BOSCH

**Register** your appliance and join the Bosch family of perks: **bosch-home.com/us/mybosch**

MyBosch

# Estufas eléctricas y de doble combustible para empotrar

**HDIP056U** **HDIP056C** **HDI8056U** **HDI8056C** **HGI8056UC**
**HGI8046UC** **HGIP056UC**

**[es-mx]** Manual del usuario

# Tabla de contenidos

**1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ..... 3**
1.1 Definiciones de seguridad ..... 4
1.2 Información general ..... 4
1.3 Instalación y mantenimiento correctos ..... 4
1.4 Uso seguro ..... 5
1.5 Seguridad infantil ..... 9
1.6 Seguridad de los aparatos de gas ..... 10
1.7 Seguridad alimentaria ..... 11
1.8 Función de limpieza ..... 11
1.9 Conversión a gas licuado del petróleo ..... 12
1.10 Instalación a gran altitud ..... 12
1.11 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California ..... 12

**2 Evitar daños materiales ..... 13**
2.1 Prevenir daños en la cavidad del horno ..... 13
2.2 Prevención de daños en la placa de cocción ..... 13

**3 Protección del medio ambiente y ahorro ..... 13**
3.1 Consejos para la eliminación del embalaje ..... 13
3.2 Ahorro de energía al utilizar el horno ..... 13
3.3 Ahorro de energía al utilizar la placa de cocción ..... 14

**4 Familiarizándose con el aparato ..... 15**
4.1 Aparato ..... 15
4.2 Paneles de control ..... 16

**5 Accesorios ..... 21**
5.1 Accesorios adicionales ..... 21
5.2 Posiciones de las rejillas ..... 22
5.3 Uso seguro de las rejillas del horno ..... 22
5.4 Inserción de la parrilla rejilla ..... 22
5.5 Inserción de la rejilla telescópica ..... 22

**6 Antes del primer uso ..... 23**
6.1 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez ..... 23
6.2 Ajuste del reloj ..... 23
6.3 Colocar los componentes de los quemadores ..... 23
6.4 Características de la llama ..... 24

**7 Funcionamiento del horno ..... 24**
7.1 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura ..... 24
7.2 Apagar el horno ..... 24
7.3 Limitación temporal del calentamiento ..... 24
7.4 Precalentamiento rápido ..... 24
7.5 Termosonda para carne ..... 25
7.6 Activación o desactivación del bloqueo del panel ..... 25
7.7 Temporizador de cocina ..... 25
7.8 Temporizador del horno ..... 26
7.9 Modo Sabbat ..... 26
7.10 Ajustes básicos ..... 26
7.11 Consejos generales para los modos de calentamiento ..... 27
7.12 Obtener los mejores resultados ..... 29

**8 Funcionamiento de la placa de cocción ..... 30**
8.1 Recipientes para cocinar ..... 30
8.2 Apagar un quemador ..... 31
8.3 Encendido manual de un quemador ..... 31
8.4 Sistema de seguridad contra fallas de la llama ..... 31
8.5 Apagar un quemador ..... 31
8.6 Procesos normales durante el funcionamiento ..... 31
8.7 Ajustes de cocción recomendados ..... 31

**9 Funcionamiento del cajón calientaplatos ..... 32**
9.1 Niveles del cajón calientaplatos ..... 32
9.2 Encender el cajón calientaplatos ..... 32
9.3 Apagar el cajón calientaplatos ..... 32
9.4 Uso del cajón calientaplatos en modo Sabbat ..... 32
9.5 Calentar fuentes y platos para servir vacíos ..... 32
9.6 Tostar alimentos duros ..... 32
9.7 Consejos generales de uso del cajón calientaplatos ..... 33

**10 Limpieza y cuidados ..... 33**
10.1 Productos de limpieza ..... 33
10.2 Limpieza del cajón calientaplatos ..... 33
10.3 Limpieza y mantenimiento de la parrilla ..... 34
10.4 Limpieza y mantenimiento del horno ..... 37

**11 Solución de problemas ..... 42**

**12 Eliminación ..... 44**
12.1 Eliminación de los aparatos usados ..... 44

**13 Servicio de atención al cliente ..... 45**
13.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD) ..... 45
13.2 Ubicación de la placa de características del aparato ..... 45
13.3 Registro del producto ..... 45

**14 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO ..... 45**
14.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica ..... 45
14.2 Plazo de vigencia de la garantía ..... 46
14.3 Reparación/Reemplazo como único recurso ..... 46
14.4 Producto fuera de garantía ..... 46
14.5 Exclusiones de la garantía ..... 46
14.6 Obtener el servicio técnico de la garantía ..... 47
14.7 Información del producto ..... 47

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Leer atentamente todas las instrucciones antes de proceder con el uso. Si se toman estas precauciones, se reducirán los riesgos de descargas eléctricas, incendios y lesiones personales. Al utilizar aparatos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se detallan en las páginas siguientes.

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

**– No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la proximidad de este aparato o cualquier otro.**

**– QUÉ HACER SI DETECTA OLOR A GAS**

- **No trate de encender ningún aparato.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico.**
- **No utilice ningún teléfono en su edificio.**
- **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde un teléfono vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.**
- **Si no puede contactar a su proveedor de gas, comuníquese con el departamento de bomberos.**

**– La instalación y el servicio deben ser llevados a cabo por un instalador calificado, agencia de servicio o el proveedor de gas.**

## ⚠ ADVERTENCIA:

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

**- Si no se observa esta advertencia, se podría producir una explosión o un riesgo de quemaduras que podría dar lugar a daños materiales, personales o incluso la muerte.**

**- Si ocurriera un incendio, mantenerse alejado del aparato y ponerse en contacto de inmediato con los bomberos.**

**NO INTENTAR EXTINGUIR CON AGUA**

**UN INCENDIO CAUSADO POR ACEITE/GRASA**

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## 1.1 Definiciones de seguridad

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

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

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

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

**Nota:** Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

## 1.2 Información general

Esta manual explica los aspectos básicos del manejo del aparato y otras medidas de seguridad que es preciso seguir. Para obtener información relativa a una instalación completa y segura, consultar las instrucciones de instalación que se incluyen con el aparato.
Todos los manuales de producto pueden descargarse en línea en www.bosch-home.com/us/owner-support/owner-manuals.
**INSTALADOR:** Dejar estas instrucciones con esta unidad para el propietario.
**PROPIETARIO:** Conservar estas instrucciones para referencia futura. Leer íntegramente las instrucciones antes de utilizar el aparato. El instalador debe mostrar al usuario dónde se encuentran el breaker del circuito eléctrico y la llave de cierre del gas, para que sepa dónde puede desconectar el suministro eléctrico y de gas del aparato.

## 1.3 Instalación y mantenimiento correctos

**ADVERTENCIA**
Este aparato nuevo ha sido diseñado para ofrecer un uso seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado.

- Leer atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Si se toman estas precauciones, se reducirán los riesgos de quemaduras, descarga eléctrica, incendios y lesiones personales.
- Al utilizar aparatos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se detallan en las páginas siguientes.

**ADVERTENCIA**
**RIESGO DE VUELCO DE LAS ESTUFAS**



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

**ADVERTENCIA**
En caso de funcionamiento erróneo, podría ser necesario desconectar el suministro eléctrico.

- Hay que solicitar al instalador que le muestre la ubicación del breaker del circuito o del fusible. Marcarla para recordarla más fácilmente.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Para evitar el peligro de descarga eléctrica, antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento en el aparato, desconectar el suministro eléctrico en el panel de servicio y bloquear el panel para impedir que se conecte accidentalmente.
Instalación adecuada: una instalación o una puesta a tierra erróneas pueden causar descargas eléctricas.

- Este aparato debe ser correctamente instalado y puesto a tierra por un técnico calificado.
- Se debe conectar únicamente a una toma de corriente debidamente conectada a tierra.
- Para más detalles, consultar las instrucciones de instalación.

Mantenimiento por parte del usuario: No reparar ni modificar parte alguna del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual.

- Cualquier otra tarea de mantenimiento debe de ser efectuada por un proveedor de servicios de mantenimiento autorizado.

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

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

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

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

Si no se siguen las presentes instrucciones para retirar la puerta del horno, existe un riesgo de sufrir lesiones personales o dañar el producto.

- Asegurarse de que el horno esté frío y de que se haya desconectado el aparato de la corriente eléctrica antes de retirar la puerta. De no hacerlo, se puede producir una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y algunas de sus partes son frágiles. Usar las dos manos para extraer la puerta del horno.
- La puerta frontal es de cristal. Es preciso manejarla con cuidado para evitar que se rompa.
- Agarrar solo el lateral de la puerta del horno. No se debe agarrar por el asa; podría resbalar en la mano y causar daños o lesiones. Si no se agarra la puerta del horno con firmeza y adecuadamente, podrían producirse lesiones personales o daños en el producto.
- Para evitar lesiones al cerrarse bruscamente la placa de fijación de la bisagra, asegurarse de que las dos palancas estén firmemente colocadas antes de quitar la puerta.
- No forzar la apertura ni el cierre de la puerta; se podría deteriorar la bisagra y se correría el riesgo de sufrir daños o lesiones.
- No dejar la puerta extraída sobre objetos afilados o puntiagudos, ya que se podría romper el cristal. Colocarla sobre una superficie plana y suave para que no se caiga.

**ADVERTENCIA**
La grasa y los aceites pueden prenderse fuego al calentarlos.

- Mantener el horno sin restos de grasa.

**PRECAUCIÓN**
Si se produce algún error, el panel indicador parpadea y emite un bip constante.

- Desconectar el aparato del suministro eléctrico y llamar a un proveedor de servicio técnico autorizado.

**ADVERTENCIA**
Un funcionamiento erróneo puede causar lesiones.

- No utilizar este aparato si no funciona correctamente o si ha sufrido daños; ponerse en contacto con un profesional autorizado.

## 1.4 Uso seguro

**ADVERTENCIA**
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: PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES PERSONALES EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA EN LA COCINA, SEGUIR ESTAS INDICACIONES.

- SOFOCAR LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una charola para galletas u otra bandeja de metal; a continuación, apagar el quemador.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUAR EL ÁREA Y LLAMAR A LOS BOMBEROS.

- NO LEVANTAR UN SARTÉN EN LLAMAS BAJO NINGÚN CONCEPTO; hay riesgo de sufrir quemaduras.
- NO UTILIZAR AGUA ni trapos o toallas húmedos: podría producirse una explosión de vapor violenta.
- Se puede utilizar un extintor SOLAMENTE SI SE CUMPLE LO SIGUIENTE:

  - se conoce a ciencia cierta la disponibilidad de un extintor de la clase ABC y se conoce la forma de utilizarlo;
  - el incendio es pequeño y se limita al área donde se originó;
  - se ha avisado a los bomberos;
  - es posible combatir el fuego con una vía de escape detrás de usted.

Para eliminar el riesgo de sufrir quemaduras o que se produzca un incendio al alcanzar las unidades cuya superficie esté caliente, se deberá evitar colocar gabinetes de almacenamiento encima de las unidades de la superficie.

**PRECAUCIÓN**

Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → *"Aparato", Página 15*

- No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

**ADVERTENCIA**

No se deben calentar ni templar envases de alimentos sin abrir. La acumulación de presión podría hacer que explote el envase y provocar lesiones.

**ADVERTENCIA**

Podría producirse un incendio durante la cocción.

- Se debe disponer en todo momento de un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.
- Se debe tener a mano un extintor de incendios adecuado en un área fácilmente visible y accesible cerca del aparato.

En caso de que se prenda fuego a la ropa o al pelo, es preciso rodar por el suelo inmediatamente para extinguir las llamas.

No usar agua para apagar fuegos causados por grasa.

- Sofocar el fuego o la llama, o usar un polvo químico o un extintor de espuma.

Llevar ropa apropiada. No deben utilizarse nunca prendas holgadas ni sueltas (como corbatas, bufandas, joyas o prendas de manga ancha) al utilizar el aparato.

- Se recomienda recogerse el pelo largo para que no cuelgue suelto.
- Asegurar todas las prendas sueltas y similares antes de comenzar.

**ADVERTENCIA**

Almacenamiento en el interior del aparato o sobre él: el uso de productos químicos corrosivos para el calentamiento o la limpieza podría deteriorar el aparato y causar lesiones personales.

- No deben guardarse ni usarse en el interior del horno ni tampoco sobre las unidades de superficie o en sus proximidades materiales inflamables, agentes químicos corrosivos, vapores o productos no alimentarios.
- El aparato está especialmente diseñado para calentar o cocinar alimentos.

**ADVERTENCIA**

El uso de este aparato para fines distintos de los previstos podría causar incendios o lesiones personales.

- Utilizar este aparato únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual.
- NUNCA utilizar los aparatos para calentar un espacio o una habitación. De hacerlo así, el aparato se sobrecalentaría.
- Nunca utilizar el aparato para almacenar objetos.

**ADVERTENCIA**

Evitar reclinarse sobre el electrodoméstico.

- Ciertas prendas y productos para el pelo pueden contener productos químicos inflamables que podrían prenderse si entran en contacto con unidades de superficies calientes o con elementos de calor y podrían causar quemaduras graves.

Utilizar solo guantes de cocina secos; los guantes húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor.

- No dejar que los guantes de cocina entren en contacto con resistencias que estén calientes.
- No usar toallas ni otros paños gruesos.

Antes de utilizar los recipientes para cocinar, es preciso comprobar que no presenten daños o un desgaste excesivo.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

**ADVERTENCIA**
Si procede, asegurarse de que las bandejas reflectoras o los recipientes de goteo estén en su lugar. La ausencia de estas bandejas o recipientes durante el cocinado puede provocar daños en el cableado o los componentes que hay debajo.
No poner en remojo los elementos calentadores extraíbles. Los elementos calentadores no deben sumergirse nunca en agua.
La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.

- No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

**Uso seguro de la superficie de cocción**

**ADVERTENCIA**
Los materiales calentados en exceso pueden causar incendios o quemaduras.

- Es preciso evitar que materiales como el papel de aluminio, el plástico, el papel o los tejidos entren en contacto con un elemento superficial de calentamiento, con una parrilla o con una rejilla.
- No dejar hervir líquidos en recipientes hasta su evaporación completa.

Ajustar el control del quemador de modo que la llama no se extienda más allá del fondo del sartén.
Tener especial cuidado de que las corrientes procedentes de ventiladores o salidas forzadas de aire no desplacen las llamas de modo que se extiendan más allá de los bordes del sartén.
Durante un apagón, los quemadores de la parrilla solo se pueden encender manualmente.
Desatender el cocinado con grasas o aceites en una parrilla puede ser peligroso y podría causar un incendio.

- No dejar la parrilla desatendida durante su uso.

Si la parrilla se encuentra cerca de una ventana, de un ventilador o de un sistema de ventilación forzada, es preciso asegurarse de que los materiales inflamables, como las cortinas y persianas de las ventanas, no puedan pasar por encima o cerca de los quemadores o los elementos de calentamiento; podrían prenderse fuego.

**ADVERTENCIA**
PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO POR LA GRASA EN LA ESTUFA

- No desatender el aparato cuando se cocine a alta temperatura. Los derrames causan humo y se puede prender la grasa derramada. Calentar el aceite lentamente, con temperaturas bajas o medias.
- Encender SIEMPRE la campana al cocinar a altas temperaturas o al flambear alimentos (p. ej. crepes Suzette, postres de cereza y licor o ternera flambeada).
- Limpiar los ventiladores con frecuencia. No debe permitirse que se acumule grasa en el ventilador o el filtro.
- Utilizar un sartén de tamaño adecuado. Utilizar siempre recipientes apropiados para el tamaño de la superficie.

El sistema de ventilación podría absorber las llamas.

- 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.

Las asas de los recipientes para cocinar deben estar orientadas hacia el interior y no sobresalir por la superficie de unidades adyacentes.

- Para reducir el riesgo de quemaduras, la ignición de materiales inflamables o los derrames por un contacto no intencionado con los recipientes para cocinar, el mango de los recipientes para cocinar deben colocarse de manera que apunten hacia el interior y no se extiendan sobre unidades de superficie adyacentes.

Utilizar recipientes de tamaño adecuado: este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de diversos tamaños.

- Seleccionar recipientes para cocinar que tengan una base plana y que sean lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie de la zona de cocción.
- Si se usan recipientes para cocinar de un tamaño inferior al adecuado, una parte del quemador quedará expuesta al contacto directo y podría provocar que arda la ropa. Una adecuada relación de los recipientes para cocinar con respecto a la zona de cocción también contribuye a incrementar la eficiencia.

Para evitar el riesgo de incendio, no colocar ni dejar objetos en las superficies de cocción.
Ajustar el tamaño de la llama del quemador para que no se extienda más allá de los bordes del recipiente para cocinar. Una relación adecuada de tamaños entre el recipiente y la llama del quemador reduce los riesgos de seguridad.

**ADVERTENCIA**
El aceite caliente puede causar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

- Usar los ajustes altos de temperatura en la placa de cocción solo cuando sea necesario.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Para evitar que forme burbujas y que salpique, calentar el aceite lentamente en un ajuste no superior al medio-alto.
- No mover nunca un sartén con aceite caliente, sobre todo una freidora profunda. Esperar a que se enfríe.

Los derrames de alimentos calientes pueden causar quemaduras.

- Sostener el mango de el sartén al remover o al dar la vuelta a la comida. Esto ayuda a evitar derrames y que el sartén se mueva.

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

- Durante, y después de usarse, no tocar ni dejar que prendas, agarra ollas u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de la superficie o con las áreas circundantes hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas se incluyen la cubierta y las superficies frente a la cubierta.

Limpiar la placa de cocción con precaución.

- Si se usa una esponja o trapo húmedos para secar derrames en una zona de cocción caliente, es preciso hacerlo con cuidado para no quemarse con el vapor.
- Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas si se aplican en una superficie caliente.
- No limpiar el aparato cuando aún esté caliente.

Si se derraman o se desbordan los alimentos, apagar el quemador y dejar que se enfríe la parrilla.

- Limpiar los alrededores de los quemadores y los orificios.
- Después de limpiar, comprobar que el aparato funcione correctamente.

**ADVERTENCIA**

Recipientes de cocina de vidrio: solo son adecuados para su uso en placas de cocción o placas de gas algunos tipos de utensilios de vidrio, vidrio y cerámica, cerámica, loza y otros materiales, puesto que existe un riesgo de rotura debido al cambio brusco de temperaturas.

**Uso seguro de la cavidad del horno**

**ADVERTENCIA**

Si comenzaran a arder los materiales que están dentro del horno o del cajón calientaplatos, mantener la puerta cerrada.

- Apagar el aparato y desconectar el circuito en la caja de breakers.

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

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

Mantener los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.

**ADVERTENCIA**

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

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

**PRECAUCIÓN**

Tenga cuidado al hornear alimentos con alto contenido de alcohol, como ron, brandy o bourbon. El alcohol se evapora a altas temperaturas. Existe riesgo de incendio: el alcohol, al evaporarse, podría encenderse dentro del horno.

- Utilice pequeñas cantidades de alcohol y abra la puerta del horno con cuidado.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

**ADVERTENCIA**
Tenga cuidado al abrir la puerta; deje salir el aire caliente o el vapor antes de sacar o sustituir la comida.

- Parado a un lado, abra la puerta (o el cajón) lenta y levemente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor.
- Mantenga la cara lejos de la abertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca del aparato.
- Después de que se liberen el aire caliente y/o el vapor, proceda con la cocción.
- Mantenga las puertas cerradas, a menos que necesite abrirlas para cocinar o limpiar.
- No deje las puertas abiertas sin vigilancia.

**PRECAUCIÓN**
Colocación de las rejillas del horno: colocar siempre las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si se debe mover una rejilla mientras está caliente el horno, no dejar que los agarradores de horno entren en contacto con elementos de calentamiento del horno. Proceder con precaución al extraer las rejillas de la posición inferior para evitar el contacto con la puerta caliente del horno.

**PRECAUCIÓN**
Para evitar posibles lesiones o daños en el aparato, comprobar que la parrilla del horno esté instalada exactamente de forma acorde a las instrucciones y no al revés, ni con la parte de arriba orientada hacia abajo. No colocar nada en la base de la cavidad del horno. No cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor podría dañar el aparato o causar lesiones.

**ADVERTENCIA**
El cristal rayado en la puerta del aparato podría convertirse en una grieta.

- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie.

**ADVERTENCIA**
Recubrimientos de protección: no usar papel de aluminio para forrar la superficie de los recipientes recogegotas o la base del horno. Una colocación incorrecta de estos recubrimientos podría producir un riesgo de descarga eléctrica o fuego.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD: la Ley de aplicación de aguas potables y tóxicas exige que el gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas que se sabe que provocan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos y exige a las empresas que adviertan a sus clientes de la exposición potencial a dichas sustancias. La combustión del combustible para cocción a gas y la eliminación de suciedad durante el proceso de autolimpieza pueden generar algunos subproductos presentes en la lista. Para minimizar la exposición a dichas sustancias, utilizar siempre este aparato de acuerdo con las instrucciones que contiene este folleto y procurar una buena ventilación.

**Uso seguro de la termosonda para carne**

**ADVERTENCIA**
El interior del horno y la sonda para carne se calientan mucho.

- Usar guantes para horno para enchufar y desenchufar la sonda para carne.

**ADVERTENCIA**
Si se usa una sonda para carne no adecuada, se puede dañar el aislamiento. Usar únicamente la sonda para carne prevista para este aparato.

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

**Uso seguro del cajón calientaplatos**

**ADVERTENCIA**
No tocar las superficies interiores del cajón mientras está en uso. El interior del cajón puede estar lo suficientemente caliente como para provocar quemaduras.

- Esperar a que el cajón y la rejilla (si cuenta con ella) se enfríen antes de manejarlos.

## 1.5 Seguridad infantil

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.
Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

**ADVERTENCIA**
No permitir que los niños usen este aparato a menos que sean supervisados de cerca por un adulto.

- 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.

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.

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

- No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso.
- Nunca debe permitirse que se sienten ni se paren sobre ninguna parte del aparato.
- Comprobar siempre el interior del horno antes de encenderlo.

**ADVERTENCIA**
Para evitar riesgo de sofocación:

- No dejar nunca que los niños jueguen con el material de empaque.
- Almacenar las partes pequeñas con seguridad, ya que estas pueden ser tragadas fácilmente.

## 1.6 Seguridad de los aparatos de gas

**ADVERTENCIA**
Para evitar que se acumule monóxido de carbono, no bloquear las aberturas de ventilación del aparato.

**ADVERTENCIA**
El instalador debe mostrar al propietario dónde se encuentra la llave para cerrar el gas.
Si un quemador se apaga y escapa gas, abrir las ventanas y las puertas. Esperar a que se disipe el gas antes de volver a usar el aparato.
Si hay olor a gas, significa que el instalador no ha comprobado correctamente si hay fugas. Si las conexiones no están apretadas a la perfección, es posible que haya una pequeña fuga y, por lo tanto, un ligero olor. Si huele a gas, desconectar inmediatamente la unidad y contactar con un profesional autorizado para diagnosticar el problema. Leer la ADVERTENCIA sobre el olor a gas.
→ *Página 3*

**ADVERTENCIA**
Mantener limpios los orificios de los dispositivos de ignición para que los quemadores se enciendan bien. Es necesario limpiar los dispositivos de ignición cuando se derrame algún alimento o cuando los quemadores no se enciendan a pesar de que se oiga el chasquido de los dispositivos.
Para que los quemadores funcionen correctamente, mantener los dispositivos de ignición limpios y secos.

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

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

**ADVERTENCIA**
Para evitar que se produzcan llamaradas, todas las rejillas deben estar correctamente colocadas en la parrilla siempre que esta esté en uso. Todas las patas deben estar colocadas en las marcas correspondientes de la parrilla.

- No utilizar una rejilla si no tiene las patas de hule o están dañadas.

Para evitar que se produzcan llamaradas, no utilizar la parrilla hasta que todas las tapas de los quemadores y las rejillas estén correctamente colocadas.

**ADVERTENCIA**
Utilizar este aparato únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual.

- NUNCA utilizar este aparato como calentador ambiental o para calentar una estancia. de hacerlo así, se podría sufrir una intoxicación por monóxido de carbono y el aparato podría sobrecalentarse.
- Nunca utilizar el aparato para almacenar objetos.

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

- asegurar siempre una ventilación adecuada mediante un ventilador o campana extractora apropiados y/o una ventana abierta.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- utilizar el aparato siempre de forma acorde con las instrucciones de este manual.
- los quemadores deben ser ajustados por un instalador o agencia certificados para garantizar una combustión adecuada.

## 1.7 Seguridad alimentaria

**PRECAUCIÓN**
Para mantener una buena seguridad alimentaria, seguir estas directrices:

- NO usar un cajón calientaplatos para calentar comida fría. Es seguro utilizar el cajón para hacer más crujientes las galletas saladas, papas fritas o para secar cereales y para calentar platos.
- Asegurarse de mantener la comida a una temperatura adecuada. El USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) recomienda mantener la comida caliente a 60 ºC (140º F) o más.
- NO dejar la comida en el cajón calientaplatos durante más de una hora antes o después de cocinar.
- Los recipientes de plástico, los envoltorios de plástico o el papel de aluminio se pueden derretir si se ponen en contacto directo con el cajón o un recipiente para cocinar caliente. Si se derriten sobre el cajón, puede que sea imposible retirar estos restos.

## 1.8 Función de limpieza

Seguir las presentes instrucciones de seguridad al usar la función de limpieza.

**ADVERTENCIA**
No bloquear los conductos de ventilación durante el ciclo de autolimpieza. de hacerlo así, el aparato podría deteriorarse y existiría un riesgo de lesiones.

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

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

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

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

**ADVERTENCIA**
La parte exterior del aparato se calienta mucho cuando la función de limpieza está en curso.

- No tocar nunca la puerta del aparato.
- Dejar enfriar el aparato.
- Mantener a los niños a una distancia segura.

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

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

**PRECAUCIÓN**
Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles.

- Mantener las mascotas que sean aves fuera de la cocina u otras habitaciones al alcance de las emanaciones de la cocina.
- Las emanaciones que se desprenden durante la autolimpieza pueden resultar nocivas para los pájaros.

**ADVERTENCIA**
No limpiar la junta de la puerta: la junta de la puerta es fundamental para un buen cierre. Es preciso extremar la precaución para no frotar, dañar ni mover la junta.

**ADVERTENCIA**
No utilizar un revestimiento protector para revestir el horno ni usar un limpiador de horno comercial.
Limpiar solo las piezas listadas en este manual.
Es preciso tener en cuenta que algunos humanos o mascotas pueden ser sensibles a los olores que se generan durante el proceso de autolimpieza por pirólisis, que pueden deberse a la combustión de restos de comida o procedentes de la producción. Se recomienda que las personas o mascotas que puedan verse afectadas por este proceso abandonen la cocina durante el proceso de autolimpieza.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## 1.9 Conversión a gas licuado del petróleo

**ADVERTENCIA**
Si la instalación de la estufa no es realizada por un instalador o electricista calificado, pueden producirse lesiones personales o incluso la muerte por descarga eléctrica. Toda incorporación, modificación o conversión que pueda ser necesaria para que el aparato cumpla satisfactoriamente con las necesidades de uso deberá ser llevada a cabo por un técnico calificado.
Este modelo de estufa de gas está diseñado para permitir la conversión a LP por parte de un técnico de servicio cualificado.

- ▶ Antes de instalar el kit, asegurarse de seguir cuidadosamente las instrucciones de montaje de LP.

## 1.10 Instalación a gran altitud

Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para usarlo en altitudes superiores a 5,000 ft (1524 m) sobre el nivel del mar.

## 1.11 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**

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD: la Ley de aplicación de líquidos potables y tóxicos exige que el gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas que se sabe que provocan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos y exige a las empresas que adviertan a sus clientes de la exposición potencial a dichas sustancias. El proceso de quemado del combustible para cocción a gas y la eliminación de los restos durante la autolimpieza puede generar pequeñas cantidades de monóxido de carbono. El aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza desprende pequeñas cantidades de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. California incluye el formaldehído como una potencial causa de cáncer. El monóxido de carbono es una causa potencial de toxicidad reproductiva.
Se puede reducir la exposición a estas sustancias de las siguientes formas:

- Garantizando una buena ventilación cuando se cocina con gas.
- Garantizando una buena ventilación durante e inmediatamente después de la autolimpieza del horno.
- Utilizando la unidad de forma acorde con las instrucciones de este manual.

# 2 Evitar daños materiales

## 2.1 Prevenir daños en la cavidad del horno

***AVISO:***
La presencia de objetos en la base de la cavidad del horno puede hacer que se acumule el calor. Los tiempos de asado y cocción dejarán de ser exactos y el esmalte se dañará.
- ▸ No cubrir la base de la cavidad del horno con ningún tipo de papel de aluminio o papel a prueba de grasas.
- ▸ No colocar accesorios en la base de la cavidad del horno.

No permitir que el papel de aluminio colocado en la cavidad del horno entre en contacto con el cristal de la puerta, ya que podría causar una decoloración permanente.
No derramar nunca agua en la cavidad del horno mientras esté caliente. No colocar recipientes con agua en la base de la cavidad del horno.
La presencia prolongada de humedad en la cavidad del aparato puede provocar corrosión.
- ▸ Dejar que la cavidad del aparato se seque después de su uso.
- ▸ No dejar alimentos húmedos en la cavidad del aparato con la puerta cerrada durante períodos prolongados de tiempo.
- ▸ No guardar alimentos en la cavidad del aparato.

Si se deja enfriar el aparato con la puerta abierta, con el tiempo se puede deteriorar la parte frontal de las unidades adyacentes de la cocina.
- ▸ Después de cocinar a altas temperaturas, dejar que la cavidad del aparato se enfríe siempre con la puerta cerrada. Solo dejar secar la cavidad del aparato con la puerta abierta si se ha producido una gran cantidad de humedad durante el funcionamiento.

El jugo de frutas que gotea desde la bandeja del horno deja restos que no pueden retirarse.
- ▸ Al hornear tartas de frutas muy jugosas, no llenar demasiado la bandeja del horno.

Si la junta está muy sucia, la puerta del aparato no se cerrará correctamente mientras esté en funcionamiento. Esto podría dañar la parte frontal de las unidades de cocina adyacentes.
- ▸ No poner en funcionamiento nunca el aparato si la junta está dañada o no la tiene.

Si se colocan o dejan objetos en la puerta del aparato, esta podría resultar dañada.
- ▸ No colocar ningún objeto en la puerta del aparato ni colgar nada de la misma.
- ▸ No colocar recipientes para cocinar o accesorios sobre la puerta del aparato.

En ciertos modelos, los accesorios podrían rayar el cristal del aparato al cerrar la puerta.
- ▸ Introducir los accesorios siempre hasta el fondo de la cavidad del aparato.

Si se transporta el aparato por el asa de la puerta, esta podría romperse. El asa de la puerta no está diseñada para soportar el peso del aparato.
- ▸ No transportar ni sostener el electrodoméstico por el asa de la puerta.

## 2.2 Prevención de daños en la placa de cocción

***AVISO:***
FALLA OPERATIVA.
- ▸ Girar siempre el mando de control a la posición **off** cuando el aparato no esté en uso.

Un calentamiento excesivo puede dañar los recipientes de cocción.
- ▸ No calentar cazuelas o sartenes vacíos.

El papel de aluminio y el plástico se funden en quemadores calientes.
- ▸ No dejar que el papel de aluminio o el plástico entren en contacto con quemadores calientes.

Una acumulación de calor puede dañar el aparato.
- ▸ No cubrir nunca la parrilla, p. ej. con papel de aluminio o protectores de horno.
- ▸ No colocar asadores, sartenes o piedras para asar sobre más de un quemador al mismo tiempo.
- ▸ Usar únicamente los accesorios especificados.

Los líquidos ácidos como el zumo de limón o el vinagre pueden dañar el acabado superficial del aparato.
- ▸ Retirar inmediatamente los líquidos derramados. Tener cuidado mientras los quemadores aún estén calientes.

El calor puede causar daños a los aparatos o los muebles adyacentes. Si el aparato está en uso durante un período prolongado, se genera calor y humedad. Se necesita ventilación adicional.
- ▸ Abrir la ventana o encender una campana extractora que descargue el aire extraído y la humedad fuera del edificio.

# 3 Protección del medio ambiente y ahorro

## 3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.
- ▸ Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

## 3.2 Ahorro de energía al utilizar el horno

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

Precalentar el aparato solo si así lo indica la receta o los ajustes recomendados.
- ✔ Si no se precalienta el aparato, se puede reducir el consumo de energía.

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

- Este tipo de recipientes absorben el calor especialmente bien.

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

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

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

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

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

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

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

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

Dejar que se descongelen los alimentos congelados antes de cocinarlos;

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

## 3.3 Ahorro de energía al utilizar la placa de cocción

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

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

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

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

Usar recipientes para cocinar con tapas apropiadas.

- Cocinar sin tapa consume más energía.

Levantar la tapa solamente cuando sea necesario.

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

Utilizar una tapa de vidrio.

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

Utilizar recipientes para cocinar de base sólida y lisa.

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

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

- Cocinar en recipientes con contenido escaso consume demasiada energía.

Cocinar con poca cantidad de agua:

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

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

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

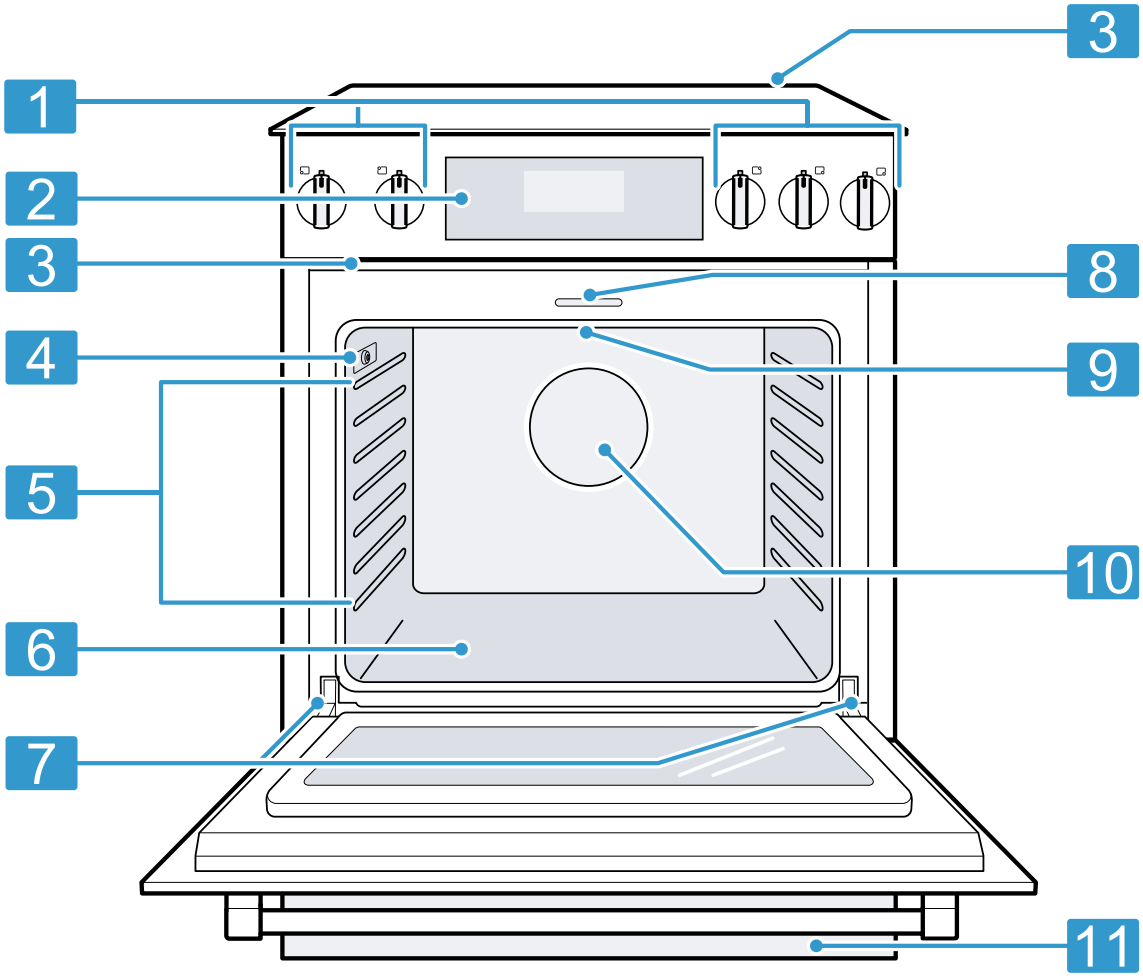
# 4 Familiarizándose con el aparato

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

## 4.1 Aparato

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

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




| | |
|---|---|
| 1 | Panel de control de la placa de cocción |
| 2 | Panel de control del horno |
| 3 | Ventilación del horno |
| 4 | Toma para la termosonda para carne |
| 5 | Rieles del horno |
| 6 | Base de la cavidad del horno |
| 7 | Bisagras de la puerta |
| 8 | Pestillo de la puerta |
| 9 | Elemento calefactor del grill de amplia superficie |
| 10 | Ventilador de aire caliente |
| 11 | Cajón calientaplatos |

### Cavidad del horno

Esta sección ofrece información general sobre las características de la cavidad del horno.

**⚠ PRECAUCIÓN**

No colocar nada en la base de la cavidad del horno. No cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor podría dañar el aparato o causar lesiones.

### Ventilador de aire caliente

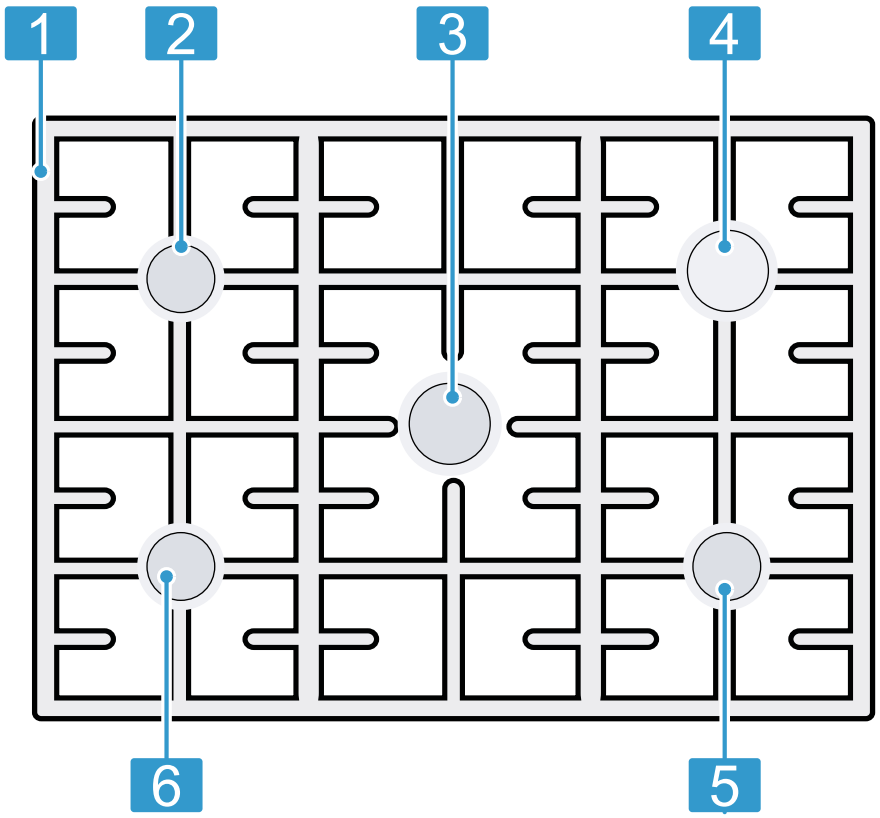
El horneado con aire caliente emplea un ventilador para hacer circular el calor de forma homogénea y constante por todo el horno.
Esta distribución de calor mejorada permite una cocción homogénea y excelentes resultados al emplear varias rejillas al mismo tiempo.

**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.

**Ventilación del horno**
Antes, durante y después de la cocción puede salir aire caliente por la ventilación del horno. Es normal ver vapor saliendo por la ventilación y es posible que se acumule condensación en esta zona. Esta área puede calentarse cuando se está usando el horno.

**⚠ PRECAUCIÓN**
Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → *"Aparato", Página 15*
- No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

**Quemadores de la parrilla de gas**



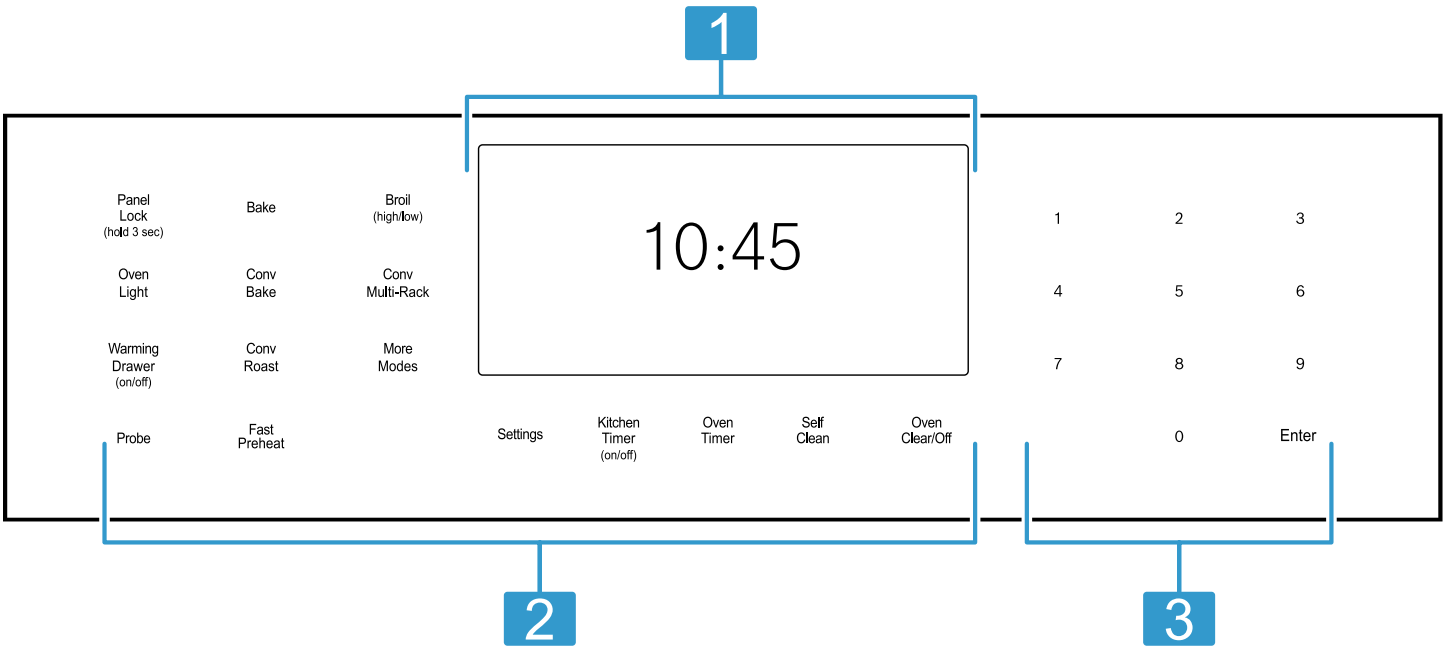

| | |
|---|---|
| 1 | Rejillas de los quemadores |
| 2 | Quemador trasero izquierdo |
| 3 | Quemador central |
| 4 | Quemador trasero derecho |
| 5 | Quemador delantero derecho |
| 6 | Quemador delantero izquierdo |

## 4.2 Paneles 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.

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

## Panel de control del horno




| | | |
|---|---|---|
| 1 | Panel indicador | En función del modelo de horno, el panel indicador muestra información relativa a las funciones y a los modos actualmente activos.<br>En el modo de espera, el panel indicador muestra la hora. |
| 2 | Teclas táctiles | Las teclas táctiles son áreas sensibles al tacto. Basta con presionar sobre ellas ligeramente para activarlas. Las teclas táctiles no funcionan si se presionan varias a la vez, p. ej. al limpiarlas. |
| 3 | Teclado numérico | Se utiliza para introducir valores numéricos, como los del reloj de aviso. |

### Características básicas

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

| Tecla táctil | Función |
|---|---|
| Oven Clear/ Off | Borrar el valor introducido / Apagar el aparato |
| Enter | Confirmar los valores introducidos / Iniciar el modo de cocción |
| Settings | Acceder a los ajustes básicos |
| Panel Lock | Activar o desactivar el bloqueo del panel |

| Tecla táctil | Función |
|---|---|
| | Se muestra . |
| Oven Light | Con la puerta del horno cerrada, presionar las teclas de luz del horno para encender o apagar la luz. Al abrir la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.<br>No es posible encender la luz del horno durante el programa de autolimpieza. |
| Warming Drawer | Activación del cajón calientaplatos |

### Funciones y modos de calentamiento

Aquí se puede encontrar una lista de modos de calentamiento y otras funciones del aparato.

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

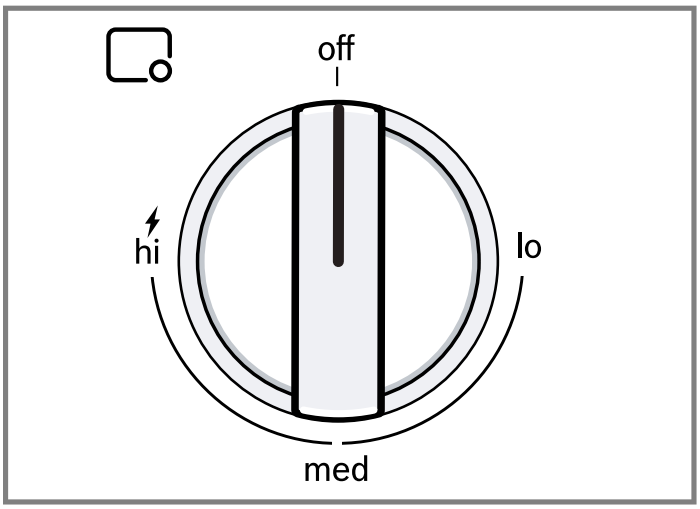
Según el modelo, algunos de los modos mencionados pueden ser accesibles mediante la función **More Modes**.

| Función/modo | Símbolo | Rango de temperatura °C (°F) | Cómo funciona y para qué se utiliza |
|---|---|---|---|
| Bake |  | 100 - 550 (38 - 285) | Cocinado con aire caliente y seco.<br>Para diversos alimentos, por ejemplo, pasteles, galletas, repostería, panes rápidos, quiches y guisados al horno.<br>→ *"Cómo usar el modo **Bake**", Página 27* |
| Conv Bake |  | 100 - 550 (38 - 285) | Similar al modo de horneado pero con un ventilador situado en la parte posterior del horno que hace circular el aire. Especialmente adecuado para alimentos horneados como pasteles, pan de elote, pays, panes rápidos, pasteles individuales y panes de levadura.<br>→ *"Cómo usar el modo **Conv Bake**", Página 28* |
| Conv Multi-Rack |  | 100 - 550 (38 - 285) | Adecuado para cocinar alimentos en porciones individuales, como galletas. Este modo también es adecuado para cocinar en varias rejillas (2 o 3) al mismo tiempo.<br>→ *"Cómo usar el modo **Conv Multi-Rack**", Página 28* |
| Broil (high/low) |  | 450 - 550 (230 - 285) | Se usa para trozos tiernos de carne de 2.5 cm (1") o menos, aves, pan tostado y guisados. |
| Conv Broil |  | 450 - 550 (230 - 285) | Combina el calor intenso del elemento calefactor superior con la circulación de aire del ventilador.<br>Se usa para trozos tiernos de carne de más de 2.5 cm (1"), aves de corral y pescado. No utilizar para tostar.<br>→ *"Cómo usar el modo **Conv Broil**", Página 29*<br>Presionar **More Modes** para acceder a este modo. |
| Warm |  | 150 - 225 (65 - 105) | Mantiene una temperatura baja para que los alimentos se conserven calientes.<br>Especialmente adecuado para alimentos horneados como pasteles, pan de elote, pays, panes rápidos, pasteles individuales y panes de levadura.<br>→ *"Cómo usar el modo **Warm**", Página 29*<br>Presionar **More Modes** para acceder a este modo. |
| Roast |  | 100 - 550 (38 - 285) | Adecuado para carnes, aves de corral, cortes de carne menos tiernos y para asar verduras.<br>→ *"Cómo usar el modo **Roast**", Página 28*<br>Presionar **More Modes** para acceder a este modo. |
| Conv Roast |  | 100 - 550 (38 - 285) | Utiliza calor intenso y el aire puesto en circulación por un ventilador.<br>Se utiliza para trozos tiernos de carne, aves de corral y para asar verduras. Las carnes quedan más jugosas y húmedas que con el modo para asar.<br>→ *"Cómo usar el modo **Conv Roast**", Página 28* |
| Proof |  | 85 - 125 (30 - 52) | Mantiene la atmósfera cálida y no ventilada necesaria para leudar productos con levadura.<br>→ *"Cómo usar el modo **Proof**", Página 29*<br>Presionar **More Modes** para acceder a este modo. |
| Pizza |  | 100 - 550 (38 - 285) | Un ventilador de aire caliente hace circular el calor por todo el horno. Utilizar para pizza fresca o congelada.<br>→ *"Cómo usar el modo **Pizza**", Página 28*<br>Presionar **More Modes** para acceder a este modo. |
| Probe |  | - | Se usa para determinar la temperatura interna de muchas comidas durante la cocción, sobre todo de carnes y aves.<br>→ *"Termosonda para carne", Página 25* |

| Función/modo | Símbolo | Rango de temperatura °C (°F) | Cómo funciona y para qué se utiliza |
|---|---|---|---|
| More Modes | - | - | Algunos modelos incorporan una tecla de **More Modes** que permite acceder a modos adicionales de calentamiento.<br>En función del modelo, estos modos pueden incluir:<br>■ Grill de amplia superficie con aire caliente<br>En el menú de **More Modes**, la opción Grill de amplia superficie con aire caliente consta de dos modalidades: HI/LO (intensidad alta/baja). Presionar el #2 para cambiar<br>■ Pizza<br>■ Proof<br>■ Roast<br>■ Warm |
| Fast Preheat |  | - | El precalentamiento rápido calienta el horno más rápidamente que el precalentamiento estándar.<br>→ *"Precalentamiento rápido", Página 24* |
| Sabbath | - | - | El modo Sabbat permite a los usuarios que profesan ciertas religiones utilizar sus hornos durante el día sagrado.<br>→ *"Modo Sabbat", Página 26* |
| Self Clean | cleaning<br> | - | El horno alcanza una temperatura muy elevada para quemar los restos de alimentos.<br>→ *"Función de autolimpieza", Página 38*<br><br>Puerta bloqueada (serie 800) |
| Oven Timer | - | - | El reloj temporizador del horno es un reloj temporizador de cuenta regresiva que apaga el horno al llegar a 00:00 y detiene el modo actual. El reloj temporizador del horno se usa para ajustar la duración de ejecución de un modo.<br>→ *"Temporizador del horno", Página 26* |
| Kitchen Timer | - | - | El reloj temporizador de cocina es un reloj temporizador de cuenta regresiva que no afecta al calentamiento del horno. El reloj temporizador de cocina se utiliza para las necesidades genéricas de medición de tiempo en la cocina.<br>→ *"Temporizador de cocina", Página 25* |

### Panel de control de la placa de cocción

Las marcas que rodean las perillas de control muestran los niveles de potencia disponibles.




| Posición de la perilla | |
|---|---|
| off | Quemador apagado |
| ϟ | Encendido electrónico |
| hi | Nivel de potencia más alto |
| med | Nivel de potencia medio |
| lo | Nivel de potencia más bajo |

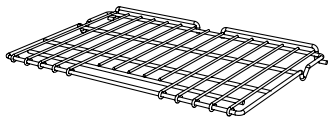
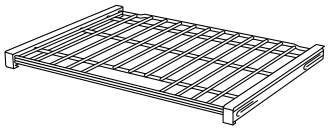
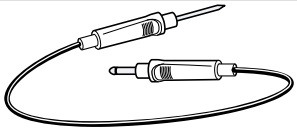
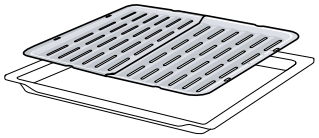
### Posiciones de los quemadores

Las marcas situadas junto a cada una de las perillas de control indican el quemador que controlan.

| Símbolo | Zona de cocción |
|---|---|
| | Quemador delantero izquierdo |
| | Quemador delantero derecho |
| | Quemador central |
| | Quemador trasero izquierdo |
| | Quemador trasero derecho |

# 5 Accesorios

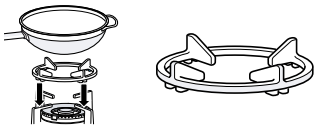
Utilizar accesorios originales. Están diseñados para su aparato.
Los accesorios distribuidos pueden variar en función del modelo del aparato.

| Accesorios | | Uso |
|---|---|---|
| Parrilla |  | ■ Estas parrillas pueden utilizarse para la mayoría de tipos de cocción.<br>■ Es posible usar varias al mismo tiempo.<br>**Nota:** No limpiarlas con la función **Self Clean**. |
| Rejilla telescópica |  | Usar con fuentes pesadas para que sea más sencillo colocarlas en el horno.<br>**Nota:** No limpiarlas con la función **Self Clean**. |
| Termosonda para carne |  | La termosonda puede utilizarse para determinar la temperatura interna de muchas comidas, sobre todo carnes y aves.<br>**Notas**<br>■ No limpiarlas con la función **Self Clean**.<br>■ No limpiarla en el lavavajillas. |
| Fuente para grill de amplia superficie y rejilla de la parrilla |  | Usar para asar y para el grill de amplia superficie.<br>**Notas**<br>■ No limpiarlas con la función **Self Clean**.<br>■ Este accesorio se puede limpiar en el lavavajillas. |

## 5.1 Accesorios adicionales

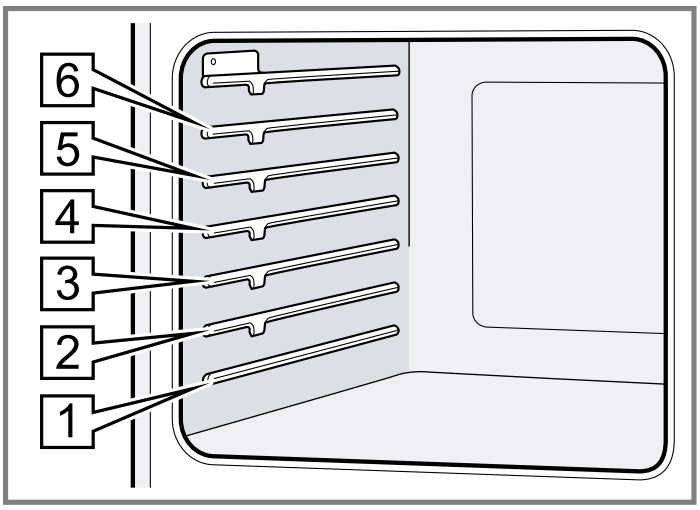
Otros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.
En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato:
www.bosch-home.com

Los accesorios son específicos del aparato. Al comprarlos, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.
La información relativa a los accesorios para cada aparato está disponible a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

| Otros accesorios | | Uso |
|---|---|---|
| Aro para wok |  | ■ Número de pedido HEZ298102<br>■ Utilizar para cocinar con un sartén wok.<br>■ Para extender la vida útil del aparato, recomendamos utilizar el accesorio para wok. |

## 5.2 Posiciones de las rejillas

El horno consta de seis posiciones para rejillas. Las posiciones de la rejilla se cuentan desde la base hasta la parte superior.
Usar únicamente las posiciones de las rejillas de la 1 a la 6. NO intentar usar la guía de la parte superior para sostener una rejilla de horno.




| Posición de la rejilla | Especialmente adecuada para |
|---|---|
| 6 | Cocinar filetes de 1” (2.5 cm)<br>Para modelos de doble combustible: cocinar hamburguesas |
| 5 | Cocinar a la parrilla filetes de 1½” (4 cm), cocinar a la parrilla la mayoría de las carnes, fundir queso<br>Para modelos de gas: cocinar hamburguesas |
| 4 | Carnes más gruesas |
| 3 | Cocinar aves a la parrilla, cocinar la mayoría de los alimentos que se hornean en un molde de galletas o molde para hornear con una única rejilla, incluyendo comida congelada, pasteles, guisados, pizza congelada, pasteles Bundt®[1] |
| 2 | Pequeños asados o ave, pasteles, panes |
| 1 | Asados grandes, pavos, pastel de ángel |

[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.

## 5.3 Uso seguro de las rejillas del horno

Para usar las rejillas del horno de forma segura y adecuada, es preciso seguir las siguientes indicaciones.

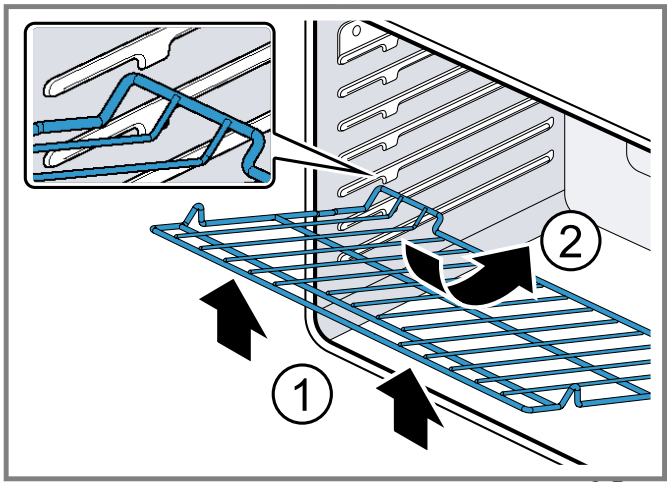
**⚠ PRECAUCIÓN**
Colocación de las rejillas del horno: colocar siempre las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si se debe mover una rejilla mientras está caliente el horno, no dejar que los agarradores de horno entren en contacto con elementos de calentamiento del horno. Proceder con precaución al extraer las rejillas de la posición inferior para evitar el contacto con la puerta caliente del horno.

**⚠ PRECAUCIÓN**
Para evitar posibles lesiones o daños en el aparato, comprobar que la parrilla del horno esté instalada exactamente de forma acorde a las instrucciones y no al revés, ni con la parte de arriba orientada hacia abajo.
No se debe deslizar ningún accesorio entre las posiciones de las rejillas; de lo contrario, podrían inclinarse.

## 5.4 Inserción de la parrilla rejilla

**Requisito:** Se debe haber leído la recomendación en → *"Uso seguro de las rejillas del horno", Página 22*.

1. Es preciso sujetarla firmemente por ambos lados.
2. Inclinarla hacia arriba para que encaje en su correspondiente guía ①.
3. Poner la rejilla en posición horizontal y empujarla hasta el fondo ②.



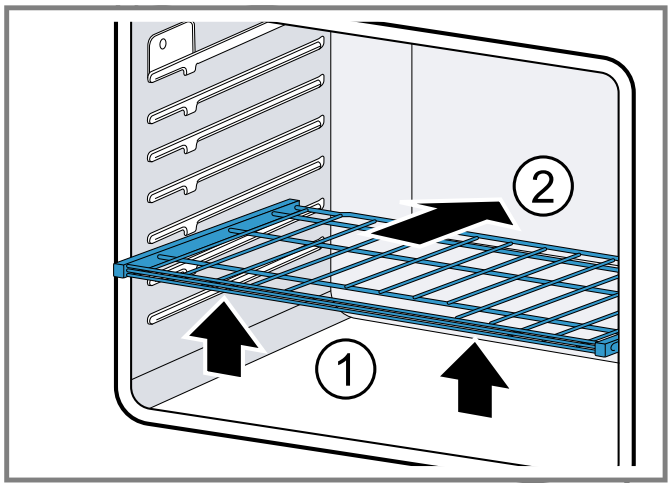

La rejilla debe quedar recta y plana, no torcida.

## 5.5 Inserción de la rejilla telescópica

**Requisito:** Se debe haber leído la recomendación en → *"Uso seguro de las rejillas del horno", Página 22*.

1. Deslizar de forma homogénea la rejilla hasta que el fondo de la misma esté a aprox. 2 pulgadas (5 cm) de la parte posterior del horno.

2. Inclinar la parte frontal de la rejilla aprox. 0.75 pulgadas (2 cm) ① y acabar de empujarla hasta el fondo ②.




**Nota:** Evitar golpear el cristal protector de la luz de horno al colocar la rejilla en su posición.

✔ La parte posterior de la rejilla telescópica encaja en su lugar.

3. Jalar la rejilla hacia delante para encajar la base de la misma en la parte posterior de su guía de posición.
4. Bajar la parte frontal de la rejilla para acabar colocándola sobre la guía. La rejilla debe quedar estable cuando está bien asentada.
5. Deslizar la parte móvil de la rejilla telescópica hacia dentro y hacia fuera unas cuantas veces para comprobar que se mueve con libertad y que la parte no móvil de la misma está encajada correctamente.

# 6 Antes del primer uso

Ejecutar los siguientes pasos antes de utilizar el aparato.

- Un proveedor de servicios calificado debe instalar correctamente el aparato antes de su uso.
- Es preciso leer y entender todas las precauciones de seguridad → *Página 3* y la información que figura en manual antes de utilizar el aparato.
- Este manual abarca varios modelos. No todas las funciones están disponibles en todos los modelos.

## 6.1 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

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

1. Retirar todos los materiales de empaque de la cavidad del horno.
2. Mantener la estancia ventilada mientras el aparato se calienta.
3. Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura.

| | |
|---|---|
| Modo de calentamiento | Bake |
| Temperatura | 475 °F (245 °C) |
| Duración | 30 minutos |

4. Apagar el aparato tras el tiempo de cocción especificado.
5. Esperar hasta que se haya enfriado la cavidad del horno.
6. Limpiar las superficies lisas con agua jabonosa y un paño.
7. Limpiar los accesorios con agua jabonosa y un paño, o con un cepillo suave.

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

## 6.2 Ajuste del reloj

**Requisito:** El horno se encuentra en modo de espera.

1. Presionar **Settings**.

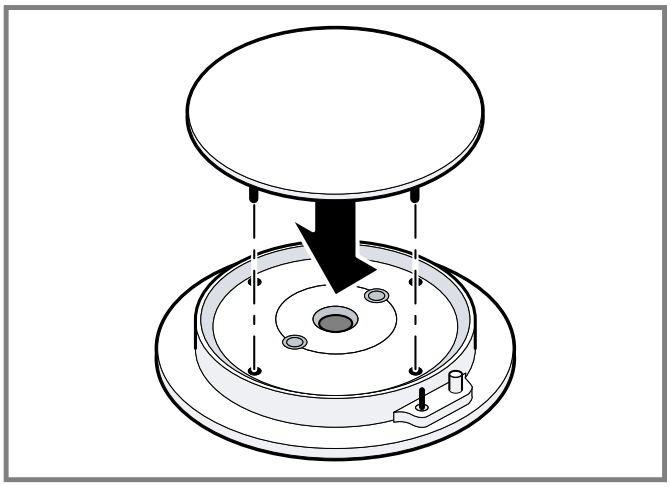
✔ El panel indicador muestra "SET CLOCK".

2. Presionar **Enter**.
3. Usar el teclado numérico para introducir la hora deseada.

   Los números se introducen de derecha a izquierda. Para ajustar las 10:45, teclear 1, 0, 4 y 5.
4. Presionar **Enter**.

## 6.3 Colocar los componentes de los quemadores

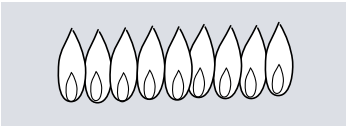
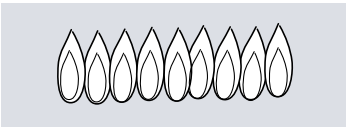
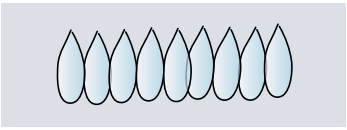
1. Asegurarse de que los componentes del quemador estén limpios y secos.
2. Asegurarse de que los componentes individuales de los quemadores estén rectos y fijos en su posición exacta; de lo contrario, podrían darse problemas de encendido o durante el funcionamiento.
3. Encajar el cabezal y el aro del quemador de modo que las pestañas de fijación de la sección inferior del quemador encajen correctamente en sus correspondientes huecos.



## 6.4 Características de la llama

El color de la llama indica si el suministro de gas está ajustado correctamente.

**Nota:** Dejar que el aparato funcione durante 4 o 5 minutos antes de evaluar la llama. Es normal que haya algunas vetas amarillas al inicio.

| Llama | Imagen | Medida |
|---|---|---|
| Completamente amarilla o casi |  | Comprobar que el regulador esté configurado para el combustible correcto. Volver a comprobar tras el ajuste. |
| Puntas amarillas en la parte exterior |  | Normal en gas LP |
| Azul claro |  | Normal en gas natural |

# 7 Funcionamiento del horno

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

## 7.1 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura

1. Presionar el botón para el modo de calentamiento deseado.
✔ Se muestran el modo de calentamiento y la temperatura predeterminada.
✔ La temperatura parpadea para indicar que es posible editarla.
2. Si así se desea, introducir la temperatura con el teclado numérico.
3. Presionar **Enter**.
✔ El horno comienza a precalentarse. Se muestra "preheating" y la barra de precalentamiento comienza a llenarse hasta que se alcanza la temperatura configurada.

## 7.2 Apagar el horno

▸ Presionar **Oven Clear/Off**.
✔ El horno se apaga y se muestra el reloj.

## 7.3 Limitación temporal del calentamiento

El tiempo máximo de calentamiento está limitado. Si se olvida apagar el horno, este se apaga automáticamente tras un periodo de tiempo configurado.
El tiempo máximo para el modo Sabbat es de 74 horas.
Para el resto de los modos de calentamiento, el tiempo máximo permitido es de 24 horas.

| Temperatura °F (°C) | Tiempo máximo permitido sin actividad |
|---|---|
| 100 - 200 (30 - 120) | 24 horas |
| 201 - 550 (121 - 300) | 12 horas |

## 7.4 Precalentamiento rápido

Con esta función se puede acortar el tiempo que necesita el horno para alcanzar la temperatura configurada.
El precalentamiento rápido está disponible para los siguientes modos de calentamiento:

- **Bake**
- **Conv Multi-Rack**
- **Conv Bake**
- **Conv Roast**
- **Pizza**

### Ajuste del precalentamiento rápido

1. Ajustar el modo de calentamiento deseado.
2. Introducir la temperatura deseada con el teclado numérico.
3. Presionar **Fast Preheat**.

   **Nota:** Si el modo de calentamiento seleccionado no admite el precalentamiento rápido, se escuchará un aviso de error.
4. Para desactivar el precalentamiento rápido, volver a presionar **Fast Preheat**.

## 7.5 Termosonda para carne

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

**⚠ ADVERTENCIA**
Si se usa una sonda para carne no adecuada, se puede dañar el aislamiento.
- ▸ Usar únicamente la sonda para carne prevista para este aparato.

Se puede usar la termosonda para carne con los siguientes modos de calentamiento:
- **Bake**
- **Roast**
- **Conv Bake**
- **Conv Multi-Rack**
- **Conv Roast**

- La función de la termosonda no está disponible cuando está programado el reloj temporizador del horno.
- La sonda para carne mide la temperatura en el interior de los alimentos entre 30 °C (85 °F) y 99 °C (210 °F).
- Para evitar que la sonda para carne se dañe, no ajustar la temperatura por encima de los 250 °C (480 °F).
- Usar únicamente la sonda para carne suministrada con el aparato. Si se necesitan sondas para carne adicionales o se quiere sustituir la actual, se pueden pedir en el Servicio Técnico
- No guardar la termosonda en la cavidad del horno.

### Inserción de la termosonda para carne

**Requisitos**
- La comida debe estar totalmente descongelada antes de introducir la termosonda en la carne.
- La termosonda se envía con una tapa de seguridad de plástico negro sobre el extremo metálico puntiagudo de la misma. Se debe retirar la tapa antes de utilizar el instrumento.

1. Introducir la punta de la termosonda en el medio y en la parte más gruesa de la carne o de la pechuga de las aves. Comprobar que la termosonda no toque grasa, huesos o elementos del horno o la fuente.

   Utilizar siempre el mango de la termosonda para introducirla y retirarla.

   **Nota:** El mango de la termosonda se calienta durante el cocinado. Utilizar siempre guantes de horno al tocar el mango de la termosonda.
2. Insertar el enchufe de la termosonda en la toma situada en el parte lateral de la cavidad del horno.

   Empujar la termosonda hasta el fondo y jalar hacia atrás hasta que encaje en el enchufe.

### Ajuste de la termosonda para carne

**Requisito:** → *"Inserción de la termosonda para carne", Página 25*

1. Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura deseados.
2. Presionar **Probe**.
- ✔ Aparece y "SET PROBE TEMP".
- ✔ En el panel indicador parpadea un espacio para introducir tres dígitos («- - -»).
3. Configurar la temperatura interna deseada con el teclado numérico.
4. Presionar **Enter**.
- ✔ Se muestran la temperatura actual de la termosonda y la temperatura objetivo.
- ✔ Cuando se alcanza la temperatura configurada en la termosonda, se desactiva el modo de calentamiento y "COOKING COMPLETE" parpadea en el panel indicador. Un tono de alarma del horno suena cada 10 segundos durante 2 minutos.
5. Presionar **Oven Clear/Off** o extraer la termosonda para apagar el panel indicador.
   - – Utilizar siempre el mango de la termosonda para introducirla y retirarla.
   - – La termosonda se calienta durante su uso. Usar siempre agarradores para extraer la termosonda.
- ✔ El panel indicador pasa al modo de espera.

## 7.6 Activación o desactivación del bloqueo del panel

El bloqueo del panel permite deshabilitar todas las teclas táctiles del panel de control.

**Requisito:** El horno se encuentra en modo de espera.

1. Mantener presionado **Panel Lock** durante 3 segundos.
2. Mantener presionado **Panel Lock** de nuevo durante otros 3 segundos para desactivar el bloqueo del panel.
- ✔ El panel indicador vuelve al modo de espera.

## 7.7 Temporizador de cocina

El temporizador de cocina es un temporizador de cuenta regresiva que no afecta al calentamiento del horno.
Se puede programar un valor del temporizador de hasta 99:59 horas.

### Ajuste del temporizador de cocina

1. Presionar **Kitchen Timer**.
- ✔ En el panel indicador parpadea 0:00.
2. Introducir el valor deseado del temporizador en formato H/MM utilizando el teclado numérico.
3. Presionar **Enter**.
- ✔ Comienza la cuenta regresiva.
- ✔ Cuando finaliza la cuenta regresiva del temporizador, sonará un tono de alarma durante 2 minutos.
- ✔ Presionar **Kitchen Timer** para cancelar al temporizador o para apagar el tono de alarma.

**Modificar el temporizador de cocina**

1. Presionar **Kitchen Timer**.

✔ El valor actual del temporizador parpadea y puede editarse.

2. Introducir el valor deseado del temporizador utilizando el teclado numérico.
3. Presionar **Enter**.

## 7.8 Temporizador del horno

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

### Ajuste del temporizador del horno

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

**Nota:** El temporizador del horno no está disponible para los siguientes modos de calentamiento: grill de amplia superficie (también con aire caliente), leudar o autolimpieza.

1. Ajustar un modo de calentamiento y la temperatura.
2. Presionar **Oven Timer**.
3. Presionar **Enter**.
4. Introducir el valor deseado del temporizador en formato H/MM utilizando el teclado numérico.
5. Presionar **Enter**.

✔ Comienza la cuenta regresiva en el temporizador del horno.
✔ Cuando el temporizador del horno llega a 0:00, el modo de cocción termina y se muestra "OVEN TIMER FINISHED".
✔ El tono de alarma del temporizador del horno suena cada 10 segundos durante 2 minutos.

## 7.9 Modo Sabbat

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

- El modo Sabbat está disponible únicamente para el modo de horneado.
- Es posible configurar el rango de temperatura entre 100°F (38 °C) y 450°F (230 °C).
- Se puede programar una duración de hasta 74 horas.
- El temporizador de cocina, el temporizador del horno y la función de termosonda no están disponibles en modo Sabbat.
- Cuando el horno está en modo Sabbat, oprimir las teclas no surte ningún efecto.
- Si la luz del horno está encendida cuando se configura el modo Sabbat, esta se mantiene encendida. Si está apagada cuando se configura el modo Sabbat, esta se mantiene apagada.

### Ajuste del modo Sabbat

**Requisito:** Ni el reloj temporizador de cocina ni el reloj temporizador del horno están en funcionamiento; de lo contrario, el panel indicador indica que el modo Sabbat no está disponible.

1. Ajustar el modo **Bake** y una temperatura comprendida en el rango de temperaturas admisible del 38 - 230 °C (100 - 450 °F).
2. Presionar **Enter** para iniciar el modo de calentamiento.

   Si se desea activar el modo Sabbat para el cajón calientaplatos, ajustar la temperatura de este antes de continuar.
3. Mantener presionado **Oven Timer** durante 5 segundos.

✔ El valor preestablecido de 74:00 horas parpadea en el reloj temporizador del modo Sabbat.

4. Configurar el tiempo deseado con el teclado numérico. No es preciso introducir ningún valor si se desea mantener el valor preestablecido.
5. Presionar **Oven Timer**.

✔ Comienza el modo Sabbat. Si no se presiona **Enter** en 5 segundos, el modo Sabbat se inicia automáticamente.
✔ Se muestra "SABBATH ON".
✔ El reloj temporizador realiza la cuenta regresiva hasta alcanzar :00, y entonces se muestra "SABBATH".
✔ El modo de calentamiento termina, pero el horno se mantiene en modo Sabbat. En este momento, no se pueden realizar cambios.

**Consejo** Es posible cambiar la temperatura durante el funcionamiento del modo Sabbat. Introducir el valor deseado con el teclado numérico y presionar **Enter**. Al introducir dicho valor, no se emitirá una respuesta audible ni visual.

### Cancelar el modo Sabbat

▸ Presionar **Oven Clear**/**Off**.

✔ Se termina el modo Sabbat.

## 7.10 Ajustes básicos

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

### Vista general de los ajustes básicos

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

| Elemento de menú | Descripción | Ajustes |
|---|---|---|
| 1 | Unidad de temperatura | ■ °F (Fahrenheit)[1]<br>■ °C (Celsius) |
| 2 | Brillo del panel indicador | ■ Alto[1]<br>■ Medio<br>■ Bajo |
| 3 | Volumen | ■ Alto[1]<br>■ Medio<br>■ Bajo |
| 4 | Modo del reloj | ■ 12 horas/12 H[1]<br>■ 24 horas/24 H |
| 6 | Bip del botón<br>Señal acústica cuando se presiona un botón. | ■ On (Encendido)[1]<br>■ Off (Apagado) |
| 7 | Pantalla del reloj en espera | ■ ON (Encendido)[1]<br>■ Off (Apagado) |
| 8 | Language (Idioma) | ■ EN[1]<br>■ FR |
| 9 | Compensación de temperatura<br>Ajusta el valor de compensación de temperatura para hornear, hornear con aire caliente, asar a la parrilla, asar a la parrilla con aire caliente y rejilla múltiple con aire caliente. Si se selecciona un valor de compensación, la temperatura real del horno se incrementa o se reduce en dicho valor. Esta característica es útil si la comida está demasiado dorada o poco cocida. | Es posible ajustar +/- 35 °F (+/- 19 °C) en incrementos de 1 °.<br>0[1] |

[1] Ajuste de fábrica (puede diferir según el modelo de aparato)

### Modificar los ajustes básicos

1. Presionar **Settings**.
✔ El display muestra "SET CLOCK".
2. Presionar **Settings** para entrar al menú de ajustes básicos.
3. Presionar **Settings** para navegar por la lista de ajustes.
4. Presionar **Enter** para acceder al menú y realizar un ajuste.
5. Introducir el valor deseado con el teclado numérico.
✔ El nuevo valor se acepta automáticamente cuando el display vuelve desde el modo de edición al modo de espera.
6. Presionar **Oven Clear**/**Off** para salir del menú de ajustes básicos.

### Compensación de la temperatura del horno

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

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

### Conversión automática a aire caliente

Los modos de horneado con aire caliente y rejilla múltiple con aire caliente requieren una reducción la temperatura del horno de 25 ºF (13 ºC). La conversión automática a aire caliente reduce automáticamente la temperatura introducida.

- Basta con introducir la temperatura de la receta o del envase en el momento de ajustar el modo. El control calcula la temperatura correcta y la muestra en el panel indicador.

## 7.11 Consejos generales para los modos de calentamiento

### Cómo usar el modo Bake

Usar el modo **Bake** para preparar gran variedad de alimentos, desde galletas a guisados.
Consultar la receta o las instrucciones del envase respecto a la temperatura del horno y el tiempo de horneado.

**Nota**

- Precalentar totalmente el horno antes de hornear productos como pasteles, galletas o panes.

- Utilizar la función de horneado con aire caliente para obtener mejores resultados al hornear galletas en varias rejillas.
- Dejar 5 cm (2") de separación entre los recipientes de horneado para permitir una circulación del aire óptima.
- Los recipientes de horneado oscuros o sin brillo absorben más calor que los recipientes brillantes; al utilizarlos, los alimentos pueden quedar más dorados o excesivamente tostados. Para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado, puede ser necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción.
- Se recomienda el uso de recipientes brillantes para preparar pasteles, galletas y muffins.
- No se debe abrir constantemente la puerta del horno. Abrir la puerta reducirá la temperatura del horno, lo que puede aumentar el tiempo de cocción.
- Para los pasteles, escalonar los moldes para que no se encuentren directamente uno sobre otro.

### Cómo usar el modo Conv Bake

Utilizar el modo **Conv Bake** para preparar barritas de galleta y panes. Este modo aprovecha el calor inferior y permite obtener una corteza más crujiente en los alimentos horneados.
Las ventajas del modo de horneado con aire caliente incluyen una ligera reducción del tiempo de cocción y un mayor volumen de la masa; así, por ejemplo, los productos con levadura suben mejor con este modo.

**Nota**

- Reducir la temperatura de la receta a 25 °F.
- Colocar la comida en recipientes poco profundos y sin tapar, como p. ej. bandejas para galletas sin laterales.
- Si se hornea con más de un recipiente sobre la rejilla, dejar un espacio libre alrededor del mismo de entre 2.5 a 4 cm (1” y 1½”) como mínimo.
- Dejar 5 cm (2") de separación entre los recipientes de horneado para permitir una circulación del aire óptima.
- Para los pasteles, escalonar los moldes para que no se encuentren directamente uno sobre otro.

### Cómo usar el modo Conv Multi-Rack

Utilizar **Conv Multi-Rack** para cocinar alimentos en porciones listas para servir, como pastas y galletas. Este modo también es adecuado para cocinar en varias rejillas (2 o 3) al mismo tiempo.
Las ventajas del **Conv Multi-Rack** incluyen un dorado más homogéneo y un ahorro de tiempo, ya que se pueden usar varias rejillas a la vez.

**Nota**

- Es posible hornear galletas en 6 rejillas al mismo tiempo (se pueden adquirir rejillas de alambre o telescópicas adicionales por separado). En este caso, el tiempo de horneado se incrementa ligeramente.
- Reducir la temperatura en 5 °C (25 °F) si no está activada la conversión automática de aire caliente.
- Colocar la comida en moldes sin tapar y de bordes bajos, como las bandejas para galletas sin lados.
- Si se hornea con más de un recipiente sobre la rejilla, dejar al menos de 1" a 1½" (2.5 a 4 cm) de espacio libre alrededor del mismo.
- Escalonar los moldes para que no se encuentren directamente uno sobre otro.

### Cómo usar el modo Pizza

**Nota**

Seguir estas recomendaciones:

- Puede reducirse ligeramente el tiempo de cocción. Comprobar antes el tiempo mínimo del envase.
- Si se quiere conseguir una masa crujiente al preparar pizza congelada, colocarla directamente sobre la rejilla. Para una costra más blanda, usar un molde para pizza.
- Si se hornea normalmente masa de pizza hecha a mano, pincharla con un tenedor antes de hornearla.
- Si se utiliza un molde para pizza, seleccionar uno oscuro y perforado para obtener una costra más crujiente y un molde no perforado para obtener una costra más blanda.
- Precalentar las piedras para hornear siguiendo las recomendaciones del fabricante mientras el horno se está precalentando.
- Hornear las pizzas caseras en las posición 2 de la rejilla en el centro de la misma.
- En el caso de pizzas congeladas, seguir las instrucciones del fabricante.
- El ventilador de aire caliente se enciende y se apaga cuando se utiliza el modo de pizza.

### Cómo usar el modo Roast

Utilizar el modo **Roast** para cortes grandes de carne y aves.

**Nota**

- No es necesario precalentar el horno.
- Usar un recipiente para asar a la parrilla de laterales altos o un recipiente para asar. Tapar la fuente con una tapa o papel de aluminio para cortes de carne menos tiernos.
- Para aquellos cortes de carne menos tiernos, añadir líquidos como agua, zumos, vino, consomés o caldos para conseguir más sabor y jugosidad.
- En este modo es adecuado usar bolsas de asar y líquidos.
- Cuando se asa un pollo o un pavo entero, plegar las alas hacia atrás y atar holgadamente las patas con hilo para cocinar.
- Al cocinar cortes grandes de carne (p. ej., pavo de más de 4.5 kg es decir 10 libras), no usar las rejillas de la posición inferior.

### Cómo usar el modo Conv Roast

Utilizar el modo **Conv Roast** para preparar cortes tiernos y delgados de carne y aves. También sirve para asar verduras.
Las ventajas del modo **Conv Roast** incluyen una cocción hasta un 25 % más rápida que con los modos sin aire caliente y un dorado más intenso y apetitoso.

**Nota**
- No es necesario precalentar el horno.
- Utilizar la misma temperatura que se indica para la receta.
- Verificar el punto de cocción al poco tiempo, ya que podría ser menor.
- No cubrir la carne ni utilizar bolsas de cocción.
- Utilizar un molde para grill con una rejilla y una parrilla o un molde poco profundo sin tapar con una rejilla para asar.
- Utilizar una termosonda para carne para determinar la temperatura interna de la pieza.
- Si la carne queda dorada como se desea pero no está cocida aún, colocar papel de aluminio sobre la carne para evitar que se dore en exceso.
- Dejar la carne cubierta con papel de aluminio durante 10-15 minutos tras retirarla del horno.
- Al cocinar cortes grandes de carne (p. ej., pavo de más de 4.5 kg es decir 10 libras), no usar las rejillas de la posición inferior.

### Cómo usar el modo Conv Broil

Utilizar el modo **Conv Broil** para cocinar cortes tiernos, gruesos y finos de carne, aves y pescado. Este modo no se recomienda para dorar panes, guisos y otros tipos de comida.
Además de las ventajas que ofrece su homólogo estándar, el modo de grill de amplia superficie con aire caliente es más rápido.

**Nota**
- Utilizar siempre el grill de amplia superficie con aire caliente con la puerta del horno cerrada.
- Precalentar el horno durante 3-4 minutos. No precalentar el horno durante más de 5 minutos.
- Los filetes y las chuletas deben tener al menos 4 cm (1 ½") de grosor.
- Para asar al grill de amplia superficie, utilizar un recipiente de asar al grill y la rejilla o un recipiente profundo con una rejilla metálica.
- No cubrir la parrilla del grill con papel de aluminio. Está diseñada para drenar grasas y aceites de la superficie de cocción y así evitar humos y salpicaduras.
- Dar la vuelta a la carne una vez durante el tiempo de cocción recomendado. No es necesario dar la vuelta al pescado.
- No usar nunca cristal resistente al calor como Pyrex®, ya que no puede tolerar las altas temperaturas.

### Cómo usar el modo Proof

Utilizar el modo **Proof** para dejar levar masas con levadura.

**Nota**
- Al utilizar este modo, comenzar con el horno frío.
- Dejar que se descongelen primero las masas congeladas.
- Se mantendrá la temperatura ideal para leudar hasta que se desactive este modo. La masa habrá leudado cuando su tamaño se haya duplicado.
- Cubrir holgadamente el recipiente o la bandeja y utilizar cualquier rejilla que se adapte a su tamaño.
- Mantener la puerta cerrada y usar la luz del horno para comprobar cómo leva la masa.

| Tamaño | Tiempo en min. |
|---|---|
| Hogaza, 4.5 kg (1 lb) | 60-75 |
| Panecillos, 50 g (0.1 lb ) | 30-45 |

### Cómo usar el modo Warm

Utilizar el modo **Warm** para conservar los alimentos cocinados calientes, a temperatura de servicio.

**⚠ PRECAUCIÓN**
La comida se puede estropear si se mantiene caliente durante mucho tiempo.
- ▸ No utilizar el modo para conservar 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 ºC (140 ºF) o más.
- ▸ NO calentar la comida durante más de una hora.

**Nota**
- Empezar SIEMPRE con alimentos calientes. NO usar este modo para calentar comida fría, salvo para hacer más crujientes las galletas saladas, las papas fritas o para secar cereales.
- Las fuentes para servir, las bandejas y tazas se pueden mantener calientes con este modo.
- Se recomienda cubrir con una tapa o papel de aluminio los alimentos que deban mantener su humedad.
- Se puede utilizar papel de aluminio para cubrir la comida. Utilizar solo recipientes resistentes al calor.
- NO abrir innecesariamente la puerta del horno. Si se abre la puerta, se reducirá la temperatura del horno.
- Si se desea mantener caliente la comida cocinada, dejar que el horno se precaliente antes de introducir los alimentos.

## 7.12 Obtener los mejores resultados

- Abrir la puerta del horno lo menos posible.
- Colocar las rejillas en la posición recomendada por la receta.
- Utilizar los recipientes de horneado recomendados por la receta.
- Almacenar las sartenes fuera del horno. La presencia de una fuente adicional sin alimentos afecta al dorado y al cocinado.
- El tipo de fuente empleada afecta al tueste.
  - – Para obtener resultados ligeramente dorados y menos crujientes, utilizar fuentes antiadherentes o anodizadas de un tono claro o de metal brillante.
  - – Para obtener resultados bien dorados y crujientes, utilizar fuentes antiadherentes o anodizadas oscuras, recipientes metálicos oscuros sin brillo o fuentes de cristal. Este tipo de recipientes pueden requerir que se reduzca en 25 °F la temperatura de horneado.

### Precalentamiento del horno

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

### Tipo de recipiente de cocción

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

### Colocación de los recipientes

- Dejar por lo menos 1 pulgada (2,5 cm) de espacio entre los recipientes y las paredes del horno, para que el calor pueda circular en torno a ellos.
- Escalonar los recipientes para que no se encuentren directamente uno sobre otro. Dejar 1½" (4 cm) de espacio por encima y por debajo de cada recipiente.

### Hornear en altitudes elevadas

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

### Condensación

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

# 8 Funcionamiento de la placa de cocción

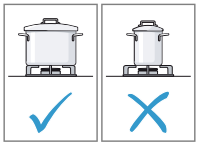
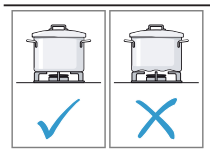
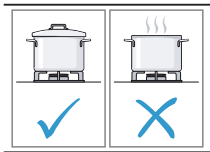
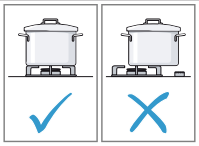
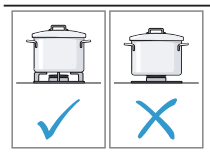
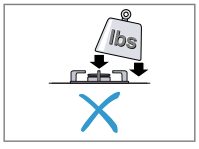
Esta sección incluye toda la información necesaria en relación con el manejo de la placa de cocción.

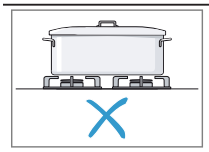
## 8.1 Recipientes para cocinar

La información que figura a continuación tiene como objetivo ayudar al usuario a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes para cocinar.

### Uso de recipientes para cocinar

La selección y la colocación de los recipientes para cocinar afectan a la seguridad y a la eficiencia energética del aparato.

| | |
|---|---|
|  | Asegurarse siempre de utilizar recipientes para cocinar de dimensiones adecuadas para el tamaño del quemador. No usar en ningún caso recipientes pequeños en quemadores grandes. Asegurarse de que la llama no entre en contacto con los laterales del recipiente para cocinar. |
|  | No utilizar recipientes para cocinar deformados. Los recipientes para cocinar deformados no son estables sobre la placa y pueden volcarse. Utilizar recipientes con una base gruesa y plana. |
|  | No cocinar sin la tapa. Asegurarse de que no se mueva la tapa. Al cocinar sin tapa, se escapa una gran cantidad de energía. |
|  | Colocar el recipiente en el centro del quemador; de lo contrario, podría volcarse. No colocar recipientes para cocinar de gran tamaño en los quemadores más cercanos a los controles. Los controles podrían dañarse debido a un sobrecalentamiento. |
|  | Colocar los recipientes para cocinar sobre las rejillas de los quemadores. No colocar nunca los recipientes para cocinar directamente sobre los quemadores. Antes de usar el aparato, asegurarse de que las rejillas y las tapas de los quemadores estén correctamente colocados. |
|  | Manejar con cuidado los recipientes para cocinar sobre la placa de cocción. No golpear la placa de cocción. No colocar objetos pesados en la placa de cocción. |



No utilizar en ningún caso múltiples quemadores para calentar un mismo recipiente, como planchas, sartenes o piedras para asar. La acumulación de calor resultante podría dañar el aparato.

## 8.2 Apagar un quemador

La placa de cocción utiliza dispositivos de encendido eléctricos para encender los quemadores.

1. Colocar recipientes para cocinar apropiados en la rejilla del quemador.
2. Presionar la perilla de control para el quemador seleccionado y girarla en sentido opuesto a las agujas del reloj al nivel de potencia más elevado.

   Mantener presionada la perilla de control.

   ✔ Aparecen chispas en todos los quemadores y la llama se enciende.
3. Esperar unos segundos y soltar la perilla de control.
4. ⚠ **ADVERTENCIA** El gas que se escapa puede arder.
   - ▸ Si el quemador no se enciende transcurridos 15 segundos, apagar la perilla de control y abrir la puerta o la ventana de la habitación. Esperar al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.

   Girar la perilla de control a la posición deseada.
5. Si el quemador no se enciende, apagarlo y repetir los pasos descritos anteriormente. Esta vez, mantener presionada la perilla de control durante más tiempo (hasta 10 segundos).

**Nota**
Para garantizar un funcionamiento apropiado del aparato, es preciso tener en cuenta las siguientes instrucciones:

- Las rejillas y los componentes del quemador deben estar correctamente colocados.
- No intercambiar las tapas de los quemadores individuales.
- Es importante mantener limpio el aparato. Limpiar los dispositivos de encendido periódicamente con un cepillo pequeño no metálico. Poner especial cuidado en evitar que los dispositivos de encendido sufran impactos fuertes.
- Las ranuras y los orificios de los quemadores deben estar limpios para que la llama sea adecuada. Limpiar periódicamente los quemadores.

## 8.3 Encendido manual de un quemador

Si se produce un apagón, es posible encender manualmente los quemadores.

1. Mantener presionada la perilla de control del quemador correspondiente y girarla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el nivel máximo de potencia.
2. Colocar la llama de un encendedor o la de un cerillo junto al quemador.

## 8.4 Sistema de seguridad contra fallas de la llama

La placa está equipada con un sistema de seguridad (termopar) que cierra el suministro de gas cuando los quemadores se apagan accidentalmente durante su funcionamiento, p. ej. a causa de una corriente de aire. Para encender el quemador, debe activarse el sistema que permite el paso del gas. Realizar los siguientes pasos.

⚠ **ADVERTENCIA**
Si las llamas del quemador se apagan accidentalmente, girar la perilla de control del quemador a la posición off y dejar que transcurra al menos un minuto antes de intentar volver a encenderlo.

1. Encender el quemador como siempre sin soltar la perilla de control.
2. Mantener firmemente presionada la perilla de control durante 4 segundos después de encender la llama.

## 8.5 Apagar un quemador

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

## 8.6 Procesos normales durante el funcionamiento

Los procesos enumerados a continuación son normales durante el funcionamiento.

- Se emite un ligero silbido cuando el quemador está en funcionamiento.
- Se desprenden olores durante el primer uso; no comportan ningún riesgo y desaparecen con el tiempo.
- Es normal que la llama sea de color naranja; esto se debe a la presencia de impurezas, como el polvo que hay en la atmósfera, o a derrames de líquidos.

## 8.7 Ajustes de cocción recomendados

Utilizar la tabla siguiente como guía para los ajustes de calor.
Los tiempos de cocción y los ajustes de calor pueden variar en función del tipo de alimentos, el peso y la calidad de estos, del tipo de gas utilizado y del material del que estén hechos los recipientes para cocinar.
Siempre se deben utilizar recipientes del tamaño adecuado y colocarlos en el centro del quemador.

| Alimento | Ajuste de temperatura |
|---|---|
| Derretir chocolate | lo |
| Salsa de tomate hervida a fuego lento | lo |

# 9 Funcionamiento del cajón calientaplatos

El cajón calientaplatos mantiene alimentos cocinados y calientes a la temperatura adecuada para servir. Empezar siempre con alimentos calientes. NO usar para calentar comida fría. Es seguro utilizar el cajón para hacer más crujientes las galletas saladas, papas fritas o para secar cereales y para calentar platos.

**⚠ PRECAUCIÓN**

Para mantener una buena seguridad alimentaria, seguir estas directrices:

- NO usar un cajón calientaplatos para calentar comida fría. Es seguro utilizar el cajón para hacer más crujientes las galletas saladas, papas fritas o para secar cereales y para calentar platos.
- Asegurarse de mantener la comida a una temperatura adecuada. El USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) recomienda mantener la comida caliente a 60 ºC (140º F) o más.
- NO dejar la comida en el cajón calientaplatos durante más de una hora antes o después de cocinar.
- Los recipientes de plástico, los envoltorios de plástico o el papel de aluminio se pueden derretir si se ponen en contacto directo con el cajón o un recipiente para cocinar caliente. Si se derriten sobre el cajón, puede que sea imposible retirar estos restos.

El cajón calientaplatos cuenta con un mecanismo de empujar para abrir (PTO). Presionar el centro del panel frontal del cajón calientaplatos para abrirlo.

## 9.1 Niveles del cajón calientaplatos

Es posible ajustar tres niveles de calefacción diferentes para el cajón calientaplatos.
Para obtener mejores resultados, precalentar el cajón calientaplatos a la hora de calentar comida.

| Nivel | Tiempo de precalentamiento en minutos | Recomendación |
|---|---|---|
| LOW | 10 | Ideal para asados y panes |
| MED | 15 | Recomendado para guarniciones, guisos y salsas |
| HIGH | 20 | Recomendado para pizza, comida freída y calentar platos |

## 9.2 Encender el cajón calientaplatos

El cajón calientaplatos se maneja con el panel de control del horno.

1. Presionar **Warming Drawer**.
✔ Se muestra el nivel "MED" preestablecido.
2. Presionar **Warming Drawer** para alternar entre los ajustes disponibles del cajón calientaplatos.
3. Presionar **Enter** para confirmar.
✔ El ícono del cajón calientaplatos se mostrará debajo del reloj.

## 9.3 Apagar el cajón calientaplatos

- Presionar **Warming Drawer**.
✔ El símbolo del cajón calientaplatos se apaga.

## 9.4 Uso del cajón calientaplatos en modo Sabbat

Se puede utilizar el cajón calientaplatos en modo Sabbat cuando el horno está ajustado en ese modo. No es posible ejecutar el modo Sabbat solo en el cajón calientaplatos.

1. Ajustar la temperatura deseada para el cajón calientaplatos.
2. Ajustar el modo Sabbat para la cavidad del horno.
✔ El cajón calientaplatos y el horno funcionarán en el modo Sabbat hasta que el temporizador del horno llegue a cero.

## 9.5 Calentar fuentes y platos para servir vacíos

**Requisitos**

- No precalentar el cajón antes de colocar los platos.
- Utilizar solo recipientes resistentes al calor.

1. Colocar los platos o las fuentes vacías en el cajón calientaplatos frío.
2. Seleccionar la temperatura del cajón calientaplatos "LOW".
3. Comprobar la temperatura del plato durante el periodo de calentamiento.

## 9.6 Tostar alimentos duros

1. Colocar la comida en un plato extendido o un sartén de pared baja.
2. Seleccionar la temperatura del cajón calientaplatos "LOW".
3. Precalentar el cajón calientaplatos durante 10 minutos; seguidamente, colocar en él la comida.
4. Programar el temporizador de calentamiento.

5. Comprobar si la comida está crujiente al cabo de 45 minutos. Continuar con el proceso si es necesario.

### 9.7 Consejos generales de uso del cajón calientaplatos

- Para mantener calientes varias comidas, ajustar la temperatura para la que necesite el ajuste más alto.
- Colocar los elementos que necesiten el ajuste más alto hacia los laterales del cajón y los que necesiten el ajuste más bajo en el centro del mismo.
- Se pueden calentar platos de servicio vacíos mientras se precalienta el cajón calientaplatos.
- Colocar la comida caliente y cocinada en el cajón calientaplatos en su recipiente para cocinar original o en una fuente para servir resistente al calor.
- Se puede utilizar papel de aluminio para cubrir la comida. NO revestir el cajón calientaplatos con papel de aluminio.
- NO usar el cajón calientaplatos como almacén.

## 10 Limpieza y cuidados

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

### 10.1 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 (incluida la bombilla) 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 utilize limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato. La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.

### 10.2 Limpieza del cajón calientaplatos

**Nota:** Es posible extraer el cajón calientaplatos para limpiarlo. Consultar las instrucciones de montaje del aparato.

**⚠ ADVERTENCIA**
Para evitar quemaduras, no retirar el cajón mientras está caliente.
- ▸ Asegurarse de que el cajón está vacío antes de retirarlo.

| Componente | Recomendaciones |
|---|---|
| Interior del cajón, acero inoxidable pulido | ■ Utilizar detergente para platos. Lavar, enjuagar bien y secar.<br>■ Para manchas de agua y sarro, utilizar vinagre blanco. Aplicar con una esponja o un paño, enjuagar y secar.<br>■ El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable y pueden provocar lesiones. Comprobar los ingredientes de la etiqueta. |
| Superficies pintadas | ■ Utilizar agua jabonosa caliente o limpiadores suaves tales como Fantastik®[1] o Formula 409®[1]. Lavar, enjuagar bien y secar.<br>■ No usar agentes de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero ni limpiadores de horno. |
| Estructura exterior del cajón, acero inoxidable cepillado | ■ Limpiar o frotar siempre en el sentido del grano.<br>■ Limpiar con una esponja jabonosa; después enjuagar y secar o limpiar con Fantastik®[1] o Formula 409®[1] pulverizado sobre un papel de cocina.<br>■ Proteger y pulir con Stainless Steel Magic®[1] y un trapo suave.<br>■ Eliminar las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco.<br>■ Usar Bar Keeper´s Friend®[1] para eliminar la decoloración térmica. |

[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.

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

| Componente | Recomendaciones |
|---|---|
| | ■ El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable y pueden provocar lesiones. Comprobar los ingredientes de la etiqueta. |

[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.

## 10.3 Limpieza y mantenimiento de la parrilla

### Limpiar el aparato

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

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

**⚠ ADVERTENCIA**

No limpiar la placa de cocción cuando aún esté caliente.

1. Dejar que el aparato se enfríe.
2. Limpiar con una esponja, agua y jabón.
3. Secar con un paño suave.

### Limpiar los quemadores

Limpiar las superficies de los quemadores después de cada uso para evitar que se obstruyan.

***AVISO:***

No limpiar las partes del quemador en el lavavajillas, ya que podrían resultar dañadas.

1. Esperar hasta que se haya enfriado el aparato.
2. Frotar con un cepillo no metálico y agua jabonosa.
3. Secar completamente los quemadores. Si hay gotitas de agua o ronchas húmedas en la cubierta al iniciar la cocción, la superficie esmaltada podría resultar dañada.
4. Recolocar los componentes del quemador. Asegurarse de que las tapas de los quemadores estén correctamente colocadas sobre sus respectivas bases.

### Limpiar las rejillas de los quemadores

1. Esperar hasta que se haya enfriado el aparato.
2. Levantar cuidadosamente las rejillas de los quemadores.
3. Frotar con un cepillo no metálico y agua jabonosa. Limpiar cuidadosamente alrededor de las patas de goma. Si se desprenden las patas de goma, las rejillas podrían arañar la superficie de la cubierta.
4. Secar completamente las rejillas de los quemadores. Si hay gotitas de agua o ronchas húmedas en la cubierta al iniciar la cocción, la superficie esmaltada podría resultar dañada.
5. Colocar las rejillas de los quemadores en su posición correcta.

### Recomendaciones de limpieza

Seguir las siguientes recomendaciones de limpieza para los componentes individuales del aparato.

| Componente/ material | Método apropiado de limpieza | Notas importantes |
|---|---|---|
| Base del quemador / aleación de aluminio | ■ Limpiador no abrasivo: detergente para vajillas y agua caliente<br>■ Limpiadores poco abrasivos: Bon Ami®[1] o Soft Scrub®[1]<br>Enjuagar y secar inmediatamente. | ■ No raspar ni descascarillar los orificios.<br>■ Limpiar los orificios con un alambre o un clip estirado.<br>■ No utilizar un palillo para dientes, ya que podría romperse.<br>■ Las bases de los quemadores no se deben dejar en remojo.<br>■ Se puede utilizar un cepillo de dientes para quitar manchas resistentes. |

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

| Componente/ material | Método apropiado de limpieza | Notas importantes |
|---|---|---|
| Tapa del quemador/ porcelana esmaltada | ■ Limpiadores no abrasivos: detergente para vajillas y agua caliente, amoniaco, Fantastic®[1]<br>■ Limpiadores poco abrasivos: Bon Ami®[1]<br>■ Limpiadores líquidos: Soft Scrub®[1]<br>■ Para manchas de comida: limpiadores abrasivos como Barkeepers Friend®[1]<br>Enjuagar y secar inmediatamente. | ■ Los derrames ácidos o con azúcar deterioran el esmalte. Eliminar la suciedad tan pronto como el aparato se haya enfriado lo suficiente como para tocarlo.<br>■ No utilizar una esponja ni un trapo mojado sobre la porcelana caliente.<br>■ Las tapas de los quemadores no se deben dejar en remojo.<br>■ Aplicar siempre la presión mínima al usar limpiadores abrasivos.<br>■ Secar a fondo y asegurarse de que la tapa del quemador esté colocada correctamente en la base del quemador después de limpiarla. |
| Perillas de control y grommets | Limpiadores no abrasivos: detergente para vajillas y agua caliente<br>Secar bien después de limpiar. | ■ Es posible extraer las perillas de control para limpiar el aparato.<br>→ *"Extraer las perillas de control", Página 36*<br>■ No retirar los grommets ni los aros blancos; de lo contrario, tendrá que reinstalarlos el Servicio técnico. NO UTILIZAR LA PARRILLA SIN QUE ESTÉN CORRECTAMENTE COLOCADOS TODOS SUS COMPONENTES.<br>■ No dejar en remojo las perillas de control ni los grommets.<br>■ No utilizar limpiadores ni estropajos abrasivos, como Bon Ami®, Ajax®, o Comet®; podrían dañar permanentemente los acabados o eliminar las señales gráficas. |
| Acabado exterior/ acero inoxidable | ■ Limpiar con agua jabonosa y un trapo suave; después, enjuagar y secar con un paño suave.<br>■ Acondicionar el acero con el acondicionador para acero inoxidable Bosch (parte # 00576696). No es apropiado para usarlo en acero negro.<br>■ Manchas de cal: vinagre blanco doméstico<br>■ Limpiadores poco abrasivos: Bon Ami®[1]<br>■ Decoloración térmica: Bar Keepers Friend®[1]<br>Enjuagar y secar inmediatamente. | ■ No utilizar estropajos de fibra de acero. Podrían rayar la superficie.<br>■ El acero inoxidable resiste la mayoría de las marcas y manchas de comida, siempre y cuando la superficie se mantenga limpia y protegida.<br>■ No dejar nunca manchas de comida o de sal sin limpiar en el acero inoxidable durante un tiempo prolongado.<br>■ Frotar suavemente en la dirección de las líneas de pulido.<br>■ El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Comprobar los ingredientes de la etiqueta antes de utilizar el producto. |

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

| Componente/ material | Método apropiado de limpieza | Notas importantes |
|---|---|---|
| Rejillas de los quemadores y puente de rejillas/esmalte de porcelana en hierro fundido | ■ Limpiador no abrasivo: agua caliente con detergente, Fantastic®[1]<br>■ Limpiadores poco abrasivos: Bon Ami®[1], Soft Scrub®[1]<br>■ Manchas persistentes: utilizar estropajos de fibra de acero enjabonados<br>Enjuagar y secar inmediatamente. | ■ Las rejillas son pesadas; proceder con cuidado al levantarlas. Colocarlas en una superficie protegida para limpiarlas.<br>■ Es normal que se formen burbujas, resquebrajaduras y desportilladuras debido a las temperaturas extremas en los dedos de la rejilla y a los rápidos cambios de temperatura.<br>■ Los derrames ácidos o con azúcar deterioran el esmalte. Eliminar la suciedad tan pronto como el aparato se haya enfriado lo suficiente como para tocarlo.<br>■ Los limpiadores abrasivos pueden acabar por estropear el esmalte si se utilizan a menudo o con demasiada fuerza.<br>■ No se debe limpiar la rejilla en un programa de autolimpieza de horno. |
| Dispositivos de encendido/cerámica | ■ Limpiarlos con cuidado con un cotonete humedecido con agua y jabón.<br>■ Raspar poco a poco la suciedad con un palillo de dientes. | ■ Evitar que penetre un exceso de agua en el dispositivo de encendido. Si el dispositivo de encendido está húmedo, el quemador no podrá encenderse.<br>■ Eliminar las pelusas que hayan quedado después de la limpieza. |
| Superficies de vidrio | Limpiador no abrasivo: detergente para vajillas y agua caliente<br>Enjuagar y secar inmediatamente. | ■ Eliminar los líquidos derramados tan pronto como el aparato se haya enfriado lo suficiente como para tocarlo. De este modo, se evita que la comida se pegue a la superficie de la cubierta.<br>■ Eliminar los restos de azúcar derretido o de alimentos con alto contenido en azúcares tan pronto como el aparato se haya enfriado lo suficiente como para tocarlo. Utilizar una espátula de vidrio.<br>■ No utilizar limpiadores abrasivos, como estropajos de fibras de metal, de esponja o enjabonados y limpiadores en polvo. |

[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.

### Extraer las perillas de control

Es posible extraer las perillas de control y los grommets para efectuar una limpieza más en profundidad.

**⚠ ADVERTENCIA**

Para evitar una posible descarga eléctrica, no introducir la mano por la abertura de control en la caja oculta que se encuentra bajo la cubierta.

1. Girar la perilla de control a la posición **off**.
2. Levantar con cuidado la perilla hacia arriba y hacia fuera.
3. Levantar cuidadosamente el grommet por los laterales y retirarlo.
4. Para sustituir la perilla de control y el grommet, insertar con cuidado el grommet en la abertura. Asegurarse de que la parte superior principal esté correctamente asentada en el canal que recorre todo el perímetro del grommet.
5. Sustituir la perilla de control poniendo la línea indicadora en la posición **off**. Presionar con firmeza.

## 10.4 Limpieza y mantenimiento del horno

### Recomendaciones de limpieza

Limpiar solo las piezas del horno enumeradas en la siguiente lista de limpieza.

| Pieza | Método apropiado de limpieza | Recomendaciones |
|---|---|---|
| Rejilla plana | ■ Lavar con agua jabonosa.<br>■ Enjuagar minuciosamente y secar, o bien frotar cuidadosamente como se indica con polvo limpiador o esponjas rellenas de jabón. | ■ NO LIMPIAR CON LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA.<br>■ Si las rejillas planas permanecen en el horno durante el proceso de autolimpieza, perderán su acabado brillante y no se deslizarán con suavidad. Si esto sucede, es preciso pasar un trapo con un poco de aceite vegetal por los bordes de las rejillas. Después, retirar el exceso de aceite. |
| Rejilla telescópica | ■ Lavar con agua jabonosa.<br>■ Enjuagar minuciosamente y secar, o bien frotar cuidadosamente como se indica con polvo limpiador o esponjas rellenas de jabón. | ■ NO LIMPIAR CON LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA.<br>■ Evitar que el polvo limpiador penetre en las guías telescópicas. Podría ser necesario engrasar de nuevo. Utilizar solamente lubricantes adecuados para el contacto con alimentos de alta temperatura para engrasar de nuevo las guías. |
| Junta de la puerta | ■ Ninguno | ■ NO LIMPIAR LA JUNTA DE LA PUERTA.<br>■ La junta de la puerta es un elemento fundamental para un cierre óptimo. Es preciso extremar la precaución para no frotar, dañar ni mover la junta. |
| Cristal | ■ Lavar con agua y jabón o limpiacristales.<br>■ Aplicar Fantastik®[1] en una esponja limpia o en papel de cocina y frotar para limpiar. | ■ Evitar los agentes de limpieza en polvo, los estropajos de fibra de acero y los limpiadores de horno. |
| Superficies pintadas | ■ Limpiar con agua caliente jabonosa o aplicar Fantastik® [1] en una esponja limpia o en papel de cocina para luego limpiar la superficie. | ■ NO usar agentes limpiadores en polvo, estropajos de lana de acero ni limpiadores de horno. |
| Superficies de porcelana | ■ Limpiar inmediatamente con un trapo seco las manchas de ácidos, como zumos de frutas, leche y tomates.<br>■ Una vez frío, limpiar con agua caliente jabonosa o aplicar Bon-Ami®[1] o Soft Scrub®[1] en una esponja húmeda. Enjuagar y secar.<br>■ Para las manchas rebeldes, utilizar esponjas llenas de jabón. | ■ No usar una esponja ni un trapo humedecido sobre la porcelana caliente. Es normal que, con el tiempo, en la porcelana aparezcan unas estrías delgadas, debido a la exposición al calor y a restos de comida. |
| Esmalte termorresistente y complementos pulidos en la cavidad del horno | ■ Utilizar la función de autolimpieza para eliminar la suciedad incrustada. | ■ Estas superficies se decoloran con el tiempo. Esto es normal y no afecta al funcionamiento.<br>■ No utilizar limpiadores abrasivos ni estropajos para tratar las decoloraciones. |

[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.

| Pieza | Método apropiado de limpieza | Recomendaciones |
|---|---|---|
| Superficies de acero inoxidable | ■ Limpiar con agua jabonosa y un trapo suave; después, enjuagar y secar con un paño suave.<br>■ Acondicionar el acero con el acondicionador para acero inoxidable Bosch (parte # 00576696);<br>■ Eliminar las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco.<br>■ Usar Bar Keeper´s Friend®[1] para eliminar la decoloración térmica. | ■ No dejar nunca manchas de comida o de sal sin limpiar en el acero inoxidable durante un tiempo prolongado.<br>■ Limpiar o frotar siempre en el sentido del grano.<br>■ El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Comprobar los ingredientes de la etiqueta del limpiador. |
| Superficies negras de acero inoxidable / antihuellas | ■ Limpiar con un trapo suave y seco.<br>■ Para suciedad persistente, usar agua tibia mezclada con un jabón suave de limpieza no abrasivo. | ■ No utilizar nunca limpiadores de acero inoxidable. |
| Plástico y controles | ■ Cuando estén fríos, limpiar con agua jabonosa, enjuagar y secar. | |
| Termosonda | ■ Limpiar con agua jabonosa. | ■ No sumergir en agua.<br>■ No lavar en el lavavajillas. |
| Áreas impresas (palabras y números) | | ■ No usar limpiadores abrasivos o solventes a base de petróleo. |

[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.

### Función de autolimpieza

Con la pirólisis, el horno se calienta a temperaturas muy elevadas. La suciedad incrustada se calcina y se puede limpiar cuando finaliza la autolimpieza y el horno se enfría. Tras completar un ciclo de autolimpieza, el horno no permite que se inicie otro hasta que no transcurran 24 horas.
Todos los elementos de la superficie se desactivan automáticamente durante la autolimpieza. Es algo normal. Una vez que haya terminado el ciclo de autolimpieza y se haya enfriado el horno, es posible volver a usar los elementos.

**⚠ ADVERTENCIA**
Para evitar el riesgo de sufrir lesiones personales mientras está funcionando el ciclo de autolimpieza, no manejar la parrilla y asegurarse de que todos los controles de la superficie estén apagados.

### Preparación para la autolimpieza

**⚠ ADVERTENCIA**
Durante la eliminación de los restos durante la autolimpieza, se generan pequeñas cantidades de monóxido de carbono y el aislamiento de fibra de vidrio podría desprender pequeñas cantidades de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza.
- ▸ Para minimizar la exposición a estas sustancias, asegurar una ventilación suficiente con una ventana abierta, una campana extractora o utilizar un ventilador.

Durante el ciclo de autolimpieza, diversas piezas del aparato pueden resultar potencialmente peligrosas para personas que carezcan de conocimientos adultos de los electrodomésticos y no puedan reaccionar con madurez a las situaciones potencialmente dañinas.
- ▸ Los niños no deben quedarse solos ni sin vigilancia en un zona donde haya aparatos en uso.

El horno se calienta a temperaturas muy elevadas durante la autolimpieza. Si se abre la puerta, se corre el riesgo de sufrir lesiones.
- ▸ Durante la autolimpieza, asegurarse de que la puerta esté cerrada y no se abra.
- ▸ Si la puerta no está cerrada, no ejecutar la autolimpieza. Contactar con el Servicio técnico.

**⚠ PRECAUCIÓN**
Extraer todas las parrillas, las fuentes, los recipientes y otros utensilios y el exceso de residuos antes de ejecutar la autolimpieza.
No dejar en el horno alimentos, recipientes de cocina, etc. durante el modo de autolimpieza por pirólisis.

**⚠ PRECAUCIÓN**
Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → *"Aparato", Página 15*
- ▸ No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

***AVISO:***
No limpiar piezas ni accesorios con la función de autolimpieza.

- ▸ Limpiar el exceso de líquido derramado en la cavidad del horno.

### Inicio de la autolimpieza

**Requisitos**
- ■ Se han cancelado todos los modos de calentamiento y los temporizadores.
- ■ Se han ejecutado todos los pasos de preparación del horno para la autolimpieza.
  → *"Preparación para la autolimpieza", Página 38*

1. Presionar **Self Clean**.

✔ se ilumina en el panel indicador.
✔ En el panel indicador del temporizador parpadea el tiempo predeterminado de autolimpieza "4:00".

2. Es posible ajustar con el teclado numérico un tiempo de autolimpieza de entre 2 y 4 horas.

   **Consejo** Utilizar un ajuste más prolongado si el horno presenta mucha suciedad incrustada.

3. Presionar **Enter**.

✔ La puerta del horno se bloquea. En el panel indicador parpadea; después, la indicación permanece encendida hasta que el horno se enfría una vez terminada la autolimpieza.
✔ "SELF CLEAN" se ilumina en el panel indicador.
✔ Comienza la cuenta atrás del temporizador.
✔ Una vez finalizada la autolimpieza, el panel indicador muestra 00:00. El horno permanece bloqueado hasta que se ha enfriado lo suficiente. Se muestra "COOLING DOWN".
✔ Una vez que el horno se ha enfriado, la puerta se desbloquea y se muestra la indicación "SELF CLEAN FINISHED".

4. Presionar **Oven Clear**/**Off**.
5. Eliminar las cenizas que quedan en el horno con un paño húmedo.

### Cancelación de la autolimpieza

1. Presionar **Oven Clear**/**Off**.

✔ Se muestra "COOLING DOWN".
✔ La puerta permanece bloqueada.
✔ Una vez que el horno se ha enfriado, la puerta se desbloquea y se muestra la indicación "SELF CLEAN FINISHED".

2. Presionar **Oven Clear**/**Off**.
3. Eliminar las cenizas que quedan en el horno con un paño húmedo.

## Mantenimiento

### Sustitución de un foco del horno

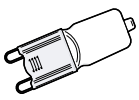
Cuando falla la luz del horno, es posible sustituir los focos.

**⚠ ADVERTENCIA**
Cuando la puerta está abierta, el enchufe de la luz está energizado si no se desconecta el suministro de alimentación principal.
- ▸ Desconectar la alimentación eléctrica en el panel de servicio antes de cambiar los focos.

**⚠ ADVERTENCIA**
Asegurarse de que el aparato y las luces estén fríos y de haber desconectado la corriente eléctrica que va al electrodoméstico antes de cambiar los focos. De no hacerlo, se puede producir una descarga eléctrica o quemaduras.
- ▸ Los protectores deben estar en su lugar cuando se utilice el electrodoméstico.
- ▸ Los protectores sirven para proteger el foco de luz y evitar que se rompa.
- ▸ Los protectores están hechos de cristal. Es preciso manipularlos con cuidado para evitar que se rompan. Los cristales rotos pueden causar lesiones.

### Especificaciones de los focos

Véase la siguiente tabla para conocer información relativa al foco que debe emplearse para cada modelo de horno.

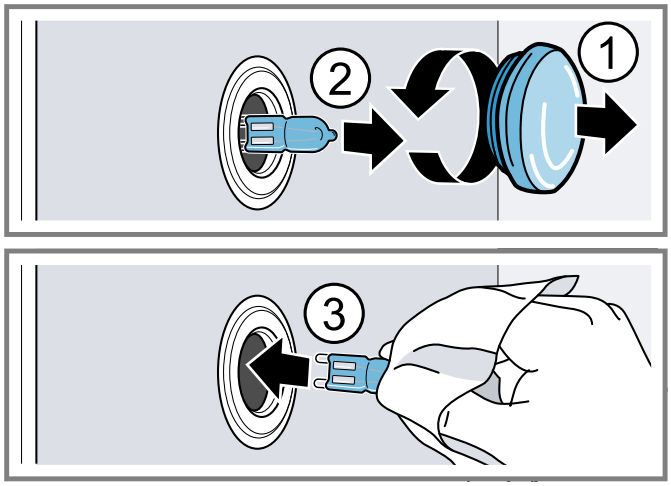
| Descripción del foco | Imagen del foco |
|---|---|
| Foco halógeno, base G9, 25 vatios, 120 voltios |  |

### Sustituir un foco del horno con socket G9 y cristal protector circular

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

**Requisitos**
- ■ Consultar la tabla de focos del horno para conocer las especificaciones correspondientes a cada modelo.
- ■ Seguir las instrucciones de seguridad al cambiar un foco. → *Página 39*

1. Desconectar la corriente que va al horno en el suministro de alimentación principal (fusible o caja de breakers).
2. Retirar las rejillas del horno.
3. Girar la cubierta de cristal en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla ①.




4. Para extraer el foco viejo, agarrarlo y jalarlo hacia atrás hasta que las dos clavijas se liberen del soporte cerámico ②.
5. No tocar el vidrio del nuevo foco de reemplazo directamente porque la grasa de los dedos puede provocar que el foco falle prematuramente. En su lugar, agarrar el foco de repuesto con un trapo seco limpio. Colocar las dos clavijas en el soporte cerámico y presionar suavemente hasta que encajen en el mismo ③.
6. Presionar para que se asiente el foco.
7. Volver a atornillar el cristal protector.
8. Encender el breaker o recolocar el fusible.

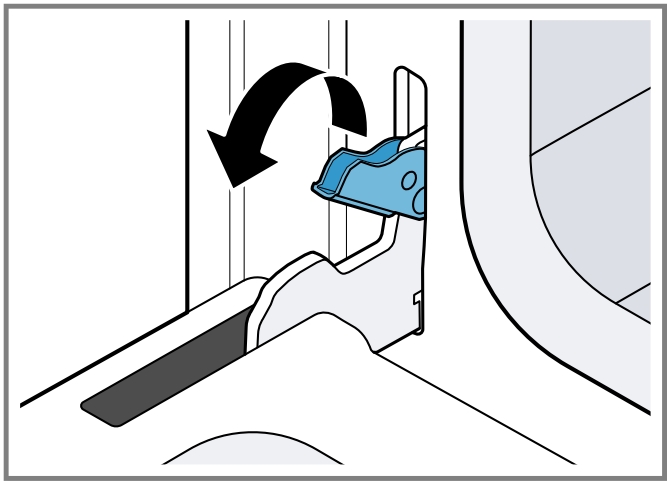
**Extracción de la puerta del horno (en modelos convencionales con bisagra inferior)**

**⚠ ADVERTENCIA**

Si no se siguen las presentes instrucciones para retirar la puerta del horno, existe un riesgo de sufrir lesiones personales o dañar el producto.

- Asegurarse de que el horno esté frío y de que se haya desconectado el aparato de la corriente eléctrica antes de retirar la puerta. De no hacerlo, se puede producir una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y algunas de sus partes son frágiles. Usar las dos manos para extraer la puerta del horno.
- La puerta frontal es de cristal. Es preciso manejarla con cuidado para evitar que se rompa.
- Agarrar solo el lateral de la puerta del horno. No se debe agarrar por el asa; podría resbalar en la mano y causar daños o lesiones. Si no se agarra la puerta del horno con firmeza y adecuadamente, podrían producirse lesiones personales o daños en el producto.
- Para evitar lesiones al cerrarse bruscamente la placa de fijación de la bisagra, asegurarse de que las dos palancas estén firmemente colocadas antes de quitar la puerta.
- No forzar la apertura ni el cierre de la puerta; se podría deteriorar la bisagra y se correría el riesgo de sufrir daños o lesiones.
- No dejar la puerta extraída sobre objetos afilados o puntiagudos, ya que se podría romper el cristal. Colocarla sobre una superficie plana y suave para que no se caiga.

1. Abrir la puerta del horno hasta una posición completamente abierta.
2. Voltear las palancas de las bisagras hacia sí mismo.

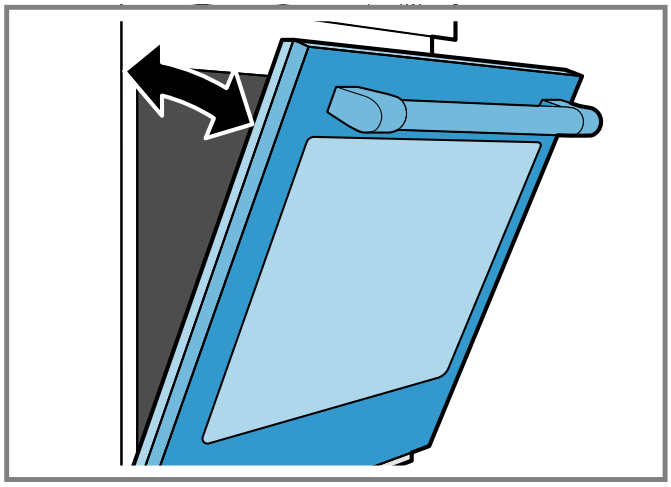


En caso necesario, utilizar una herramienta, como un desarmador, para separar con cuidado la parte superior de la palanca fuera de la carcasa. Tener cuidado de evitar rayar la carcasa.

3. Poner ambas bisagras móviles de la puerta en su posición más baja posible. Las bisagras izquierda y derecha de la puerta difieren ligeramente, pero funcionan de la misma forma.

4. ⚠ **PRECAUCIÓN** Seguir las instrucciones siguientes para evitar que el pestillo se cierre de repente; si esto ocurriese, existe el riesgo de pellizcarse o sufrir cortes en la mano.

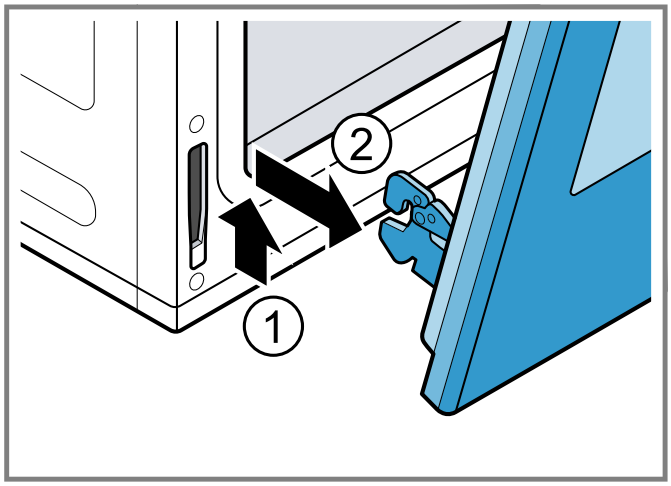
   Cerrar la puerta del horno hasta que se enganche en las palancas de tope de la bisagra, lo que bloquea las bisagras en el ángulo adecuado para extraer la puerta.



✔ La puerta quedará abierta unas 7 pulgadas (18 cm) en la parte superior.

5. ⚠ **PRECAUCIÓN** La puerta pesa mucho.
   - ▸ No sujetar la puerta por el asa.
   - ▸ Usar ambas manos para sujetarla con firmeza por ambos lados.

   Mantener el ángulo de la puerta, elevar la puerta recta aprox. 3/4 pulgadas (2 cm) para sacar las bisagras de las ranuras y después jalarla hacia uno hasta que las bisagras hayan salido de la caja del horno.

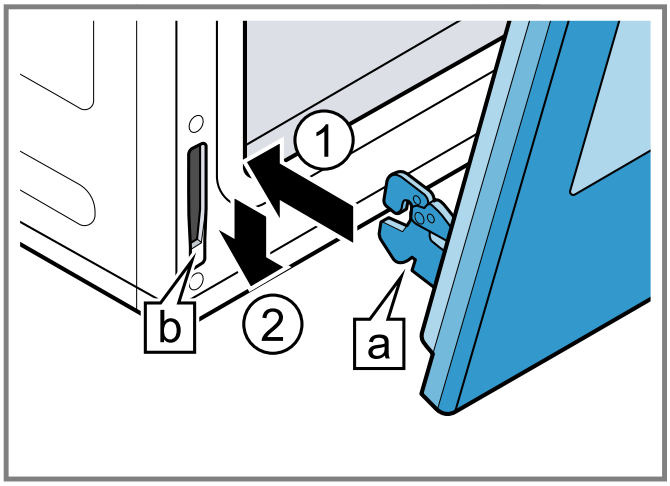



6. Colocar la puerta en una ubicación adecuada y estable.

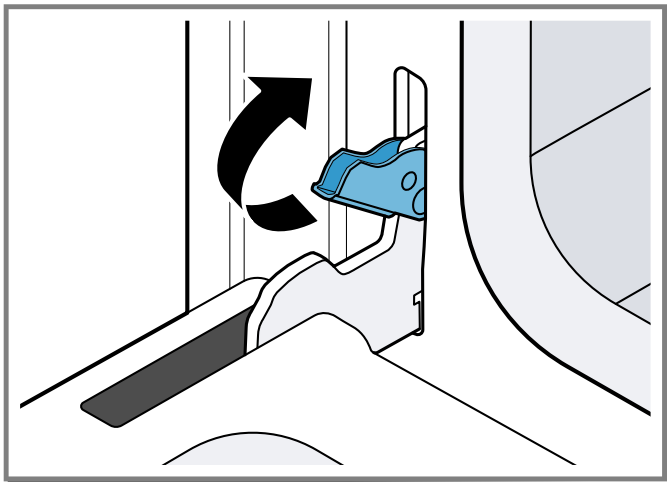
   No colocar la puerta recostada por el lado de su asa; esto podría provocar arañazos o abolladuras.

### Reinstalación de la puerta del horno

1. Sujetar la puerta firmemente con ambas manos. Agarrarla por cada lado, no por el asa.
2. Inclinar ligeramente la puerta hacia sí mismo en un ángulo tal que la puerta se abra unos 18 cm (7") por la parte superior.
3. Deslizar las bisagras [a] en las ranuras [b] hasta el fondo ① y después bajar la puerta hacia abajo, en dirección recta ②.




   Puede ser necesario ajustar el ángulo de la puerta ligeramente para permitir que las bisagras encajen adecuadamente y la puerta baje hasta su lugar. La puerta debe bajar aproximadamente 2 cm (3/4") y detenerse; de no ser así, las bisagras no se han enganchado correctamente y la puerta podría caerse al soltarla.
4. Una vez que ambas bisagras estén totalmente encajadas, abrir con cuidado la puerta hasta que esté completamente abierta.
5. Presionar las palancas de ambas bisagras hacia arriba y adelante hasta que queden bloqueadas en la ranura y alineadas con el frente del cuerpo del horno.



6. Cerrar y abrir la puerta lentamente para asegurarse de que esté bien colocada y de forma segura.

# 11 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**
Es peligroso realizar reparaciones de forma inadecuada.
- ▸ Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor de servicio técnico autorizado.
- ▸ Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.
- ▸ Si el aparato presenta un problema, llamar al Servicio al cliente.

## 11.1 Resolución de problemas del horno

| Falla | Causas y resolución de problemas |
|---|---|
| La puerta del horno está bloqueada y no se abre, ni siquiera una vez frío | La cerradura de la puerta está activada<br>**1.** Desconectar el horno en el breaker y esperar cinco minutos.<br>**2.** Conectar de nuevo el breaker.<br>✔ El horno debería restablecerse por sí mismo y volver a funcionar. |
| El horno no se calienta | No hay suministro de gas al aparato.<br>**1.** Comprobar el suministro de gas en todos los puntos de las válvulas de cierre, incluida la línea de suministro del edificio y la entrada interior de gas.<br>**2.** Comprobar que el pequeño interruptor de palanca roja del regulador de presión del aparato está en la posición de abierto. |
| | No hay suministro eléctrico al aparato<br>**1.** Comprobar el breaker del circuito o la caja de fusibles doméstica.<br>**2.** Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el aparato. |
| | No hay una temperatura de cocción configurada<br>▸ Ajustar una temperatura para el modo de calentamiento. |
| Los resultados de horneado no son los esperados | La posición de la rejilla no es ideal<br>▸ Para consejos y sugerencias, consultar el apartado "Cómo aprovechar el aparato al máximo". |
| La comida tarda más de lo esperado en cocinarse | Es preciso volver a calibrar la temperatura del horno<br>**Nota:** El horno está cuidadosamente calibrado para proporcionar resultados precisos.<br>▸ No obstante, la temperatura puede compensarse si, por norma general, la comida se dora demasiado o no lo suficiente.<br>→ *"Compensación de la temperatura del horno", Página 27* |
| La comida está cocida en exceso | Es preciso volver a calibrar la temperatura del horno<br>**Nota:** El horno está cuidadosamente calibrado para proporcionar resultados precisos.<br>▸ No obstante, la temperatura puede compensarse si, por norma general, la comida se dora demasiado o no lo suficiente.<br>→ *"Compensación de la temperatura del horno", Página 27* |
| La luz del horno no funciona adecuadamente | El foco del horno está suelto o fundido<br>▸ Sustituir o reintroducir el foco.<br>→ *"Sustitución de un foco del horno", Página 39*<br>**Consejo** Tocar el foco con los dedos causará que se funda. |
| La luz del horno no se apaga | La puerta del horno no cierra correctamente<br>**1.** Comprobar si está obstruida la puerta del aparato.<br>**2.** Comprobar si la bisagra está torcida. |
| | La luz del horno está encendida |

| Falla | Causas y resolución de problemas |
|---|---|
| La luz del horno no se apaga | ▸ Presionar el botón de la luz del horno para apagarla. |
| No se puede retirar la cubierta de cristal del foco | Hay depósitos de suciedad acumulados en torno a la cubierta de cristal<br>**1.** Dejar que la cavidad del horno se enfríe.<br>**2.** Limpiar la zona de la cubierta de cristal con un trapo seco y limpio antes de intentar extraerla. |
| El horno no ejecuta correctamente la autolimpieza | El horno está demasiado caliente como para iniciar la autolimpieza<br>**1.** Esperar a que el horno se enfríe antes de ejecutar la autolimpieza.<br>**2.** Limpiar siempre los restos sólidos de suciedad suelta o los derrames de gran tamaño antes de ejecutar la autolimpieza.<br>**3.** Si el horno está muy sucio, ejecutar una autolimpieza del horno durante el máximo tiempo posible. |
| El reloj y el temporizador no funcionan adecuadamente | No hay suministro eléctrico al aparato<br>**1.** Comprobar el breaker del circuito o la caja de fusibles doméstica.<br>**2.** Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el aparato. |
| Aparecen un número y la letra «E» en el panel indicador y el control emite un bip | Se ha producido un fallo del sistema electrónico<br>**1.** Presionar cualquier tecla o girar cualquier mando para interrumpir el bip.<br>**2.** Resetear el horno en caso necesario.<br>**3.** Ponerse en contacto con un profesional autorizado. |
| Un horno nuevo emite un fuerte olor al encenderlo | En un nuevo horno, esto es normal; el fenómeno desaparece al cabo de algunos usos<br>▸ Ejecutar el modo de autolimpieza para eliminar el olor más rápidamente. |
| El control no reacciona cuando se presiona una tecla | El control está mojado o sucio<br>▸ Limpiar y secar el panel de control. |
| | No se están presionando correctamente las teclas táctiles<br>**1.** Presionar la parte central de las teclas.<br>**2.** Usar la parte plana del dedo. |
| Por la ventilación del horno sale aire caliente o vapor | Es normal ver o sentir que sale vapor o aire caliente por la ventilación del horno<br>⚠ **PRECAUCIÓN**<br>Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → *"Aparato", Página 15*<br>► No obstruir las aberturas de ventilación del horno. |
| El ventilador de enfriamiento funciona incluso si el horno está apagado | El ventilador de enfriamiento seguirá funcionando, incluso si se ha apagado el horno, hasta que este se haya enfriado lo suficiente<br>▸ Es algo normal. No es necesario realizar ninguna acción. |

## 11.2 Resolución de problemas de la placa de cocción

| Falla | Causas y resolución de problemas |
|---|---|
| El sistema eléctrico general del aparato no funciona. | Se ha disparado el breaker del circuito.<br>**1.** Comprobar el breaker del circuito o la caja de fusibles local.<br>**2.** Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el aparato. |
| | El enchufe del cable de alimentación no está conectado.<br>▸ Conecte el aparato a la red eléctrica. |
| | Se interrumpió el suministro de corriente eléctrica.<br>▸ Compruebe si funciona la iluminación ambiental y otros aparatos en la habitación. |

| Falla | Causas y resolución de problemas |
|---|---|
| El encendido automático no funciona. | Hay restos de comida, suciedad o productos de limpieza entre los dispositivos de ignición y los quemadores.<br>▸ Limpiar el espacio entre el dispositivo de ignición y el quemador. |
| | Los componentes del quemador están húmedos.<br>▸ Secar con cuidado los componentes del quemador. |
| | Los componentes del quemador no están colocados correctamente.<br>▸ Posicionar correctamente los componentes del quemador. |
| | El aparato no está conectado correctamente al suministro de potencia.<br>▸ Contactar con un electricista calificado. |
| La llama del quemador no es uniforme. | Los componentes del quemador no están colocados correctamente.<br>▸ Posicionar correctamente los componentes del quemador. |
| | Las ranuras del quemador están sucias.<br>▸ Limpiar las ranuras del quemador. |
| El flujo de gas no es normal o no hay gas. | El suministro de gas está bloqueado por las llaves de gas intermedias.<br>▸ Abrir las llaves del gas. |
| | El tanque de gas está vacío.<br>▸ Reemplazar el tanque de gas. |
| Huele a gas en la cocina. | Se ha dejado abierta una llave de gas.<br>▸ Cerrar las llaves de gas. |
| | Acoplamiento incorrecto del tanque de gas.<br>▸ Comprobar que la conexión con el tanque de gas sea correcta. |
| | Hay una fuga en la tubería de gas que va al aparato.<br>**1.** Cerrar la llave del gas principal para interrumpir el suministro de gas.<br>**2.** Ventilar las instalaciones.<br>**3.** Informar inmediatamente a un técnico instalador autorizado para que compruebe y certifique la instalación.<br>**4.** No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no haya fugas de gas en el conducto de suministro de gas o en el aparato. |
| El quemador se apaga inmediatamente al soltar la perilla de control. | La perilla de control no se ha mantenido presionada durante suficiente tiempo.<br>**1.** Mantener presionada la perilla de control durante unos segundos después del encendido.<br>**2.** Presionar firmemente la perilla de control. |
| | Las ranuras del quemador están sucias.<br>▸ Limpiar las ranuras del quemador. |
| El panel indicador muestra F y un número. | Hay una falla electrónica<br>**1.** Desconectar el aparato de la toma eléctrica.<br>**2.** Esperar un par de segundos y volver a conectar el aparato en la toma eléctrica.<br>**3.** Si el mensaje persiste, llamar al Servicio de asistencia técnica. |

# 12 Eliminación

## 12.1 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.

# 13 Servicio de atención al cliente

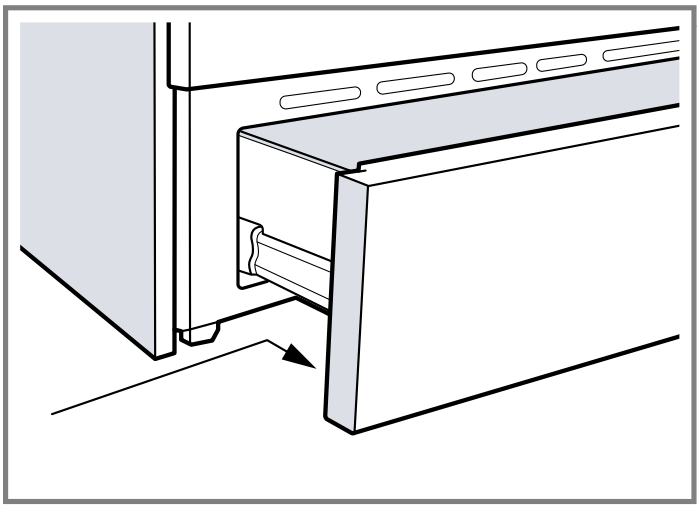
En cada reparación cubierta por la garantía, nos aseguramos de que su aparato sea reparado con repuestos originales por un proveedor de servicio capacitado y autorizado. Solo utilizamos repuestos originales para todos los tipos de reparaciones.
Las informaciones detalladas sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía las podrá encontrar en nuestras condiciones de garantía, con su distribuido o en nuestra página web.
Cuando se ponga en contacto con el servicio de atención al cliente, no olvide indicar el número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se su aparato.
USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

## 13.1 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.

## 13.2 Ubicación de la placa de características del aparato

Puede encontrar la placa de características del aparato:
- en la parte trasera del frontal del cajón. Abrir el cajón para verlo.

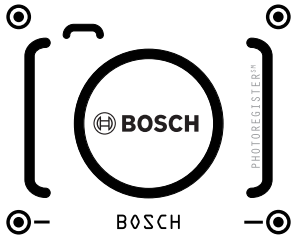


a Placa de características

## 13.3 Registro del producto

Registrar su producto Bosch para acceder a la información relacionada con su producto.

**Es posible registrar su producto a través de una de las siguientes maneras:**
- Registrarse con su teléfono (solo EE. UU.):




  – Tomar una foto del ícono de la cámara en la tarjeta de registro, incluidos los puntos (⦿).
  – Enviar la foto al 21432.
  (Solo EE. UU.; pueden aplicar tarifas de texto y datos).
- Enviar la tarjeta completa de registro del producto a la dirección que figura en la misma.
- Registrar el producto en línea en
  – EE. UU.: www.bosch-home.com
  – Canadá: www.bosch-home.ca/en/service/get-support
- Llamar a Bosch Soporte de asistencia técnica al 1-800-944-2904.

# 14 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

## 14.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances («Bosch») en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al aparato Bosch 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 Bosch pueda enviar una notificación en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

## 14.2 Plazo de vigencia de la garantía

Bosch garantiza que el producto no tiene defectos de materiales ni de mano de obra durante un período de trescientos sesenta y cinco (365) 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 treinta (30) 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.

## 14.3 Reparación/Reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Bosch 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, Bosch reemplazará el Producto (es posible llegar a disponer de modelos mejorados, a entera discreción de Bosch, 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 Bosch, 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 Bosch es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Bosch, durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Bosch recomienda categóricamente no intentar reparar el Producto por cuenta propia ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Bosch 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 Bosch y que tienen, según el criterio de Bosch, 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 Bosch). Sin embargo, llevar su producto a un taller de reparación que no esté afiliado o a un distribuidor autorizado de Bosch no anulará esta garantía. Además, el uso de piezas de terceros no anulará esta garantía. Independientemente de lo antedicho, Bosch 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, Bosch 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, Bosch 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.

## 14.4 Producto fuera de garantía

Bosch 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.

## 14.5 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 Bosch, 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 Bosch antes de realizar el servicio.

En ningún caso Bosch 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 BOSCH 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.

## 14.6 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 Bosch al 1-800-944-2904 para programar una reparación.

## 14.7 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 |

# Register your appliance to enjoy customized benefits.

Thank you for being a Bosch customer!
Simply create a MyBosch account, then register your appliance.
You'll find a variety of customized information in MyBosch such as:

- **Discounts for filters, cleaners, accessories & parts**
- **Easy access to manuals & appliance specifications**
- **Easy access to part lists**
- **Customized offer for the Bosch Appliance Service Plan (sent by mail after appliance registration)**

Register here:
**www.bosch-home.com/us/owner-support/mybosch**

# Looking for help? You'll find it here.

No matter what, no matter when: Bosch is here to support you.
We're here to assist with usage instructions, cleaning tips, accessories & parts, troubleshooting, and repairs.
Find online resources such as FAQs, how-to-videos, manuals, warranties and authorized Bosch servicers at:
**www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support**

Contact us:
**Please have your Model Number (E-Nr) ready when contacting us.**
1-800-944-2904
**www.bosch-home.com/us/owner-support/contact-us**

**BSH Home Appliances Corporation**
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
USA
www.bosch-home.com
1-800-944-2904
© 2023 BSH Home Appliances Corporation

**8001290333** (031009)
es-mx