

Estufas eléctricas

Manual de uso y cuidado

Estufas deslizantes

HEI8056U, HEI8056C, HEIP056U, HEIP056C
HEI8046U, HEI8046C



BOSCH

Invented for life



Índice

Acerca de este manual.	1	Self Clean (Autolimpieza).	35
Definiciones de seguridad	1	Debe evitarse el uso de estos limpiadores	36
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES . 2		Guía de limpieza del horno	36
Comienzo	7	Cómo limpiar el cajón calentador.	37
Accesorios	9	Mantenimiento del horno	38
Antes de usar el electrodoméstico por primera vez	11	Cómo reemplazar una luz del horno	38
Operación: Placa	12	Cómo retirar la puerta del horno	39
Acerca de la placa	12	Cómo retirar el cajón	42
Cómo programar el nivel de calor del elemento.	12	Cómo volver a colocar el cajón	42
Operación: Horno	14	Servicio técnico	44
Panel de control del horno	14	Cómo obtener servicio técnico o piezas	44
Antes de usar el horno por primera vez	16	Autoayuda	42
Operación	16	Utilice estas sugerencias antes de llamar al servicio técnico para evitar cargos de servicio técnico.. . . .	44
Cómo programar el reloj.	16	Declaración de Garantía Limitada del Producto	47
Cómo programar el modo de cocción y la temperatura	16	Cuadros de cocción.	49
Limitación del tiempo de calentamiento	17		
Temporizador	17		
Fast Preheat (Precalentar rápido)	18		
Sonda (algunos modelos).	19		
Modo Sabbath (Sabatino).	20		
Panel Lock (Bloqueo de panel)	21		
Settings (Programaciones)	21		
Opciones del menú Settings (Programaciones).	22		
Operación: Cajón calentador	23		
Acerca del cajón calentador	23		
Operación	23		
Cómo aprovechar al máximo su placa.	24		
Cómo aprovechar al máximo su horno	25		
Modos de cocción.	27		
Cómo aprovechar al máximo su cajón calentador . 31			
Limpieza y mantenimiento.	33		
Limpieza de la placa.	33		
Cuadro de cuidado de la placa.	34		
Limpieza del horno	35		

Este electrodoméstico de Bosch es fabricado por
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

¿Tiene preguntas?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

¡Esperamos recibir sus comentarios!

Acerca de este manual

Cómo está organizado este manual

Este manual contiene diversas secciones:

- La sección *Seguridad* describe los procedimientos importantes que pueden garantizarle su seguridad mientras usa el electrodoméstico.
- La sección *Cómo comenzar* describe las características y la funcionalidad del electrodoméstico, e incluye una descripción de su configuración y operación.
- La sección *Operación* describe cómo operar cada componente y aprovechar al máximo su rendimiento.
- La sección *Limpieza y mantenimiento* describe cómo limpiar y mantener el electrodoméstico.
- La sección *Servicio técnico* incluye consejos para resolver problemas y la garantía.
- Antes de usar su electrodoméstico, asegúrese de leer este manual. Preste especial atención a las *Instrucciones de seguridad importantes* que se encuentran al comienzo del manual.

Definiciones de seguridad

ADVERTENCIA

Esto indica que pueden producirse la muerte o lesiones graves como resultado de la falta de cumplimiento de esta advertencia.

PRECAUCIÓN

Esto indica que pueden producirse lesiones menores o moderadas como resultado de la falta de cumplimiento de esta advertencia.

AVISO: Esto indica que pueden producirse daños al electrodoméstico o a materiales como resultado de la falta de cumplimiento de esta recomendación.

Nota: Esto le avisa sobre información y/o consejos importantes.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad

⚠ ADVERTENCIA

¡PELIGRO DE CAÍDA!

Un niño o un adulto pueden hacer caer la estufa y morir. Verifique que el soporte anticaídas esté instalado firmemente. Asegúrese de que el soporte anticaídas esté enganchado al mover la estufa a una nueva ubicación.



No utilice la estufa si el soporte anticaídas no está en su lugar. Si no se siguen las instrucciones incluidas en este manual, podrían producirse quemaduras graves o la muerte en niños y adultos.

Verifique la instalación y el uso adecuados del soporte anticaídas. Con cuidado, incline la estufa hacia adelante jalando desde la parte trasera, a fin de asegurarse de que el soporte anticaídas esté enganchado en la pata de la estufa y evite las caídas. La estufa no debe moverse más de 1 pulg. (2.5 cm).

Instalación y mantenimiento adecuados

- **ADVERTENCIA:** Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.
- Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para identificarla más fácilmente.
- Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo solo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Consulte las Instrucciones de instalación para obtener más detalles.
- Este electrodoméstico ha sido diseñado para el uso doméstico normal de una familia únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la Declaración de garantía limitada del producto. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

- No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para usarlo al calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.
- No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.
- No cocine sobre una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden generar un riesgo de descarga eléctrica.
- No obstruya las aberturas de ventilación del horno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.
- En caso de error, la pantalla titila y emite bips en forma continua. Si esto sucede durante el proceso de autolimpieza, desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica y llame a un técnico calificado.
- En caso de error, la pantalla titila y emite bips en forma continua. Desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica y llame a un técnico calificado.

Seguridad para evitar incendios

- No utilice papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir ninguna parte de un electrodoméstico, especialmente la base del horno. La instalación de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Si los materiales que están dentro de un horno o un cajón calentador se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada. Apague el electrodoméstico y desconecte el circuito en la caja de disyuntores.
- Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. Por ejemplo, nunca utilice el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.
- No permita que el papel de aluminio, el plástico, el papel ni el paño entren en contacto con una hornilla o rejilla calientes. No permita que las ollas hiervan hasta quedar sin líquido.
- Si la placa se encuentra cerca de una ventana, de una ventilación de aire forzado o de un ventilador,

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

asegúrese de que los materiales inflamables, como los utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas ni a los elementos, ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.

- Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.
- Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor producen humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego.

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES PERSONALES EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas o una bandeja de metal; luego, apague la hornilla. TENGA CUIDADO PARA PREVENIR QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
 - NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS; puede quemarse.
 - NO USE AGUA, ni toallas o trapos húmedos; puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
 - Use un extinguidor SOLO si:
 - 1) Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
 - 2) El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
 - 3) Alguien llamó al departamento de bomberos.
 - Puede combatir el incendio con la espalda en dirección a una salida.
-
- En el caso de que su ropa o cabello se prendan fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.
 - Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no atraviese el fuego con la mano para apagarlo.
 - Tenga a la mano un extinguidor de incendio adecuado, en un área fácilmente visible y accesible, próxima al horno.
 - Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

Prevención de quemaduras

- NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE LA PLACA NI LAS ÁREAS CERCANAS A LOS ELEMENTOS DE LA PLACA. Los elementos de la placa pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a los elementos de la placa pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque los elementos de la placa ni las áreas cercanas a estos, ni deje que la ropa, los agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO: Los elementos de calentamiento pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las superficies internas de un horno pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque los elementos de calentamiento ni las superficies internas del horno, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Entre estas superficies, se encuentran las aberturas de ventilación del horno, las superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.
- Tenga cuidado al abrir el electrodoméstico. Parado a un lado, abra la puerta (o el cajón) lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o el vapor. Mantenga la cara lejos de la abertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca de la unidad. Después de liberar el aire caliente y/o el vapor, continúe con la cocción. Mantenga las puertas cerradas, a menos que sea necesario a efectos de la cocción o limpieza. No deje las puertas abiertas sin vigilancia.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.
- Siempre debe colocar las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si necesita mover la rejilla mientras el horno está caliente, no debe dejar que el agarrador entre en contacto con los elementos de calentamiento.
- Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

- Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).
- Use valores de calor altos en la placa sólo cuando sea necesario. Para evitar que se produzcan burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, a un valor bajo-mediano, como máximo. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.
- Nunca mueva una olla con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.
- Sujétese todas las prendas holgadas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas ni sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas sueltas.
- Evite tocar el electrodoméstico o inclinarse sobre este. Tenga en cuenta que determinada ropa y determinados aerosoles para el cabello pueden contener productos químicos inflamables que podrían prenderse fuego si entraran en contacto con unidades de superficie o elementos de calentamiento calientes y pueden ocasionar quemaduras graves.
- No toque la superficie interior del cajón mientras esté en uso. El interior del cajón podría calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Deje que el cajón y la rejilla (si viene equipada) se enfrien antes de manipularlos.
- **ADVERTENCIA:** Para evitar quemaduras, no retire el cajón mientras esté caliente. Asegúrese de que el cajón esté vacío antes de retirarlo.

ADVERTENCIA

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como un calefactor para calentar o calefaccionar la habitación. Hacerlo puede ocasionar intoxicación por monóxido de carbono y el calentamiento en exceso del electrodoméstico. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

ADVERTENCIA

NUNCA cubra ninguna ranura, ningún orificio ni ningún canal en la base del horno, ni cubra una rejilla completa con materiales, como papel de aluminio. Hacerlo bloquea el flujo de aire a través del horno y puede ocasionar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar calor, lo que ocasiona un peligro de incendio.

- Proceda con cuidado al cocinar alimentos con alto contenido de alcohol (p. ej., ron, cognac, bourbon) en el horno. El alcohol se evapora a altas temperaturas. Existe riesgo de combustión, ya que los vapores del alcohol se pueden prender fuego en el horno. Use solamente pequeñas cantidades de alcohol en los alimentos y abra la puerta del horno con cuidado.

Seguridad de los niños

- 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.
- No permita que nadie se suba, se pare, se incline, se siente ni se cuelgue de ninguna parte de un electrodoméstico, especialmente de una puerta, de un cajón calentador o de un cajón de almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.
- No permita que los niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en uso o no.

PRECAUCIÓN

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes que estén sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Advertencia en virtud de la Proposición :

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

Seguridad en la limpieza

- **IMPORTANTE AVISO DE SEGURIDAD:** La Ley de Aplicación de la Reglamentación sobre Agua Potable Segura y Sustancias Tóxicas de California (California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act) exige al Gobernador de California publicar una lista de sustancias que el estado sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige que las empresas adviertan a los clientes de la posible exposición a dichas sustancias. La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante el proceso de autolimpieza pueden generar pequeñas cantidades de monóxido de carbono. El aislamiento de fibra de vidrio en hornos autolimpiantes despiden muy pequeñas cantidades de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. California incluye el formaldehído en la lista de las causas potenciales del cáncer. El monóxido de carbono es una causa potencial de toxicidad reproductiva. La exposición a estas sustancias puede minimizarse:
 - 1) Permitiendo una buena ventilación al cocinar con gas.
 - 2) Permitiendo una buena ventilación durante el proceso de autolimpieza del horno e inmediatamente después de este.
 - 3) Operando la unidad según las instrucciones de este manual.
- No limpie el electrodoméstico cuando todavía esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas o paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.
- Al realizar el proceso de autolimpieza, confirme que la puerta se trabe y que no se abra. Si la puerta no se traba, no ponga en funcionamiento el modo Self Clean (Autolimpieza). Comuníquese con el servicio técnico.
- Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Si tiene pájaros como mascotas, manténgalos lejos de la cocina o de las demás habitaciones adonde puedan llegar las emanaciones de la cocina. Durante el proceso de autolimpieza, las emanaciones liberadas pueden ser perjudiciales para los pájaros. Otras emanaciones de la cocina, como calentar en exceso margarinas y aceites de cocina, también pueden ser perjudiciales.
- No deje que se acumule grasa en el horno.

Seguridad de los utensilios de cocina

- No coloque los alimentos directamente en la base del horno.
- Siga las indicaciones del fabricante al utilizar bolsas para cocinar o asar.
- Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.
- Use el tamaño de olla adecuado. El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento u hornilla y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes de manera que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de la superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.
- Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas vitrocerámicas pueden romperse ante cambios de temperatura repentinos. Use solo ollas que sean adecuadas para placas vitrocerámicas (solo determinados tipos de vidrio, vidrio a prueba de calor, cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos). Consulte la Guía de selección de utensilios de cocina para obtener más detalles.
- Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes, las hornillas ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.
- **PRECAUCIÓN:** Los recipientes de plástico o los envoltorios de plástico pueden derretirse si entran en contacto directo con el cajón o con un utensilio caliente. Si se derriten sobre el cajón, es posible que no puedan retirarse.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

RIESGO DE LESIONES

Al cocinar a baño María, la placa y el recipiente de cocina pueden rajarse debido al calentamiento en exceso. El recipiente de cocina a baño María no debe entrar en contacto directo con la base de la olla llena de agua. Use solo utensilios de cocina resistentes al calor.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE LESIONES

Los utensilios de cocina pueden saltar a causa del líquido atrapado entre la parte inferior de los utensilios de cocina y la zona de cocción. Siempre mantenga secas la zona de cocción y la parte inferior de los utensilios de cocina.

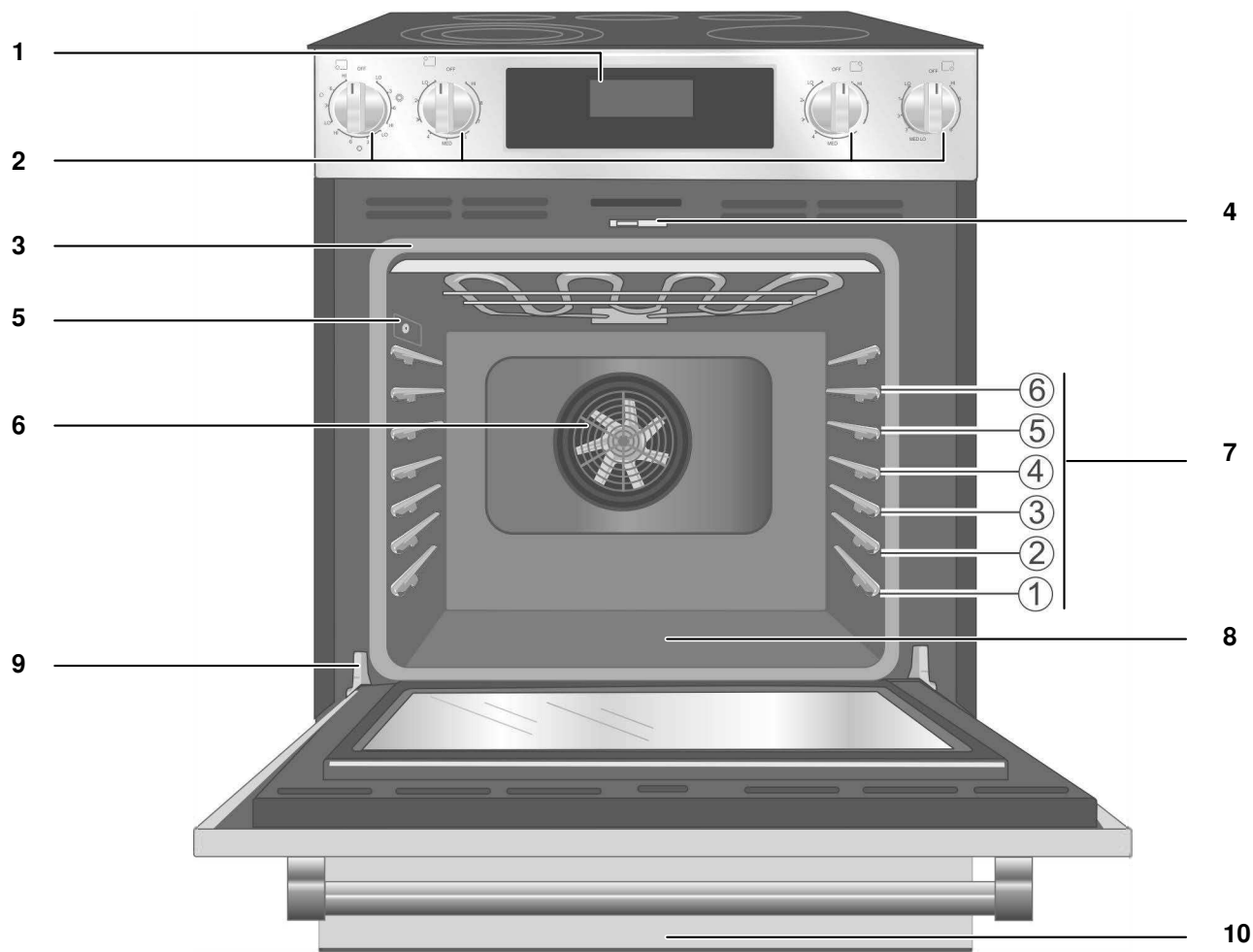
Seguridad de los alimentos

- **PRECAUCIÓN:** Para mantener la seguridad de los alimentos, siga estas pautas:
 - 1) NO use un cajón calentador para calentar alimentos fríos (excepción: es seguro usar el cajón para que galletas de agua, papas fritas o cereales secos queden crujientes y para calentar platos).
 - 2) Asegúrese de mantener la temperatura adecuada de los alimentos. El Departamento de Agricultura de los EE. UU. (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda mantener los alimentos calientes a una temperatura de 140 °F o más.
 - 3) NO caliente alimentos durante más de una hora.

Comienzo

Piezas y accesorios

Su electrodoméstico puede ser ligeramente diferente.



Leyenda de las piezas de la estufa

1	Panel de control del horno
2	Perillas de control de la placa
3	Empaque de la puerta
4	Pestillo de la puerta
5	Enchufe hembra de la sonda
6	Ventilador de convección
7	Guías para posición de rejilla con 6 posiciones de rejilla
8	Base del horno

9	Bisagra de la puerta
10	Cajón calentador

Características de la estufa

Elementos radiantes

El elemento radiante usa una cinta de alambre ubicada debajo de la superficie vitrocerámica que proporciona calor para cocinar. El elemento radiante está diseñado para encenderse y apagarse cíclicamente (consulte Limitador de temperatura).

Elemento simple

El elemento simple consta de solo un elemento radiante en el área de calentamiento. La temperatura de la unidad puede ajustarse de Hi (Alta) a Lo (Baja) para proporcionar el rendimiento de cocción deseado.

Elemento doble (algunos modelos)

El elemento dual consta de dos elementos radiantes (uno pequeño y uno grande) dentro de la misma área de calentamiento. Pueden seleccionarse el elemento pequeño o ambos elementos para su uso.

Elemento triple (algunos modelos)

El elemento triple consta de tres elementos de cinta radiantes (pequeño, mediano y grande) dentro de la misma área de calentamiento. Pueden seleccionarse el elemento pequeño, el elemento pequeño y el elemento mediano o los tres elementos para su uso, a fin de ajustarse mejor al tamaño de los utensilios de cocina.

Elemento de potencia (algunos modelos)

Este elemento se usa para llegar más rápidamente al hervor y pasar luego al hervor a fuego lento; todo, en un elemento. Hay dos elementos que tienen el tamaño completo del área de cocción.

Zona de calentamiento

El elemento calentador consta de un elemento radiante. La temperatura se preconfigura en la temperatura de calentamiento establecida por el panel de control del horno.

Calor retenido

La superficie de cocción de vidrio retiene el calor y permanece caliente después de haber apagado el (los) elemento(s). El calor retenido se puede usar para mantener los alimentos a las temperaturas ideales para servirlos, durante un corto período. Si la luz de superficie caliente está encendida, tenga cuidado al trabajar o limpiar alrededor de la placa, ya que la placa todavía está caliente.

Limitador de temperatura

Cada elemento de calentamiento radiante tiene su propio sensor para proteger la superficie de cocción de vidrio contra las temperaturas altas extremas. Los limitadores funcionarán automáticamente realizando un ciclo de apagado del elemento independientemente de la programación de cocción.

A pesar de que los ciclos son normales, cualquiera de las siguientes condiciones puede activar el limitador y hacer que se encienda y se apague cíclicamente con una frecuencia mayor a la habitual:

- La base de la olla no está completamente en contacto con la superficie de calentamiento (debido a una base alabeada o poco uniforme).
- La olla es demasiado pequeña para el elemento.
- La olla hirvió hasta quedar sin líquido.
- El material o la forma de la olla transfieren el calor lentamente.

Indicador de superficie caliente

La placa muestra una luz indicadora de calor para indicar cuándo la superficie de cocción está demasiado caliente para tocarla. Si la luz de superficie caliente está encendida, tenga cuidado al trabajar o limpiar alrededor de la placa, ya que la placa todavía está caliente.

Características del horno

Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración funciona durante todos los modos de cocción. Puede escucharse el ventilador cuando está funcionando, y es posible que sienta que sale aire caliente de la abertura de ventilación del horno. También es posible que el ventilador funcione después de apagado el horno.

Ventilador de convección

El ventilador de convección funciona durante cualquier modo por convección. Cuando el horno está funcionando en el modo por convección, el ventilador se apaga automáticamente cuando se abre la puerta. El ventilador de convección funciona durante la autolimpieza, pero no al comienzo del modo.

Nota: En algunos modelos, el ventilador de convección también funciona durante el precalentamiento para el modo Bake (Hornear).

Base del horno

La base del horno oculta el elemento de calentamiento inferior. Por lo tanto, el elemento está protegido contra daños y derrames.

Nota:

No coloque alimentos directamente en la base del horno.

Abertura de ventilación del horno

La abertura de ventilación del horno está ubicada en la parte superior trasera de la estufa. Es posible que salga aire caliente de la abertura de ventilación antes, durante y después de la cocción. Es normal que salga vapor de la abertura de ventilación y que se acumule condensación en esta área. Esta área puede estar caliente cuando el horno está en uso. No bloquee la abertura de ventilación, dado que es importante para que circule el aire.

PRECAUCIÓN

No utilice papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir ninguna parte de un electrodoméstico, especialmente la base del horno. La instalación de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Apagado automático

El horno se apagará automáticamente después de 24 horas.

Autolimpieza

El horno cuenta con una función de autolimpieza que elimina la tarea manual relacionada con la limpieza de su horno.

Indicadores y otras características

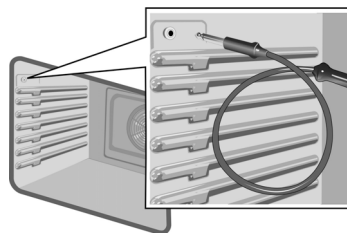
Programaciones predeterminadas: Los modos de cocción seleccionan automáticamente la temperatura predeterminada. Estas pueden cambiarse cuando se necesita una diferente.

Códigos de número “E”: Estos códigos se muestran cuando hay un problema con la estufa.

Modo Stand By (Reposo)

El modo Stand By (Reposo) significa que el horno recibe energía, pero que no está funcionando ningún modo de cocción ni temporizador.

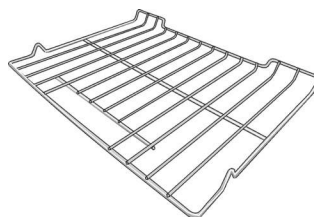
Accesorios



Sonda (algunos modelos)

La sonda puede utilizarse para determinar el grado de cocción interno o la temperatura final de muchos alimentos, especialmente las carnes y las aves.

No la limpie en el horno autolimpiante ni en el lavavajillas.



Rejilla plana

Úsela para la mayoría de los tipos de cocción. En algunos modos, pueden utilizarse múltiples rejillas.

No la limpie en el horno autolimpiante.



Rejilla telescópica (algunos modelos)

Rejillas de 30” adicionales disponibles a través de eShop

N.º HEZTR301

Utilícela con fuentes más pesadas para facilitar la colocación de las fuentes en el horno, la verificación de los alimentos en el momento de la cocción y el retiro de las fuentes del horno al terminar.

No la limpie en el horno autolimpiante.



Bandeja de asar (disponible a través de eShop)

Molde: N.º 00449757

Parrilla (parte superior):
N.º 00449756

Cómo introducir las rejillas

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar quemaduras, debe colocar las rejillas del horno en las posiciones deseadas antes de encender el horno. Siempre use guantes para horno cuando el horno esté tibio. Si necesita mover una rejilla mientras el horno está caliente, no debe dejar que los guantes para horno entren en contacto con los elementos de calentamiento que estén calientes.

Tenga cuidado al retirar una rejilla de horno de la posición más baja de la rejilla para evitar el contacto con la puerta caliente del horno.

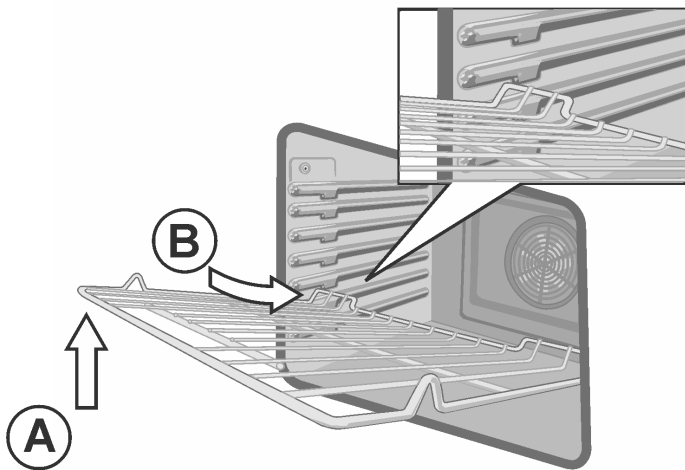
Para evitar posibles lesiones o daños al electrodoméstico, asegúrese de que las rejillas estén instaladas exactamente según las instrucciones de instalación y no hacia atrás ni boca abajo.

Rejilla plana

La rejilla está diseñada con un tope para que no se salga por completo del horno y no se incline.

Para introducir la rejilla plana en el horno:

1. Tome la rejilla firmemente de ambos lados.
2. Introduzca la rejilla (vea la imagen).



3. Incline la rejilla hacia arriba (A) para permitir que la parte trasera con pendiente hacia arriba de la rejilla se deslice debajo del tope moldeado en la parte delantera de la guía para rejilla que se encuentra arriba.

4. Cuando la parte trasera de la rejilla pase este tope, baje la parte delantera de la rejilla a una posición horizontal (B) y empújela hacia adentro hasta insertarla por completo.

La rejilla debe estar derecha y plana, no torcida.

Para retirar la rejilla plana del horno:

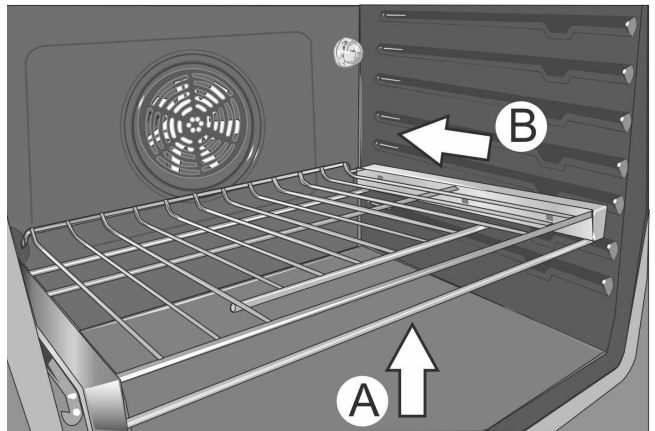
1. Tome la rejilla firmemente de ambos lados y jale hacia usted.
2. Cuando llegue al tope, incline la rejilla hacia arriba de modo que la parte trasera con pendiente hacia arriba de la rejilla pueda pasar debajo del tope. Jale la rejilla hasta retirarla por completo.

Rejilla telescópica (algunos modelos)

Para introducir la rejilla telescópica en el horno:

1. Deslice la rejilla de manera pareja hasta que la parte trasera de la rejilla se ubique a alrededor de 2 pulgadas de la parte trasera del horno.
2. Incline la parte delantera de la rejilla hacia arriba alrededor de 3/4 de pulgada (A) y termine de empujar la rejilla hasta insertarla por completo (B).

Nota: Evite golpear el vidrio de la cubierta de la luz del horno cuando empuja la rejilla hasta alcanzar su posición.



3. La parte trasera de la rejilla telescópica se ubica en su lugar.
4. Jale la rejilla hacia adelante para acoplar la parte inferior de la rejilla a la parte trasera de la guía para posición de rejilla.
5. Baje la parte delantera de la rejilla para terminar de colocarla en la guía de la rejilla. La rejilla debería sentirse estable cuando está colocada en forma adecuada.

6. Deslice la parte movable de la rejilla telescópica hacia adentro y hacia afuera algunas veces para asegurarse de que pueda moverse libremente y de que la parte no móvil de la rejilla telescópica esté sujeta firmemente.

PRECAUCIÓN

Para evitar posibles lesiones o daños al electrodoméstico, asegúrese de que la rejilla telescópica esté instalada exactamente según las instrucciones de instalación y no al revés ni boca abajo.

Para retirar la rejilla telescópica del horno:

1. Levante la parte delantera del conjunto de la rejilla telescópica alrededor de 1/2 pulgada y empuje la rejilla a la parte trasera alrededor de 3/4 de pulgada. Esto permitirá desacoplar la rejilla de la guía para posición de rejilla.
2. Levante la parte trasera del conjunto de la rejilla telescópica de modo que se salga de la guía para posición de rejilla y jale suavemente la rejilla del horno.

Nota: Tenga cuidado de evitar jalar la rejilla de manera dispereja, lo que causaría que se atasque durante el retiro y se atore en las paredes del horno.

Antes de usar el electrodoméstico por primera vez

- Retire todos los materiales y las etiquetas de embalaje de la estufa. Retire los materiales de embalaje de la parte interior del horno y del cajón.
- Mientras está frío, pásele una esponja húmeda limpia y séquelo.
- Aplique el limpiador para placas vitrocerámicas a la placa vitrocerámica. Sáquele brillo con un paño limpio. Consulte la sección Cuidado y limpieza.
- Es posible que sienta un ligero olor durante los primeros usos; esto es normal y dejará de ocurrir.
- Los resultados de la cocción óptimos dependen del uso de los utensilios de cocina y los utensilios para hornear adecuados.
- La superficie de cocción mantendrá el calor y permanecerá caliente hasta 30 minutos después de haber apagado los elementos.
- Mientras está fría, pásele un paño húmedo limpio y séquela.
- Lea y comprenda todas las precauciones de seguridad y la información del Manual de uso y cuidado antes de usar el producto.

Operación: Placa

Esta sección explica cómo operar la placa. Consulte “Cómo aprovechar al máximo su placa” para obtener las pautas necesarias para mejorar los resultados de la placa.

Acerca de la placa

Use la placa para aplicaciones de cocción en la superficie como hervir, freír, hervir a fuego lento, cocinar al vapor y sofreír.

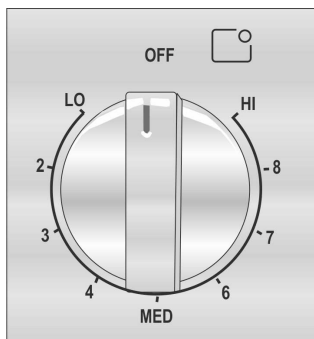
⚠ PRECAUCIÓN

- No deben colocarse alimentos envueltos en papel de aluminio directamente sobre la superficie vitrocerámica para su cocción. El papel de aluminio puede derretirse y ocasionar daños permanentes.
- El plástico, el papel y el paño pueden derretirse o quemarse si se encuentran en contacto con una superficie caliente. No permita que estos elementos entren en contacto con la superficie vitrocerámica caliente.
- No permita que las ollas hiervan hasta quedar sin líquido. Esto puede dañar de manera permanente la olla, el elemento y el vidrio de la placa.
- No operar las perillas correctamente puede ocasionar lesiones personales o daños al electrodoméstico.

Cómo programar el nivel de calor del elemento

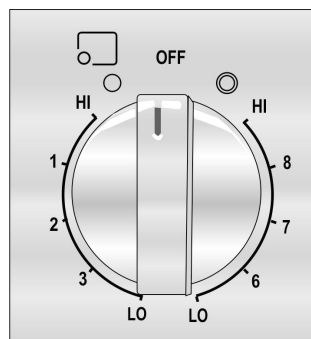
Perilla de control del elemento simple

Para encender un elemento simple, pulse la perilla de control y gírela en cualquier dirección hasta alcanzar el valor de calor deseado. El ícono pequeño que se encuentra arriba de la perilla de control indica la ubicación del elemento controlado por la perilla.



Perilla de control del elemento doble

Para encender el elemento interno pequeño, pulse la perilla de control y gírela hacia la izquierda hasta alcanzar el valor de calor deseado. Para encender el elemento interno y el externo al mismo tiempo, pulse la perilla de control y gírela hacia la derecha hasta alcanzar el valor de calor deseado. El ícono pequeño que se encuentra arriba de la perilla de control indica la ubicación de la hornilla controlada por la perilla.



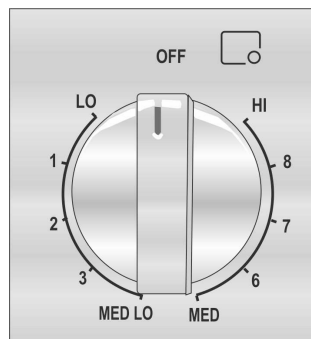
Perilla de control del elemento de potencia (algunos modelos)

Este elemento se usa para llegar más rápidamente al hervor y pasar luego al hervor a fuego lento; todo, en un elemento. Hay dos elementos que tienen el tamaño completo del área de cocción.

Para encender el elemento de calentamiento inferior, pulse la perilla de control y gírela hacia la izquierda. Prográmela en el valor de calor deseado de Lo (Bajo) a Med Lo (Medio-bajo).

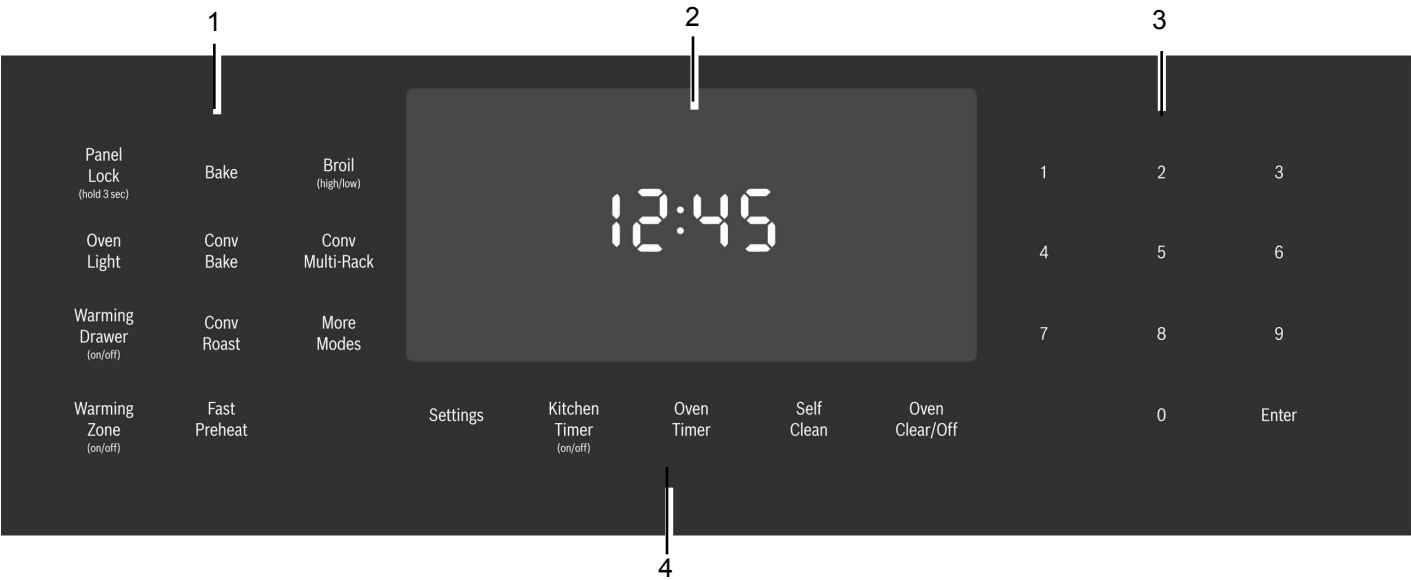
Para usar los dos elementos, pulse la perilla de control y gírela hacia la derecha. Prográmela en el valor de calor deseado de Hi (Alto) a Med (Medio).

En la programación alta, puede ver parte del elemento que se enciende y se apaga cíclicamente.



Operación: Horno

Panel de control del horno



Panel de control del horno serie 800

- 1 Botones digitales de selección de modo
- 2 Pantalla

- 3 Botones digitales del teclado numérico
- 4 Botones digitales de funciones especiales

Botones digitales

Nota: Solo necesita pulsar ligeramente los botones digitales para usarlos.

Descripciones de los botones digitales

Panel Lock (hold 3 sec)	Enciende y apaga el modo Panel Lock (Bloqueo de panel).
Oven Light	Enciende o apaga la luz del horno.
Kitchen Timer (on/off)	Inicia y detiene el (los) temporizador(es) de cocina. Presione para editar un temporizador.
Oven Timer	Presione para editar el temporizador del horno seleccionado. Apaga el horno al finalizar el tiempo especificado.

Settings	Proporciona acceso a las programaciones del usuario para permitir la personalización de la pantalla básica, el idioma y otras características. Utilícelo también para programar el reloj.
Probe	Programa la temperatura objetivo de la sonda. La sonda permite monitorear la temperatura interna de la carne durante la cocción.
Fast Preheat	Permite la opción de Fast Preheat (Precalentar rápido).

Self Clean	Activa el modo Self Clean (Autolimpieza).
Warming Drawer (on/off)	Enciende o apaga el cajón calentador.
Warming Zone (on/off)	Activa la zona de calentamiento sobre la placa.
More Modes	Permite el acceso a modos de cocción/calentamiento que no tienen un botón digital de acceso directo.

Más modos

Se encuentran disponibles modos adicionales presionando el botón digital **More Modes** (Más modos). Entre estos modos se incluyen Convection Broil (Asar con calor directo por convección), Warm (Calentar), Pizza, Proof (Elevar) y Roast (Asar). Estos se analizan en la sección *Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico* más adelante en este manual.

Símbolos que aparecen en la pantalla

	Traba de la puerta: Se muestra cuando está trabada la puerta del horno.
	Símbolo de Precalentamiento rápido: Aparece cuando está activada la función Fast Preheat (Precalentar rápido).
	Símbolo de Sonda: Aparece cuando el horno detecta una sonda.
	Bloqueo de panel: Se muestra cuando está bloqueado el panel de control.
	Autolimpieza: Se muestra cuando está activo el modo Self Clean (Autolimpieza).

Antes de usar el horno por primera vez

- El horno debe ser correctamente instalado por un técnico calificado antes de comenzar a usarse.
- Retire todo el material de embalaje del interior y exterior del horno.
- Mientras está frío, pásele un paño húmedo limpio y séquelo.
- Es posible que sienta un ligero olor durante los primeros usos; esto es normal y dejará de ocurrir.
- Los resultados de la cocción óptimos dependen del uso de los utensilios de cocina y los utensilios para hornear adecuados.
- Lea y comprenda todas las precauciones de seguridad y la información del Manual de uso y cuidado antes de usar el producto.

Operación

Acerca del horno

Su nuevo horno combina resultados superiores de la cocción con una operación simple.

El diseño del horno ha sido optimizado para mejorar la distribución del calor en la cavidad del horno. El resultado es un dorado parejo, tiempos de cocción más cortos y menor consumo de energía.

Gracias al modo Self Clean (Autolimpieza), las horas que pasaba fregando las esquinas más oscuras del horno son parte del pasado. El horno quema los residuos en forma sencilla y fácil. Lo único que le queda por hacer es sacar las cenizas que quedan en el horno después de que finaliza el proceso de autolimpieza.

La claridad de las etiquetas de los botones digitales facilita la operación del horno. Este manual incluye todas las instrucciones para operar el horno.

Si tiene alguna pregunta, no dude en llamarnos. Nuestro número de teléfono se encuentra al comienzo de este manual. ¡Esperamos recibir sus comentarios y sugerencias!

Funciones básicas

Cómo programar el reloj

El horno incluye funciones de tiempo para las cuales se debe programar la hora actual. Por lo tanto, es importante programar el reloj antes de comenzar a utilizar el horno. Para tener acceso al modo de programación del reloj, el horno no puede estar en un modo de cocción.

Para programar el reloj:

1. El horno debe estar en el modo Stand By (Reposo) (el horno está encendido, pero no está funcionando ningún modo de cocción ni temporizador).
2. Para tener acceso al modo de programación del reloj: Presione el botón digital **Settings** (Programaciones). La pantalla muestra "SET CLOCK" (PROGRAMAR RELOJ). Presione **Enter** (Intro) para editar el reloj.
3. Use el teclado numérico para ingresar la hora deseada. Cada número presionado se ingresa a la derecha y mueve los dígitos ingresados previamente a la izquierda. Para programar "12:45 p. m.", presione 1, 2, 4, 5.
4. Cuando se haya ingresado la hora deseada, programe la hora presionando **Enter** (Intro).

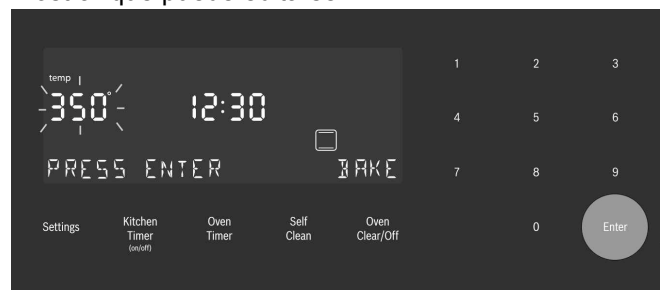
El reloj está ahora programado y en funcionamiento.

Cómo programar el modo de cocción y la temperatura

Existen dos métodos alternativos para programar el modo de cocción y la temperatura.

Para programar el modo de cocción primero y luego la temperatura

1. Presione el botón digital del modo de cocción deseado. Se muestran el modo de cocción y la temperatura predeterminada: Parpadea la temperatura para mostrar que puede editarse.



2. Presione **Enter** (Intro) para iniciar el modo utilizando la temperatura predeterminada.
3. Para cambiar la temperatura, ingrese la nueva temperatura usando los botones digitales numéricos.

Para este ejemplo se utiliza 375°. Presione **Enter** (Intro) para programar la temperatura actualizada.

Nota: La nueva temperatura se programa en forma automática después de 10 segundos si no se presiona **Enter** (Intro).

4. Comienza el precalentamiento.



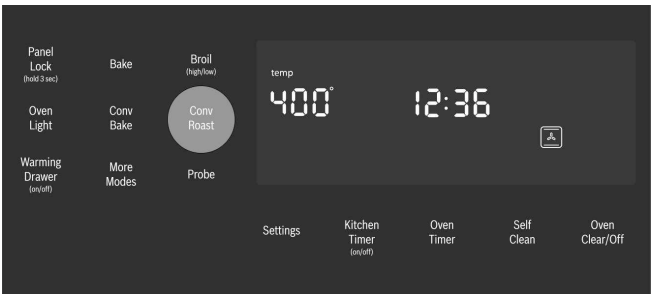
Nota: Si se ingresa una temperatura fuera del rango permitido para el modo sonará un tono de error y la parte inferior de la pantalla mostrará “TEMP NOT ALLOWED” (TEMP. NO PERMITIDA).

Para programar la temperatura primero y luego el modo de cocción: (no para Broil [Asar con calor directo] ni Convection Broil [Asar con calor directo por convección])

1. Presione las teclas numéricas para ingresar la programación de temperatura deseada. Se muestra la temperatura ingresada al lado de la hora actual.
2. Seleccione un modo de cocción que sea compatible con la temperatura ingresada. Si no se selecciona ningún modo de cocción en el término de 5 segundos de programar la temperatura, suena un tono de error, y se muestra y titila el mensaje SELECT MODE (SELECCIONAR MODO).



3. Presione un botón digital de selección de modo para seleccionar un modo de cocción.
- El nuevo modo y la nueva temperatura se programan en forma automática después de 10 segundos si no se presiona **Enter** (Intro).



Nota: Si se ingresa una temperatura fuera del rango permitido para el modo seleccionado sonará un tono de error y la parte inferior de la pantalla mostrará “TEMP NOT ALLOWED” (TEMP. NO PERMITIDA).

Para cambiar la temperatura del horno

1. Presione el botón digital del modo Cocción.
2. Titila la temperatura actual. Use los botones digitales numéricos para ingresar una nueva temperatura. Presione **Enter** (Intro).

Limitación del tiempo de calentamiento

El tiempo máximo de calentamiento es limitado. Si olvida apagar el horno, este se apaga automáticamente después de un período programado.

El tiempo máximo para el modo Sabbath (Sabatino) es de 74 horas; para todos los otros modos de cocción, el máximo tiempo permitido es de 24 horas.

Temperatura en °F	Temperatura en °C	Tiempo máx. permitido sin actividad
100–200	30–120	24 horas
201–550	121–300	12 horas

Timer (Temporizador)

Su nuevo horno viene equipado con dos tipos de temporizadores.

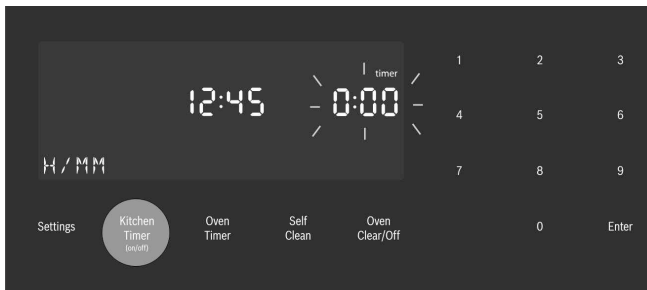
Kitchen Timer (Temporizador de cocina) es un temporizador de cuenta regresiva que no afecta el calentamiento del horno. El temporizador de cocina se utiliza para necesidades generales de temporización de la cocina.

Oven Timer (Temporizador de horno) es un temporizador de cuenta regresiva que cuando llega a 00:00 apaga el horno y detiene el modo actual. El temporizador de horno se utiliza para programar cuánto tiempo funcionará un modo. No se encuentra disponible para los modos Broil (Asar con calor directo), Convection Broil (Asar con calor directo por convección) ni Proof (Elevar).

Para programar un temporizador de cocina

(para necesidades generales de temporización de la cocina)

1. Presione el botón **Kitchen Timer On/Off** (temporizador de cocina encendido/apagado).
Se muestra 0:00 y titila en la pantalla. Ingrese el valor deseado del temporizador en formato H/MM utilizando el teclado numérico.



2. Presione **Enter** (Intro).
Comienza el temporizador de cocina.
3. Cuando se haya agotado la cuenta regresiva del temporizador de cocina sonará un tono de alarma cada 10 segundos durante 2 minutos y se mostrará el mensaje "TIMER END" (FINALIZACIÓN DEL TEMPORIZADOR).

Cancele el temporizador de cocina presionando el botón **Kitchen Timer On/Off**.

Nota

- El temporizador no se modifica al modificar otras programaciones.

Para editar un temporizador de cocina

1. Presione el botón **Kitchen Timer On/Off**.
2. Titila el valor de tiempo actual y puede editarse.

Para programar un temporizador de horno

(para programar un temporizador para apagar el horno)

Nota: No puede funcionar un temporizador de horno durante Self Clean (Autolimpieza).

1. Presione el botón digital **Oven Timer** (Temporizador de horno).
2. Seleccione el modo y presione **Enter** (Intro).
Se muestra 0:00 y titila en la pantalla. Ingrese el valor deseado del temporizador en formato H/MM utilizando el teclado numérico.



Presione el botón digital **Enter** (Intro). Comienza la cuenta regresiva del temporizador de horno hasta 0:00.



3. Cuando el temporizador llega a 0:00 termina el modo de cocción y se muestra el mensaje "OVEN TIMER FINISHED" (TEMPORIZADOR DE HORNO FINALIZADO). Suena el tono de alarma del horno cada 10 segundos durante 2 minutos.

Cómo editar el temporizador de horno

1. Si el temporizador de horno está funcionando y necesita cambiarse el tiempo restante, ingrese en el modo del temporizador de horno presionando el botón digital **Oven Timer** (Temporizador de horno).
2. Titila la temperatura para indicar que puede editarse. Ingrese una nueva temperatura o presione **Enter** (Intro) si no desea cambiarla.
3. Titila el valor de temporizador para indicar que puede editarse. Ingrese el nuevo tiempo y reinicie el temporizador presionando el botón digital **Enter** (Intro).

El temporizador de horno puede borrarse ingresando 0:00.

Fast Preheat (Precalentar rápido)

La función Fast Preheat (Precalentar rápido) calienta el horno más rápidamente que la función de precalentamiento estándar. Está disponible para Bake (Hornear), Convection Multi Rack (Convección múltiples rejillas), Convection Bake (Hornear por convección), Convection Roast (Asar por convección), Roast (Asar) y Pizza (el modo Roast [Asar] se encuentra en el menú "More Modes" [Más modos]). Si no se permite Fast Preheat (Precalentar rápido) para el modo de cocción seleccionado, suena un tono de error. La función Fast Preheat (Precalentar rápido) no se encuentra disponible para Broil (Asar con calor directo), Convection Broil (Asar con calor directo por convección), Proof (Elevar) ni Warm (Calentar).

Para programar Fast Preheat (Precalentar rápido)

1. Presione **Fast Preheat** (Precalentar rápido).
Aparece el ícono de precalentar rápido  en la pantalla justo arriba del nombre de modo.
2. Presione **Start** (Iniciar).

La función Fast Preheat (Precalentar rápido) se puede apagar volviendo a pulsar **Fast Preheat** (Precalentar rápido).

Funciones especiales

Las funciones especiales le darán mayor comodidad al cocinar.

Obtendrá más información sobre estas funciones especiales en las siguientes secciones:

- Sonda (algunos modelos)
- Modo Sabbath (Sabatino)
- Bloqueo de panel

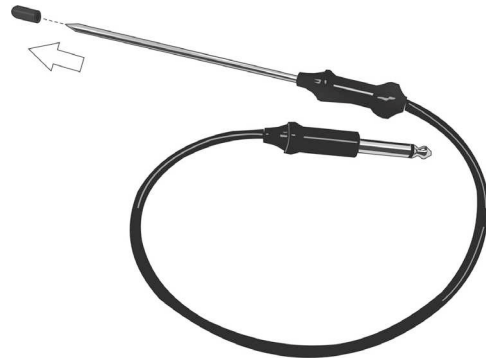
Sonda (algunos modelos)

La sonda mide la temperatura interna de los alimentos. La sonda se encuentra disponible para Bake (Hornear), Roast (Asar) y todos los modos de cocción por convección, salvo Convection Broil (Asar con calor directo por convección).

Retire la tapa de seguridad antes de utilizar la sonda

Algunos modelos incluyen una sonda de temperatura que se utiliza para medir la temperatura interna de las carnes durante la cocción.

La sonda se envía con una tapa de seguridad de plástico negra sobre el extremo de metal puntiagudo de la sonda. Debe retirarse la tapa antes del uso.



Introducir la sonda:

Introduzca la punta de la sonda en la parte central y más gruesa de la carne o de la pechuga, en el caso de aves. Asegúrese de que la sonda no esté tocando la grasa ni los huesos, ni piezas del horno o del molde.

Nota: Los alimentos deben estar completamente descongelados antes de introducir la sonda en la carne.

Para usar la sonda:

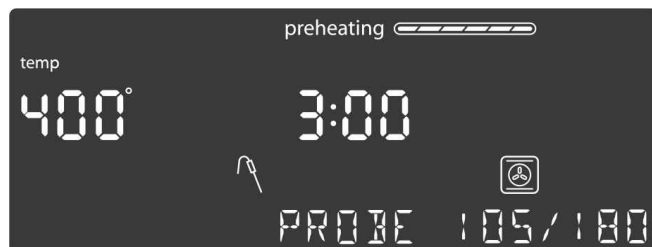
1. Introduzca la sonda en la carne, como se describe anteriormente. Se muestra el símbolo de la sonda.
2. Conecte la sonda al horno. Si la sonda no está conectada al horno antes de comenzar el modo "Probe" (Sonda), suena un tono de error y se muestra el mensaje "INSERT PROBE" (INTRODUCIR SONDA).
3. Programe el modo de cocción y la temperatura.
4. Se muestra la pantalla para programar la temperatura de la sonda. Titila un aviso de ingreso de tres dígitos "- - -" en la esquina inferior derecha. Utilice el teclado numérico para ingresar la temperatura deseada de la sonda y presione **Enter** (Intro).

Nota: La mínima temperatura de la sonda que puede programarse es de 100 °F (40 °C) y la máxima es de 200 °F (100 °C). Si la temperatura de la sonda ingresada se encuentra fuera de este rango, se muestra un error.



5. Tanto la temperatura actual de la sonda como la temperatura objetivo se muestran en el formato “105/180” en la esquina inferior derecha de la pantalla. La temperatura real mostrará <80 hasta que la temperatura de los alimentos alcance los 80 °F.

La temperatura de la sonda mostrada se actualiza en incrementos de 5 °F durante el proceso de cocción.



6. Cuando la temperatura de la sonda alcanza la temperatura programada, se apaga el modo de cocción. Se muestra el tiempo actual y titila el mensaje “COOKING COMPLETE” (COCCIÓN TERMINADA) en la parte inferior izquierda de la pantalla. Suena un tono de alarma cada 10 segundos durante 2 minutos.



Esto permanece en la pantalla hasta que se borra presionando el botón digital **Oven Clear/Off** (Borrar/ Apagar horno) o hasta que se retira la sonda. Luego, la pantalla vuelve al modo Stand By (Reposo).

Nota:

- La sonda no se encuentra disponible cuando se ha programado un temporizador de horno.
- Para cambiar la temperatura de la sonda, presione el botón digital **Probe** (Sonda). La pantalla ingresa en el modo de edición de temperatura de la sonda y muestra el mensaje “SET PROBE TEMP” (PROGRAMAR TEMPERATURA DE LA Sonda). Ingrese la nueva temperatura de la sonda y presione **Enter** (Intro) para aceptar el nuevo valor.
- No guarde la sonda en el horno.
- Siempre use el mango de la sonda para introducirla y retirarla.
- Siempre use un agarrador para retirar la sonda porque esta se calienta.
- Dado que la carne continúa cocinándose después de haber sido retirada del horno, programe la temperatura interna (sonda) de 5 a 10 grados por debajo de la temperatura interna final deseada (a excepción de las aves).

Modo Sabbath (Sabatino)

El modo Sabbath (Sabatino) permite a personas de determinadas creencias usar su horno durante el Sabbath.

El modo Sabbath (Sabatino) solo puede ingresarse en un modo Bake (Hornear). La temperatura de horneado debe encontrarse dentro del rango de temperaturas del modo Sabbath (Sabatino) de 100 °F a 450 °F.

Si la luz del horno está encendida durante el ajuste básico, permanece encendida durante todo el funcionamiento del modo Sabbath (Sabatino). Si la luz del horno está apagada durante el ajuste básico, permanece apagada durante el todo funcionamiento del modo Sabbath (Sabatino).

Para programar el modo Sabbath (Sabatino):

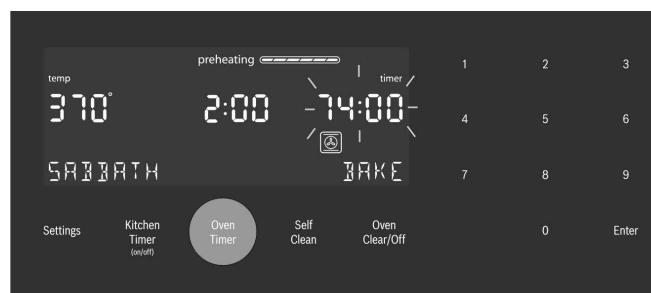
No puede haber temporizadores de cocina ni temporizadores de horno funcionando cuando se ingresa el modo Sabbath (Sabatino).

1. Comience una operación Bake (Hornear). Mientras el modo **Bake** (Hornear) está funcionando, presione y mantenga presionado el botón digital **Oven Timer** (Temporizador de horno) durante cinco segundos.

Si hay un temporizador funcionando cuando se intenta iniciar el modo Sabbath (Sabatino), el siguiente mensaje titila en la pantalla: “SABBATH NOT AVAILABLE” (SABATINO NO DISPONIBLE).



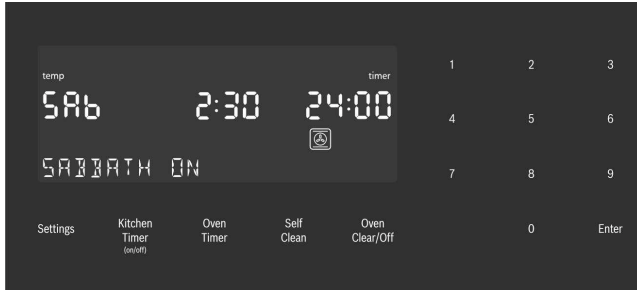
Si no hay ningún temporizador funcionando, aparecen en la pantalla las programaciones del modo Sabatino. Titila el temporizador del modo Sabatino y muestra que el valor puede editarse. El valor predeterminado es 74:00 (la máxima cantidad de horas para las que puede programarse el modo Sabatino).



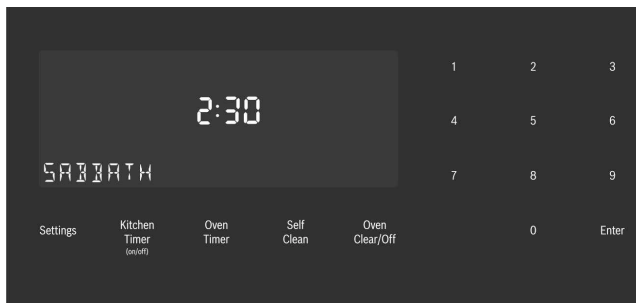
- Presione **Enter** (Intro) para aceptar el valor predeterminado de 74:00 horas e iniciar el modo Sabatino. O bien, utilice el teclado numérico para ingresar el valor deseado para el temporizador del modo Sabatino. Pueden ingresarse valores de temporizador entre 0:01 y 74:00.

Nota: Si no se realiza ningún cambio en el término de 10 segundos, se inicia automáticamente el modo Sabbath (Sabatino).

- Una vez que comienza el modo Sabbath (Sabatino), la pantalla cambia para mostrar el mensaje “SABBATH ON” (SABATINO ENCENDIDO).



- Después de que la cuenta regresiva del modo Sabbath (Sabatino) llegue a cero, el horno muestra la hora actual y el mensaje “SABBATH” (SABATINO). No se puede realizar ningún cambio en este momento. Para finalizar el modo Sabbath (Sabatino) y regresar al funcionamiento normal, presione el botón digital **Oven Clear/Off** (Borrar/Apagar horno).



Nota:

- El rango de temperaturas en el modo Sabbath (Sabatino) es de 100 °F a 450 °F.
- El temporizador del modo Sabbath (Sabatino) puede programarse entre 0:01 y 74 horas.

Para editar la temperatura en el modo Sabbath (Sabatino):

Al editar la temperatura en el modo Sabbath (Sabatino), no hay respuesta del control. Si se programa una temperatura inválida, el horno se volverá a configurar en la temperatura de funcionamiento anterior.

- Presione el botón digital **Bake** (Hornear).
- Ingresa la nueva temperatura programada deseada.
- Presione **Enter** (Intro).

El horno ajustará su temperatura programada después de un retraso aleatorizado.

Panel Lock (Bloqueo de panel)

Permite al usuario deshabilitar todos los botones en el panel de control. La función Panel Lock (Bloqueo de panel) solo puede habilitarse en el modo Standby (Reposo).

- Para habilitar la función Panel Lock (Bloqueo de panel), presione y mantenga presionado el botón digital **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 3 segundos (en modo Standby).
- Para deshabilitar la función Panel Lock, presione y mantenga presionado el botón digital **Panel Lock** durante 3 segundos. La pantalla vuelve al modo Standby.

Settings (Programaciones)

El menú de ajuste básico del horno se utiliza para personalizar determinadas programaciones del horno.

El horno debe estar en el modo Standby (Reposo) (sin ningún modo de cocción ni temporizador funcionando), a fin de tener acceso al menú de ajuste básico.

Para hacer cambios en los elementos del menú Settings (Programaciones)

- Presione el botón digital **Settings** (Programaciones).
- Se muestra el primer elemento de ajuste básico. La pantalla muestra “SET CLOCK” (PROGRAMAR RELOJ). Presione **Settings** (Programaciones) nuevamente para acceder al menú Settings (Programaciones).
- Para mostrar un elemento de ajuste básico diferente, presione el número correspondiente a esa programación (consulte la siguiente tabla o presione el botón digital **Settings** para pasar por todas las opciones disponibles).
- Para cambiar el valor para la programación mostrada, presione el botón digital **Enter** (Intro) para ingresar el modo de edición. Utilice el teclado numérico para cambiar el valor de programación. Se muestra el valor de programación correspondiente en la tabla que se encuentra a continuación.

Para la compensación de la temperatura, con el elemento en el modo de edición, presione “-” o “+” primero y luego el valor numérico de compensación.

El nuevo valor es aceptado automáticamente mientras la pantalla cambia del modo de edición al modo de pantalla.

Para salir del menú Settings

Presione el botón digital **Oven Clear/Off** (Horno Borrar/Apagar).

Compensación de la temperatura del horno

El horno está calibrado para lograr resultados precisos. Esta función es útil si usted prefiere sus alimentos más claros o más dorados. Cuando se selecciona una temperatura de compensación, la temperatura real del horno aumenta o disminuye en este valor.

El horno debe estar apagado para programar un valor de compensación. Consulte *"Compensación de la temperatura"* en *"Opciones del menú Settings"* para la programación.

Opciones del menú Settings (Programaciones)

	Elemento del menú	Descripción	Predeterminado
1	Modo de temperatura	Fahrenheit (°F) o Celsius (°C)	°F
2	Brillo	Alto, Medio, Bajo	High (Alto)
3	Volumen	Alto, Medio, Bajo	High (Alto)
4	Modo del reloj	Modo de pantalla de 12 o 24 horas. 12 h, 24 h.	12 h
5	Conversión de convección automática	Disminuye 25 °F la temperatura del horno para los modos de cocción Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Multi-Rack (Convección múltiples rejillas). ON (Encendido), OFF (apagado).	OFF (Apagado)
6	Bip del botón	Tono cuando se presiona el botón digital. ON (Encendido), OFF (apagado).	ON (Encendido)

	Elemento del menú	Descripción	Predeterminado
7	Visualización del reloj en reposo	Se muestra el reloj cuando no se está utilizando ningún modo de cocción ni temporizador. ON (Encendido), OFF (apagado).	ON (Encendido)
8	Idioma	Programación del idioma: inglés (EN), francés (FR)	EN
9	Compensación de la temperatura Nota: Las compensaciones de temperatura siempre deben ingresarse como 2 dígitos. Ejemplo: 5 °F se ingresa como 05.	Programa el valor de compensación de la temperatura para Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección), Roast (Asar), Convection Roast (Asar por convección) y Convection Multi-Rack (Múltiples rejillas por convección). Cuando se ingresa un valor de compensación, la temperatura real del horno aumenta o disminuye en función de este valor. Esta función es útil si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. El rango para cambiar la compensación es de +/- 35 °F (+/- 19 °C) en incrementos de 1°. El valor predeterminado es de 0.	0

Operación: Cajón calentador

Esta sección explica cómo operar el cajón calentador. Consulte “Cómo aprovechar al máximo su cajón calentador” en la página 31 para obtener las pautas necesarias para mejorar los resultados del cajón calentador.

Acerca del cajón calentador

El cajón calentador mantendrá los alimentos cocidos calientes, a la temperatura ideal para servirlos. Las programaciones del cajón calentador son Low (Baja), Medium (Media) y High (Alta).

Especificaciones del cajón calentador

Interior del cajón: 25 pulg. de ancho x 17 pulg. de profundidad x 3 pulg. de altura

Tamaños de las fuentes:

- Dos fuentes Pyrex de 3 cuartos, de 9 pulg. x 13 pulg., una al lado de la otra
- Dos fuentes Pyrex de 4 cuartos, de 9 1/2 pulg. x 15 pulg., una al lado de la otra
- Cuatro platos de 10 1/2 pulg., individuales o apilados
- Tres platos de 11 pulg., individuales o apilados

Operación

⚠ PRECAUCIÓN

Para mantener la seguridad de los alimentos, siga estas pautas:

- NO use el cajón calentador para calentar alimentos fríos (excepción: es seguro usar el cajón para que galletas de agua, papas fritas o cereales secos queden crujientes y para calentar platos).
- Asegúrese de mantener la temperatura adecuada de los alimentos. El USDA recomienda mantener los alimentos calientes a una temperatura de 140 °F o más.
- NO caliente alimentos durante más de una hora.
- Los recipientes de plástico, el plástico para envolver o el papel de aluminio pueden derretirse si entran en contacto directo con el cajón o con un recipiente de cocción caliente. Si se derriten sobre el cajón, es posible que no puedan retirarse.

Precalentamiento

Para obtener mejores resultados, precaliente el cajón calentador cuando caliente alimentos.

Tiempos de precalentamiento:

- Bajo: 10 minutos
- Medio: 15 minutos
- Alto: 20 minutos

Cómo encender y apagar el cajón calentador

1. Presione el botón digital **Warming Drawer** (cajón calentador).
2. Se mostrará WARMING DRAWER (CAJÓN CALENTADOR) con la programación preconfigurada “MED”. Se muestra el ícono de color ámbar del cajón calentador debajo del reloj.
3. Para aceptar la programación “MED”, presione el botón digital **Enter** (Intro). Se acepta la programación y el ícono del cajón calentador permanece iluminado. Si no se presiona **Enter**, no se acepta la programación del cajón calentador y el cajón calentador se apaga.
4. Para cambiar la programación, cuando se muestra “MED”, vuelva a presionar el botón digital del cajón calentador. La programación cambia a “HIGH” (ALTA). Vuelva a presionar el botón digital del cajón calentador para cambiar la programación a “LOW” (BAJA). Para aceptar una programación, presione la tecla **Enter**. Se aceptará la programación que se muestra y el ícono del cajón calentador se ilumina debajo del reloj para indicar que el cajón calentador está activado.
5. Para apagar el cajón calentador, presione el botón digital del cajón calentador, y el cajón calentador se apagará, y el ícono del cajón calentador dejará de aparecer debajo del reloj.

Calentamiento de bols y platos para servir vacíos

- Utilice solo fuentes resistentes al calor.
- Caliente los recipientes de cocción en programación baja.
- Verifique la temperatura de las fuentes durante el período de calentamiento.
- Coloque los platos o las fuentes vacíos en un cajón calentador frío. No precaliente el cajón antes de colocar las fuentes.

Cómo aprovechar al máximo su placa

Guía para cocinar con placas

Cómo hervir agua

El tiempo de hervor puede variar ampliamente en función de las condiciones ambientales. Pruebe los siguientes consejos para reducir el tiempo de hervor:

- Use una tapa.
- Use una olla del tamaño apropiado para la cantidad de agua y el tamaño del elemento.
- Seleccione una olla con una base plana (consulte la “Guía de selección de utensilios de cocina” en la próxima columna para obtener detalles).
- Elija una olla de peso mediano (en lugar de una olla pesada).
- Asegúrese de que la olla esté posicionada de modo que toda la base esté en contacto con el elemento.
- Comience con agua que ya esté caliente.
- Hierva la menor cantidad de agua que sea necesaria. Los volúmenes más pequeños hervirán más rápido que los volúmenes más grandes.

Programaciones recomendadas

Use este cuadro como una guía para los valores de calor. Se indica un rango de valores de calor porque el valor real depende de lo siguiente:

- Tipo y calidad de la olla (consulte “Cómo seleccionar utensilios de cocina”).
- Tipo, cantidad y temperatura del alimento.
- Elemento usado.
- Preferencia del cocinero.

Los valores de calor recomendados se basan en una fuente de alimentación de 240 voltios. Si su placa está conectada a 208 voltios, se aplican los mismos valores de calor, pero los alimentos pueden tardar un poco más en terminar de cocinarse.

Table 1: Guía para cocinar

Usos	Valores de calor
Hervir agua	High (Alto)
Freír en sartén, sofreír, dorar carne, freír en aceite abundante	Medium High (Medio-alto)

Table 1: Guía para cocinar

Usos	Valores de calor
Freír la mayoría de los alimentos, huevos, pancakes, hervir lentamente	Medium (Medio)
Hervir a fuego lento, terminar de cocinar, alimentos cubiertos, cocinar al vapor	Medium Low (Medio-bajo)
Derretir mantequilla y chocolate	Low (Bajo)

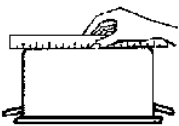
Guía de selección de utensilios de cocina

Características de los utensilios de cocina

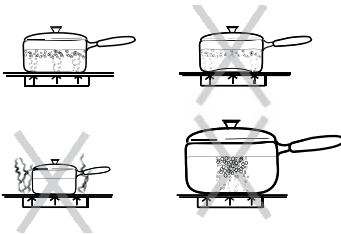
La selección de ollas afecta directamente la velocidad y la uniformidad de cocción. Para obtener mejores resultados, seleccione ollas con bases planas. Cuando una olla está caliente, la base (fondo de la olla) debe estar apoyada de manera pareja en la superficie sin tambalearse (balanceo). Las ollas planas de peso mediano a alto son las mejores.

Para probar qué tan planas son sus ollas:

Voltee la olla sobre la superficie de trabajo y coloque una regla plana contra el fondo de la olla. El fondo de la olla y el borde recto de la regla deberían estar a ras uno respecto del otro.



Otra prueba sencilla para determinar la distribución uniforme del calor sobre el fondo de los utensilios de cocina es colocar 1 pulg. (25.4 mm) de agua en la olla. Hierva el agua y observe la ubicación de las burbujas a medida que el agua comienza a hervir. Un buen utensilio de cocina plano tendrá una distribución uniforme de burbujas sobre el área de la superficie del fondo.



Diámetros que coinciden: La base de la olla debería cubrir el diámetro del elemento que se está usando o coincidir con este. Las ollas pueden excederse del área del elemento 1 pulg. (25.4 mm) en total.

Tapas con buen ajuste: Una tapa reduce el tiempo de cocción/hervor al mantener el calor dentro de la cacerola.

Consejos sobre utensilios de cocina

- Se debe evitar el uso de cacerolas y ollas con bases redondeadas (ya sea cóncavas o convexas), alabeada o abolladas.
- Asegúrese de que la base de la cacerola o de la olla que se usa esté limpia y seca.
- Use cacerolas y ollas con bases de metal gruesas y uniformes.
- No deslice las cacerolas de metal sobre la placa. Las ollas pueden dejar marcas que deben quitarse de inmediato. Consulte la sección Cuidado y limpieza.

- No use ollas de vidrio, ya que pueden rayar la superficie.

Ollas especiales

Las ollas especiales, como las planchas, las asaderas, las ollas de presión, los woks, las ollas para preparar conservas a baño María y a presión, deben tener las mismas características que las descritas anteriormente. Use solo un wok con fondo plano. Nunca coloque un anillo de soporte, como un anillo para wok o trébedes, sobre la superficie de cocción.

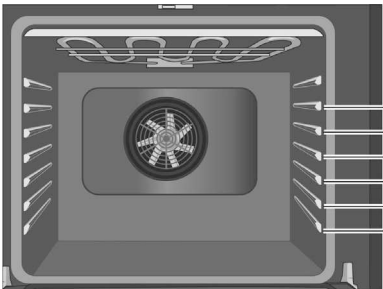
Cómo aprovechar al máximo su horno

Consejos generales

Ubicación de los moldes

Los resultados del horneado son mejores si los moldes se colocan en el centro del horno. Si hornea más de un molde por rejilla, deje, como mínimo, de 1 pulg. a 1 ½ pulg. de espacio libre alrededor del molde. Al hornear cuatro capas de pasteles al mismo tiempo, distribuya los moldes alternadamente en dos rejillas, de manera que no queden directamente uno arriba del otro.

Posición de rejilla



Las posiciones de rejilla se numeran de 1 a 6, de la parte inferior a la parte superior. Consulte los cuadros de cocción de alimentos en la parte trasera de este manual para obtener información sobre las posiciones de rejilla recomendadas.

El riel que se encuentra en la parte superior del horno se utiliza como guía para la rejilla superior (posición 6). Utilice las posiciones de rejilla 1 a 6 únicamente. NO intente usar la guía superior como soporte para una rejilla de horno.

Posición de rejilla	La mejor para
6 (posición de uso más alta)	Hamburguesas, bistecs
5	Tostar pan, asar con calor directo la mayoría de las carnes, derretir queso
4	Carnes más gruesas
3	Asar con calor directo aves, la mayoría de los productos horneados en placas para galletas o asaderas usando una única rejilla, incluidos alimentos congelados de preparación rápida, pasteles, estofados, pizza congelada
2	Asados pequeños o aves, pasteles Bundt, pays, panes
1 (posición más baja)	Asados grandes, pavo, pastel de ángel

Papel de aluminio

No utilice papel de aluminio ni recubrimientos de protección para recubrir ninguna parte del electrodoméstico, especialmente la base del horno. La instalación de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Cómo precalentar el horno

- Coloque las rejillas de horno en la posición deseada antes de calentar el horno.
- Precaliente el horno al usar los modos Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección), Convection Multi Rack (Convección múltiples rejillas), Pizza, Broil (Asar con calor directo), Convection Broil (Asar con calor directo por convección) y Warm (Calentar).

- No se utiliza la función Preheat (Precalentar) para los modos Roast (Asar), Convection Roast (Asar por convección) y Proof (Elevar).
- Deje precalentar el horno mientras prepara los ingredientes de la receta o los alimentos.
- Programar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentamiento.
- Una vez que el horno está precalentado, coloque los alimentos en el horno lo más rápido posible para minimizar la pérdida de calor y la reducción de temperatura del horno.
- Use la función Fast Preheat (Precalentar rápido) para acelerar el tiempo de precalentamiento.

Recordatorios de precalentamiento

Su horno tiene uno de los tiempos de precalentamiento más rápidos del mercado ya que utiliza un elemento de horneado oculto. El elemento inferior está oculto debajo de la parte inferior del horno. Es normal que el tiempo de precalentamiento sea distinto del de su horno anterior, que tenía un elemento expuesto en la parte inferior.

- La limpieza del horno es más fácil debido a que no hay limpieza alrededor de un elemento bobinado visible en la parte inferior del horno. El elemento inferior oculto está protegido de residuos y derrames de alimentos. Es fácil limpiar el exceso de derrames.
- El precalentamiento no es necesario para carnes, aves, estofados y algunos alimentos congelados.
- El tiempo de precalentamiento será más prolongado cuando el suministro eléctrico a su hogar sea inferior a los 240 V.
- Si se aumenta la temperatura del horno, se requerirá un tiempo de precalentamiento más prolongado. Por ejemplo, el tiempo de precalentamiento para 425 °F es mayor que el tiempo de precalentamiento para 350 °F.

Cuando ase con calor directo, precaliente el horno de 3 a 4 minutos. No lo precaliente durante más de 5 minutos.

Para obtener mejores resultados

- Use las recomendaciones de cocción como referencia.
- Cuando abra la puerta, ciérrela lo antes posible para evitar la reducción de temperatura.
- Use la luz interna del horno para ver los alimentos por la ventana del horno, en lugar de abrir la puerta frecuentemente.
- Use el Kitchen Timer (Temporizador de cocina) para controlar los tiempos de cocción.

Asaderas y fuentes

- Las fuentes para hornear de vidrio absorben el calor. Reduzca la temperatura del horno 25 °F cuando hornea con fuentes de vidrio.
- Precaliente el horno antes de agregar fuentes para hornear de vidrio.
- Use moldes que logren el dorado deseado. Para obtener cortezas tiernas, claras y doradas, use utensilios para hornear livianos anodizados o de metal brillante.
- Los moldes oscuros, ásperos u opacos (antiadherentes o anodizados) absorben el calor y hacen que la corteza quede más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan reducir la temperatura 25 °F al usar este tipo de molde. Siga las recomendaciones de los fabricantes.
- Las placas para galletas o los utensilios para hornear con aislante aumentarán el tiempo de cocción.
- No coloque ningún objeto pesado en la puerta del horno cuando esté abierta.
- No deben dejarse bandejas ni piedras para pizza vacías en el horno durante la cocción, dado que esto podría modificar el rendimiento de cocción. Guarde los moldes fuera del horno.

Cómo abrir la puerta del horno

- Abra y cierre la puerta del electrodoméstico únicamente sosteniendo el mango de la puerta. Para evitar el riesgo de quemaduras, no toque ninguna otra parte de la puerta.

Cómo hornear a altas altitudes

- Al cocinar a altas altitudes, las recetas y los tiempos de cocción varían.
- Para obtener información precisa, escriba a Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Es posible que deba pagar un costo por las guías. Especifique qué guía de preparación de alimentos a altas altitudes desea: información general, pasteles, galletas, panes, etc.

Condensación

- Es normal que se evapore cierto grado de humedad de los alimentos durante el proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad de los alimentos. La humedad puede condensarse en cualquier superficie más fría que el interior del horno, como el panel de control.

Rango de temperatura por modo de cocción

Las temperaturas que se muestran están expresadas en grados Fahrenheit.

Modo	Más bajo	Más alto
Bake	100	550
Roast	100	550
Broil (bajo, alto)	450	550
Warm	150	225
Proof	85	125
Convection Bake	100	550
Convection Multi-Rack	100	550
Convection Roast	100	550
Pizza	100	550
Convection Broil (bajo, alto)	450	550

Modos de cocción

Bake (Hornear)



Bake (Hornear) significa cocinar con aire seco y caliente. Tanto el elemento superior como inferior funcionan en ciclos para mantener la temperatura del horno.

El modo Bake (Hornear) puede utilizarse para preparar una variedad de alimentos, desde pastelería hasta estofados. Consulte la temperatura del horno y el tiempo de horneado en las indicaciones de la receta o del envase.

Consejos

- Al usar el modo Bake (Hornear), precaliente el horno si la receta lo recomienda.
- El tiempo de horneado dependerá del tamaño, la forma y el acabado de los utensilios para hornear. En los moldes de metal oscuro o con recubrimientos antiadherentes, los alimentos se cocinan más rápido y se doran más. Los utensilios para hornear con aislante alargan el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- Para obtener los mejores resultados, hornee los alimentos en una rejilla individual** con un espacio de 1 1/2 pulg., como mínimo, entre los moldes o las fuentes y las paredes del horno.

- Elimine la pérdida de calor del horno controlando periódicamente el grado de cocción de los alimentos a través de la ventana, en lugar de abrir la puerta.

Conversión de convección automática

Los modos Convección Bake (Hornear por convección) y Convection Multi-Rack (Convección múltiples rejillas) requieren una reducción de temperatura de 25 °F. Auto Convection Conversion (Conversión de convección automática) reduce la temperatura que ingresa automáticamente. Simplemente, ingrese la temperatura del envase o de la receta al programar el modo. El control calcula la temperatura correcta y la muestra en la pantalla.

- Puede encenderse la función Auto Convection Conversion (Conversión de convección automática) para permitir realizar ajustes automáticos de temperatura. Consulte “Conversión de convección automática” en la sección “Programaciones” para obtener detalles.

Convection Bake (Hornear por convección)



El modo **Convection Bake** (Hornear por convección) es similar al modo Bake (Hornear). El calor proviene de los elementos de calentamiento superior e inferior. La principal diferencia en el horneado por convección es que el calor circula por todo el horno gracias al ventilador de convección.

El modo Convection Bake (Hornear por convección) es ideal para pasteles, barras de galletas y panes para aprovechar el calor de la parte inferior y obtener una mejor corteza en los alimentos horneados.

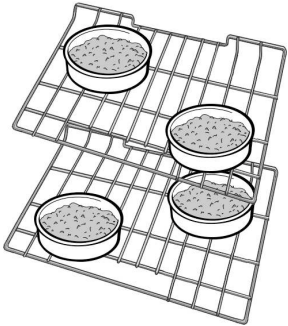
Entre los beneficios del modo Convection Bake (Hornear por convección) se incluyen:

- Pequeña disminución del tiempo de cocción.
- Mayor volumen (los productos con levadura se elevan más).

Consejos

- Coloque los alimentos en moldes que no sean profundos, sin tapa, como placas para galletas sin laterales.
- Para pasteles, use las posiciones de rejilla 2 y 5.
- Si hornea más de un molde por rejilla, deje, como mínimo, un espacio libre de 1 pulg. a 1 1/2 pulg. alrededor del molde. Distribuya los moldes alternadamente, de manera que no queden

directamente uno arriba del otro (consulte el gráfico que figura a continuación). Utilice estas posiciones de rejilla.



Convection Multi-Rack (Convección múltiples rejillas)



El modo **Multi-Rack** (Múltiples rejillas) cocina con calor de un tercer elemento que se encuentra detrás de la pared trasera del horno. El calor circula por todo el horno mediante el ventilador de convección.

El modo Convection Multi-rack (Convección múltiples rejillas) es adecuado para cocinar alimentos en porciones individuales, como galletas y panecillos. También sirve para cocinar con varias rejillas (2 o 3) al mismo tiempo. Se pueden hornear galletas en 6 rejillas en forma simultánea. En este caso, el tiempo de horneado aumenta ligeramente.

Entre los beneficios de Multi-Rack (Múltiples rejillas) se incluyen:

- Dorado parejo.
- Ahorro de tiempo al poder usar múltiples rejillas a la vez.

Consejos

- Reduzca la temperatura de la receta 25 °F si no se activa la función Auto Convection Conversion (Conversión de convección automática).
- Coloque los alimentos en moldes bajos, sin cubrir, como placas para galletas sin laterales.
- Si hornea más de un molde por rejilla, deje, como mínimo, un espacio libre de 1 pulg. a 1 1/2 pulg. alrededor del molde. Distribuya los moldes alternadamente, de manera que no queden directamente uno arriba del otro.

Pizza



En el modo **Pizza**, el calor de los elementos superior e inferior circula por todo el horno mediante el ventilador de convección.

Use el modo Pizza para pizza fresca o congelada.

Consejos

- Es posible que haya una ligera disminución en el tiempo de horneado. Verifique antes del tiempo mínimo indicado en el envase.
- Cuando cocine una pizza congelada:
Para obtener una corteza crujiente, coloque la pizza directamente sobre la rejilla.
Para obtener una corteza más blanda, use una bandeja para pizza.
- Al elevar masa de pizza, unte la masa con aceite de oliva y cúbrala en un bol herméticamente con un envoltorio de plástico para evitar la formación de costras.
- Esparza harina de maíz sobre la bandeja para pizza para que no se pegue.
- Si se usa una pala para pizza, esparza harina de maíz sobre la pala para facilitar el traslado de la masa a la bandeja.
- Si usa masa para pizza casera precocinada, pinche la masa con un tenedor antes de hornearla.
- Si se utiliza un molde para pizza, elija un molde perforado y oscuro para obtener una corteza más crujiente, y un molde no perforado para una corteza más blanda.
- Precaliente las piedras de hornear siguiendo las recomendaciones del fabricante mientras se está precalentando el horno.
- Hornee las pizzas caseras en la posición de rejilla 2, en el centro de la rejilla.
- Siga las indicaciones del fabricante para cocinar pizza congelada.
- El ventilador de convección se enciende y apaga cíclicamente en el modo Pizza.

Roast (Asar)



El modo **Roast** (Asar) usa los elementos superior e inferior para mantener la temperatura del horno. En este modo, el elemento superior genera calor más intenso que el elemento inferior. Esto logra un dorado mayor del exterior, mientras que el interior queda bien húmedo.

El modo Roast (Asar) es el más adecuado para carne y aves, y para cortes de carne menos tiernos.

Consejos:

- No es necesario precalentar el horno.
- Utilice una asadera o una bandeja de asar altas. Cubra la fuente con una tapa o papel de aluminio para los cortes de carne menos tiernos.
- Para los cortes de carne menos tiernos, agregue líquidos como agua, jugo, vino, caldo o aderezo líquido para saborizar y humedecer.
- En este modo, pueden utilizarse bolsas para asar y una tapa.
- Al asar un pollo o un pavo entero, coloque las alas hacia atrás y ate las patas holgadamente con hilo de cocina.

Convection Roast (Asar por convección)



El modo **Convection Roast** (Asar por convección) utiliza el calor de los elementos superior e inferior, así como el calor que hace circular el ventilador de convección.

El modo Convection Roast (Asar por convección) es ideal para preparar cortes de carne y de ave tiernos. También es apto para asar verduras.

Entre los beneficios del modo Convection Roast (Asar por convección) se incluyen:

- La cocción es un 25 % más rápida que en los modos que no son por convección.
- Se obtiene un buen dorado.

Consejos:

- No es necesario precalentar el horno.
- Use la misma temperatura que indica la receta.
- Controle el grado de cocción poco después de haber comenzado a cocinar, dado que el tiempo de asado puede disminuir. Consulte el cuadro de cocción de carne/aves para obtener ejemplos.

- No cubra la carne ni use bolsas para cocinar.
- Utilice una asadera con una rejilla y la parrilla o un molde bajo sin cubrir con una rejilla para asar.
- Use una sonda para carne para determinar la temperatura interna de la carne.
- Si la carne está dorada como usted quiere, pero aún no está cocida, puede colocar una pequeña tira de papel de aluminio sobre la carne para que no se dore excesivamente.
- Deje la carne cubierta con papel de aluminio entre 10 y 15 minutos después de retirarla del horno.
- Consulte el cuadro de cocción de carne/aves para obtener información sobre posiciones de rejilla recomendadas.

Broil (Asar con calor directo)



El modo **Broil** (Asar con calor directo) usa el calor intenso irradiado del elemento superior.

El modo Broil (Asar con calor directo) es el más adecuado para cocinar cortes de carne, ave y pescado tiernos y delgados (1 pulg. o menos). También puede usarse para dorar panes y estofados. Siempre ase con calor directo con la puerta cerrada. Entre los beneficios de asar con calor directo se incluyen:

- Cocción rápida y eficiente.
- Cocción sin agregar grasas ni líquidos.

Consejos:

- Precaliente el horno entre 3 y 4 minutos. No lo precaliente durante más de 5 minutos.
- Los bistecs y las chuletas deben tener, al menos, $\frac{3}{4}$ pulg. de grosor.
- Pincele el pescado y la carne de ave con mantequilla o aceite para que no se peguen.
- Utilice una asadera y la parrilla, o un molde profundo con una rejilla de metal para asar con calor directo.
- No cubra la parrilla para asar con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie de cocción a fin de evitar el humo y las salpicaduras.
- Dé vuelta las carnes (que no sean pescado) una vez durante el tiempo de cocción recomendado. El pescado no necesita darse vuelta.
- Al dorar la parte superior de los estofados, use solamente fuentes de metal o de vitrocerámica, como Corningware®.
- Nunca use vidrio a prueba de calor (Pyrex®); no tolera las altas temperaturas.

- Para obtener información sobre los tiempos de asado con calor directo, consulte el cuadro de cocción de carne/aves.

Convection Broil (Asar con calor directo por convección)



El modo **Convection Broil** (Asar con calor directo por convección) es similar al modo Broil (Asar con calor directo). Combina el calor intenso del elemento superior con el calor que hace circular el ventilador de convección.

El modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) es ideal para cocinar cortes de carne, ave y pescado gruesos y tiernos. No se recomienda usar el modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) para dorar panes, estofados ni otros alimentos. Siempre use este modo con la puerta cerrada.

Además de los beneficios de asar los alimentos con calor directo del modo estándar, asar con calor directo por convección es más rápido.

Consejos:

- Precaliente el horno entre 3 y 4 minutos. No lo precaliente durante más de 5 minutos.
- Los bistecs y las chuletas deben tener, al menos, 1 1/2 pulg. de grosor.
- Utilice una asadera y la parrilla, o un molde profundo con una rejilla de metal para asar con calor directo.
- No cubra la parrilla para asar con calor directo con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie de cocción, a fin de evitar el humo y las salpicaduras.
- Dé vuelta las carnes una vez durante el tiempo de cocción recomendado. El pescado no necesita darse vuelta.
- Nunca use vidrio a prueba de calor (Pyrex®); no tolera las altas temperaturas.
- Para obtener información sobre los tiempos de asado con calor directo por convección, consulte el cuadro de cocción de carne/aves.

Proof (Elevar)



En el modo **Proof** (Elevar), el horno usa el elemento inferior para mantener una temperatura baja y así elevar el pan u otras masas con levadura.

- No es necesario precalentar.
- Elevar consiste en el aumento de volumen de la masa con levadura.
- El rango de temperaturas en el modo Proof (Elevar) es de 85 °F a 125 °F.
- La temperatura predeterminada en el modo Proof (Elevar) es de 100 °F.
- Cubra el bol o molde holgadamente y use cualquier rejilla en la que quepa un recipiente de ese tamaño.
- Mantenga cerrada la puerta del horno y use la luz del horno para controlar cómo va aumentando de volumen la masa.

Warm (Calentar)



En el modo **Warm** (Calentar), los elementos superior e inferior mantienen una temperatura baja en la cavidad del horno para mantener los alimentos a la temperatura ideal para servirlos.

- Use el modo Warm (Calentar) para mantener calientes los alimentos cocidos (por un máximo de una hora) hasta que estén listos para servir.
- Las temperaturas del modo Warm (Calentar) oscilan entre los 150 °F y los 225 °F.
- La temperatura predeterminada en el modo Warm (Calentar) es de 170 °F.
- Los alimentos que deben mantenerse húmedos deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio.

⚠ PRECAUCIÓN

Al usar el modo Warm (Calentar), siga estas pautas:

- No use el modo Warm (Calentar) para calentar alimentos fríos.
- Asegúrese de mantener la temperatura adecuada de los alimentos. El USDA recomienda mantener los alimentos calientes a una temperatura de 140 °F o más.
- NO caliente los alimentos durante más de una hora.

Cómo aprovechar al máximo su cajón calentador

Acerca del electrodoméstico

El cajón calentador mantendrá los alimentos cocidos calientes, a la temperatura ideal para servirlos. Siempre comience con alimentos calientes. NO lo use para calentar alimentos fríos, para que galletas de agua, papas fritas o cereales secos queden crujientes, para calentar panes o panecillos, ni para calentar fuentes o platos.

El cajón calentador se abre con una función que requiere presionar para abrir. Presione la parte delantera del cajón para abrirlo.

Consejos generales

Consulte el cuadro del cajón calentador para obtener información sobre las programaciones recomendadas.

- Para conservar calientes diversos tipos de alimentos, programe la temperatura para los alimentos que necesiten la programación más alta.
- Coloque los alimentos que necesiten la programación más alta hacia el costado del cajón y los alimentos que necesitan menos calor en el centro del cajón.
- Los alimentos deben estar a la temperatura a la que se sirven (por encima de los 140 °F) antes de colocarse en el cajón calentador. NO lo use para calentar alimentos fríos, salvo que sea para que galletas de agua, papas fritas y cereales secos queden crujientes, o para calentar fuentes o platos.
- Precaliente una fuente para servir vacía mientras precalienta el cajón, si lo desea.
- Coloque los alimentos cocinados y calientes en el cajón calentador en su recipiente para cocinar original o en una fuente para servir resistente al calor.
- Puede utilizarse papel de aluminio para cubrir los alimentos; sin embargo, NO recubra el cajón calentador con papel de aluminio.
- No utilice el cajón calentador para almacenamiento.

Uso de su electrodoméstico

⚠ PRECAUCIÓN

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

IMPORTANTE:

Los recipientes de plástico o los envoltorios de plástico pueden derretirse si entran en contacto directo con el cajón o con un utensilio caliente. Si se derriten sobre el cajón, es posible que no puedan retirarse.

Nota:

Utilice solo platos resistentes al calor.

Cómo precalentar el cajón calentador

Precaliente el cajón calentador cuando caliente alimentos. Para obtener los mejores resultados, precaliente el cajón durante los siguientes tiempos:

Programación	Tiempo de precalentamiento
LOW (Bajo)	10 minutos
MED	15 minutos
HIGH (Alto)	20 minutos

Cómo calentar alimentos

1. Precaliente el cajón calentador.
2. Coloque los alimentos cocidos y calientes en el cajón.

No hay problema en dejar los alimentos en los utensilios de cocina en los que fueron preparados. Como alternativa, puede transferir los alimentos a una fuente para servir que sea resistente al calor antes de colocarlos en el cajón calentador.

Pueden utilizarse papel de aluminio o una tapa para cubrir los alimentos.

Cómo calentar platos y bols

Utilice solo fuentes resistentes al calor. Coloque las fuentes o los platos vacíos en un cajón calentador frío. No es necesario precalentarlo.

Seleccione **LOW** (Bajo).

Cómo hacer que los alimentos pasados queden crujientes

Coloque los alimentos en fuentes o moldes de lados bajos.

1. Presione **LOW** (Baja).
2. Precaliente durante 10 minutos; luego, coloque la fuente en el cajón.
3. Programe el temporizador de calentamiento.
4. Verifique qué tan crujientes están los alimentos después de 45 minutos. Agregue más tiempo según sea necesario.

Recomendaciones de temperatura

Alimentos/Utensilios de cocina	Programación	Cubrir Fuente
Tocino	HIGH (Alta)	No
Carne de res, término medio y bien cocida	MED	No
Carne, vuelta y vuelta	LOW (Baja)	No
Pan, panecillos duros	MED	No
Pan, panecillos blandos, pasteles secos y dulces	MED	Sí
Panecillos	MED	Sí
Estofados	MED	Sí
Huevos	MED	Sí
Pescado, mariscos	MED	Sí
Alimentos fritos	HIGH (Alta)	No
Salsa de carne, salsas de crema	MED	Sí
Jamón	MED	Sí
Pancakes	HIGH (Alta)	Sí
Pays, una corteza	MED	Sí
Pays, dos cortezas	MED	No
Pizza	HIGH (Alta)	No
Cerdo	MED	Sí
Papas, horneadas	HIGH (Alta)	Sí
Puré de papas	MED	Sí
Aves, asadas	MED	Sí
Verduras	MED	Sí
Fuentes	LOW (Baja)	No
Fuente de alimentos	MED	Sí

Limpieza y mantenimiento

Cuidado y limpieza

Limpieza de la placa

⚠ PRECAUCIÓN

No use ningún limpiador sobre el vidrio mientras la superficie esté caliente. Las emanaciones resultantes pueden ser peligrosas para su salud. El limpiador caliente puede atacar químicamente la superficie y dañarla. Use solo el raspador con hoja de afeitar.

Precauciones para obtener una vida útil prolongada y un buen aspecto de la superficie

- El cuidado diario y habitual con el limpiador para placas vitrocerámicas protegerá la superficie y facilitará la eliminación de suciedad de alimentos y manchas de agua.
- La superficie de cocción vitrocerámica es un material duradero resistente a impactos, pero se puede romper si se dejan caer una olla u otro objeto sobre él.
- Nunca cocine alimentos directamente sobre el vidrio.
- Evite colocar un anillo de soporte para wok, un trébedes u otra base de metal sobre la superficie de vidrio.
- No use la superficie de vidrio como tabla de cortar.
- No deslice utensilios de cocina sobre la superficie de cocción; puede rayar el vidrio.
- No coloque ollas mojadas sobre la superficie de vidrio.

Cuidado antes del uso

El cuidado es fácil cuando se toman medidas preventivas. Por ejemplo, aplique una pequeña cantidad de limpiador para placas vitrocerámicas (incluido con la estufa) a diario. Esto proporciona una película de protección que facilita la eliminación de manchas de agua o salpicaduras de alimentos. La temperatura de la superficie de cocción reduce las cualidades de protección de este limpiador. Se debe volver a aplicar antes de cada uso. Use un paño limpio y aplique un limpiador para placas vitrocerámicas antes de cada uso, a fin de eliminar el polvo o las marcas de metal que puedan producirse sobre la superficie que está al nivel de la superficie de trabajo entre cada uso.

Técnicas de limpieza diaria

1. Limpie la superficie cuando esté completamente fría con un limpiador para placas vitrocerámicas.
Excepción: Quite azúcar seca, jarabe de azúcar, productos con tomate y leche de inmediato con el raspador con hoja de afeitar (consulte el Cuadro de cuidado de la placa en la próxima página).
2. Limpie las salpicaduras con una esponja o una toalla de papel limpias y húmedas. Enjuague y seque. Use vinagre blanco si la mancha persiste; enjuague.
3. Aplique una pequeña cantidad de limpiador para placas vitrocerámicas. Cuando se seque, saque brillo a la superficie con una toalla de papel o un paño limpios.

Cómo usar el raspador con hoja de afeitar

Use el raspador para retirar alimentos secos o pegados después de hornear. Sostenga el raspador a un ángulo de 30°. Muévelo sobre la suciedad para levantarla de la placa. Complete el proceso con una esponja o una toalla de papel limpias y húmedas. Aplique vinagre blanco si la mancha persiste y enjuague.

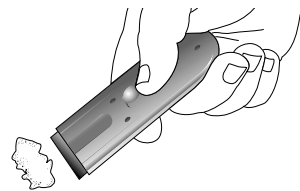


Figure 1: Raspador

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE LESIONES

La hoja es extremadamente filosa. Riesgo de cortes. Proteja la hoja cuando no esté en uso. Reemplace la hoja de inmediato si encuentra alguna imperfección. Siga las instrucciones del fabricante.

Cómo limpiar las perillas de control

1. Jale las perillas hacia afuera para retirarlas. Páseles un paño jabonoso caliente, enjuáguelas y séquelas. No las sumerja.
2. Para volver a colocarlas, introduzca las perillas en forma recta en el eje.

No use los siguientes limpiadores

- Limpiadores para vidrios que contengan amoníaco o blanqueador con cloro. Estos ingredientes pueden corroer o manchar la placa de manera permanente.
- Limpiadores cáusticos
- Los limpiadores de horno, como Easy Off®, pueden corroer la superficie de la placa.
- Limpiadores abrasivos
- Las esponjillas de metal y las esponjas para fregar, como Scotch Brite®, pueden rayar y/o dejar marcas de metal.
- Las esponjillas con jabón, como SOS®, pueden rayar la superficie.
- Los limpiadores en polvo que contienen compuestos con cloro pueden manchar la placa de manera permanente.
- Limpiadores inflamables, como líquido para encendedores o WD-40.

Cuadro de cuidado de la placa

Tipo de suciedad	Posible solución
Derrames de azúcar seca, jarabe de azúcar, leche o tomate. Película o papel de plástico derretidos. Todos estos elementos deben quitarse de inmediato. Quite solo estos tipos de derrames mientras la superficie está caliente usando el raspador con hoja de afeitar. Asegúrese de usar una hoja de afeitar nueva y filosa en su raspador.	Retire la olla y apague el elemento. Usando un guante para horno, sostenga el raspador a un ángulo de 30° con cuidado, a fin de no dañar ni raspar el vidrio. Quite la suciedad del área caliente. Después de que la superficie se haya enfriado, retire los residuos y aplique el limpiador para placas vitrocerámicas.

Tipo de suciedad	Posible solución
Suciedad de alimentos quemados, rayas oscuras y manchas	Suavícelos colocando una toalla de papel o una esponja húmedas encima de la suciedad durante, aproximadamente, 30 minutos. Use un cepillo de plástico y un limpiador para placas vitrocerámicas o use un raspador con hoja de afeitar. Enjuague y seque.
Salpicaduras grasosas	Use una esponja o un paño jabonosos para eliminar la grasa; enjuague bien y seque. Aplique un limpiador para placas vitrocerámicas.
Marcas de metal: Mancha iridiscente	Las ollas con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Trátelas de inmediato con un limpiador para placas vitrocerámicas después de que la superficie se haya enfriado. Si esto no elimina las marcas, pruebe con un limpiador abrasivo suave (Bon Ami®, Soft Scrub® sin blanqueador), Bar Keeper's Friend® con una toalla de papel humedecida. Enjuague y vuelva a aplicar la crema. Si no se eliminan las marcas de metal antes de la próxima vez que se caliente, su remoción será muy difícil.
Manchas de agua dura: Líquidos de cocción calientes derramados sobre la superficie	Los minerales en algunos tipos de agua pueden transferirse a la superficie y producir manchas. Use vinagre blanco sin diluir, enjuague y seque. Vuelva a acondicionar la placa con un limpiador para placas vitrocerámicas.

Tipo de suciedad	Posible solución
Rayas en la superficie: Es de esperarse que se produzcan rayas pequeñas en la superficie de vidrio, pero estas no afectan la cocción. Con el tiempo, las rayas pequeñas se volverán más suaves y menos notables con el uso diario del limpiador para placas vitrocerámicas.	Aplique la crema limpiadora antes de usar la placa, a fin de eliminar granos y partículas similares a la arena, como sal y condimentos. Se pueden reducir usando ollas con bases suaves, que estén limpias y secas antes de su uso. Use un limpiador para placas vitrocerámicas recomendado a diario sobre la placa.

Limpeza del horno

⚠ ADVERTENCIA

Los niños no deberían estar solos ni sin vigilancia en un área donde haya electrodomésticos en uso. Durante el ciclo de autolimpieza, es posible que algunas piezas del electrodoméstico se tornen posiblemente perjudiciales para personas que carezcan del conocimiento de electrodomésticos de un adulto y reacciones de adultos a condiciones posiblemente perjudiciales.

Durante la eliminación de suciedad en la autolimpieza, pueden crearse pequeñas cantidades de monóxido de carbono. El aislamiento de fibra de vidrio podría despedir cantidades muy pequeñas de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. Para minimizar la exposición a estas sustancias, proporcione una buena ventilación con una ventana abierta, o utilice un ventilador o una campana de ventilación.

Self Clean (Autolimpieza)

Durante el modo Self Clean (Autolimpieza), el horno se calienta hasta alcanzar una temperatura muy alta. La suciedad se quema a esta temperatura.

AVISO:

- Limpie los excedentes de derrames antes de comenzar el proceso de autolimpieza del horno.
- No limpie las piezas ni los accesorios en el horno autolimpiante. Retire todas las fuentes para hornear y las rejillas de horno del horno antes de ejecutar el modo Self Clean (Autolimpieza).

Para programar el modo Self Clean (Autolimpieza):

1. Retire todos los accesorios y las rejillas del horno.
2. Si hay un modo de cocción encendido, presione **Oven Clear/Off** (Borrar/Apagar horno) para finalizar el modo en ejecución.
3. Presione el botón digital **Self Clean** (Autolimpieza) debajo de la pantalla.

Aparece el ícono de autolimpieza  en la pantalla. Titila el valor de horas predeterminado (4:00) del temporizador de autolimpieza para indicar que puede aceptarse o modificarse.

Para aceptar el valor de tiempo predeterminado de 4:00 horas de autolimpieza, presione **Enter** (Intro) en el teclado numérico.

Para ingresar una cantidad distinta de horas, use el teclado numérico. El valor ingresado debe encontrarse dentro del rango de 2:00 a 4:00 horas. El ingreso de un valor inferior a 2:00 o superior a 4:00 produce un tono y un mensaje de error.

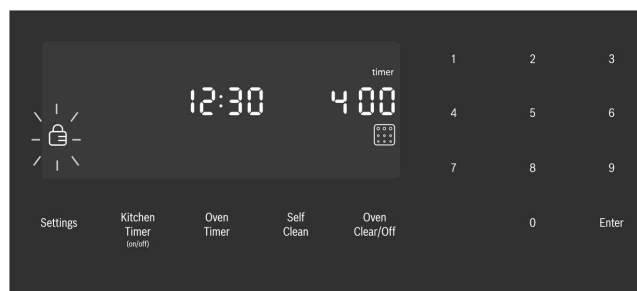
Use una programación más prolongada para un horno con mucha suciedad.



4. Cuando se muestre el tiempo de autolimpieza deseado, presione **Enter** (Intro) en el teclado numérico.

La puerta del horno se traba antes de iniciar Self Clean (Autolimpieza).

Se muestra el símbolo de traba de la puerta , y este titila mientras la puerta se está trabando. Una vez trabada, el símbolo de traba de la puerta está continuamente iluminado (no titila).



El símbolo de traba de la puerta permanece iluminado mientras el modo Self Clean (Autolimpieza) está en ejecución.

Nota: La puerta permanece trabada hasta que el horno se enfríe después de la autolimpieza. La puerta puede abrirse nuevamente solo después de que desaparezca “**Self Clean**” (Autolimpieza) de la pantalla.

- Comienza **Self Clean** (Autolimpieza) y se inicia la cuenta regresiva del temporizador de autolimpieza del horno.

Para cancelar el modo Self Clean (Autolimpieza)

Presione el botón digital **Oven Clear/Off** (Borrar/ Apagar horno) para cancelar Self Clean (Autolimpieza).

Cuando finalice el temporizador de autolimpieza, por seguridad la unidad debe enfriarse antes de que pueda destrabarse la puerta. Durante este período, se muestra el mensaje “COOLING DOWN” (ENFRIÁNDOSE).



- Cuando se completa el enfriamiento, se muestra el mensaje “SELF CLEAN FINISHED” (AUTOLIMPIEZA FINALIZADA). Tenga cuidado al abrir la puerta del horno.



- Presione **Oven Clear/Off** (Borrar/Apagar horno) para borrar la pantalla cuando haya finalizado la autolimpieza.
- Después de que el horno se haya enfriado y la puerta esté destrabada, limpie las cenizas restantes del horno utilizando un paño húmedo.

Nota:

- No se puede encender la luz del horno durante el proceso de autolimpieza.
- El esmalte especial, resistente al calor, y los componentes pulidos del horno se pueden decolorar con el transcurso del tiempo. Esto es normal y no afecta la operación del horno. No use esponjillas ni limpiadores abrasivos para tratar la decoloración.

Debe evitarse el uso de estos limpiadores

No use limpiadores para hornos comerciales, como Easy Off®. Pueden dañar el acabado o las piezas del horno.

El cloro o los compuestos con cloro de algunos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Verifique los ingredientes en la etiqueta.

Nunca use esponjillas ni limpiadores abrasivos.

Guía de limpieza del horno

Pieza	Recomendaciones
Rejilla plana	Lávala con agua jabonosa caliente. Enjuáguela bien y séquela, o frótela suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. NO limpie la rejilla en el horno autolimpiante. Si se limpia la rejilla plana en el horno durante el modo Self Clean (Autolimpieza), perderá su acabado brillante y quizás se trabé al deslizarla. Si esto ocurre, se debe pasar una pequeña cantidad de aceite vegetal en los bordes de la rejilla. Luego, retire el exceso.
Rejilla telescópica	Límpielas con agua jabonosa. Enjuáguelas bien y séquelas, o frótelas suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. Evite poner polvo de limpieza en las guías telescópicas. Es posible que sea necesario volver a lubricarlas. Solo usar lubricantes aptos para alimentos, para uso a altas temperaturas para volver a lubricar las guías. NO limpie la rejilla en el horno autolimpiante. NO deje la rejilla en el horno durante la autolimpieza. Si se limpia la rejilla telescópica en el horno durante el modo Self Clean (Autolimpieza), perderá su acabado brillante y se trabará al deslizarla.
Empaque de fibra de vidrio	NO LIMPIE EL EMPAQUE.
Vidrio	Límpielo con agua y jabón, o limpiador para vidrios. Use Fantastik® o Formula 409® para remover las salpicaduras de grasa y las manchas difíciles.

Pieza	Recomendaciones
Superficies pintadas	Límpielas con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® en una esponja limpia o toalla de papel y pásela. Evite usar agentes de limpieza en polvo, esponjas de lana de acero y limpiadores para hornos.
Superficies de porcelana	Limpie inmediatamente los derrames ácidos como jugos de fruta, leche y tomates con un paño seco. No use una esponja ni un paño húmedos en la porcelana caliente. Cuando se haya enfriado, limpie con agua jabonosa caliente o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® en una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para limpiar las manchas difíciles, use esponjas con jabón. Es normal que se formen líneas finas en la porcelana con el transcurso del tiempo debido a la exposición al calor y a los residuos de alimentos.
Superficies de acero inoxidable	Nunca deje que las manchas de alimentos ni sal permanezcan en el acero inoxidable durante algún tiempo. Siempre limpie o frote en la misma dirección del grano. Limpie con una esponja jabonosa, luego enjuague y seque, o rocíe Fantastik® o Formula 409® en una toalla de papel y pásela. Proteja y pula las superficies con Stainless Steel Magic® y un paño suave. Elimine las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración por el calor. El cloro o los compuestos con cloro de algunos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Verifique los ingredientes en la etiqueta.
Superficies de plástico y controles	Cuando se hayan enfriado, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.
Sonda	Límpielas con agua jabonosa. No la sumerja. No la lave en el lavavajillas.
Áreas impresas (letras y números)	No use limpiadores abrasivos.

Cómo limpiar el cajón calentador

Pieza	Recomendaciones
Interior del cajón (acero inoxidable pulido)	Use detergente para platos. Lave, enjuague bien y seque. Para manchas de agua dura o sarro, use vinagre blanco. Aplique con una esponja o paño, enjuague y seque. El cloro o los compuestos con cloro de algunos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Verifique los ingredientes en la etiqueta.
Superficies pintadas	Utilice agua caliente con jabón o limpiadores suaves, como Fantastik® o Formula 409®. Lave, enjuague bien y seque. Evite usar agentes de limpieza abrasivos, esponjas de lana de acero y limpiadores para hornos.
Estructura exterior del cajón (acero inoxidable cepillado)	Siempre limpie o frote en la misma dirección del grano. Limpie con una esponja jabonosa; luego, enjuague y seque, o rocíe Fantastik® o Formula 409® en una toalla de papel y pásela. Proteja y pula las superficies con Stainless Steel Magic® y un paño suave. Elimine las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración por el calor. El cloro o los compuestos con cloro de algunos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Verifique los ingredientes en la etiqueta.

Mantenimiento

Mantenimiento de la placa

Modelos de placas vitrocerámicas

- El cuidado diario y habitual con el limpiador para placas vitrocerámicas protegerá la superficie y facilitará la eliminación de suciedad de alimentos y manchas de agua.
- La superficie de cocción vitrocerámica es un material duradero resistente a impactos, pero se puede romper si se dejan caer una olla u otro objeto sobre él.
- Evite colocar un anillo de soporte para wok, un trébedes u otra base de metal sobre la superficie de vidrio.

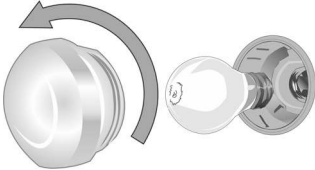
Mantenimiento del horno

Cómo reemplazar una luz del horno

 **ADVERTENCIA**

- Asegúrese de que el electrodoméstico y las luces se hayan enfriado y de que el suministro eléctrico esté apagado antes de cambiar el (los) foco(s). No hacerlo puede ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras.
- Las lentes deben estar en su lugar al usar el electrodoméstico.
- Las lentes sirven para proteger el foco contra roturas.
- Las lentes son de vidrio. Manipúlelas con cuidado para que no se rompan. El vidrio roto puede causar una lesión.
- El portalámparas tiene corriente cuando la puerta está abierta.

Para cambiar el foco:



1. Desactive la alimentación eléctrica del horno en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).
2. Retire la cubierta de vidrio desatornillándola. Gire el vidrio hacia la izquierda para retirarlo.
3. Retire el foco. El foco se desatornilla hacia la izquierda.
4. Tome el nuevo foco con un paño limpio y seco para evitar depositar aceites de la piel en el vidrio, lo cual podría provocar la falla prematura del foco. Vuelva a colocar el foco atornillándolo hacia la derecha.
5. Vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.
6. Vuelva a activar la alimentación eléctrica en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).

Especificaciones del foco:

Descripción del foco	Imagen del foco
40 vatios, foco para electrodoméstico, base Edison estándar	

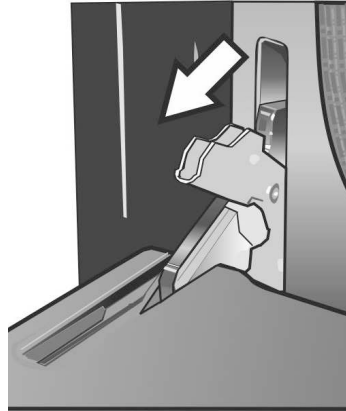
Cómo retirar la puerta del horno

⚠ ADVERTENCIA

Al retirar la puerta:

- Asegúrese de que el horno esté frío y de que la alimentación eléctrica al horno esté apagada antes de retirar la puerta. No hacerlo puede ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y sus piezas son frágiles. Use las dos manos para retirar la puerta del horno. El frente de la puerta es de vidrio. Manipúlela con cuidado para evitar que se rompa.
- Tome la puerta del horno solamente por los costados. No la tome de la manija, porque puede deslizarse de la mano y causar daños o lesiones.
- No tomar la puerta del horno con firmeza y correctamente podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.
- Para evitar lesiones cuando el soporte de la bisagra se cierra bruscamente, asegúrese de que ambas palancas estén firmemente en su lugar antes de retirar la puerta. Tampoco abra ni cierre la puerta forzándola; la bisagra podría dañarse y ocasionar lesiones.
- No apoye la puerta retirada sobre objetos filosos ni puntiagudos ya que puede romperse el vidrio. Apóyela sobre una superficie plana y lisa de modo que no pueda caerse.

Para retirar la puerta del horno:



Para evitar lesiones o daños, asegúrese de leer la ADVERTENCIA precedente antes de intentar retirar la puerta del horno.

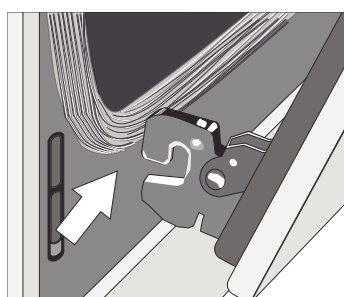
1. Abra la puerta del horno hasta que quede en posición horizontal, totalmente abierta.
2. Lleve las palancas de las bisagras hacia usted.

Nota: Es posible que sea necesario utilizar una herramienta, como un destornillador, para sacar suavemente la parte superior de la palanca fuera de la carcasa. Tenga cuidado de no rayar la carcasa.

3. Lleve ambas palancas de las bisagras de la puerta a su posición más baja, según se muestra en la ilustración. Es posible que las bisagras izquierda y derecha de la puerta difieran levemente, pero funcionan del mismo modo.

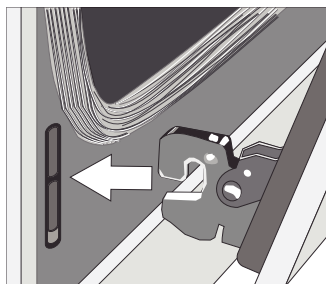


4. Cierre la puerta del horno hasta que se enganche en las palancas de tope de las bisagras, y trabé las bisagras en el ángulo adecuado para retirar la puerta. La puerta se abrirá alrededor de 7 pulgadas en la parte superior. Esto elimina la tensión de los resortes de las bisagras de modo que pueda levantarse fácilmente la puerta.

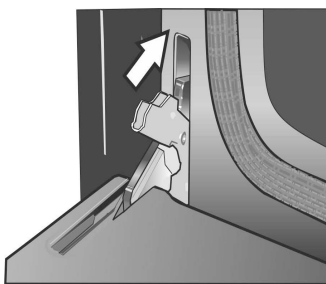


5. La puerta es pesada. Utilice ambas manos para sujetarla firmemente desde los costados. No sujete la puerta desde el mango. Manteniendo el ángulo de la puerta, levante la puerta en forma recta hacia arriba, aproximadamente, 3/4 de pulg. para destrabar las bisagras de las ranuras y, luego, jálela hacia usted hasta que la carcasa del horno salga de las bisagras.
6. Coloque la puerta en un lugar práctico y estable para limpiarla.

Para volver a colocar la puerta del horno



1. Sosteniendo la puerta firmemente con las dos manos, sujétela desde los costados, no desde el mango.
2. Inclíne la puerta hacia atrás, levemente hacia usted hasta que la parte superior se abra, aproximadamente, 7 pulg.
3. Deslice las bisagras en las ranuras lo máximo posible y, luego, baje la puerta en forma recta. Es posible que el ángulo de la puerta deba ajustarse levemente para permitir que las bisagras se enganchen adecuadamente y que la puerta baje y se coloque en su lugar. La puerta debe bajar, aproximadamente, 3/4 pulg. y detenerse. Si no lo hace, las bisagras no se han enganchado adecuadamente, y la puerta podría caer si se suelta.
4. Una vez que las dos bisagras estén completamente enganchadas como se describe en el Paso 3, abra suavemente la puerta hasta que esté abierta por completo.



5. Empuje las palancas que se encuentran en las dos bisagras hacia arriba y hacia adelante hasta que se traben en la ranura, a ras con la parte delantera del cuerpo del horno.
6. Cierre y abra la puerta despacio para asegurarse de que esté colocada en forma correcta y firme.

Mantenimiento del cajón calentador

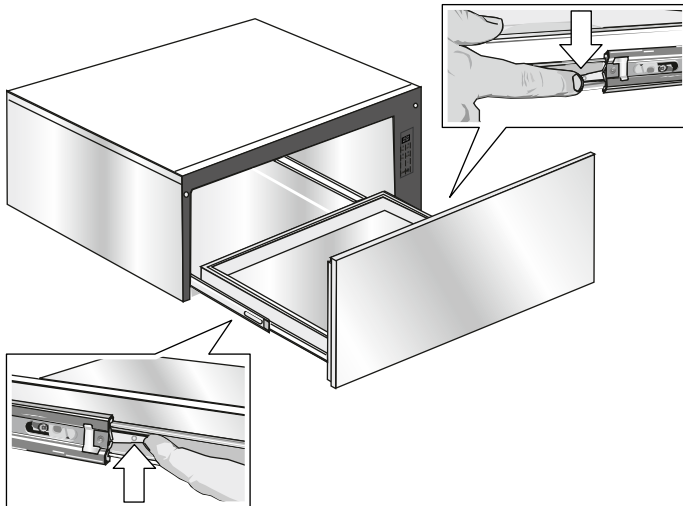
⚠ ATENCION

Para evitar quemaduras, no extraer el cajón mientras está caliente. Comprobar que el cajón está vacío antes de sacarlo.

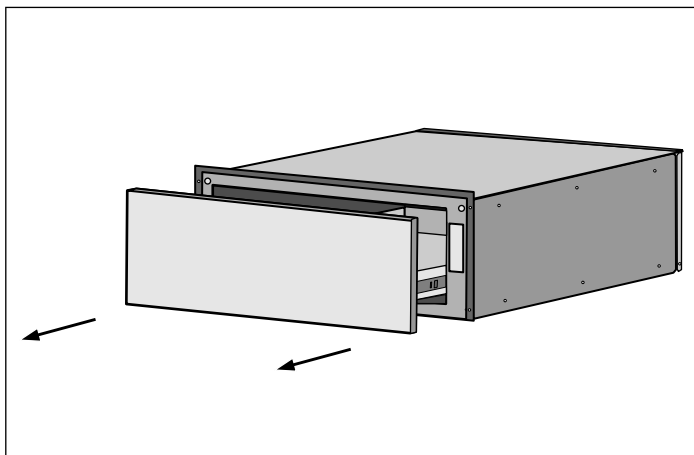
Extraer el cajón de la carcasa

AVISO: Las siguientes son las recomendaciones del fabricante para extraer y montar el cajón con el fin de minimizar el riesgo de dañar el mecanismo PTO.

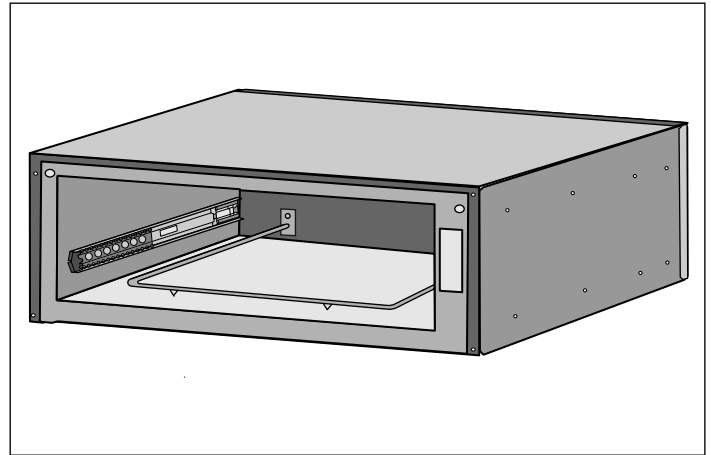
1. Extraer el cajón de la carcasa del cajón.
 - Jalar del cajón hasta que esté totalmente abierto.
 - Empujar hacia abajo la palanca derecha para soltar el cajón.
 - Levantar la palanca izquierda para soltar el cajón.
 - Extraer con firmeza el cajón en forma recta.
 - Replegar los rieles del gabinete mientras el cajón está fuera.



2. Agarrar ambos lados del cajón y, jalando de forma recta y nivelada, extraer con cuidado la carcasa del cajón. Este paso puede exigir aplicar una fuerza ligera o moderada para extraer por completo el cajón



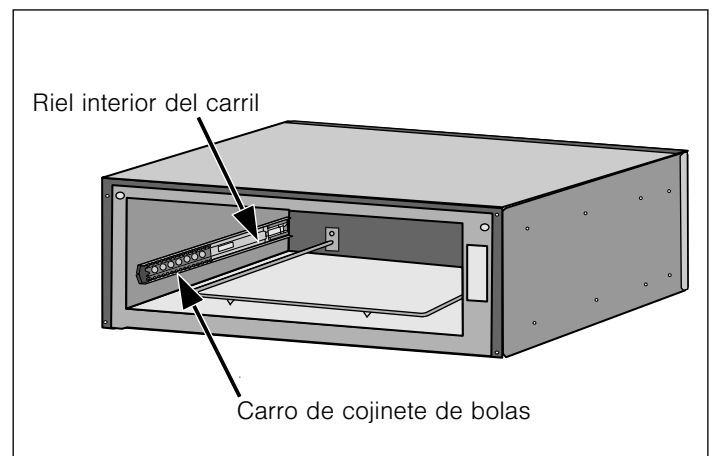
3. Montar o realizar el mantenimiento (limpieza) de la carcasa con el cajón sacado.



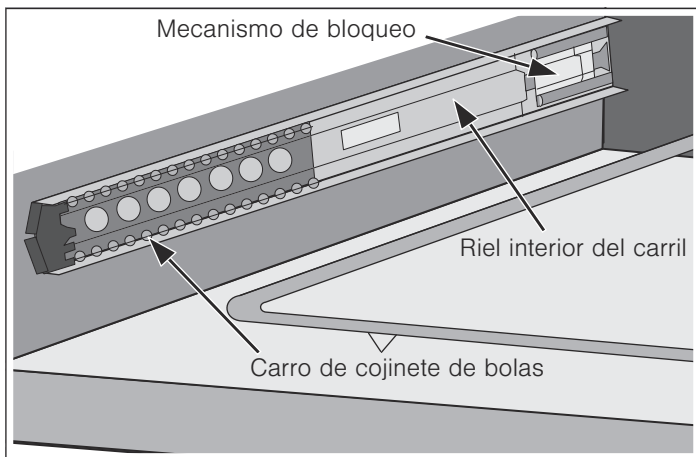
Montar el cajón en la carcasa

Los carriles montados en cada lado de la pared de la carcasa cuentan con dos elementos móviles, un riel interior y un carro de cojinetes de bolas que necesita tener una orientación determinada para conseguir un montaje y una alineación precisa.

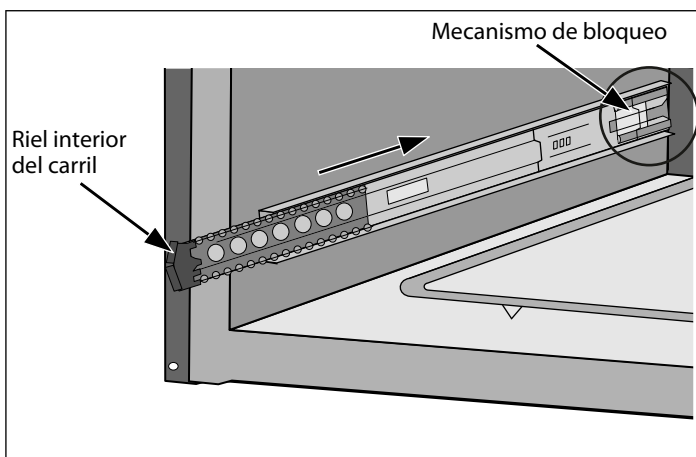
También hay un mecanismo de bloqueo visible en la parte posterior de cada carril.



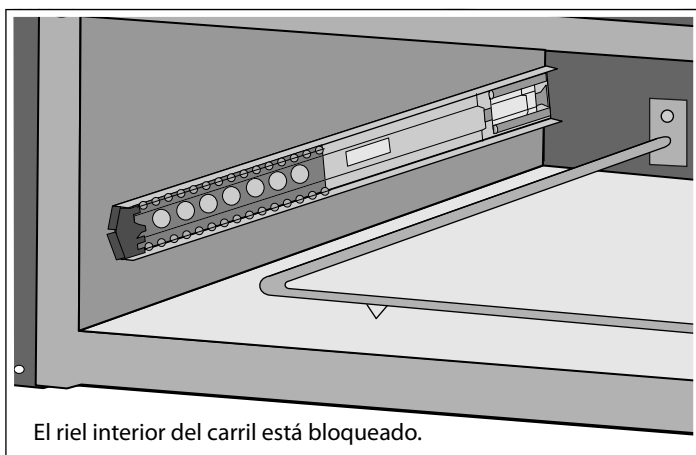
Nota: La carcasa del cajón calentaplatos debería corresponder totalmente con la imagen siguiente antes de iniciar el montaje. El carro de cojinete de bolas debería estar bloqueado dentro del extremo de plástico negro del riel interior en la parte frontal del riel interior.



1. Una vez se ha extraído el cajón, colocar el riel interior del carril en posición de bloqueo empujando el riel interior del carril **hacia** la parte trasera de la carcasa hasta que quede bloqueado.

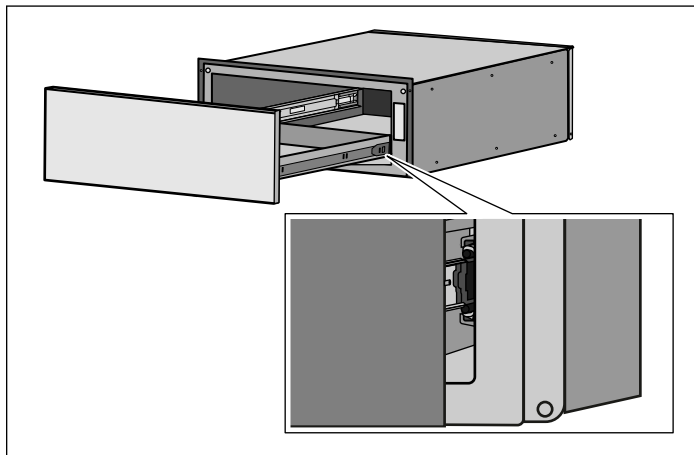


Nota: Se necesita aplicar una fuerza moderada a la hora de empujar el mecanismo de bloqueo del carro de bolas de plástico negro para fijar el carril del cajón en la posición de bloqueo. El cajón está bloqueado cuando permanece en su sitio y no salta de nuevo y se abre.



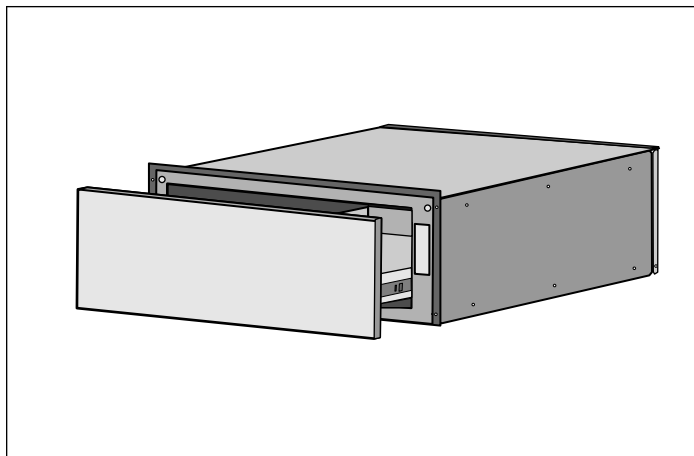
El riel interior del carril está bloqueado.

2. Colocar el cajón montado delante de la carcasa y alinear el riel (extremo del riel de plástico) con el carro de bolas del carril. Mantener el cajón equilibrado y centrado respecto a la carcasa e introducir con cuidado el cajón en la misma.



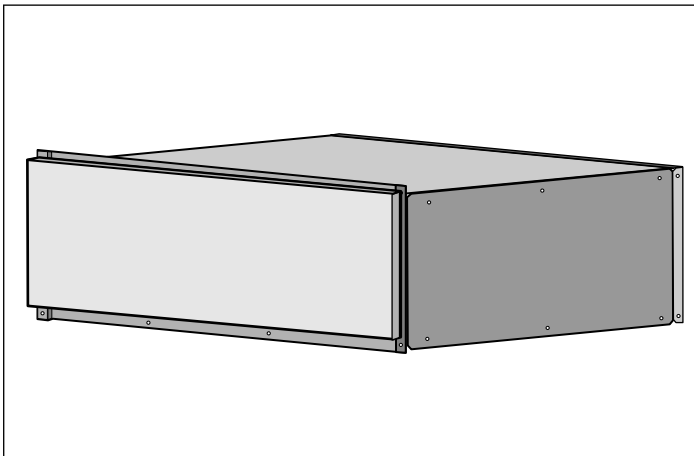
Notas

- Puede ser necesario hacer un ligero balanceo de lado a lado para conseguir que los cojinetes de bolas se alineen de forma exacta.
 - **Recordatorio:** en este momento se está intentando alinear dos juegos de cojinetes de bolas. Si se necesita aplicar más que una fuerza moderada para introducir el cajón en este punto, extraerlo y repetir el procedimiento de montaje hasta aquí.
3. Seguir introduciendo el cajón manteniéndolo nivelado y centrado respecto a la carcasa hasta que se perciba un ligero aumento de la resistencia al aproximarse a la posición que se muestra seguidamente.

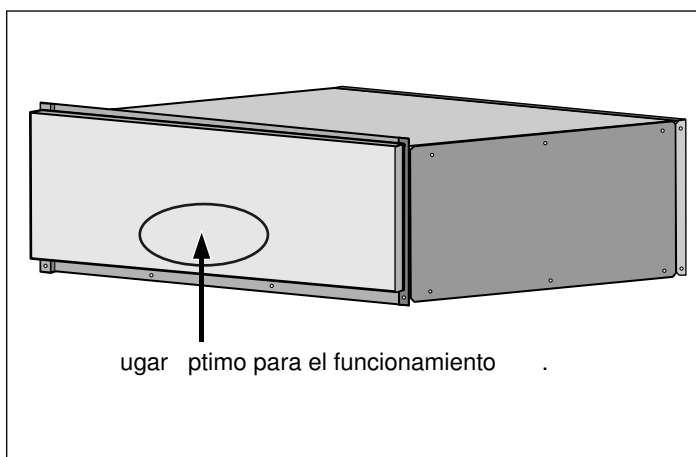


AVISO

- Llegado a este punto se necesita aplicar una fuerza ligeramente mayor para que cierre, haciendo incrementos pequeños y repetidos de la fuerza aplicada al cajón para conseguir que este se alinee y quede listo para un funcionamiento adecuado.
- Se debería oír un «clic» cuando el cajón está correctamente cerrado, haciendo que este quede en posición de bloqueo.



4. Comprobar el funcionamiento del cajón PTO empujando la zona inferior central del frontal del cajón (lugar óptimo de funcionamiento).



Nota: El lugar recomendado y óptimo para abrir el cajón es la zona inferior central de la parte frontal. El cajón funcionará si se aplica una fuerza de apertura en cualquier lugar de la parte delantera del mismo, pero ello puede exigir un ligero incremento de la fuerza necesaria para abrirlo.

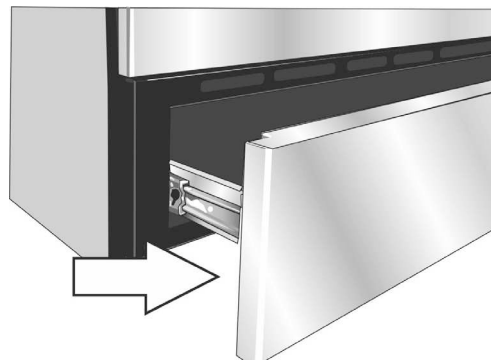
Servicio técnico

Cómo obtener servicio técnico o piezas

Para consultar a un representante de servicio técnico, consulte la información de contacto que aparece en el frente del manual. Cuando llame, tenga a la mano la información impresa en la placa de datos de su producto.

Placa de datos del producto

La placa de datos muestra el modelo y el número de serie. Al solicitar servicio técnico, consulte la placa de datos del electrodoméstico. La placa de datos está ubicada en la parte trasera de la parte delantera del cajón. Abra el cajón para verla.



Autoayuda

Resolución de problemas de la placa

Utilice estas sugerencias antes de llamar al servicio técnico para evitar cargos de servicio técnico.

Problema de la placa	Causas posibles y soluciones sugeridas
El elemento funciona en ciclos con una frecuencia mayor a la habitual	La base de la olla está alabeada y no está completamente en contacto con la superficie de calentamiento. El diámetro de la base de la olla es demasiado pequeño para el tamaño del elemento. Los ingredientes de la olla hirvieron hasta quedar sin líquido. El material de la olla es un conductor deficiente del calor; la transferencia de calor es demasiado lenta.
Se puede detectar un ligero olor cuando se enciende un elemento	Esto es normal con placas nuevas y desaparecerá después de varios usos.
Los controles de la placa no se encienden	La estufa no recibe alimentación. Verifique la fuente de alimentación para averiguar si se quemó un fusible o si se disparó el disyuntor. Verifique el cable para averiguar si está completamente introducido en la toma de corriente eléctrica. El panel de la placa está bloqueado. Presione y mantenga presionado el botón PANEL LOCK (Bloqueo de panel) hasta que la luz indicadora se apague.
El raspador no está funcionando adecuadamente	La hoja del raspador no tiene filo. El raspador viene con hojas de acero inoxidable de un solo filo. Reemplácela con una hoja estándar de un solo filo.
Los resultados de la cocción no son los esperados	La placa no está nivelada. Ajuste las patas niveladoras en la parte inferior de la estufa. La olla de cocina no tiene el tamaño adecuado o no es del tipo adecuado. Consulte la "Guía de selección de utensilios de cocina".
El elemento funciona en ciclos en la programación más alta	Esto es normal. El limitador de temperatura funciona automáticamente para proteger la superficie vitrocerámica contra los daños por temperaturas altas extremas.
El agua tarda mucho en hervir	El tiempo de hervor puede variar ampliamente en función de las condiciones ambientales. Consulte "Cómo hervir agua" en este manual para obtener consejos sobre cómo disminuir el tiempo de hervor.

Resolución de problemas del horno

Utilice estas sugerencias antes de llamar al servicio técnico para evitar cargos de servicio técnico.

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
No aparecen el modo del horno, la temperatura ni los números seleccionados en la pantalla	Consulte las instrucciones del manual al programar el reloj, el temporizador o la autolimpieza.
La puerta del horno está trabada y no se abre, ni siquiera después de que el horno se enfrió	Apague el horno desde el disyuntor y espere 5 minutos. Vuelva a encender el disyuntor. El horno debería reiniciarse solo y funcionar.
El horno no calienta	Controle la conexión del disyuntor o la caja de fusibles a su hogar. Asegúrese de que la alimentación eléctrica del horno sea adecuada. Asegúrese de que ha seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina en forma pareja	Ajuste la calibración del horno, de ser necesario (consulte “Cómo cambiar la compensación de la temperatura del horno” en este manual). Consulte la posición de rejilla recomendada en los cuadros de cocción.
Los resultados del horneado no son los esperados	Consulte los cuadros de cocción para obtener información sobre la posición de rejilla recomendada. Para obtener consejos y sugerencias, consulte la sección “Cómo aprovechar al máximo su horno”. De ser necesario, ajuste la calibración del horno (consulte “Compensación de la temperatura del horno” en la página 22).
La cocción de los alimentos demora más de lo esperado	El horno está cuidadosamente calibrado para lograr resultados precisos. Sin embargo, la temperatura se puede compensar si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Consulte “Compensación de la temperatura del horno” en la página 22.
Los alimentos están excesivamente cocinados	El horno está cuidadosamente calibrado para lograr resultados precisos. Sin embargo, la temperatura se puede compensar si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Consulte “Compensación de la temperatura del horno” en la página 22.
Los resultados de los modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Multi-Rack (Convección múltiples rejillas) no son los esperados	Si la función Automatic Convection Conversion (Conversión de convección automática) está apagada, la temperatura debe reducirse manualmente 25 °F. Si la función está activa, la temperatura se ajusta automáticamente. Consulte “Encender o apagar la conversión de convección automática” para obtener más información. Consulte las posiciones de rejilla, los tiempos de cocción y la selección de moldes en los cuadros de cocción y la sección de consejos. Ajuste la calibración del horno si es necesario. Consulte “Compensación de la temperatura del horno” en la página 22.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	Se debe ajustar el termostato del horno. Consulte “Compensación de la temperatura del horno” en la página 22.
La luz del horno no funciona correctamente	Si el foco de la luz está suelto o defectuoso, vuelva a colocarlo o reemplácelo. No toque el foco con los dedos; puede quemarlo.
No se apaga la luz del horno	Verifique que no haya ninguna obstrucción en la puerta del horno. Verifique si la bisagra está doblada. Cuando está activada la función sabatina, la luz del horno se mantiene encendida o apagada (según se haya seleccionado durante la configuración) durante todo el modo Sabbath (Sabatino).
No se puede retirar la cubierta de la lente de la luz	Es posible que se hayan acumulado residuos alrededor de la cubierta de la lente. Limpie el área de la cubierta de la lente con una toalla limpia seca antes de intentar retirar la cubierta de la lente.

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
El horno no se autolimpia adecuadamente	Deje que se enfríe el horno antes de poner en funcionamiento el proceso de autolimpieza. Siempre limpie los residuos sueltos o los derrames abundantes antes de poner en funcionamiento el proceso de autolimpieza. Si el horno está muy sucio, programe el horno para una autolimpieza de cuatro horas. Consulte Cómo preparar el horno para la autolimpieza.
El reloj y el temporizador no están funcionando correctamente	Asegúrese de que la alimentación eléctrica del horno sea adecuada. Consulte las secciones Reloj y Temporizador.
Astillas de porcelana	Cuando se retiren rejillas de horno y se vuelvan a colocar, incline siempre las rejillas hacia arriba y no las fuerce, a fin de evitar que se astille la porcelana.
En la pantalla, aparecen una "F" y un número, y el control emite bips	Este es un código de falla. Presione Off (Apagar) para borrar la pantalla y detener la emisión de bips. Reinicie el horno si es necesario. Si sigue apareciendo el código de falla y continúan los bips, regístrelo, cancele el horno y llame a un técnico de servicio autorizado.
Cuando la estufa es nueva, emite un olor fuerte al encenderla.	Esto es normal cuando la estufa es nueva y deja de ocurrir después de usarla varias veces. Al ponerse en funcionamiento el ciclo de autolimpieza, se "quema" el olor más rápidamente.
El control no reacciona cuando se toca el teclado	Verifique que el botón esté limpio. Toque el centro del botón digital. Use la parte plana de su dedo.
El ventilador funciona durante los modos que no utilizan convección	En algunos modelos, el ventilador de convección funciona mientras el horno se está precalentando para el modo Bake (Hornear). Esto es normal. Los modelos que se deslizan también tienen un ventilador de refrigeración que funciona durante todos los modos de cocción.
Sale vapor o aire caliente de la abertura de ventilación del horno	Es normal ver o sentir que sale vapor o aire caliente de la abertura de ventilación del horno. No bloquee la abertura de ventilación.
El ventilador de refrigeración funciona después de apagar el horno (solo en las estufas deslizantes)	Esto es normal. Cuando el horno se ha enfriado a una temperatura predeterminada, el ventilador de refrigeración se apaga.
La placa no funciona durante la autolimpieza	Esto es normal para algunos modelos. Volverá a funcionar una vez que se complete la autolimpieza.

Declaración de Garantía Limitada del Producto

Cobertura de 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 electrodoméstico Bosch vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

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

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.

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

Duración de la garantía

Bosch garantiza que el Producto no tiene defectos en los materiales ni en la mano de obra durante un período de trescientos sesenta y cinco (365) días a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

También se garantiza que este Producto no tiene defectos estéticos en cuanto a los materiales y la mano de obra (como rayas de acero inoxidable, manchas de pintura/porcelana, desconchaduras, abolladuras ni otros daños al acabado del Producto), durante un período de treinta (30) días a partir de la fecha de compra o la fecha de cierre para construcciones nuevas. Esta garantía para defectos estéticos excluye variaciones leves de color debido a diferencias inherentes en partes pintadas o de porcelana, así como diferencias provocadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares.

Esta garantía para defectos estéticos excluye específicamente electrodomésticos de exhibición, electrodomésticos de salón de ventas, electrodomésticos vendidos "en las condiciones en que se encuentran" o electrodomésticos de clase B.

Reparación/Reemplazo como su recurso exclusivo

Durante el período de esta garantía, Bosch o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Bosch reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de Bosch, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de Bosch, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y 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 que no intente reparar el Producto usted mismo ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Bosch no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un proveedor de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, **ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE**. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Bosch y que tienen, según el criterio de Bosch, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de Bosch). Sin perjuicio de lo que antecede, 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 sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, Bosch de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de

servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

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.

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 junto con aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por el usuario) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, las reglamentaciones o las leyes de electricidad, plomería y/o construcción estatales, locales, municipales o de condado aplicables, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y las reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre el producto, dentro del producto o alrededor de él.
- Cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajo cero, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

En ningún caso, BSH 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 productos cuyos números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto;

corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA PRETENSIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDAS LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEAN DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE DURANTE EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BOSCH O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN A USTED. ESTA GARANTÍA LE 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 tendrá vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un directivo de BSH.

Cómo obtener el servicio técnico de la garantía:

A fin de obtener el servicio técnico de la garantía para su Producto, debe comunicarse con el centro de servicio técnico autorizado de Bosch más cercano.

BSH Home Appliances - 1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 / 800-944-2904.

Cuadros de cocción

PRODUCTOS/PLATOS PRINCIPALES HORNEADOS

Alimento	Recomendados Modo de cocción	Horno Tempera- tura	Preca- lentar el horno	Cantidad de rejillas	Rejilla Posición	Tiempo (min)	Tamaño y tipo de molde
Pasteles							
Pastel de ángel	Convect.Bake (Hornear por convec.)	325 °F	Sí	Simple	1	35-50	Tubo de 10 pulg.
Pastel Bundt	Convect.Bake (Hornear por convec.)	325 °F	Sí	Simple	2	45-65	Molde para pasteles Bundt con capacidad para 12 tazas
Magdalenas	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Simple	3	17-27	Molde para 12 muffins
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	17-27	Molde para 12 muffins
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	17-27	Molde para 1 2 muffins
Capas redondas	Convect.Bake (Hornear por convec.)	325 °F	Sí	Simple	3	28-40	Redondo de 8 pulg. o 9 pulg.
	Convect.Bake (Hornear por convec.)	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	28-40	Redondo de 8 pulg. o 9 pulg.
Pastel plano	Convect.Bake (Hornear por convec.)	325 °F	Sí	Simple	3	45-60	13 pulg. x 9 pulg. x 2 pulg.
Galletas							
Brownies	Convect.Bake (Hornear por convec.)	325 °F	Sí	Simple	3	33-40	Cuadrado de 8 pulg. o 9 pulg.
Pepa de chocolate	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Simple	3	8-17	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	8-17	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	8-17	Placa para galletas
Barras de galletas	Convect.Bake (Hornear por convec.)	325 °F	Sí	Simple	3	23-33	Cuadrado de 8 pulg. o 9 pulg.
Azúcar	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Simple	3	8-10	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	8-10	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	8-10	Placa para galletas

PRODUCTOS/PLATOS PRINCIPALES HORNEADOS

Alimento	Recomendados Modo de cocción	Horno Tempera- tura	Preca- lentar el horno	Cantidad de rejillas	Rejilla Posición	Tiempo (min)	Tamaño y tipo de molde
Platos principales/Verduras							
Estofados	Bake	Temp. de la receta	Sí	Simple	3	tiempo de la receta	Fuente para estofado
Quiche	Bake (Hornear)	375 °F	Sí	Simple	2	30-40	Fuente para quiche
Soufflé	Bake (Hornear)	325 °F	Sí	Simple	3	45-55	Fuente para soufflé
Verduras	Conv. Roast	Receta	No	Simple	3	Receta	placa para galletas

Los cuadros pueden utilizarse como una guía. Siga las instrucciones del envase o la receta.

Las temperaturas de convección han sido reducidas 25 °F con respecto a las indicaciones de la receta o del envase.

Pastelería							
Bombas de crema	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	400 °F	Sí	Simple	3	23-33	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	400 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	23-33	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	400 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	23-33	Placa para galletas
Pastelitos de masa bomba	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	375 °F	Sí	Simple	3	10-12	Placa para galletas
Pays							
Masa con 1 corteza	Convect.Bake (Hornear por convec.)	475 °F	Sí	Simple	2	8-12	Molde para pay de 9 pulg.
De frutas con 2 cortezas	Convect.Bake (Hornear por convec.)	375 °F	Sí	Simple	2	45-60	Molde para pay de 9 pulg.
Congelado	Convect.Bake (Hornear por convec.)	375 °F	Sí	Simple	3	70-85	Molde para pay de 9 pulg.
Merengue	Bake (Hornear)	350 °F	Sí	Simple	2	10-15	Molde para pay de 9 pulg.
Pacana	Bake (Hornear)	350 °F	Sí	Simple	2	45-60	Molde para pay de 9 pulg.
Zapallo	Bake (Hornear)	425 °F/ 350 °F	Sí	Simple	2	15/35-45	Molde para pay de 9 pulg.
Pizza							
Piedra para hornear	Pizza	425 °F	Sí	Simple	2	Tiempo de la receta	Piedra para hornear
Fresca	Pizza	425 °F	Sí	Simple	2	Tiempo de la receta	Molde para pizza
Corteza gruesa, Congelado	Pizza	en el envase	Sí	Simple	en el envase	tiempo indicado en el envase	instrucciones del envase
Corteza delgada, Congelado	Pizza	en el envase	Sí	Simple	en el envase	tiempo indicado en el envase	instrucciones del envase

PRODUCTOS/PLATOS PRINCIPALES HORNEADOS

Alimento	Recomendados Modo de cocción	Horno Tempera- tura	Preca- lentar el horno	Cantidad de rejillas	Rejilla Posición	Tiempo (min)	Tamaño y tipo de molde
Panes rápidos							
Panecillos	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Simple	3	10-20	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	10-20	Placa para galletas
Hogaza	Convect.Bake (Hornear por convec.)	350 °F	Sí	Simple	2	48-60	Molde para hogaza de 8 pulg. x 4 pulg.
Muffins	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	400 °F	Sí	Simple	3	14-25	Molde para 12 muffins
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	400 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	14-25	Molde para 12 muffins
Panes de leva- dura							
Rollos pequeños	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	375 °F	Sí	Simple	3	10-20	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	375 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	10-20	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	375 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	10-20	Placa para galletas
Hogaza	Convect.Bake (Hornear por convec.)	400 °F	Sí	Simple	2	22-35	Molde para hogaza de 9 pulg. x 5 pulg.
Rollos dulces	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Simple	3	20-25	Placa para galletas

Los cuadros pueden utilizarse como una guía. Siga las instrucciones del envase o la receta.

Las temperaturas de convección han sido reducidas 25 °F con respecto a las indicaciones de la receta o del envase.

CARNES

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Posición de rejilla	Temperatura interna	Tiempo de cocción min, salvo que se especifique otra cosa	Alimentos cubiertos	Tiempo de reposo
Carne de res							
Espaldilla asada, 2-3 lb	Roast	350 °F	2	Bien cocido, 170 °F	1 1/2-2 horas	Sí	ninguno
Hamburguesas, grosor de 3/4 - 1 pulgada	Broil	Alta	6	Término medio, 160 °F	Lado 1: 5-8 Lado 2: 4-6	No	ninguno
Ojo de bife, deshuesado, 3-3.5 lb	Convection Roast	325 °F	2	Vuelt/vuelt, 145 °F	27-31 min/lb	No	10-15 min
Ojo de bife, deshuesado, 3-3.5 lb	Convection Roast	325 °F	2	Término medio, 160 °F	30-38 min/lb	No	10-15 min
Cuadril, ojo, solomillo, deshuesado, 3-5.5 lb	Convection Roast	325 °F	2	Vuelt/vuelt, 145 °F	18-33 min/lb	No	10-15 min
Cuadril, ojo, solomillo, deshuesado, 3-5.5 lb	Convection Roast	325 °F	2	Término medio, 160 °F	30-35 min/lb	No	10-15 min
Bistecs, grosor de 1 pulgada	Broil	Alta	6	Vuelt/vuelt, 145 °F	Lado 1: 5-8 Lado 2: 4-6	No	ninguno
Bistecs, grosor de 1 pulgada	Broil	Alta	6	Término medio, 160 °F	Lado 1: 8-9 Lado 2: 5-7	No	ninguno
Bistecs grosor de 1 1/2 pulgada	Convection Broil	Alta	4	Vuelt/vuelt, 145 °F	Lado 1: 11-14 Lado 2: 9-13	No	ninguno
Bistecs grosor de 1 1/2 pulgada	Convection Broil	Alta	4	Término medio, 160 °F	Lado 1: 13-18 Lado 2: 11-14	No	ninguno
Lomo, 2-3 lb	Convection Roast	425 °F	2	Vuelt/vuelt, 145 °F	15-24 min/lb	No	5 min
Cordero							
Pata, deshuesada, 2-3 lb	Convection Roast	325 °F	2	Término medio, 145 °F	25-30 min/lb	No	10-15 min
Pata, deshuesada, 4-6 lb	Convection Roast	325 °F	2	Término medio, 160 °F	30-35 min/lb	No	10-15 min
Chuletas, grosor de 1 pulgada	Broil	3 - Alta	4	Vuelt/vuelt, 145 °F	Lado 1: 4-6 Lado 2: 4-5	No	ninguno
Chuletas, grosor de 1 pulgada	Broil	3 - Alta	4	Término medio, 160 °F	Lado 1: 5-7 Lado 2: 5-6	No	ninguno
Cerdo							
Rebanada de jamón grosor de 1/2 pulgada	Broil	3 - Alta	5	160 °F	Lado 1: 4-5 Lado 2: 3-4	No	ninguno
Filete asado, 1/2 - 3 lb	Convection Roast (Asar por convección)	350 °F	2	145 °F 160 °F	16-30 min/lb 19-36 min/lb	No	30 min 10-15 min
Filete asado, 3 - 6 lb	Convection Roast (Asar por convección)	350 °F	2	145 °F 160 °F	16-30 min/lb 14-23 min/lb	No	30 min 10-15 min

Los cuadros pueden utilizarse como una guía. Siga las instrucciones del envase o la receta.

El tiempo de asado es aproximado y puede variar según la forma de la carne.

El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. La temperatura mínima segura para aves rellenas es de 165 °F.

NOTA: Las temperaturas internas de los alimentos son las temperaturas recomendadas por el USDA según lo medido por un termómetro de cocina digital.

CARNES

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Posición de rejilla	Temperatura interna	Tiempo de cocción min, salvo que se especifique otra cosa	Alimentos cubiertos	Tiempo de reposo
Cerdo							
Chuletas, grosor de 1 pulgada	Broil	Baja	3	145 °F	Lado 1: 5-9 Lado 2: 8-11	No	3 min
		Baja		160 °F	Lado 1: 8-10 Lado 2: 8-9		
Chuletas, grosor de 1 1/2 pulgadas	Convection Broil	Alta	4	160 °F	Lado 1: 9-11 Lado 2: 8-10	No	ninguno
Salchicha, fresca	Broil	HIGH (Alta)	4	170 °F	Lado 1: 3-6 Lado 2: 2-4	No	ninguno
Lomo, 2-3 lb	Convection Roast	425 °F	3	145 °F 160 °F	18-28 min/lb 20-27 min/lb	No	5-10 min 3 min
Carne de ave							
Pollo							
Pechugas con hueso	Convection Broil (Asar con calor directo por convección)	LOW (Baja)	3	170 °F	Lado 1: 20-28 Lado 2: 17-22	No	ninguno
Muslos con hueso	Broil (Asar con calor directo)	LOW (Baja)	3	180 °F en el muslo	Lado 1: 14-16 Lado 2: 12-14	No	ninguno
Entero 3.5-8 lb	Convection Roast	375 °F	2	180 °F en el muslo	13-20 min/lb	No	ninguno
Gallinas de Cornualles, 1-1 1/2 lb	Convection Roast	350 °F	2	180 °F en el muslo	45-75 min en total	No	ninguno
Pavo							
Pechuga, 4-8 lb	Convection Roast (Asar por convección)	325 °F	2	170 °F	19-23 min /lb	No	15-20 min para cortar fácilmente
Sin relleno, 12-19 lb	Convection Roast	325 °F	1	180 °F en el muslo	9-14 min/lb	Cubrir con papel aluminio para que no se dore excesivamente	15-20 min para cortar fácilmente
Sin relleno, 20-30 lb	Convection Roast	325 °F	1	180 °F en el muslo	6-12 min/lb	Cubrir con papel aluminio para que no se dore excesivamente	15-20 min para cortar fácilmente
Mariscos							
Filetes de pescado, 3/4-1 pulgada de grosor	Broil	LOW (Baja)	3	145 °F	11-15 min	No	ninguno

Los cuadros pueden utilizarse como una guía. Siga las instrucciones del envase o la receta.

El tiempo de asado es aproximado y puede variar según la forma de la carne.

El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. La temperatura mínima segura para aves rellenas es de 165 °F.

NOTA: Las temperaturas internas de los alimentos son las temperaturas recomendadas por el USDA según lo medido por un termómetro de cocina digital.



BOSCH

Invented for life

1901 Main Street, Irvine, CA 92614 • 800-944-2904 • www.boschappliances.com
8001127238 • 990502 © BSH Home Appliances Corporation, 2019