



Register your
appliance and join
the Bosch
family of perks:
[bosch-home.com/us/
mybosch](https://bosch-home.com/us/mybosch)



Estufas de inducción para empotrar

HII8057U
HIIP057C

HII8057C

HII8047U

HII8047C

HIIP057U

[es-mx] Manual del usuario

Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTES.....	3
1.1 Definiciones de seguridad	3
1.2 Información general	3
1.3 Instalación y mantenimiento correctos	3
1.4 Uso seguro	5
1.5 Seguridad infantil	9
1.6 Seguridad alimentaria	10
1.7 Función de limpieza	10
1.8 Interferencia electromagnética	11
1.9 Manejo remoto	11
1.10 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	11
2 Evitar daños materiales.....	12
2.1 Prevenir daños en la cavidad del horno	12
2.2 Prevención de daños en la placa de cocción	12
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	13
4 Familiarizándose con el aparato	15
4.1 Aparato	15
4.2 Paneles de control	16
5 Accesorios	22
5.1 Accesorios adicionales.....	22
5.2 Posiciones de las rejillas	23
5.3 Uso seguro de las rejillas del horno	23
5.4 Inserción de la parrilla rejilla.....	23
5.5 Inserción de la rejilla telescópica.....	23
6 Antes del primer uso	24
6.1 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez.....	24
6.2 Ajuste del reloj	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	25
7.4 Precalentamiento rápido	25
7.5 Termosonda para carne.....	25
7.6 Activación o desactivación del bloqueo del panel....	26
7.7 Temporizador de cocina.....	26
7.8 Temporizador del horno	26
7.9 Modo Sabbath.....	26
7.10 Ajustes básicos	27
7.11 Consejos generales para los modos de calentamiento.....	28
7.12 Obtener los mejores resultados	29

8 Funcionamiento de la placa de cocción	30
8.1 Recipientes adecuados	30
8.2 Encender la placa de cocción.....	31
8.3 Apagar la placa de cocción	31
8.4 Ajustes de la zona de cocción	31
8.5 Ajustes de cocción recomendados	32
8.6 FlexInduction™ Zona de cocción	33
8.7 PowerMove® Función	34
8.8 Temporizador	35
8.9 Cronógrafo	35
8.10 SpeedBoost®	36
8.11 ShortBoost	36
8.12 Conservar caliente	37
8.13 AutoChef® - solo la series 800	37
8.14 Bloqueo del panel.....	38
8.15 Protección de limpieza	38
8.16 Ajustes básicos	39
8.17 Indicación del consumo de energía	40
8.18 Límite de potencia	40
9 Funcionamiento del cajón calentaplatos.....	40
9.1 Niveles del cajón calentaplatos.....	40
9.2 Encender el cajón calentaplatos.....	40
9.3 Apagar el cajón calentaplatos.....	40
9.4 Uso del cajón calentaplatos en modo Sabbath	41
9.5 Calentar fuentes y platos para servir vacíos.....	41
9.6 Tostar alimentos duros.....	41
9.7 Consejos generales de uso del cajón calentaplatos	41
10 Limpieza y cuidados	41
10.1 Productos de limpieza	41
10.2 Limpieza del cajón calentaplatos	41
10.3 Limpieza y mantenimiento de la parrilla.....	42
10.4 Limpieza y mantenimiento del horno	44
11 Solución de problemas.....	50
12 Servicio de atención al cliente	54
12.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD).....	54
12.2 Ubicación de la placa de características del aparato.....	54
12.3 Registro del producto	54
13 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO.....	55
13.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica.....	55
13.2 Plazo de vigencia de la garantía.....	55
13.3 Reparación/Reemplazo como único recurso	55
13.4 Producto fuera de garantía.....	56
13.5 Exclusiones de la garantía	56
13.6 Obtener el servicio técnico de la garantía.....	57
13.7 Información del producto	57



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:

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

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 encuentra el breaker del circuito eléctrico para que el usuario sepa dónde puede desconectar el suministro eléctrico 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.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

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.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- 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

Si el cable de alimentación se ha dañado, debe de ser sustituido por el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona con calificación similar para evitar riesgos.

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. **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.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ▶ 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.

ADVERTENCIA

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.

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.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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 de la zona de cocción quedará expuesta a posibles contactos y podría provocar la ignición de la ropa. Una adecuada relación de los recipientes para cocinar con respecto a la zona de cocción también contribuye a aumentar la eficiencia.

Los derrames no intencionados sobre el panel de control podrían activar accidentalmente algún control.

- ▶ No utilizar en ningún caso el aparato si se han derramado líquidos o alimentos en torno al panel de control.
- ▶ En tales casos, apagar siempre la placa de cocción y secar el panel de control.

Los alimentos que se derramen pueden provocar humo; los alimentos y aceites podrían prenderse fuego si se dejan con un ajuste de temperatura elevado.

- ▶ Mantener supervisada la placa de cocción en todo momento si se usa un reloj avisador.
- ▶ No dejar que la comida hierva hasta derramarse o se queme.

ADVERTENCIA

Si el sensor para freír no está funcionando adecuadamente, podría producirse un sobrecalentamiento, lo cual puede provocar humo y daños al sartén o incluso un incendio. **AL COCINAR CON LA FUNCIÓN DE CONTROL DE TEMPERATURA, ES PRECISO TENER EN CUENTA LAS SIGUIENTES INDICACIONES**

- ▶ Usar siempre un sartén con sensor.

- ▶ Colocar siempre el sartén en el centro de la placa de cocción.

- ▶ No cubrir el sartén con una tapa.

- ▶ No dejar nunca aceite o grasa caliente sin atender.

Si la placa de cocción se apaga automáticamente y deja de estar en uso, podría volver a encenderse accidentalmente más tarde.

- ▶ Apagar el breaker o quitar el fusible en el panel eléctrico.

- ▶ Ponerse en contacto con el Servicio técnico para solicitar asistencia.

Si el display no funciona cuando uno de las zonas de cocción se está calentando, desconectar el breaker del circuito o retirar el fusible del panel eléctrico;

- ▶ ponerse en contacto con un profesional autorizado.

Para evitar el riesgo de incendio, no colocar ni dejar objetos en las superficies de cocción.

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.
- ▶ 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.

ADVERTENCIA

No colocar nunca en la superficie de la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas, ya que pueden calentarse.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

ADVERTENCIA

Es posible que la función de apagado de la detección de sartén no apague la zona de cocción si hay comida derramada u objetos sobre la placa de cocción.

- ▶ Mantener la placa de cocción limpia y no dejar objetos sobre las zonas de cocción.

ADVERTENCIA

Los líquidos atrapados entre la base del recipiente y la placa de cocción pueden generar vapor a presión, que podría provocar que el recipiente salga disparado y cause lesiones.

- ▶ Mantener siempre secas las placas de cocción y las bases de los recipientes.

Al cocinar al baño maría, la parrilla y el recipiente del cocción pueden quebrarse debido al sobrecalentamiento.

- ▶ El recipiente de cocción en el baño maría no puede entrar en contacto directo con la base del otro recipiente lleno de agua.
- ▶ Utilizar únicamente recipientes para cocinar resistentes al calor.

ADVERTENCIA

Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

No cocinar en una placa de cocción rota. Si la placa de cocción se rompe, las disoluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar en la placa de cocción rota y provocar una descarga eléctrica.

- ▶ Ponerse en contacto inmediatamente con un técnico de servicio autorizado.

Uso seguro de la cavidad del horno

ADVERTENCIA

Si comenzaran a arder los materiales que están dentro del horno o del cajón calentaplatos, 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;

- ▶ de hacerlo así, quedaría bloqueada la circulación de aire por el horno.
- ▶ 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.

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.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

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 calentaplatos

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.

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.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ▶ 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.

1.6 Seguridad alimentaria

PRECAUCIÓN

Para mantener una buena seguridad alimentaria, seguir estas directrices:

- ▶ NO usar un cajón calentaplatos 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 °C (140° F) o más.
- ▶ NO dejar la comida en el cajón calentaplatos 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.

1.7 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

1.8 Interferencia electromagnética

ADVERTENCIA

Esta placa de inducción genera y utiliza energía con frecuencia industrial, científica y médica (ISM, «industrial, scientific and medical») que calienta los utensilios de cocina mediante un campo electromagnético. Ha sido sometida a pruebas y cumple con la Parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC) para los equipos ISM. Esta placa de cocción por inducción cumple con los requisitos de la FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en instalaciones residenciales. Las placas de cocción por inducción pueden causar interferencias con aparatos receptores de radio o televisión. Si se producen interferencias, el usuario deberá intentar corregirlas:

- ▶ Reubicando la antena de recepción de radio o televisión.
- ▶ Aumentando la distancia entre la placa y el receptor.
- ▶ Conectando el receptor en una toma de corriente distinta a la de la placa de cocción.
- ▶ Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

PRECAUCIÓN

Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben extremar las precauciones cuando se encuentren cerca de una placa de inducción en uso.

- ▶ Es preciso consultar con un médico o con el fabricante del marcapasos (o del dispositivo médico similar en cuestión) para conocer información adicional relativa a sus efectos con los campos electromagnéticos generados por una placa de inducción.

1.9 Manejo remoto

PRECAUCIÓN

Este aparato se puede configurar para permitir su manejo remoto en cualquier momento.

- ▶ No almacenar materiales inflamables o sensibles a la temperatura en su interior, en la parte superior o cerca de las unidades de superficie del aparato.

1.10 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:

Los recipientes para cocinar con bases rugosas pueden arañar la superficie vitrocerámica.

- ▶ Comprobar el fondo del recipiente antes de colocarlo. La sal, el azúcar o los granos de arena pueden arañar la superficie vitrocerámica.

- ▶ No usar nunca la parrilla como superficie de trabajo ni para apoyar objetos.

Un calentamiento excesivo puede dañar los recipientes de cocción.

- ▶ No calentar cazuelas o sartenes vacíos.

Los recipientes demasiado calientes pueden hacer que se recaliente el sistema electrónico.

- ▶ No colocar nunca sartenes y ollas calientes sobre el panel de control o en el bastidor de la parrilla.

Los objetos duros o afilados pueden causar daños al caer sobre la parrilla.

- ▶ No dejar que caigan objetos duros o afilados sobre la parrilla.

El papel de aluminio y el plástico se funden en zonas de cocción calientes.

- ▶ No dejar que el papel de aluminio o el plástico entren en contacto con zonas de cocción calientes.

- ▶ No utilizar película de protección para la parrilla.

Los productos de limpieza no apropiados pueden producir decoloraciones metálicas brillantes en la superficie vitrocerámica.

- ▶ Consultar las recomendaciones de limpieza en este manual.

→ "Limpieza y cuidados", Página 41

Resumen de los tipos de daño más comunes

Aquí se incluye un resumen de los tipos de daños más comunes y sugerencias relativas sobre cómo prevenirlos.

Manchas

Causa	Cómo evitarlo
Alimentos derramados	Retirar inmediatamente los alimentos derramados con un raspador de vidrio.
Productos de limpieza no apropiados	Utilizar productos de limpieza apropiados para placas de cocción vitrocerámicas.

Arañazos

Causa	Cómo evitarlo
Sal, azúcar y arena	No utilizar la parrilla como superficie de trabajo o espacio de almacenamiento.

Causa	Cómo evitarlo
Recipientes de cocción con bases rugosas	Comprobar los recipientes de cocción.

Decoloraciones

Causa	Cómo evitarlo
Productos de limpieza no apropiados	Utilizar productos de limpieza apropiados para placas de cocción vitrocerámicas.
Abrasión de recipientes (p. ej. aluminio)	Elevar las cazuelas y los sartenes al removerlas.

Burbujas

Causa	Cómo evitarlo
Azúcar, alimentos con un alto contenido en azúcares	Retirar inmediatamente los alimentos derramados con un raspador de vidrio.

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 base 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.

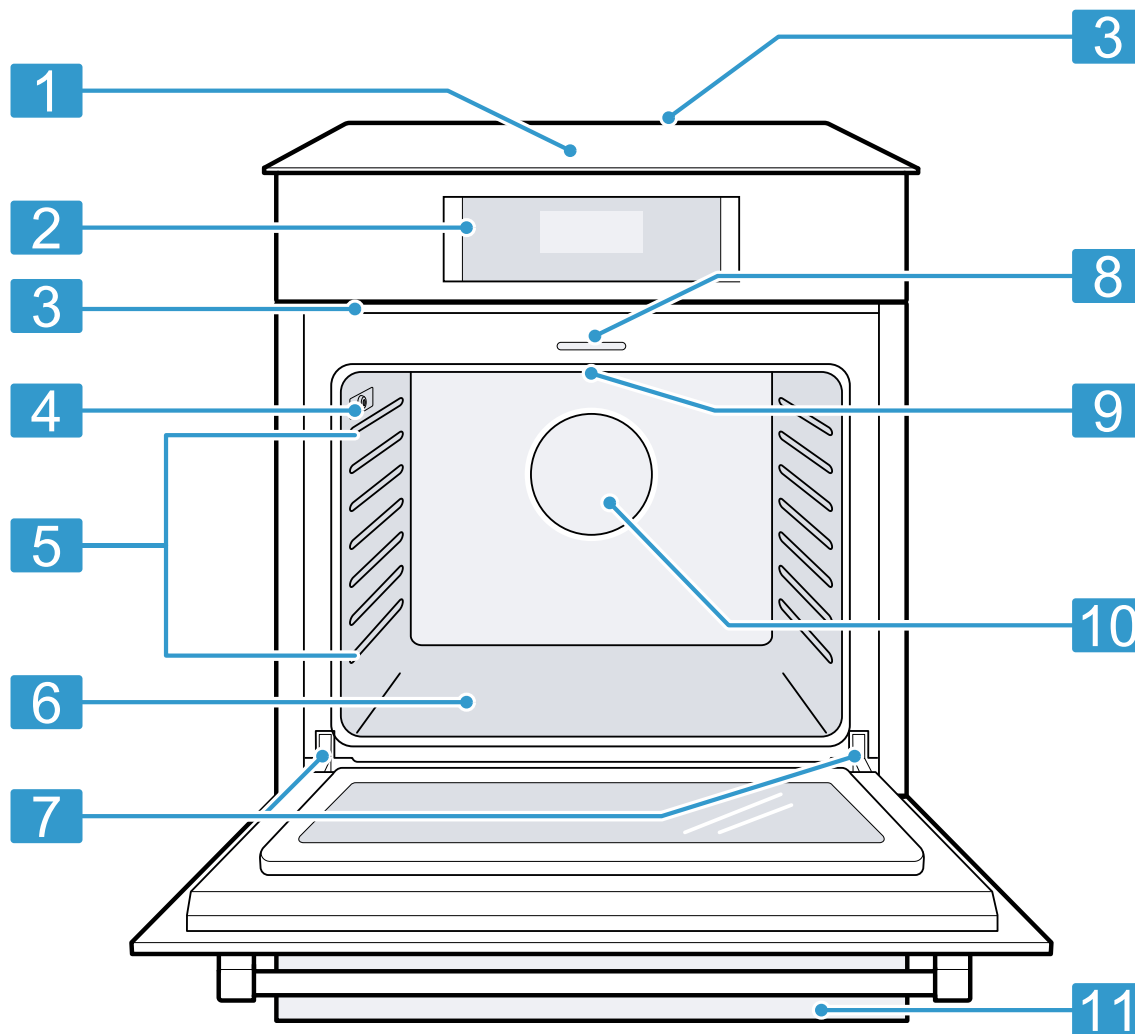
4 Familiarizándose con el aparato

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 calentaplatos

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.

Conductos de ventilación del horno

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

⚠ PRECAUCIÓN

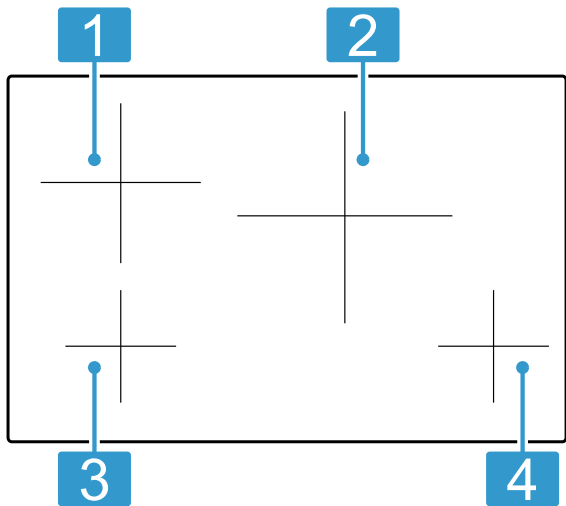
Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → "Aparato", Página 15

- ▶ No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

Zonas de cocción

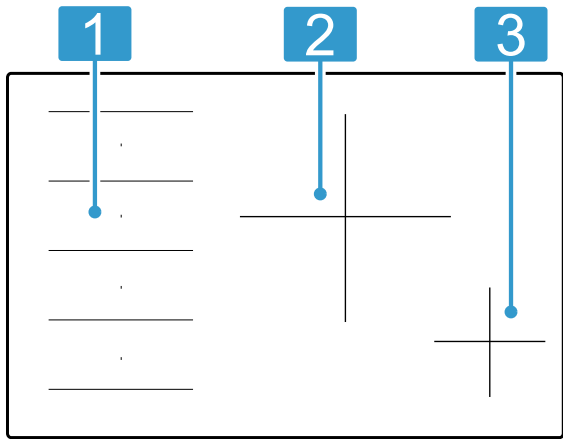
En esta sección se encuentra una vista general de las zonas de cocción disponibles en la parrilla de estufa. Se debe colocar cada recipiente para cocinar en la zona de cocción que mejor se ajuste a su tamaño. Utilizar únicamente recipientes de cocina adecuados para cocción por inducción.

Dimensiones de la zona de cocción de la serie 800



1	Zona de cocción individual: 9" (21 cm)
2	Zona de cocción individual: 11" (28 cm)
3	Zona de cocción individual: 6" (15 cm)
4	Zona de cocción individual: 6" (15 cm)

Dimensiones de la zona de cocción de la serie Benchmark®



1	Placa flexible ■ Como 2 zonas de cocción individuales: 8 x 9" (20 cm x 21.5 cm) ■ Como zona de cocción combinada: 16 x 9" (40 cm x 21.5 cm)
2	Zona de cocción individual: 11" (28 cm)
3	Zona de cocción individual: 6" (15 cm)

Indicador de calor residual

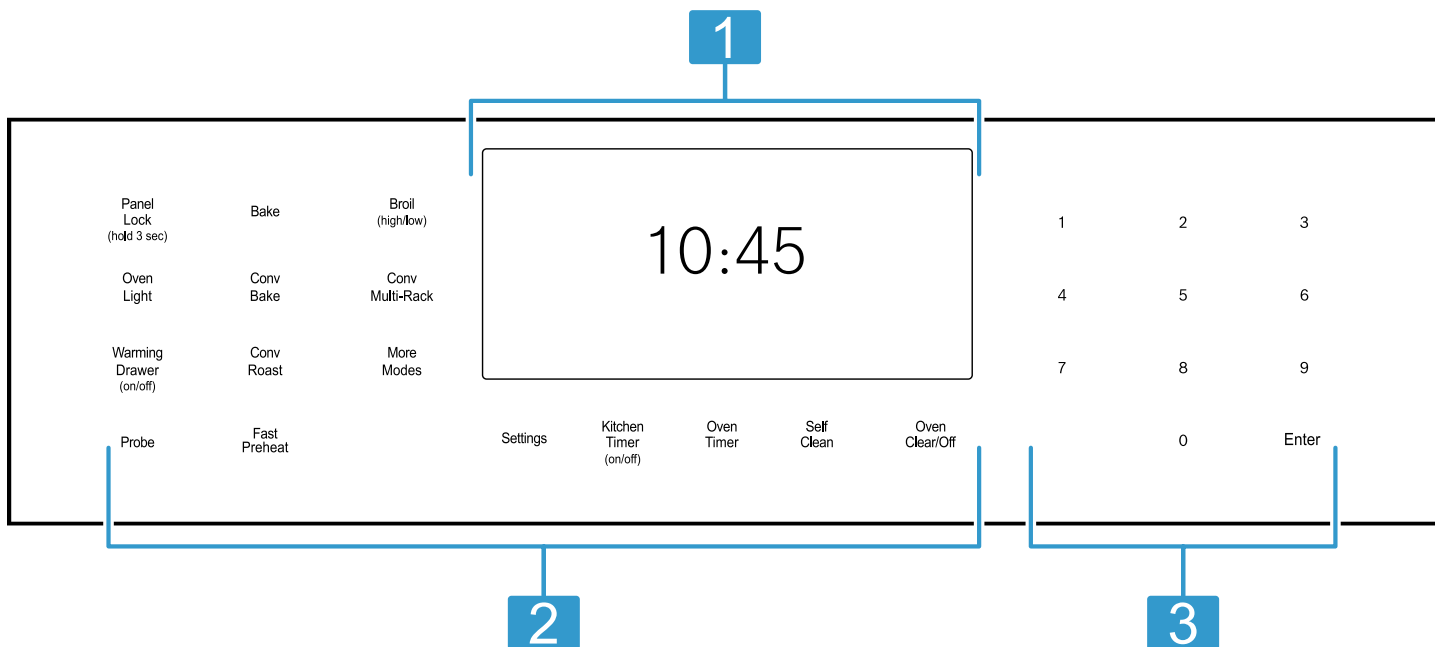
La placa de cocción está equipada con un indicador de calor residual para cada zona de cocción. El indicador de la zona de cocción situado en la parte frontal de la superficie de cocción permanece encendido mientras se mantenga caliente la zona de cocción. No tocar la zona de cocción cuando esté encendido el indicador.

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. 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. No es posible encender la luz del horno durante el programa de autolimpieza.
Warming Drawer	Activación del cajón calentaplatos

Funciones y modos de calentamiento

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

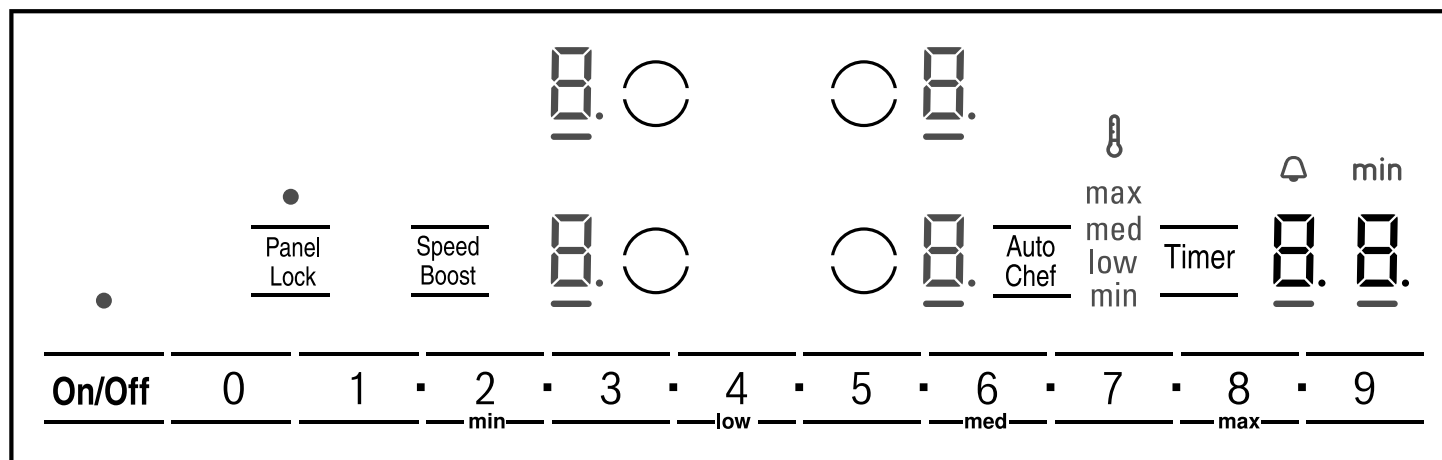
Nota: Este manual abarca varios modelos. Es posible que el modelo adquirido tenga solo algunas de las funciones o indicaciones descritas.

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. Para diversos alimentos, por ejemplo, pasteles, galletas, repostería, panes rápidos, quiches y guisados al horno. → "Cómo usar el modo Bake ", Página 28

Función/modo	Símbolo	Rango de temperatura °C (°F)	Cómo funciona y para qué se utiliza
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. → "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. → "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. Se usa para trozos tiernos de carne de más de 2.5 cm (1"), aves de corral y pescado. No utilizar para tostar. → "Cómo usar el modo Conv Broil ", Página 29 Presionar More Modes para acceder a este modo.
Warm		150 - 225 (65 - 105)	Mantiene una temperatura baja para que los alimentos se conserven calientes. Especialmente adecuado para alimentos horneados como pasteles, pan de elote, pays, panes rápidos, pasteles individuales y panes de levadura. 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. → "Cómo usar el modo Roast ", Página 29 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. 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. → "Cómo usar el modo Conv Roast ", Página 29
Proof		85 - 125 (30 - 52)	Mantiene la atmósfera cálida y no ventilada necesaria para leudar productos con levadura. → "Cómo usar el modo Proof ", Página 29 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. → "Cómo usar el modo Pizza ", Página 28 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. → "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. En función del modelo, estos modos pueden incluir: ■ Grill de amplia superficie con aire caliente 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 ■ Pizza ■ Proof ■ Roast ■ Warm
Fast Preheat		-	El precalentamiento rápido calienta el horno más rápidamente que el precalentamiento estándar. → "Precalentamiento rápido", Página 25
Sabbath	-	-	El modo Sabbath permite a los usuarios que profesan ciertas religiones utilizar sus hornos durante el día sagrado. → "Modo Sabbath", Página 26
Self Clean	cleaning 	-	El horno alcanza una temperatura muy elevada para quemar los restos de alimentos. → "Función de autolimpieza", Página 45  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. → "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. → "Temporizador de cocina", Página 26

Panel de control de la placa de cocción: serie 800



Teclas táctiles: serie 800

Las teclas táctiles son áreas sensibles al tacto. Para activar la función correspondiente, presionar un símbolo.

Tecla táctil	Función
On/Off	Interruptor principal
01•2•3•...•9	Área de ajustes
	Seleccionar zona de cocción
Panel Lock	Protección de limpieza / Bloqueo del panel
Speed Boost	Función SpeedBoost®
Auto Chef	Función de control de temperatura del aceite AutoChef®
low / min / med / max	Niveles AutoChef® Presionar el número encima del indicador de nivel
Timer	Temporizador de cocina

Notas

- Mantener los controles limpios y secos. La humedad puede impedir el funcionamiento de los controles.
- No colocar recipientes de cocina cerca de los paneles indicadores ni de los sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

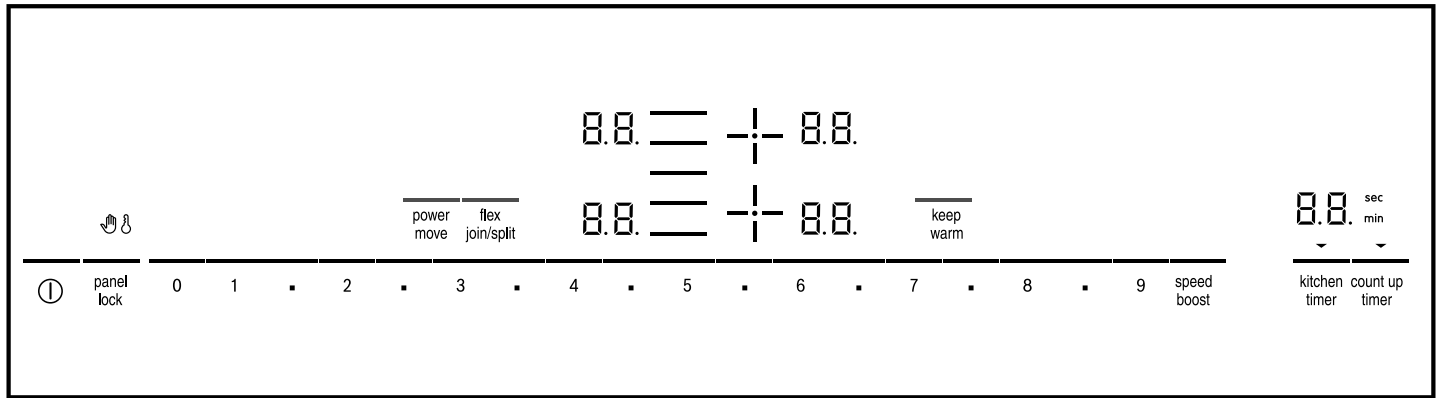
Paneles indicadores: serie 800

Los paneles indicadores muestran las funciones y los ajustes activos.

Al seleccionar una zona de cocción, los ajustes de la misma se iluminan con mayor intensidad.

Panel indicador	Denominación
	Placa de cocción lista
1 - 9	Niveles de potencia
•	Función indicada activa
-	Zona de cocción seleccionada
H/h	Indicador de calor residual
b	Función SpeedBoost® activa
R	AutoChef® Activo
min / low / med / max	Nivel de fritura AutoChef®
00	Valor del temporizador
min	Indicador del temporizador

Panel de control de la placa de cocción: serie Benchmark®



Teclas táctiles: serie Benchmark

Las teclas táctiles son áreas sensibles al tacto. Para activar la función correspondiente, tocar un símbolo.

- Se iluminan los indicadores por encima de las teclas táctiles que se pueden seleccionar en cada momento.
- Las teclas táctiles de funciones que no se pueden seleccionar en un momento dado no se iluminarán.
- Los indicadores para funciones o zonas de cocción seleccionadas se iluminan con mayor intensidad.

Tecla táctil	Función
ⓘ	Interruptor principal
01•2•3•...•9	Área de ajustes

Tecla táctil	Función
+/-	Seleccionar zona de cocción
panel lock	Protección de limpieza / Bloqueo del panel
speed boost	SpeedBoost® y función Boost de corta duración
power move	Función PowerMove®
flex join/split	Zona de cocción flexible FlexInduction™
kitchen timer	Temporizador de cocina
count up timer	Cronógrafo

Tecla táctil	Función
keep warm	Función conservadora de calor

Notas

- Mantener los controles limpios y secos. La humedad puede impedir el funcionamiento de los controles.
- No colocar recipientes de cocina cerca de los paneles indicadores ni de los sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Paneles indicadores: serie Benchmark

Los paneles indicadores muestran las funciones y los ajustes activos.

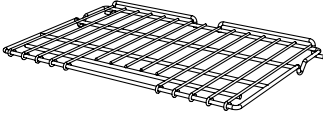
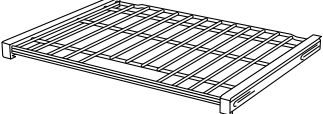
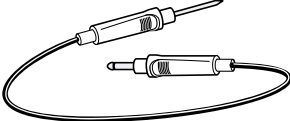
Al seleccionar una zona de cocción, los ajustes de la misma se iluminan con mayor intensidad.

Panel indicador	Denominación
	Placa de cocción lista
<i>1 - 9</i>	Niveles de potencia
<i>H/h</i>	Indicador de calor residual
•	Función indicada activa
<i>b</i>	Función SpeedBoost® activa
<i>Pb</i>	Función ShortBoost activa
<i>00</i>	Valor del reloj temporizador de cocina
<i>000</i>	Valor del reloj temporizador de avance de tiempo
<i>L</i>	Función mantener caliente activa
	Protección para limpieza activa
	Bloqueo de panel activo

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. ■ Es posible usar varias al mismo tiempo. Nota: No limpiarlas con la función Self Clean.
Rejilla telescópica	 Usar con fuentes pesadas para que sea más sencillo colocarlas en el horno. 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. Notas ■ No limpiarlas con la función Self Clean. ■ No limpiarla en el lavavajillas.

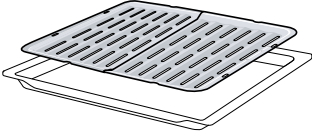
5.1 Accesorios adicionales

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.

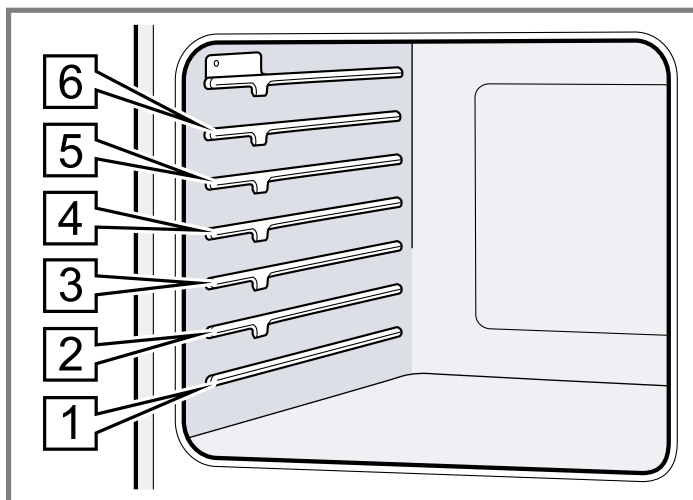
La información relativa a los accesorios para cada aparato está disponible a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

Otros accesorios	Uso
Fuente para grill de amplia superficie y rejilla de la parrilla	 Usar para asar y para el grill de amplia superficie. Notas ■ No limpiarlas con la función Self Clean. ■ Este accesorio se puede limpiar en el lavavajillas.

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	Especialmente adecuada para de la rejilla
6	Cocinar a la parrilla hamburguesas y filetes de 2.5 cm (1")
5	Cocinar a la parrilla filetes de 1½" (4 cm), cocinar a la parrilla la mayoría de carnes, fundir queso
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.

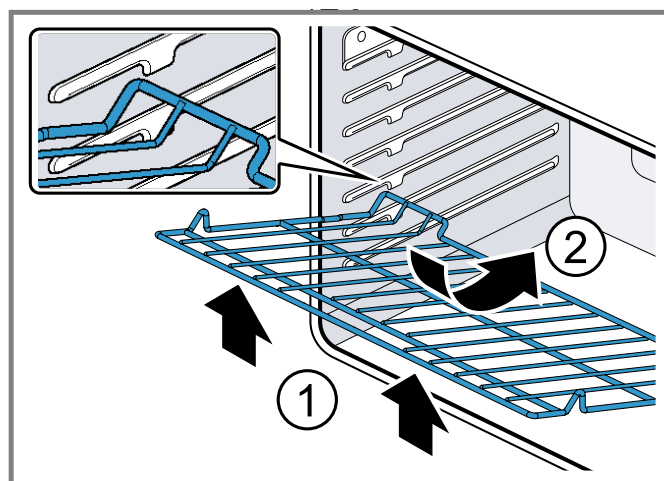
⚠ PRECAUCIÓN

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 23.

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.



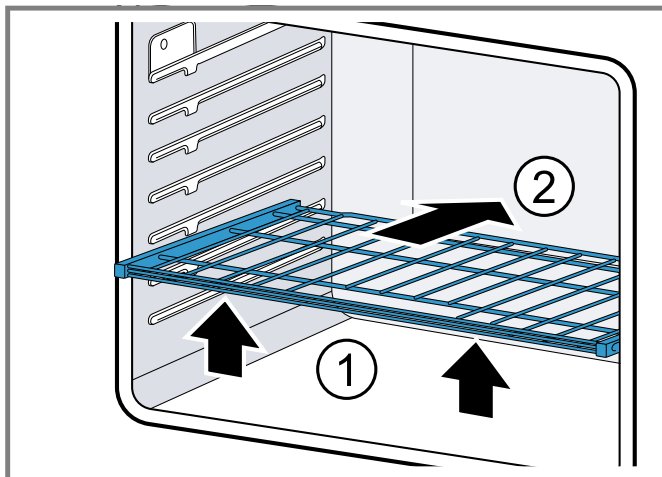
La rejilla debe quedar recta y plana, no torcida.

5.5 Inserción de la rejilla telescópica

Requisito: Se debe haber leído la recomendación en → "Uso seguro de las rejillas del horno", Página 23.

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.

- 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.
- Jalar la rejilla hacia delante para encajar la base de la misma en la parte posterior de su guía de posición.
 - Bajar la parte frontal de la rejilla para acabar colocándola sobre la guía. La rejilla debe quedar estable cuando está bien asentada.
 - 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 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.
- Descargar la aplicación Home Connect® (EE. UU.) para controlar el aparato de forma remota, buscar inspiración culinaria y obtener asistencia y consejos de uso.
- 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.

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

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

- Apagar el aparato tras el tiempo de cocción especificado.
- Esperar hasta que se haya enfriado la cavidad del horno.
- Limpiar las superficies lisas con agua jabonosa y un paño.
- 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.

- Presionar **Settings**.
 - ✓ El panel indicador muestra "SET CLOCK".
- Presionar **Enter**.
- 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.
- Presionar **Enter**.

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

- 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.
- Si así se desea, introducir la temperatura con el teclado numérico.
- 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 Sabbath 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 Sabbath

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

- El modo Sabbath 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 Sabbath.
- Cuando el horno está en modo Sabbath, oprimir las teclas no surte ningún efecto.
- Si la luz del horno está encendida cuando se configura el modo Sabbath, esta se mantiene encendida. Si está apagada cuando se configura el modo Sabbath, esta se mantiene apagada.

Ajuste del modo Sabbath

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 Sabbath 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 Sabbath 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 Sabbath.
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 Sabbath. Si no se presiona **Enter** en 5 segundos, el modo Sabbath 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 Sabbath. En este momento, no se pueden realizar cambios.

Consejo Es posible cambiar la temperatura durante el funcionamiento del modo Sabbath. 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 Sabbath

- Presionar **Oven Clear/Off**.
- ✓ Se termina el modo Sabbath.

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 ■ °C (Celsius)
2	Brillo del panel indicador	■ Alto¹ ■ Medio ■ Bajo
3	Volumen	■ Alto¹ ■ Medio ■ Bajo
4	Modo del reloj	■ 12 horas/12 H¹ ■ 24 horas/24 H
6	Bip del botón Señal acústica cuando se presiona un botón.	■ On (Encendido)¹ ■ Off (Apagado)
7	Pantalla del reloj en espera	■ ON (Encendido)¹ ■ Off (Apagado)
8	Language (Idioma)	■ EN¹ ■ FR
9	Compensación de temperatura 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 °. 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 °F (13 °C). 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

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 Collins, 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

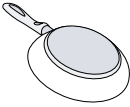
Esta sección incluye toda la información necesaria en relación con el manejo de la placa de cocción.

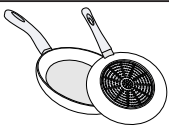
8.1 Recipientes adecuados

Los recipientes apropiados para la cocción por inducción deben tener su base ferromagnética, es decir, que sea atraída por un imán. Además, la base debe ajustarse a las dimensiones de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, probarlo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

Tamaño y características de los recipientes

Para obtener una adecuada detección del recipiente, es importante tener en cuenta el tamaño y el material del recipiente. Además, las bases de los recipientes deben ser totalmente planas y sin relieves. Es posible comprobar si los recipientes son adecuados con la función Prueba de recipientes para cocinar. Más información en → "Prueba de recipientes para cocinar", Página 53.

Recipientes para cocinar	Materiales	Características
	Recipientes con fondo termodifusor tipo "sándwich" de acero inoxidable, que ayudan a difundir el calor.	Reparten el calor uniformemente, ganando rapidez de calentamiento y asegurando la detección del recipiente.
	Recipientes ferromagnéticos de acero esmaltado, hierro fundido o recipientes aptos para inducción de acero inoxidable.	Estos recipientes se calientan rápidamente y aseguran su detección.
	Adecuado La base no es totalmente ferromagnética.	Si el diámetro del área ferromagnética es más pequeño que la base del recipiente, se calienta únicamente la zona ferromagnética. De esta manera, el calor no se distribuye de forma homogénea.

Recipientes para cocinar	Materiales	Características
	Bases de recipientes con zonas de aluminio insertadas.	Reducen el área ferromagnética, por lo tanto, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente. También es posible que no sean detectadas por lo que podrían no calentarse lo suficiente.
No adecuado	Recipientes de acero fino normal, vidrio, barro, cobre o aluminio.	

Notas

- No utilizar nunca placas difusoras entre la placa de cocción y el recipiente.
- No calentar recipientes vacíos ni utilizar recipientes con base fina ya que pueden alcanzar una temperatura muy elevada.

8.2 Encender la placa de cocción

- ▶ Presionar el interruptor principal de la placa de cocción.
- ✓ Se enciende el panel indicador por encima del interruptor principal de la placa de cocción.
- ✓ Se encienden los símbolos de las zonas de cocción y las funciones que están disponibles en este momento.
- ✓  se ilumina en el indicador de la zona de cocción.

8.3 Apagar la placa de cocción

- ▶ Mantener presionado el interruptor principal de la placa de cocción hasta que se apaguen todos los indicadores.
- ✓ Se apagan todas las zonas de cocción.
- ✓ Los indicadores de calor residual permanecen iluminados hasta que las zonas de cocción se enfrían lo suficiente.

Nota: La placa se apaga automáticamente cuando todas las zonas de cocción han estado apagadas durante más de 20 segundos.

8.4 Ajustes de la zona de cocción

Para realizar ajustes en una zona de cocción, es preciso seleccionarla.

Ajustar el nivel de potencia deseado para cada zona de cocción en el área de ajustes.

Ajuste	Nivel de potencia
1	Nivel de potencia más bajo
9	Nivel de potencia más alto

- Ajuste intermedio para todos los niveles de potencia
En función del modelo, el nivel intermedio puede mostrarse en el panel indicador de la zona de cocción:
 - como un punto: por ejemplo, al seleccionar el nivel intermedio entre los niveles de potencia 4 y 5, se enciende 4.5 en el panel indicador;

Ajuste**Nivel de potencia**

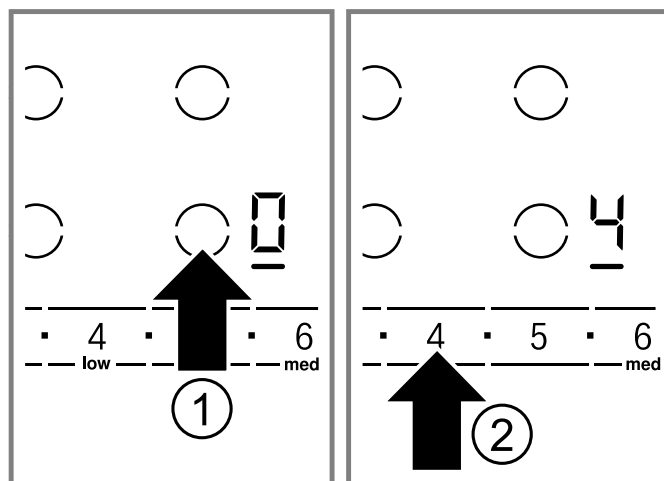
- como .5: por ejemplo, 4.5.

Nota: La placa puede reducir temporalmente la potencia para proteger los componentes frágiles del aparato y para evitar que este genere un ruido excesivo.

Ajuste del nivel de potencia: serie 800

Requisito: La placa está encendida.

- Colocar el recipiente en la zona de cocción.
- Presionar para seleccionar la zona de cocción ①.
- ✓  se ilumina en el indicador de la zona de cocción.
- ✓  se ilumina bajo el indicador de la zona de cocción.
- Ajustar el nivel de potencia en el área de ajustes ②.



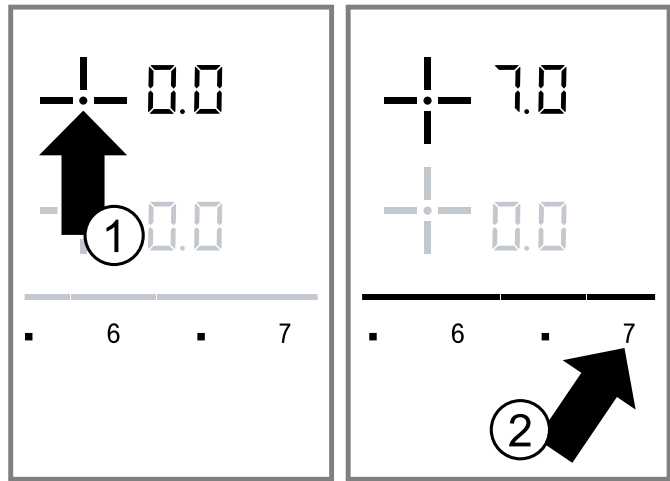
Presionar  para ajustar un nivel intermedio.

Ajuste del nivel de potencia: serie Benchmark®

Requisito: La placa está encendida.

- Colocar el recipiente en la zona de cocción.
- Presionar  o  para seleccionar la zona de cocción ①.
- ✓  se ilumina en el indicador de la zona de cocción.

3. Ajustar el nivel de potencia en el área de ajustes ②.



Presionar ■ para ajustar un nivel intermedio.

Modificar el nivel de potencia

- 1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
- 2. Ajustar el nivel de potencia en el área de ajustes.

Apagar la placa de cocción

- 1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
- 2. Seleccionar 0 en el área de ajustes.
- ✓ El indicador de calor residual se enciende transcurridos 10 segundos aprox.

Consejos generales

Notas

- Si no hay un recipiente en la zona de cocción, parpadea el indicador de la misma; esta señal significa que la zona de cocción está tratando de detectar el recipiente. Colocar el recipiente en la zona de cocción antes de que transcurran 30 segundos o esta se apagará.
- Si parpadean los indicadores con un recipiente colocado en la zona de cocción, asegurarse de que dicho recipiente sea apropiado para cocinar con inducción.
- Si hay un recipiente en la zona de cocción antes de encenderla, este se detecta antes de que transcurran 20 segundos desde que se toca el interruptor principal y se selecciona automáticamente la zona de cocción. Ajustar el nivel de potencia antes de que transcurran 10 segundos; en caso de no hacerlo, la zona de cocción se apaga transcurridos 20 segundos.
- Si hay varios recipientes de cocina en la placa al encenderla, se detectará solamente uno.
- Colocar un recipiente en la zona de cocción flexible en posición correcta, en función de su tamaño.

8.5 Ajustes de cocción recomendados

Esta sección incluye recomendaciones relativas a la cocción y un resumen de distintos platos con sus niveles apropiados de calentamiento.

- Seleccionar el nivel de potencia 8 o 9 para hacer hervir agua o calentar la sartén.
- Remover de vez en cuando los líquidos densos.
- Se recomienda sellar en porciones pequeñas los alimentos que necesiten un sellado rápido o que pierdan una elevada cantidad de líquido al principio de la fritura.
- Al cocinar con la tapa puesta, reducir el ajuste del calor en cuanto se escape vapor entre la tapa y el recipiente.
- Tras la cocción, dejar la tapa puesta en el recipiente hasta que se sirva la comida.
- Al cocinar con una olla express, tener en cuenta las instrucciones del fabricante.
- No cocinar alimentos durante mucho tiempo o con una cantidad excesiva de agua; de hacerlo así, se perderán los nutrientes. Se puede utilizar el temporizador de cocina para ajustar el tiempo de cocción óptimo.
→ "Temporizador", Página 35
- No calentar aceite o grasa tanto como para que humee; el resultado del cocinado será más saludable.
- Al dorar alimentos, freír porciones pequeñas de forma sucesiva.
- Los recipientes pueden calentarse mucho durante la cocción. Se recomienda el uso de agarra ollas.

Tablas de cocción

La tabla de cocción muestra el nivel de potencia adecuado para cada tipo de alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, el peso, el grosor y la calidad del alimento.

⚠ PRECAUCIÓN

Durante la cocción, los guisos o los líquidos pueden calentarse con mucha rapidez y pueden desbordarse o salpicar, p. ej. sopas, salsas o bebidas.

- Remover constantemente.
- Calentar los alimentos a un nivel de potencia adecuado.

Nota: Los niveles intermedios se indican con un punto detrás del número. El nivel de potencia 2.5 se muestra como 2. en el display de la zona de cocción, así como en la tabla de cocción.

Fundir

Tipo de alimento	Nivel de potencia
Chocolate	1.5
Mantequilla	1.0 - 2.0

Calentar

Verduras congeladas, p. ej., espinacas	2.5 - 3.5
Caldo	7.0 - 8.0

¹ Cocinar sin tapa

Sopa espesa	1.5 - 2.5
Leche ¹	1.0 - 2.0
¹ Cocinar sin tapa	
Hervir a fuego lento	
Salsas delicadas, p. ej., Salsa bechamel	4.0 - 5.0
Salsa para espagueti	2.0 - 3.0
Asados	4.0 - 5.0
Pescado ¹	4.0 - 5.0
¹ Cocción continua sin tapa	
Cocinar	
Arroz, con el doble de cantidad de agua	2.0 - 3.0
Papas hervidas con cáscara, con 1 o 2 tazas de agua	4.0 - 5.0
Papas hervidas, con 1 o 2 tazas de agua	4.0 - 5.0
Verdura fresca, con 1 o 2 tazas de agua	2.0 - 3.5
Verduras congeladas, con 1 o 2 tazas de agua	3.5 - 4.5
Pasta, con aprox. 2-4 cuartos de agua ¹	6.0 - 7.0
Budín ²	1.0 - 2.0
Cereales	2.0 - 3.0
¹ Cocción continua sin tapa	
² Cocinar sin tapa	
Freír	
Chuletas de cerdo ¹	5.5 - 6.5
Pechuga de pollo ¹	5.0 - 6.0
Tocino	6.0 - 7.0
Huevos	5.0 - 6.0
Pescado	5.0 - 6.0
Hot cakes	6.0 - 7.0
¹ Voltear la comida varias veces.	
Freír en aceite/grasa abundante	
Freír en aprox. 1-2 cuartos de aceite sin tapar.	
Alimentos ultracongelados, p. ej., nuggets de pollo (225 g por porción aprox./0.5 lb)	8.0 - 9.0
Otros, p. ej., donas (225 g por porción aprox./0.5 lb)	4.5 - 5.5
Conservar caliente	
Salsa de tomate	1.5

8.6 FlexInduction™ Zona de cocción

Se puede utilizar la zona flexible de cocción como una única zona de cocción de gran tamaño o como dos zonas. La zona flexible de cocción dispone de cuatro elementos de inducción que se controlan de forma independiente. Al utilizar la función FlexInduction™, solo se activa el área que queda cubierta por un recipiente.

Recipientes de cocina recomendados para la zona flexible de cocción

Colocar el recipiente en la parte central de la zona de cocción. Así se asegura una detección óptima del recipiente y una excelente distribución del calor.

Zona flexible de cocción como una única zona de cocción

Posibles posiciones del recipiente	Explicación
	El diámetro del recipiente es menor o igual a 13 cm (5 1/8"). Colocar el recipiente en una de las cuatro posiciones que se pueden ver en la ilustración.
	El diámetro del recipiente es mayor a 13 cm (5 1/8"). Colocar el recipiente en una de las tres posiciones que se pueden ver en la ilustración.
	El recipiente de cocción ocupa más de una de las posiciones mostradas más arriba. Colocar el recipiente de cocina comenzando por el borde superior o inferior de la zona de cocción flexible.

Zona flexible de cocción como dos zonas de cocción separadas

Posibles posiciones del recipiente	Explicación
	Las zonas de cocción trasera y delantera constan de dos elementos de inducción cada una y pueden utilizarse de forma independiente. Utilizar solo un recipiente de cocina en cada zona de cocción. Seleccionar el ajuste de calentamiento necesario para cada una de las zonas de cocción.

Uso de la zona flexible como dos zonas de cocción separadas

- Configurar los ajustes de cada zona de cocción de forma independiente.

Nota: Por defecto, la zona flexible de cocción funciona como dos zonas de cocción separadas. Si se desea que la función FlexInduction™ se active automáticamente, esto es posible en los ajustes básicos.

Activar la función FlexInduction™

1. Colocar el recipiente en la zona flexible de cocción.
2. Seleccionar una de las dos zonas de cocción que pertenecen a la zona flexible de cocción.
3. Presionar **flex join/split**.
 - ✓ Se enciende .
4. Ajustar el nivel de potencia.
 - ✓ El nivel de potencia aparece visualizado en los paneles indicadores de las dos zonas de cocción.

Nota: Si las dos zonas de cocción están ajustadas a diferentes niveles de potencia antes de vincularse entre sí, ambas cambian a 0 cuando se activan.

Modificar el nivel de potencia de la zona flexible de cocción

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción que pertenecen a la zona flexible de cocción.
2. Modificar el nivel de potencia en el área de ajustes.

Añadir recipientes en la zona flexible de cocción.

Es posible añadir un recipiente al cocinar con la zona flexible de cocción.

1. Colocar el recipiente adicional en la zona flexible de cocción.
2. Seleccionar una de las dos zonas de cocción que pertenecen a la zona flexible de cocción.
3. Presionar **flex join/split** dos veces.
 - ✓ Se detecta el recipiente adicional.
 - ✓ El nivel de potencia se mantiene.

Nota: Si se retira o se levanta el recipiente de la zona de cocción, esta trata de detectarlo. El nivel de potencia se mantiene.

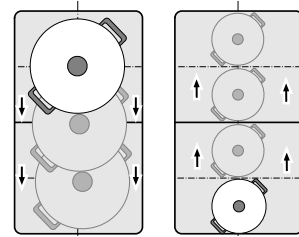
Desactivación de la: FlexInduction™ función

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción que pertenecen a la zona flexible de cocción.
2. Presionar **flex join/split**.
 - ✓ La zona flexible de cocción se divide en dos zonas de cocción separadas.

Nota: Si la zona de cocción se apaga y se vuelve a encender más tarde, la zona de cocción flexible se restablece y funciona como dos zonas de cocción independientes.

8.7 PowerMove® Función

La función activa toda la zona de cocción flexible y la divide en tres áreas de cocción con distintos niveles de potencia predefinidos. Es posible desplazar un recipiente durante el cocinado a otra área de cocción con distinto nivel de potencia sin tener que realizar ningún ajuste.



Niveles de potencia predefinidos

- Área frontal = nivel de potencia 9
- Área central = nivel de potencia 5
- Área trasera = nivel de potencia 1.5

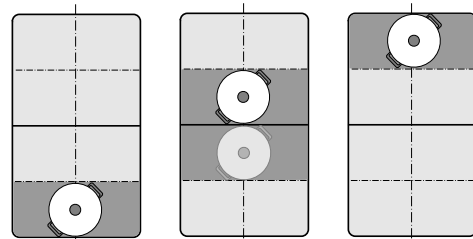
Información general para utilizar esta función:

- Es posible preajustar distintos niveles de potencia para cada zona de cocción en los ajustes básicos.
- Utilizar solo un recipiente para cocinar.
- Si se detecta más de un recipiente para cocinar en la zona de cocción flexible, la función se desactiva.
- Al desplazar o elevar el recipiente, la placa comienza automáticamente a buscar y queda ajustado el nivel de potencia del área en la que se detectó el recipiente.

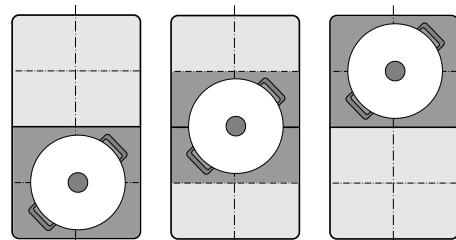
Áreas de cocción para PowerMove® la función

El tamaño del área de cocción depende del recipiente utilizado y de si esta colocado correctamente.

Áreas de cocción para sartenes pequeños



Áreas de cocción para sartenes grandes



Activar PowerMove®

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción que pertenecen a la zona flexible de cocción.
2. Presionar **power move**.
 - ✓ El indicador encima **power move** se enciende.

- ✓ La zona flexible de cocción se activa como una zona conjunta.
- ✓ El nivel de potencia del área en la que está colocado el recipiente para cocinar se ilumina en el indicador de la zona de cocción.

Modificar el nivel de potencia para PowerMove®

Es posible modificar los niveles de potencia de áreas de cocción individuales durante el cocinado.

1. Colocar el recipiente en el área de cocción.
 2. Modificar el nivel de potencia en el área de ajustes.
- ✓ Solo se modifica el nivel de potencia del área de cocción en la que se encuentra el recipiente.

Desactivar PowerMove®

- ▶ Presionar **power move**.
- ✓ El indicador encima **power move** se apaga.

Notas

- Si una de las zonas de cocción se ajusta a , la función se desactiva al cabo de unos segundos.
- Si se desactiva la función, los niveles de potencia de las tres placas independientes se restablecen a los valores predefinidos.

8.8 Temporizador

Se puede utilizar Temporizador para programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

Es Temporizador independiente del resto de ajustes y no apaga una zona de cocción.

También se puede utilizar Temporizador con la placa apagada y el bloqueo del panel activado.

Ajuste del temporizador: serie 800

ADVERTENCIA

Los alimentos que se derramen pueden provocar humo; los alimentos y aceites podrían prenderse fuego si se dejan con un ajuste de temperatura elevado.

- ▶ Mantener supervisada la placa de cocción en todo momento si se usa un reloj avisador.
- ▶ No dejar que la comida hierva hasta derramarse o se queme.

1. Presionar **Timer**.
 - ✓ Se encienden  y  en el indicador del temporizador.
2. Ajustar el tiempo deseado en el área de ajustes.
 - ✓ Comienza la cuenta atrás del tiempo.
 - ✓ Cuando ha transcurrido el tiempo establecido, suena un bip.
 - ✓  y  parpadean en el indicador del temporizador.
3. Presionar **Timer** para detener las señales. Las señales dejan de emitirse automáticamente transcurridos 10 segundos.

Modificar o interrumpir el temporizador de cocina: serie 800

1. Presionar **Timer**.

2. Ajustar el tiempo deseado en el área de ajustes.

Para cancelar el temporizador de cocina, ajustar el tiempo a .

Ajuste del temporizador: serie Benchmark®

ADVERTENCIA

Los alimentos que se derramen pueden provocar humo; los alimentos y aceites podrían prenderse fuego si se dejan con un ajuste de temperatura elevado.

- ▶ Mantener supervisada la placa de cocción en todo momento si se usa un reloj avisador.
- ▶ No dejar que la comida hierva hasta derramarse o se queme.

1. Presionar **kitchen timer**.
 - ✓ Se enciende  en el indicador del temporizador.
 - ✓ Se enciende el indicador **kitchen timer** situado por encima.
2. Ajustar el tiempo deseado en el área de ajustes.
3. Presionar **kitchen timer** para confirmar.
 - ✓ Al cabo de unos segundos, comienza la cuenta regresiva.
 - ✓ Cuando ha transcurrido el tiempo establecido, suena un bip. En el indicador del temporizador parpadea .
 - ✓ El indicador **kitchen timer** de arriba parpadea.
4. Presionar cualquier tecla para detener las señales. Las señales dejan de emitirse automáticamente transcurridos 10 segundos.

Modificar o interrumpir el temporizador de cocina: serie Benchmark

1. Presionar **kitchen timer**.
2. Ajustar el tiempo deseado en el área de ajustes.

Para cancelar el temporizador de cocina, ajustar el tiempo a .
3. Presionar **kitchen timer** para confirmar.

8.9 Cronógrafo

El Cronógrafo muestra el tiempo transcurrido desde la activación de la función.

El Cronógrafo funciona de forma independiente de las zonas de cocción y de otros ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Iniciar el Cronógrafo

ADVERTENCIA

Los alimentos que se derramen pueden provocar humo; los alimentos y aceites podrían prenderse fuego si se dejan con un ajuste de temperatura elevado.

- ▶ Mantener supervisada la placa de cocción en todo momento si se usa un reloj avisador.
- ▶ No dejar que la comida hierva hasta derramarse o se queme.

- ▶ Presionar **count up timer**.
- ✓ Se enciende  en el display del reloj temporizador.

- ✓ Se enciende el indicador **count up timer** situado por encima.
- ✓ El reloj temporizador inicia el avance de tiempo.

Cancelar el Cronógrafo

1. Presionar **count up timer**.
- ✓ El temporizador deja de contar.
2. Presionar **count up timer** de nuevo.
- ✓ Se restablece y se apaga el temporizador.

8.10 SpeedBoost®

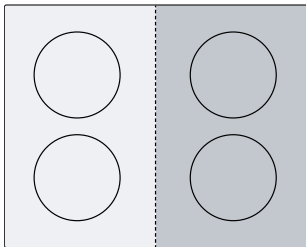
Con esta función, se pueden calentar cantidades mayores de agua más rápidamente que con el nivel de potencia 9. Esta función aumenta temporalmente la potencia máxima de la zona de cocción seleccionada.

También se puede utilizar esta función en la zona flexible de cocción si se usa como zona conjunta.

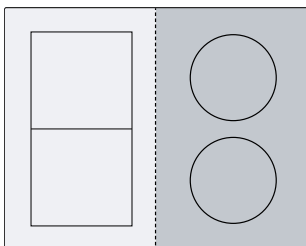
Limitaciones de uso de la función SpeedBoost®

- Esta función solo puede utilizarse cada vez en una zona de cocción del mismo segmento de la placa. La ilustración muestra estos segmentos en la placa.
- Si la función no está disponible, parpadean **b** y **9** en el indicador de la zona de cocción seleccionada. Se configura automáticamente el nivel de potencia **9**.

Serie 800



Serie Benchmark®



Activar SpeedBoost®

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
 2. Presionar **speed boost/Speed Boost**.
- ✓ **b** se ilumina en el indicador de la zona de cocción.

Desactivar SpeedBoost®

1. Seleccionar la zona de cocción requerida.
 2. Presionar **speed boost/Speed Boost**.
- ✓ **b** se apaga.
 - ✓ La zona de cocción cambia al nivel de potencia **9**.

Notas

- En determinados casos, esta función puede apagarse automáticamente para proteger los elementos electrónicos del interior de la placa de cocción.
- Si se ha ajustado un nivel de potencia antes de activar la función, este se utilizará automáticamente al desactivarla.

8.11 ShortBoost

Con esta función, es posible calentar un recipiente con mayor rapidez que con el nivel de potencia **9**.

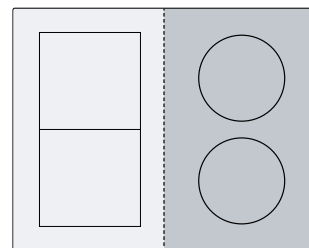
También se puede utilizar esta función en la zona flexible de cocción si se usa como zona conjunta.

Recomendaciones para usar esta función:

- Utilizar siempre recipientes para cocinar que no se hayan precalentado.
- Utilizar recipientes con una base plana.
- No utilizar recipientes con una base delgada.
- No dejar nunca recipientes vacíos, aceite, mantequilla o manteca al fuego sin atender.
- No tapar los recipientes de cocina.
- Colocar los recipientes en el centro de la zona de cocción.
- Asegurarse de que el diámetro de la base del recipiente para cocinar se corresponda con el tamaño de la zona de cocción.
- Consultar la sección relativa al cocinado con inducción para obtener información sobre el tipo, el tamaño y la colocación de los recipientes.

Limitaciones de uso de la función ShortBoost

- Esta función solo puede utilizarse cada vez en una zona de cocción del mismo segmento de la placa. La ilustración muestra estos segmentos en la placa.
- Si la función no está disponible, parpadean **b** y **9** en el indicador de la zona de cocción seleccionada. Se configura automáticamente el nivel de potencia **9**.



Activar ShortBoost

⚠ ADVERTENCIA

El aceite y la grasa aumentan rápidamente de temperatura con la función ShortBoost. El aceite y la grasa demasiado calientes pueden prenderse.

- ▶ No dejar nunca la placa sin atender durante el cocinado.

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
 2. Presionar **speed boost** dos veces.
- ✓ **P.b** se enciende en el indicador de la zona de cocción.

Desactivar ShortBoost

La función se desconecta automáticamente al cabo de 30 segundos. Se puede apagar manualmente antes de ese tiempo.

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
 2. Presionar **speed boost**.
- ✓ **P.b** se apaga.
 - ✓ La zona de cocción cambia al nivel de potencia 9.

8.12 Conservar caliente

Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para mantener calientes los alimentos.

PRECAUCIÓN

Los alimentos se pueden estropear si se dejan sin consumir durante mucho tiempo.

- ▶ Para mantener la seguridad alimentaria, no mantener la comida caliente durante más de una hora después de cocinar.

Activar la función conservadora de calor

1. Seleccionar la zona de cocción.
 2. Presionar **keep warm**.
- ✓ **Lb** se enciende en el indicador de la zona de cocción.

Desactivar la función conservadora de calor

1. Seleccionar la zona de cocción.
 2. Presionar **keep warm**.
- ✓ **Lb** se apaga.
 - ✓ La zona de cocción se apaga y se enciende el indicador de calor residual.

8.13 AutoChef® - solo la series 800

Con la función AutoChef®, un sensor controla la temperatura del sartén. Se pueden freír alimentos mientras el sartén conserve la temperatura seleccionada.

Ventajas de uso de la función AutoChef®:

- La zona de cocción continúa calentando el tiempo que sea necesario para mantener la temperatura. De esta forma, se ahorra energía y se evita que el aceite o la grasa se calienten en exceso.
- La función de freído avisa cuando el sartén vacío ha alcanzado la temperatura óptima para añadir el aceite y a continuación, los alimentos.

Notas generales de uso de la función AutoChef®:

- No cubrir el sartén con una tapa; de hacerlo así, la función no se activará correctamente. Utilizar un utensilio de protección contra las salpicaduras para evitar que salte el aceite.

Niveles de fritura

La función AutoChef® ofrece 4 niveles de fritura.

- Utilizar grasas o aceites adecuados. Si se usa mantequilla, margarina, aceite de oliva prensado en frío o manteca, utilizar el ajuste de temperatura 1 o 2.
- No dejar nunca aceites o grasas sin atender mientras se estén calentando.
- Si la zona de cocción está a una temperatura más alta que el recipiente para cocinar o viceversa, la zona con sensor de asado no está activada correctamente.

ADVERTENCIA

Si el sensor para freír no está funcionando adecuadamente, podría producirse un sobrecalentamiento, lo cual puede provocar humo y daños al sartén o incluso un incendio. **AL COCINAR CON LA FUNCIÓN DE CONTROL DE TEMPERATURA, ES PRECISO TENER EN CUENTA LAS SIGUIENTES INDICACIONES**

- ▶ Usar siempre un sartén con sensor.
- ▶ Colocar siempre el sartén en el centro de la placa de cocción.
- ▶ No cubrir el sartén con una tapa.
- ▶ No dejar nunca aceite o grasa caliente sin atender.

Sartenes apropiados para AutoChef®

Como accesorio opcional, hay disponible un sartén con sensor adecuado para su uso con la función AutoChef®. Es posible adquirir sartenes apropiados para el freír con sensor a través de nuestro Servicio técnico, en nuestra tienda en línea www.bosch-home.com/us/shop o en establecimientos especializados. Se debe indicar siempre el número de referencia correspondiente.

Número de referencia	Accesorio especial
HEZ390210	Sartén con sensor Ø 15 cm (6")
HEZ390230	Sartén con sensor Ø 21 cm (8¼")

Los sartenes con sensor tienen un recubrimiento antiadherente, lo que significa que se necesita muy poca cantidad de aceite para freír.

Sartenes convencionales

PRECAUCIÓN

Al utilizar sartenes convencionales, es preciso tener en cuenta las siguientes indicaciones.

- ▶ La función AutoChef® se ha configurado específicamente para nuestros sartenes apropiados para el sistema.
- ▶ Los sartenes de otro tipo podrían calentarse en exceso y podrían alcanzar un nivel de fritura mayor o menor al ajustado. Probar primero el nivel de fritura más bajo y, posteriormente, ajustarlo según sea necesario.
- ▶ Asegurarse de que el diámetro de la base del sartén corresponda con el tamaño de la zona de cocción. Colocar el sartén en el centro de la zona de cocción.

Nivel de fritura	Temperatura	Adecuada para
min	Bajo	Pechuga de pollo, omelet, tostadas a la francesa, croquetas de papa, alimentos fritos en mantequilla o aceite de oliva
low	Medio-bajo	Alimentos gruesos fritos en sartén, como chuletas de cerdo, hamburguesas o hot cakes
med	Medio-alto	Chuletas de ternera, carne picada, filetes finos de carne, verduras
max	Alto	Bisteces en su punto, papas precocinadas fritas

Ajuste AutoChef®

⚠ PRECAUCIÓN

El aceite y la grasa a demasiada temperatura pueden encenderse.

- ▶ No dejar nunca aceite o grasa caliente sin atender.
- ▶ No cubrir el sartén con una tapa; de hacerlo así, la función AutoChef® no se activará correctamente. Utilizar un utensilio de protección contra las salpicaduras con malla para evitar que salte el aceite.
- ▶ Usar únicamente grasas o aceites que sean adecuados para freír.
- ▶ Al usar mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca, seleccionar el nivel de fritura **min**.
- ▶ No utilizar AutoChef® para hervir.

Requisitos

- La placa de cocción está encendida.
- Se han seleccionado un nivel de freído adecuado de los niveles de freído de la tabla.

1. Colocar la sartén vacía con el sensor de control de temperatura del aceite en el centro de la zona de cocción con la función AutoChef®.
2. Seleccionar la zona de cocción.
3. Presionar **Auto Chef**.
 - ✓ **H** se enciende en el panel indicador de la zona de cocción.
 - ✓ Se encienden los niveles de freído.
4. Seleccionar el nivel de freído deseado con las teclas numéricas del área de ajustes.
 - ✓ **H** parpadea.
 - ✓ Se enciende el ícono de precalentamiento **H**.
 - ✓ Cuando se alcanza la temperatura de freído ajustada, se escucha una señal acústica y **H** deja de parpadear.
 - ✓ **H** se apaga.
5. Añadir aceite para freír al sartén.
6. Añadir los ingredientes.

Dar la vuelta a los alimentos como siempre para evitar que se quemen.

Apagar AutoChef®

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Presionar **Auto Chef**.

8.14 Bloqueo del panel

Se puede usar el bloqueo del panel para evitar que la placa se encienda accidentalmente.

⚠ PRECAUCIÓN

El bloqueo de panel puede activarse y desactivarse accidentalmente debido a:

- ▶ derrames de agua durante la limpieza;
- ▶ derrames de comida;
- ▶ objetos colocados sobre la tecla de bloqueo del panel.

Activar el bloqueo del panel

Requisito: La placa de cocción está apagada.

- ▶ Tocar **panel lock/Panel Lock** durante 4 segundos.
- ✓ El indicador por encima de la tecla de bloqueo del panel se enciende durante 10 segundos.
- ✓ El panel de control se bloquea.

Desactivar el bloqueo del panel

Requisito: La placa de cocción está apagada.

- ▶ Tocar **panel lock/Panel Lock** durante 4 segundos.
- ✓ El panel de control se desbloquea.

Bloqueo automático del panel

Esta función activa automáticamente el bloqueo del panel al apagar la placa.

El bloqueo automático del panel se puede activar en los ajustes básicos → *Página 39*.

8.15 Protección de limpieza

Con esta función se evita que se cambien los ajustes al limpiar el panel de control durante el cocinado. Esta función no bloquea el interruptor principal. Se puede apagar la placa en cualquier momento.

Activar la protección de limpieza

- ▶ Presionar **panel lock/Panel Lock**.
- ✓ Se enciende el indicador situado encima de la tecla de bloqueo del panel.
- ✓ El panel de control se bloquea durante 35 segundos.
- ✓ Al cabo de 30 segundos, una señal acústica indica que la protección de limpieza está a punto de desactivarse.

Desactivar la protección de limpieza

- ▶ Presionar **panel lock/Panel Lock**.
- ✓ Se apaga el indicador situado encima de la tecla de bloqueo del panel.

8.16 Ajustes básicos

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

Vista general de los ajustes básicos

Aquí se recoge una vista general de los ajustes básicos y los preajustados de fábrica.

Panel indicador	Función
	Bloqueo del panel – Manual ¹ – Automático – Función desactivada
	Señales acústicas – Las señales de confirmación y de error están desactivadas. La señal del interruptor principal se mantiene activada. – Solo está encendida la señal de error. – Solo está encendida la señal de confirmación. – Están encendidas las señales de confirmación y error ¹ .
	Display del consumo de energía – Desactivado ¹ – Activado
	Duración de la señal de fin del temporizador – 10 segundos ¹ – 30 segundos – 1 minuto
	Función de gestión de energía. Limitación de la potencia total de la placa de cocción. Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción. – Desactivado ² , – Potencia mínima de 1000 W – 1500 W ... – Potencia de 3000 W recomendada para 13 A – Potencia de 3500 W recomendada para 16 A – 4000 W – Potencia de 4500 W recomendada para 20 A ... – Potencia máxima de la placa de cocción

¹ Ajuste de fábrica

² Ajuste de fábrica (puede diferir según el modelo de aparato)

Panel indicador	Función
	Cambiar los niveles de potencia predefinidos para PowerMove® – Nivel de potencia predefinido para la zona de cocción frontal. – Nivel de potencia predefinido para la zona de cocción central. – Nivel de potencia predefinido para la zona de cocción trasera.
	Resultados de la prueba de idoneidad para recipientes de cocina – No adecuado. – No ideal. – Adecuado.
	Estado de configuración de la zona de cocción FlexInduction™ cuando está encendida la placa de cocción – Como dos zonas de cocción independientes ² – Como una zona de cocción conjunta
	Restablecer los ajustes de fábrica – Apagado ¹ – Restablecer los ajustes de fábrica del aparato

¹ Ajuste de fábrica

² Ajuste de fábrica (puede diferir según el modelo de aparato)

Modificar los ajustes básicos

Requisito: La placa de cocción está apagada.

1. Encender la placa de cocción.
2. Antes de que transcurran 10 segundos, mantener presionado **kitchen timer/Timer** durante unos 4 segundos.

Los primeros cuatro paneles indicadores muestran la información del producto. Para acceder a los paneles indicadores individuales, tocar el panel de control.

Información del producto	Panel indicador
Índice del Servicio de asistencia (CI)	
Número de producción	
Número de producción 1	
Número de producción 2	

3. Presionar **kitchen timer/Timer** para entrar al menú de ajustes básicos.
 - ✓ En el panel indicador izquierdo, parpadean y alternativamente.
 - ✓ Se enciende en el panel indicador del reloj temporizador.
4. Presionar **kitchen timer/Timer** varias veces hasta que se encienda el ajuste deseado en el panel indicador izquierdo.
5. Ajustar la opción deseada en el área de ajustes.

6. Presionar **kitchen timer/Timer** durante aprox. 4 segundos.
- ✓ Se guarda el ajuste.

Consejo Presionar el interruptor principal de la placa de cocción para salir de los ajustes básicos y apagarla.

8.17 Indicación del consumo de energía

Esta función indica la cantidad total de energía consumida entre el encendido y el apagado de la placa. Una vez apagada la placa, se muestra el consumo de energía en kWh durante 10 segundos, p. ej. 1.08 kWh. La precisión de la indicación depende de diversos factores, como la calidad del voltaje del suministro de potencia. Se puede activar o desactivar esta función en el menú de ajustes básicos.

8.18 Límite de potencia

Puede utilizarse la función de gestión de potencia para ajustar la potencia total de la placa. La placa se configura de fábrica; su potencia máxima se muestra en la etiqueta de clasificación. Puede utilizarse esta función para configurar los ajustes en función de los requisitos de cada instalación eléctrica. Para no superar este valor establecido, la placa de cocción distribuye automáticamente la potencia disponible entre las placas independientes que se enciendan según sea necesario. Mientras está activada esta función, la salida de una placa independiente puede disminuir temporalmente por debajo del valor nominal. Para no superar este valor establecido, la placa de cocción distribuye automáticamente la potencia disponible entre las placas independientes que se enciendan según sea necesario. El aparato regula y selecciona automáticamente el máximo nivel de potencia.

9.1 Niveles del cajón calentaplatos

Es posible ajustar tres niveles de calefacción diferentes para el cajón calentaplatos. Para obtener mejores resultados, precalentar el cajón calentaplatos 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 calentaplatos

El cajón calentaplatos 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 calentaplatos.

Para obtener más información, consultar → "Ajustes básicos", Página 39

9 Funcionamiento del cajón calentaplatos

El cajón calentaplatos 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 calentaplatos 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 °C (140° F) o más.
 - ▶ NO dejar la comida en el cajón calentaplatos 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 calentaplatos cuenta con un mecanismo de empujar para abrir (PTO). Presionar el centro del panel frontal del cajón calentaplatos para abrirlo.

3. Presionar **Enter** para confirmar.
- ✓ El ícono del cajón calentaplatos se mostrará debajo del reloj.

9.3 Apagar el cajón calentaplatos

- ▶ Presionar **Warming Drawer**.
- ✓ El símbolo del cajón calentaplatos se apaga.

9.4 Uso del cajón calentaplatos en modo Sabbath

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

1. Ajustar la temperatura deseada para el cajón calentaplatos.
 2. Ajustar el modo Sabbath para la cavidad del horno.
→ "Modo Sabbath", Página 26
- ✓ El cajón calentaplatos y el horno funcionarán en el modo Sabbath 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 calentaplatos frío.
 2. Seleccionar la temperatura del cajón calentaplatos "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 calentaplatos "LOW".
3. Precalentar el cajón calentaplatos 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 calentaplatos

- 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 calentaplatos.
- Colocar la comida caliente y cocinada en el cajón calentaplatos 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 calentaplatos con papel de aluminio.
- NO usar el cajón calentaplatos 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 utilice 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 calentaplatos

Nota: Es posible extraer el cajón calentaplatos 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.

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
Interior del cajón, acero inoxidable pulido	■ Utilizar detergente para platos. Lavar, enjuagar bien y secar. ■ Para manchas de agua y sarro, utilizar vinagre blanco. Aplicar con una esponja o un paño, enjuagar y secar. ■ 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. ■ 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. ■ Limpiar con una esponja jabonosa; después enjuagar y secar o limpiar con Fantastik®¹ o Formula 409®¹ pulverizado sobre un papel de cocina. ■ Proteger y pulir con Stainless Steel Magic®¹ y un trapo suave. ■ Eliminar las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. ■ Usar Bar Keeper's Friend®¹ para eliminar la decoloración térmica. ■ 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

Productos de limpieza

Es posible adquirir raspadores para vidrio y productos de limpieza adecuados para el sistema a través de nuestro Servicio de Asistencia o en nuestra tienda en línea www.bosch-home.com/us/shop.

Consejo Los productos de limpieza Bosch han sido probados y aprobados para su uso en aparatos Bosch. Otros productos de limpieza recomendados no constituyen un respaldo de una marca específica.

Productos de limpieza recomendados

- Limpiador para placas de cocción vitrocerámicas
- Bosch limpiador para placas de cocción vidrios
- BonAmi®¹
- Soft Scrub®¹ (sin blanqueador)
- Vinagre blanco

Productos de limpieza no apropiados

- Limpiacristales que contengan amoníaco o blanqueador de cloro. Estos limpiadores pueden dañar o dejar marcas permanentes en la placa de cocción.
- Limpiadores cáusticos como Easy Off®¹. Estos limpiadores pueden dejar marcas en la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores abrasivos.
- Fibras de metal y esponjas como Scotch Brite®¹. Estos limpiadores pueden arañar la superficie de la placa de cocción y/o dejar marcas metálicas.
- Fibra esponja con jabón como SOS®¹. Estos limpiadores pueden arañar la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores en polvo con blanqueador de cloro. Estos limpiadores pueden dejar marcas permanentes en la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores inflamables como líquido para encendedores o WD-40®¹.
- No usar cuchillos ni objetos afilados para limpiar el hueco entre la superficie de la placa de cocción y el panel de control.
- No use limpiadores por vapor.

Limpiar la placa de cocción vitrocerámica

⚠ ADVERTENCIA

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.

⚠ PRECAUCIÓN

No usar ningún tipo de limpiador sobre el cristal mientras la superficie está caliente; usar únicamente la espátula para vidrio. Las emanaciones que se generan pueden ser peligrosas para la salud. Calentar el limpiador puede atacar químicamente y dañar la superficie.

Requisitos

- La placa de cocción se ha enfriado.
 - Excepción: retirar inmediatamente los restos de azúcar resea, caramelo, leche y tomate.
→ "Recomendaciones de limpieza", Página 43
1. Limpiar las salpicaduras con una esponja o papel de cocina limpio y húmedo.
 2. Enjuagar y secar.

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.

3. Si la mancha persiste, usar vinagre blanco.
4. Volver a enjuagar y secar.
5. Aplicar una pequeña cantidad de limpiador a la placa de cocción con un paño limpio de papel o con un trapo y dejar que se seque.
6. Abrillantar la superficie con un trapo o un papel de cocina limpio.

Recomendaciones de limpieza

Seguir las presentes instrucciones de limpieza para eliminar la suciedad convencional.

ADVERTENCIA

La cuchilla del raspador de vidrio está extremadamente afilada. Existe el riesgo de sufrir cortes.

- ▶ Cambiar la hoja de la cuchilla inmediatamente en cuanto se detecten imperfecciones.
- ▶ Seguir las instrucciones del fabricante.

AVISO:

Los anillos de diamantes pueden rayar la superficie de la placa de cocción vitrocerámica.

- ▶ Es preciso quitarse los anillos antes de limpiar la superficie vitrocerámica.

Tipo de suciedad	Recomendación
■ Azúcar reseca ■ Caramelo líquido ■ Leche ■ Restos de tomate ■ Papel de aluminio o película de plástico fundidos	RETIRAR INMEDIATAMENTE. Si no se retiran inmediatamente estos restos, podrían dañar permanentemente la superficie de la placa de cocción vitrocerámica. Eliminar la suciedad con la espátula para vidrio mientras la superficie de la placa de cocción siga caliente. Utilizar una cuchilla nueva y afilada en la espátula para vidrio. ■ Retirar el recipiente para cocinar y apagar la zona de cocción. ■ Usar un guante de horno. ■ Sujetar la espátula para vidrio en un ángulo de 30° con respecto a la superficie y raspar la suciedad. Proceder con cuidado para no rayar ni desportillar la superficie vitrocerámica. ■ Apartar la suciedad de la zona caliente. ■ Dejar que se enfríe la superficie.

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.

Tipo de suciedad	Recomendación
	■ Retirar los residuos y aplicar un poco de limpiador para vitrocerámicas.
■ Restos quemados de comida ■ Manchas oscuras ■ Motas oscuras	■ Colocar un paño de cocina o un estropajo húmedo sobre la suciedad durante 30 minutos para ablandarla. ■ Retirar la suciedad con una espátula de plástico y un poco de limpiador para vitrocerámicas o con una rasqueta de vidrio. ■ Enjuagar la superficie de la placa de cocción y secarla.
Salpicaduras de grasa	■ Eliminar la grasa con un estropajo o un trapo enjabonado. ■ Enjuagar bien la superficie de la placa de cocción y secarla. ■ Aplicar limpiador para vitrocerámicas.
Marcas metálicas: mancha iridiscente	Los sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Tratar las marcas metálicas inmediatamente en cuanto se enfríe la superficie de la placa de cocción, de no hacerlo así, la eliminación de las marcas resultará muy difícil. ■ Limpiar la superficie de la placa de cocción con limpiador para vitrocerámicas. ■ Si no es posible eliminar las marcas de este modo, limpiar la superficie de la placa de cocción con un paño de cocina húmedo y un abrasivo suave (Bon Ami®¹, Soft Scrub®¹ sin blanqueador). ■ Limpiar la superficie de la placa de cocción y aplicar limpiador para vitrocerámicas.
Marcas de agua persistentes	Los líquidos calientes resultantes del cocinado pueden derramarse o gotear sobre la placa de cocción. Los minerales que hay en algunos tipos de agua pueden transferirse a la superficie y dejar manchas.

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.

Tipo de suciedad	Recomendación
	Eliminar los derrames y las manchas antes de volver a usar la placa de cocción. ■ Limpiar la superficie de la placa de cocción con vinagre blanco sin diluir. ■ Enjuagar la superficie de la placa de cocción y secarla. ■ Aplicar limpiador para vitrocerámicas.
Arañazos en la superficie	Los pequeños arañazos son habituales y no afectan a la cocción. Pueden hacerse más suaves y menos visibles si se usa a diario limpiador para vitrocerámicas.
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.	

Tipo de suciedad	Recomendación
	■ Aplicar limpiador para vitrocerámicas antes de cocinar para eliminar sustancias granulosas y abrasivas (similares a la arena), como sal y sazónadores. ■ Los arañazos se pueden reducir si se utilizan sartenes con bases que estén suaves, limpias y secas antes de su uso. Usar a diario el limpiador para vitrocerámicas.
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.	

Mantenimiento

Este aparato no requiere tareas de mantenimiento más allá de la limpieza diaria.

Para obtener mejores resultados, aplicar limpiador de vitrocerámicas en crema todos los días.

10.4 Limpieza y mantenimiento del horno

Recomendaciones de limpieza

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

Pieza	Método apropiado de limpieza	Recomendaciones
Rejilla plana	■ Lavar con agua jabonosa. ■ 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. ■ 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. ■ 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. ■ 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. ■ 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. ■ 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.

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 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. ■ Una vez frío, limpiar con agua caliente jabonosa o aplicar Bon-Ami®¹ o Soft Scrub®¹ en una esponja húmeda. Enjuagar y secar. ■ 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. ■ No utilizar limpiadores abrasivos ni estropajos para tratar las decoloraciones.
Superficies de acero inoxidable	■ Limpiar con agua jabonosa y un trapo suave; después, enjuagar y secar con un paño suave. ■ Acondicionar el acero con el acondicionador para acero inoxidable Bosch (parte # 00576696); ■ Eliminar las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. ■ 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. ■ Limpiar o frotar siempre en el sentido del grano. ■ 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. ■ 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. ■ 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.

Elementos de la superficie desactivados durante la autolimpieza

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.

Todos los elementos de la superficie se desactivan automáticamente solo durante el proceso de 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.

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 46

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.

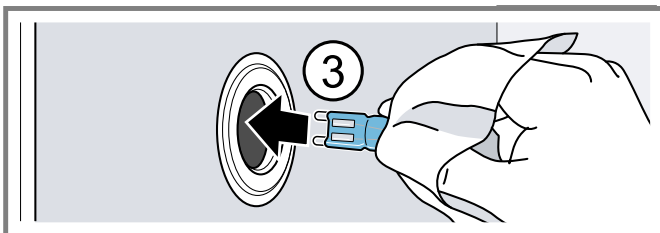
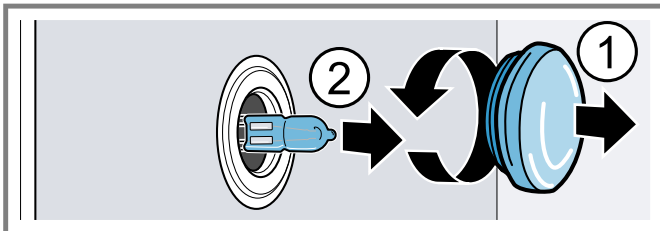
Sustituir un foco del horno con socket G9 y cristal protector circular

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 47*

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.

- 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	

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)

Para facilitar la limpieza, es posible extraer la puerta del horno en unidades con bisagra inferior.

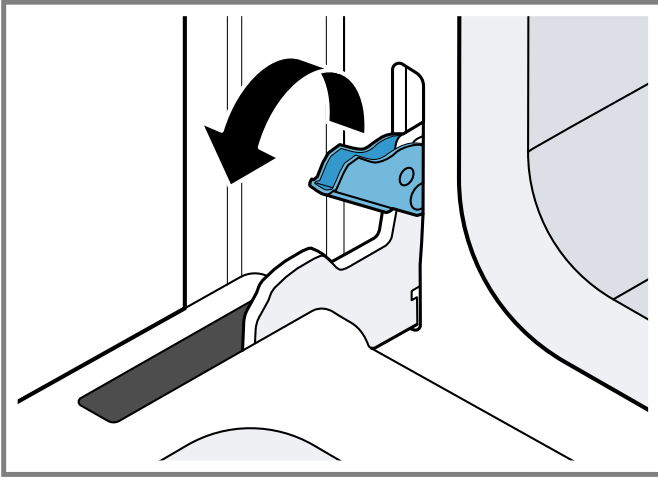
⚠ ADVERTENCIA

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.

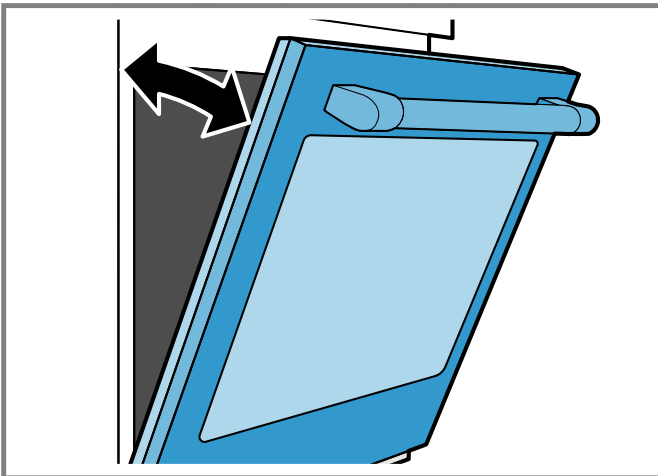
1. Abrir la puerta del horno hasta una posición completamente abierta.
2. Voltear las palancas de las bisagras hacia sí mismo.



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.

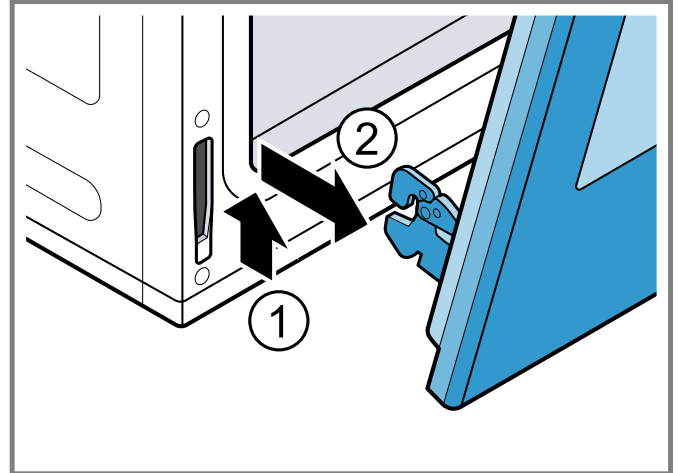


- ✓ La puerta quedará abierta unas 7 pulgadas (18 cm) en la parte superior.

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.

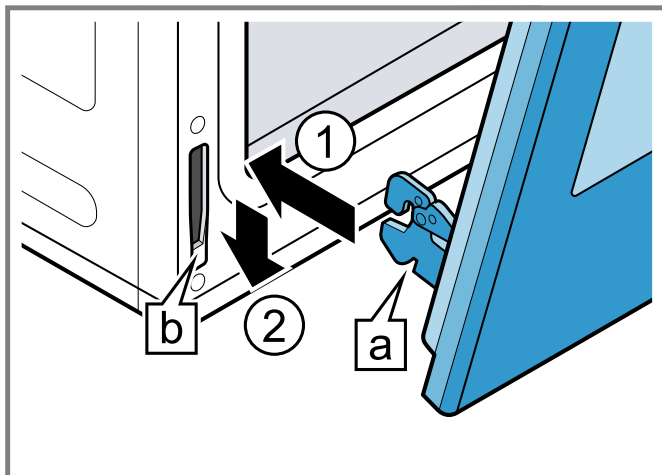


6. Colocar la puerta en una ubicación adecuada y estable. No colocar la puerta recostada por el lado de su asa; esto podría provocar arañazos o abolladuras.

Reinstalación de la puerta del horno

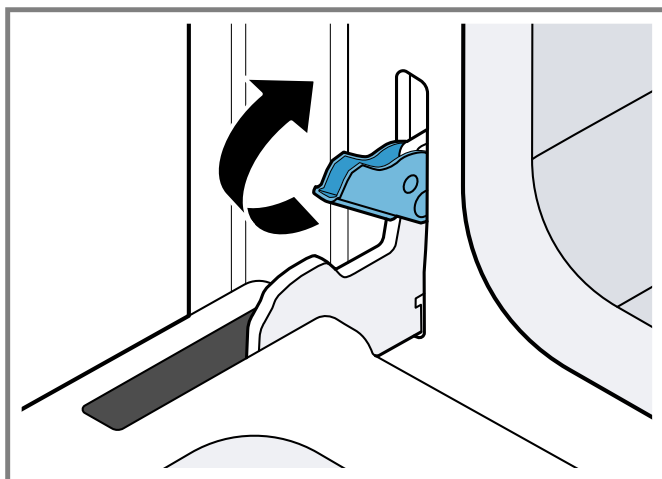
1. Sujetar la puerta firmemente con ambas manos. Agarrarla por cada lado, no por el asa.
2. Inclinar ligeramente la puerta hacia sí mismo en un ángulo tal que la puerta se abra unos 18 cm (7") por la parte superior.

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.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, éste debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

- ▶ Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.
- ▶ Si el aparato presenta un problema, llamar al Servicio al cliente.

ADVERTENCIA

La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar de forma involuntaria más tarde.

- ▶ Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- ▶ Llamar al Servicio de atención 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 1. Desconectar el horno en el breaker y esperar cinco minutos. 2. Conectar de nuevo el breaker. ✓ El horno debería restablecerse por sí mismo y volver a funcionar.
El horno no se calienta	No hay suministro eléctrico al aparato 1. Comprobar el breaker del circuito o la caja de fusibles doméstica. 2. Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el aparato. No hay una temperatura de cocción configurada ▶ Ajustar una temperatura para el modo de calentamiento.
Los resultados de horneado no son los esperados	La posición de la rejilla no es ideal ▶ 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 Nota: El horno está cuidadosamente calibrado para proporcionar resultados precisos. ▶ No obstante, la temperatura puede compensarse si, por norma general, la comida se dora demasiado o no lo suficiente. → "Compensación de la temperatura del horno", Página 28
La comida está cocida en exceso	Es preciso volver a calibrar la temperatura del horno Nota: El horno está cuidadosamente calibrado para proporcionar resultados precisos. ▶ No obstante, la temperatura puede compensarse si, por norma general, la comida se dora demasiado o no lo suficiente. → "Compensación de la temperatura del horno", Página 28
La luz del horno no funciona adecuadamente	El foco del horno está suelto o fundido ▶ Sustituir o reintroducir el foco. → "Sustitución de un foco del horno", Página 47 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 1. Comprobar si está obstruida la puerta del aparato. 2. Comprobar si la bisagra está torcida. La luz del horno está encendida ▶ Presionar el botón de la luz del horno para apagarla.

Falla	Causas y resolución de problemas
No se puede retirar la cubierta de cristal del foco	Hay depósitos de suciedad acumulados en torno a la cubierta de cristal 1. Dejar que la cavidad del horno se enfríe. 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 1. Esperar a que el horno se enfríe antes de ejecutar la autolimpieza. 2. Limpiar siempre los restos sólidos de suciedad suelta o los derrames de gran tamaño antes de ejecutar la autolimpieza. 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 1. Comprobar el breaker del circuito o la caja de fusibles doméstica. 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 1. Presionar cualquier tecla o girar cualquier mando para interrumpir el bip. 2. Resetear el horno en caso necesario. 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 ► 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 ► Limpiar y secar el panel de control.
	No se están presionando correctamente las teclas táctiles 1. Presionar la parte central de las teclas. 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 ⚠ 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", <i>Página 15</i> ► 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 ► 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
Ninguno	La fuente de alimentación eléctrica ha sido desconectada. ► Compruebe si funciona la iluminación ambiental y otros aparatos en la habitación.
	El aparato no ha sido conectado tal como se muestra en el diagrama de conexión. 1. Desconectar el aparato de la red eléctrica. 2. Asegurarse de que el aparato se haya conectado tal como se muestra en el diagrama de conexión.
	Hay una falla electrónica ► Si no es posible subsanar la falla, llamar al Servicio de asistencia técnica.
Todos los indicadores parpadean	El panel de control está húmedo o hay objetos encima. ► Secar el panel de control o retirar el objeto.

Falla	Causas y resolución de problemas
_ parpadea en los indicadores de la zona de cocción.	Hay una falla electrónica ► Cubrir brevemente el panel de control con la mano para confirmar la falla.
<i>F2</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se ha apagado la zona de cocción correspondiente. 1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. 2. Tocar cualquier elemento de control. ✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.
<i>F2 / E7D15</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se ha apagado la zona de cocción correspondiente. 1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. 2. Tocar cualquier elemento de control. ✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se han apagado todas las zonas de cocción. 1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. 2. Tocar cualquier elemento de control. ✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.
<i>F4 / E7D15</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se han apagado todas las zonas de cocción. 1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. 2. Tocar cualquier elemento de control. ✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.
<i>F5</i> y el nivel de potencia parpadean alternadamente. Suena un tono de aviso.	Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. Hay un riesgo de sobrecalentamiento del sistema electrónico. ► Retirar el recipiente del panel de control. ✓ Se puede continuar cocinando.
<i>F5</i> y tono de aviso	Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. La zona de cocción se ha apagado para proteger los componentes electrónicos. 1. Retirar el recipiente del panel de control. 2. Esperar unos segundos. 3. Tocar cualquier elemento de control. ✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.
<i>F1 / F6</i>	Se ha sobrecalentado la zona de cocción. Se ha desconectado para proteger la superficie de trabajo. 1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. 2. Volver a encender la zona de cocción. ✓ Se puede continuar cocinando.
<i>F8 + H / h</i> y las zonas de cocción no calientan	La zona de cocción ha estado funcionando de forma continua durante un período de tiempo prolongado sin interacción. Se ha activado la función de limitación temporal automática. ► Tocar cualquier elemento de control. ✓ Es posible configurar la zona de cocción y continuar cocinando.
<i>U400</i>	El voltaje de alimentación es incorrecto. Se encuentra fuera del rango de funcionamiento normal.

Falla	Causas y resolución de problemas
Se muestra E7010 .	La placa de cocción no puede conectarse a la red doméstica ni a la campana. 1. Apague y vuelva a encender el aparato. ✓ Si la falla se presenta una sola vez, el mensaje se apaga. 2. Si el mensaje vuelve a aparecer, avise al Servicio de atención al cliente. Al hacer la llamada indique el mensaje de error exacto. → "Servicio de atención al cliente", Página 54
E9000 / E9010	El voltaje de alimentación es incorrecto. Se encuentra fuera del rango de funcionamiento normal. ► Contactar con el proveedor de servicios eléctricos.
E9011	El aparato no está conectado correctamente. 1. Desconectar el aparato de la red eléctrica. 2. Asegurarse de que el aparato se haya conectado tal como se muestra en el diagrama de conexión.
dE y las zonas de cocción no se calientan	El modo demo está activado. 1. Desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica y desconectar brevemente el fusible de la caja de fusibles. 2. En los siguientes 3 minutos tocar cualquier campo táctil.
Se escuchan crujidos procedentes de los recipientes para cocinar.	Los recipientes están fabricados con distintos materiales de múltiples capas ► Consultar la sección relativa al cocinado con inducción para obtener más información sobre los recipientes para cocinar apropiados.
	Se están usando recipientes de distintos tamaños y materiales. ► Consultar la sección relativa al cocinado con inducción para obtener más información sobre los recipientes para cocinar apropiados.

Información adicional

Notas

- Si se enciende **E** en el panel indicador, mantener presionada la tecla táctil de la zona de cocción correspondiente para leer el código de avería.
- Si el código de avería no está enumerado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la fuente de alimentación eléctrica, esperar 30 segundos y volver a

conectarla. Si vuelve a aparecer la indicación, contactar con el servicio técnico de atención al cliente e indicarles el código de error preciso.

- Si se produce una avería, el aparato no pasará al modo de espera.

Prueba de recipientes para cocinar

Con esta función, es posible comprobar la velocidad y la calidad del proceso de cocción para recipientes individuales para cocinar.

Requisitos

- El recipiente para cocinar está frío.
 - Se han leído las recomendaciones para la cocción por inducción.
1. Llenar el recipiente con unos 200 ml. (200 ml) de agua.
 2. Se debe colocar cada recipiente en la zona de cocción que mejor se ajuste a su tamaño. Centrar el recipiente para cocinar en la zona de cocción.

Si el diámetro de la zona de cocción utilizada es mucho más pequeño que el diámetro del recipiente para cocinar, solo se calentará la parte central del recipiente, lo que puede tener un efecto negativo sobre los resultados de cocción.

3. Seleccionar **c12** en los ajustes básicos.
4. Tocar cualquier elemento de control de la gama de ajustes.
 - ✓ - parpadea en el panel indicador de la zona de cocción.
 - ✓ El resultado de la prueba aparece en el panel indicador de la zona de cocción al cabo de 10 segundos.
 - "Posibles resultados de la prueba de idoneidad de recipientes para cocinar", Página 54

Nota: La zona de cocción flexible solo cuenta como una única zona; no se debe colocar más de un recipiente para cocinar sobre ella.

Posibles resultados de la prueba de idoneidad de recipientes para cocinar

Hay tres posibles resultados para la prueba de idoneidad de recipientes para cocinar.

Pan Significado el indicador

❏	El recipiente para cocinar no es adecuado para la zona de cocción. No se calentará. Si es posible, probar de nuevo el recipiente en una zona de cocción más pequeña.
/	El recipiente tarda más tiempo de lo esperado en calentarse. El proceso de cocción no es ideal. Si es posible, probar de nuevo el recipiente en una zona de cocción más pequeña.
2	El recipiente para cocinar se calienta correctamente. El proceso de cocción es bueno.

12 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

Aquí podrá encontrar ayuda para la conexión con Home Connect®:

www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

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

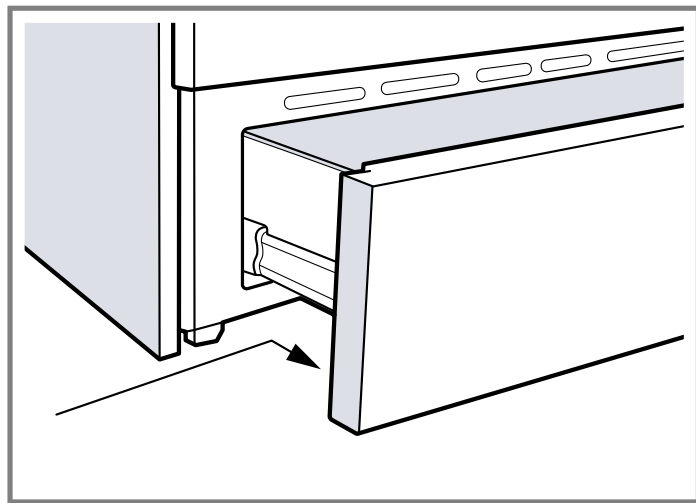
El número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

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

12.2 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.



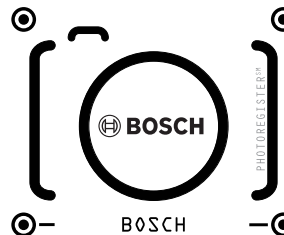
a Placa de características

12.3 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.

13 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

13.1 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.

13.2 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.

13.3 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.

13.4 Producto fuera de garantía

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

13.5 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 EXTRA CONTRACTUAL (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 COMERCIALIZACIÓN 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.

13.6 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.

13.7 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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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



8001290359 (031009)

es-mx