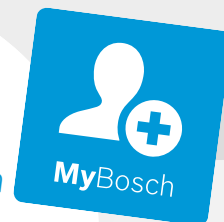




Register your
appliance and join
the Bosch
family of perks:
[bosch-home.com/us/
mybosch](https://bosch-home.com/us/mybosch)



Horno empotrado

HBNxxx1UC HBLxxx1UC HBLxxx2UC HBLxxx3UC HBLxxx4UC
HBLxxx1L/RUC HBLxxx4L/RUC HBLxxx5L/RUC HSLP751UC HBLxxx5L/REU

[es-mx] Manual del usuario

Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTES.....	3
1.1 Definiciones de seguridad.....	3
1.2 Información general.....	3
1.3 Uso previsto.....	3
1.4 Restricciones relativas a grupos de usuarios.....	3
1.5 Uso seguro.....	3
1.6 Seguridad infantil.....	6
1.7 Función de limpieza.....	6
1.8 Instalación y mantenimiento correctos.....	7
1.9 Manejo remoto.....	8
1.10 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California.....	8
2 Evitar daños materiales.....	9
2.1 General.....	9
3 Protección del medio ambiente y ahorro.....	9
3.1 Consejos para la eliminación del embalaje.....	9
3.2 Ahorro de energía.....	9
4 Familiarizándose con el aparato.....	11
4.1 Aparato.....	11
4.2 Panel de control.....	12
4.3 Características básicas.....	13
4.4 Funciones y modos de calentamiento.....	14
4.5 Cavidad del horno.....	16
5 Accesorios.....	18
5.1 Accesorios adicionales.....	18
5.2 Uso seguro de las rejillas del horno.....	18
5.3 Inserción de la parrilla rejilla.....	19
5.4 Inserción de la rejilla telescópica.....	19
6 Antes del primer uso.....	19
6.1 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez.....	19
6.2 Ajuste del reloj.....	20
6.3 Conectar el horno con Home Connect®.....	20
7 Manejo básico.....	20
7.1 Ajuste del modo de calentamiento y la temperatura: hornos dobles de la serie 500.....	20
7.2 Ajuste del modo de calentamiento y la temperatura: hornos individuales de la serie 500....	20
7.3 Ajuste del modo de calentamiento y la temperatura: series 800 y Benchmark®.....	20
7.4 Rango de temperatura por cada modo de calentamiento.....	21
7.5 Limitación temporal del calentamiento.....	21
7.6 Precalentamiento rápido.....	21
7.7 Termosonda para carne.....	21
7.8 Activación o desactivación del bloqueo del panel....	22
8 Funciones del temporizador.....	22
8.1 Temporizador de cocina.....	22

8.2 Temporizador del horno.....	23
8.3 Cocción con plazo.....	24
8.4 Modo Sabbat.....	24
9 Ajustes básicos.....	27
9.1 Vista general de los ajustes básicos.....	27
9.2 Modificación de los ajustes básicos: serie 500.....	30
9.3 Modificación de los ajustes básicos: series 800 y Benchmark®.....	30
9.4 Compensación de la temperatura del horno.....	30
9.5 Conversión automática a aire caliente.....	30
10 Home Connect®.....	30
10.1 Configurar Home Connect®.....	30
10.2 Ajustes de Home Connect®.....	31
10.3 Inicio remoto.....	31
10.4 Ajustes de control remoto.....	31
10.5 Diagnóstico remoto.....	31
10.6 Actualización de software.....	31
10.7 Protección de datos.....	32
11 Cómo sacar el máximo partido al aparato.....	32
11.1 Posiciones de las rejillas.....	32
11.2 Obtener los mejores resultados.....	33
11.3 Consejos generales para los modos de calentamiento.....	33
12 Limpieza y cuidados.....	37
12.1 Productos de limpieza.....	37
12.2 Función de autolimpieza.....	38
12.3 Mantenimiento.....	40
13 Solución de problemas.....	44
14 Eliminación.....	45
14.1 Eliminación de los aparatos usados.....	45
15 Servicio de atención al cliente.....	45
15.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD).....	46
15.2 Registro del producto.....	46
16 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO.....	46
16.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica.....	46
16.2 Plazo de vigencia de la garantía.....	46
16.3 Reparación/Reemplazo como único recurso.....	46
16.4 Producto fuera de garantía.....	47
16.5 Exclusiones de la garantía.....	47
16.6 Obtener el servicio técnico de la garantía.....	48
16.7 Información del producto.....	48



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Leer atentamente todas las instrucciones antes de proceder con el uso del aparato. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales al utilizar el aparato, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se detallan en las siguientes instrucciones de seguridad.

1.1 Definiciones de seguridad

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

AVISO:

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

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

1.2 Información general

Esta sección ofrece información general sobre el presente manual.

- Leer detenidamente el presente manual.
- Tener en cuenta los avisos y las instrucciones de seguridad.
- Conservar el manual y la información del producto en un lugar seguro para futuras referencias o para el siguiente propietario.
- Comprobar posibles daños en el aparato una vez desempaquetado. No conectar el aparato si este ha sufrido algún daño durante el transporte.

Todos los manuales de producto pueden descargarse en línea en www.bosch-home.com/us/owner-support/owner-manuals.

1.3 Uso previsto

Solo un electricista calificado puede conectar los aparatos sin los enchufes. El fabricante no es responsable de los daños que pueda causar una conexión incorrecta. Véase la declaración de garantía limitada del producto

→ *Página 46.*

Utilizar solo este aparato:

- para preparar bebidas y comidas.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.

1.4 Restricciones relativas a grupos de usuarios

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

1.5 Uso seguro

ADVERTENCIA

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

Al cocinar los alimentos, pueden liberarse pequeñas cantidades de ciertos subproductos, como partículas/hollín. Para reducir la exposición a estas sustancias:

- ▶ Asegurar siempre una ventilación adecuada mediante el uso de un ventilador o campana extractora apropiados, con salida al exterior y/o una ventana abierta.
- ▶ Utilizar la unidad siempre de forma acorde con las instrucciones de este manual.

ADVERTENCIA

Los materiales calentados en exceso pueden causar incendios o quemaduras y pueden producir humo o vapores potencialmente nocivos.

- ▶ Para evitar el calentamiento en exceso, encender la campana extractora cuando se calienten grasas o se frían a fuego medio o alto.
- ▶ Evitar calentar ollas y sartenes vacías.
- ▶ No deje hervir líquidos en recipientes hasta su evaporación completa.
- ▶ Es preciso evitar que materiales como el papel de aluminio, el plástico, el papel o la tela entren en contacto con un elemento superficial de calentamiento, con una parrilla o con una rejilla.

ADVERTENCIA

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

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

Podría producirse un incendio durante la cocción.

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

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

- ▶ de hacerlo así, quedaría bloqueada la circulación de aire por el horno.
- ▶ Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, lo que genera un riesgo de incendio.

Los incendios originados en la cocina pueden propagarse si no se extinguen correctamente.

- ▶ No se debe usar nunca agua para apagar incendios ocasionados al cocinar.

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

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

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

No usar agua para apagar fuegos causados por grasa.

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

PRECAUCIÓN

Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → "Aparato", *Página 11*

- ▶ No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

ADVERTENCIA

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

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

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

No limpiar el aparato cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Los paños o las esponjas mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

PRECAUCIÓN

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

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

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

ADVERTENCIA

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

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

Este aparato ha sido diseñado únicamente para un uso doméstico normal. No está aprobado para su uso en exteriores. Véase la declaración de garantía limitada del producto. En caso de duda, contactar con el fabricante.

ADVERTENCIA

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

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

ADVERTENCIA

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

- ▶ SOFOCAR LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una charola para galletas u otra bandeja de metal; a continuación, apagar el quemador. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUAR EL ÁREA Y LLAMAR A LOS BOMBEROS.
- ▶ NO LEVANTAR UN SARTÉN EN LLAMAS BAJO NINGÚN CONCEPTO; hay riesgo de sufrir quemaduras.
- ▶ NO UTILIZAR AGUA ni trapos o toallas húmedos: podría producirse una explosión de vapor violenta.
- ▶ Se puede utilizar un extintor SOLAMENTE SI SE CUMPLE LO SIGUIENTE:
 - se conoce a ciencia cierta la disponibilidad de un extintor de la clase ABC y se conoce la forma de utilizarlo;
 - el incendio es pequeño y se limita al área donde se originó;
 - se ha avisado a los bomberos;
 - es posible combatir el fuego con una vía de escape detrás de usted.

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

El manejo inadecuado de las perillas puede provocar lesiones personales y daños en el aparato. Las bolsas de cocción o de horneado pueden explotar.

- ▶ Se deben seguir las indicaciones del fabricante al utilizar bolsas de cocción u horneado.

PRECAUCIÓN

Para evitar posibles lesiones o daños en el aparato, comprobar que la parrilla del horno esté instalada exactamente de forma acorde a las instrucciones y no al revés, ni con la parte de arriba orientada hacia abajo.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

ADVERTENCIA

La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.

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

Si el aparato o el cable de alimentación presentan daños, esto podría suponer un peligro.

- ▶ No encender el aparato si este o su cable de alimentación están dañados; de hacerlo así, existe un riesgo de lesiones.
- ▶ No manejar nunca un aparato dañado.
- ▶ Si el aparato o el cable de alimentación están dañados, desconectar inmediatamente el breaker del centro de carga.
- ▶ Llamar al Servicio técnico. → *Página 45*
- ▶ Solo el personal de servicio técnico calificado debe realizar las reparaciones sobre el aparato para tal propósito.

ADVERTENCIA

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

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

1.6 Seguridad infantil

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

ADVERTENCIA

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

- ▶ Los niños y las mascotas no deben dejarse solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso. No se les debe permitir nunca jugar en sus inmediaciones, independientemente de que el aparato esté o no en uso.

No se debe permitir que nadie se suba, se pare, se recline, se siente o se cuelgue de cualquier parte de un aparato, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento.

- ▶ Esto podría dañar el electrodoméstico y la unidad podría caerse, lo que podría causar lesiones graves.

PRECAUCIÓN

No guardar artículos que puedan atraer la atención de los niños en el aparato, en los gabinetes situados por encima de un aparato o en la parte trasera de un aparato. Si un niño trepa por un aparato para llegar a alguno de estos elementos, podría sufrir lesiones graves.

No dejar a los niños sin supervisión.

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

ADVERTENCIA

Para evitar riesgo de sofocación:

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

1.7 Función de limpieza

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

ADVERTENCIA

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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

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

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

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

ADVERTENCIA

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

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

PRECAUCIÓN

Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles.

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

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

No utilizar un revestimiento protector para revestir el horno ni usar un limpiador de horno comercial. Limpiar solo las piezas listadas en este manual.

Es preciso tener en cuenta que algunos humanos o mascotas pueden ser sensibles a los olores que se generan durante el proceso de autolimpieza por pirólisis, que pueden deberse a la combustión de restos de comida o procedentes de la producción. Se recomienda que las personas o mascotas que puedan verse afectadas por este proceso abandonen la cocina durante el proceso de autolimpieza.

1.8 Instalación y mantenimiento correctos

Véanse las manual de instalación para conocer los requisitos eléctricos, las indicaciones de puesta a tierra y las distancias que se deben mantener con respecto a materiales combustibles.

ADVERTENCIA

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

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

Para evitar el peligro de descarga eléctrica, antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento en el aparato, desconectar el suministro eléctrico en el panel de servicio y bloquear el panel para impedir que se conecte accidentalmente.

Instalación adecuada: una instalación o una puesta a tierra erróneas pueden causar descargas eléctricas.

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

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

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

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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

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

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

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

ADVERTENCIA

La grasa y los aceites pueden prenderse fuego al calentarlos.

- ▶ Mantener el horno sin restos de grasa.

PRECAUCIÓN

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

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

ADVERTENCIA

Un funcionamiento erróneo puede causar lesiones.

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

1.9 Manejo remoto

PRECAUCIÓN

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

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

1.10 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

Este producto puede contener un químico que el Estado de California reconoce como potencialmente cancerígeno o causante de daños reproductivos. Por tanto, su producto debe llevar en su embalaje la siguiente etiqueta de conformidad con la legislación de California:

ADVERTENCIA EN VIRTUD DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA:

ADVERTENCIA

Cáncer y daño reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov

2 Evitar daños materiales

2.1 General

AVISO:

La presencia de objetos en la base de la cavidad del horno puede hacer que se acumule el calor. Los tiempos de asado y cocción dejarán de ser exactos y el esmalte se dañará.

- ▶ No cubrir la base de la cavidad del horno con ningún tipo de papel de aluminio o papel a prueba de grasas.
- ▶ No colocar accesorios en la base de la cavidad del horno.

No permitir que el papel de aluminio colocado en la cavidad del horno entre en contacto con el cristal de la puerta, ya que podría causar una decoloración permanente.

No derramar nunca agua en la cavidad del horno mientras esté caliente. No colocar recipientes con agua en la base de la cavidad del horno.

La presencia prolongada de humedad en la cavidad del aparato puede provocar corrosión.

- ▶ Dejar que la cavidad del aparato se seque después de su uso.
- ▶ No dejar alimentos húmedos en la cavidad del aparato con la puerta cerrada durante períodos prolongados de tiempo.
- ▶ No guardar alimentos en la cavidad del aparato.

Si se deja enfriar el aparato con la puerta abierta, con el tiempo se puede deteriorar la parte frontal de las unidades adyacentes de la cocina.

- ▶ Después de cocinar a altas temperaturas, dejar que la cavidad del aparato se enfríe siempre con la puerta cerrada. Solo dejar secar la cavidad del aparato con la puerta abierta si se ha producido una gran cantidad de humedad durante el funcionamiento.

El jugo de frutas que gotea desde la bandeja del horno deja restos que no pueden retirarse.

- ▶ Al hornear tartas de frutas muy jugosas, no llenar demasiado la bandeja del horno.

Si la junta está muy sucia, la puerta del aparato no se cerrará correctamente mientras esté en funcionamiento. Esto podría dañar la parte frontal de las unidades de cocina adyacentes.

- ▶ No poner en funcionamiento nunca el aparato si la junta está dañada o no la tiene.

Si se colocan o dejan objetos en la puerta del aparato, esta podría resultar dañada.

- ▶ No colocar ningún objeto en la puerta del aparato ni colgar nada de la misma.
- ▶ No colocar recipientes para cocinar o accesorios sobre la puerta del aparato.

En ciertos modelos, los accesorios podrían rayar el cristal del aparato al cerrar la puerta.

- ▶ Introducir los accesorios siempre hasta el fondo de la cavidad del aparato.

Si se transporta el aparato por el asa de la puerta, esta podría romperse. El asa de la puerta no está diseñada para soportar el peso del aparato.

- ▶ No transportar ni sostener el electrodoméstico por el asa de la puerta.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- ▶ Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

3.2 Ahorro de energía

Si se siguen las recomendaciones siguientes, el aparato consumirá menos energía.

Precalentar el aparato solo si así lo indica la receta o los ajustes recomendados.

- ✓ Si no se precalienta el aparato, se puede reducir el consumo de energía.

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

- ✓ Este tipo de recipientes absorben el calor especialmente bien.

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

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

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

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

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

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

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

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

Dejar que se descongelen los alimentos congelados antes de cocinarlos;

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

Si están disponibles, usar los modos de calentamiento Eco.

- ✓ EcoChef™ es un modo de calentamiento inteligente que permite cocinar a fuego suave carnes, pescados y artículos de panadería y repostería. El aparato controla de forma óptima el suministro de energía a la cavidad del horno. Los alimentos se cocinan en fases utilizando el calor residual. Así quedan más jugosos y se doran menos.

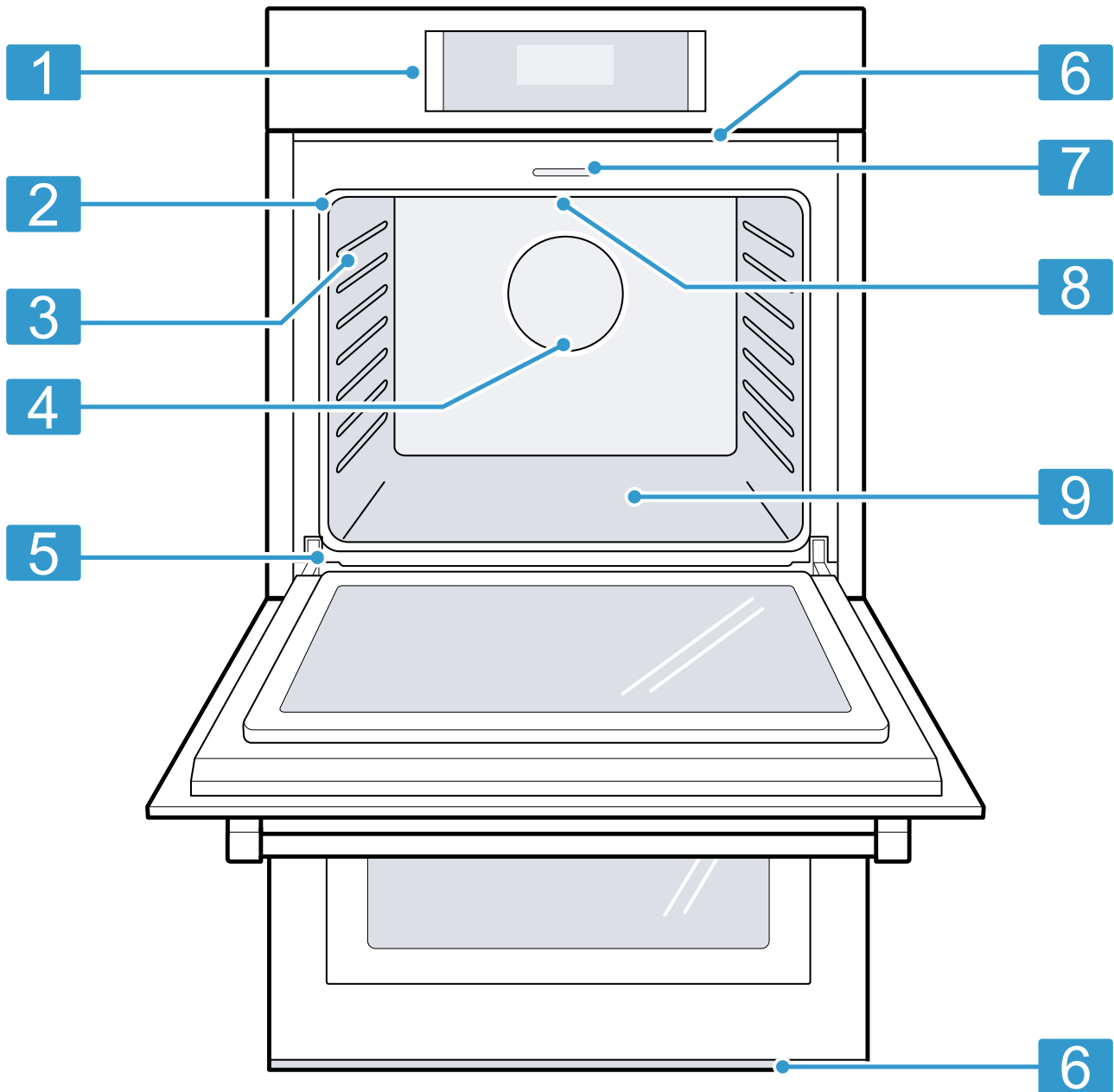
Es posible ahorrar energía en función del modo de preparación y de los alimentos empleados. Este resultado no se podrá obtener si se precalienta el aparato o se abre la puerta antes de que haya finalizado la cocción de los alimentos.

4 Familiarizándose con el aparato

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

4.1 Aparato

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



1 Panel de control

2 Junta de la puerta

3 Toma para la termosonda para carne

4 Ventilador de aire caliente

5 Bisagra de la puerta (izquierda y derecha)

6 Ventilación del horno

7 Pestillo de la puerta

8 Elemento calefactor del grill de amplia superficie

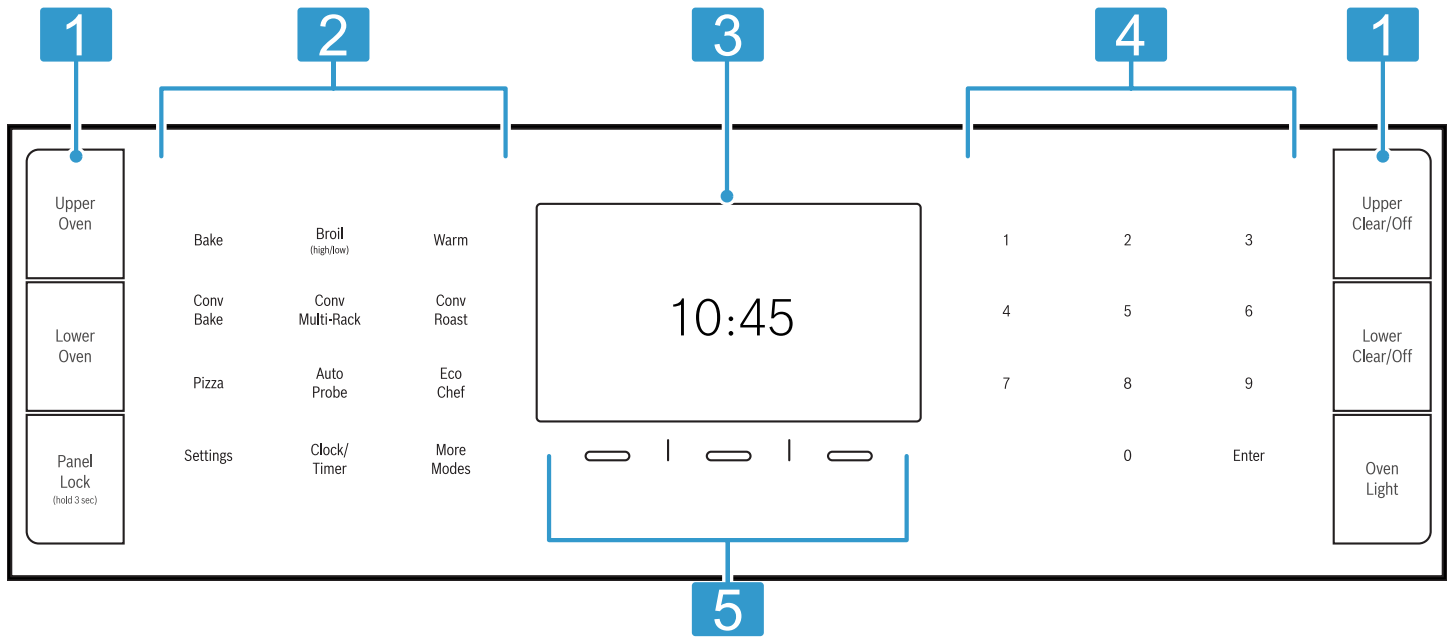
9 Base de la cavidad del horno

4.2 Panel de control

A través del panel de control se ajustan todas las funciones de su aparato y se obtiene información sobre el estado de funcionamiento.

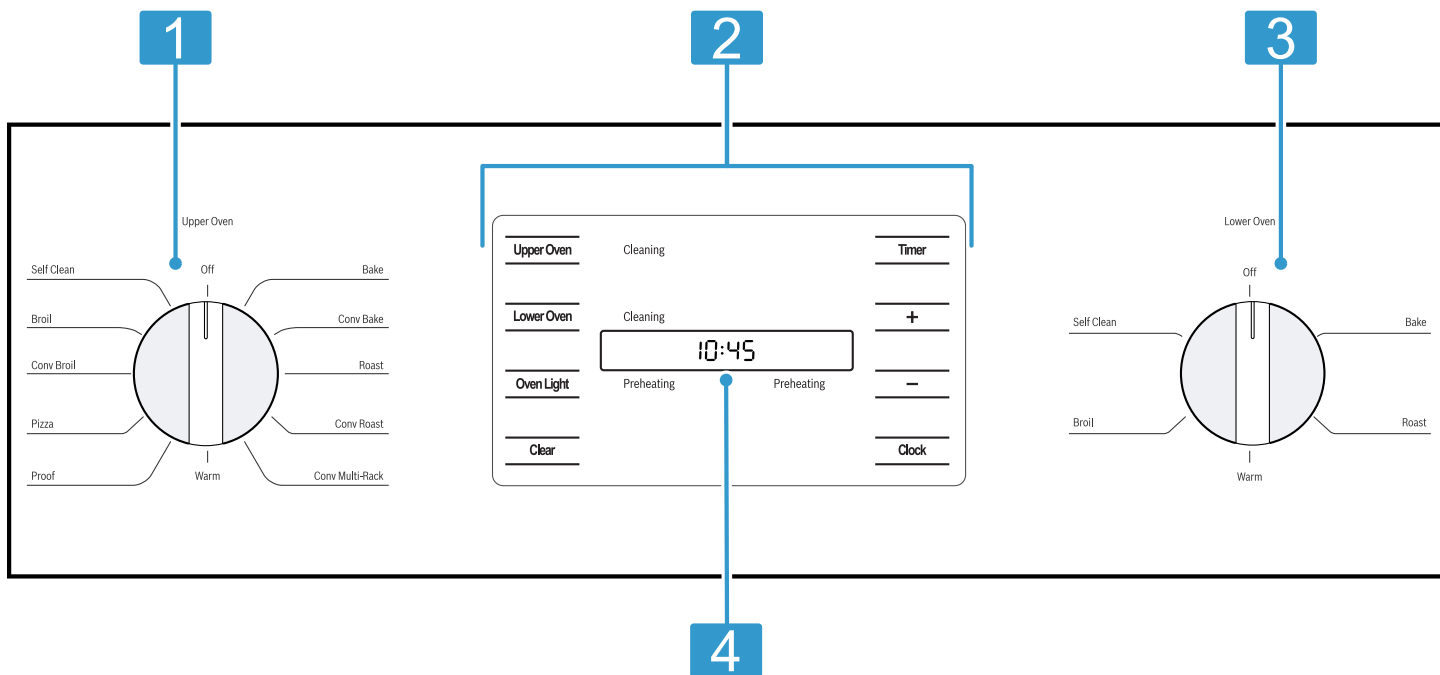
Nota: Los gráficos del panel de control son representativos. El horno adquirido puede presentar distintos gráficos.

Panel de control de las series 800 y Benchmark®



1	Botones de función	Algunos aparatos incorporan botones de acero inoxidable SteelTouch™ para las funciones básicas.
2	Teclas táctiles	Las teclas táctiles son áreas sensibles al tacto. Basta con presionar sobre ellas ligeramente para activarlas. Las teclas táctiles no funcionan si se presionan varias a la vez, p. ej. al limpiarlas.
3	Panel indicador	En función del modelo de horno, el panel indicador muestra información relativa a las funciones y a los modos actualmente activos. En el modo de espera, el panel indicador muestra la hora.
4	Teclado numérico	Se utiliza para introducir valores numéricos, como los del temporizador.
5	Teclas multifunción	Las teclas multifunción son de tipo táctil y presentan funciones variables. Dependiendo del estado de funcionamiento, el panel indicador muestra la función que tiene cada tecla en un momento dado.

Panel de control del horno de serie 500



1	Perilla selectora de modo	Se utiliza para seleccionar el modo deseado.
2	Teclas táctiles e indicadores	Las teclas táctiles son áreas sensibles al tacto. Basta con presionar sobre ellas ligeramente para activarlas. Las teclas táctiles no funcionan si se presionan varias a la vez, p. ej. al limpiarlas. Los indicadores se encienden cuando está activa la función correspondiente.
3	Perilla selectora de modo o de temperatura	En hornos individuales: se utiliza para seleccionar la temperatura del modo de calentamiento. En hornos dobles: se utiliza para seleccionar el modo de calentamiento para la cavidad inferior del horno.
4	Panel indicador	El panel indicador muestra los tiempos de cocción y de los temporizadores. En el modo de espera, el panel indicador muestra la hora.

4.3 Características básicas

Esta sección ofrece información general sobre las características básicas de funcionamiento del horno. Este manual abarca varios modelos. Es posible que el modelo adquirido tenga solo algunas de las teclas táctiles descritas.









Tecla táctil	Función
Clear/Off	Interruptor principal. Restablecer los ajustes, apagar o encender el horno.
Upper Oven	Seleccionar la cavidad superior del horno para cambiar los ajustes.
Lower Oven	Seleccionar la cavidad inferior del horno para cambiar los ajustes.
Upper Clear/Off	Restablecer los ajustes, apagar o encender la cavidad superior del horno.









Tecla táctil	Función
Lower Clear/Off	Restablecer los ajustes, apagar o encender la cavidad inferior del horno.
Oven Light	Con la puerta del horno cerrada, presionar las teclas de luz del horno para encender o apagar la luz. Al abrir la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente. No es posible encender la luz del horno durante el programa de autolimpieza.
Clear	Cancelar una función.
Clock	Ajustar la hora del día.
+	Aumenta el valor mostrado.
-	Reduce el valor mostrado.








4.4 Funciones y modos de calentamiento

Aquí se puede encontrar una lista de modos de calentamiento y otras funciones del aparato. Este manual abarca varios modelos. Es posible que el modelo adquirido tenga solo algunas de las funciones o indicaciones descritas.

No todos los modelos cuentan con la función Home Connect®.

Posición del botón/perilla	Símbolo (solo la serie 800)	Modo	Cómo funciona y para qué se utiliza
Bake		Horneado	Cocinado con aire caliente y seco. Para diversos alimentos, por ejemplo, tartas, galletas, pastas, panes rápidos, quiches y guisados. → "Cómo usar el modo Bake ", Página 33
Conv Bake		Horneado con aire caliente (convección)	Similar al modo de horneado pero con un ventilador situado en la parte posterior del horno que hace circular el aire. Especialmente adecuado para alimentos horneados como tartas, pan de maíz, pasteles, panes rápidos, tartaletas y panes de levadura. → "Cómo usar el modo Conv Bake ", Página 33
Conv Multi Rack		Rejilla múltiple con aire caliente	Adecuado para cocinar alimentos individuales en ración, como galletas y pastas. Este modo también es adecuado para cocinar en varias rejillas (2 o 3) al mismo tiempo. Es posible hornear galletas en 6 rejillas al mismo tiempo. → "Cómo usar el modo Conv Multi Rack ", Página 34
Broil (high/low) Variable Broil (hi/low)	 	Grill de amplia superficie a alta intensidad Grill de amplia superficie a baja intensidad	Se usa para trozos tiernos de carne de 2.5 cm (1") o menos, aves, pan tostado y guisados. → "Cómo usar el modo Broil (high/low) ", Página 34
Conv Broil		Grill de amplia superficie con aire caliente	Combina el calor intenso del elemento calefactor superior con la circulación de aire del ventilador. Se usa para trozos tiernos de carne de más de 1" (2.5 cm), aves de corral y pescado. No es para dorar. → "Cómo usar el modo Conv Broil ", Página 35 En algunos modelos, es preciso presionar More Modes par acceder a este modo.
Air Fry		Air Fry	Utiliza aire caliente para obtener un resultado crujiente con muy poco aceite. Para alimentos envasados y precocinados, como alitas de pollo o papas fritas. En algunos modelos, es preciso presionar More Modes par acceder a este modo.
Warm		Tibia	Mantiene una temperatura baja para que los alimentos se conserven calientes. Especialmente adecuada para alimentos horneados como pasteles, pan de maíz, pays, panes rápidos, tartaletas y panes de levadura. → "Cómo usar el modo Warm ", Página 36 Nota: Conservar caliente está disponible en la aplicación Home Connect® para modelos de horno de la serie 500.

Posición del botón/perilla	Símbolo (solo la serie 800)	Modo	Cómo funciona y para qué se utiliza
Roast		Asar	Especialmente adecuado para carnes, aves de corral, trozos menos tiernos de carnes y para asar verduras. → "Cómo usar el modo Roast ", Página 34 En algunos modelos, es preciso presionar More Modes par acceder a este modo.
Conv Roast		Asar con aire caliente	Utiliza calor intenso y el aire puesto en circulación por un ventilador. Se usa para trozos tiernos de carne, aves de corral y para asar verduras. Las carnes quedan más jugosas y húmedas que con el modo para asar. → "Cómo usar el modo Conv Roast ", Página 34
Proof		Leudar masa	Mantiene la atmósfera cálida y no ventilada necesaria para leudar productos con levadura. → "Cómo usar el modo Proof ", Página 36
Frozen Foods		Alimentos congelados	Distribuye el calor uniformemente por toda la cavidad del horno. No requiere precalentamiento. Adecuado para alimentos congelados o precocinados, como palitos de pescado o nuggets de pollo.
Pizza		Pizza	Un ventilador de aire caliente hace circular el calor por todo el horno. Utilizar para pizza fresca o congelada. → "Cómo usar el modo Pizza ", Página 34 En algunos modelos, es preciso presionar More Modes par acceder a este modo.
Eco Chef		EcoChef™	Este modo utiliza calor residual para reducir el consumo de energía durante la cocción. La termosonda se usa siempre para controlar la temperatura interna de los alimentos y permitir que se cocinen correctamente.
Probe Auto Probe		Termosonda para carne/Termosonda automática	Se usa para determinar la temperatura interna de muchas comidas durante la cocción, sobre todo de carnes y aves. → "Termosonda para carne", Página 21
More Modes	-	Más modos	Algunos modelos incorporan una tecla de More Modes que permite acceder a modos adicionales de calentamiento. En función del modelo, estos modos pueden incluir: <ul style="list-style-type: none"> ■ Grill de amplia superficie con aire caliente En el menú de More Modes, la opción Grill de amplia superficie con aire caliente consta de dos modalidades: HI/LO (intensidad alta/baja). Presionar el #2 para cambiar. ■ Pizza ■ Leudar ■ Asar ■ Alimentos congelados ■ Air Fry ■ Autolimpieza ■ ecoChef
Remote Start		Inicio remoto	Permite al usuario iniciar, pausar y cancelar los programas del horno de forma remota a través de la aplicación Home Connect® en su dispositivo móvil. → "Home Connect®", Página 30
Delay Cook (end time)		Cocción con plazo	Permite programar el horno para que finalice un modo de cocción temporizado a una hora predeterminada. → "Cocción con plazo", Página 24

Posición del botón/perilla	Símbolo (solo la serie 800)	Modo	Cómo funciona y para qué se utiliza
Fast Preheat		Pre calentamiento rápido	El pre calentamiento rápido calienta el horno más rápidamente que el pre calentamiento estándar. → "Pre calentamiento rápido", Página 21
Sabbath		Sabbat	El modo Sabbath permite a los usuarios que profesan ciertas religiones utilizar sus hornos durante el día sagrado. → "Modo Sabbath", Página 24
Self Clean		Autolimpieza pirolítica	El horno alcanza una temperatura muy elevada para quemar los restos de alimentos. → "Función de autolimpieza", Página 38  Puerta bloqueada (serie 800)
Home Connect Serie 800		Función Home Connect®	→ "Home Connect®", Página 30  Wi-Fi activado  Wi-Fi desactivado
Timer Kitchen Timer (on/off)		Temporizador de cocina	El temporizador de cocina es un reloj con cronómetro de cuenta regresiva que no afecta al calentamiento del horno. El temporizador de cocina se utiliza para las necesidades genéricas de medición de tiempo en la cocina. → "Temporizador de cocina", Página 22
Oven Timer		Temporizador del horno	El temporizador del horno es un temporizador de cuenta regresiva que apaga el horno al llegar a 00:00 y detiene el modo actual. El temporizador del horno se usa para ajustar la duración de ejecución de un modo. → "Temporizador del horno", Página 23
Settings			Presionar para acceder a los ajustes. → "Ajustes básicos", Página 27
Panel Lock			→ "Activación o desactivación del bloqueo del panel", Página 22

4.5 Cavity del horno

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

PRECAUCIÓN

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

Ventilador de aire caliente

El horneado con aire caliente emplea un ventilador para hacer circular el calor de forma homogénea y constante por todo el horno.

Esta distribución de calor mejorada permite una cocción homogénea y excelentes resultados al emplear varias rejillas al mismo tiempo.

Ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento funciona en todos los modos de cocción.

El ventilador se escucha cuando está en funcionamiento y es posible sentir aire caliente cuando sale por la ventilación del aparato. El ventilador también puede funcionar una vez que el aparato esté apagado.

Conductos de ventilación del horno

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

⚠ PRECAUCIÓN

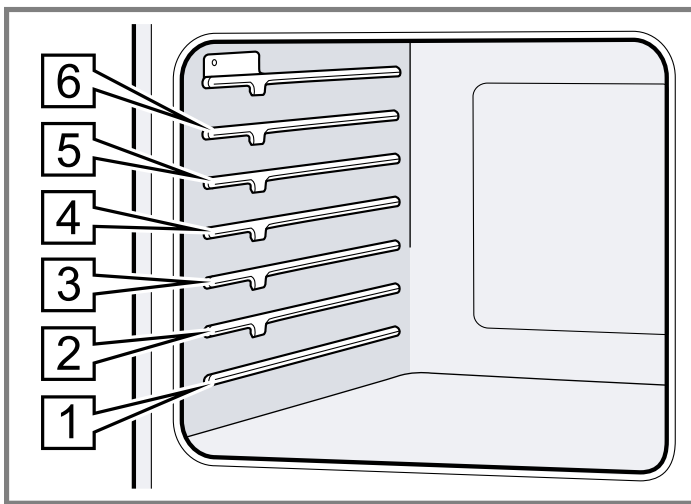
Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → "Aparato", *Página 11*

► No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

Posiciones de las rejillas

El horno consta de seis posiciones para rejillas. Las posiciones de la rejilla se cuentan desde la base hasta la parte superior.

Usar únicamente las posiciones de las rejillas de la 1 a la 6. NO intentar usar la guía de la parte superior para sostener una rejilla de horno.



Posición Especialmente adecuada para
de la
rejilla

6	Cocinar a la parrilla hamburguesas y filetes de 2.5 cm (1")
5	Cocinar a la parrilla filetes de 1½" (4 cm), cocinar a la parrilla la mayoría de carnes, fundir queso
4	Carnes más gruesas
3	Cocinar aves a la parrilla, cocinar la mayoría de los alimentos que se hornean en un molde de galletas o molde para hornear con una única rejilla, incluyendo comida congelada, pasteles, guisados, pizza congelada, pasteles Bundt® ¹
2	Pequeños asados o ave, pasteles, panes
1	Asados grandes, pavos, pastel de ángel

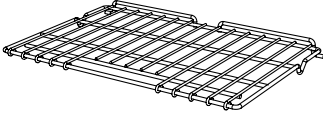
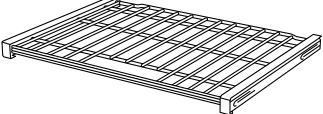
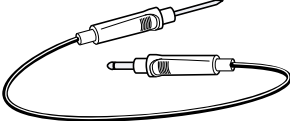
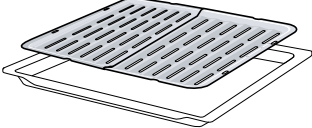
¹ Estas marcas son marcas comerciales registradas de sus respectivos propietarios. Todas las demás marcas son marcas comerciales de BSH Home Appliances Corporation o sus sociedades afiliadas.

5 Accesorios

Utilizar accesorios originales. Están diseñados para su aparato.

Nota: Si los accesorios se calientan, pueden deformarse. La deformación no afecta al funcionamiento. Cuando los accesorios se enfrían, desaparece la deformación.

Los accesorios distribuidos pueden variar en función del modelo del aparato.

Accesorios	Uso
Parrilla	 <ul style="list-style-type: none"> ■ Estas parrillas pueden utilizarse para la mayoría de tipos de cocción. ■ Es posible usar varias al mismo tiempo. <p>Nota: No limpiarlas con la función Self Clean.</p>
Rejilla telescópica	 <p>Usar con fuentes pesadas para que sea más sencillo colocarlas en el horno.</p> <p>Nota: No limpiarlas con la función Self Clean.</p>
Termosonda para carne	 <p>La termosonda puede utilizarse para determinar la temperatura interna de muchas comidas, sobre todo carnes y aves.</p> <p>Notas</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ No limpiarlas con la función Self Clean. ■ No limpiarla en el lavavajillas.
Fuente para grill de amplia superficie y rejilla de la parrilla	 <p>Usar para asar y para el grill de amplia superficie.</p> <p>Notas</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ No limpiarlas con la función Self Clean. ■ Este accesorio se puede limpiar en el lavavajillas.

5.1 Accesorios adicionales

Otros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato:

www.bosch-home.com

Los accesorios son específicos del aparato. Al comprarlos, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

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

5.2 Uso seguro de las rejillas del horno

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

PRECAUCIÓN

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

PRECAUCIÓN

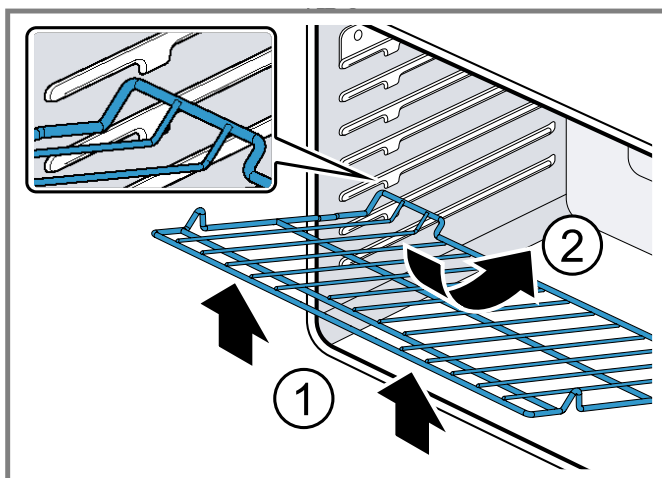
Para evitar posibles lesiones o daños en el aparato, comprobar que la parrilla del horno esté instalada exactamente de forma acorde a las instrucciones y no al revés, ni con la parte de arriba orientada hacia abajo.

No se debe deslizar ningún accesorio entre las posiciones de las rejillas; de lo contrario, podrían inclinarse.

5.3 Inserción de la parrilla rejilla

Requisito: Se debe haber leído la recomendación en → "Uso seguro de las rejillas del horno", Página 18.

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

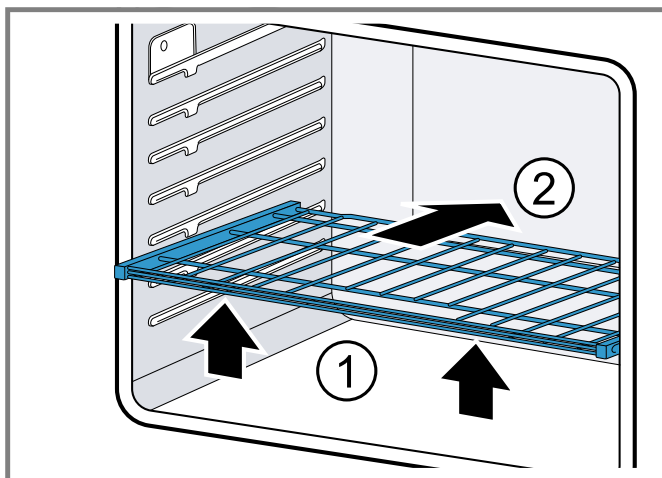


La rejilla debe quedar recta y plana, no torcida.

5.4 Inserción de la rejilla telescópica

Requisito: Se debe haber leído la recomendación en → "Uso seguro de las rejillas del horno", Página 18.

1. Deslizar de forma homogénea la rejilla hasta que el fondo de la misma esté a aprox. 2 pulgadas (5 cm) de la parte posterior del horno.
2. Inclinarse la parte frontal de la rejilla aprox. 0.75 pulgadas (2 cm) ① y acabar de empujarla hasta el fondo ②.



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

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

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

Extracción de una telescópica

1. Levantar la parte frontal del ensamblaje de la rejilla telescópica aprox. media pulgada (1 cm) y empujar la rejilla hacia atrás unos tres cuartos de pulgada (casi 2 cm).
- ✓ Es posible desacoplar la rejilla de su guía de posición.
2. Levantar la parte posterior del ensamblaje de la rejilla telescópica para que salga de su guía de posición y extraerla del horno con cuidado.

Nota: No extraer la rejilla de forma irregular porque podría torcerse y atascarse en las paredes del horno.

6 Antes del primer uso

Ejecutar los siguientes pasos antes de utilizar el aparato.

- Un proveedor de servicios calificado debe instalar correctamente el aparato antes de su uso.
- Es preciso leer y entender todas las precauciones de seguridad → Página 3 y la información que figura en manual antes de utilizar el aparato.
- Descargar la aplicación Home Connect® (EE. UU.) para controlar el aparato de forma remota, buscar inspiración culinaria y obtener asistencia y consejos de uso.
- Este manual abarca varios modelos. No todas las funciones están disponibles en todos los modelos.

6.1 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

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

1. Retirar todos los materiales de embalaje de la cavidad del horno. En los hornos dobles, comprobar las dos cavidades.
2. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas de la cavidad del horno con un trapo suave y húmedo, y secar.
3. Mantener la estancia ventilada mientras el aparato se calienta.
4. Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura.

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

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

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

6.2 Ajuste del reloj

El horno incluye funciones temporales que exigen que se ajuste la hora actual.

Consejo Activar Home Connect® para ajustar y mantener el reloj en hora de forma automática.

→ "Home Connect®", Página 30

Ajuste del reloj: serie 500

Requisito: El horno se encuentra en modo de espera.

1. Presionar **Clock** (reloj).
2. Presionar + o – para ajustar la hora.
3. Presionar **Clock** (reloj).
4. Presionar + o – para ajustar los minutos.

Ajuste del reloj: serie 800

Requisito: El horno se encuentra en modo de espera.

1. Presionar **Clock**.
- ✓ El panel indicador muestra "SET CLOCK".
2. Presionar **Enter**.
3. Usar el teclado numérico para introducir la hora deseada.

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

4. Presionar **Enter**.

Ajuste del reloj en modelos de la serie Benchmark®

1. Hornos individuales: presionar **Clock**. Hornos dobles: presionar **Settings**.
- ✓ El panel indicador muestra "Set Clock" .
2. Presionar la tecla multifunción bajo "Set Clock" .
- ✓ Las designaciones de las teclas multifunción cambian en el panel indicador.
3. Ajustar la hora deseada:

Tecla multifunción izquierda	Presionar para añadir una hora
Tecla multifunción derecha	Presionar para sustraer una hora
Tecla multifunción media	<ul style="list-style-type: none"> ■ Presionar para introducir el valor deseado con el teclado numérico.

- Seleccionar AM o PM

4. Presionar **Enter**.

6.3 Conectar el horno con Home Connect®

Para utilizar todo el potencial de las prestaciones del aparato, descargar la aplicación Home Connect® (EE. UU.) en un dispositivo inteligente y emparejar el aparato con el dispositivo Wi-Fi doméstico.

- ▶ Para las instrucciones paso a paso, véase → "Home Connect®", Página 30.

7 Manejo básico

7.1 Ajuste del modo de calentamiento y la temperatura: hornos dobles de la serie 500

1. Girar la perilla de modo para ajustar la cavidad deseada al modo de calentamiento que se desee.
2. Presionar + o – para ajustar la temperatura.
 - ✓ Se muestra la temperatura configurada del horno.
 - ✓ El horno comienza a precalentarse. Se enciende preheating.

Cambiar la temperatura: hornos dobles de la serie 500

1. Presionar **Upper Oven** o **Lower Oven** para seleccionar la cavidad del horno deseada.
 - ✓ La temperatura actual del horno parpadea.
2. Presionar + o – para ajustar la temperatura.

7.2 Ajuste del modo de calentamiento y la temperatura: hornos individuales de la serie 500

1. Colocar la perilla selectora en el modo de calentamiento deseado.
2. Girar la perilla de temperatura hasta la temperatura deseada.

7.3 Ajuste del modo de calentamiento y la temperatura: series 800 y Benchmark®

1. En hornos dobles, presionar **Upper Oven** o **Lower Oven** para seleccionar la cavidad del horno deseada.
2. Presionar el botón para el modo de calentamiento deseado.
 - ✓ Se muestran el modo de calentamiento y la temperatura predeterminada.
 - ✓ La temperatura parpadea para indicar que es posible editarla.
3. Si así se desea, introducir la temperatura con el teclado numérico.

4. Presionar **Enter**.

- ✓ El horno comienza a precalentarse. Comienza a llenarse la barra de precalentamiento del panel indicador.

7.4 Rango de temperatura por cada modo de calentamiento

Modo de calentamiento	Mínima en °F (°C)	Máxima en °F (°C)
Bake	38 (100)	285 (550)
Roast	38 (100)	285 (550)
Broil (high/low) Variable Broil (hi/low)	230 (450)	285 (550)
Air Fry	38 (100)	285 (550)
Warm	65 (150)	105 (225)
Proof	30 (85)	52 (125)
Conv Bake	38 (100)	285 (550)
Conv Multi Rack	38 (100)	285 (550)
Conv Roast	38 (100)	285 (550)
Pizza	38 (100)	285 (550)
Conv Broil	230 (450)	285 (550)
Frozen Foods	38 (100)	285 (550)
EcoChef™	100 (38)	550 (285)

7.5 Limitación temporal del calentamiento

El tiempo máximo de calentamiento está limitado. Si se olvida apagar el horno, este se apaga automáticamente tras un periodo de tiempo configurado.

El tiempo máximo para el modo Sabbath es de 74 horas. Para el resto de los modos de calentamiento, el tiempo máximo permitido es de 24 horas.

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

7.6 Precalentamiento rápido

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

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

El precalentamiento rápido no está disponible para los siguientes modos de calentamiento:

- **Roast**
- **Broil (high/low)**
- **Conv Broil**
- **Proof**
- **Warm**

Ajuste del precalentamiento rápido

1. Ajustar el modo de calentamiento deseado.
2. Introducir la temperatura deseada con el teclado numérico.
3. Presionar **Fast Preheat**.
 - Nota:** Si el modo de calentamiento seleccionado no admite el precalentamiento rápido, se escuchará un aviso de error.
4. Para desactivar el precalentamiento rápido, volver a presionar **Fast Preheat**.

7.7 Termosonda para carne

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

- La termosonda para carne puede utilizarse con los siguientes modos de calentamiento: horneado, asar y todos los modos con aire caliente a excepción del grill de amplia superficie.
- La función de la termosonda no está disponible cuando está programado el temporizador del horno.
- Se puede ajustar una temperatura entre 40 °C (100 °F) y 100 °C (200 °F). Si la temperatura introducida de la termosonda está fuera de este rango, se muestra un error.
- La temperatura actual de la termosonda y la temperatura objetivo se muestran en el formato «105/180». La temperatura actual se mostrará como <80 hasta que los alimentos alcancen los 26.6 °C (80 °F).

- La temperatura de la termosonda se actualiza en intervalos de 5º durante el proceso de cocción.
- No guardar la termosonda en la cavidad del horno.
- Hornos dobles: la termosonda solo está disponible para la cavidad superior.

Inserción de la termosonda para carne

Requisitos

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

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

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

Nota: El mango de la termosonda se calienta durante el cocinado. Utilizar siempre guantes de horno al tocar el mango de la termosonda.

2. Insertar el enchufe de la termosonda en la toma situada en el parte lateral de la cavidad del horno.
Empujar la termosonda hasta el fondo y jalar hacia atrás hasta que encaje en el enchufe.

Ajuste de la termosonda para carne: serie 800

Requisito: → "Inserción de la termosonda para carne",
Página 22

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

Ajuste de la termosonda para carne: serie Benchmark®

Requisito: → "Inserción de la termosonda para carne",
Página 22

1. Presionar **Auto Probe**.
 - ✓ El panel indicador muestra "Food Temp", "Oven Mode" y "Oven Temp".
 2. Presionar las teclas multifunción bajo las siguientes indicaciones para seleccionar el valor que se desea introducir.
 3. Utilizar el teclado numérico para introducir las temperaturas; utilizar las teclas táctiles de función para configurar el modo de calentamiento.
 4. Presionar **Enter**.
 - ✓ Se muestran la temperatura actual de la termosonda y la temperatura objetivo.
 - ✓ Cuando se alcanza la temperatura configurada en la termosonda, se desactiva el modo de calentamiento y suena un tono de alarma cada 10 segundos durante 2 minutos.
 5. Presionar **Oven Clear/Off** o extraer la termosonda para apagar el panel indicador.
 - Utilizar siempre el asa de la termosonda para introducirla y retirarla.
 - La termosonda se calienta durante su uso. Usar siempre agarradores para extraer la termosonda.
- ✓ El panel indicador pasa al modo de espera.

7.8 Activación o desactivación del bloqueo del panel

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

Requisito: El horno se encuentra en modo de espera.

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

8 Funciones del temporizador

El aparato incorpora varias funciones de ajuste de tiempo.

8.1 Temporizador de cocina

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

Ajuste del temporizador: serie 500

1. Presionar **Timer**.
 - ✓ En el panel indicador parpadea 0:00.
2. Presionar **+**.

Consejo Al mantener presionado el botón, el valor del temporizador aumenta más rápidamente.

3. Presionar **Timer**.

- ✓ Comienza la cuenta regresiva.
- ✓ Cuando finaliza la cuenta regresiva del temporizador, sonará un tono de alarma durante 2 minutos.
- ✓ Presionar **Clear** para cancelar al temporizador o para apagar el tono de alarma.

Modificación del temporizador: serie 500

1. Presionar **Timer**.

- ✓ El valor actual del temporizador parpadea y puede editarse.
- #### 2. Presionar **+** para cambiar el valor del temporizador.
- #### 3. Presionar **Timer**.

Programación del temporizador: serie 800

1. Presionar **Kitchen Timer (on/off)**.

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

Modificación del temporizador: serie 800

1. Presionar **Kitchen Timer (on/off)**.

- ✓ El valor actual del temporizador parpadea y puede editarse.
- #### 2. Introducir el valor deseado del temporizador utilizando el teclado numérico.
- #### 3. Presionar **Enter**.

Ajuste del temporizador: serie Benchmark®

1. Presionar **Settings**.

- ✓ El panel indicador muestra "Set Timer" .
- #### 2. Presionar la tecla multifunción bajo "Set Timer" .
- ✓ El panel indicador muestra "Set Kitchen Timer" .
- #### 3. Presionar la tecla multifunción bajo "Set Kitchen Timer" .
- #### 4. Introducir el valor deseado del temporizador utilizando el teclado numérico.
- #### 5. Presionar **Enter**.

Modificación del temporizador: serie Benchmark

1. Presionar **Settings**.

- ✓ El valor actual del temporizador parpadea y puede editarse.
- #### 2. Introducir el valor deseado del temporizador utilizando el teclado numérico.
- #### 3. Presionar **Enter**.

8.2 Temporizador del horno

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

Ajuste del temporizador del horno: serie 800 Series

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

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

1. Ajustar un modo de calentamiento y la temperatura.
 2. Presionar **Oven Timer**.
 3. Presionar **Enter**.
 4. Introducir el valor deseado del temporizador en formato H/MM utilizando el teclado numérico.
 5. Presionar **Enter**.
- ✓ Comienza la cuenta regresiva en el temporizador del horno.
 - ✓ Cuando el temporizador del horno llega a 0:00, el modo de cocción termina y se muestra "OVEN TIMER FINISHED".
 - ✓ El tono de alarma del temporizador del horno suena cada 10 segundos durante 2 minutos.

Ajuste del temporizador del horno: serie Benchmark®

1. Ajustar un modo de calentamiento y la temperatura.
 2. Presionar **Settings**.
- ✓ El panel indicador muestra "Set Timer"
3. Presionar la tecla multifunción bajo "Set Timer".
- ✓ El panel indicador muestra "Set Oven Timer"
4. Presionar la tecla multifunción bajo "Set Oven Timer".
 5. Introducir el valor deseado del temporizador en formato H/MM utilizando el teclado numérico.
 6. Presionar **Enter**.
- ✓ Comienza la cuenta regresiva en el temporizador del horno.
 - ✓ Cuando el temporizador del horno llega a 0:00, el modo de cocción termina y se muestra "OVEN TIMER FINISHED".
 - ✓ El tono de alarma del temporizador del horno suena cada 10 segundos durante 2 minutos.

8.3 Cocción con plazo

Esta función permite programar el horno para que finalice un modo de calentamiento en un momento predeterminado.

PRECAUCIÓN

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

- ▶ Para mantener la seguridad alimentaria, no dejar la comida en el horno durante más de una hora antes o después de cocinar.

Ajuste del plazo de cocción: serie 800

1. En hornos dobles, presionar **Upper Oven** o **Lower Oven** para seleccionar la cavidad del horno deseada.
2. Ajustar un modo de calentamiento y la temperatura.
3. Presionar **Delay Cook (end time)**.
 - ✓ Se muestra "ENTER COOK TIME".
 - ✓ En el panel indicador parpadea 0:00.
4. Presionar **Enter**.
5. Introducir el tiempo de cocción deseado en formato H/MM utilizando el teclado numérico.

Se puede programar un tiempo de cocción de hasta 11 horas y 59 minutos.
6. Presionar **Enter**.
 - ✓ Se muestra "ENTER END TIME".
 - ✓ En el panel indicador parpadea 0:00.
7. Introducir el tiempo de finalización deseado en formato H/MM utilizando el teclado numérico.
8. Presionar **Enter**.
 - ✓ Si se programa el plazo de la cocción durante el funcionamiento de un modo de calentamiento, este se desactivará hasta que se alcance el momento de inicio calculado.
 - ✓ Cuando se alcanza el tiempo de finalización, el modo de cocción termina.
 - ✓ Un tono de alarma del horno suena cada 10 segundos durante 2 minutos.
9. Para cambiar los valores de temporización una vez iniciado el horno, presionar **Delay Cook (end time)**.
10. Para cancelar el plazo de cocción, presionar **Oven Clear/Off**. En hornos dobles, seleccionar primero la cavidad superior o inferior.

Ajuste del plazo de cocción: serie Benchmark®

1. En hornos dobles, presionar **Upper Oven** o **Lower Oven** para seleccionar la cavidad del horno deseada.
2. Ajustar un modo de calentamiento y la temperatura.
3. Presionar **Settings** (reloj).
 - ✓ El panel indicador muestra **Delay Cook (end time)**.
4. Presionar la tecla multifunción bajo **Delay Cook (end time)**.
5. Introducir los tiempos deseados de cocción y finalización en formato H/MM utilizando el teclado numérico.

6. Presionar **Enter**.
 - ✓ Si se programa el plazo de la cocción durante el funcionamiento de un modo de calentamiento, este se desactivará hasta que se alcance el momento de inicio calculado.
 - ✓ Cuando se alcanza el tiempo de finalización, el modo de cocción termina.
 - ✓ Un tono de alarma del horno suena cada 10 segundos durante 2 minutos.
7. Para cambiar los valores de temporización una vez iniciado el horno, presionar **Settings**.
8. Para cancelar el plazo de cocción, presionar **Oven Clear/Off**. En hornos dobles, seleccionar primero la cavidad superior o inferior.

8.4 Modo Sabbat

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

- El modo Sabbat está disponible únicamente para el modo de horneado.
- Es posible configurar el rango de temperatura entre 100°F (38 °C) y 450°F (230 °C).
- Se puede programar una duración de hasta 74 horas.
- El temporizador de cocina, el temporizador del horno y la función de termosonda no están disponibles en modo Sabbat.
- Cuando el horno está en modo Sabbat, oprimir las teclas no surte ningún efecto.
- Si la luz del horno está encendida cuando se configura el modo Sabbat, esta se mantiene encendida. Si está apagada cuando se configura el modo Sabbat, esta se mantiene apagada.
- En hornos dobles: es posible configurar el modo Sabbat en una sola de las cavidades del horno o en las dos a la vez. Ambas cavidades del horno comparten el mismo temporizador de modo Sabbat, pero es posible configurar distintas temperaturas para cada cavidad. Es posible que desde la aplicación Home Connect® solo se pueda iniciar el modo Sabbat en una de las cavidades del horno.

Ajuste del modo Sabbat: serie 500

1. Girar la perilla al modo **Bake**.
2. Ajustar la temperatura a un valor comprendido en el rango de temperatura admisible.
3. Mantener presionado **Timer** durante 3 segundos.
4. Presionar **+ o -**.
 - ✓ El tiempo de cocción cambia en incrementos de 30 minutos.
 - ✓ Comienza el modo Sabbat. El temporizador realiza la cuenta regresiva hasta alcanzar :00 y entonces muestra "SAb".
 - ✓ El modo de calentamiento termina, pero el horno se mantiene en modo Sabbat.

Cancelación del modo Sabbat: serie 500

- ▶ Colocar la perilla selectora en cualquier otro modo.
- ✓ Se termina el modo Sabbat.

Ajuste del modo Sabbat: serie 800

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

1. En hornos dobles, seleccionar la cavidad del horno deseada.
2. Ajustar el modo **Bake** y una temperatura comprendida en el rango de temperaturas admisible.
3. Presionar **Enter** para iniciar el modo de calentamiento. Para utilizar el modo Sabbat para las dos cavidades, ajuste el modo de calentamiento y la temperatura para las dos cavidades antes de continuar.
4. Mantener presionado **Oven Timer** durante 5 segundos.
 - ✓ El valor preestablecido de 74:00 horas parpadea en el temporizador del modo Sabbat.
5. Configurar el tiempo deseado con el teclado numérico. No es preciso introducir ningún valor si se desea mantener el valor preestablecido.
6. Presionar **Oven Timer**.
 - ✓ Comienza el modo Sabbat. Si no se presiona **Enter** en 5 segundos, el modo Sabbat se inicia automáticamente.
 - ✓ Se muestra "SABBATH ON".
 - ✓ Se muestra "SAB" en la indicación de temperatura.
 - ✓ El temporizador realiza la cuenta regresiva hasta alcanzar :00, y entonces se muestra "SABBATH".
 - ✓ El modo de calentamiento termina, pero el horno se mantiene en modo Sabbat. En este momento, no se pueden realizar cambios.

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

Cancelación del modo Sabbat: serie 800

- ▶ En hornos individuales: presionar **Oven Clear/Off**. En hornos dobles: presionar **Upper Clear/Off** o **Lower Clear/Off**. El modo Sabbat debe cancelarse por separado para cavidad del horno.
- ✓ Se termina el modo Sabbat.

Ajuste del modo Sabbat: serie Benchmark®

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

1. En hornos dobles, seleccionar la cavidad del horno deseada.
2. Ajustar el modo de horneado.

3. Mantener presionada la tecla multifunción bajo "Oven Timer" durante 5 segundos.
 - ✓ Parpadeará la temperatura predeterminada.
4. Es posible ajustar una nueva temperatura entre 100 °F (38 °C) y 450 °F (230 °C).
5. Presionar **Enter**.
 - ✓ El valor preestablecido de 74:00 horas del modo Sabbat parpadea.
6. Configurar el tiempo deseado con el teclado numérico.
7. Presionar **Enter**.
 - ✓ Se muestra "SABBATH".
 - ✓ El temporizador realiza la cuenta regresiva hasta alcanzar :00, y entonces se muestra "SABBATH".
 - ✓ El modo de calentamiento termina, pero el horno se mantiene en modo Sabbat. En este momento, no se pueden realizar cambios.

Consejo Es posible cambiar la temperatura durante el funcionamiento del modo Sabbat. Primero, presionar **Bake**, introducir la temperatura y presionar **Enter**. En hornos dobles, seleccionar primero la cavidad del horno. Al introducir dicho valor, no se emitirá una respuesta audible ni visual.

Ajuste del tiempo de cocción Vacaciones: serie Benchmark®

La opción del tiempo de cocción Vacaciones permite ajustar la hora de reinicio del día siguiente para el modo Sabbat.

1. Presionar **Bake**.
2. Ajustar la temperatura deseada de horneado con el teclado numérico y presionar **Enter**, por ejemplo, 300 °F.
3. Mantener presionada la tecla multifunción bajo "Oven Timer" durante 5 segundos.
 - ✓ El valor preestablecido de 74 horas parpadea en el temporizador del modo Sabbat.
4. Ajustar el tiempo de cocción deseado con el teclado numérico, por ejemplo, 36 horas. No presionar **Enter** todavía.
5. Mantener presionada la tecla multifunción bajo "Holiday cook time".
6. Ajustar el tiempo de inicio deseado con el teclado numérico y presionar **Enter**, por ejemplo, 6:00 AM.
7. Ajustar el tiempo de cocción deseado con el teclado numérico y presionar **Enter**, por ejemplo, 6 horas.
 - ✓ El horno empieza a hornear.
 - ✓ En el ejemplo anterior, el horno horneará a 300 °F durante 36 horas y se apagará. La próxima vez que el reloj marque las 6:00 AM, el horno empezará a hornear de nuevo a 300 °F durante otras 6 horas.

Ajuste del tiempo de cocción Vacaciones en hornos dobles: serie Benchmark®

La opción del tiempo de cocción Vacaciones permite ajustar la hora de reinicio del día siguiente para el modo Sabbat.

1. Presionar **Bake**.

- ✓ El panel indicador muestra por defecto el horno superior.
- 2. Ajustar la temperatura deseada de horneado con el teclado numérico y presionar **Enter**, por ejemplo, 300 °F.
- 3. Presionar **Lower Oven**.
- 4. Ajustar la temperatura deseada de horneado con el teclado numérico y presionar **Enter**, por ejemplo, 200 °F.
- 5. Mantener presionada la tecla multifunción bajo "Oven Timer" durante 5 segundos.
 - ✓ El valor preestablecido de 74 horas parpadea en el temporizador del modo Sabbat.
- 6. Ajustar el tiempo de cocción deseado con el teclado numérico, por ejemplo, 36 horas. No presionar **Enter** todavía.
- 7. Mantener presionada la tecla multifunción bajo "Holiday cook time".
- 8. Ajustar el tiempo de inicio deseado con el teclado numérico y presionar **Enter**, por ejemplo, 6:00 AM.
- 9. Ajustar el tiempo de cocción deseado con el teclado numérico y presionar **Enter**, por ejemplo, 6 horas.
 - ✓ Ambos hornos empiezan a hornear.

Cancelación del modo Sabbat: serie Benchmark®

- ▶ En hornos individuales: presionar **Clear/Off**. En hornos dobles: presionar **Upper Clear/Off** o **Lower Clear/Off**. El modo Sabbat debe cancelarse por separado para cavidad del horno.
 - ✓ Se termina el modo Sabbat.

9 Ajustes básicos

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

9.1 Vista general de los ajustes básicos

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

Ajustes básicos: serie 800

Elemento de menú	Descripción	Ajustes
	Home Connect®	
1	Unidad de temperatura	<ul style="list-style-type: none"> ■ °F (Fahrenheit)¹ ■ °C (Celsius)
2	Brillo del panel indicador	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alto¹ ■ Medio ■ Bajo
3	Volumen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alto¹ ■ Medio ■ Bajo
4	Modo del reloj	<ul style="list-style-type: none"> ■ 12 horas/12 H¹ ■ 24 horas/24 H
5	Conversión automática a aire caliente Reduce la temperatura configurada del horno en 25 °F (-3.8 °C aprox.) para los modos de horneado con aire caliente y rejilla múltiple con aire caliente.	<ul style="list-style-type: none"> ■ On (encendido) ■ Off (apagado)¹
6	Bip del botón Señal acústica cuando se presiona un botón.	<ul style="list-style-type: none"> ■ ON (Encendido)¹ ■ Off (apagado)
7	Pantalla del reloj en espera	<ul style="list-style-type: none"> ■ ON (Encendido)¹ ■ Off (Apagado)
8	Language (Idioma)	<ul style="list-style-type: none"> ■ EN¹ ■ FR
9	Compensación de temperatura (cavidad superior para hornos dobles) Ajusta el valor de compensación de temperatura para hornear, hornear con aire caliente, asar a la parrilla, asar a la parrilla con aire caliente y rejilla múltiple con aire caliente. Si se selecciona un valor de compensación, la temperatura real del horno se incrementa o se reduce en dicho valor. Esta característica es útil si la comida está demasiado dorada o poco cocida.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Es posible ajustar +/- 35 °F (+/- 19 °C) en incrementos de 1 °. ■ 0¹
10	Compensación de temperatura para la cavidad inferior Solo disponible en hornos dobles	<ul style="list-style-type: none"> ■ Es posible ajustar +/- 35 °F (+/- 19 °C) en incrementos de 1 °. ■ 0¹
	Ejecutar restablecimiento a configuración de fábrica Todos los ajustes se restablecen a la programación de fábrica, incluidos todos los ajustes de Home Connect®.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sí ■ No

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

Ajustes básicos: serie Benchmark®










Elemento de menú	Descripción	Ajustes
F/C	Unidad de temperatura	<ul style="list-style-type: none"> ■ °F (Fahrenheit)¹ ■ °C (Celsius)
Brillo	Brillo del display	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alto¹ ■ Medio ■ Bajo
Volumen	Volumen de notificaciones	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alto¹ ■ Medio ■ Bajo ■ Off (apagado)
Reloj	Modo del reloj	<ul style="list-style-type: none"> ■ 12 horas/12 H¹ ■ 24 horas/24 H
Conversión conv.	Conversión automática a aire caliente Reduce la temperatura configurada del horno en 3.8 °C aprox. (25 °F) para los modos de horneado con aire caliente y rejilla múltiple con aire caliente.	<ul style="list-style-type: none"> ■ On (encendido) ■ Off (apagado)¹
Reloj en espera	Pantalla del reloj en espera	<ul style="list-style-type: none"> ■ ON (Encendido)¹ ■ Off (apagado)
Idioma	Idioma del display	<ul style="list-style-type: none"> ■ EN¹ ■ FR
Compensación de temperatura superior	Compensación de temperatura (cavidad superior para hornos dobles) Ajusta el valor de compensación de temperatura para hornear, hornear con aire caliente, asar a la parrilla, asar a la parrilla con aire caliente y rejilla múltiple con aire caliente. Si se selecciona un valor de compensación, la temperatura real del horno se incrementa o se reduce en dicho valor. Esta característica es útil si la comida está demasiado dorada o poco cocida.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Es posible ajustar +/-19 °C (+/-35 °F) en pasos de 1° ■ 0¹
Compensación de temperatura inferior	Compensación de temperatura de la cavidad inferior (solo disponible en hornos dobles)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Es posible ajustar +/-19 °C (+/-35 °F) en pasos de 1° ■ 0¹
Servicio de atención al cliente	Muestra la información de contacto del Servicio técnico	Para obtener más información, consulte la pantalla de visualización.
Modo demo	Ajustes de showroom El modo demo desactiva los elementos calefactores para el uso en una sala de exhibición.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Off (apagado) ■ On (encendido)
Restablecer los ajustes de fábrica	Ejecutar restablecimiento a configuración de fábrica Todos los ajustes se restablecen a la programación de fábrica, incluidos todos los ajustes de Home Connect®.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sí ■ No

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

Ajustes básicos: serie 500

Descripción	Elemento de menú Modelo HBL5651UC	Elemento de menú Modelo HBL5551UC	Elemento de menú Modelos HBL5451UC HBL5754UC	Elemento de menú Modelos HBL5351UC HBL5344UC HBL57M52UC	Ajustes
Modo del reloj	S1	S1	S1	S1	Modo de reloj de 12 horas o de 24 horas. <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = 12 h ■ 2 = 24 h
Unidad de temperatura	S2	S2	S2	S2	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = F (Fahrenheit) ■ 2 = C (Celsius)
Bip del botón Señal acústica cuando se presiona un botón	S3	S3	S3	S3	Sonido de la tecla, sí o no <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = sí ■ 2 = no
Reloj visible	S4	S4	S4	S4	Mostrar reloj, sí o no <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = sí ■ 2 = no
Conversión automática a aire caliente	S5	N/A	S5	N/A	Reduce la temperatura configurada del horno en 3.8 °C aprox. (25 °F) para los modos de horneado con aire caliente y convección verdadera/rejilla múltiple con aire caliente. <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = desconectado ■ 2 = conectado
Compensación de temperatura	S6- Cavidad superior S7- Cavidad inferior	S5- Cavidad superior S6- Cavidad inferior	S6	S5	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 de incremento permisible es de 0 a +/-19 °C (de 0 a +/-35 °F), ■ La compensación de temperatura no afecta a los modos de Autolimpieza, Asar al grill, Asar con aire caliente por convección, Calentar o Pizza.

9.2 Modificación de los ajustes básicos: serie 500

1. En hornos individuales: presionar  **clock** y  durante dos segundos. En hornos dobles: presionar  **upper oven** y .
2. Presionar  **clock** para navegar por la lista de ajustes.
3. Presionar  o  para modificar los ajustes.
4. Presionar  **clock** para cambiar a la siguiente opción de los ajustes.
5. Presionar  **clear** para salir del menú de ajustes básicos.

9.3 Modificación de los ajustes básicos: series 800 y Benchmark®

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

9.4 Compensación de la temperatura del horno

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

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

9.5 Conversión automática a aire caliente

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

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

10 Home Connect®

Este aparato puede conectarse a la red. Conecte el aparato con su dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect®, adaptar los ajustes básicos o para supervisar el estado de funcionamiento actual.

Los servicios Home Connect® no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect® depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect® en su país. Para obtener más información, consulte: www.home-connect.com.

La aplicación Home Connect® le guiará durante el proceso de registro. Siga las instrucciones indicadas en la aplicación Home Connect® para establecer los ajustes.

Consejo Observe también las indicaciones de la aplicación Home Connect®.

Notas

- Debe tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual de instrucciones y garantizar el cumplimiento de las mismas, cuando opere el aparato a través de la aplicación Home Connect®.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio electrodoméstico. Durante ese tiempo, el manejo del aparato no es posible a través de la aplicación Home Connect®.
- Durante el modo de espera activado y conectado a la red wifi, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

10.1 Configurar Home Connect®

Requisitos

- El aparato ya está conectado a la red eléctrica y encendido.
- Se cuenta con un dispositivo móvil, p. ej., un teléfono inteligente, con una versión actual del sistema operativo iOS o Android.
- La aplicación Home Connect® está configurada en el dispositivo móvil.
- En el lugar en que se encuentra, el aparato recibe cobertura de la red doméstica WLAN (Wi-Fi).
- El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal Wi-Fi de su red doméstica.

1. Abrir la aplicación Home Connect® y escanear el siguiente código QR.



2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect®.

10.2 Ajustes de Home Connect®

Personalice Home Connect® según sus necesidades. Los ajustes de Home Connect® se encuentran en los ajustes básicos del aparato. El ajuste que aparece en la pantalla de visualización depende de si Home Connect® está configurada y de si el aparato está conectado a la red doméstica.

10.3 Inicio remoto

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

⚠ ADVERTENCIA

MANEJO REMOTO Este aparato 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 aparato.


Notas

- Es posible activar un inicio remoto a través de la aplicación Home Connect®. Esta función permite que se inicien de forma remota los modos de funcionamiento disponibles sin desactivar automáticamente el inicio remoto.
- El inicio remoto solo puede activarse si la configuración Home Connect® se ha completado correctamente.
- Algunos modos de funcionamiento solo se pueden iniciar directamente en el horno.

Ajustes del inicio remoto

- ▶ Seleccionar **Remote Start** (inicio remoto).

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

- ✓ Aparece  en el panel indicador.

Nota: Abrir la puerta del horno después de habilitar **Remote Start** (inicio remoto) lo desactivará en ciertas circunstancias. Si eso sucede, presionar **Remote Start** (inicio remoto) para habilitarlo de nuevo.

10.4 Ajustes de control remoto

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

Nota

- El manejo del aparato 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 **Settings** para navegar por las opciones disponibles hasta que se muestre "HOME CONNECT SETTINGS".
 2. Presionar **Enter**.
 - ✓ Se muestra "PRESS ENTER FOR HC".
 3. Presionar **Settings** para navegar por las opciones disponibles hasta que se muestre "REMOTE CTRL DISABLED" o "REMOTE CTRL ENABLED".
 4. Presionar **Enter**.
 - ✓ Se muestra "PRESS 1 REMOTE CTRL ON" o "PRESS 0 REMOTE CTRL OFF".
 5. Presionar **1** o **0** para encender o apagar el control remoto.

10.5 Diagnóstico remoto

El servicio de atención al cliente puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto al ponerse en contacto con dicho servicio si el aparato está conectado con el servidor Home Connect® y si el Diagnóstico Remoto está disponible en el país en el que se utiliza el aparato.

Consejo Para más información, así como para consultar la disponibilidad del servicio de Diagnóstico Remoto en un país en concreto, consulte la página web de ayuda/ Servicio Técnico local: www.home-connect.com.

10.6 Actualización de software

Con la función de actualización de software se actualiza el software del aparato, p. ej., para la optimización, solución de problemas, actualizaciones relevantes para la seguridad, así como para funciones y servicios adicionales.

Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect®, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect®.

Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se recibe información mediante la aplicación Home Connect® y se podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede iniciar la instalación

a través de la aplicación Home Connect®, si se encuentra en su red Wi-Fi doméstica. Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect®.

Notas

- La actualización de software consta de dos pasos.
 - En el primer paso, tiene lugar la descarga.
 - En el segundo paso, tiene lugar la instalación en el aparato.
- Durante la descarga se puede seguir utilizando el aparato. En función de los ajustes personales en la aplicación, una actualización de software también se puede descargar automáticamente.
- La instalación tarda algunos minutos. No es posible utilizar el aparato durante la instalación.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

10.7 Protección de datos

Tenga en cuenta las indicaciones relativas a la protección de datos.

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

- Identificación clara 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 del hardware del electrodoméstico.
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones Home Connect® y solo es necesario la primera vez que se vayan a utilizar dichas funciones Home Connect®.

Nota: Se debe tener en cuenta que las funciones 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®.

11 Cómo sacar el máximo partido al aparato

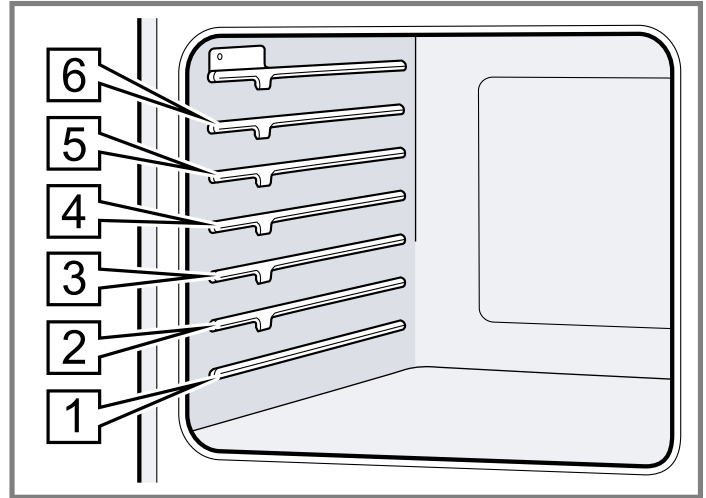
A continuación se indican consejos para sacar el máximo partido a los modos de calentamiento y a los accesorios del horno. También se indican los ajustes recomendados para diversos platillos, así como los mejores accesorios y recipientes de cocina.

Descargar la aplicación Home Connect® (EE. UU.) para acceder a consejos y trucos de cocina, y también para obtener inspiración culinaria.

11.1 Posiciones de las rejillas

El horno consta de seis posiciones para rejillas. Las posiciones de la rejilla se cuentan desde la base hasta la parte superior.

Usar únicamente las posiciones de las rejillas de la 1 a la 6. NO intentar usar la guía de la parte superior para sostener una rejilla de horno.



Posición de la rejilla	Especialmente adecuada para
6	Cocinar a la parrilla hamburguesas y filetes de 2.5 cm (1")
5	Cocinar a la parrilla filetes de 1½" (4 cm), cocinar a la parrilla la mayoría de carnes, fundir queso
4	Carnes más gruesas
3	Cocinar aves a la parrilla, cocinar la mayoría de los alimentos que se hornean en un molde de galletas o molde para hornear con una única rejilla, incluyendo comida congelada, pasteles, guisados, pizza congelada, pasteles Bundt® ¹
2	Pequeños asados o ave, pasteles, panes
1	Asados grandes, pavos, pastel de ángel

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

Colocación de las rejillas

Hornear con una rejilla	La rejilla debe quedar colocada en el centro del horno.
Hornear con dos rejillas	Las rejillas deben quedar colocadas en la parte superior y en la base del horno.
Hornear con tres rejillas	Separar las posiciones de las rejillas uniformemente.

11.2 Obtener los mejores resultados

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

Pre calentamiento del horno

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

Tipo de recipiente de cocción

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

Colocación de los recipientes

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

Hornear en altitudes elevadas

Cuando se cocina en altitudes elevadas, las recetas y los tiempos de cocción varían. Para obtener información más precisa, acceder a www.csuextstore.com o ponerse en contacto con el Servicio de extensión, Universidad Estatal de Colorado, Fort Collins, Colorado 80521 (EE. UU.). Las guías pueden estar sujetas a costos. Especificar la

guía de preparación de comida a elevada altitud que se prefiere: información general, pasteles, galletas, panes, etc.

Condensación

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

11.3 Consejos generales para los modos de calentamiento

Cómo usar el modo Bake

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

Nota

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

Cómo usar el modo Conv Bake

Utilizar el modo **Conv Bake** para preparar barras de galleta y panes. Este modo aprovecha el calor inferior y permite obtener una corteza más crujiente en los alimentos horneados.

Las ventajas del modo de horneado con aire caliente incluyen una ligera reducción del tiempo de cocción y un mayor volumen de la masa; así, por ejemplo, los productos con levadura suben mejor con este modo.

Nota

- Reducir la temperatura de la receta a 25 °F.
- Colocar la comida en recipientes poco profundos y sin tapar, como p. ej. bandejas para galletas sin laterales.

- Si se hornea con más de un recipiente sobre la rejilla, dejar un espacio libre alrededor del mismo de entre 2.5 a 4 cm (1" y 1½") como mínimo.
- Dejar 5 cm (2") de separación entre los recipientes de horneado para permitir una circulación del aire óptima.
- Para los pasteles, escalonar los moldes para que no se encuentren directamente uno sobre otro.

Cómo usar el modo Conv Multi Rack

Utilizar **Conv Multi Rack** para cocinar alimentos en porciones listas para servir, como pastas y galletas. Este modo también es adecuado para cocinar en varias rejillas (2 o 3) al mismo tiempo.

Las ventajas del **Conv Multi Rack** incluyen un dorado más homogéneo y un ahorro de tiempo, ya que se pueden usar varias rejillas a la vez.

Nota

- Es posible hornear galletas en 6 rejillas al mismo tiempo. En este caso, el tiempo de horneado se incrementa ligeramente.
- Reducir la temperatura en 3.8 °C (25 °F) si no está activada la conversión automática de aire caliente.
- Colocar la comida en moldes sin tapar y de bordes bajos, como bandejas para galletas sin laterales.
- Si se hornea con más de un recipiente sobre la rejilla, dejar al menos de 2.5 a 4 cm (1 a 1½") de espacio libre alrededor del mismo.
- Escalonar los recipientes para que no se encuentren directamente uno sobre otro.

Cómo usar el modo Pizza

Nota

Seguir estas recomendaciones:

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

Cómo usar el modo Roast

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

Nota

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

Cómo usar el modo Conv Roast

Utilizar el modo **Conv Roast** para preparar cortes tiernos y delgados de carne y aves. También sirve para asar verduras.

Las ventajas del modo **Conv Roast** incluyen una cocción hasta un 25 % más rápida que con los modos sin aire caliente y un dorado más intenso y apetitoso.

Nota

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

Cómo usar el modo Broil (high/low)

El modo **Broil (high/low)** utiliza un calor intenso que emana del elemento superior. Utilizar este modo para cocinar cortes tiernos y finos de carne de 2.5 cm (1") o menos, aves y pescados. También se puede usar para guisados y dorar panes.

Nota

- Usar el grill de amplia superficie siempre con la puerta del horno cerrada.

- Precalentar el horno durante 3-4 minutos. No precalentar el horno durante más de 5 minutos.
- Los filetes y las chuletas deben tener al menos 2 cm (¾") de grosor.
- Para asar al grill de amplia superficie, utilizar un recipiente de asar al grill y la rejilla o un recipiente profundo con una rejilla metálica.
- No cubrir la parrilla del grill con papel de aluminio. Está diseñada para drenar grasas y aceites de la superficie de cocción y así evitar humos y salpicaduras.
- Dar la vuelta a la carne una vez durante el tiempo de cocción recomendado. No es necesario dar la vuelta al pescado.
- Para dorar guisados por arriba, utilizar solo fuentes de metal o de vitrocerámica, como Corningware®.
- No usar nunca cristal resistente al calor como Pyrex®, ya que no puede tolerar las altas temperaturas.

Cómo usar el modo Conv Broil

Utilizar el modo **Conv Broil** para cocinar cortes tiernos, gruesos y finos de carne, aves y pescado. Este modo no se recomienda para dorar panes, guisos y otros tipos de comida.

Además de las ventajas que ofrece su homólogo estándar, el modo de grill de amplia superficie con aire caliente es más rápido.

Nota

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

Air Fry

- Se recomienda colocar los alimentos en un recipiente de bordes bajos o sin bordes para que circule mejor el aire sobre los alimentos.
- Dejar que el horno se precaliente durante 5 minutos antes de colocar los alimentos dentro del horno.
- Asegurarse de que no haya un exceso de alimentos en el recipiente.

Cómo usar el modo Frozen Foods

Utilizar el modo **Frozen Foods** para cocinar alimentos precocinados congelados, como barritas de pescado o nuggets de pollo.

Notas

- Reducir el tiempo de cocción, ya que no es necesario precalentar.
- Alimentos congelados crujientes y dorados uniformemente.
- Empezar a cocinar los productos precocinados con el horno frío, sin precalentar. La comida se hará igualmente en el tiempo indicado en el envase.
- Seguir las instrucciones del envase con respecto al tiempo y la temperatura.
- No es necesario dar la vuelta a los alimentos durante el tiempo de cocción recomendado.
- Este modo no es adecuado para alimentos precongelados vendidos en recipientes de plástico adecuados para microondas.
- Cocinar los alimentos en la posición 3 de la rejilla, a menos que el fabricante del producto indique otra cosa.
- Distribuir los alimentos de forma homogénea por el recipiente.
- Si se usan dos rejillas, utilizar las posiciones 2 y 4.

Cómo usar el modo Air Fry

Este modo utiliza aire caliente para obtener un resultado crujiente con muy poco aceite. Para alimentos envasados y precocinados, como alitas de pollo o papas fritas.

Notas

- Dejar que el horno se precaliente durante 5 minutos antes de colocar los alimentos dentro del horno.
- Al utilizar **Air Fry**, usar fuentes de horno oscuras con lados bajos o sin lados y colocar el alimento en la posición 3 de la rejilla para obtener mejores resultados para alimentos tipo alitas de pollo o verduras.
- Asegurarse de que no haya un exceso de alimentos en el sartén.
- El modo Air Fry no está recomendado para cocinar en dos rejillas.
- Cocinar productos refrigerados en la posición 4 de la rejilla, a menos que el fabricante del producto indique otra cosa.
- Rociar los alimentos con aceite de oliva para que estén más crujientes.
- Seguir las instrucciones del envase con respecto al tiempo y la temperatura.

- Rociar los alimentos con aceite de oliva para que estén más crujientes.
- Seguir las instrucciones del empaque en cuanto al tiempo y la temperatura.
- El modo Air Fry no está recomendado para cocinar en dos rejillas.
- Este modo no está recomendado para alimentos recién rebozados.

Alimento	Modo de calentamiento recomendado	Temperatura del horno en °C(°F)	Posición de la rejilla	Tiempo en min.
Alitas de pollo frescas	Air Fry	450 (232)	3	35
Nuggets de pollo	Air Fry	400 (204)	4	11 - 15
Papas fritas	Air Fry	400 (204)	4	17 - 25
Tiras de pollo	Air Fry	400 (204)	4	18 - 25
Cuadritos de pan tostado estilo francés	Air Fry	400 (204)	4	8 - 12
Camarones fritos	Air Fry	425 (218)	4	13 - 15
Bocaditos de pizza	Air Fry	425 (218)	4	11 - 14
Rollos de huevo congelados	Air Fry	425 (218)	4	19 - 21
Aros de cebolla	Air Fry	425 (218)	4	12 - 15
Tater tots (bolitas de papa)	Air Fry	450 (232)	4	21 - 26
Waffles	Air Fry	425 (218)	4	6 - 8

Cómo usar el modo Proof

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

Nota

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

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

Cómo usar el modo Warm

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

PRECAUCIÓN

La comida se puede estropear si se mantiene caliente durante mucho tiempo.

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

Nota

- Empezar SIEMPRE con alimentos calientes. NO usar este modo para calentar comida fría, salvo para hacer más crujientes las galletas saladas, las papas fritas o para secar cereales.

- Las fuentes para servir, las bandejas y tazas se pueden mantener calientes con este modo.
- Se recomienda cubrir con una tapa o papel de aluminio los alimentos que deban mantener su humedad.
- Se puede utilizar papel de aluminio para cubrir la comida. Utilizar solo recipientes resistentes al calor.
- NO abrir innecesariamente la puerta del horno. Si se abre la puerta, se reducirá la temperatura del horno.
- Si se desea mantener caliente la comida cocinada, dejar que el horno se precaliente antes de introducir los alimentos.

Cómo usar el modo EcoChef™

Utilizar el modo EcoChef™ para cocinar cortes tiernos y finos de carne y aves.

Nota

- Para que funcione EcoChef™, la termosonda debe estar insertada en la carne y enchufada en el horno. → "Termosonda para carne", *Página 21*
- Usar EcoChef™ siempre con la puerta cerrada.
- Con EcoChef™, pueden utilizarse solo los alimentos y las temperaturas de la termosonda que figuran en la lista de alimentos.
- El peso máximo permitido son 12 libras por pavo.
- No cubrir la carne ni utilizar bolsas de cocción.
- Cuando el horno esté apagado y en modo de calor residual, mantener la puerta cerrada. Si se abre la puerta, se verá afectado el resultado de cocción de la carne.
- Tras sacarla del horno, dejar la carne de cerdo, ternera o cordero tapada durante entre 5 y 10 minutos para que alcance la temperatura de servicio.

12 Limpieza y cuidados

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

12.1 Productos de limpieza

Usar solo productos de limpieza adecuados para evitar daños en las superficies del aparato.

Nombres comerciales

- El uso de nombres comerciales solo busca indicar el tipo de producto de limpieza. No respalda ninguna marca concreta.
- La omisión de los nombres comerciales de otros productos no implica que no sean adecuados.
- Muchos productos son de distribución regional y pueden encontrarse en mercados locales.
- Es imperativo que todos los productos de limpieza se utilicen estrictamente de acuerdo con las instrucciones indicadas en sus envases.

Evitar estos limpiadores

No utilizar limpiadores de horno comerciales como Easy Off®¹. Pueden dañar el acabado o partes del 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 ni estropajos de fibra metálica.

⚠ ADVERTENCIA

Asegurarse de que todo el aparato (incluida la bombilla) se haya enfriado y la grasa se haya solidificado antes de intentar limpiar cualquier parte del aparato.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, NO utilice limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato. La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.

Recomendaciones de limpieza del horno convencional

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

Componente	Método apropiado de limpieza	Recomendaciones
Rejilla plana	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lavar con agua jabonosa. ■ Enjuagar minuciosamente y secar, o bien frotar cuidadosamente como se indica con polvo limpiador o esponjas rellenas de jabón. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ NO LIMPIAR CON LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA. ■ Si las rejillas planas permanecen en el horno durante el proceso de autolimpieza, perderán su acabado brillante y no se deslizarán con suavidad. Si esto sucede, es preciso pasar un trapo con un poco de aceite vegetal por los bordes de las rejillas. Después, retirar el exceso de aceite.
Rejilla telescópica	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lavar con agua jabonosa. ■ Enjuagar minuciosamente y secar, o bien frotar cuidadosamente como se indica con polvo limpiador o esponjas rellenas de jabón. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ NO LIMPIAR CON LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA. ■ Evitar que el polvo limpiador penetre en las guías telescópicas. Podría ser necesario engrasar de nuevo. Utilizar solamente lubricantes adecuados para el contacto con alimentos de alta temperatura para engrasar de nuevo las guías.
Junta de la puerta	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ninguno 	<ul style="list-style-type: none"> ■ NO LIMPIAR LA JUNTA DE LA PUERTA. ■ La junta de la puerta es un elemento fundamental para un cierre óptimo. Es preciso extremar la precaución para no frotar, dañar ni mover la junta.
Cristal	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lavar con agua y jabón o limpiacristales. ■ Aplicar Fantastik®¹ en una esponja limpia o en papel de cocina y frotar para limpiar. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Evitar los agentes de limpieza en polvo, los estropajos de fibra de acero y los limpiadores de horno.

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

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

Componente	Método apropiado de limpieza	Recomendaciones
Superficies pintadas	<ul style="list-style-type: none"> Limpiar con agua caliente jabonosa o aplicar Fantastik®¹ en una esponja limpia o en papel de cocina para frotar. 	<ul style="list-style-type: none"> Evitar los agentes de limpieza en polvo, los estropajos de fibra de acero y los limpiadores de horno.
Superficies de porcelana	<ul style="list-style-type: none"> Limpiar inmediatamente con un trapo seco las manchas de ácidos, como zumos de frutas, leche y tomates. Una vez frío, limpiar con agua caliente jabonosa o aplicar Bon-Ami®¹ o Soft Scrub®¹ en una esponja húmeda. Enjuagar y secar. Para las manchas rebeldes, utilizar esponjas llenas de jabón. 	<ul style="list-style-type: none"> No usar una esponja ni un trapo humedecido sobre la porcelana caliente. Es normal que, con el tiempo, en la porcelana aparezcan unas estrías delgadas, debido a la exposición al calor y a restos de comida.
Esmalte termorresistente y complementos pulidos en la cavidad del horno	<ul style="list-style-type: none"> Utilizar la función de autolimpieza para eliminar la suciedad incrustada. 	<ul style="list-style-type: none"> Estas superficies se decoloran con el tiempo. Esto es normal y no afecta al funcionamiento. No utilizar limpiadores abrasivos ni estropajos para tratar las decoloraciones.
Superficies de acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> Limpiar con agua jabonosa y un trapo suave; después, enjuagar y secar con un paño suave. Acondicionar el acero con el acondicionador para acero inoxidable Bosch (parte # 00576696); Eliminar las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. Usar Bar Keeper's Friend®¹ para eliminar la decoloración térmica. 	<ul style="list-style-type: none"> No dejar nunca manchas de comida o de sal sin limpiar en el acero inoxidable durante un tiempo prolongado. Limpiar o frotar siempre en el sentido del grano. El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Comprobar los ingredientes de la etiqueta del limpiador.
Plástico y controles	<ul style="list-style-type: none"> Cuando estén fríos, limpiar con agua jabonosa, enjuagar y secar. 	
Termosonda	<ul style="list-style-type: none"> Limpiar con agua jabonosa. 	<ul style="list-style-type: none"> No sumergir en agua. No lavar en el lavavajillas.
Áreas impresas (palabras y números)		<ul style="list-style-type: none"> No usar limpiadores abrasivos o solventes a base de petróleo.

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

12.2 Función de autolimpieza

Con la pirólisis, el horno se calienta a temperaturas muy elevadas. La suciedad incrustada se calcina y se puede limpiar cuando finaliza la autolimpieza y el horno se enfría. Tras completar un ciclo de autolimpieza, el horno no permite que se inicie otro hasta que no transcurran 24 horas.

En los hornos dobles, si se realiza una autolimpieza en una de las cavidades, ninguna de ellas podrá ejecutar otro ciclo hasta que no transcurran 24 horas.

Preparación para la autolimpieza

ADVERTENCIA

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

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

Durante el ciclo de autolimpieza, diversas piezas del aparato pueden resultar potencialmente peligrosas para personas que carezcan de conocimientos adultos de los electrodomésticos y no puedan reaccionar con madurez a las situaciones potencialmente dañinas.

- ▶ Los niños no deben quedarse solos ni sin vigilancia en un zona donde haya aparatos en uso.

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

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

PRECAUCIÓN

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

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

PRECAUCIÓN

Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → *"Aparato", Página 11*

- ▶ No obstruir las aberturas de ventilación del horno.

AVISO:

No limpiar piezas ni accesorios con la función de autolimpieza.

1. Extraer todos los accesorios, rejillas y guías de rejilla del horno.
2. Limpiar el exceso de líquido derramado en la cavidad del horno.

Inicio de la autolimpieza: serie 500

Requisitos

- El horno se encuentra en modo de espera y no hay ningún reloj temporizador en funcionamiento.
- Se han ejecutado todos los pasos de preparación del horno para la autolimpieza.
→ *"Preparación para la autolimpieza", Página 38*

1. En hornos dobles: seleccionar la cavidad del horno que se desee limpiar.
2. Colocar la perilla de selección de modo en **Self Clean**.
3. En hornos individuales: girar la perilla de temperatura a **Self Clean**. En los hornos dobles, la temperatura adecuada para la autolimpieza se ajusta automáticamente.
- ✓ Tras 3 segundos, "- - : -" parpadea en el panel indicador.
4. Ajustar el tiempo de limpieza. En hornos individuales: presionar **o**. En hornos dobles: presionar **+ o -**.

Es posible ajustar un tiempo de autolimpieza de entre 2 y 4 horas.



- ✓ Transcurridos 3 segundos, comienza el ciclo de autolimpieza.
- ✓ En el panel de control se enciende **cleaning**.
- ✓ La puerta del horno se bloquea automáticamente.
- ✓ Una vez finalizada la autolimpieza, el panel indicador muestra 00:00.
- 5. Eliminar las cenizas que quedan en el horno con un paño húmedo.

Cancelación de la autolimpieza: serie 500

1. Colocar la perilla de selección de modo en **Off**.
2. En hornos individuales: girar la perilla de temperatura a **Off**.
- ✓ La puerta permanece bloqueada hasta que el horno se haya enfriado.

Inicio de la autolimpieza: serie 800

Requisitos

- Se han cancelado todos los modos de calentamiento y los temporizadores.
- Se han ejecutado todos los pasos de preparación del horno para la autolimpieza.
→ *"Preparación para la autolimpieza", Página 38*
- 1. En hornos dobles: seleccionar la cavidad del horno que se desee limpiar.
- 2. Presionar **Self Clean**.
- ✓  se ilumina en el panel indicador.
- ✓ En el panel indicador del temporizador parpadea el tiempo predeterminado de autolimpieza "4:00".
- 3. Es posible ajustar con el teclado numérico un tiempo de autolimpieza de entre 2 y 4 horas.
- Consejo** Utilizar un ajuste más prolongado si el horno presenta mucha suciedad incrustada.
- 4. Presionar **Enter**.
- ✓ La puerta del horno se bloquea. En el panel indicador parpadea ; después, la indicación permanece encendida hasta que el horno se enfría una vez terminada la autolimpieza.
- ✓ "SELF CLEAN" se ilumina en el panel indicador.
- ✓ Comienza la cuenta atrás del temporizador.
- ✓ Una vez finalizada la autolimpieza, el panel indicador muestra 00:00. El horno permanece bloqueado hasta que se ha enfriado lo suficiente. Se muestra "COOLING DOWN".
- ✓ Una vez que el horno se ha enfriado, la puerta se desbloquea y se muestra la indicación "SELF CLEAN FINISHED".
- 5. Presionar **Oven Clear/Off**.
- 6. Eliminar las cenizas que quedan en el horno con un paño húmedo.

Cancelación de la autolimpieza: serie 800

1. Presionar **Oven Clear/Off**.
- ✓ Se muestra "COOLING DOWN".
- ✓ La puerta permanece bloqueada.

- ✓ Una vez que el horno se ha enfriado, la puerta se desbloquea y se muestra la indicación "SELF CLEAN FINISHED".
2. Presionar **Oven Clear/Off**.
 3. Eliminar las cenizas que quedan en el horno con un paño húmedo.

Inicio de la autolimpieza: serie Benchmark®

Requisitos

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

1. En hornos dobles: seleccionar la cavidad del horno que se desee limpiar.
2. Presionar **More Modes**.
 - ✓ En el panel indicador se enciende "Self Clean".
 - ✓ En el panel indicador de temporización parpadea el tiempo predeterminado de autolimpieza "3:00".
3. Es posible ajustar un tiempo de autolimpieza de entre 2 y 4 horas y configurar un inicio retardado del programa. Presionar la tecla multifunción correspondiente bajo el panel indicador.

Consejo Utilizar un ajuste más prolongado si el horno presenta mucha suciedad incrustada. Es posible ajustar un tiempo de autolimpieza de 2, 3 y 4 horas.

4. Presionar **Enter**.
 - ✓ La puerta del horno se bloquea.
 - ✓ En el panel indicador se enciende "SELF CLEAN".
 - ✓ Comienza la cuenta regresiva.
 - ✓ Una vez finalizada la autolimpieza, el panel indicador muestra 0:00. El horno permanece bloqueado hasta que se ha enfriado lo suficiente. Se muestra "COOLING DOWN".
 - ✓ Una vez que el horno se ha enfriado, la puerta se desbloquea y se muestra la indicación "SELF CLEAN FINISHED".
5. Presionar **Clear/Off**.
6. Eliminar las cenizas que quedan en el horno con un paño húmedo.

Cancelación de la autolimpieza: serie Benchmark®

1. Presionar **Clear/Off**.
 - ✓ Se muestra "COOLING DOWN".
 - ✓ La puerta permanece bloqueada.
 - ✓ Una vez que el horno se ha enfriado, la puerta se desbloquea y se muestra la indicación "SELF CLEAN FINISHED".
2. Presionar **Clear/Off**.
3. Eliminar las cenizas que quedan en el horno con un paño húmedo.

12.3 Mantenimiento

Sustitución de un foco del horno

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

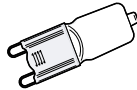
⚠ ADVERTENCIA

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

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

Especificaciones de los focos

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

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

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

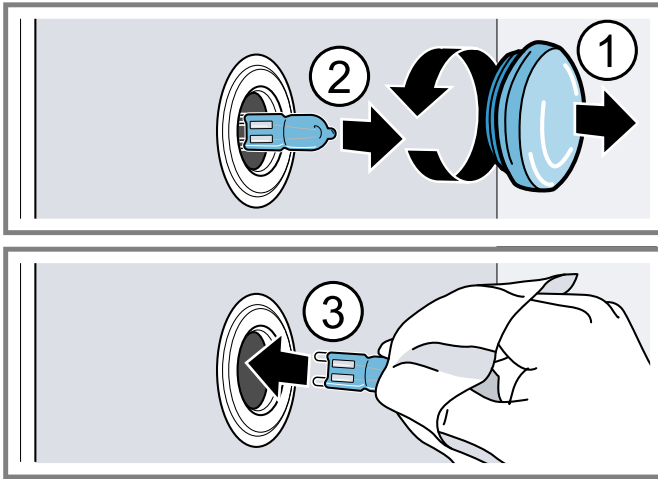
Nota: Los gráficos son representativos. El aparato adquirido puede presentar distintos gráficos.

Requisitos

- Consultar la tabla de focos del horno para conocer las especificaciones correspondientes a cada modelo.
- Seguir las instrucciones de seguridad al cambiar un foco. → *Página 40*

1. Desconectar la corriente que va al horno en el suministro de alimentación principal (fusible o caja de breakers).
2. Retirar las rejillas del horno.

3. Girar la cubierta de cristal en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla ①.



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

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

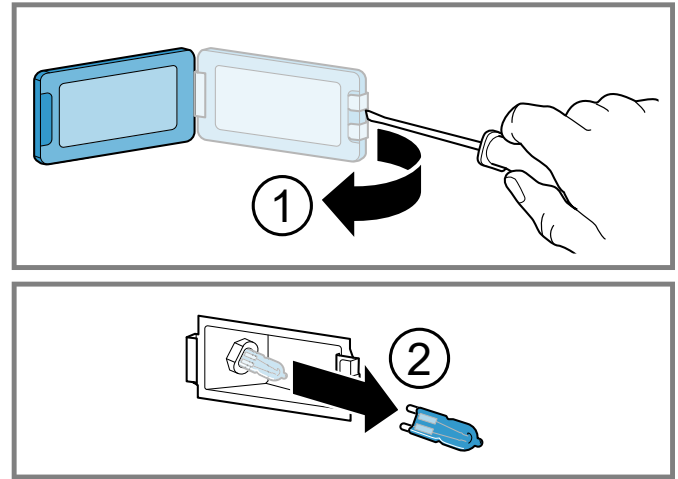
Nota: Los gráficos son representativos. El aparato adquirido puede presentar distintos gráficos.

Requisitos

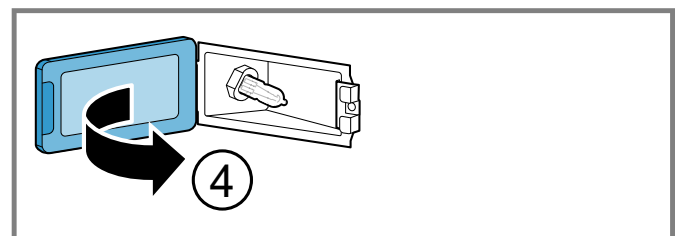
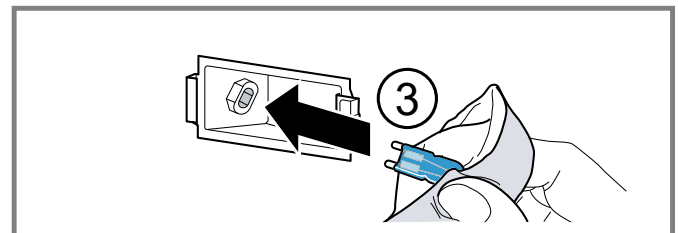
- Consultar la tabla de focos del horno para conocer las especificaciones correspondientes a cada modelo.
- Seguir las instrucciones de seguridad al cambiar un foco. → *Página 40*

1. Desconectar la corriente que va al horno en el suministro de alimentación principal (fusible o caja de breakers).
2. Retirar las rejillas del horno.

3. Deslizar el extremo de un destornillador de punta plana entre el clip de soporte y la carcasa del foco.



4. Sujetar con los dedos la cubierta de vidrio por su borde inferior para evitar que se caiga al fondo del horno. Girar suavemente el destornillador de punta plana para soltar la cubierta de vidrio ①.
5. Retirar la cubierta de vidrio.
6. Para extraer el foco, agarrarlo y jalarlo hacia atrás hasta que las dos clavijas se liberen del soporte cerámico ②.
7. NO tocar el vidrio del nuevo foco de reemplazo con los dedos. Esto causará que el foco se funda al encenderse por primera vez. Agarrar el foco de repuesto con un trapo seco limpio. Colocar las dos clavijas en el soporte cerámico y presionar suavemente hasta que encajen en el mismo ③.



8. Seguir presionando para que se asiente el foco.
9. Deslizar el cristal de protección en el clip de soporte y presionarlo por el lado opuesto hasta que el clip de fijación vuelva a dejar atrapada la carcasa ④.
10. Encender el breaker o recolocar el fusible.

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

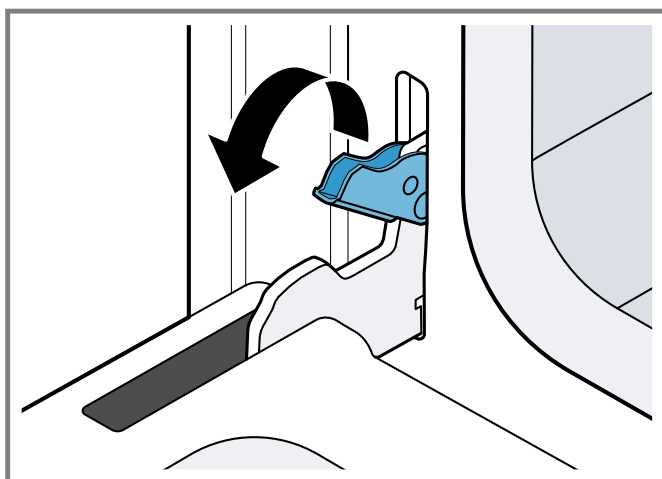
Para facilitar la limpieza, es posible extraer la puerta del horno en unidades con bisagra inferior.

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

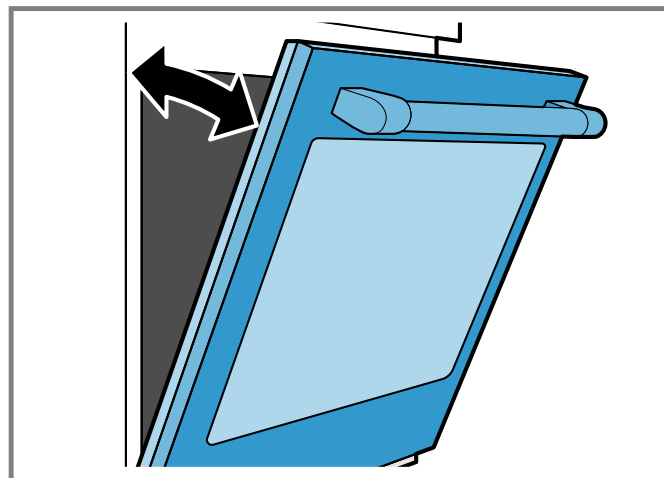


En caso necesario, utilizar una herramienta, como un desarmador, para separar con cuidado la parte superior de la palanca fuera de la carcasa. Tener cuidado de evitar rayar la carcasa.

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

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

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

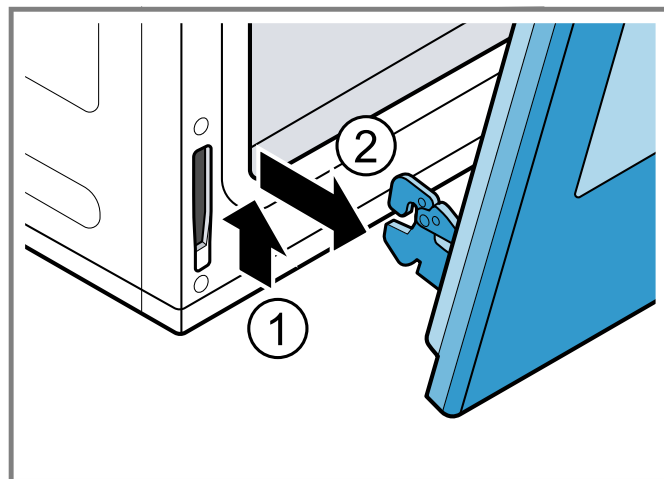


- ✓ La puerta quedará abierta unas 7 pulgadas (18 cm) en la parte superior.

5. **⚠ PRECAUCIÓN** La puerta pesa mucho.

- ▶ No sujetar la puerta por el asa.
- ▶ Usar ambas manos para sujetarla con firmeza por ambos lados.

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

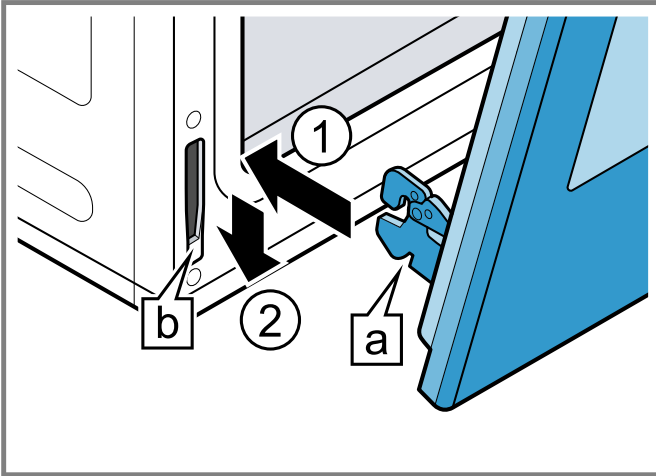


6. Colocar la puerta en una ubicación adecuada y estable. No colocar la puerta recostada por el lado de su asa; esto podría provocar arañazos o abolladuras.

Reinstalación de la puerta del horno

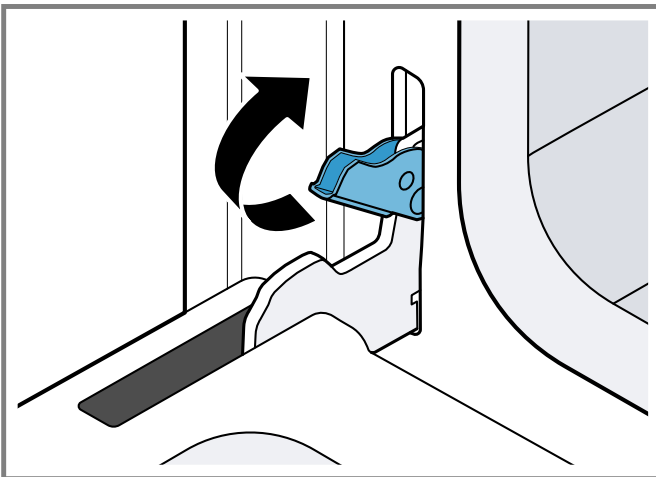
1. Sujetar la puerta firmemente con ambas manos. Agarrarla por cada lado, no por el asa.

2. Inclinar ligeramente la puerta hacia sí mismo en un ángulo tal que la puerta se abra unos 18 cm (7") por la parte superior.
3. Deslizar las bisagras **a** en las ranuras **b** hasta el fondo ① y después bajar la puerta hacia abajo, en dirección recta ②.



Puede ser necesario ajustar el ángulo de la puerta ligeramente para permitir que las bisagras encajen adecuadamente y la puerta baje hasta su lugar. La puerta debe bajar aproximadamente 2 cm (3/4") y detenerse; de no ser así, las bisagras no se han enganchado correctamente y la puerta podría caerse al soltarla.

4. Una vez que ambas bisagras estén totalmente encajadas, abrir con cuidado la puerta hasta que esté completamente abierta.
5. Presionar las palancas de ambas bisagras hacia arriba y adelante hasta que queden bloqueadas en la ranura y alineadas con el frente del cuerpo del horno.



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

13 Solución de problemas

Usted mismo puede solucionar los errores menores de su aparato. Lea la información acerca de cómo solucionar los errores antes de contactar con Atención al Cliente. Así podrá evitar visitas de reparación innecesarias.

ADVERTENCIA

Es peligroso realizar reparaciones de forma inadecuada.

- ▶ Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor de servicio técnico autorizado.

- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, éste debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.
- ▶ Si el aparato presenta un problema, llamar al Servicio al cliente.

Falla	Causas y resolución de problemas
La puerta del horno está bloqueada y no se abre, ni siquiera una vez frío	<p>La cerradura de la puerta está activada</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el horno en el breaker y esperar cinco minutos. 2. Conectar de nuevo el breaker. <p>✓ El horno debería restablecerse por sí mismo y volver a funcionar.</p>
El horno no se calienta	<p>No hay suministro eléctrico al aparato</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprobar el breaker y la caja de fusibles local. 2. Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el horno. <hr/> <p>No hay una temperatura de cocción configurada</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajustar una temperatura para el modo de calentamiento.
Los resultados de horneado no son los esperados	<p>La posición de la rejilla no es ideal</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Para consejos y sugerencias, consultar el apartado "Cómo aprovechar el aparato al máximo".
La comida tarda más de lo esperado en cocinarse	<p>Es preciso volver a calibrar la temperatura del horno</p> <p>Nota: El horno está cuidadosamente calibrado para proporcionar resultados precisos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ No obstante, la temperatura puede compensarse si, por norma general, la comida se dora demasiado o no lo suficiente. <p>→ "Compensación de la temperatura del horno", <i>Página 30</i></p>
La comida está cocida en exceso	<p>Es preciso volver a calibrar la temperatura del horno</p> <p>Nota: El horno está cuidadosamente calibrado para proporcionar resultados precisos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ No obstante, la temperatura puede compensarse si, por norma general, la comida se dora demasiado o no lo suficiente. <p>→ "Compensación de la temperatura del horno", <i>Página 30</i></p>
La luz del horno no funciona adecuadamente	<p>El foco del horno está suelto o fundido</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sustituir o reintroducir el foco. <p>→ "Sustitución de un foco del horno", <i>Página 40</i></p> <p>Consejo Tocar el foco con los dedos causará que se funda.</p>
La luz del horno no se apaga	<p>La puerta del horno no cierra correctamente</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprobar si está obstruida la puerta del horno. 2. Comprobar si la bisagra está torcida. <hr/> <p>La luz del horno está encendida</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Presionar el botón de la luz del horno para apagarla.
No se puede retirar la cubierta de cristal del foco	<p>Hay depósitos de suciedad acumulados en torno a la cubierta de cristal</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dejar que la cavidad del horno se enfríe. 2. Limpiar la zona de la cubierta de cristal con un trapo seco y limpio antes de intentar extraerla.

Falla	Causas y resolución de problemas
El horno no ejecuta correctamente la autolimpieza	El horno está demasiado caliente como para iniciar la autolimpieza <ol style="list-style-type: none"> Esperar a que el horno se enfríe antes de ejecutar la autolimpieza. Limpiar siempre los restos sólidos de suciedad suelta o los derrames de gran tamaño antes de ejecutar la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, ejecutar una autolimpieza del horno durante el máximo tiempo posible.
El reloj y el temporizador no funcionan adecuadamente	No hay suministro eléctrico al aparato <ol style="list-style-type: none"> Comprobar el breaker y la caja de fusibles local. Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el horno.
Aparecen un número y la letra «E» en el panel indicador y el control emite un bip	Se ha producido un fallo del sistema electrónico <ol style="list-style-type: none"> Presionar cualquier tecla o girar cualquier mando para interrumpir el bip. Resetear el horno en caso necesario. Ponerse en contacto con un profesional autorizado.
Un horno nuevo emite un fuerte olor al encenderlo	En un nuevo horno, esto es normal; el fenómeno desaparece al cabo de algunos usos <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ejecutar el modo de autolimpieza para eliminar el olor más rápidamente.
El control no reacciona cuando se presiona una tecla	El control está mojado o sucio <ul style="list-style-type: none"> ▶ Limpiar y secar el panel de control. No se están presionando correctamente las teclas táctiles <ol style="list-style-type: none"> Presionar la parte central de las teclas. Usar la parte plana del dedo.
Por la ventilación del horno sale aire caliente o vapor	Es normal ver o sentir que sale vapor o aire caliente por la ventilación del horno <p>⚠ PRECAUCIÓN</p> Las aberturas de ventilación del horno son importantes para la circulación del aire. Si se cubren las aberturas de ventilación, el horno se sobrecalentará. Se puede consultar la ubicación de las aberturas de ventilación en la descripción general del aparato. → "Aparato", <i>Página 11</i> <ul style="list-style-type: none"> ▶ No obstruir las aberturas de ventilación del horno.
El ventilador de enfriamiento funciona incluso si el horno está apagado	El ventilador de enfriamiento seguirá funcionando, incluso si se ha apagado el horno, hasta que este se haya enfriado lo suficiente <ul style="list-style-type: none"> ▶ Es algo normal. No es necesario realizar ninguna acción.

14 Eliminación

14.1 Eliminación de los aparatos usados

Mediante una eliminación respetuosa con el medio ambiente se pueden reutilizar materias primas valiosas.

- ▶ Desechar el aparato de manera respetuosa con el medio ambiente.

Su distribuidor o el ayuntamiento local puede proporcionarle información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales.

15 Servicio de atención al cliente

En cada reparación cubierta por la garantía, nos aseguramos de que su aparato sea reparado con repuestos originales por un proveedor de servicio capacitado y autorizado. Solo utilizamos repuestos originales para todos los tipos de reparaciones. Las informaciones detalladas sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía las podrá encontrar en nuestras condiciones de garantía, con su distribuido o en nuestra página web. Cuando se ponga en contacto con el servicio de atención al cliente, no olvide indicar el número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) de su aparato.

USA:

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support

www.bosch-home.com/us/shop

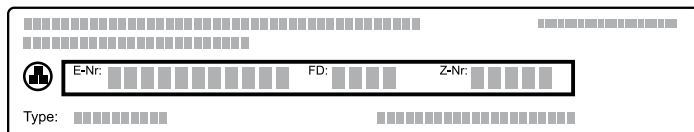
CA:

1-800-944-2904

www.bosch-home.ca/en/service/get-support
 www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories
 Aquí podrá encontrar ayuda para la conexión con
 Home Connect®:
 www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

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

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



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

15.2 Registro del producto

Registrar su producto Bosch para acceder a la información relacionada con su producto. Es posible registrar su producto a través de una de las siguientes maneras:

- Registrar el producto en línea en
 - EE. UU : www.bosch-home.com
 - Canadá: www.bosch-home.ca/en/service/get-support
- Enviar la tarjeta completa de registro del producto a la dirección que figura en la misma.
- Escanea el código QR con tu smartphone y sigue las indicaciones:



- Llamar a Bosch Soporte de asistencia técnica al 1-800-944-2904.

Asegúrese de registrar su producto; La falta de registro no afectará sus derechos de garantía.

16 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

16.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances («Bosch») en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al aparato Bosch vendido

a usted («Producto»), el primer comprador usuario, condicionada estrictamente a que el Producto haya sido comprado:

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

La garantía descrita aquí es válida para el comprador original del producto cubierto por esta garantía y para todo usuario posterior del producto, adquirido para un uso doméstico, durante el término de la garantía.

Asegurarse de registrar su producto; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera de que Bosch pueda enviar una notificación en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

16.2 Plazo de vigencia de la garantía

Bosch garantiza que el producto no tiene defectos de materiales ni de mano de obra durante un período de trescientos sesenta y cinco (365) días a partir de la fecha de entrega original. Dicho período comienza a contar a partir de la fecha de entrega original y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo. También se garantiza que este Producto no presenta defectos **estéticos** en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, desportilladuras, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado) del Producto durante un período de treinta (30) días desde la fecha de entrega o fecha de cierre para una nueva construcción. Se excluyen de esta garantía por defectos **estéticos** las variaciones leves de color que se deban a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias provocadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Se excluye específicamente de esta garantía por defectos **estéticos** cualquier electrodoméstico en exposición, de piso, vendido “en el estado en que se encuentra” o de segunda selección.

16.3 Reparación/Reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Bosch o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará el producto sin cargo (sujeto a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que el producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Bosch reemplazará el

Producto (es posible llegar a disponer de modelos mejorados, a entera discreción de Bosch, por un cargo adicional). Esta garantía no establece que las piezas dañadas o defectuosas se reemplacen por piezas de diferente tipo o diseño a las originales. Todas las partes y los componentes retirados serán propiedad de Bosch, a su entera discreción. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la parte original a los fines de esta garantía y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas partes. En virtud del presente documento, la exclusiva responsabilidad y obligación de Bosch es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Bosch, durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Bosch recomienda categóricamente no intentar reparar el Producto por cuenta propia ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Bosch no tendrá ninguna responsabilidad ni obligación por daños ocasionados por reparaciones o trabajos realizados por un proveedor de servicio técnico no autorizado. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Bosch y que tienen, según el criterio de Bosch, una reputación superior de servicio de atención al cliente y capacidad técnica (tenga en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socias, afiliadas ni representantes de Bosch). Sin embargo, llevar su producto a un taller de reparación que no esté afiliado o a un distribuidor autorizado de Bosch no anulará esta garantía. Además, el uso de piezas de terceros no anulará esta garantía. Independientemente de lo antedicho, Bosch no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sean accesibles por medios razonables o que sean peligrosos, hostiles o arriesgados; en ese caso, a su solicitud, Bosch de todas maneras pagará por la mano de obra y las partes, y enviará las partes al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero el cliente seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, siempre que esta acepte realizar la visita de servicio técnico. Además, en la medida en que haya instalado el producto en una ubicación de difícil acceso o haya instalado accesorios temporales o permanentes que creen barreras para acceder o retirar el producto, Bosch no incurrirá en ninguna responsabilidad por el trabajo o los costos

asociados con el traslado del producto o la creación de acceso al producto para repararlo o reemplazarlo. Todos estos costos serán responsabilidad exclusiva de usted.

16.4 Producto fuera de garantía

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

16.5 Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente documento excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por Bosch, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantenimiento, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos «arreglos» o exploración de los mecanismos internos del aparato realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción estatales, locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre el Producto, dentro o alrededor de este.
- Cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallos estructurales alrededor del aparato y catástrofes naturales.
- Llamadas al servicio técnico para subsanar la instalación del Producto, enseñar al usuario a usar el Producto, reemplazar los fusibles domésticos o subsanar el cableado o las instalaciones de fontanería.
- Extracción y sustitución de recortes o paneles decorativos que interfieran con el mantenimiento del Producto.
- Daños o defectos provocados por la mano de obra o piezas instaladas por cualquier proveedor de servicio técnico no autorizado, a menos que este último haya sido aprobado por Bosch antes de realizar el servicio.

En ningún caso Bosch tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del Producto. También se excluyen de esta garantía los Productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; las visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o las visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; la corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos, y de cualquier alteración, incluidos, a modo de ejemplo, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de breakers o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO TIPO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO SERÁ EL FABRICANTE RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO PROVOCADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BOSCH O DE OTRA MANERA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía será válido, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

16.6 Obtener el servicio técnico de la garantía

Para obtener el servicio de garantía para su producto, debe comunicarse con el Servicio de asistencia técnica de Bosch al 1-800-944-2904 para programar una reparación.

16.7 Información del producto

Para una referencia rápida, copiar la información que se encuentra a continuación de la placa de características. Conservar su factura y/o los documentos de entrega para la validación de la garantía.

Número de modelo
(E-Nr.)

Número de
fabricación (FD)

Fecha de entrega



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending downwards. The lines are evenly spaced and cover most of the page's width.



Register your appliance to enjoy customized benefits.

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

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

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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

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



8001319201 (041023)

es-mx