	8
Campana de ventilación.....	8
Superficies de cocción de vidrio/cerámica.....	8
Advertencias críticas de instalación.....	8
Precauciones de uso.....	9
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	10
Inspeccionando el sitio de instalación.....	10
PREPARANDO LA INSTALACIÓN DE LA COCINA	11
Dimensiones mínimas.....	11
CONECTANDO LA CORRIENTE	11
PROCEDIMIENTOS DE INSTALACIÓN KD	13
INSTALACIÓN DEL PAD DE GOMA EN EL PANEL TRASERO	14
PRESENTANDO SU NUEVA COCINA	14
Antes de empezar.....	15
Consejos de ahorro de energía.....	15
COCCIÓN DE ENCIMERA	15

TABLA DE CONTENIDOS

COLOCANDO LOS ESTANTES DEL HORNO	17
OPERANDO EL HORNO	18
Uso del quemador del horno.....	18
Uso del quemador de asado.....	18
Guías de seguridad de cocina del horno.....	18
Función del horno.....	18
Operación de asado.....	19
Limpieza y mantenimiento	20
Limpiando superficies de acero inoxidable.....	20
Limpiando los estantes del horno.....	20
Limpiando la puerta del horno.....	20
Limpiando las perillas de control superficiales de los quemadores.....	20
Remover la puerta del horno	22
Remover la puerta del horno.....	22
Reemplazar la puerta del horno.....	22
Solución de problemas	23
Instalación.....	23
Encimera.....	23
Horno.....	24
Código de información.....	24
Garantía y Servicio	25
Garantía y Servicio.....	25
Garantías y duración.....	25
El grupo Thor pagará por.....	25
El grupo Thor no pagará por.....	25
Garantía y registro de producto.....	26
Notificación de garantía.....	26
Garantía y registro de producto.....	26

ANTES DE EMPEZAR

LEA ESTAS INSTRUCCIONES COMPLETA Y DETENIDAMENTE.

NOTA IMPORTANTE PARA EL INSTALADOR

- Lea todas las instrucciones contenidas en estas instrucciones de instalación antes de instalar la cocina.
- Retire todos los materiales de embalaje de los compartimentos del horno antes de conectar el suministro eléctrico a la cocina.
- Respete todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones al consumidor.
- La instalación de este aparato requiere conocimientos básicos de mecánica.
- La instalación correcta es responsabilidad del instalador.
- El fallo del producto debido a una instalación incorrecta no está cubierto por la Garantía.

NOTA IMPORTANTE PARA EL CONSUMIDOR

- Conserve estas instrucciones junto con el manual del usuario para futuras consultas.
- Como utilizar cualquier aparato que genere calor, hay ciertas precauciones de seguridad que usted debe seguir.
- Asegúrese de que su cocina ha sido instalada y conectada a tierra correctamente por un instalador o técnico de servicio cualificado.
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes alrededor de la cocina soportan el calor generado por la cocina.
- El espacio de almacenamiento del armario por encima de los quemadores de superficie debe ser de un mínimo de 30 pulgadas (76,2 cm).

NOTA IMPORTANTE PARA EL SERVICIO TÉCNICO

- The electrical diagram is attached to the back of the range.

SOPORTE ANTI-VUELCO

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de vuelco de la cocina, ésta debe estar asegurada con un dispositivo antivuelco correctamente instalado.

DESPUÉS DE INSTALAR LA CAMARA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO DISPOSITIVO ANTIVUELCO SE HA INSTALADO CORRECTAMENTE Y VERIFIQUE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ CORRECTAMENTE ACOPLADO.

- a. Si el dispositivo antivuelco no está instalado, un niño o un adulto puede volcar el alcance y morir.
- b. Verifique que el dispositivo antivuelco esté correctamente instalado y enganchado en la parte trasera derecha (o trasera izquierda) del alcance.
- c. Si desplaza la zona de tiro y luego la vuelve a colocar en su sitio, asegúrese de que el dispositivo antivuelco está en la parte trasera derecha o izquierda del fondo de la cocina.
- d. No utilice la cocina sin que el dispositivo antivuelco esté colocado y acoplado.
- e. Si no lo hace, puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños o adultos.

ADVERTENCIA

No pise, apoye ni se siente en las puertas de la cocina. Puede provocar el vuelco de la cocina, provocando quemaduras o lesiones graves.

Compruebe que el dispositivo antivuelco está instalado correctamente. A continuación, para comprobar que el dispositivo antivuelco antivuelco está activado, sujete el borde superior trasero de la cocina e intente inclinarla hacia delante. El dispositivo antivuelco debe impedir que la cocina se incline hacia delante más de unos centímetros.

Si por alguna razón retira la cocina de la pared, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté correctamente enganchado cuando vuelva a empujar la cocina contra la pared. Si no lo está, existe el riesgo de que la cocina vuelque y provoque lesiones si usted o un niño se ponen de pie, se sientan, o se apoyan en la puerta abierta.

Nunca retire completamente las patas niveladoras. Si retira las patas niveladoras, la cocina no estará bien sujeta al dispositivo antivuelco.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Advertencia sobre la proposición 65 de California

PRECAUCIÓN

Cáncer y daños reproductivos-www.P65Warnings.ca.gov.

Instrucciones importantes de seguridad

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños durante el uso. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden ocurrir. Póngase siempre en contacto con el servicio técnico o con el fabricante que no comprenda.

Lo que necesita saber acerca de las instrucciones de seguridad

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todas las posibles condiciones y situaciones que pueden producirse, y situaciones que pueden ocurrir.

Es su responsabilidad usar el sentido común, la precaución y el cuidado al instalar, mantener y operar su horno.

Símbolos y precauciones importantes de seguridad

Lo que los íconos y señales en este manual significan:

ADVERTENCIA









Prácticas inseguras o peligrosas que pueden provocar heridas personales serias o la muerte.

PRECAUCIÓN

Prácticas inseguras o peligrosas que pueden provocar heridas personales menores o daño a la propiedad

PRECAUCIÓN

Para reducir el riesgo de fuego, choque eléctrico o heridas en el uso de su horno, siga las siguientes precauciones básicas de seguridad:

-  NO intentar
-  NO desarmar
-  NO tocar
-  Seguir las instrucciones explícitamente
-  Desenchufar de la toma de pared
-  Asegúrese de que el equipo esté conectado a tierra para evitar Choque Eléctrico
-  Llame a soporte técnico por ayuda
-  NOTA

Estas señales de advertencia están aquí para evitar lesiones a usted y a otros. Por favor, sígalas explícitamente. Después de leer esta sección, guárdela en un lugar seguro para futuras consultas.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Por su seguridad

Estas señales de advertencia están aquí para evitar lesiones a usted y a los demás. Por favor, sígalos explícitamente. Después de leer esta sección, guárdela en un lugar seguro para futuras consultas.



PRECAUCIÓN

- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso previsto, tal como se describe en este manual del propietario.
- Las superficies potencialmente calientes incluyen la placa de cocción, las áreas orientadas hacia la placa de cocción, la abertura de ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura, grietas alrededor de la puerta del horno.
- Asegúrese de que su aparato está correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado. Mantenimiento por parte del usuario
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- Desconecte siempre la alimentación eléctrica del aparato antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento, quitando el fusible o desconectando el disyuntor.
- No entre en el horno.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima de la cocina o en la parte trasera de la misma. Los niños que se suban a la cocina para alcanzar objetos pueden sufrir lesiones graves.
- No deje solos a los niños. Nunca deje a los niños solos o desatendidos en un área donde este aparato esté en uso. No permita nunca que se sienten o se pongan de pie sobre ninguna parte del aparato.
- No utilice nunca el aparato para calentar o caldear la habitación.
- No utilice agua en fuegos de grasa. Apague el horno para evitar la propagación de las llamas.
- Apague el horno para evitar la propagación de las llamas.
- Evite rayar o golpear las puertas de cristal, las placas de cocción o los paneles de control. Si lo hace se puede romper el cristal. No cocine sobre un producto con el cristal roto. Pueden producirse cortaduras.
- No se apoye en la cocina, ya que podría girar los mandos de control sin prestar atención.

Instrucciones importantes de seguridad

- Almacenamiento en o sobre el aparato. No almacene materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades de superficie. Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.
- Mantenga los plásticos, ropa y el papel alejados de las partes del aparato que puedan calentarse.
- Utilice ropa adecuada. No lleve nunca prendas sueltas o que cuelguen mientras utiliza el aparato.
- Utilice sólo paños secos. Si coloca agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes, pueden producirse quemaduras por el vapor. No deje que la agarradera toque los elementos calefactores calientes.
- No utilice toallas ni otros paños voluminoso.
- Enseñe a los niños a no jugar con los mandos ni con ninguna otra parte de la cocina.
- Por su seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores de chorro de vapor.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Instrucciones importantes de seguridad

- No deje nunca desatendidas las unidades de superficie a altas temperaturas. Los hervores provocan humos y derramamientos grasientos que pueden encenderse.
- Revestimientos protectores.
- No utilice papel de aluminio para forrar las cubetas de goteo de las unidades de superficie ni los fondos de los hornos, excepto como se sugiere en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Para evitar derrames de aceite e incendios, utilice una cantidad mínima de aceite al freír en sartén poco profunda y evite cocinar alimentos congelados con cantidades excesivas de hielo.
- No utilice la placa de cocción sin utensilios de cocina. Si la placa de cocción funciona sin utensilios de cocina, los mandos de control se calentarán.
- No utilice nunca la superficie de cristal de la placa de cocción como tabla de cortar.
- Tenga cuidado al tocar la placa de cocción. La superficie de cristal de la placa de cocción retendrá el calor después de que después de apagar los mandos.
- Tenga cuidado al colocar cucharas u otros utensilios para remover sobre la superficie de cristal de la placa de cocción cuando esté en uso. Podrían calentarse y causar quemaduras.
- Utilice ollas del tamaño adecuado. Este aparato está equipado con unidades de superficie de diferente tamaño. Seleccione ollas y sartenes que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie de la resistencia.
- El uso de ollas y sartenes de tamaño insuficiente expondrá una parte de la resistencia al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. La adaptación del tamaño de la olla o sartén al quemador también mejorará la eficacia.
- Los mangos de los utensilios deben girarse hacia dentro y no extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables o derrames debidos a un contacto involuntario con los utensilios, coloque los mangos de los utensilios de forma que no se extiendan por encima de las superficies adyacentes.
- Utensilios de cocina de vidrio. Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios de cocina vidriados pueden utilizarse para el servicio de la encimera sin que se rompan debido a cambios bruscos de temperatura.
- Asegúrese de saber qué mando de control acciona cada unidad de superficie. Asegúrese de haber encendido la unidad de superficie correcta.
- Apague siempre las unidades de superficie antes de retirar los utensilios de cocina.
- Cuando prepare alimentos flameantes bajo la campana, encienda el ventilador.
- Vigile los alimentos que se fríen a fuego alto o medio-alto.
- No guarde objetos pesados encima de la superficie de cocción que puedan caerse y dañarla.
- No utilice cubiertas decorativas de elementos de superficie.
- Si un elemento se enciende accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente se derretirá. Se producirán quemaduras si se calienta. También pueden producirse daños en la placa de cocción.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Seguridad eléctrica

- Instalación correcta - Asegúrese de que su aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado.
- Los electrodomésticos empotrados sólo pueden funcionar después de haber sido instalados en armarios y lugares de trabajo que cumplan las normas pertinentes. Esto garantiza que los aparatos instalados de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.
- Si su aparato funciona mal o si aparecen fracturas, grietas o rajaduras:
 - Apague todas las zonas de cocción
 - Desenchufe la cocina de la toma de CA de la pared
 - Póngase en contacto con su centro de servicio local

ADVERTENCIA

Si la superficie está agrietada, apague y desconecte el equipo para evitar un riesgo de choque eléctrico. No use la encimera hasta que la superficie de vidrio sea reemplazada.

ADVERTENCIA

- Verifique que el equipo esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar el riesgo de un choque eléctrico.
- El equipo no debe colocarse en una base.

Seguridad de niños

ADVERTENCIA

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por niños pequeños o personas enfermas sin la supervisión adecuada de un adulto responsable.
- Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Mantenga a los niños alejados de la puerta al abrirla o cerrarla, ya que podrían golpearse con ella o pillarse los dedos con ella.
- Las zonas de cocción se calentarán al cocinar. Para evitar que los niños pequeños se quemen, manténgalos siempre alejados del aparato mientras esté cocinando.

ADVERTENCIA

Partes con acceso fácil pueden calentarse durante su uso. Para evitar quemaduras, los niños deben permanecer alejados.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Horno

- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calefactores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que se hayan enfriado. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Entre estas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente reviente y provoque lesiones.
- No utilice el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, los periódicos pueden incendiarse.
- No utilice el horno como almacén. Los objetos almacenados en el horno pueden incendiarse.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de sacar o introducir alimentos en el horno.
- Revestimientos protectores. No utilice papel de aluminio para forrar los fondos del horno, excepto como se sugiere en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Mantenga los conductos de ventilación del horno sin obstrucciones. El conducto de ventilación del horno está situado encima de la unidad de superficie posterior derecha. Esta zona podría calentarse durante el uso del horno. No bloquee nunca este conducto de ventilación ni coloque sobre él objetos de plástico o sensibles al calor.
- Colocación de las rejillas del horno. Coloque siempre las rejillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, utilice agarraderas.
- No permita que las agarraderas entren en contacto con la resistencia caliente del horno.
- No deje que el papel de aluminio o la sonda para carne entren en contacto con las resistencias.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Tenga cuidado de no tocar las resistencias del horno.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno. Podrían rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.

ADVERTENCIA

No intente hacer funcionar el horno durante un corte de corriente. Si se produce un corte de corriente, apague siempre el horno. Si el horno no se apaga y vuelve la corriente, el horno puede empezar a funcionar de nuevo. Los alimentos desatendidos podrían incendiarse o estropearse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Campana extractora del horno

- Limpie con frecuencia las campanas extractoras. No deje que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
- Cuando flamee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.

Superficies de cocción vitrocerámicas

- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE NI LAS ZONAS CERCANAS A LAS UNIDADES.** Las superficies pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las zonas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie o las áreas cercanas a las unidades hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas zonas se encuentran la encimera de cocción y el revestimiento de la encimera de cocción.
- No cocine sobre una placa de cocción rota. Si la encimera de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la encimera rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico cualificado.

Limpie la placa de cocción con precaución. Si se utiliza una esponja o paño húmedo para limpiar derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

Advertencias críticas de instalación

ADVERTENCIA

- Este aparato debe ser instalado por un técnico cualificado o una empresa de servicio.
- Si no lo instala un técnico cualificado, puede producirse una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas con el producto o lesiones.
- Desembale el horno, retire todo el material de embalaje y examine el horno para comprobar si presenta daños tales como abolladuras en el interior o exterior del horno, pestillos de la puerta rotos, grietas en la puerta o una puerta que no esté correctamente alineada. Si hay algún daño, no opere el horno y notifique a su distribuidor inmediatamente.
 - Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente con conexión a tierra y con la configuración adecuada. Su horno debe ser el único elemento conectado a este circuito.
 - Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Los niños pueden utilizarlos para jugar y lesionarse.
 - Instale su aparato sobre un suelo nivelado y duro que pueda soportar su peso.
- De lo contrario, podrían producirse vibraciones anormales, ruidos o problemas con el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Este aparato debe estar correctamente conectado a tierra.
 - No conecte el aparato a una tubería de gas, una tubería de agua de plástico o una línea telefónica.
- Esto podría provocar una descarga eléctrica, un incendio, una explosión o problemas con el producto.
- No corte ni retire la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
 - Conecte el horno a un circuito que proporcione el amperaje correcto.
 - No instale este aparato en un lugar húmedo, aceitoso o polvoriento, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).
- Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un cable de alimentación dañado o una toma de corriente suelta.
- Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No tire del cable de alimentación ni lo doble excesivamente.
 - No retuerza ni ate el cable de alimentación.
 - No enganche el cable de alimentación a un objeto metálico, no coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación ni inserte el cable de alimentación entre objetos.
- Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio. Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.

Precauciones de uso



PRECAUCIÓN

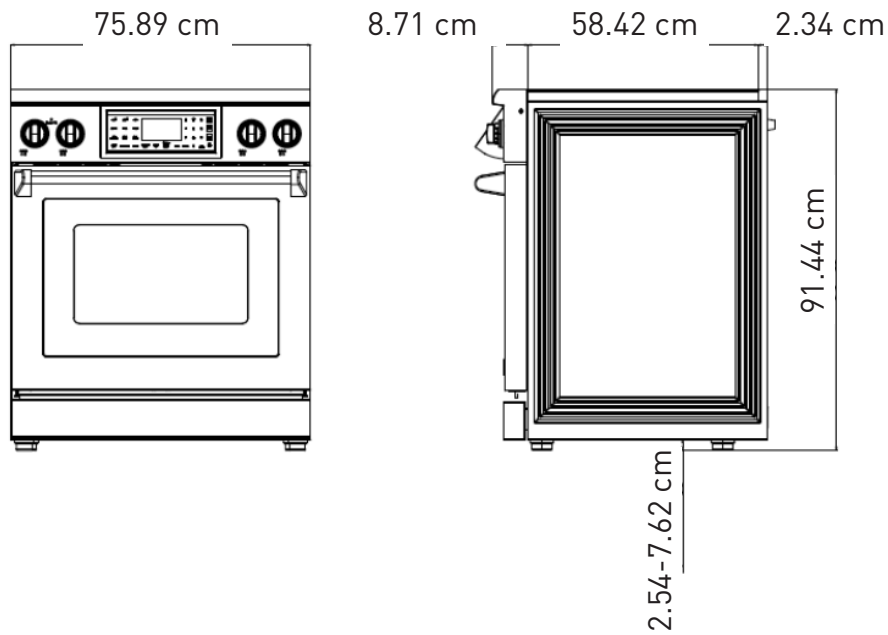
- Si la superficie está agrietada, apague el aparato.
- De lo contrario, podría sufrir una descarga eléctrica.
- Los platos y recipientes pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.
 - Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Retire con cuidado las cubiertas de los recipientes, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.
 - Retire las tapas de los tarros de alimentos para bebés antes de calentarlos. Después de calentar los potitos, remuévalos bien para distribuir uniformemente el calor. Compruebe siempre la temperatura probando antes de dársela al bebé. El tarro de cristal o la superficie del alimento pueden parecer más fríos que el interior, que puede estar lo bastante caliente como para quemar la boca del bebé.
 - Tenga cuidado, ya que las bebidas o los alimentos pueden estar muy calientes después de calentarse.
- Especialmente cuando se alimenta a un niño. Compruebe que se han enfriado lo suficiente.
- Tenga cuidado al calentar líquidos como agua u otras bebidas.
- Asegúrese de remover durante o después de la cocción.
- Evite utilizar recipientes resbaladizos con el cuello estrecho.
- Espere al menos 30 segundos después de calentar antes de retirar el líquido calentado.
- De lo contrario, el contenido podría desbordarse bruscamente y provocar quemaduras.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

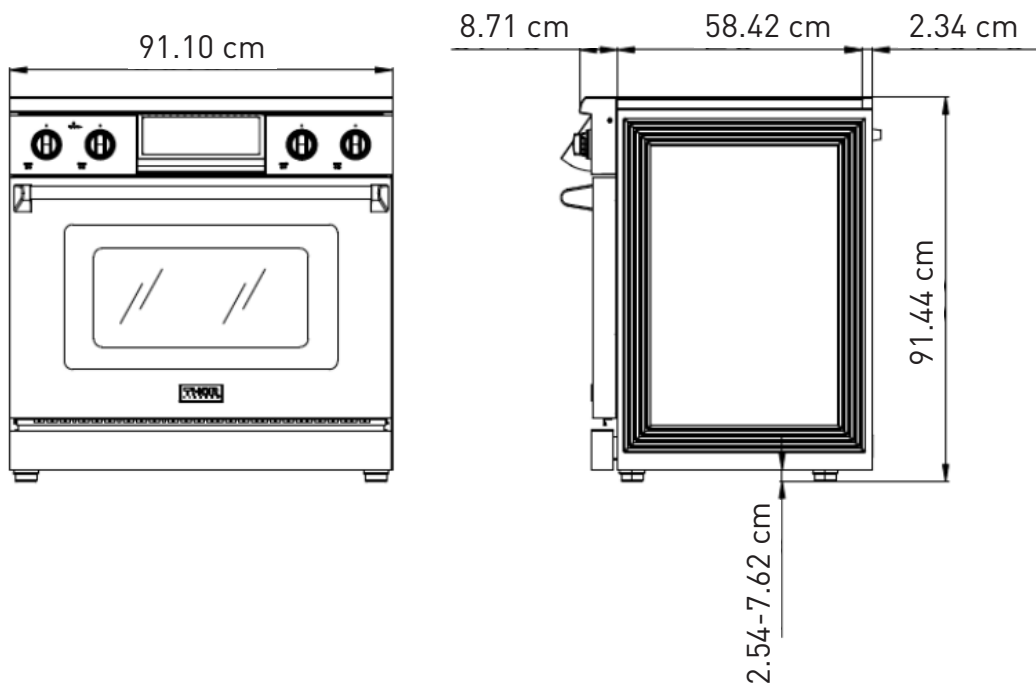
- No se ponga encima del aparato ni coloque objetos (como ropa sucia, la tapa del horno, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el aparato.
- Los objetos, como un paño, pueden quedar atrapados en la puerta.
- Esto puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, problemas con el producto o lesiones.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- Podría producirse una descarga eléctrica.
- No pulverice sustancias volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del aparato.
- Además de ser perjudicial para las personas, también puede provocar descargas eléctricas, incendios o problemas con el producto.
- No acerque la cara o el cuerpo al aparato mientras cocina o cuando abra la puerta justo después de cocinar.
- Procure que los niños no se acerquen demasiado al aparato.
- De lo contrario, podrían quemarse.
- No coloque alimentos ni objetos pesados sobre el borde de la puerta del horno.
- Si abre la puerta, los alimentos u objetos pueden caer y provocar quemaduras o lesiones.
- No enfríe bruscamente la puerta, el interior del aparato o un plato vertiendo agua sobre ellos durante o justo después de la cocción.
- Esto podría dañar el aparato. El vapor o el agua pulverizada pueden provocar quemaduras o lesiones.
- No utilice el aparato cuando esté vacío, excepto para la autolimpieza.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho. Las botellas pueden romperse.
- No raye el cristal de la puerta del horno con un objeto afilado.
- El cristal podría dañarse o romperse.
- No guarde nada directamente encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No utilice recipientes cerrados. Retire los precintos y las tapas antes de cocinar. Los recipientes cerrados pueden explotar debido a la acumulación de presión, incluso después de apagar el horno.
- Procure que los alimentos que cocine en el horno no entren en contacto con la resistencia.
- Podría producirse un incendio.
- No sobrecaliente los alimentos.
- El sobrecalentamiento de los alimentos puede provocar un incendio.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

Cocina eléctrica 30''



Cocina eléctrica 36''



DIMENSIONES DEL PRODUCTO

Verificando el sitio de instalación

Holgura y dimensiones

Para instalar la cocina, refiérase a la siguiente figura.

PRECAUCIÓN

Esta cocina ha sido diseñada para cumplir con las temperaturas máximas permitidas en los armarios de madera de 194°F. Asegúrese de que el revestimiento de la pared, las encimeras y los armarios alrededor de la cocina puedan soportar el calor (hasta 194 °F) generado por la cocina. De lo contrario, puede producirse decoloración, delaminación o derretimiento.

Instalación: Soporte anti-vuelco / Montaje en pared

WARNING

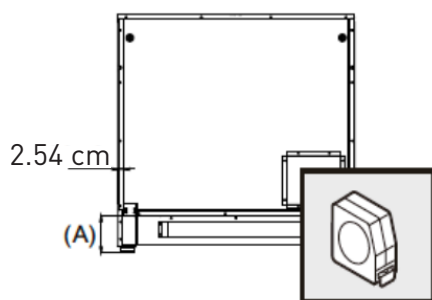


Riesgo de vuelco

Para reducir el riesgo del vuelco del equipo, se debe asegurar con un soporte anti-vuelco propiamente instalado. Para asegurar que el soporte se instaló correctamente, mire detrás del equipo con una linterna para verificar la instalación.

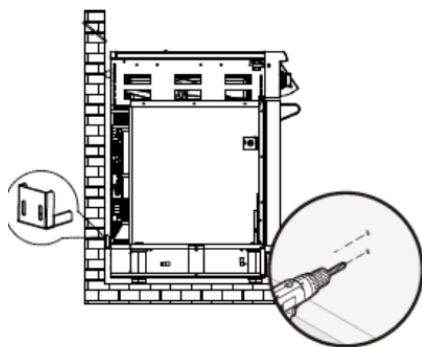


- Este equipo puede volcarse.
- Puede causar heridas a personas.
- Instale el soporte anti-vuelco incluido con la cocina.
- Vea las instrucciones de instalación.

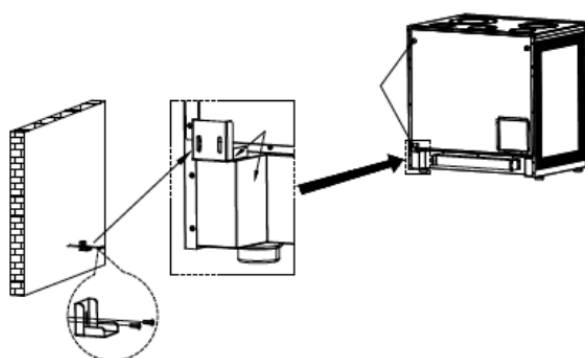


Mida desde el piso hasta la apertura base del soporte anti-vuelco que está atrás de la cocina. Esto será la medida (A)

Localice el anti-vuelco, 2.54cm desde el lado derecho de la cocina (viendo de frente a la cara de la cocina).



Marque y taladre agujeros en donde irá el soporte.



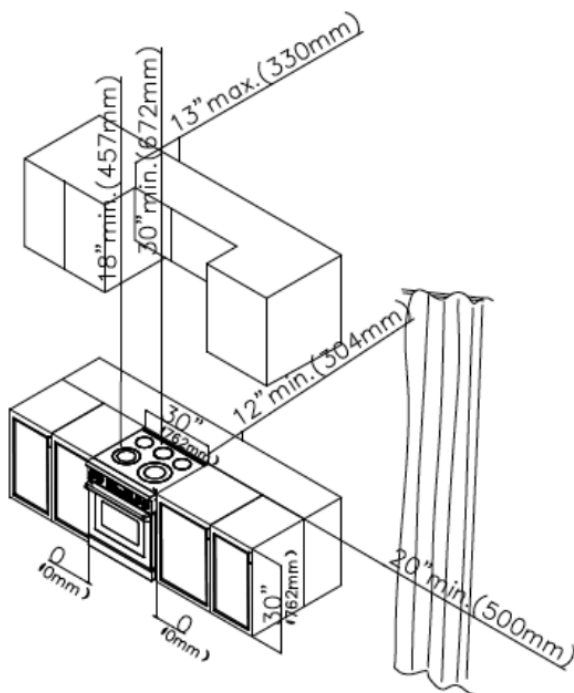
Junte el soporte con el kit de montaje incluido.

PREPARANDO LA INSTALACIÓN DE LA COCINA

Dimensiones mínimas

★ IMPORTANTE

Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios causados por alcanzar las unidades de superficie calientes, debe evitarse el espacio de almacenamiento del armario situado por encima de las unidades de superficie. Si es necesario colocar armarios, el riesgo puede reducirse instalando una campana extractora que sobresalga horizontalmente un mínimo de 12.7 cm de la parte inferior de los armarios.



DIMENSIONES MÍNIMAS ENTRE ENCIMERA, PAREDES Y PARTE DE ARRIBA DE ENCIMERA:

A: Asegúrese de que el revestimiento de la pared, la encimera, el suelo y los armarios alrededor de la cocina soporten el calor (hasta 200°F) generado por la cocina.

B: Deje un espacio mínimo de 76.2 cm entre unidades de superficie y la parte inferior de un armario o gabinete de metal, o permita un mínimo de 61 cm cuando la parte inferior del armario de madera o metal esté protegida por un tablero de fibras ignífugo de 0.65 cm de grosor como mínimo, cubierto con una chapa metálica No 28 MSG, (0.038 cm), acero inoxidable de 0.038cm de espesor, 0.060 cm aluminio o 0.050 cm cobre.

C: Este aparato ha sido aprobado para una distancia de 0 a las superficies adyacentes por encima de la placa de cocción. Sin embargo, se requiere una separación mínima de 15.24 cm a superficies a menos de 38 cm sobre la placa de cocción y el gabinete para reducir la exposición al vapor, las salpicaduras de grasa y el calor. Para reducir el riesgo de quemaduras o incendio al alcanzar elementos calientes de cocción, los gabinetes arriba de la cocina deben evitarse. Si es necesario colocar armarios encima de la placa de cocción, el riesgo puede reducirse instalando una campana extractora que sobresalga al menos 23.7 cm de la parte frontal de los armarios. Los armarios instalados sobre la cocina no deben ser más profundos de 40.64 cm.

D: Deje un espacio mínimo de 61/76.2/91.44 cm (dependiendo del ancho de la cocina) entre los armarios derecho e izquierdo.

CONECTANDO LA CORRIENTE

Paso 1. Requerimientos de conexión eléctrica



PRECAUCIÓN

Por su seguridad personal, no utilice un cable alargador con este aparato. Quite el fusible de la casa o abra el disyuntor antes de comenzar la instalación.

Este aparato debe ser alimentado con el voltaje y la frecuencia adecuados, y conectado a un circuito derivado individual debidamente conectado a tierra, protegido por un disyuntor o fusible con el amperaje que corresponda a la placa de características. La placa de características se encuentra a la derecha de la puerta del horno.

Le recomendamos que encargue la conexión eléctrica de su cocina a un electricista cualificado. Después de la instalación, pídale al electricista que le muestre dónde se encuentra la desconexión principal de su cocina.

Verifique con su compañía local de servicios públicos los códigos eléctricos que se aplican en su área.

El no cablear su horno de acuerdo a los códigos vigentes podría resultar en una condición peligrosa. Si no hay códigos locales, su cocina debe estar cableada y con fusibles para cumplir con los requisitos del Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA No.70-Última Edición.

ç

A partir del 1 de enero de 1996, el Código Eléctrico Nacional exige que las construcciones nuevas (no las existentes) utilicen una conexión de 4 conductores para una cocina eléctrica.

Cuando instale una cocina eléctrica en una construcción nueva, siga los pasos para la conexión de 4 conductores.

Debe utilizar un sistema eléctrico monofásico de C.A. de 3 ó 4 hilos de 208Y/120 voltios o 240/120 voltios, 60 hz.

Si el servicio eléctrico suministrado no cumple las especificaciones anteriores, haga que un electricista autorizado instale un tomacorriente aprobado.

Utilice únicamente un cable de cocina de 3 o 4 conductores homologado por UL. Estos cables pueden estar provistos de terminales en el cable y un dispositivo de alivio de tensión.

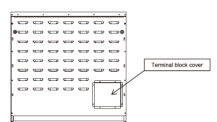
Se requiere un cable de 40 amperios con un alcance mínimo de 125/250 voltios. No se recomienda un cable de 50 amperios, pero si se utiliza, debe estar marcado para su uso con aberturas de conexión de un diámetro mínimo de 13/8". Se debe tener cuidado de centrar el cable y el alivio de tensión dentro del orificio ciego para evitar que el borde dañe el cable.



NOTA

Este equipo está fabricado para instalarse con un set de cables de 4 conductores.

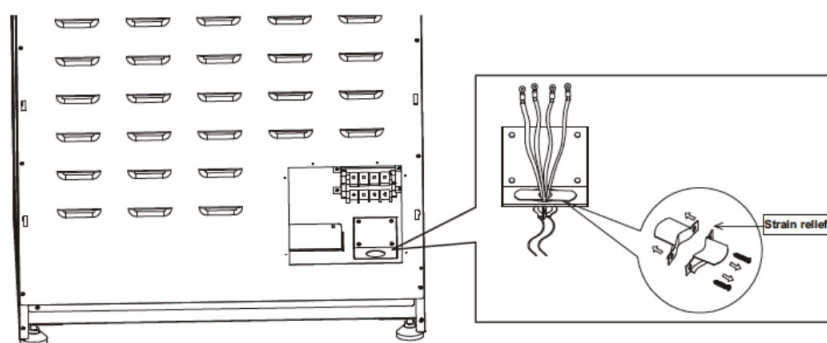
Paso 2. Cable de poder



1. Remueva el bloque terminal y safe los 6 tornillos. Esta se volverá accesible. No tire los tornillos.

CONECTANDO LA CORRIENTE

2. Sólo para instalaciones con cable de alimentación, enganche el aliviador de tensión sobre el orificio del cable de alimentación situado debajo de la parte posterior del cuerpo del cajón. Inserte el cable de alimentación a través del aliviador de tensión y apriete el dispositivo.



- Debe instalar el cable de alimentación con un aliviador de tensión.
- Coloque el aliviador de tensión en la abertura de la placa de conexión del conducto.

Paso 3-4 Instalación del cable de poder

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Este aparato requiere conexión eléctrica a tierra.

No lo conecte al suministro eléctrico hasta que el aparato esté permanentemente conectado a tierra.

Desconecte la alimentación del disyuntor o de la caja de fusibles antes de realizar la conexión.

Este aparato debe conectarse a un sistema de cableado permanente, metálico y conectado a tierra, o bien debe conectarse un conector de puesta a tierra al terminal de puesta a tierra o al cable conductor del aparato. De lo contrario, podría producirse un incendio, lesiones personales o descargas eléctricas. Consulte a continuación para obtener más información sobre la conexión eléctrica a tierra.

A. Retire los 4 tornillos del terminal inferior del bloque de terminales.

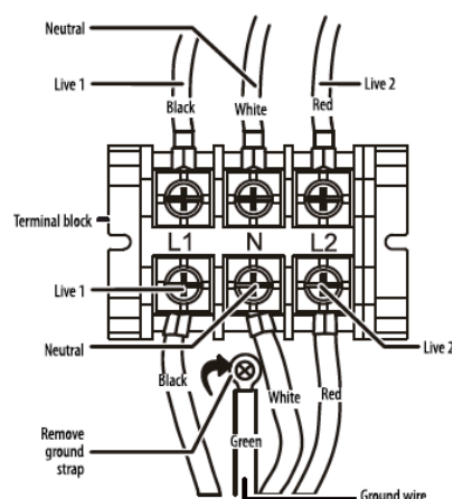
B. Inserte los 4 tornillos de los terminales a través de cada terminal del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque de terminales. Asegúrese de que el cable y los terminales coincidan por color.

C. Apriete bien los tornillos en el bloque de terminales.

PRECAUCIÓN

Revise el voltaje luego de conectar el cable de poder.

Live 1 - Neutral	120 V
Live 2 - Neutral	120 V
Live 2 - Live 2	208 V / 240 V



CONECTANDO LA CORRIENTE

Paso 4-3 Cable de corriente

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Este aparato requiere conexión eléctrica a tierra.

No lo conecte al suministro eléctrico hasta que el aparato esté permanentemente conectado a tierra. Desconecte la alimentación del disyuntor o de la caja de fusibles antes de realizar la conexión eléctrica.

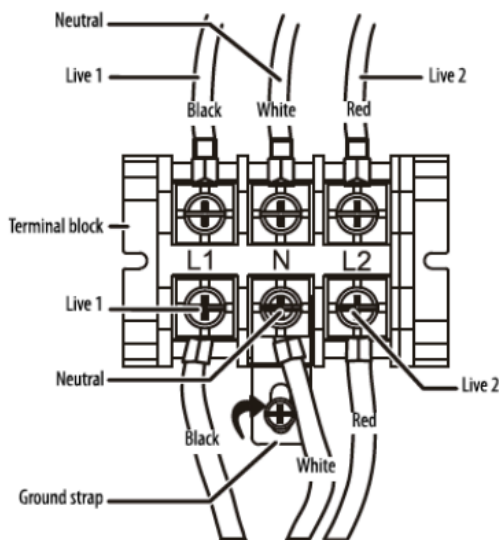
Este aparato debe conectarse a un sistema de cableado permanente, metálico y conectado a tierra, o bien, debe conectarse un conector de puesta a tierra al terminal de puesta a tierra o al cable conductor del aparato. De lo contrario, podría producirse un incendio, lesiones personales o descargas eléctricas. Consulte a continuación para obtener más información sobre la conexión eléctrica a tierra.

A.Retire los 4 tornillos del terminal inferior del bloque de terminales.

B.Inserte los terminales de tierra verde junto con el blanco.

C.Inserte los 3 tornillos de los terminales a través de cada terminal del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque de terminales. Asegúrese de que el cable y los terminales coinciden por color.

D.Apriete bien los tornillos en el bloque de terminales.

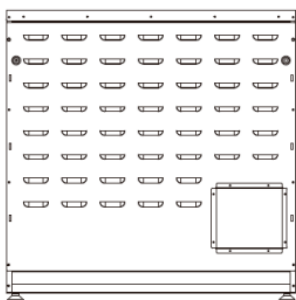


⚡ PRECAUCIÓN

Revise el voltaje luego de conectar el cable de poder.

Live 1 - Neutral	120 V
Live 2 - Neutral	120 V
Live 2 - Live 2	208 V / 240 V

Paso 5 Reemplazar el covertor del bloque de terminales

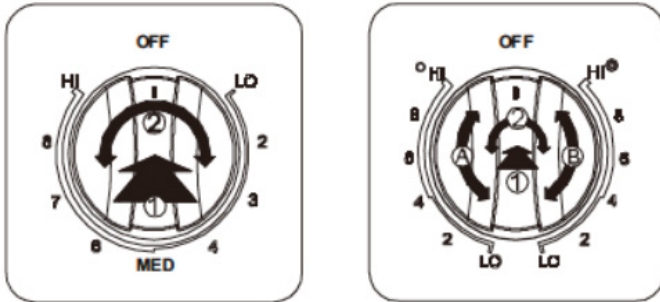


Vuelva a colocar la tapa del bloque de terminales en la parte posterior de la cocina y apriete el tornillo.

PROCEDIMIENTOS DE INSTALACIÓN KD

Nuestra gama Thor Kitchen puede tener un diseño de pomo y tirador KD que es necesario instalar. Siga los siguientes procedimientos para la instalación del pomo y el tirador de la puerta del horno.

1. Chequee las perillas



2. Vea el número para cada perilla en el cuadro

Modelo #	Perilla de doble hornilla	Perilla de una hornilla
30''	2	2
36''	2	2

***Si alguna parte resulta faltar, llame al 098 631 4548 o escriba a soporte@thorkitchen.com.ec

3. Busque los pomos adecuados para cada eje de la gama. Empuje el mando hacia dentro para fijar completamente el eje y asegúrese de que no haya fricción entre los pomos y los biseles.

Es posible que su cocina Thor tenga un tirador KD que necesite ser instalado. Por favor Siga los siguientes procedimientos para la instalación de la manija de la puerta del horno.

1. Verifique entre los Kits de instalación los mangos de la puerta.



2 Agarraderas, 1 Llave de instalación, 1 mango
(Para horno de 24'', 30'', 36'')

2. Coloque el mango entre las dos agarraderas.

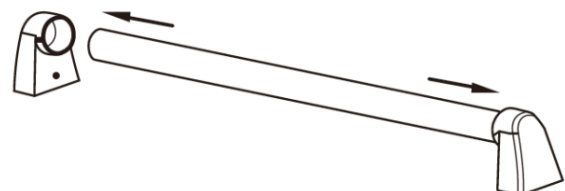
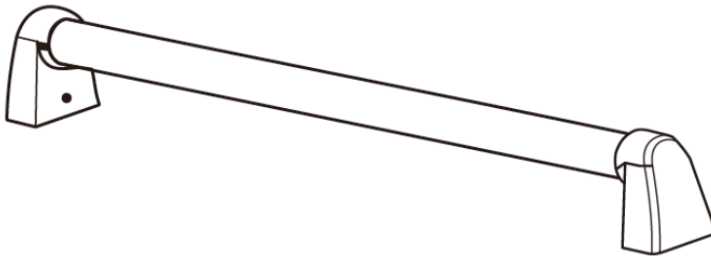


TABLA DE CONTENIDOS

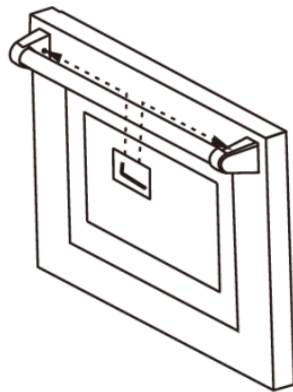
3. Fije el asa del horno con dos tornillos en cada soporte del asa de la puerta (si no, el asa podría estar suelta).



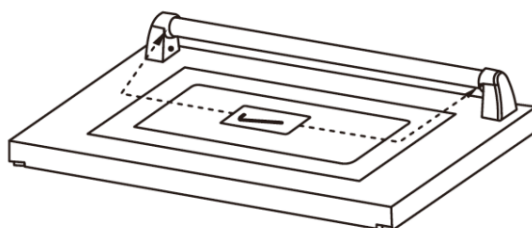
4. Fije el asa del horno con dos tornillos en cada soporte del asa de la puerta (si no, el asa podría estar suelta).



5. Coloque el asa de la puerta contra la puerta del horno y encájela en la pieza de conexión, y utilice la llave inglesa para apretar el soporte del tirador de la puerta;



5. Use la llave para ajustar los sujetadores del mango.



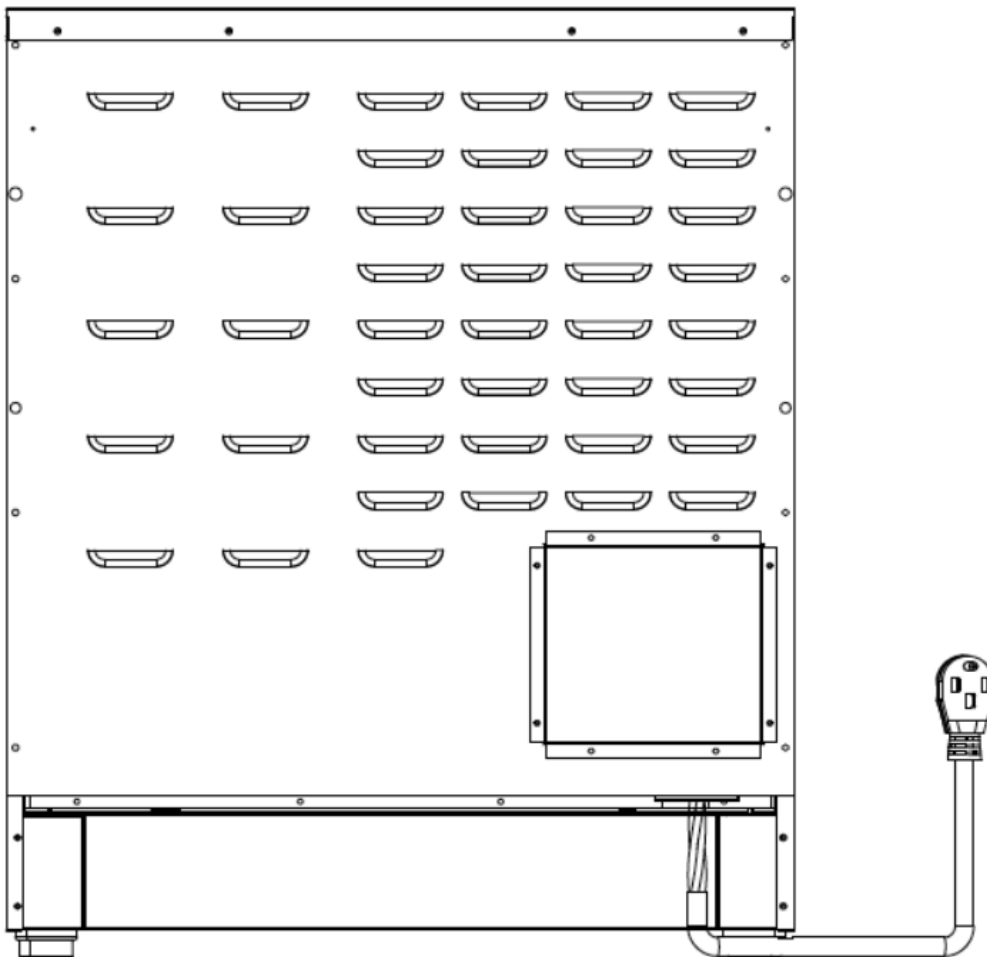
INSTALACIÓN DEL PAD DE GOMA EN EL PANEL TRASERO

Para evitar que el alcance se acerque demasiado a la pared, hay 2 almohadillas de plástico que se ofrecen con el 30/36 pulgadas y siga los pasos que se indican a continuación.

1. Verifique el kit de instalación incluido

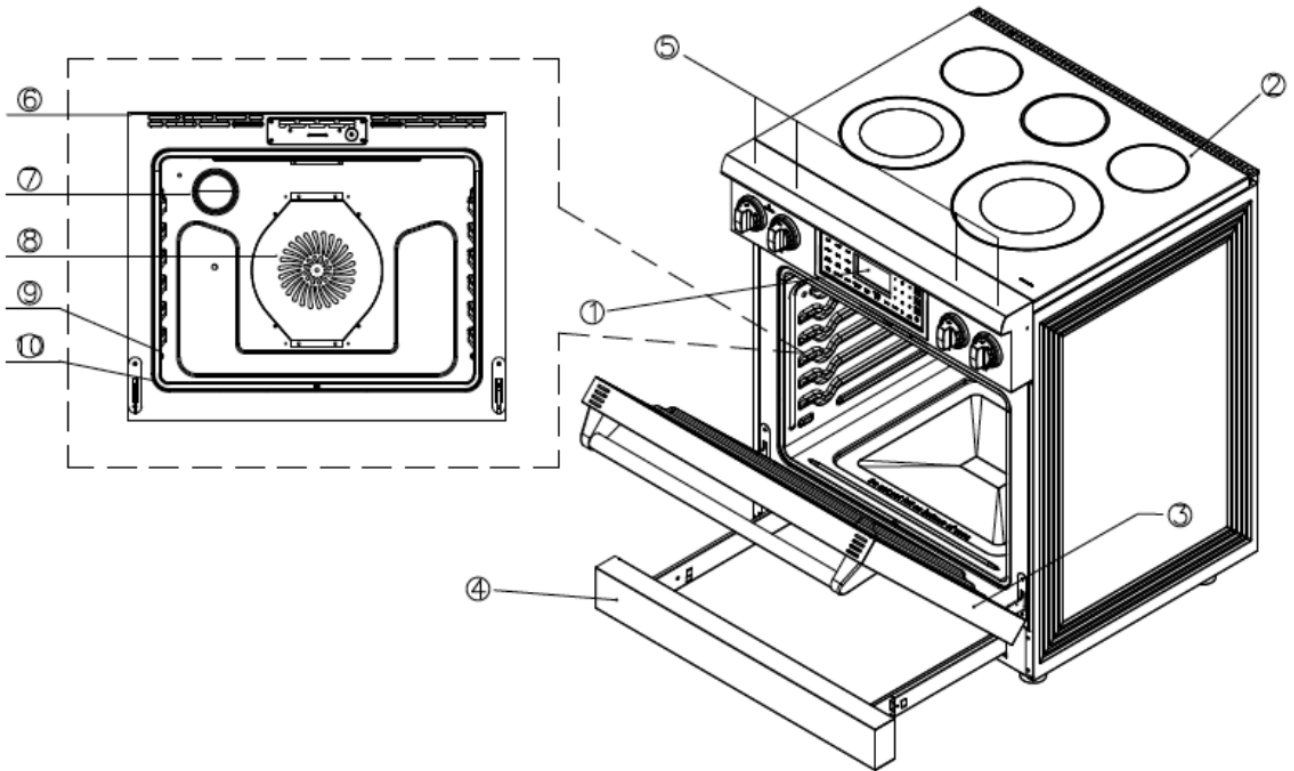


2. Instale 2 almohadillas de goma como se muestra arriba



PRESENTANDO SU NUEVA COCINA

Vista general: 30"/36"



1. Panel de Control

2. Superficie de vidrio

3. Puerta del horno

4. Cajón

5. Perillas de Control

6. Posición del estante

7. Junta

PRESENTANDO SU NUEVA COCINA

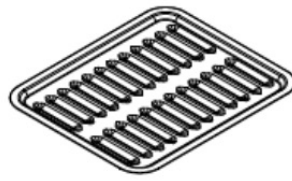
Lo que incluye su nueva cocina



2 Estantes de alambre



Bandeja para Air Fry



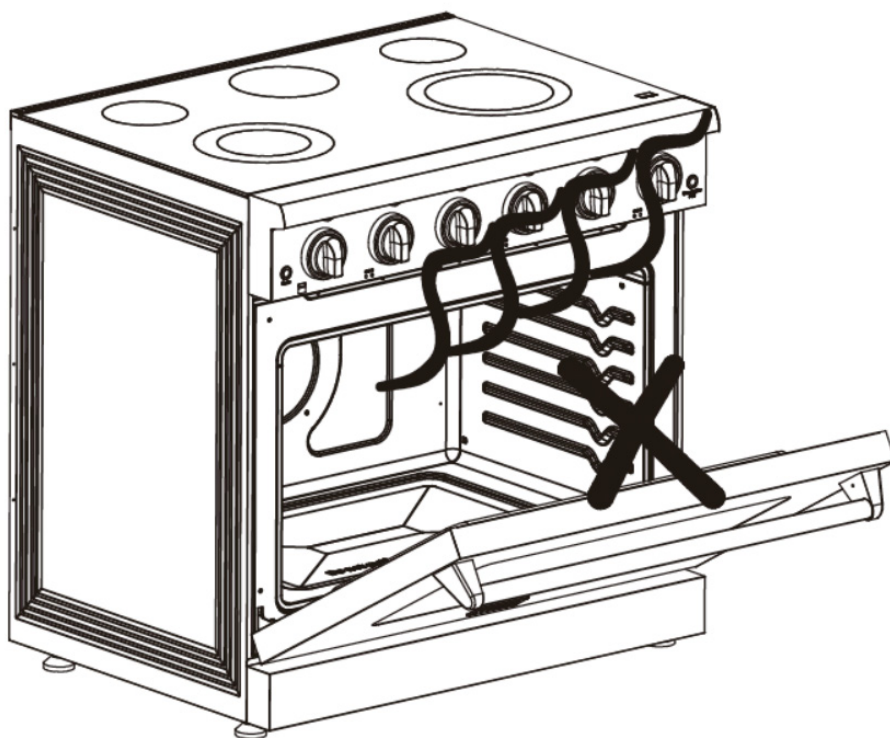
1 Set de bandeja para asado

Antes de empezar

Limpie bien el horno antes de utilizarlo por primera vez. A continuación, retire los accesorios el horno para hornear, y luego haga funcionar el horno a 350 °F durante 30 minutos. Habrá un olor característico. Esto es normal. Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada durante este período de acondicionamiento.

Consejos de ahorro de energía

- Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada, excepto cuando dé la vuelta a los alimentos. No abra la puerta con frecuencia durante la cocción para mantener la temperatura del horno y ahorrar energía.
- Siempre que sea posible, cocine más de un alimento a la vez.



COCCIÓN DE ENCIMERA



PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

- No utilice la superficie de cristal de la placa de cocción como tabla de cortar.
- No coloque ni guarde objetos que puedan derretirse o incendiarse sobre la encimera de cristal, incluso cuando no esté en reposo.
- Encienda las unidades de superficie sólo después de colocar los utensilios de cocina sobre ellas.
- No guarde objetos pesados sobre la superficie de cocción. Podrían caerse y dañarla.



PRECAUCIÓN

MIENTRAS COCINA

- No coloque papel de aluminio ni objetos de plástico como saleros, pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cocina cuando esté en uso. El aire caliente de la rejilla de ventilación podría derretir plásticos o encender artículos inflamables.
- Asegúrese de que está encendida la unidad de superficie correcta.
- Nunca cocine directamente sobre el cristal. Utilice siempre utensilios de cocina.
- Coloque siempre la olla en el centro de la unidad de superficie en la que esté cocinando.
- No deje nunca desatendidas las unidades de superficie cuando estén a fuego alto.
- Los hervores provocan humos y salpicaduras de grasa que pueden incendiarse.
- Apague las unidades de superficie antes de retirar los utensilios de cocina.
- No utilice envoltorios de plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretirse en la superficie y ser muy difícil de quitar.



PRECAUCIÓN

LUEGO DE COCINAR

- No toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.
- La superficie puede estar aún caliente y pueden producirse quemaduras si toca la superficie de cristal antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- Limpie inmediatamente los derrames sobre la zona de cocción para evitar que se produzcan limpiadores resistentes, chorreantes.
- Acerca de los elementos de la superficie radiante La temperatura aumenta gradual y uniformemente. A medida que la temperatura aumenta, el elemento radiante se iluminará en rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento se encenderá y apagará cíclicamente.
- El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calor uniforme y consistente durante el ciclo de apagado.
- Para una cocción eficiente, apague la resistencia varios minutos antes de finalizar la cocción.
- Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.



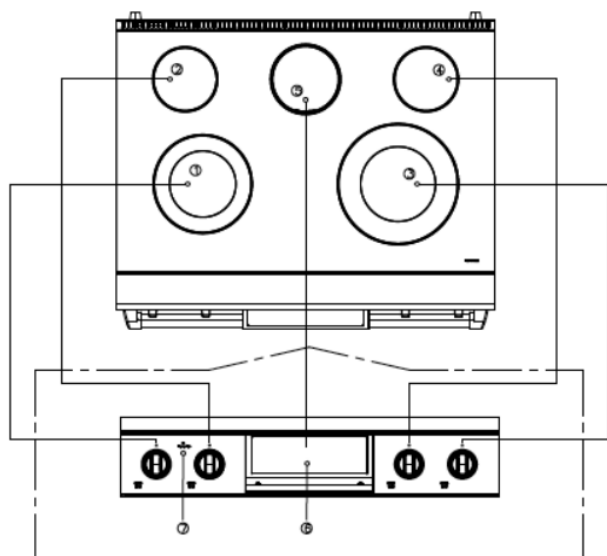
NOTA

Los elementos radiantes tienen un limitador que permite que el elemento se encienda y apague, incluso en el ajuste HI. Esto ayuda a evitar daños en la placa cerámica. Los ciclos en la posición HI son normales y pueden ocurrir si la olla es demasiado pequeña para el elemento radiante o si el fondo de la olla no es plano.

COCCIÓN DE ENCIMERA

Ubicación de los elementos de la superficie radiante y de los mandos. Los mandos de control radiante accionan los elementos de la superficie radiante de la placa de cocción como se indica a continuación.

30'' y 36''

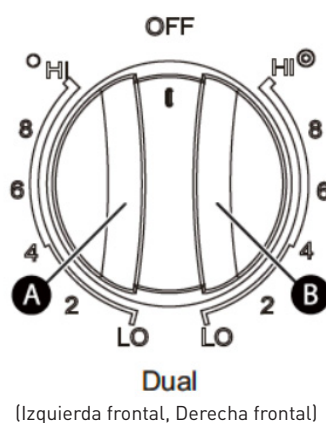
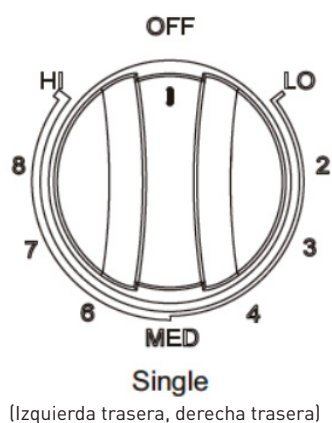


01	Frontal derecho: 3000W (9''/12'')
02	Frontal trasero: 1200W (6'')
03	Izquierdo trasero: 3000W (6''/9'')
04	Izquierdo frontal: 1200W (6'')
05	Centro de calor: 100W
06	Panel de control
07	Luz: Elemento operando (indica)

ÁREAS DE COCINA

Las zonas de cocción de su cocina están identificadas por círculos permanentes en la superficie de cocción de cristal. Para una cocción más eficiente, ajuste el tamaño de la sartén al tamaño del elemento. Las ollas no deben sobresalir (1,3 a 2,5 cm) más allá de la zona de cocción. Cuando se enciende un control. La resistencia se enciende y apaga cíclicamente para mantener el ajuste de calor preestablecido, incluso a temperaturas muy bajas. El elemento se enciende y se apaga para mantener el ajuste de calor preestablecido, incluso en ajustes altos. Para obtener más información sobre los tipos correctos de utensilios de cocina, consulte "Uso de los utensilios de cocina correctos".

Utilizar el mando de control de un quemador de superficie



COCCIÓN DE ENCIMERA

1. Empuje el mando hacia dentro.
2. Para los quemadores traseros izquierdo y derecho, gire el mando en cualquier dirección hasta el ajuste que desee.
3. Para los quemadores dobles delanteros izquierdo y derecho, gire el mando en cualquier dirección hasta el ajuste que desee.

Posición A: Quemador singular

Posición B: Quemador dual

CONFIGURACIÓN	TIPO DE COCCIÓN
"HIGH"	La mayoría de comida, hervir agua o asado en bandeja
"MEDIUM HIGH"	Continuar un hervor, freír, freír a fondo, evaporar vegetales
"MEDIUM"	Hervor lento o reducir salsas y gravys
"MEDIUM LOW"	Mantener comidas cocinándose, escalfándose o guisándose
"LOW"	Mantener comidas en simmer, calentándose o derritiéndose

Utilizar los utensilios de cocina adecuados puede evitar muchos problemas, como una cocción desigual o tiempos de cocción prolongados. Busque las siguientes características:

- Fondo plano y lados rectos
- Tapa bien ajustada
- El peso del mango no inclina la olla
- La sartén está bien equilibrada
- El tamaño de la sartén se ajusta a la cantidad de comida que se va a preparar y al tamaño del quemador de superficie.
- Está hecha de un material que conduce bien el calor.

El material de la batería de cocina determina la uniformidad y rapidez con que el calor se transfiere del quemador de superficie al fondo de la olla.

MATERIAL	DESCRIPCIÓN
Aluminio	Excelente igneoconductor, puede oscurecer con algunas comidas. Si desliza utensilios de aluminio en la superficie de cerámica puede dejar marcas o rayones. Remueva las marcas cuando la encimera se enfríe.
Cobre	Excelente igneoconductor, pierde color fácil. Si desliza utensilios de cobre en la superficie de cerámica puede dejar marcas o rayones. Remueva las marcas cuando la encimera se enfríe.
Acero Inoxidable	Pobre igneoconductor, resultados inestables. Resiste manchas, durable y fácil de limpiar.
Hierro fundido	Pobre conductor, retiene bien el calor. Cocina bien cuando se alcanza la T° deseada, no se recomienda para uso en cerámica.
Esmaltado	Su conductividad varía por su material base, su cobertura debe ser suave para no rayar la superficie de madera.
Vidrio	Lento igneoconductor, no se recomienda en cerámica, se raya.

COCCIÓN DE ENCIMERA

Protección de la vitrocerámica Limpieza

- Limpie la placa de cocción antes de utilizarla por primera vez.
- Limpie su placa de cocción diariamente o después de cada uso. Esto ayuda a mantener su encimera en buen estado y puede prevenir daños.
- Si se produce un derrame mientras está cocinando, limpie inmediatamente el derrame de la zona de cocción mientras está caliente para evitar una tarea de limpieza difícil más tarde. Con extremo cuidado, limpie el derrame con una toalla limpia y seca.
- No deje que los derrames permanezcan en la zona de cocción o en el borde de la placa de cocción durante mucho tiempo.
- No utilice detergentes abrasivos ni estropajos porque pueden rayar la encimera.
- No utilice lejía, amoníaco u otros productos de limpieza que no estén específicamente recomendados para su uso en superficies vitrocerámicas.

Prevenir rayones y marcas

- No utilice utensilios de cocina de cristal. Podría rayar la placa de cocción.
- No coloque un salvamanteles o un aro de wok entre la placa de cocción y la olla. Estos elementos pueden marcar o rayar la placa de cocción.
- Asegúrese de que la encimera y el fondo de las ollas estén limpios.
- No deslice sartenes metálicas sobre la placa de cocción.

Prevenir manchas

- No utilice paños de cocina o esponjas sucias para limpiar la superficie de cocción. Pueden dejar una película, que puede causar manchas en la superficie de cocción después de calentar la zona.
- Cocinar continuamente sobre una superficie sucia puede provocar una mancha permanente.

Prevenir otros daños

- No deje que el plástico, el azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar se derritan sobre la placa de cocción caliente. Si esto ocurriera, limpie inmediatamente.
- No deje que una sartén hierva en seco. Podría dañar la encimera y la sartén.
- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo o tabla de cortar.

COLOCANDO LOS ESTANTES DEL HORNO

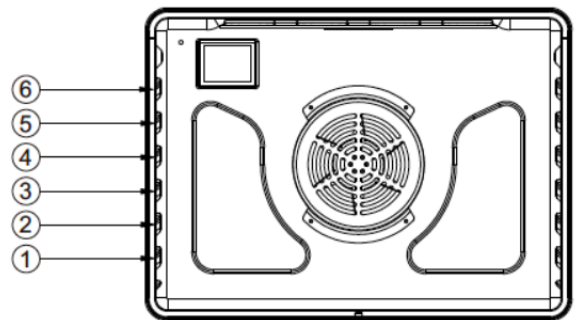
Las rejillas del horno se pueden quitar y volver a colocar en cualquiera de las seis posiciones de las rejillas. Cada rejilla tiene un tope incorporado para evitar que se extraiga completamente de forma accidental. La colocación correcta de las rejillas del horno proporciona los mejores resultados de cocción.

⚠️ ADVERTENCIA

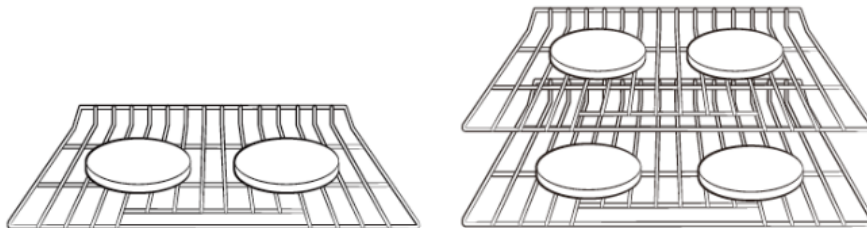
Aléjese del horno cuando abra la puerta. El aire caliente o el vapor pueden quemar las manos, la cara o los ojos. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos.

📄 NOTA

La posición 6 de los estantes no se puede usar.



- Centrar los moldes en el horno produce mejores resultados de cocción.
- Cuando hornee varias piezas, asegúrese de dejar un espacio de 2,5 a 3,8 cm alrededor de cada una.
- Cuando hornee en una sola rejilla, coloque la rejilla del horno en las posiciones 3 ó 4.
- Cuando hornee en múltiples rejillas, coloque las rejillas del horno en las posiciones 3 y 5. Coloque dos ollas en la parte trasera de la rejilla superior y las otras dos ollas en la parte delantera de la rejilla inferior.



⚡ PRECAUCIÓN

- No cubra la rejilla del horno con papel de aluminio. No cubra la rejilla del horno con papel de aluminio.
- No coloque papel de aluminio en el fondo del horno porque podría dañarlo.
- Coloque las rejillas sólo cuando el horno esté frío.
- Cuando coloque una rejilla del horno en la posición de la rejilla superior, asegúrese de que la rejilla esté situada de forma estable sobre el tope en relieve.

Extracción de una rejilla del horno

1. Tire de la rejilla hacia fuera hasta que se detenga.
2. Levante la parte delantera de la rejilla y tire de ella para extraerla del horno.

Sustitución de la rejilla del horno

1. Coloque el borde posterior de la rejilla en el soporte de una rejilla.
2. Levante la parte delantera de la rejilla e introdúzcala en el horno.

OPERANDO EL HORNO

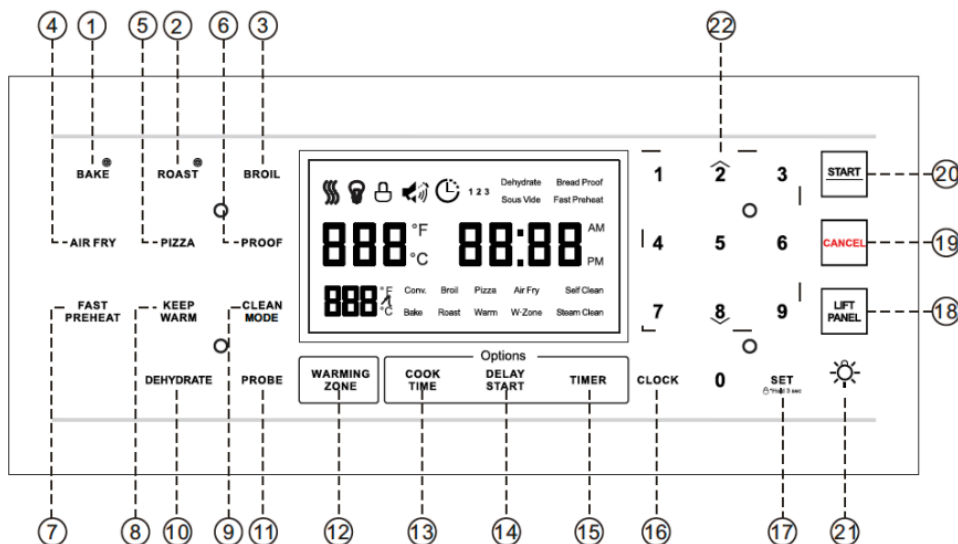
Extracción de una rejilla del horno

- No obstruya los conductos de la parte trasera de la cocina cuando cocine en el horno. Es importante que el flujo de aire caliente húmedo del horno y de aire fresco hacia el horno quemador no se interrumpa nunca. Evite tocar la abertura de ventilación o las superficies cercanas durante el funcionamiento del horno o de la parrilla, ya que están calientes. No coloque plásticos, papel u otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca de la rejilla de ventilación del horno. Pueden derretirse o quemarse cerca de la rejilla de ventilación del horno.
- Utilice todos los modos del horno con la puerta cerrada.
- No utilice nunca papel de aluminio para cubrir los estantes del horno o para forrar el suelo del horno. El calor atrapado puede dañar irreversiblemente el esmalte e incluso provocar un incendio.
- No coloque agua, hielo ni ningún plato o bandeja directamente sobre el suelo del horno, ya que dañará irreversiblemente el esmalte.
- No cubra la rejilla ranurada de la bandeja de asado/parrilla con papel de aluminio. Esto atrapar la grasa y podría provocar un incendio.
- No utilice envoltorios de plástico ni papel encerado en el horno.
- Por razones de seguridad alimentaria, no deje los alimentos en el horno durante más de dos horas antes y después de cocinar o descongelar. Esto es para evitar la contaminación por organismos que pueden causar intoxicación alimentaria. Tenga cuidado cuando haga más calor.

! ADVERTENCIA

- Según el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos: NO mantenga los alimentos a temperaturas entre 40°F y 140°F más de 2 horas. No se recomienda cocinar los alimentos a menos de 275°F.
- √ Nunca cubra ninguna ranura, orificio o paso en el fondo del horno ni cubra una rejilla entera con materiales como papel de aluminio. Hacerlo bloquea el flujo de aire a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel de aluminio también puede atrapar el calor, causando un riesgo de incendio.

Funcionamiento del horno



OPERANDO EL HORNO

1. Tecla "BAKE": Esta tecla táctil se utiliza para entrar en el ajuste de las funciones Horneado y Horneado por Convección. En el modo de espera, toque "BAKE" para entrar en el modo de ajuste de la función Hornear, toque "BAKE" de nuevo para entrar en el modo de ajuste de la función de horneado por convección, y toque "BAKE" para volver a entrar en el modo de ajuste de la función de horneado.
2. "BAKE": Enciende el ventilador mientras se asa. Proporciona un calor más uniforme haciendo circular el aire dentro del horno mientras se hornea. Cocina grandes cortes de carne.
3. Asar: Activa la función Asar. Cocina alimentos utilizando sólo el elemento superior del horno. Puede seleccionar Asar Alto o Asar Bajo. Pulse una vez para cocinar utilizando el modo de calor Alto. Pulse dos veces para cocinar utilizando el modo de calor Bajo.
4. 4Air Fry: Activa y desactiva el modo Air Fry.
5. Pizza: Utilice para seleccionar la función Pizza del horno.
6. Prueba: Utilice para seleccionar la función de prueba de pan del horno.
7. Precalentamiento rápido: Utilice para seleccionar la función de Precalentamiento rápido del horno.
8. Mantener caliente: Mantiene el horno caliente después de la cocción. Esto reduce la temperatura del horno y mantiene a 150° F (65° C) hasta tres horas.
9. Limpiar: Activa la función de limpieza del horno. La limpieza a vapor y la autolimpieza son opcionales. El modo de autolimpieza puede ajustar la tercera velocidad según la profundidad de la contaminación, la segunda velocidad es de 3 horas, la tercera velocidad es de 5 horas y la primera velocidad es de 2 horas. El valor por defecto es de 2 marchas y el tiempo de trabajo es de 3 horas.
10. Deshidratar: Sirve para seleccionar la función deshidratar del horno.
11. Sonda: Sirve para ajustar la temperatura de trabajo de la función de sonda de alimentos.
12. Zona de calentamiento: Activa o desactiva el centro de calentamiento de 100 W de la placa de cocción. Después de pulsar la tecla Zona de calentamiento, utilice las teclas numéricas 1, 2 y 3 para ajustar la marcha de trabajo.
13. Tiempo de cocción: Activa la función Tiempo de cocción. Utilice las teclas numéricas para ajustar la cantidad de tiempo que desea que se cocinen sus alimentos. El horno se apaga automáticamente cuando el tiempo ha transcurrido.
14. Inicio Retardado: Configura el horno para que se inicie y se detenga automáticamente. Utilícelo con las funciones Hornear, Hornear Convección, Convección, Asado o Tiempo de Cocción.
15. Temporizador: Enciende el temporizador de cocina durante el tiempo que desee.
16. Reloj: Pulse para activar la función de ajuste del reloj y, a continuación, ajuste la hora actual.
17. Set/Bloqueo para niños: Función de ajuste del horno. Mantenga pulsado durante tres segundos para apagar las almohadillas táctiles del panel de control para evitar que el horno se encienda accidentalmente. Las almohadillas táctiles permanecen bloqueadas hasta que apague esta función.
18. Levantar Panel: Se utiliza para subir y bajar el panel de control del horno
19. Cancelar: Cancela todas las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
20. Inicio: Inicia las funciones de cocción, limpieza o temporización del horno.
21. Luz del horno: Enciende o apaga la luz del horno.
22. Números: Establece tiempos, temperaturas y funciones preestablecidas del horno.

OPERANDO EL HORNO

1. Precaliente el horno a la temperatura indicada en la receta. Dependiendo de la temperatura y del tamaño del horno, el precalentamiento variará. Para una mejor cocción y una temperatura exacta de la cavidad del horno, el tiempo de precalentamiento será de 10 min por cada 100 °.
 2. Coloque las ollas y los alimentos de manera uniforme en los estantes. Asegúrese de que los recipientes no se toquen entre sí o con las paredes del horno. Cuando hornee un solo alimento, céntrelo siempre en el estante del horno. Si hornea en varios estantes, asegúrese de escalonar los alimentos en los estantes para que nunca haya uno encima de otro.
 3. Cuando hornee por convección, reduzca la temperatura indicada en la receta y deje el tiempo de horneado o reduzca el tiempo de horneado en varios minutos y deje la temperatura sin cambiar. Para alimentos con un tiempo de horneado de más de una hora, reducir ligeramente tanto la temperatura como el tiempo puede proporcionar el mejor resultado.
 4. Los moldes de metal oscuro o con un acabado mate absorben el calor más rápidamente que los moldes brillantes, y son excelentes para tartas y panes, o cualquier cosa que necesite dorarse o una corteza más crujiente.
 5. Un acabado brillante puede ser más adecuado para alimentos que requieren un dorado más ligero y delicado (por ejemplo, pasteles y galletas), ya que refleja parte del calor y proporciona una superficie de cocción menos intensa.
 6. Evite abrir la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- * Para obtener los mejores resultados, utilice la bandeja de asar. La sartén sirve para recoger la grasa derramada y tiene una tapa para evitar salpicaduras de grasa.
 - * El ventilador de convección hace circular el aire caliente por encima y alrededor de los alimentos que se están asando, sellando los jugos rápidamente para obtener un producto húmedo y tierno y, al mismo tiempo, creando un exterior dorado.
 - * Utilice la bandeja de asar y la rejilla ranurada suministradas con la cocina para elevar la carne sobre una rejilla metálica. Esto permite que el aire caliente circule alrededor de la carne, dorándola uniformemente como en un asador. Puede adquirir una rejilla de asado adecuada a través de su distribuidor HRG o llamando al Servicio de Atención al Cliente.
 - * Cuando ase piezas más grandes, como un pavo entero, utilice sólo la bandeja y la rejilla para una mayor estabilidad.

Descongelación por convección

- * Con el control de temperatura desactivado, un ventilador motorizado situado en la parte trasera del horno hace circular el aire. El ventilador acelera la descongelación natural de los alimentos sin calor. Para evitar enfermedades y desperdicio de alimentos, no permita que los alimentos descongelados permanezcan en el horno durante más de dos horas sin ser cocinados.

Descongelación

- * Para descongelar alimentos congelados sin cocinar, ajuste la temperatura del horno a 100-150°F. Una vez descongelados, cocínelos inmediatamente y no los vuelva a congelar. Para evitar que el líquido de los alimentos descongelados gotee sobre el piso del horno, asegúrese de que los alimentos no cocinados estén envolverlos en papel de aluminio y/o colocarlos en un recipiente a prueba de calor.

Deshidratación por convección

- * Con el control de temperatura en 175°F, el aire caliente es irradiado desde los quemadores de horneado en la cavidad del horno y circula por un ventilador motorizado situado en la parte trasera del horno. Los alimentos se secan por evaporación. El secado de los alimentos inhibe el crecimiento microbiano y retiene ciertas enzimas.

OPERANDO EL HORNO

Operación del asado



PRECAUCIÓN

La puerta debe estar cerrada durante el funcionamiento de la parrilla. El asado a la parrilla es un método de cocción de cortes tiernos de carne directamente bajo la parrilla de infrarrojos del horno. El asado en el horno se realiza con la puerta cerrada. Es normal y necesario que haya algo de humo para dar a los alimentos un sabor asado. Si abre la puerta del horno para comprobar la comida, hágalo durante el menor tiempo posible. Esto es para evitar que el panel de control se sobrecaliente y evite que se derritan los mandos. Utilice tanto la bandeja para asar como la rejilla ranurada suministradas. La rejilla ayuda a reducir el humo y las salpicaduras dejando que la grasa gotee en el fondo de la sartén, lejos del calor intenso. Para evitar que los alimentos se peguen, rocíe la rejilla con una ligera capa de spray antiadherente.

Pre calentamiento

Se recomienda precalentar cuando se vayan a asar filetes poco hechos (Retire la bandeja de la parrilla antes de precalentar con los quemadores infrarrojos. Los alimentos se pegarán al metal caliente). Para precalentar, gire el mando selector "Horno" a la posición "Asar". Espere a que el quemador se caliente, aproximadamente 2 minutos. No es necesario precalentar carne bien hecha.

Para asar

Ase un lado hasta que el alimento esté dorado; dé la vuelta y cocine por el segundo lado. Sazone y sirva. Tire siempre de la rejilla hasta la posición "stop" antes de girar o retirar los alimentos.

Ajuste del grill

El mando selector "Horno" controla la función Asar. Al asar, el calor irradia hacia abajo desde el grill del horno para una cobertura uniforme. La temperatura de la función Asar es de 260°C (500°F). La bandeja para asar y el inserto utilizados juntos permiten que la grasa que gotea se escurra y se mantenga alejada del alto calor de la parrilla del horno. NO utilice la bandeja de asar sin el inserto. NO cubra la bandeja con papel de aluminio. La grasa expuesta podría incendiarse:

1. Coloque la bandeja de asar en la bandeja de asar. A continuación, coloque los alimentos sobre el inserto de la bandeja de asar.
2. 2Disponga la rejilla interior del horno y coloque la bandeja de asar sobre la rejilla. Asegúrese de centrar la bandeja y colocarla directamente debajo del quemador de asado. Si precalienta primero el quemador de asado, coloque la bandeja de asar después de que el quemador de asar esté precalentado.
3. Gire el botón selector a la posición Broil. La luz indicadora del horno permanecerá encendida hasta que la perilla selectora se gire a la posición de apagado o el control de temperatura se apague.

Para asar

Asar por un lado hasta que se dore; dar la vuelta y cocinar por el segundo lado. Sazone y sirva. Tire siempre de la rejilla hasta la posición "stop" antes de girar o retirar los alimentos.

Pautas para asar a la parrilla

Elija una posición adecuada de la rejilla. Para que la carne no se dore por fuera, sino que se cocine por dentro, ase los trozos gruesos de carne y aves en las posiciones 2 ó 3 del estante. Utilice la posición 4 para items más finos que necesitan menos tiempo de cocción, como filetes, chuletas o hamburguesas. Cuando termine de cocinar carnes dorando la parte superior bajo la parrilla, utilice recipientes para hornear de metal o vitrocerámica. No utilice cristal refractario ni de barro, ya que no soportan el calor intenso de la parrilla. Centre la pieza en el horno, de forma que encaje debajo de la parrilla.

ADVERTENCIA

- Asegúrese siempre de que los mandos estén apagados y de que todas las superficies estén frías antes de desmontar o limpiar cualquiera de las piezas de la cocina. Así evitará quemarse.
- Si por alguna razón su cocina se separa de la pared, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté instalado apropiadamente. Si su cocina se extrae de la pared por cualquier motivo, asegúrese de que el dispositivo antivuelco se vuelva a enganchar después de empujar la cocina de nuevo a su sitio. Si no toma esta precaución puede provocar que su cocina vuelque y cause lesiones personales.

Limpiando superficies de Acero Inoxidable

PRECAUCIÓN

No utilice estropajos de acero ni limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable. Los estropajos abrasivos rayarán la superficie y dañarán el acabado.

NOTA

Para evitar cualquier decoloración o manchas de grasa, le recomendamos que limpie y elimine cualquier derrames, manchas y grasa de su cocina después de cada uso.

1. Ponga una pequeña cantidad de limpiador o abrillantador de acero inoxidable en un paño o toalla de papel húmeda.
2. Limpie una pequeña zona, frotando con el grano del acero inoxidable, si procede.
3. Seque y pule con una toalla de papel limpia y seca o un paño suave.
4. Repita la operación si es necesario.

PRECAUCIÓN

- No utilice estropajos de acero ni limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable. Los estropajos y limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán el acabado.
- Si anteriormente utilizó un limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable a base de aceite mineral, lave la superficie con detergente para vajilla y agua antes de utilizar el limpiador o abrillantador para acero inoxidable.

Limpieza de las rejillas del horno

- Límpielas a mano en agua caliente jabonosa con un estropajo de plástico o jabón y séquelas con un paño suave.
- Si una rejilla resulta difícil de deslizar, frote los raíles laterales con papel encerado o un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite de cocina. Esto ayuda a que la rejilla se deslice más fácilmente por los raíles.

TABLA DE CONTENIDOS

Limpiando la puerta del horno

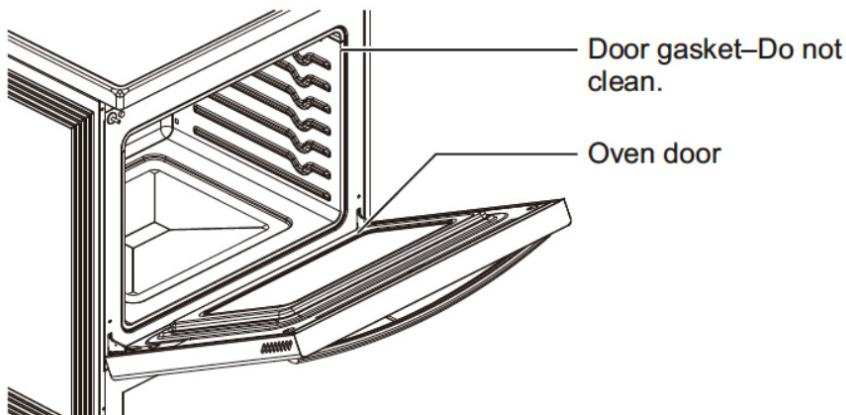


PRECAUCIÓN

- NO limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está hecha de un material tejido que es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o quitar esta junta.
- NO sumerja la puerta en agua.
- NO rocíe ni deje que entre agua o limpiacristales en los orificios de ventilación de la puerta.
- NO utilice limpiadores para hornos, polvos limpiadores ni ningún material de limpieza abrasivo o fuerte en el exterior de la puerta del horno.

La puerta del horno tiene múltiples superficies que requieren diferentes técnicas de limpieza. La junta del marco de la puerta del horno nunca debe limpiarse ni moverse para limpiar otras superficies. La junta está hecha de material tejido que es esencial para un buen sellado térmico.

1. Limpie la superficie interior de la puerta a mano con agua caliente jabonosa y un estropajo de plástico jabonoso. No deje que entre humedad en el interior del conjunto de la puerta.



2. Aclare y seque a fondo con un paño limpio y suave.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable de la puerta exterior siguiendo las instrucciones de Limpieza de superficies de acero inoxidable.
4. Limpie la ventana de cristal con limpiacristales o agua tibia jabonosa y aclárela a fondo. No deje que entre humedad en el conjunto de la puerta.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de los mandos de los quemadores de superficie

ADVERTENCIA

No utilice limpiadores en spray en el panel de control del quemador de superficie. El spray que entra en los orificios de la válvula puede entrar en contacto con componentes eléctricos y provocar la muerte, lesiones personales o daños al producto.

1. Asegúrese de que todos los mandos de los quemadores de superficie están en la posición OFF.
2. Extraiga los mandos de control de los vástagos de las válvulas de control de los quemadores de superficie. No limpie los mandos de control en el lavavajillas. No son aptos para el lavavajillas.
3. Limpie los mandos con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente todas las superficies (incluida la parte posterior y el orificio del vástago).
4. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador de acero inoxidable sobre un paño húmedo y suave.
5. Vuelva a colocar los mandos de control en la posición OFF empujándolos directamente sobre los vástagos de la válvula de control.

Limpiando la encimera

La superficie de la placa de cocción es una superficie de porcelana esmaltada. Para evitar que esta superficie se vuelva opaca limpie las salpicaduras a medida que se produzcan. Los alimentos con mucho ácido (por ejemplo, tomates, chucrut y zumos de frutas) o los alimentos con alto contenido en azúcar pueden provocar manchas opacas si se dejan reposar.

PRECAUCIÓN

- No utilice estropajos de acero ni limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable. Los estropajos y limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán el acabado.
- Compruebe cuidadosamente que el fondo de las sartenes no tenga rugosidades que puedan rayar la placa de cocción.

Limpieza de uso diario

NOTA

El uso diario de un limpiador para vitrocerámica ayuda a mantener la vitrocerámica como nueva. Utilice sólo un limpiador de placas vitrocerámicas. Otras cremas pueden no ser tan eficaces. Siguiendo estos pasos, podrá mantener y proteger la superficie de la placa de vitrocerámica. Antes de utilizar la encimera por primera vez, límpiela con un limpiador para vitrocerámica. Esto ayuda a proteger la encimera y facilita la limpieza.

1. Agite bien la crema limpiadora y, a continuación, aplique unas gotas de limpiador directamente sobre la placa de cocción.
2. Utilice una toalla de papel o un estropajo de limpieza para encimeras vitrocerámicas para limpiar toda la superficie de la encimera.
3. Utilice un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza. No es necesario aclarar.

TABLA DE CONTENIDOS

Limpeza de derrames de azúcar y plásticos derretidos

NOTA

Si ya se han producido picaduras o hendiduras en la superficie del vidrio, no se pueden reparar. El cristal de la encimera deberá ser sustituido.

Los derrames de azúcar (como gelatinas, caramelos y siropes) o plásticos derretidos pueden provocar picaduras en la superficie de la encimera.

Esto no está cubierto por la garantía. Debe limpiar el derrame mientras aún esté caliente. Tenga especial cuidado al retirar sustancias calientes.

Cuando utilice un rascador, asegúrese de que es nuevo y de que la hoja de afeitar aún está afilada. No utilice una cuchilla desafilada o mellada.

1. Apague todos los quemadores de la superficie. Retire las cacerolas calientes.
2. Con un guante de cocina, utilice un rascador de hoja de afeitar de un solo filo para trasladar el derrame a una zona fría de la encimera. Retire el derrame con toallas de papel.
3. Espere a que la encimera se enfríe y elimine las salpicaduras restantes. No vuelva a utilizar los quemadores hasta que se haya eliminado por completo el residuo.

Removiendo residuos quemados y pegados

1. Asegúrese de que todos los quemadores de superficie estén apagados y, a continuación, deje enfriar la placa de cocción.
2. Extienda unas gotas de limpiador para placas vitrocerámicas por toda la zona con residuos quemados.
3. Con un estropajo de limpieza para placas vitrocerámicas, frote la zona de residuos. Aplique presión según sea necesario.
4. Si queda algún residuo, repita los pasos anteriores según sea necesario.
5. Para una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos, pula toda la superficie con un limpiador para vitrocerámica y una toalla de papel.

Removiendo residuos quemados y pegados pesados

1. Asegúrese de que todos los quemadores de superficie estén apagados y, a continuación, deje enfriar la placa de cocción.
2. Utilice un rascador de un solo filo y hoja de afeitar en un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de cristal y rasque los residuos. Elimine los residuos. No raspe la junta.
3. Después de raspar con el rascador, extienda unas gotas de limpiador para vitrocerámica por toda la zona de residuos quemados. Utilice la almohadilla de limpieza para eliminar cualquier residuo restante.
4. Para una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos, pula toda la superficie con un limpiador para placas vitrocerámicas y una toalla de papel.

Limpiando el sellado de la encimera

- Coloque un paño húmedo sobre la junta durante unos minutos y, a continuación, límpiela con un limpiador no abrasivo.

REMOVER LA PUERTA DEL HORNO

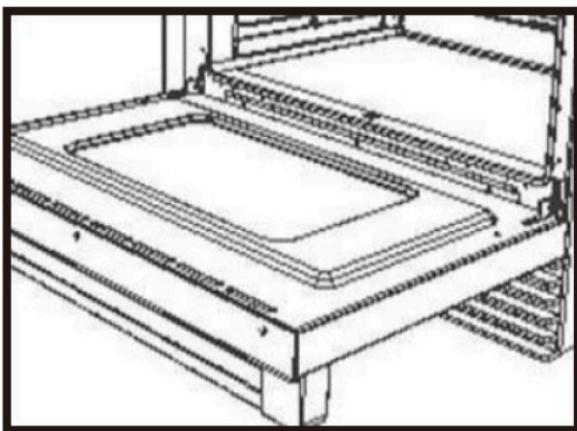
Removiendo y reemplazando la puerta del horno

No levante la puerta desde el mango. Esto puede dañar la puerta. Asegúrese de que el horno y la puerta estén fríos antes de mover o removerlos.

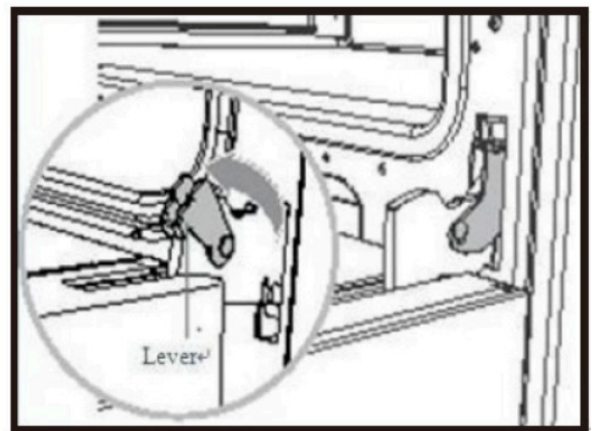
★ IMPORTANTE

Antes de desmontar la puerta, asegúrese de que en la cocina hay una superficie lo suficientemente grande para apoyar la puerta. La puerta del horno es pesada.

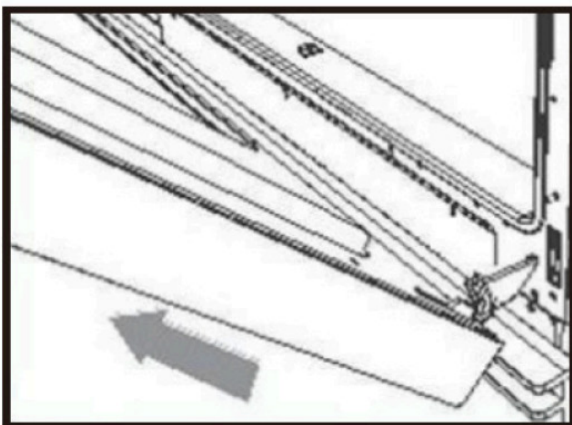
Removiendo la puerta del horno



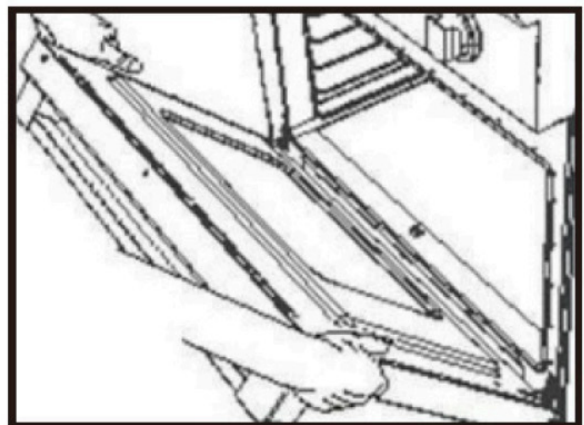
1. Abra la puerta despacio y con cuidado.



2. Abra los seguros de ambos lados



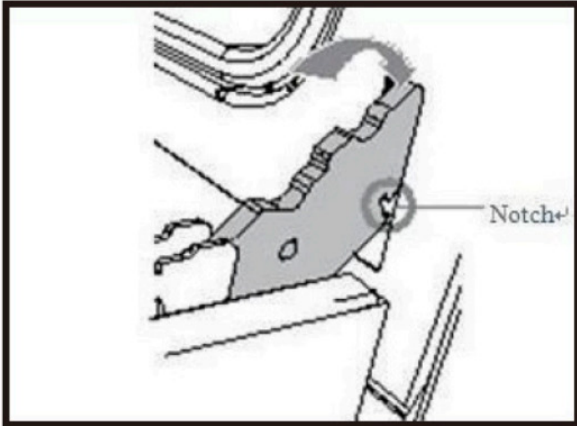
3. Sosteniendo la puerta firmemente de ambos lados.



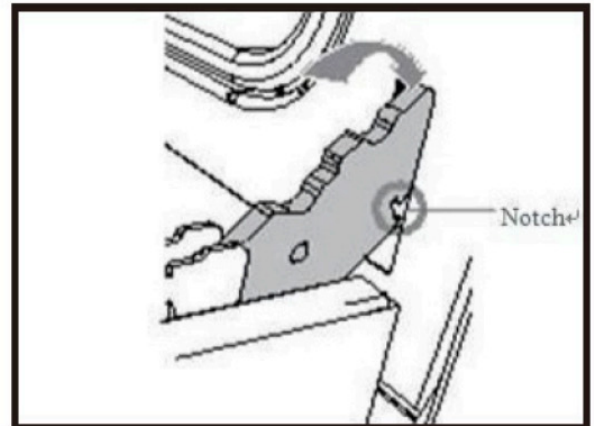
4. Desenganche los seguros y remueva con cuidado la puerta, gentilmente cerrada a la mitad. Colóquela sobre una superficie suave.

REMOVER LA PUERTA DEL HORNO

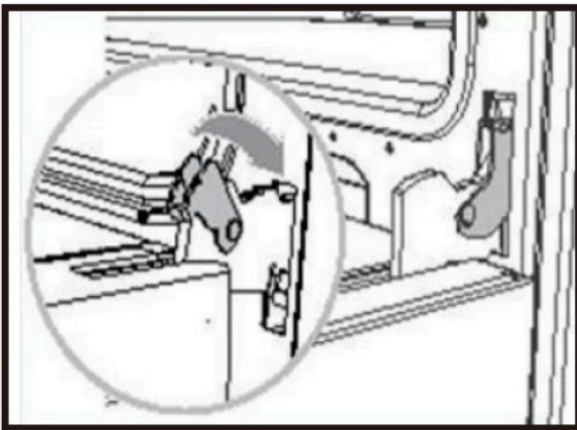
Reemplazando la puerta del horno



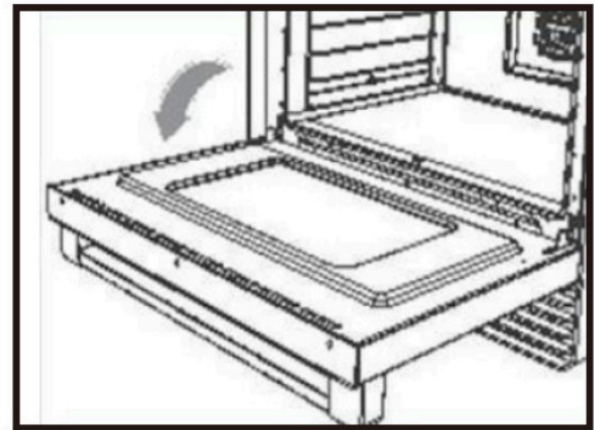
1. Sostenga la puerta firmemente en una posición aproximadamente abierta.



2. Inserte las pestañas de los seguros en las ranuras asegurándose de que el vestillo entre como se muestra.



3. Abra la puerta completamente como se muestra.



4. Cierre por completo los seguros de ambos lados, luego cierre la puerta.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En Thorkitchen nos esforzamos para que no tenga problemas con su nueva cocina de gas. Si experimenta un problema, busque primero una solución en la tabla siguiente. Si después de probar la solución sugerida, sigue teniendo problemas, llame a Thorkitchen al 098 631 4548.

Instalación

Problema	Causa Probable	Solución
La cocina no está a nivel	Se instaló incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> Coloque el estante del horno en la ranura de la mitad, coloque un nivel encima de esta. Ajuste las patas de la cocina hasta nivelar. Asegúrese de que el piso está nivelado, es fuerte y estable para soportar de manera adecuada la cocina.
	El piso se inclina o se desploma.	Contrate a un carpintero para arreglarlo.
	Los gabinetes de cocina no están alineados y hacen que la cocina se vea desnivelada.	Asegúrese de que los muebles sean cuadrados e instalados correctamente.
Se debe acceder a la cocina para revisarla y no se puede mover con facilidad.	Los muebles no son cuadrados y están muy cerca a la cocina.	Contacte a un experto para hacer accesible el acceso a la cocina.
	La alfombra interfiere con la movilidad de la cocina.	Provea suficiente espacio para que la cocina se levante por encima de la alfombra.

Encimera

Problema	Causa Probable	Solución
Las unidades no mantienen un hervor fijo ni cocinan tan rápido como deberían.	Se usan utensilios inadecuados.	Use sartenes planos y de la anchura del anillo de calor en cuestión.
	En algunas áreas, el voltaje (poder) está bajo.	Cubra el sartén con una tapa hasta que se logre el calor deseado.
Los quemadores no encienden.	Algún breaker saltó o un circuito hizo corto.	Reseteo el breaker o reemplace el circuito o fusible en cuestión.
	Los controles están desconfigurados.	Asegúrese de que los controles sean los correctos aplicados a su equipo.
Hay áreas de decoloración en el equipo.	No se limpiaron ciertos restos de comida.	Vea la sección de limpieza del vidrio de la encimera en el equipo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Instalación

Problema	Causa Probable	Solución
Áreas de decoloración en el equipo	La superficie está caliente y el modelo ofrece una encimera de color claro.	Esto es normal, la superficie puede tener esta apariencia cuando se caliente, volverá a color normal al enfriarse.
La encimera se prende y se apaga periódicamente. Para cuando se baja la potencia.	El equipo se apagará o prenderá para mantener la temperatura deseada.	Esto es una operación normal, use el equipo con normalidad.
Abrasiones o rayones en el equipo.	Se está limpiando inapropiadamente.	Los rayones no se van. Los pequeños se volverán menos visibles con la limpieza. Use un limpiador adecuado, no abrasivo. Estos últimos pueden dañar la superficie.
	Se usaron utensilios con base dura o con partículas (sal u otros) en la superficie del equipo.	Para evitar rayones, use el equipo de limpieza recomendado. Asegúrese de que la base de los utensilios esté limpia antes de usar y use utensilios de base suave.
	Los utensilios se deslizaron a través de la superficie de cocina.	Contacte a un experto para hacer accesible el acceso a la cocina.
Pecas o manchas cafés.	Sobrehervores se dieron o derramaron en la superficie.	<ul style="list-style-type: none"> • Espere a que se enfríe. Use un rascador para remover las impurezas. Use el filo del rascador para remover tierra. • Vea la sección de cuidado del vidrio.
Áreas de decoloración con brillo metálico	Depósitos minerales de agua y comida se dejaron sin limpiar en la superficie.	<ul style="list-style-type: none"> • Remueva usando una crema de limpieza de vidrio o cerámica. • Use utensilios con bases limpias y secas. Limpie la superficie regularmente.
Sonido de grieta o pequeños pops.	Este es el sonido del metal calentándose o enfriándose mientras se cocina o se auto-limpia.	Esto es normal, no una falla de sistema. Use el equipo normalmente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Horno

Problema	Causa Probable	Solución
El horno no funciona (no calienta)	No hay corriente (luces no se encienden) No hay suministro de gas	Verifique que el breaker no haya saltado y que haya corriente en el área. Si hay un corte de luz, no puede usar el horno hasta que vuelva. El suministro de gas no funciona o hay un corte. Contacte a su proveedor de gas.
Una de las luces no prende, pero el horno funciona.	El foco está suelto. El foco se quemó.	Si está suelto, ajústelo. Si se quemó, reemplácelo de acuerdo a la sección "Reemplazando la luz del horno"
Condensación alrededor del horno.	La comida tiene alta humedad o es el clima local que contribuye.	Es normal. Puede limpiar la superficie. Si es que es frecuente o excesiva, asegúrese de que los muebles resisten la humedad.
Vapor sale de las ventilaciones de atrás.	Humedad de la evaporación de la comida durante la cocina.	Es normal, especialmente si se está cocinando grandes cantidades de comida en el horno con el modo CONVECCIÓN.
EL ventilador de convección no enciende en un modo de CONVECCIÓN.	Falla técnica.	Contacte con servicio técnico.
El horno no calienta	La configuración no es correcta.	Siga la configuración de selección y reloj como se especifica en "Preparación del horno" en este manual.
La comida se sobrecocinó o se cocinó poco.	Tiempo de cocción o T° incorrectos.	Ajuste el tiempo, temperatura o la posición del estante.
Sonidos de grietas o de reventones.	Sonido del metal calentándose o enfriándose.	Esto es normal
Falla de poder. ¿Puedo aún usar el horno?	Corte de luz en casa o en el barrio.	No se puede usar el horno hasta que vuelva la luz.
El horno no cocina de manera homogénea.	Objeto grande cocinándose, como un pavo.	Si cocina algo grande, debe girarlo mientras lo cocina. Si dos estantes se usan, deje espacio para que el calor circule. Cuando una bandeja de hornear ingrese, colóquelo en el centro. Verifique que el sello de la puerta esté bien. Verifique la nivelación del equipo con un profesional o con un plato de agua.
El horno no enciende	Interrupción en la corriente	¿Está encendida la corriente? Si no, algo pasa con la corriente. Verifique que la toma del equipo esté conectada al breaker
La T° del horno aumenta mientras pasa el tiempo.	Termostato	Si baja la T° con la perilla y no funciona o solo funciona un momento, necesita un nuevo termostato, con un profesional.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de información

Código de error	Descripción del error
E0	Falla de circuito de detección de temperatura del horno
E1	El horno se calienta despacio luego de empezar a calentarse
E2	Falla del switch de la puerta del horno
E3	El horno no puede calentarse
E5	La temperatura de cocción normal del horno excede los 343°C
E8	Falla de comunicación entre el panel central y la pantalla
E9	Falla de la frecuencia de poder en el panel de control AC
E10	El horno no puede bloquearse o desbloquearse
E11	Falla interna del panel de control central CPU
E12	Falla interna del panel de display CPU
E13	La temperatura ambiente de la tarjeta madre PCB es muy alta
E14	La temperatura ambiente del circuito de la PCB (NTC) está fallando
E15	La información del software del panel de control central y la pantalla no concuerdan
E16	Luego de que el horno se bloquea, la puerta puede abrirse o falla el circuito de bloqueo. Esto hace que la puerta no se bloquee adecuadamente.
E17	El circuito de detección de velocidad del ventilador está fallando
E18	Falla de comunicación entre el chip touch de la pantalla y el CPU

GARANTÍA Y SERVICIOS

Garantía y servicio

Este producto ha sido fabricado por Thor Group, 4651 E Airport Drive, Ontario, CA 91761.

Thor Group renuncia a todas las garantías expresas excepto a las siguientes: Esta garantía se aplica a Productos adquiridos y ubicados en los Estados Unidos. Quedan excluidos los productos adquiridos o ubicados fuera de esta zona quedan excluidos. La garantía no se aplica a daños resultantes de abuso, accidente, desastres naturales, pérdida de alimentación eléctrica del producto por cualquier motivo, alteración, uso en exteriores, instalación incorrecta, manejo, reparación o mantenimiento inadecuados del producto por parte de cualquier persona que no sea una agencia de servicio o un representante autorizado de Thor Group.

Garantías y duración

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra

Si su producto Thor Kitchen se utiliza en un uso que no sea residencial unifamiliar, se considerará un uso comercial y el producto tendrá una garantía de 6 meses en piezas y mano de obra (Garantía de piezas de 6 meses para los productos con garantía de piezas y mano de obra únicamente) a partir de la fecha de compra.

Las garantías implícitas terminan al expirar la garantía limitada. Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de la garantía implícita, por lo que la limitación anterior puede no aplicarse a su garantía implícita.

Garantías y duración

Garantía: 2 años en piezas y mano de obra

Si su producto Thor Kitchen no se utiliza en una vivienda unifamiliar, se considerará un uso comercial y el producto tendrá una garantía de 6 meses en piezas y mano de obra (Garantía de piezas de 6 meses para los productos con garantía de piezas y mano de obra únicamente) a partir de la fecha de compra.

Las garantías implícitas terminan al expirar la garantía limitada. Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de la garantía implícita, por lo que la limitación anterior puede no aplicarse a su garantía implícita.

El grupo pagará por:

Toda la mano de obra de reparación y el coste de las piezas de repuesto que se consideren defectuosas debido a los materiales y a la mano de obra.

mano de obra. El servicio debe ser prestado por una Agencia de Servicio Autorizada de Thor Group durante horas normales de trabajo. Para encontrar la agencia de servicio más cercana, llame al 098 631 4548.

El grupo pagará por:

Las garantías implícitas terminan al expirar la garantía limitada. Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de la garantía implícita, por lo que la limitación anterior puede no aplicarse a su garantía implícita.

su garantía implícita. Thor Group no pagará por: Esta garantía limitada no cubre:

1. Servicio para instruirle sobre cómo utilizar su producto Thor Kitchen para corregir el cableado de la casa, reemplazar o reparar los fusibles de la casa.
2. Servicio para corregir la instalación de su producto Thor Kitchen.
3. Reparaciones cuando el equipo se use de una manera extraña o contraria a las instrucciones del operador.
4. Daño cosmético: pizcosos, rayones, abolladuras, o cualquier daño al acabado, al menos que dichos daños respondan a una mala manufactura de materiales y se reporte al grupo THOR antes de 30 días.
5. Costos de remover el equipo para trabajos o reparaciones de hogar. Este equipo está diseñado para ser reparado en el hogar y cuando la garantía lo cubre.
6. Daños por mal uso, alteración, accidente, abuso, fuego, inundación, actos de Dios, instalación inapropiada, instalación no de acuerdo con objetos de rubro eléctrico, consumibles o de limpieza no aprobados.

GARANTÍA Y SERVICIOS

7. Reparar o remover consumibles. Los consumibles no entran como parte de la garantía.
8. Relocación o re-instalación del equipo THOR si se encuentra instalado en una locación inaccesible o si no está instalado de acuerdo a las instrucciones públicas.
9. La garantía se anula si es que el número de fábrica de serie es alterado o removido del producto.
10. Reparación a partes o sistemas como resultado de una modificación no autorizada al equipo.
11. Costos de transporte y traslado si es que el equipo está en una locación donde el servicio de Thor de soporte no está disponible.

La garantía aplica para equipos de uso personal, familiar o doméstico solamente. La garantía no aplica si el equipo se usa comercialmente. Si el equipo se vende dentro del tiempo de garantía, esta se extenderá al próximo dueño hasta la fecha de expiración del dueño original.

BIENVENIDO AL CLUB

Elegiste THOR Kitchen para elevar tu experiencia y viaje culinario y nos morimos por tenerte en nuestro club. Piensa que esto es una sociedad secreta de personas inteligentes, como tú, eligiendo potencia, poder y rendimiento profesional a un precio práctico.

 Registra tu producto siguiendo los siguientes pasos.

REGISTRO DE GARANTÍA



01

Escanea el código QR o visita
thorkitchen.com.ec/reg-garantia



02

Ingresa tu información
en el formulario



03

Estás listo
¡Empecemos a cocinar!



Para información adicional y soporte técnico, contáctanos al +593 98 631 4548