

Built-in and Combination Ovens

Use and Care Manual

HBL8463UC HBL8443UC HBL8453UC HBL8753UC
HBL87M53UC HBL8743UC HBL8453T HBL8753T
HBL87M53T



BOSCH

Invented for life



Información importante para el cliente

La información del producto incluida con su aparato abarca varios modelos. Es posible que el modelo adquirido tenga solo algunas de las funciones o pantallas descritas. No todos los modelos cuentan con la función Home Connect®.

Los modelos indicados a continuación no cuentan con la función Home Connect®. No debe tenerse en cuenta la información acerca de Home Connect en los siguientes modelos:

HBL8453T

HBL8753T

HBL87M53T

Consultar la guía de uso y mantenimiento para ver más información acerca de esto, además de otros modos y recomendaciones.



BOSCH

1901 MAIN STREET, SUITE 600, IRVINE, CA 92614 // 800-944-2904 // WWW.BOSCH-HOME.COM // © 2021 BSH Home Appliances Corporation

8001234813

Contenido

▲ Definiciones de seguridad	3	Sacar lo mejor del electrodoméstico	23
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ...	4	Consejos generales	23
Instalación y mantenimiento adecuados	4	Hornear 	25
Seguridad para evitar incendios	4	Conversión a aire caliente	25
Prevención de quemaduras	5	Hornear con aire caliente 	25
Seguridad de los niños	5	Rejilla múltiple con aire caliente 	25
Seguridad en la limpieza	6	Pizza 	26
Seguridad en los utensilios de cocina	6	Asar 	26
Advertencia en virtud de la Proposición 65	6	Asar con aire caliente 	26
Causas de daños	7	Asar a la parrilla 	26
Cómo comenzar	8	Asar a la parrilla con aire caliente 	27
Partes	8	Levar 	27
Panel de control del horno	9	Conservar caliente 	27
Accesorios	11	Cuadros de cocción	28
Manejo del horno	12	Alimentos horneados/entradas	28
Sobre el horno	12	Carnes	30
Antes de usar el electrodoméstico por primera vez ..	12	Limpieza y mantenimiento del horno	33
Características básicas	13	Limpiar el horno	33
Características especiales	15	Mantenimiento	35
Opciones del menú Ajustes	18	DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL	
Home Connect	19	PRODUCTO	37
Configuración	20	Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica	37
Inicio a control remoto	21	Duración de la garantía	37
Ajustes de Home Connect	21	Reparación/reemplazo como único recurso	38
Actualización de software	22	Producto fuera de garantía	38
Indicaciones sobre protección de datos	22	Exclusiones de la garantía	39
Módulo de Wi-Fi®	22		

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

¿Preguntas?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

¡Esperamos oír de usted!

Definiciones de seguridad

ADVERTENCIA

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

ATENCION

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

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

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal 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 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 obstruya las aberturas de ventilación del horno.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado.

En caso de error, la pantalla titila y emite bips en forma continua. Desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación eléctrica y llame a un técnico autorizado.

ADVERTENCIA

Al retirar la puerta asegúrese de que el horno esté frío y de que la alimentación eléctrica del horno esté apagada antes de retirar la puerta. No hacerlo podría ocasionar quemaduras.

La puerta del horno es pesada y frágil. Use las dos manos para retirar la puerta del horno. El frente de la

puerta es de vidrio. Manipúlela con cuidado para que no 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 lesiones o daños.

No tomar la puerta del horno con firmeza y correctamente podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.

Coloque la puerta en una superficie plana y lisa de manera que no se caiga. No hacerlo puede ocasionar lesiones personales o daños al electrodoméstico.

ADVERTENCIA

Para evitar lesiones cuando se cierra la bisagra, asegúrese de que ambas palancas estén firmemente en su lugar antes de retirar la puerta. Tampoco abra ni cierre la puerta forzándola; la bisagra se podría dañar y ocasionar lesiones.

ADVERTENCIA

Asegúrese de que el electrodoméstico y las luces se hayan enfriado, y de que la alimentación eléctrica del electrodoméstico esté apagada antes de cambiar el (los) foco(s). No hacerlo podría ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras. La lente (si viene incorporada) debe estar en su lugar al usar el electrodoméstico. La lente (si viene incorporada) sirve para proteger el foco contra roturas. La lente (si viene incorporada) es de vidrio. Manipúlela con cuidado para que no se rompa. El vidrio roto podría causar una lesión.

ADVERTENCIA

El portalámparas tiene corriente cuando la puerta está abierta si la fuente de alimentación eléctrica principal no está apagada.

Seguridad para evitar incendios

ADVERTENCIA

NUNCA cubra ranuras, orificios ni conductos en la parte inferior del horno ni cubra toda una rejilla con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, bloquea el flujo de aire a través del horno. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y causar un peligro de incendio.

Si los materiales dentro de un horno o cajón calentador se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada. Apague el electrodoméstico y desconecte el circuito en la caja de disyuntores.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

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.

ADVERTENCIA

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

- a. SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
- b. NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.
- c. NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- d. Use un extinguidor sólo si:
 - Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
 - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
 - Alguien llamó al departamento de bomberos.
 - Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

Prevención de quemaduras

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 para cocinar o limpiar. 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.

Proceda con cuidado al cocinar alimentos con alto contenido de alcohol (p. ej., ron, brandy, bourbon) en el horno. El alcohol se evapora a altas temperaturas. Existe un riesgo de que se produzcan quemaduras, dado que los vapores del alcohol pueden prenderse fuego en el horno. Utilice sólo pequeñas cantidades de alcohol en los alimentos, y abra la puerta del horno con cuidado. Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío. Utilizar siempre agarradores si el horno está caliente. Si necesita mover la rejilla mientras el horno está caliente, no deje que el agarrador entre en contacto con los elementos de calentamiento.

ATENCIÓN

Para evitar posibles daños o lesiones en el electrodoméstico, asegúrese de que la rejilla esté instalada exactamente según las instrucciones de instalación y no hacia atrás ni dada vuelta.

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

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.

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 deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

No permita que 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 funcionamiento o no.

ATENCIÓN

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

Seguridad en la limpieza

No deje que se acumule grasa en el horno.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURAS

 El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar enfriar el aparato. No dejar que los niños se acerquen.

Seguridad en los utensilios de cocina

AVISO: No coloque los alimentos directamente en la parte inferior del horno.

Siga las indicaciones del fabricante al utilizar bolsas para cocinar o asar.

Advertencia en virtud de la Proposición 65:

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

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

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

Causas de daños

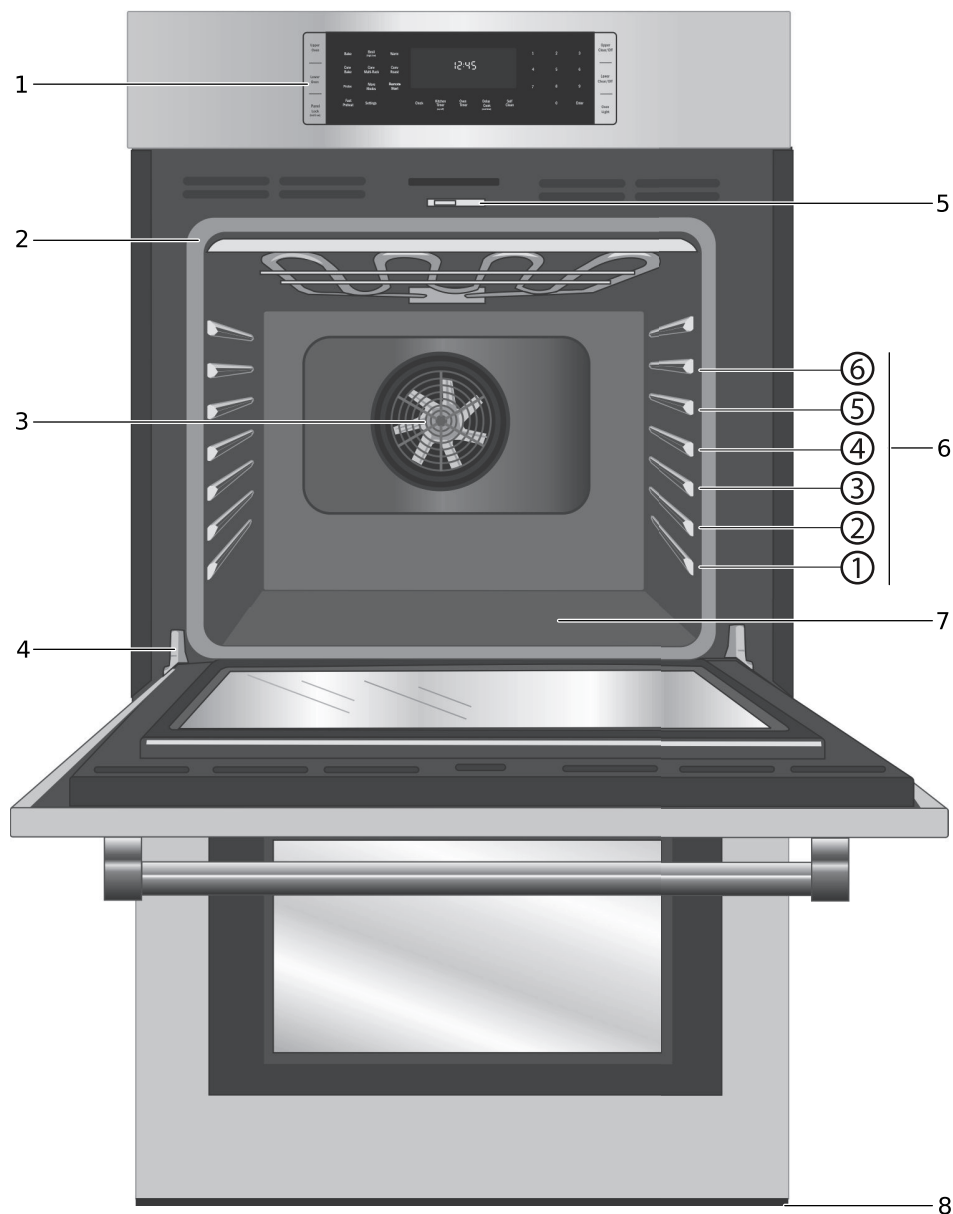
AVISOS:

- Accesorios, papel de aluminio, papel de estraza o utensilios de cocina en la parte inferior del interior del horno: no coloque accesorios en la parte inferior del interior del horno. No cubra la parte inferior del interior del horno con ningún tipo de papel o papel de estraza. No coloque utensilios de cocina en la parte inferior del interior del horno cuando se establece una temperatura por encima de 122 °F (50 °C). Esto produce una acumulación de calor. Los tiempos para hornear y asar ya no son correctos y se daña el esmalte.
- Agua en el interior del horno caliente: Nunca vierta agua en el interior del horno caliente. Se produce vapor. Se puede dañar el esmalte debido al cambio de temperatura.
- No deje alimentos húmedos en un horno cerrado por un período prolongado de tiempo. Puede conducir a la corrosión dentro del horno.
- El jugo de frutas puede dejar manchas en el horno. Siempre retire inmediatamente, cuando se pueda tocar, el jugo de frutas y limpie primero con un trapo húmedo y luego con uno seco.
- Enfriamiento con la puerta del equipo abierto: Solamente deje enfriar la cámara de cocción con la puerta cerrada. Incluso cuando la puerta del equipo está abierta solamente una pequeña rendija, con el tiempo los frentes de los muebles cercanos pueden resultar dañados.
- Sello de la puerta muy sucio: si el sello de la puerta está muy sucio, la puerta ya no se cerrará correctamente durante el funcionamiento del equipo. Los frentes de los muebles cercanos pueden dañarse. Mantenga siempre limpio el sello de la puerta.
- La puerta del equipo como asiento o superficie de almacenamiento: no pararse, sentarse o colgarse en la puerta del equipo. No coloque ningún recipiente o accesorios sobre la puerta.
- Inserción de accesorios: dependiendo del tipo de equipo, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrarla. Siempre deslice completamente los accesorios en el interior del horno.
- No sujete ni transporte el aparato por la manija de la puerta. La manija de la puerta no puede soportar el peso del equipo y podría romperse.

Cómo comenzar

Partes

El electrodoméstico puede variar ligeramente.



1	Panel de control
2	Junta de la puerta
3	Ventilador de aire caliente
4	Bisagra de la puerta
5	Seguro de la puerta
6	Guías de posición de la rejilla con 6 posiciones
7	Base del horno
8	Ventilación de la base del horno

Características del horno

Botón de inicio a control remoto

Activa el modo de inicio a control remoto para la función Home Connect™. Para utilizar todo el potencial de las funciones del electrodoméstico, la aplicación Home Connect™ debería estar descargada en un dispositivo inteligente. El electrodoméstico tiene que estar emparejado con el dispositivo Wi-Fi doméstico.

Nota: En algunos modelos puede activarse un inicio a control remoto permanente a través de la aplicación Home Connect. Esta función permite que se inicien a control remoto los modos de funcionamiento disponibles sin desactivar automáticamente el inicio a control remoto.

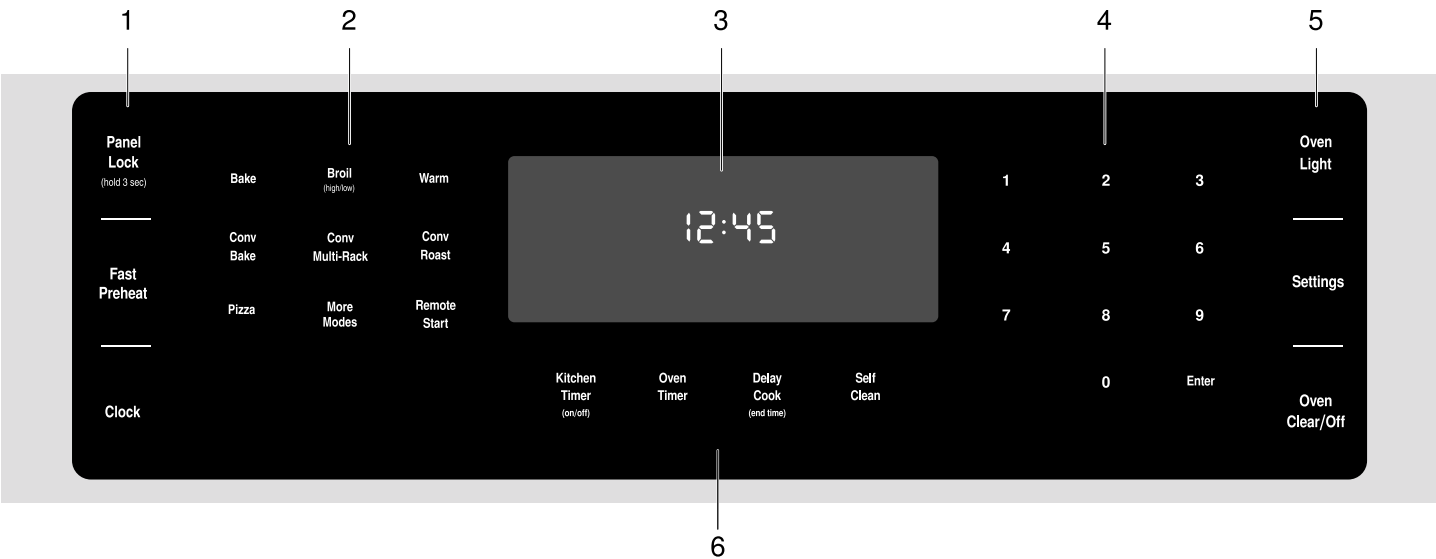
Ventilador de refrigeración

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

Abertura de ventilación del horno

La abertura de ventilación del horno está ubicada en la base de la unidad. Es posible que salga aire tibio 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 tibia cuando el horno está en uso. No bloquee la abertura de ventilación, dado que es importante para que circule el aire.

Panel de control del horno



- 1 Botones de función especial
- 2 Botones de selección de modo
- 3 Panel indicador
- 4 Botones del teclado numérico
- 5 Botones de función especial
- 6 Botones de función especial

Botones táctiles

Solo se tiene que presionar ligeramente los botones táctiles para activarlos. Los botones táctiles no funcionarán si se presionan varios a la vez, como por ejemplo cuando se limpian.

Base del horno

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

Consejo: No coloque los alimentos directamente en la base del horno.

**ATENCIÓN**

No utilizar papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir ninguna parte del electrodoméstico, sobre todo la base del horno. La colocación de estos recubrimientos podría producir un riesgo de descarga eléctrica o fuego.

Panel Lock
(hold 3 sec)

Enciende y apaga modo de bloqueo del panel.

Fast Preheat

Activa la opción de precalentamiento rápido.

Clock

Muestra el reloj.

Kitchen Timer (on/off)	Inicia y detiene los temporizadores de cocina. Presionar para editar el temporizador.	More Modes	Permite acceder a los modos de cocción/calentamiento que no tienen un botón de acceso directo. Estos modos son Asar a la parrilla con aire caliente, Pizza, Levar y Asar. Estos se comentan en la sección posterior de este manual <i>Sacar lo mejor del electrodoméstico</i> .
Oven Timer	Presionar para editar el temporizador del horno para el horno seleccionado. Apaga el horno al final del tiempo especificado.	Remote Start	Activa el modo de inicio a control remoto para la función Home Connect.
Delay Cook (end time)	Configura la hora de finalización del horno para programar la cocción.	Símbolos del panel indicador	
Self Clean	Activa el modo autolimpieza.		Cuando la puerta del horno está bloqueada se muestra bloqueo de la puerta .
Oven Light	Enciende y apaga la luz del horno.		Cuando el precalentamiento rápido está activo se muestra el símbolo de precalentamiento rápido .
Settings	Proporciona acceso a los ajustes del usuario para facilitar la personalización del panel indicador básico, el idioma y otras características. También se utiliza para ajustar el reloj.		Símbolo de la termosonda: se muestra cuando la termosonda se detecta.
Oven Clear/Off	Presionar una vez para seleccionar, una segunda vez para borrar los ajustes y mantener presionado para apagar el horno.		Bloqueo del panel: se muestra cuando el panel de control está bloqueado.
			Autolimpieza: se muestra cuando la autolimpieza está activa.
		Home Connect	
			Se muestra cuando la Wi-Fi está conectada.
			Se muestra cuando la Wi-Fi no está conectada.

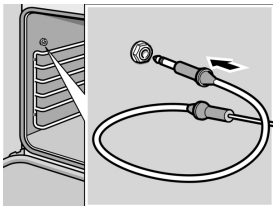


Función de inicio a control remoto activada.



Servicio técnico conectado.

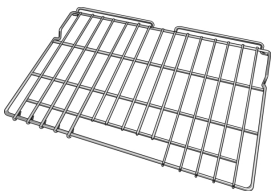
Accesorios



Sonda

La termosonda puede utilizarse para determinar la temperatura interna de muchas comidas, sobre todo carnes y aves.

No limpiar en la autolimpieza del horno ni en el lavavajillas.



Rejilla plana

Usar para la mayoría de las cocciones. Ciertos modos permiten usar múltiples rejillas.

No limpiar en la autolimpieza del horno.



Rejilla telescópica (ciertos modelos)

Rejillas adicionales de 30 pulgadas disponibles en la tienda en línea: #HEZTR301

Usar con fuentes pesadas para que sea más sencillo colocarlo en el horno. Comprobar la comida mientras se está cocinando y retirar las fuentes del horno cuando esté cocida.

No limpiar en la autolimpieza del horno.



Molde para asar a la parrilla (disponible en la tienda en línea)
Molde: #00449757
Parte superior del grill: #00449756

Usar para asar a la parrilla y rostizar.

No limpiar en la autolimpieza del horno.

Introducir el rack

⚠ ATENCION

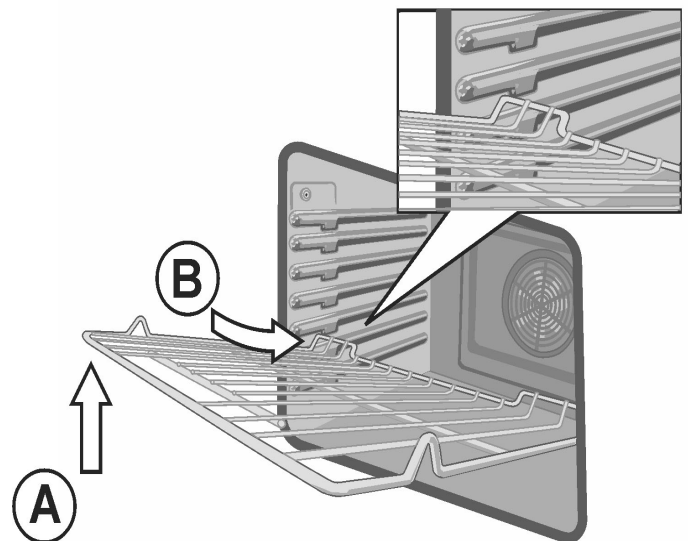
- Para evitar quemaduras, debe colocar los racks del horno en las posiciones deseadas antes de colocar el horno en ON (Encendido). Siempre use guantes para horno cuando el horno esté tibio. Si necesita mover el rack mientras el horno está caliente, no debe dejar que los guantes para horno entren en contacto con los elementos de calentamiento que estén calientes.
- Proceda con cuidado al retirar los racks del horno de la posición de rack más baja, a fin de evitar el contacto con la puerta del horno caliente.
- Para evitar posibles lesiones o daños al electrodoméstico, asegúrese de que los racks estén instalados exactamente según las instrucciones de instalación y no hacia atrás ni boca abajo.

Rejilla plana

El diseño de la rejilla cuenta con un tope para que se detenga antes de salir completamente del horno y no se incline.

Para introducir la rejilla plana en el horno:

1. sujetarla firmemente por ambos lados.
2. Introducir la rejilla (ver ilustración).



3. Inclinar la rejilla hacia arriba para que encaje en la guía de la misma.
4. Poner la rejilla en posición horizontal y presionar el resto hasta el final.

La rejilla debería estar recta y plana, no torcida.

Para extraer la rejilla plana del horno:

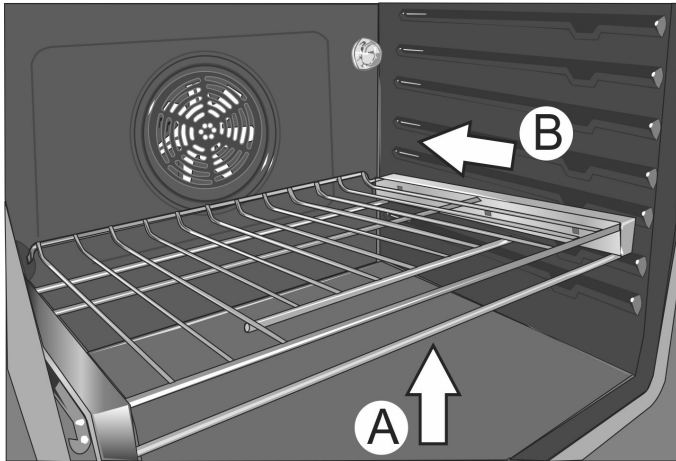
1. sujetarla firmemente por ambos lado y tirar de la rejilla hacia uno.
2. Cuando se alcance el tope, inclinar la rejilla hacia arriba y sacarla del todo.

Rejilla telescópica

Para introducir la rejilla telescópica en el horno:

1. Deslizar horizontalmente la rejilla hasta que el fondo de la misma esté a aprox. 2 pulgadas (5 cm) de la parte posterior del horno.
2. Inclinar el frente de la rejilla aprox. 0.75 pulgadas (casi 2 cm) (A) y acabar de empujar la rejilla hasta el fondo de todo (B).

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



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

4. Jalar la rejilla hacia delante para encajar la base de la misma en la parte posterior de la guía de posición de la rejilla.
5. Bajar el frente de la rejilla para acabar poniéndolo sobre la guía de la rejilla. La rejilla debería estar estable cuando está bien asentada.
6. Deslizar la parte móvil de la rejilla telescópica adentro y afuera unas cuantas veces para comprobar que se mueve con libertad y que la parte no móvil de dicha rejilla telescópica está encajada correctamente.

⚠ ATENCION

Para evitar una posible lesión o daño en el electrodoméstico, comprobar que la rejilla telescópica está instalada exactamente de forma acorde a las instrucciones y no al revés o con la parte de arriba hacia abajo.

Para retirar la rejilla telescópica del horno:

1. Elevar la parte frontal del montaje de la rejilla telescópica aprox. 0.5 pulgadas (1.2 cm) y empujar la rejilla hasta el fondo unas 0.75 " (casi 2 cm). Esto permite que la rejilla se desenganche de la guía de posición de la rejilla.
2. Elevar la parte posterior del montaje de la rejilla telescópica para que salga de la guía de posición de la rejilla y extraer con cuidado la rejilla del horno.

Nota: Comprobar que la rejilla se extrae horizontalmente, sin inclinarla, ya que de lo contrario podría doblarse al chocar con las paredes del horno.

Manejo del horno

Sobre el horno

Este nuevo horno combina unos resultados de cocción excelentes y un funcionamiento sencillo con la capacidad de poder conectarse y manejarse a través de la aplicación Home Connect.

El diseño del horno se ha optimizado para mejorar la distribución del calor en la cavidad del mismo. El resultado es un dorado uniforme, tiempos de cocción más breves y un menor consumo de energía.

Gracias al modo autolimpieza, las horas de rascar en las esquinas más oscuras del horno es cosa del pasado. El horno quema los residuos de forma fácil y sencilla. Lo único que queda es retirar unas pocas cenizas del horno, una vez se haya enfriado, cuando la autolimpieza haya terminado.

El etiquetado claro del teclado táctil hace que el manejo del horno sea muy sencillo. Este manual incluye todas las instrucciones para manejar el horno.

Siempre se nos puede llamar si tiene consultas. Nuestro número de teléfono aparece al inicio de este manual. Cualquier comentario o sugerencia será bien recibido.

Antes de usar el electrodoméstico por primera vez

- Deben retirarse todos los materiales del embalaje y las etiquetas de dentro de cualquier electrodoméstico.
- Antes de utilizarse, debe instalarse un servicio técnico autorizado.
- Mientras está frío, limpiarlo con un paño o esponja húmeda y limpia y secarlo.
- Puede notarse un ligero olor durante los primeros usos. Es normal y acabará por desaparecer.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de que se utilicen recipientes para cocinar y fuentes de horno correctos.
- Leer y comprender todas las precauciones de seguridad y la información de la Guía de uso y cuidado antes de manejarlo.

Características básicas

Conectar el horno a Home Connect™

Para utilizar todo el potencial de las funciones del electrodoméstico, descargar la aplicación Home Connect™ en un dispositivo inteligente y emparejar el electrodoméstico con el dispositivo Wi-Fi doméstico.

Consultar capítulo *Home Connect™* para ver las instrucciones paso por paso.

Ajustar el reloj

El horno incluye funciones temporales que exigen que se ajuste la hora actual. Es importante ajustar el reloj antes de comenzar a usar el horno. El horno no puede estar en un modo de cocción para acceder al modo de ajuste del reloj.

Para ajustar el reloj:

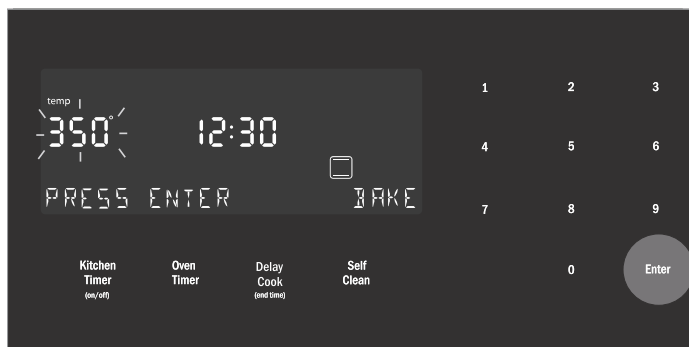
1. el horno debe estar en el modo espera (el horno está conectado, pero no en modo de cocción ni el temporizador está funcionando).
2. Para acceder al modo de ajuste del reloj:
Pulsar el botón **Ajustes**. En el display aparece «AJUSTAR RELOJ». Pulsar **Intro** para editar el reloj.
3. Usar el teclado numérico para introducir la hora deseada. Cada número que se pulsa se introduce en la derecha y desplaza los dígitos introducidos previamente hacia la izquierda. Para ajustar «12:45 pm» pulsar 1, 2, 4, 5.
4. Tras haber introducido la hora deseada, confirmarla pulsando **Intro**.
El reloj está ahora ajustado y caminando.

Ajustar el modo de cocción y la temperatura

Hay dos métodos alternativos para ajustar el modo de cocción y la temperatura.

Para ajustar primero el modo de cocción y después la temperatura:

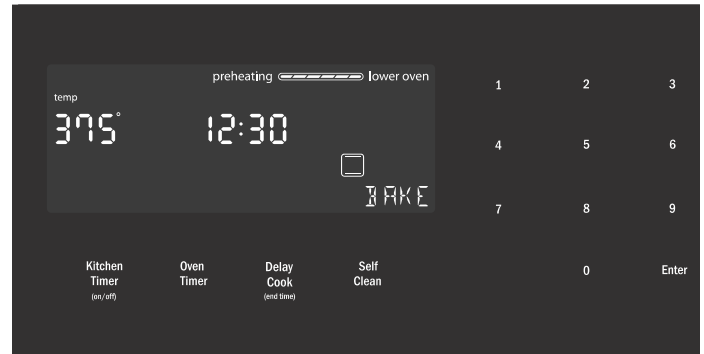
1. Presionar el botón del modo de cocción deseado. Se muestran el modo de cocción y la temperatura predeterminadas. La temperatura parpadea para que se pueda editar.



2. Presionar **Intro** para iniciar el modo utilizando la temperatura predeterminada.
3. Para cambiar la temperatura, introduzca la nueva temperatura utilizando los botones numéricos. Por ejemplo, cambiar la temperatura a 375°. Presionar **Intro** para ajustar la temperatura actualizada.

Nota: La nueva temperatura queda ajustada automáticamente al cabo de 10 segundos si no se presiona **Intro**.

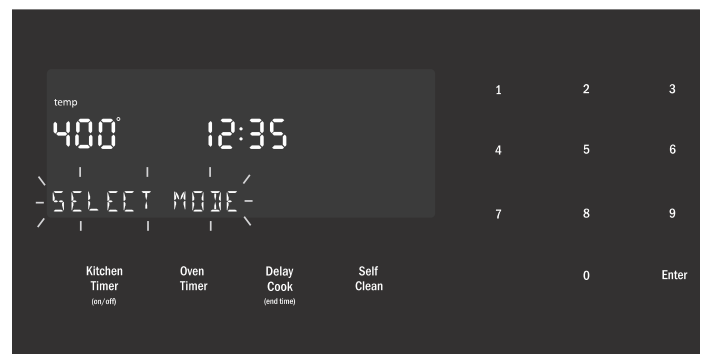
4. El precalentamiento se inicia.



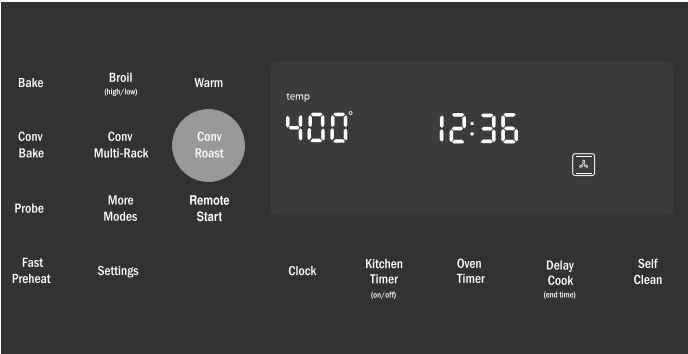
Nota: Si se introduce una temperatura que no está dentro del rango permitido para el modo, sonará un tono y la parte inferior de la pantalla mostrará «TEMP. NO PERMITIDA».

Para ajustar primero la temperatura y después el modo de cocción (no factible en Asar a la parrilla ni Asar a la parrilla con aire caliente):

1. Presionar las teclas numéricas para introducir el ajuste de temperatura deseado. La temperatura introducida se muestra al lado de la hora actual.
2. Seleccionar un modo de cocción que sea compatible con la temperatura introducida. Si no se selecciona ningún modo de cocción en los 5 segundos siguientes a ajustar la temperatura, suena un tono de error y se muestra parpadeando el mensaje «SELECCIONAR MODO».



3. Presionar un botón de selección de modo para seleccionar un modo de cocción.
El nuevo modo y la temperatura se ajustan automáticamente al cabo de 10 segundos si no se presiona **Intro**.



Nota: Si se introduce una temperatura que no está dentro del rango permitido para el modo seleccionado, sonará un tono y la parte inferior de la pantalla mostrará «TEMP. NO PERMITIDA».

Para cambiar la temperatura del horno:

1. Presionar el botón del modo de cocción.
2. La temperatura actual parpadea. Utilizar los botones numéricos para introducir una nueva temperatura. Presionar **Intro**.

Limitación temporal de calentamiento

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

Temporizador

El nuevo horno está equipado con dos tipos de temporizadores.

Temporizador de cocina

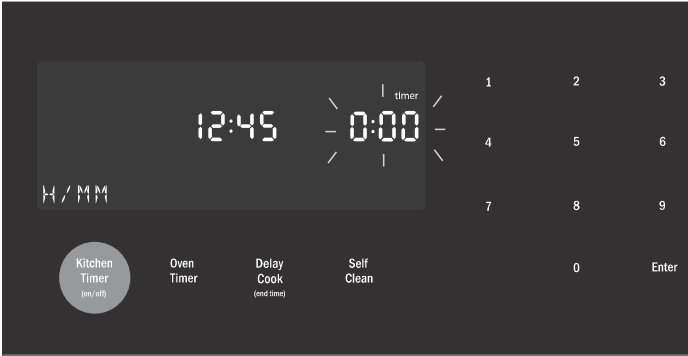
El temporizador de cocina: es un temporizador de cuenta atrás que no afecta al calentamiento del horno. El temporizador de cocina se utiliza para las necesidades de contar el tiempo generales de cocina.

Temporizador del horno

El temporizador del horno: es un temporizador de cuenta regresiva que cuando alcanza 00:00 apaga el horno, deteniendo así el modo en cuestión.El temporizador del horno se usa para ajustar la duración de ejecución de un modo. No disponible para Asar a la parrilla, Asar a la parrilla con aire caliente o Levantar.

Programar el temporizador de la cocina

1. Presionar el botón de **Encendido/Apagado del temporizador de cocina**.
Se muestra 0:00 y parpadea en el panel indicador.Introducir el valor deseado del temporizador en formato H/MM utilizando el teclado numérico.



2. Presionar **Intro**.
El temporizador de cocina se inicia.
3. Cuando el temporizador de cocina ha llegado a cero, un tono de alarma suena cada 10 segundos durante 2 minutos y se muestra el mensaje «FIN TEMPORIZADOR».

Cancelar el temporizador de cocina

Presionar el botón de Encendido/Apagado del temporizador de cocina.

Nota: El temporizador no cambia cuando el resto de ajustes se modifican.

Ajustar el temporizador de cocina

1. Presionar el botón de Encendido/Apagado del temporizador de cocina.
2. El valor actual de tiempo parpadea y puede editarse.

Ajustando el temporizador del horno

Nota: El temporizador del horno no se puede ejecutar durante la autolimpieza.

1. Presionar el botón **Temporizador del horno**.
2. Seleccionar el modo de calentamiento.
3. Presionar **Intro**.
Se muestra 0:00 y parpadea en el panel indicador.

4. Introducir el valor deseado del temporizador en formato H/MM utilizando el teclado numérico.



5. Presionar el botón **Intro**. El temporizador del horno inicia la cuenta atrás hasta 0:00.
6. Cuando el temporizador alcanza :00, el modo de cocción finaliza y se muestra el mensaje «FIN TEMPORIZADOR HORNO». El tono de alarma del horno suena cada 10 segundos durante 2 minutos.



Editar el temporizador del horno:

1. Si el temporizador del horno se está ejecutando y se necesita modificar el tiempo restante, acceder al modo de temporizador del horno presionando el botón de **Temporizador del horno**
2. La temperatura parpadea, indicando que puede editarse. Introducir una nueva temperatura o presionar **Intro** si no se quiere realizar ningún cambio.
3. El valor del temporizador parpadea, indicando que se puede editar. Introducir el nuevo tiempo y reiniciar el temporizador presionando el botón de **Intro**.

El temporizador del horno se puede cancelar introduciendo 0:00.

Precalentamiento rápido

El precalentamiento rápido calienta el horno más rápido que el precalentamiento estándar. Está disponible para Hornear, Rejilla múltiple con aire caliente, Hornear con aire caliente, Asar a la parrilla con aire caliente, Asar a la parrilla y Pizza. Asar se puede encontrar en el menú de «Más modos». Si el modo de cocción seleccionado no admite el precalentamiento rápido suena un tono de error. El precalentamiento rápido no está disponible para Asar a la parrilla, Asar a la parrilla con aire caliente, Levantar o Conservar caliente.

Para ajustar precalentamiento rápido:

1. Pulsar **precalentamiento rápido**.

El icono de precalentamiento rápido aparece en el display justo encima del nombre del modo.

2. Pulsar **Iniciar**.

El precalentamiento rápido se puede desactivar pulsando de nuevo **Precalentamiento rápido**.

Características especiales

Las características especiales aportan una comodidad especial durante la cocción.

Obtener más información sobre estas características especiales en las siguientes secciones:

- Termosonda (ciertos modelos)
- Modo reposo
- Bloqueo del panel

Termosonda

La termosonda mide la temperatura interna de la comida. La termosonda está disponible para Hornear, Asar y todos los modos de cocción con aire caliente a excepción de Asar a la parrilla con aire caliente.

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

La termosonda se envía con un capuchón de seguridad de plástico negro sobre el extremo metálico puntiagudo de la misma. **La tapa debe retirarse antes de usarlo.**



Insertar la termosonda:

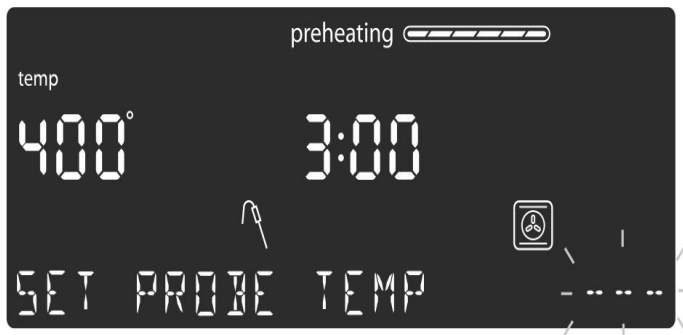
Introducir la punta de la termosonda en el medio y en la parte más gruesa de la carne o de la pechuga de las aves. Comprobar que la termosonda no toque grasa, huesos o piezas del horno o del modo.

Nota: La comida debe estar totalmente descongelada antes de introducir la termosonda en la carne.

Para usar la termosonda:

1. Introducir la termosonda en la carne tal y como se describe arriba. Se muestra el símbolo de la termosonda.
2. Conectar la termosonda al horno. Si la termosonda no está conectada al horno antes de iniciar el modo Termosonda, suena un tono de error y se muestra el mensaje «INTRODUCIR TERMOSONDA».
3. Ajustar el modo de cocción y la temperatura.
4. Se muestra la pantalla de ajustar la temperatura de la termosonda. Una mensaje de entrada de 3 dígitos «- - -» parpadea en la esquina inferior derecha. Utilizar el teclado numérico para introducir la temperatura deseada de la termosonda y pulsar **Intro**.

Nota: La temperatura mínima de la termosonda que se puede ajustar es de 100 °F (40 °C) y la máxima es 200 °F (100 °C). Si la temperatura introducida de la termosonda está fuera de este rango se muestra un error.

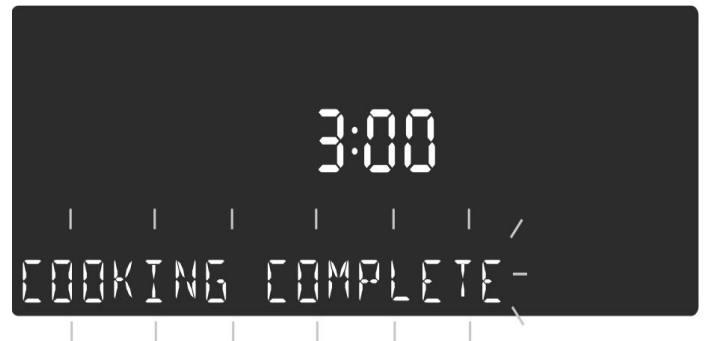


5. La temperatura actual de la termosonda y la temperatura objetivo se muestran en el formato «105/180» en la esquina inferior derecha de la pantalla. La temperatura actual se mostrará <80 hasta que la temperatura de la comida alcance los 80 °F (26.6 °C).

La temperatura mostrada de la termosonda se actualiza en intervalos de 5° durante el proceso de cocción.



6. Cuando la temperatura de la termosonda alcanza la temperatura ajustada, el modo de cocción se apaga. Se muestra la hora actual y el mensaje «COCCIÓN CONCLUIDA» parpadea en la esquina izquierda de la pantalla. Un tono de alarma del horno suena cada 10 segundos durante 2 minutos.



Esta pantalla se mantiene en el display hasta que se borra pulsando el botón **Borrar/Desconectar horno** o hasta que se retira la termosonda. El display vuelve al modo de espera.

Notas

- La termosonda no está disponible cuando se ha programado un temporizador de horno.
- Para cambiar la temperatura de la termosonda, pulsar el botón Termosonda. El display entra en el modo de edición de la temperatura de la termosonda y muestra el mensaje «AJUSTAR TEMP. TERMOSONDA». Introducir la nueva temperatura de la termosonda y pulsar **Intro** para aceptar el nuevo valor.
- No guardar la termosonda en el horno.
- Utilizar siempre el asa de la termosonda para introducirla y retirarla.
- Colocar siempre la termosonda sobre un soporte para ollas al retirarla ya que se calienta mucho.
- Dado que la carne continúa cocinándose tras haberla sacado del horno, establecer la temperatura interna (termosonda) 5°-10° por debajo de la temperatura final interna deseada excepto con las aves.

Modo Shabat

El modo shabat permite usar a los que profesan determinadas religiones usar sus hornos durante el día sagrado.

El modo shabat puede solo puede introducirse en el modo Hornear.

Si la luz del horno está conectada al comienzo del modo shabat, se mantendrá conectada durante toda la duración de dicho modo. Si la luz del horno está apagada al comienzo del modo shabat, se mantendrá apagada durante toda la duración de dicho modo.

Notas

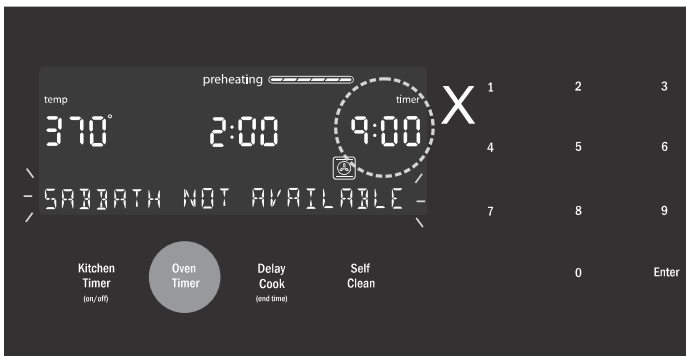
- El rango de temperatura en el modo shabat es de 100 °F (37 °C) a 450 °F (232 °C).
- El temporizador del modo shabat se puede ajustar entre 0:01 y 74:00 horas.

Ajuste del modo shabat

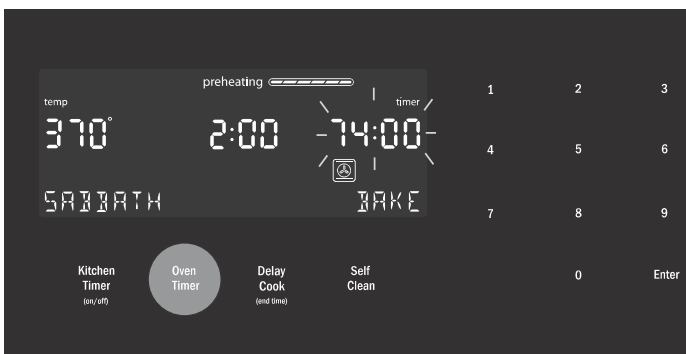
No se pueden activar ningún temporizador de la cocina ni temporizador del horno cuando se entra en el modo shabat.

1. Comenzar un modo de funcionamiento para hornear.
2. Mantener presionado el botón del **temporizador del horno** durante 5 segundos.

Se muestra el mensaje «SHABAT NO DISPONIBLE» si se está ejecutando un temporizador o si la temperatura está fuera del rango permitido.



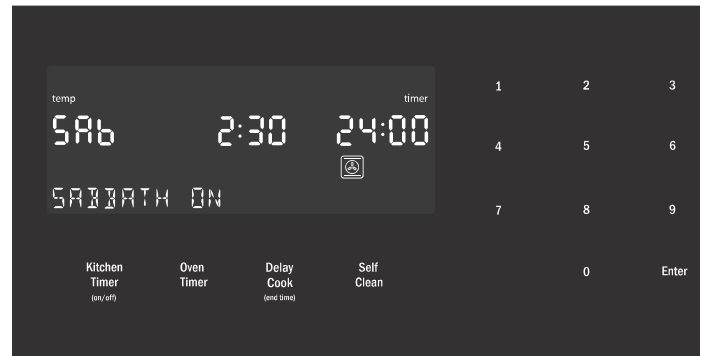
Si no hay temporizadores ejecutándose, los ajustes del modo shabat aparecen en el panel indicador. El temporizador del modo shabat parpadea mostrando que el valor se puede editar. El valor predeterminado es 74:00 (la cantidad máxima de horas para las que se puede ajustar el modo shabat).



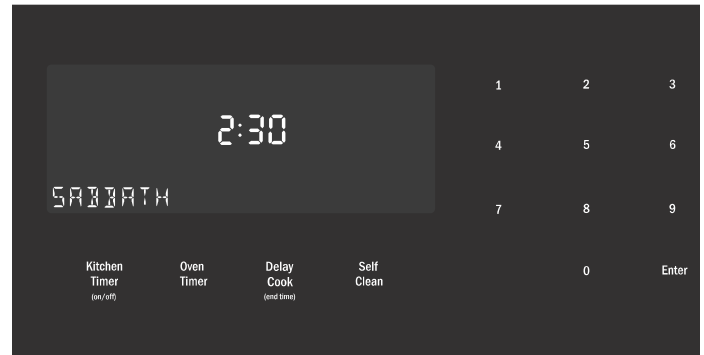
3. Presionar Intro para aceptar las 74:00 horas predeterminadas e iniciar el modo shabat o utilizar el teclado numérico para introducir el valor deseado del temporizador de dicho modo. Se pueden introducir valores de temporizador comprendidos entre 00:01 y 74:00.

Nota: Si no se realizan cambios en el plazo de 10 segundos, el modo shabat se inicia automáticamente.

4. Una vez que ha comenzado el modo shabat, el panel indicador cambia para mostrar el mensaje «SHABAT ACTIVADO».



5. Una vez que la cuenta atrás del modo shabat ha alcanzado cero, el horno muestra la hora actual y el mensaje «SHABAT». En este momento no se pueden realizar cambios. Para cancelar el modo shabat y volver al funcionamiento normal, presionar el botón **Borrar/Apagar horno**.



Edición de la temperatura en shabat

Mientras se edita la temperatura en el modo shabat no hay feedback desde el control. Si se ajusta una temperatura no válida, el horno volverá a predeterminar la temperatura anterior de ejecución.

1. Presionar el botón Hornear.
2. Introducir la nueva temperatura de ajuste que se desea.
3. Presionar **Intro**.

El horno ajustará su temperatura ajustada tras un retardo aleatorio.

Bloqueo del panel

Permite a los usuarios desactivar todos los botones del panel de control. El bloqueo del panel solo se puede activar en el modo reposo.

1. Para activar el Bloqueo del panel, pulsar y mantener pulsado el botón **Bloqueo del panel** durante 3 segundos (en el modo reposo).
2. Para desactivar el Bloqueo del panel, pulsar y mantener pulsado el botón **Bloqueo del panel** durante 3 segundos. El display vuelve al modo de Reposo.

Ajustes

El menú de ajustes del horno se usa para personalizar ciertos ajustes del horno.

El horno debe estar en el modo de espera (no están funcionando ni el modo de cocción ni el temporizador) para acceder al menú de ajuste.

Para realizar cambios en los elementos del menú de ajustes:

1. Presionar el botón **Ajustes**.
2. Se muestra el primer elemento del ajuste. En el panel indicador aparece «AJUSTAR RELOJ». Presionar **Ajustes** de nuevo para acceder al menú de ajustes.
3. Para mostrar un elemento de ajuste diferente, presionar el número que corresponde a ese ajuste (consultar la tabla siguiente o presionar el botón **Ajustes** para revisar de nuevo las opciones disponibles).
4. Para cambiar el valor del ajuste mostrado, presionar el botón **Intro** para entrar en el modo de edición. Usar el teclado numérico para cambiar el valor de ajuste. El valor de ajuste correspondiente se muestra en la siguiente tabla.
Para la compensación de la temperatura, con el elemento en el modo de edición, presionar «+» o «-» y después el valor de compensación numérica.
El nuevo valor se acepta automáticamente cuando el panel indicador vuelve desde el modo de edición al modo de panel indicador.

Para salir del menú ajustes:

Presionar el botón **Borrar/apagano**.

Compensación de la temperatura del horno

El horno está calibrado para proporcionar resultados precisos. Esta característica es útil si se prefieren las comidas un poco menos/más cocidas. Si se selecciona una temperatura de compensación, la temperatura real del horno se incrementa o se reduce en dicho valor.

No utilizar los termómetros de horno domésticos para evaluar las temperaturas del horno ya que fluctuarán durante la cocción.

El horno debe estar apagado para ajustar un valor de compensación. Consultar la *Compensación de temperatura* en las *opciones del menú ajustes* para su ajuste.

Nota: Este proceso puede repetirse hasta obtener un resultado satisfactorio. Cada vez que se repiten estos pasos, la temperatura del horno se ajusta a cero. En otras palabras, si la compensación se cambió en 5° la primera vez, la segunda vez necesitará compensarse en 10°. El horno no sumará a la compensación original.

Opciones del menú Ajustes

	Elemento del menú	Descripción	Pre-determinado
1	Modo de temperatura	Fahrenheit (°F) o Celsius (°C)	°F
2	Brillo	Alto, medio, bajo	Alto
3	Volumen	Alto, medio, bajo	Alto
4	Modo del reloj	Modo de el panel indicador de 12 horas o de 24 horas. 12 H, 24 H	12 H
5	Auto Convección, aire caliente Conversión	Reduce la temperatura del horno en 25 °F (13 °C) para los modos de cocción Hornear con aire caliente y Rejilla múltiple con aire caliente. Encendido, apagado	OFF (Apagado)
6	Bip de los botones	Sonido cuando se presiona el botón. Encendido, apagado	ON (Encendido)
7	En espera Reloj Panel indicador	Mostrar el reloj cuando no se está ejecutando ningún modo de cocción ni el temporizador. Encendido, apagado	ON (Encendido)

8	Idioma	Ajuste de idioma: inglés (EN), francés (FR)	EN
9	Temperatura Compensación	Ajusta el valor de compensación de temperatura para Hornear, Hornear con aire caliente, Asar a la parrilla, Asar a la parrilla con aire caliente y Rejilla múltiple con aire caliente. Las compensaciones de temperatura siempre se deben introducir con 2 dígitos. Ejemplo: 5 se introduciría como 05. Si se selecciona un valor de compensación, la temperatura real del horno se incrementa o se reduce en dicho valor. Esta característica es útil si la comida está demasiado dorada o poco cocida. El rango para modificar la compensación abarca +/- 35 °F (+/- 19 °C) en incrementos de 1°.	0
10	Home Connect	Consultar el capítulo Home Connect.	

Home Connect

Este aparato puede funcionar con Wi-Fi y se puede controlar remotamente con un dispositivo móvil. Si el aparato no está conectado a la red de internet doméstica, funcionará de la misma manera que un horno sin conexión a la red y se puede seguir manejando mediante la pantalla de visualización.

La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. Se puede encontrar más información al respecto en www.home-connect.com.

Notas

- Comprobar que se siguen las instrucciones de seguridad contenidas en este manual de instrucciones y que se cumplen incluso cuando se está fuera de casa y manejando el aparato por medio de la aplicación Home Connect. También se deben seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.
- El manejo del electrodoméstico de forma directa siempre tiene prioridad sobre el manejo desde la aplicación. Durante este tiempo, no es posible manejar el electrodoméstico utilizando la aplicación Home Connect.
- Trabajamos continuamente para mejorar la aplicación Home Connect, lo que puede generar diferencias en los pasos para la configuración. Seguir las instrucciones de la última versión de la aplicación Home Connect que le guían en el proceso de configuración.

Configuración

Para implementar los ajustes a través de Home Connect, se debe tener instalada y configurada la aplicación de Home Connect en el dispositivo móvil.

Seguir los pasos especificados por la aplicación para implementar los ajustes.

Para realizar el proceso de configuración, la aplicación debe estar abierta.

Para ayudar al emparejamiento, hacer clic en el siguiente enlace para ver un breve vídeo tutorial: <https://www.bosch-home.com/us/connect>.

Conectar el horno con Home Connect

El horno se conecta con Home Connect mediante un proceso de tres pasos:

1. Instalar la aplicación de Home Connect.
2. Conectar el horno a la red Wi-Fi.
3. Conectar el horno con la aplicación.

Se necesitará un smartphone o una tablet con el sistema operativo más reciente (Apple o Android), una red Wi-Fi segura donde se encuentre el aparato y la aplicación de Home Connect.

Seguir las instrucciones que aparecen a continuación u otros documentos suministrados de Home Connect para realizar la configuración.

1. Instalar la aplicación de Home Connect.

En el smartphone o la tablet, ir al App Store (dispositivos Apple) o a Google Play Store (dispositivos Android). Descargar la aplicación «Home Connect (America)» publicada por BSH Home Appliances e instalarla.

Iniciar la aplicación y crear una cuenta de Home Connect.

2. Conectar el horno a la red Wi-Fi.

Antes de continuar, determinar si el router de la red tiene una función WPS (conexión automática).

Si la tiene, seguir los pasos de la sección **Registro automático en la red doméstica**.

Si no la tiene o no se tiene certeza, seguir los pasos de la sección **Registro manual en la red doméstica**.

Conexión automática a la red doméstica

Notas

- Se necesita un router con funcionalidad WPS.
- Se puede empezar a conectar el aparato a una red Wi-Fi presionando el botón táctil del inicio remoto situado en el panel de control o utilizando el menú Ajustes.

1. Presionar repetidamente el botón táctil de Ajustes hasta que aparezca el mensaje «AJUSTES DE HOME CONNECT».
2. Presionar Intro.
Se muestra «PRESIONAR INTRO PARA HC».
3. Presionar Intro para iniciar la configuración de Home Connect.

4. Cuando transcurran 2 minutos, presionar el botón WPS en el router.
Esperar hasta que el mensaje «RED CONECTADA» aparezca en el panel indicador.
La conexión puede fallar. En este caso, aparece el mensaje «CONEXIÓN FALLIDA». Volver al menú de ajustes de Home Connect e intentar conectar manualmente.

5. El electrodoméstico está listo para conectarse con la aplicación.
6. Seguir las instrucciones de la aplicación en el dispositivo móvil para registrar la red de internet, de forma automática.

El proceso de registro se ha completado una vez que aparece «EMPAREJAMIENTO CORRECTO» en el panel indicador.

Conexión manual a la red doméstica

Nota: Se puede empezar a conectar el aparato a una red Wi-Fi durante la puesta en funcionamiento inicial o utilizando el menú.

1. Presionar repetidamente el botón táctil de Ajustes hasta que aparezca el mensaje «AJUSTES DE HOME CONNECT».
2. Presionar Intro.
Se muestra «PRESIONAR INTRO PARA HC».
3. Presionar Intro para iniciar la configuración de Home Connect.
4. Presionar el botón táctil de Ajustes para inicial el registro manual.
5. Seguir las instrucciones de la aplicación.



6. Esperar hasta que el mensaje «RED CONECTADA» aparezca en el panel indicador.
La conexión puede fallar. El panel indicador avisará de intentarlo de nuevo o de conectarlo automáticamente.
7. El electrodoméstico está listo para conectarse con la aplicación.

8. Seguir las instrucciones de la aplicación en el dispositivo móvil para registrar la red de internet, de forma automática.

El proceso de registro se ha completado una vez que aparece «EMPAREJAMIENTO CORRECTO» en el panel indicador.

Inicio a control remoto

⚠ ADVERTENCIA

MANEJO REMOTO

Este electrodoméstico se puede configurar para permitir el manejo remoto en cualquier momento. No almacenar materiales inflamables o sensibles a la temperatura en su interior, en la parte superior o cerca de las unidades de superficie del electrodoméstico.

Si se quiere iniciar el funcionamiento del horno con el dispositivo móvil, se debe activar el inicio remoto.

Notas

- En algunos modelos puede activarse un inicio a control remoto permanente a través de la aplicación Home Connect. Esta función permite que se inicien a control remoto los modos de funcionamiento disponibles sin desactivar automáticamente el inicio a control remoto.
- El «Inicio remoto» solo puede activarse si la configuración de Home Connect se ha completado correctamente.
- Algunos modos de funcionamiento solo se pueden iniciar en el horno.

1. Presionar el botón táctil «Inicio a control remoto».

2. Aparece  en el panel indicador.

El inicio a control remoto se desactiva de forma automática en las siguientes situaciones:

- Cada vez que se abre la puerta del horno.
- 24 horas después de haber activado el inicio a control remoto.

Al iniciar el funcionamiento del horno en el aparato, el inicio a control remoto se activa de forma automática. Por lo tanto, se pueden realizar cambios desde el dispositivo móvil o iniciar un nuevo funcionamiento.

Ajustes de Home Connect

Se puede ajustar Home Connect para que se adapte a los requisitos en cualquier momento.

Wifi

Se pueden utilizar las funciones de Home Connect si se ha activado la Wi-Fi.

1. Presionar repetidamente el botón táctil de Ajustes hasta que aparezca el mensaje «AJUSTES DE HOME CONNECT».
2. Presionar Intro.

3. Presionar repetidamente el botón táctil de Ajustes hasta que aparezca el mensaje «WI-FI ON» o «WI-FI OFF».
4. Presionar Intro.
5. Presionar «0» para apagar la Wi-Fi o «1» para encender la Wi-Fi.
6. Aparece el mensaje «DESACTIVANDO WI-FI» o «ACTIVANDO WI-FI».

Desconectar de la red

Se puede desconectar el horno de la red de internet en cualquier momento.

Nota: Si el horno se desconecta de la red de internet, no se puede manejar mediante Home Connect.

1. Presionar repetidamente el botón táctil de Ajustes hasta que aparezca el mensaje «AJUSTES DE HOME CONNECT».
2. Presionar Intro.
3. Presionar repetidamente el botón táctil de Ajustes hasta que aparezca el mensaje «RED CONECTADA».
4. Presionar Intro.
5. Se muestra «PRESIONAR 0 PARA DESCONECTAR». Presionar «0».
6. Se muestra «BORRANDO RED».

Conectar red

1. Presionar repetidamente el botón táctil de Ajustes hasta que aparezca el mensaje «AJUSTES DE HOME CONNECT».
2. Presionar Intro.
Se muestra «PRESIONAR INTRO PARA HC».
3. Presionar Intro para iniciar el asistente de Home Connect.
4. Seguir las instrucciones de la sección denominada «Registro manual en la red de internet doméstica» o «Registro automático en la red de internet doméstica».

Conectar con la aplicación

Si la aplicación Home Connect está instalada en el dispositivo móvil, se puede conectar con el horno.

Nota: El electrodoméstico debe estar conectado a la red.

1. Presionar repetidamente el botón táctil de Ajustes hasta que aparezca el mensaje «AJUSTES DE HOME CONNECT».
2. Presionar Intro.
Se muestra «PRESIONAR INTRO PARA HC».
3. Presionar repetidamente el botón táctil de Ajustes hasta que aparezca el mensaje «AJUSTES DE HOME CONNECT».
4. Presionar Intro.
«CONFIRMAR EN LA APLICACIÓN HC» se muestra
5. Confirmar la conexión en la aplicación Home Connect.

Control remoto

Se puede usar la aplicación Home Connect para acceder fácilmente a las funciones del horno.

Notas

- El manejo del electrodoméstico de forma directa siempre tiene prioridad sobre el manejo desde la aplicación. Durante este tiempo, no es posible manejar el horno utilizando la aplicación Home Connect.
 - El control remoto ya está activado cuando se conecta el horno.
 - Si este se ha desactivado, solo se mostrarán los estados de funcionamiento del horno en la aplicación Home Connect.
 - El control remoto se activa automáticamente cuando se activa el inicio remoto.
1. Presionar repetidamente el botón táctil de Ajustes hasta que aparezca el mensaje «AJUSTES DE HOME CONNECT».
 2. Presionar Intro.
Se muestra «PRESIONAR INTRO PARA HC».
 3. Presionar repetidamente el botón táctil de Ajustes hasta que aparezca el mensaje «CTRL REMOTO DESACT» o «CTRL REMOTO ACT».
 4. Presionar Intro.
 5. Aparece el mensaje «PRESIONAR 1 PARA CTRL REMOTO ON» o «PRESIONAR 0 PARA CTRL REMOTO OFF».
Presionar «1» o «0» para encender o apagar el control remoto.

Actualización de software

Mediante la función de actualización de software, se puede actualizar el software del horno (por ejemplo, para optimizarlo, solucionar problemas o para recibir actualizaciones de seguridad). Para ello, se debe ser usuario registrado de Home Connect, tener instalada la aplicación en el dispositivo móvil y estar conectado al servidor de Home Connect.

Tan pronto como esté disponible una actualización de software, se informará mediante la aplicación Home Connect, desde donde también se podrá descargar esta actualización.

Una vez que la actualización se haya descargado correctamente, se puede empezar a instalarla mediante los ajustes básicos del horno o la aplicación Home Connect si se está en la red de área local.

La aplicación Home Connect enviará una notificación una vez que la instalación se haya completado.

Notas

- Se puede seguir usando el horno como siempre mientras se descargan las actualizaciones.
- En función de los ajustes personales de la aplicación, también se pueden configurar las actualizaciones de software para que se descarguen de forma automática.
- Recomendamos que se instalen las actualizaciones de seguridad lo antes posible.

Indicaciones sobre protección de datos

Al conectar por primera vez el aparato a una red WLAN asociada a Internet, el aparato transmite las siguientes categorías de datos al servidor de Home Connect (registro inicial):

- Identificación unívoca del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación Wi-Fi utilizado).
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación Wi-Fi (para la protección técnica de la información de la conexión).
- Las versiones actuales del software y el hardware del electrodoméstico.
- El estado de un posible restablecimiento a los ajustes de fábrica iniciales.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones de Home Connect y resulta necesario en el momento en el que se desean utilizar las funciones de Home Connect por primera vez.

Nota: Se debe tener en cuenta que las funciones de Home Connect solo se pueden utilizar en conexión con la aplicación Home Connect. Se puede consultar la información relativa a la protección de datos en la aplicación Home Connect.

Módulo de Wi-Fi®

Declaraciones de la FCC/IC

Modelo: COM2

Id. de FCC: 2AHES-COM2

IC: 21152-COM2

El módulo Home Connect es un dispositivo de comunicaciones diseñado para proporcionar comunicación entre aparatos y dispositivos inteligentes. Este módulo está integrado de fábrica bajo el control directo de BSH Home Appliances Corporation y no es necesario darle servicio ni actualizarlo. Se debe mantener una distancia mínima de 7 7/8 pulgadas (20 cm) entre el dispositivo y el usuario.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LA FCC [Comisión Federal de Comunicaciones, por sus siglas en inglés]

ATENCION

Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente podrían invalidar su autorización para usar este equipo.

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Su manejo está sujeto a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no puede ocasionar interferencia dañina.
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida la interferencia que pueda ocasionar un funcionamiento no deseado.

DECLARACIÓN DE LA INDUSTRIA DE CANADÁ
Este dispositivo cumple con la(s) norma(s) RSS [Especificación de Estándares de Radio, por sus siglas en inglés] de exención de licencias de la Industria de Canadá.

Su operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no puede ocasionar interferencia, y
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la interferencia que pueda ocasionar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

El funcionamiento en la franja de 5150-5250 MHz solo es adecuado para un uso interior, a fin de reducir la posible interferencia dañina en sistemas satélite de móvil co-canal.

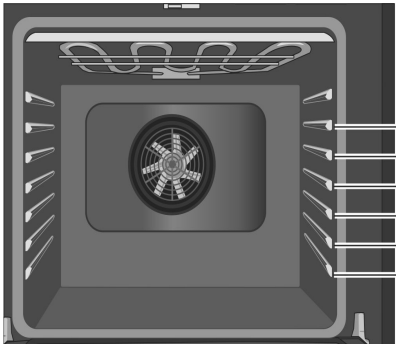
Sacar lo mejor del electrodoméstico

Consejos generales

Colocación del molde

Los resultados del horneado son mejores si los moldes se colocan en el centro del horno. Si se está horneando con más de un molde sobre la rejilla, dejar al menos de 1" a 1.5" (2.5-3.8 cm) de espacio libre alrededor del molde. Cuando se hornean cuatro capas de bizcocho al mismo tiempo, escalonar los moldes en dos rejillas para que un molde no se encuentre directamente sobre el otro.

Posición de la rejilla



Las posiciones de la rejilla están numeradas del 1 al 6 de abajo arriba.

Consultar las tablas de cocción de alimentos en la parte posterior de este manual para consultar las posiciones recomendadas de las rejillas.

El riel de la parte superior del horno se usa como guía para la rejilla superior (posición 6). Usar únicamente las posiciones de las rejillas 1 a 6. NO intentar usar la guía de la parte superior para sostener una rejilla de horno.

Posición de la rejilla	Mejor para
5	hamburguesas, bisteces, tostar pan, asar a la parrilla la mayoría de carnes, fundir queso
4	carnes más gruesas

3	asar a la parrilla pollo, la mayoría de los alimentos que se hornean sobre una charola para galletas o molde para hornear con una única rejilla, comida congelada incluida, pasteles, guisados, pizza congelada
2	pequeños asados o aves, roscas bundt, pasteles, panes
1 (posición más baja que se puede utilizar)	asados grandes, pavos, pastel de ángel

Papel de aluminio

⚠ ADVERTENCIA

No utilizar papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir ninguna parte del electrodoméstico, sobre todo la parte baja del horno. Colocar estos recubrimientos podría producir riesgo de descarga eléctrica o fuego.

Precalentamiento del horno

- Colocar las rejillas del horno en la posición que se quiera antes de calentar el horno.
- Precalentar el horno cuando se utilicen los modos Hornear, Hornear con aire caliente, Rejilla múltiple con aire caliente, Pizza, Asar a la parrilla, Asar a la parrilla con aire caliente y modo Calentar.
- El precalentamiento no se utiliza en los modos Asar, Asar con aire caliente y Levar.
- Dejar que el horno se precaliente mientras se preparan los ingredientes de la receta o elementos de comida.
- Ajustar una temperatura superior no acorta el tiempo de precalentamiento.

- Cuando el horno esté precalentado, colocar la comida en él tan pronto como sea posible para minimizar la pérdida de calor y la reducción de la temperatura del horno.
- Utilizar el precalentamiento rápido para acelerar el precalentamiento.

Recordatorios de precalentamiento

El horno dispone de uno de los tiempos de precalentamientos más rápidos del mercado utilizando un elemento de horneado oculto. El elemento inferior está oculto bajo la base del horno. Es normal que el tiempo de calentamiento difiera del horno precedente que tenía un elemento visible en la base.

- El elemento inferior oculto queda protegido de restos y derrames de comida. Limpiar los excesos de derrames resulta fácil.
- El precalentamiento no es necesario para carnes aves, guisos y ciertas comidas congeladas.
- El tiempo de precalentamiento será más prolongado si el suministro eléctrico del hogar es inferior a 240 voltios.
- Incrementar la temperatura del horno exigirá un tiempo de precalentamiento más prolongado. Por ejemplo, el tiempo de precalentamiento para 425 °F (218 °C) es más prolongado que el tiempo de precalentamiento para 350 °F (176 °C).

Para asar a la parrilla, precalentar el horno 3-4 min.No precalentar el horno durante más de 5 minutos.

Para obtener los mejores resultados

- Utilizar las tablas de recomendación de cocción como guía. Consultar las tablas al final del manual.
- Abrir la puerta lo más brevemente posible para evitar la reducción de temperatura.
- Utilizar la luz interior del horno para ver la comida a través de la ventana del mismo en vez de abrir la puerta con frecuencia.
- Utilizar el temporizador para hacer el seguimiento del tiempo de cocción.

Moldes y fuentes para hornear

- Las fuentes para hornear de cristal absorben calor. Ciertos fabricantes de recipientes para cocinar recomiendan reducir la temperatura 25 °F (13 °C) si se utiliza este tipo de fuentes. Seguir las recomendaciones de los fabricantes.
- Precalentar el horno antes de introducir en él fuentes para hornear de cristal.
- Utilizar moldes que proporcionen el dorado deseado. Para obtener resultados ligeramente dorados y menos crujientes, utilizar recipientes para hornear ligeros de metal brillante o anodizados.
- Los moldes oscuros, rugosos o sin brillo (antiadherentes o anodizados) absorberán el calor lo que conseguirá una costra más dorada y crujiente. Ciertos fabricantes recomiendan reducir la temperatura 25 °F (13 °C) si se utiliza este tipo de

moldes. Seguir las recomendaciones de los fabricantes.

- Las bandejas para horno o las charolas para galletas aisladas puede aumentar la duración del tiempo de cocción.
- No colocar moldes para asar ni ningún otro tipo de objeto pesado sobre la puerta del horno abierta.
- No guardar sartenes vacíos o piedras para hornear pizza en el horno durante la cocción ya que esto hace variar el desempeño de la cocción. Almacenar los sartenes fuera del horno.

Abrir la puerta del horno

Abrir y cerrar la puerta del electrodoméstico agarrándola solo por la agarradera. Para evitar riesgos de quemaduras, no tocar ninguna otra parte de la puerta.

Hornear en altitudes elevadas

Cuando se cocina en altitudes elevadas, las recetas y los tiempos de cocción varían.

Para una información más precisa, ponerse en contacto con el Servicio de ampliación, Universidad del Estado de Colorado, Fort Collins, Colorado 80521. Pueden aplicarse costos a las guías. Especificar la guía de preparación de comida a elevada altitud que se prefiere: información general, bizcochos, galletas, panes, etc.

Condensación

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

Rango de temperaturas por modo de cocción

Las temperaturas se muestran en grados Fahrenheit.

Modo	Mínima	Máxima
Horneado	100	550
Asado	100	550
Asar a la parrilla (baja, alta)	450	550
Warm (Tibia)	150	225
Levar	85	125
Hornear con aire caliente	100	550
Rejilla múltiple con aire caliente	100	550
Asar con aire caliente	100	550
Pizza	100	550
Asar a la parrilla con aire caliente (bajo, alto)	450	550

Hornear

Hornear es cocinar con aire seco calentado. Tanto los elementos superiores e inferiores giran para mantener la temperatura del horno.

El modo Hornear se puede utilizar para preparar gran variedad de alimentos, desde galletas a guisos. Consultar la receta o las instrucciones del envase en lo que respecta a la temperatura del horno y el tiempo de horneado.

Consejos

- Precalentar el horno si la receta así lo recomienda.
- El tiempo de horneado variará en función del tamaño, la forma y el acabado de lo que se va a hornear. Los moldes de metal oscuros o los revestimientos antiadherentes cocinan más rápido con resultados más dorados. Las fuentes de horno con aislamiento alargarán el tiempo de cocción para la mayoría de las comidas.
- Para obtener mejores resultados, hornear la comida en una única rejilla con al menos 1-1½" de espacio entre los moldes o fuentes y las paredes del horno.
- Eliminar la pérdida de calor utilizando la ventana para revisar periódicamente la comida y su cocción en vez de abrir la puerta.

Conversión a aire caliente

Los modos Hornear con aire caliente y Rejilla múltiple con aire caliente exigen reducir la temperatura del horno en 25 °F (13 °C). La conversión automática a aire caliente reduce automáticamente la temperatura introducida. Tan solo hay que introducir la temperatura de la receta o del envase en el momento de ajustar el modo. El control calcula la temperatura correcta y la muestra en el display.

La característica de conversión automática a aire caliente se puede activar para ajustes automáticos de la temperatura. Consultar «*Conversión automática a aire caliente*» en el apartado de Ajustes para obtener más detalles.

Hornear con aire caliente

Hornear con aire caliente es parecido a hornear. El calor proviene de los calefactores inferior y superior. La principal diferencia en la cocción con aire caliente es que un ventilador de aire caliente hace circular el calor por todo el electrodoméstico.

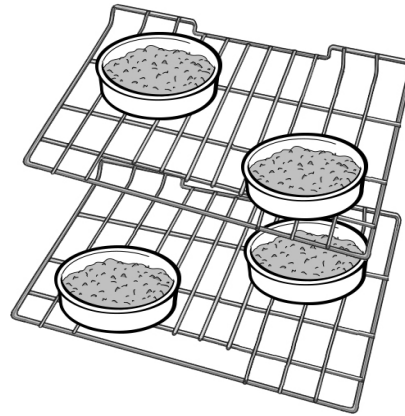
El modo Hornear con aire caliente se adapta a la perfección para bizcochos, galletas en barritas y panes que aprovechan el calor inferior y les proporcionan una mejor costra a los alimentos horneados.

Las ventajas de hornear con aire caliente incluyen:

- Ligero descenso en el tiempo de cocción.
- Mayor volumen (las masas de levadura levan más alto).

Consejos

- Reducir la temperatura de la receta en 25 °F (13 °C). Consultar la tabla de cocción al final de este manual.
- Colocar la comida en moldes poco profundos y sin tapar como las charolas para galletas sin laterales.
- Si se está horneando con más de un molde sobre la rejilla, dejar al menos 1-1½" de espacio libre alrededor del mismo.
- Para los bizcochos utilizar las posiciones de la rejilla 2 y 5. Escalonar los moldes para que no se encuentren directamente uno sobre otro (ver el gráfico siguiente).



Rejilla múltiple con aire caliente

La Rejilla múltiple con aire caliente cocina con el calor procedente de un tercer elemento tras la pared posterior del horno. Un ventilador de aire caliente hace circular el calor por todo el horno.

La rejilla múltiple con aire caliente se adapta a la perfección para cocinar alimentos cuyo tamaño son porciones para servir tales como pastas y galletas. También es perfecto para cocinar en varias rejillas (2 o 3) al mismo tiempo. Las galletas se pueden hornear en 6 rejillas al mismo tiempo. En este caso, el tiempo de horneado se incrementa ligeramente.

Las ventajas de la rejilla múltiple con aire caliente incluyen:

- Dorado uniforme.
- Ahorro de tiempo al usar varias rejillas a la vez.

Consejos

- Reducir la temperatura en 25 °F (13 °C) si no está activada la conversión automática de aire caliente.
- Colocar la comida en moldes sin tapar y de bordes bajos como las charolas para galletas sin laterales.
- Si se está horneando con más de un molde sobre la rejilla, dejar al menos de 1" a 1½" de espacio libre alrededor del mismo. Escalonar los moldes para que no se encuentren directamente uno sobre otro.

Pizza

En el modo **Pizza** el ventilador de aire caliente hace circular por todo el horno el calor de los elementos superiores e inferiores.

Utilizar el modo Pizza para pizza fresca o congelada.

Consejos

- Puede haber una pequeña reducción en el tiempo de cocción. Comprobar por esto el tiempo mínimo del envase.
- Para hornear una pizza congelada: para conseguir una costra crujiente, colocarla directamente sobre la rejilla. Para una costra más blanda, usar un molde para pizzas.
- A la hora de levar masa de la pizza, revestir dicha masa con aceite de oliva y cubrirla de forma ajustada en un recipiente con papel plástico de envolver para evitar que se forme costra.
- Espolvorear harina de maíz sobre el molde para pizzas para evitar que se pegue.
- Si se utiliza una paleta para pizza, espolvorear generosamente harina de maíz sobre ella para que resulte más fácil transferir la masa al molde.
- Si se hornea normalmente masa de pizza hecha a mano, pincharla con un tenedor antes de hornearla.
- Si se utiliza un molde para pizza, seleccionar uno oscuro y perforado para obtener una costra más crujiente y un molde no perforado para obtener una costra más blanda.
- Precalentar las piedras para hornear siguiendo las recomendaciones del fabricante mientras el horno se está precalentando.
- Hornear las pizzas caseras en la posición 2 de la rejilla en el centro de la misma.
- Seguir las indicaciones del fabricante en el caso de pizza congelada.
- El ventilador de aire caliente se enciende y se apaga cuando se utiliza el modo pizza.

Asar

Asar utiliza tanto los elementos superiores e inferiores para mantener la temperatura del horno. En el asado se utiliza un calor más intenso desde el elemento superior que desde el inferior. Esto se traduce en un mayor dorado del exterior mientras el interior se mantiene especialmente húmedo.

Asar es más adecuado para cortes grandes de carne y aves.

Consejos

- No es necesario precalentar el horno.
- Usar un molde para asar a la parrilla de laterales altos o un molde para asar. Tapar la fuente con una tapa o papel aluminio para cortes de carne menos tiernos.

- Para aquellos cortes de carne menos tiernos, añadir líquidos, tales como agua, zumos, vino, consomés o caldos para más sabor y humedad.
- En este modo es adecuado usar bolsas de asar y usar líquidos.
- Cuando se asa un pollo o un pavo entero, meter las alas detrás de la espalda y atar holgadamente las patas con hilo de cocinar.

Asar con aire caliente

Asar con aire caliente usa el calor de los elementos superiores e inferiores así como el calor que hace circular el ventilador de aire caliente.

El modo Asar con aire caliente es adecuado para preparar cortes de carne jugosos y aves. También sirve para asar verduras.

Las ventajas de asar con aire caliente incluyen:

- Una cocción hasta un 25 % más rápida que los modos sin aire caliente.
- Un tostado dorado y apetitoso.

Consejos

- No es necesario precalentar el horno.
- Utilizar la misma temperatura que la indicada en la receta.
- Comprobar la cocción al poco tiempo, ya que el tiempo de asado puede reducirse.
- No cubrir la carne ni utilizar bolsas de cocción.
- Utilizar un molde para asar a la parrilla con una rejilla y una parrilla o un molde poco profundo sin tapar con una rejilla para asar.
- Utilizar un termómetro para carne para determinar la temperatura interna de la misma.
- Si la carne está dorada al gusto, pero aún no está cocida, se puede colocar papel aluminio sobre ella para evitar que se dore en exceso.
- Dejar la carne cubierta con papel aluminio durante 10-15 minutos tras retirarla del horno.
- Consultar las tablas para las posiciones recomendadas de las rejillas.

Asar a la parrilla

Asar a la parrilla utiliza un calor intenso que sale del elemento superior.

El modo Asar a la parrilla se adapta a la perfección para cocinar cortes tiernos y finos (1"/2,5 cm o menos) de aves y pescado. También se puede usar para dorar panes y guisados. Asar a la parrilla siempre con la puerta cerrada.

Los beneficios de asar a la parrilla incluyen:

- Cocción más rápida y eficiente.
- Cocción sin añadir grasas ni líquidos.

Consejos

- Precalentar el horno 3-4 minutos. No precalentar durante más de 5 minutos.
- Los filetes y las chuletas deben tener al menos 0.75" (1.9 cm) de grosor.
- Barnizar el pescado y las aves con mantequilla o aceite para evitar que se pegue.
- Utilizar el molde de asar a la parrilla y la rejilla o un molde profundo con una rejilla metálica para asar a la parrilla.
- No cubrir la parrilla para asar con papel aluminio. Está diseñada para drenar grasas y aceites de la superficie de cocción para evitar humos y salpicaduras.
- Voltear las carnes (el caso del pescado es diferente) una vez durante el tiempo de cocción recomendado. No es necesario voltear el pescado.
- Cuando se doran por arriba los guisados, utilizar solo fuentes de metal o de vitrocerámicas tales como Corningware®.
- No usar nunca cristal resistente al calor (Pyrex®); no puede tolerar la alta temperatura.
- Para las temperaturas de asar a la parrilla, consultar la tabla de cocción de carne/aves.

Asar a la parrilla con aire caliente

Asar a la parrilla con aire caliente es similar a asar a la parrilla. Combina el intenso calor del elemento superior con el aire que hace circular un ventilador de aire caliente.

El modo Asar a la parrilla con aire caliente se adapta a la perfección para cocinar cortes tiernos y gruesos de carne, aves y pescado. Asar a la parrilla con aire caliente no se recomienda para dorar panes, guisos y otros tipos de comida. Utilizar siempre asar a la parrilla con aire caliente con la puerta cerrada.

Además de los beneficios de asar a la parrilla estándar, asar a la parrilla con aire caliente es más rápido.

La temperatura debe establecerse entre 450°-550 °F (232-287 °C) para los modos asar a la parrilla y asar a la parrilla con aire caliente.

Consejos

- Precalentar el horno 3-4 minutos. No precalentar durante más de 5 minutos.
- Los filetes y las chuletas deben tener al menos 1½" (2.5 cm) de grosor.
- Utilizar el molde de asar a la parrilla y la rejilla o un molde profundo con una rejilla metálica para asar a la parrilla.
- No cubrir la parrilla para asar con papel aluminio. Está diseñada para drenar grasas y aceites de la superficie de cocción para evitar humos y salpicaduras.
- Voltear las carnes (el caso del pescado es diferente) una vez durante el tiempo de cocción recomendado. No es necesario voltear el pescado.

- No usar nunca cristal resistente al calor (Pyrex®); no puede tolerar la alta temperatura.
- Para las temperaturas de asar a la parrilla con aire caliente, consultar la tabla de cocción de carne/aves.

Levar

En levar, el electrodoméstico utiliza los elementos superiores e inferiores para mantener una temperatura baja y así conseguir que el pan u otras masas de levadura suban.

- No es necesario precalentar.
- Levar es hacer que suban las masas de levadura.
- La temperatura del modo levar es de 85 °F (29 °C) a 125 °F (51 °C).
- La temperatura predeterminada en el modo levar es 100 °F (37 °C).
- Cubrir holgadamente el recipiente o la bandeja y utilizar cualquier rejilla que se adapte al tamaño del depósito.
- Mantener la puerta cerrada y usar la luz del horno para comprobar cómo leva la masa.

Conservar caliente

En Conservar caliente, los elementos superiores e inferiores mantienen una baja temperatura en la cavidad del horno para mantener la comida a la temperatura adecuada para servirla.

- Usar el modo Conservar caliente para mantener calientes las comidas cocinadas hasta un máximo de una hora hasta que estén listos para servir.
- Las temperaturas del modo conservar caliente son de 150 °F (65 °C) a 250 °F (121 °C).
- La temperatura predeterminada en el modo de conservar caliente es 170 °F (76 °C).
- Las comidas que deben mantenerse húmedas deberían cubrirse con una tapa o papel de aluminio.

ATENCION

SEGUIR ESTAS DIRECTRICES CUANDO SE UTILICE EL MODO DE CONSERVAR CALIENTE:

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

Cuadros de cocción

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

Alimentos horneados/entradas

Alimentos	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Preca-lentar horno	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo (min.)	Tipo y tamaño del sartén
Bizcochos							
Pastel de ángel	Hornear con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Única	1	35-50	Tubo de 10"
Bundt	Hornear con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Única	2	45-65	Bundt de 12 tazas
Cupcakes	Rejilla múltiple con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Única	4	17-27	Molde para muffins de 12 tazas
	Rejilla múltiple con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Múltiple	2 & 5	17-27	Molde para muffins de 12 tazas
	Rejilla múltiple con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Múltiple	1, 3, & 5	17-27	Molde para muffins de 12 tazas
Capas circulares	Hornear con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Única	3	28-40	8" o 9" circular
	Hornear con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Múltiple	2 & 5	28-40	8" o 9" circular
Bizcocho rectangular	Hornear con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Única	3	45-60	13"X9X2"
Pastas y galletas							
Brownies	Hornear con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Única	3	33-40	8" o 9" rectangular
Cookies de chocolate	Rejilla múltiple con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Única	3	8-17	Charola para galletas
	Rejilla múltiple con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Múltiple	2 & 5	8-17	Charola para galletas
	Rejilla múltiple con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Múltiple	1,3, & 5	8-17	Charola para galletas
Barritas de cookies	Hornear con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Única	3	23-33	8" o 9" rectangular
Azúcar	Rejilla múltiple con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Única	3	8-10	Charola para galletas
	Rejilla múltiple con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Múltiple	2 & 5	8-10	Charola para galletas
	Rejilla múltiple con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Múltiple	1,3, & 5	8-10	Charola para galletas
Entradas/verduras							
Guisos	Hornear	Temperatura de la receta	Sí	Única	3	Tiempo de la receta	Plato de cazuela
Quiche	Hornear	375 °F (190 °C)	Sí	Única	2	30-40	Plato de quiche
Suflé	Hornear	325 °F (162 °C)	Sí	Única	3	45-55	Plato de suflé
Verduras	Rejilla múltiple con aire caliente	Receta	No	Única	3	Receta	Charola para galletas

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

La temperatura de aire caliente se ha reducido en 25 °F (13 °C) con respecto a las instrucciones del envase o la receta.

Alimentos	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Preca-lentar horno	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo (min.)	Tipo y tamaño del sartén
Hojaldres							
Profiteroles	Rejilla múltiple con aire caliente	400 °F (204 °C)	Sí	Única	3	23-33	Charola para galletas
	Rejilla múltiple con aire caliente	400 °F (204 °C)	Sí	Múltiple	2 & 5	23-33	Charola para galletas
	Rejilla múltiple con aire caliente	400 °F (204 °C)	Sí	Múltiple	1.3, & 5	23-33	Charola para galletas
Pastel de hojaldre	Rejilla múltiple con aire caliente	375 °F (190 °C)	Sí	Única	3	10-12	Charola para galletas
Pasteles							
1 capa de costra	Hornear con aire caliente	475 °F (246 °C)	Sí	Única	2	8-12	Molde de pasteles 9"
Doble costra, fruta	Hornear con aire caliente	375 °F (190 °C)	Sí	Única	2	45-60	Molde de pasteles 9"
Alimentos congelados	Hornear con aire caliente	375 °F (190 °C)	Sí	Única	3	70-85	Molde de pasteles 9"
Merengue	Hornear	350 °F (176 °C)	Sí	Única	2	10-15	Molde de pasteles 9"
Nuez	Hornear	350 °F (176 °C)	Sí	Única	2	45-60	Molde de pasteles 9"
Calabaza	Horneado	425 °F (218 °C)/ 350 °F (176 °C)	Sí	Única	2	15 35-45	Molde de pasteles 9"
Pizza							
Piedra para hornear	Pizza	425 °F (218 °C)	Sí	Única	2	Tiempo de la receta	Piedra para hornear
Fresca	Pizza	425 °F (218 °C)	Sí	Única	2	Tiempo de la receta	Molde para pizza
Costra gruesa, congelada	Pizza	en un envase	Sí	Única	en un envase	Tiempo del envase	Instrucciones del envase
Costra fina, congelada	Pizza	en un envase	Sí	Única	en un envase	Tiempo del envase	Instrucciones del envase
Panes rápidos							
Galletas	Rejilla múltiple con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Única	3	10-20	Charola para galletas
	Rejilla múltiple con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Múltiple	2 & 5	10-20	Charola para galletas
Hogaza	Hornear con aire caliente	350 °F (176 °C)	Sí	Única	2	48-60	Molde de hogazas 8" x 4"
Muffins	Rejilla múltiple con aire caliente	400 °F (204 °C)	Sí	Única	3	14-25	Molde para muffins de 12 tazas
	Rejilla múltiple con aire caliente	400 °F (204 °C)	Sí	Múltiple	2 & 5	14-25	Molde para muffins de 12 tazas

Panes de levadura

Alimentos	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Preca- lentar horno	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo (min.)	Tipo y tamaño del sartén
Panecillos pequeños	Rejilla múltiple con aire caliente	375 °F (190 °C)	Sí	Única	3	10-20	Charola para galletas
	Rejilla múltiple con aire caliente	375 °F (190 °C)	Sí	Múltiple	2 & 5	10-20	Charola para galletas
	Rejilla múltiple con aire caliente	375 °F (190 °C)	Sí	Múltiple	1, 3, & 5	10-20	Charola para galletas
Hogaza	Hornear con aire caliente	400 °F (204 °C)	Sí	Única	2	22-35	Molde de hogazas 9" x 5"
Panecillos dulces	Rejilla múltiple con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Única	3	20-25	Charola para galletas

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

La temperatura de aire caliente se ha reducido en 25 °F (13 °C) con respecto a las instrucciones del envase o la receta.

Carnes

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

Alimentos	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Posición de la rejilla	Cocción temperatura interna	Tiempo de cocción	Comida tapada	Tiempo de reposo
Carne de res							
Asado de paleta, 2-3 lb (900 g-1.36 kg)	Asar	350 °F (176 °C)	2	Bien cocido, 170 °F (76 °C)	1 1/2-2 horas	Sí	Ninguno
Hamburguesas, 0.75-1 pulgadas (1.9-2.5 cm)	Asar a la parrilla	Alto	5	Término medio, 160 °F (71 °C)	Lado 1: 5-8 Lado 2: 4-6	No	Ninguno
Rib eye, deshuesado, 3-3.5 lb (1.3-1.6 kg)	Asar por convección con aire caliente	325 °F (162 °C)	2	Término medio rojo, 145 °F (62 °C)	27-31 min/lb	No	10-15 min
Rib eye, deshuesado, 3-3.5 lb (1.3-1.6 kg)	Asar por convección con aire caliente	325 °F (162 °C)	2	Término medio, 160 °F (71 °C)	30-38 min/lb	No	10-15 min
Cuarto trasero, bistec, solomillo, deshuesado, 3-5.5 lb (1.36-2.5 kg)	Asar por convección con aire caliente	325 °F (162 °C)	2	Término medio rojo, 145 °F (62 °C)	18-33 min/lb	No	10-15 min
Cuarto trasero, bistec, solomillo, deshuesado, 3-5.5 lb (1.36-2.5 kg)	Asar por convección con aire caliente	325 °F (162 °C)	2	Término medio, 160 °F (71 °C)	30-35 min/lb	No	10-15 min
Filetes, 1 pulgada de grosor (2.5 cm)	Asar a la parrilla	Alto	5	Término medio rojo, 145 °F (62 °C)	Lado 1: 5-8 Lado 2: 4-6	No	Ninguno

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

Los tiempos de asado son aproximados y pueden depender de la forma de la carne.

El pavo relleno exige tiempo de asado adicional. La temperatura mínima de seguridad para el relleno en aves es de 73 °C (165 °F).

Nota: las temperaturas internas de la comida están recomendadas por el USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) tal y como las mide un termómetro de cocción digital.

Alimentos	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Posición de la rejilla	Cocción temperatura interna	Tiempo de cocción	Comida tapada	Tiempo de reposo
Filetes, 1 pulgada de grosor (2.5 cm)	Asar a la parrilla	Alto	5	Término medio, 160 °F (71 °C)	Lado 1: 8-9 Lado 2: 5-7	No	Ninguno
Filetes 1.5 pulgadas de grosor (3.8 cm)	Asado por convección	Alto	3	Término medio rojo, 145 °F (62 °C)	Lado 1: 11-13 Lado 2: 9-11	No	Ninguno
Filetes 1.5 pulgadas de grosor (3.8 cm)	Asado por convección	Alto	3	Término medio, 160 °F (71 °C)	Lado 1: 13-15 Lado 2: 11-13	No	Ninguno
Lomo, 2-3 lb (0.9-1.36 kg)	Asar por convección con aire caliente	425 °F (218 °C)	2	Término medio rojo, 145 °F (62 °C)	15-24 min/lb	No	5 min
Cordero							
Pata, deshuesada, 2-3 lb (0.9-1.3 kg)	Asar por convección con aire caliente	325 °F (162 °C)	2	Término medio, 160 °F (71 °C)	25-30 min/lb	No	10-15 min
Pata, deshuesada, 4-6 lb (1.8-2.72 kg)	Asar por convección con aire caliente	325 °F (162 °C)	2	Término medio, 160 °F (71 °C)	30-35 min/lb	No	10-15 min
Chuletas, grosor de 1 pulgada (2.5 cm)	Asar a la parrilla	Alto	4	Término medio rojo, 145 °F (62 °C)	Lado 1: 4-6 Lado 2: 4-5	No	Ninguno
Chuletas, grosor de 1 pulgada (2.5 cm)	Asar a la parrilla	Alto	4	Término medio, 160 °F (71 °C)	Lado 1: 5-7 Lado 2: 5-6	No	Ninguno
Cerdo							
Rebanada de jamón 0.5 pulgadas de grosor (1.25 cm)	Asar a la parrilla	Alto	5	160 °F (71 °C)	Lado 1: 4-5 Lado 2: 3-4	No	Ninguno
Asado de lomo, 1.5-3 lb (0.68-1.36 kg)	Asar por convección con aire caliente	350 °F (176 °C)	2	Término medio, 160 °F (71 °C)	19-36 min/lb	No	10-15 min
Asado de lomo, 3-6 lb (1.36-2.72 kg)	Asar por convección con aire caliente	350 °F (176 °C)	2	Término medio, 160 °F (71 °C)	14-23 min/lb	No	10-15 min
Chuletas, grosor de 1 pulgada (2.5 cm)	Asar a la parrilla	Normal	4	Término medio, 160 °F (71 °C)	Lado 1: 8-10 Lado 2: 8-9	No	Ninguno

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

Los tiempos de asado son aproximados y pueden depender de la forma de la carne.

El pavo relleno exige tiempo de asado adicional. La temperatura mínima de seguridad para el relleno en aves es de 73 °C (165 °F).

Nota: las temperaturas internas de la comida están recomendadas por el USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) tal y como las mide un termómetro de cocción digital.

Alimentos	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Posición de la rejilla	Cocción temperatura interna	Tiempo de cocción	Comida tapada	Tiempo de reposo
Chuletas, grosor de 1.5 pulgadas (3.8 cm)	Asado por convección	Alto	4	Término medio, 160 °F (71 °C)	Lado 1: 9-11 Lado 2: 8-10	No	Ninguno
Salchicha, fresca	Asar a la parrilla	Alto	4	170 °F (76 °C)	Lado 1: 3-5 Lado 2: 2-4	No	Ninguno
Lomo, 2-3 lb (0.9-1.36 kg)	Asar por convección con aire caliente	425 °F (218 °C)	3	Término medio, 160 °F (71 °C)	18-28 min/lb	No	5-10 min

Aves de corral

Pollo

Pechuga con hueso	Asado por convección	450 °F (232 °C)	3	170 °F (76 °C)	Lado 1: 18-22 Lado 2: 17-20	No	Ninguno
Muslos con hueso	Asar a la parrilla	Bajo	3	180°F (82 °C) en muslo	Lado 1: 14-15 Lado 2: 12-13	No	Ninguno
Entero, 3.5-8 lb (1.58-3.62 kg)	Asar por convección con aire caliente	375 °F (190 °C)	2	180°F (82 °C) en muslo	13-20 min/lb	No	Ninguno
Gallina de Cornualles, 1-1.5 libras (450-680 g)	Asar por convección con aire caliente	350 °F (176 °C)	2	180°F (82 °C) en muslo	45-75 min tiempo total	No	Ninguno

Pavo

Pechugas 4-8 lb (1.8-3.6 kg)	Asar por convección con aire caliente	325 °F (162 °C)	2	170 °F (76 °C)	19-23 min/lb	No	15-20 min para que se pueda trocear bien
Sin rellenar, 12-19 lb (5.44-8.61 kg)	Asar por convección con aire caliente	325 °F (162 °C)	1	180°F (82 °C) en muslo	9-14 min/lb	Cubrir para evitar que se dore de más	15-20 min para que se pueda trocear bien
Sin rellenar, 20-25 lb (9.07-11.34 kg)	Asar por convección con aire caliente	325 °F (162 °C)	1	180°F (82 °C) en muslo	6-12 min/lb	Cubrir para evitar que se dore de más	15-20 min para que se pueda trocear bien

Comida de mar

Filetes de pescado, 0.75-1 pulgada (1.9-2.5 cm) de grosor	Asar a la parrilla	Bajo	3	145 °F (62 °C)	11-15 min	No	Ninguno
---	--------------------	------	---	----------------	-----------	----	---------

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

Los tiempos de asado son aproximados y pueden depender de la forma de la carne.

El pavo relleno exige tiempo de asado adicional. La temperatura mínima de seguridad para el relleno en aves es de 73 °C (165 °F).

Nota: las temperaturas internas de la comida están recomendadas por el USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) tal y como las mide un termómetro de cocción digital.

Limpieza y mantenimiento del horno

Limpiar el horno

Autolimpieza

⚠ ADVERTENCIA

CUÁNDO UTILIZA LA AUTOLIMPIEZA

- Durante la eliminación de los restos durante la autolimpieza se generan pequeñas cantidades de monóxido de carbono y el aislamiento de fibra de vidrio podría desprender pequeñas cantidades de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. Para minimizar la exposición a estas sustancias, proporcione ventilación suficiente con una ventana abierta, una campana o utilizar un ventilador.
- Los niños no deben quedarse solos ni sin vigilancia en un área donde haya electrodomésticos en uso. Durante el ciclo de autolimpieza, diversas piezas del electrodoméstico pueden resultar potencialmente dañinas para personas que carecen de conocimientos adultos de los electrodomésticos y reacciones adultas a situaciones potencialmente dañinas.
- No bloquear los conductos de ventilación durante el ciclo de autolimpieza. Utilizar la unidad siempre de forma acorde con las instrucciones de este manual.
- Durante la autolimpieza, revisar que la puerta esté cerrada y no se abra. Si la puerta no está cerrada, no ejecutar la autolimpieza. Ponerse en contacto con el servicio técnico.

Durante la autolimpieza, el horno alcanza una temperatura muy alta. Los restos se queman a esta temperatura.

⚠ ATENCION

EVITAR PELIGRO DE DAÑOS

- Retirar el exceso de restos antes de autolimpiar el horno.
- No limpiar piezas ni accesorios en la autolimpieza del horno.

Autolimpieza

1. Extraer todos los accesorios y rejillas del horno.
2. Si hay un modo de cocción activo, pulsar **Borrar/Desconectar horno** para cancelar el modo que se está ejecutando.
3. Pulsar el botón **Autolimpieza** debajo del display. El icono de autolimpieza  aparece en el display. El temporizador predeterminado de autolimpieza

(4:00 horas) parpadea para indicar que se puede aceptar o cambiarlo.

Para aceptar el tiempo predeterminado de 4:00 horas de autolimpieza, pulsar **Intro** en el teclado numérico.

Para introducir una cantidad diferente de horas utilizar el teclado numérico. El valor introducido debe estar dentro del rango de 2:00 a 4:00 horas. Introducir un valor inferior a 2:00 o mayor de 4:00 provoca un tono y un mensaje de error.

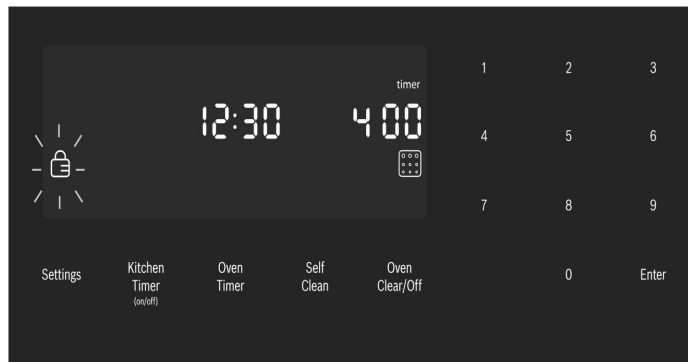
Utilizar un ajuste más prolongado para un horno elevada suciedad.



4. Cuando se muestre el tiempo deseado de autolimpieza, pulsar **Intro** en el teclado numérico.

La puerta del horno se bloquea antes de comenzar la autolimpieza.

Se muestra el símbolo de bloqueo de la puerta  y parpadea mientras la puerta está bloqueada. Una vez bloqueada, el símbolo de bloqueo de la puerta se mantiene continuamente iluminado pero no parpadea.



El símbolo de bloqueo de la puerta se mantiene iluminado mientras se ejecuta el modo de autolimpieza.

Nota: La puerta permanece bloqueada hasta que el horno se haya enfriado tras la autolimpieza. La puerta solo se puede abrir de nuevo una vez que «Autolimpieza» desaparece del display.

5. La **autolimpieza** continúa y el temporizador de autolimpieza del horno comienza la cuenta atrás.

Para cancelar la autolimpieza

Pulsar el botón **Borrar/Desconectar horno** para cancelar la autolimpieza.

Por seguridad, cuando el contador del autolimpieza termina, la unidad debe enfriarse antes de que la puerta pueda desbloquearse. Durante este tiempo se muestra el mensaje «**ENFRIANDO**».



6. Cuando el enfriamiento concluye, se muestra el mensaje «**AUTOLIMPIEZA TERMINADA**». Seguir siendo precavido en el momento de abrir la puerta del horno.



7. Pulsar **Borrar/Desconectar horno** para limpiar el display cuando la autolimpieza ha terminado.
8. Una vez que el horno se haya enfriado y la puerta esté desbloqueada, limpiar las cenizas restantes del horno con un paño húmedo.

Notas

- La iluminación del horno no se puede activar durante la autolimpieza.
- El esmalte especial resistente al calor y los componentes pulidos del horno se pueden decolorar con el tiempo. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del horno. No utilizar limpiadores abrasivos ni estropajos para tratar las decoloraciones.

Evitar estos limpiadores

No utilizar limpiadores de horno comerciales tales como Easy Off®. Pueden dañar el acabado o las piezas del horno.

El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Comprobar los ingredientes de la etiqueta.

No utilizar limpiadores abrasivos o estropajos.

Guía de limpieza del horno

Pieza	Recomendaciones
Rejilla plana	Lavar con agua jabonosa. Enjuagar minuciosamente y secar, o bien frotar cuidadosamente con polvo de limpieza o esponjas rellenas de jabón tal como se indica. NO limpiar la rejilla en la autolimpieza del horno. Si las rejillas planas se limpian en el horno durante el proceso de autolimpieza, perderán su acabado brillante y no se deslizarán suavemente. Si sucede esto, se debe pasar un trapo con un poco de aceite vegetal por los bordes de las rejillas. Después retirar el exceso.
Rejilla telescópica	Lavar con agua jabonosa. Enjuagar minuciosamente y secar, o bien frotar cuidadosamente con polvo de limpieza o esponjas rellenas de jabón tal como se indica. Evitar que el polvo de limpieza entre en las guías telescópicas. Puede ser necesario engrasar de nuevo. Utilizar solamente lubricantes adecuados para el contacto con alimentos de alta temperatura para engrasar de nuevo las guías. NO limpiar la rejilla en la autolimpieza del horno.
Junta de fibra de vidrio	No limpiar la junta de la puerta: la junta de la puerta es fundamental para un buen cierre. Se debe tener cuidado para no frotar, dañar o mover la junta.
Cristal	Lavar con agua y jabón o limpiacristales. Usar Fantastik® o Formula 409® para limpiar con una esponja o papel de cocina y secarlo. Evitar agentes de limpieza en polvo, estropajos de fibra de acero y limpiadores de horno.
Superficies pintadas	Limpiar con agua caliente jabonosa o aplicar Fantastik® o Formula 409® para limpiar con una esponja o papel de cocina y secarlo. Evitar agentes de limpieza en polvo, estropajos de fibra de acero y limpiadores de horno.

Pieza	Recomendaciones
Superficies de porcelana	Limpiar inmediatamente con un trapo seco las manchas de ácidos, por ejemplo, de zumo de frutas, leche y tomates. No usar una esponja o un trapo humedecido sobre la porcelana caliente. Una vez frío, limpiar con agua caliente jabonosa o aplicar Bon-Ami® o Soft Scrub® con una esponja húmeda. Enjuagar y secar. En las manchas rebeldes, utilizar esponjas llenas de jabón. Es normal que, con el tiempo, en la porcelana aparezcan unas estrías delgadas, debido a la exposición al calor y a restos de comida.
Superficies de acero inoxidable	Retirar de inmediato manchas de comida o sal que haya sobre el acero inoxidable. Limpiar o frotar siempre en la dirección del grano. Limpiar con una esponja jabonosa y después enjuagar y secar o limpiar con Fantastik® o Formula 409® pulverizado sobre un papel de cocina. Proteger y pulir con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. Retirar las manchas de agua con un trapo humedecido en vinagre blanco. Usar Bar Keeper's Friend® para eliminar la decoloración térmica. El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Comprobar los ingredientes de la etiqueta.
Superficies de acero inoxidable negro	Para superficies antihuellas y de acero inoxidable negro, usar un paño suave y seco. Para suciedad resistente, usar agua tibia mezclada con un jabón suave de limpieza no abrasivo. No utilizar nunca limpiadores de acero inoxidable.
Plástico y controles	Cuando estén fríos, limpiar con agua jabonosa, enjuagar y secar.
Sonda	Limpiar con agua jabonosa. No sumergir. No lavar en el lavavajillas.
Áreas impresas (palabras y números)	No usar limpiadores abrasivos o solventes a base de petróleo.

Mantenimiento

Cambiar un foco del horno

⚠ ATENCION

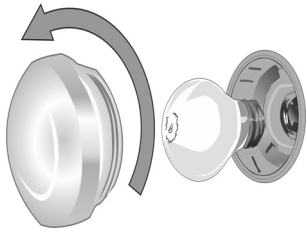
A LA HORA DE CAMBIAR UN FOCO DEL HORNO:

- Comprobar que el electrodoméstico y las luces están fríos y se ha desconectado la corriente al electrodoméstico antes de cambiar los focos. De no hacerlo puede resultar una descarga eléctrica o quemaduras.
- Los lentes deben estar en su lugar cuando se utilice el electrodoméstico.
- Los lentes sirven para proteger el foco de luz frente a rotura.
- Los lentes están hechos de cristal. Manipularlos con cuidado para evitar romperlos. El cristal roto puede causar una lesión.
- El enchufe de la luz está conectado a la corriente cuando la puerta está abierta.

Especificaciones del foco:

Descripción del foco	Imagen de el foco
40 vatios, foco del electrodoméstico, base estándar Edison.	

Para cambiar el foco:



- Desconectar la corriente que va al horno en el suministro de alimentación principal (fusible o caja de breakers).
- Retirar el cristal protector desatornillándolo. Girar el cristal en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarlo.
- Extraer el foco. El foco se desatornilla en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Sujetar el nuevo foco con un trapo limpio y seco para evitar que se depositen grasas de la piel sobre el cristal, lo que podría derivar en una falla prematura del foco. Sustituir el foco enroscándolo girando en el sentido de las agujas del reloj.
- Atornillar el cristal protector de nuevo.
- Reconectar la corriente en el suministro de alimentación principal (fusible o caja de breakers).

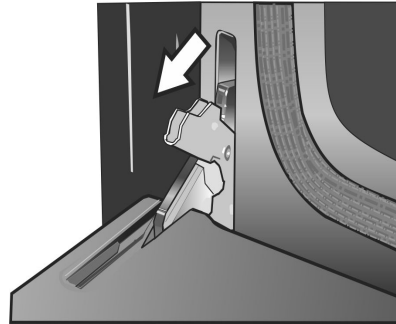
Cómo extraer la puerta del horno

⚠ ADVERTENCIA

- Asegurarse de que el horno está frío y que se ha desconectado de la corriente antes de extraer la puerta. De no hacerlo se puede producir una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y algunas de sus partes son frágiles. Usar las dos manos para extraer la puerta del horno. La puerta frontal es de cristal. Manipularla con cuidado para evitar que se rompa.
- Agarrar solo el lateral de la puerta del horno. No agarrar el asa, ya que puede resbalar en la mano y causar daños o lesiones.
- Si no se agarra la puerta del horno con firmeza y adecuadamente, podrían producirse lesiones personales o daños en el producto.
- Para evitar lesiones al cerrarse bruscamente la placa de fijación de la bisagra, asegurarse de que las dos palancas están colocadas firmemente antes de quitar la puerta. No forzar la apertura o el cierre de la puerta: la bisagra podría dañarse y se podrían producir lesiones.
- No dejar la puerta removida sobre objetos afilados o puntiagudos, ya que se podría romper el cristal. Colocar la puerta en una superficie plana y suave para que la puerta no pueda caerse.

Para evitar daños o lesiones, asegurarse de leer la ADVERTENCIA anterior antes de intentar extraer la puerta del horno.

1. Abrir la puerta del horno hasta que esté completamente abierta.
2. Voltear las palancas de las bisagras hacia uno mismo.



Nota: Puede ser necesario utilizar una herramienta, como un desarmador, para separar con cuidado la parte superior de la palanca fuera de la carcasa. Tener cuidado para evitar rayar la carcasa.

3. Poner ambas bisagras móviles de la puerta en su posición más baja posible, tal y como se muestra en la ilustración. Las bisagras izquierda y derecha de la puerta difieren ligeramente, pero funcionan de la misma forma.
4. Cerrar la puerta del horno hasta que se enganche en las palancas de tope de la bisagra, bloqueando las bisagras en el ángulo adecuado para extraer la puerta. La puerta se abrirá aprox. 7 pulgadas en la parte superior. Esto libera la tensión del muelle de las bisagras para que la puerta se pueda extraer con facilidad.

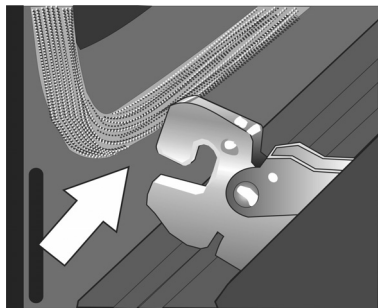


⚠ ATENCION

RIESGO DE PELLIZCO

Cerrar la puerta 7 pulgadas alivia la presión del muelle. Si no se procede de esta manera, la puerta se puede extraer igualmente, pero el pestillo se cerrará bruscamente y le pellizcará o cortará la mano.

5. La puerta es pesada. Usar ambas manos para sujetarla con firmeza por ambos lados. No sujetar la puerta por el asa. Mantener el ángulo de la puerta, elevar la puerta recta aprox. 3/4 pulgadas para sacar las bisagras de las ranuras y después jalar de ella hacia uno hasta que las bisagras hayan salido de la caja del horno.

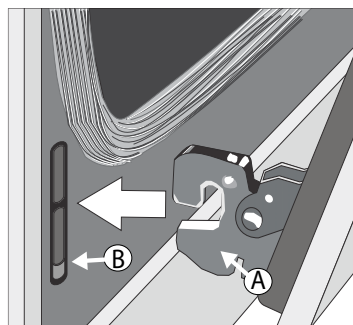


6. Colocar la puerta en una ubicación adecuada y estable para limpiarla.

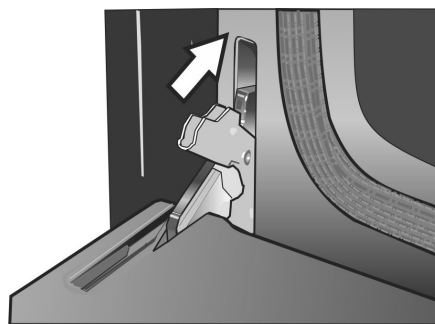
Cómo cambiar la puerta del horno

1. Sujetando la puerta con firmeza con ambas manos, tomarla por los lados, no por la agarradera.
2. Inclinar la puerta de nuevo ligeramente hacia uno hasta que se abra aprox. 7 pulgadas (17.78 cm) en la parte superior.
3. Deslizar las bisagras en las ranuras tanto como sea posible y después bajar la puerta recta hacia abajo. Puede ser necesario ajustar el ángulo de la puerta ligeramente para permitir que las bisagras encajen adecuadamente y la puerta baje hasta su lugar. La puerta debe bajar aproximadamente 0.75" (1.90 cm) y detenerse. De no ser así, las bisagras no se han

enganchado correctamente y la puerta podría caer al soltarla.



4. Una vez que ambas bisagras están totalmente encajadas tal y como se describe en el paso 3, abrir con cuidado la puerta hasta que esté completamente abierta.
5. Presionar las palancas de ambas bisagras hacia arriba y adelante hasta que queden bloqueados en la ranura y alineados con el frente del cuerpo del horno.



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

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances («BSH») en esta declaración de garantía limitada del producto se aplica únicamente al aparato Bosch («producto») vendido, al primer comprador usuario, condicionada estrictamente a 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 la tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera de que BSH pueda hacer notificaciones en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

BSH garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por 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 presenta defectos *estéticos* en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado del Producto) durante un período de treinta (30) días desde la fecha de compra o fecha de cierre para una nueva construcción. Se excluyen de esta garantía por defectos *estéticos* las variaciones leves de color que se deban a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias provocadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Se excluye específicamente de esta garantía por defectos *estéticos* cualquier electrodoméstico en exposición, de piso, vendido “en el estado en que se encuentra” o de segunda selección.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, BSH 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, BSH reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de BSH, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de BSH, 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 BSH es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por BSH durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, BSH recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro 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 BSH y que tienen, según el criterio de BSH, 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 BSH). Sin perjuicio de lo que antecede, BSH 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, BSH 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

BSH no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o 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 excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por BSH, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de 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 uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre, dentro o alrededor del Producto.
- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, 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 en los cuales los 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 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 RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA 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 SEA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR 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 BSH 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. 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 entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.



8001140067 – REV B

990220



BOSCH

Invented for life

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 800-944-2904
www.bosch-home.com • © 2021 BSH Home Appliances