BOSCH

Register your appliance and join the Bosch family of perks:
Registre su aparato y disfrute de las ventajas exclusivas de Bosch:
registerbosch.com

MyBosch

Cocina independiente

HDS8057U

[es-mx] Manual del usuario

Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 3
1.1 Definiciones de seguridad 4
1.2 Indicaciones generales 4
1.3 Uso previsto 4
1.4 Restricciones relativas a grupos de usuarios 4
1.5 Uso seguro 4
1.6 Uso seguro de la termosonda para carne 7
1.7 Seguridad infantil 8
1.8 Seguridad de los aparatos de gas 8
1.9 Seguridad alimentaria 9
1.10 Instalación y mantenimiento correctos 9
1.11 Conversión a gas licuado del petróleo 10
1.12 Instalación a gran altitud 11
1.13 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California 11

2 Evitar daños materiales 12
2.1 Prevenir daños en la cavidad del horno 12
2.2 Prevención de daños en la placa de cocción ... 12

3 Protección del medio ambiente y ahorro 12
3.1 Consejos para la eliminación del embalaje 12
3.2 Ahorro de energía al utilizar el horno 13
3.3 Ahorro de energía al utilizar la placa de cocción 13

4 Familiarizándose con el aparato 13
4.1 Aparato 13
4.2 Características del horno 14
4.3 Montaje del quemador 15
4.4 Paneles de control 16

5 Accesorios 18
5.1 Accesorios adicionales 18
5.2 Colocar el juego de raíles telescópicos 18
5.3 Introducir las rejillas 18
5.4 Función OptiSim® 19

6 Antes del primer uso 19
6.1 Antes de usar el horno por primera vez 19
6.2 Antes de usar la placa de cocción por primera vez 20

7 Funcionamiento de la placa de cocción 20
7.1 Acerca del aparato 20
7.2 Utilización 21
7.3 En caso de falla en la red eléctrica 21
7.4 Sistema de seguridad contra fallas de la llama 21
7.5 Funcionamiento normal: ignición electrónica 21
7.6 Sacar el máximo partido al aparato 21
7.7 Recomendaciones de ajuste 21
7.8 Tabla de cocción del quemador normal 22
7.9 Notas sobre los recipientes para cocinar 25

8 Funcionamiento del horno 25
8.1 Encendido del horno 25
8.2 Ajustes del grill 25
8.3 Apagado del horno 25
8.4 Opciones de ajuste de hora 26
8.5 Termosonda para carne 26
8.6 Modo Sabbat 28
8.7 Bloqueo del panel 28
8.8 Sacar el máximo partido al aparato 28
8.9 Ajustes básicos 31

9 Limpieza y cuidados 32
9.1 Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción 33
9.2 Limpieza y mantenimiento del horno 35

10 Tablas de cocción 39
10.1 Alimentos horneados/entradas 39
10.2 Carnes 42

11 Solucionar pequeñas averías 45
11.1 Averías en el funcionamiento 46

12 Eliminación 47
12.1 Eliminación de los aparatos usados 47

13 Servicio de atención al cliente 47
13.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD) 47
13.2 Ubicación de la placa de características del aparato 47

14 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO 48
14.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica 48
14.2 Plazo de vigencia de la garantía 48
14.3 Reparación/Reemplazo como único recurso 48
14.4 Producto fuera de garantía 49
14.5 Exclusiones de la garantía 49
14.6 Obtener el servicio técnico de la garantía 49
14.7 Información del Producto 50

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.

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA:

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

- Si no se observa esta advertencia, se podría producir una explosión o un riesgo de quemaduras que podría dar lugar a daños materiales, personales o incluso la muerte.
- Si ocurriera un incendio, mantenerse alejado del aparato y ponerse en contacto de inmediato con los bomberos.

NO INTENTAR EXTINGUIR CON AGUA

UN INCENDIO CAUSADO POR ACEITE/GRASA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

1.1 Definiciones de seguridad

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

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

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

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

Nota: Esto alerta sobre información importante.

1.2 Indicaciones generales

- Lea atentamente estas instrucciones.
- El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

1.3 Uso previsto

Utilizar solo este aparato:
- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.

No utilizar el aparato para:
- en embarcaciones o vehículos.
- como calefactor.
- Este aparato no está diseñado para su manejo con temporizadores o un controles remotos externos.

Para utilizar con otro tipo de gas, ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.

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.
No dejar que los niños 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.

ADVERTENCIA
Cocinar con gas puede liberar pequeñas cantidades de ciertos subproductos, como monóxido de carbono, benceno, formaldehído, óxidos de nitrógeno (incluido el dióxido de nitrógeno) y partículas/hollín. Para reducir la exposición a estas sustancias:
- ▶ Asegurar siempre una ventilación adecuada mediante 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.
- ▶ Si procede, es necesario que un instalador o una agencia certificados verifiquen los quemadores para garantizar una combustión adecuada.

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 vacíos.
- ▶ 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
Para evitar el riesgo de incendio, no dejar la placa de cocción desatendida durante su uso. Cocinar sin supervisión puede conllevar riesgos de incendio, daños materiales y lesiones. Supervise siempre la cocción, especialmente cuando emplee altos niveles de calor en aceites y grasas. Los derrames pueden provocar humo y salpicaduras de aceite que pueden incendiarse.

ADVERTENCIA
Ajustar el control del quemador de modo que la llama no se extienda más allá del fondo del sartén.
Tener especial cuidado de que las corrientes procedentes de ventiladores o salidas forzadas de aire

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

no desplacen las llamas de modo que se extiendan más allá de los bordes del sartén.
Si comenzaran a arder los materiales que están dentro del horno o del cajón calientaplatos, mantener la puerta cerrada.
- Apagar el aparato y desconectar el circuito en la caja de breakers.

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

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

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

ADVERTENCIA
El sistema de ventilación podría absorber las llamas.
- Siempre que sea posible, evitar el uso del sistema de ventilación si se produce un incendio en la placa de cocción. No obstante, no se debe atravesar el fuego con la mano para intentar apagarlo.

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

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.

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

PRECAUCIÓN
Es preciso supervisar el proceso de cocción. Un proceso de cocción corto debe ser supervisado en todo momento.

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

Ajustar el tamaño de la llama del quemador para que no se extienda más allá de los bordes del recipiente para cocinar. Una relación adecuada de tamaños entre el recipiente y la llama del quemador reduce los riesgos de seguridad.

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.
→*Página 13*
- No obstruir la abertura de ventilación frontal o la ranura de ventilación trasera del horno.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

El aceite caliente puede causar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.
- Usar los ajustes altos de temperatura en la placa de cocción solo cuando sea necesario.
- Para evitar que forme burbujas y que salpique, calentar el aceite lentamente en un ajuste no superior al medio-alto.
- No mover nunca un sartén con aceite caliente, sobre todo una freidora profunda. Esperar a que se enfríe.

Los derrames de alimentos calientes pueden causar quemaduras.
- Sostener el mango de el sartén al remover o al dar la vuelta a la comida. Esto ayuda a evitar derrames y que el sartén se mueva.

NO TOCAR LAS UNIDADES DE LA SUPERFICIE NI LAS ZONAS PRÓXIMAS. Las unidades de la superficie pueden seguir calientes aunque estén oscuras. Las zonas próximas a las unidades pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Durante, y después de usarse, no tocar ni dejar que prendas, agarra ollas u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de la superficie o con las áreas circundantes hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas se incluyen la cubierta y las superficies frente a la cubierta.

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.

Proceder con cuidado al abrir el aparato.
- Desde una posición a un lateral, abrir la puerta (o el cajón) lenta y levemente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor.
- Mantener la cara lejos de la abertura y asegurarse de que no haya niños ni mascotas cerca de la unidad.
- Después de que se liberen el aire caliente y/o el vapor, proceder con la cocción.
- Mantener las puertas cerradas, a menos que sea necesario para cocinar o limpiar.
- No dejar las puertas abiertas sin vigilancia.

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

Si se derraman o se desbordan los alimentos, apagar el quemador y dejar que se enfríe la parrilla.
- Limpiar los alrededores de los quemadores y los orificios.
- Después de limpiar, comprobar que el aparato funcione correctamente.

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

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.

Las rejillas del horno y las superficies de su cavidad alcanzan temperaturas muy elevadas durante el cocinado.
- Colocar las rejillas en la posición deseada antes de encender el horno.
- Utilizar guantes siempre que el horno esté caliente.
- Si se debe mover una rejilla mientras está caliente el horno, no dejar que los guantes de horno entren en contacto con elementos de calentamiento.
- Proceder con precaución al extraer las rejillas de la posición inferior para evitar el contacto con la puerta caliente del horno.

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

ADVERTENCIA
No se deben calentar ni templar envases de alimentos sin abrir.
La acumulación de presión podría hacer que explote el envase y provocar lesiones.
Recipientes de cocina de vidrio: solo son adecuados para su uso en placas de cocción o placas de gas algunos tipos de utensilios de vidrio, vidrio y cerámica, cerámica, loza y otros materiales, puesto que existe un riesgo de rotura debido al cambio brusco de temperaturas.
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. 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.

Para evitar el riesgo de lesiones por un aparato o cable de alimentación dañado, tenga en cuenta lo siguiente.
- No encender el aparato si este o su cable de alimentación están dañados; de hacerlo así, existe un riesgo de lesiones.
- No use nunca un aparato dañado.
- No jalar nunca el cable de alimentación para desenchufar el aparato. Desconectar siempre el aparato de la toma de corriente.
- Si el aparato o el cable de alimentación están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de alimentación o desconectar el breaker de la caja de breakeres y cerrar el suministro de gas.
- Llame al servicio técnico. →*Página 47*
- Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor de servicio técnico autorizado.

ADVERTENCIA
El cristal rayado en la puerta del aparato podría convertirse en una grieta.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie.

ADVERTENCIA
Para evitar la contaminación de los alimentos, incendios o lesiones personales:
- No colocar alimentos directamente sobre las rejillas del quemador.
- Utilizar únicamente utensilios de cocina aptos para placas de cocción de gas y que sean estables sobre las rejillas.
- Monitorear siempre la cocción para evitar que se derrame, se salga o que las llamas entren en contacto con los alimentos.

PRECAUCIÓN
Para reducir el riesgo de contaminación y daños:
- Limpiar siempre las bandejas de horno y las rejillas metálicas antes de colocar los alimentos sobre ellas.
- Antes de utilizar los accesorios, comprobar que no presenten daños en la superficie.

1.6 Uso seguro de la termosonda para carne

ADVERTENCIA
El interior del horno y la sonda para carne se calientan mucho.
- Usar guantes para horno para enchufar y desenchufar la sonda para carne.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

1.7 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.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

PRECAUCIÓN
No guardar artículos que puedan atraer la atención de los niños en gabinetes por encima de una estufa o en la guarda trasera de la misma.
Si un niño trepa por la cocina para llegar a alguno de estos elementos, podría sufrir lesiones graves.
No dejar a los niños sin supervisión.
- No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso.
- Nunca debe permitirse que se sienten ni se paren sobre ninguna parte del aparato.
- Comprobar siempre el interior del horno antes de encenderlo.

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

1.8 Seguridad de los aparatos de gas

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

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

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

PRECAUCIÓN
Todos los dispositivos de ignición producen chispas cuando se enciende uno de los quemadores.
- No tocar ninguno de los quemadores cuando la parrilla de gas esté en uso.

ADVERTENCIA
Para evitar que se produzcan llamaradas, todas las rejillas deben estar correctamente colocadas en la parrilla siempre que esta esté en uso. Todas las patas deben estar colocadas en las marcas correspondientes de la parrilla.
- No utilizar una rejilla si no tiene las patas de hule o están dañadas.

ADVERTENCIA
No limpiar ni tocar ninguno de los quemadores cuando esté en uso un quemador ExtraLow (en caso de estar equipado).
Cuando el quemador ExtraLow vuelva a prenderse automáticamente, el dispositivo de ignición del quemador producirá chispas.

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

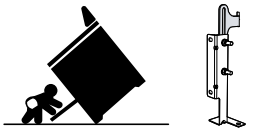
ADVERTENCIA
Utilizar este aparato únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual.
- NUNCA utilizar este aparato como calentador ambiental o para calentar una estancia. de hacerlo así, se podría sufrir una intoxicación por monóxido de carbono y el aparato podría sobrecalentarse.
- Nunca utilizar el aparato para almacenar objetos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

1.9 Seguridad alimentaria

1.10 Instalación y mantenimiento correctos

ADVERTENCIA
¡PELIGRO DE VUELCO!
Un adulto o un niño puede hacer que la estufa vuelque y estar así en peligro de muerte.



- Montar el dispositivo antivuelco en la estructura o la estufa.
- Comprobar que el dispositivo antivuelco esté montado y fijado correctamente.
- Fijar la estufa con el dispositivo antivuelco. Asegurarse de que el dispositivo antivuelco no se desengancha al mover la estufa.
- Volver a fijar el dispositivo antivuelco si se mueve la estufa. No manejar la estufa sin el dispositivo antivuelco colocado y fijado.
- Para obtener más información, consultar las instrucciones de montaje.
- Si no se siguen las instrucciones de este manual, pueden producirse muertes o graves quemaduras en niños y adultos.
- Comprobar que la instalación sea la adecuada y que se use la placa de fijación antivuelco. Inclinar con cuidado el electrodoméstico jalando hacia delante desde la parte de atrás para garantizar que la placa de fijación antivuelco sujete las patas de la estufa evitando así que vuelque. El aparato no debería moverse más de 2.5 cm (1").

ADVERTENCIA
En caso de funcionamiento erróneo, podría ser necesario desconectar el suministro eléctrico.
- Hay que solicitar al instalador que le muestre la ubicación del breaker del circuito o del fusible. Marcarla para recordarla más fácilmente.

Para evitar el peligro de descarga eléctrica, antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento en el aparato, desconectar el suministro eléctrico en el panel de servicio y bloquear el panel para impedir que se conecte accidentalmente.
Instalación adecuada: una instalación o una puesta a tierra erróneas pueden causar descargas eléctricas.
- Este aparato debe ser correctamente instalado y puesto a tierra por un técnico calificado.
- Se debe conectar únicamente a una toma de corriente debidamente conectada a tierra.
- Para más detalles, consultar las instrucciones de instalación.

Mantenimiento por parte del usuario: No reparar ni modificar parte alguna del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual.
- Cualquier otra tarea de mantenimiento debe de ser efectuada por un proveedor de servicios de mantenimiento autorizado.

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

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

Si no se siguen las presentes instrucciones para retirar la puerta del horno, existe un riesgo de sufrir lesiones personales o dañar el producto.
- Asegurarse de que el horno esté frío y de que se haya desconectado el aparato de la corriente eléctrica antes de retirar la puerta. De no hacerlo, se puede producir una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y algunas de sus partes son frágiles. Usar las dos manos para extraer la puerta del horno.
- La puerta frontal es de cristal. Es preciso manejarla con cuidado para evitar que se rompa.
- 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 ambas palancas están bien bloqueadas en su sitio antes de desmontar la puerta.
- No forzar la apertura ni el cierre de la puerta para evitar dañar la bisagra y arriesgarse a sufrir lesiones.
- No colocar la puerta extraída sobre superficies u objetos afilados o puntiagudos para evitar romper el cristal o dañar la puerta. Colocarla sobre una superficie plana y lisa donde quede bien sujeta para evitar que se mueva o 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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

1.11 Conversión a gas licuado del petróleo

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

WARNING

Este kit de conversión deberá ser instalado por una agencia de servicio calificada, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y normas aplicables de la autoridad que tenga jurisdicción. Si no se sigue exactamente la información de estas instrucciones, se puede producir un incendio, una explosión o una emisión de monóxido de carbono que pueden causar daños materiales, lesiones personales o la muerte. La agencia de servicio calificada es responsable de la instalación adecuada de este kit. La instalación no se considerará correcta y completa hasta que se haya comprobado el funcionamiento del electrodoméstico convertido, según lo especificado en las instrucciones del fabricante que se facilitan con el kit.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

1.12 Instalación a gran altitud

Este aparato se ha probado para que funcione a una altitud de hasta 2,000 pies (610 m) sobre el nivel del mar.
Si se desea, se pueden realizar ajustes para altitudes superiores a 2,000 ft (610 m) sobre el nivel del mar. Se deben comprobar los quemadores en su ajuste más bajo; si la llama no es estable, hay que aumentar la llama de cocción a fuego lento hasta que se estabilice la llama. Esto se puede hacer ajustando el tornillo de derivación de la válvula. Si el rendimiento de la llama es satisfactorio, no será necesario realizar ningún ajuste. Se requiere que un profesional certificado realice los ajustes de la instalación para gran altitud. En caso de que el ajuste mediante el tornillo de derivación no baste para resolver los problemas de rendimiento, hay disponibles kits de espreas para gas natural y propano para grandes altitudes, que reducen la potencia nominal, específicos para instalaciones a 2,000-6,500 pies (610-1,981 m) o 6,501-10,000 pies (1,982-3,048 m).

1.13 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 Prevenir daños en la cavidad del horno

AVISO

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

- ▸ Las juntas deben estar limpias en todo momento.
- ▸ No poner en funcionamiento nunca el aparato si la junta está dañada o no la tiene.

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

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

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

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

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

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

2.2 Prevención de daños en la placa de cocción

AVISO

FALLA OPERATIVA.

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

Un calentamiento excesivo puede dañar los recipientes de cocción.

- ▸ No calentar cazuelas o sartenes vacíos.

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

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

Una acumulación de calor puede dañar el aparato.

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

Los líquidos ácidos como el zumo de limón o el vinagre pueden dañar el acabado superficial del aparato.

- ▸ Retirar inmediatamente los líquidos derramados. Tener cuidado mientras los quemadores aún estén calientes.

El calor puede causar daños a los aparatos o los muebles adyacentes.

Si el aparato está en uso durante un período prolongado, se genera calor y humedad. Se necesita ventilación adicional.

- ▸ Abrir la ventana o encender una campana extractora que descargue el aire extraído y la humedad fuera del edificio.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- ▸ Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

3.2 Ahorro de energía al utilizar el horno

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

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

Utilizar recipientes de horneado de color oscuro, con revestimiento negro o esmaltados.
- ✔ Este tipo de recipientes absorben el calor especialmente bien.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible mientras esté en funcionamiento;
- ✔ De este modo, se mantendrá la temperatura en la cavidad del aparato y el aparato no tendrá que volverse a calentar.

Al hornear varios platillos, se recomienda hacerlo en sucesión o al mismo tiempo.
- ✔ La cavidad del horno queda caliente tras hornear el primer platillo. Esto reduce el tiempo de cocción del siguiente platillo.

Si el tiempo de cocción es relativamente largo, se puede apagar el aparato 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción;
- ✔ el calor residual restante bastará para que termine de hacerse el plato.

Retirar de la cavidad del horno todos los accesorios que no estén en uso.
- ✔ La presencia de una fuente adicional sin alimentos afecta al dorado y al cocinado.

Dejar que se descongelen los alimentos congelados antes de cocinarlos;
- ✔ así se puede ahorrar la energía que se necesitaría para descongelarlos.

3.3 Ahorro de energía al utilizar la placa de cocción

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

Seleccionar recipientes para cocinar con un diámetro que se ajuste a la zona de cocción. Centrar el recipiente para cocinar en la zona de cocción.
Consejo: Los fabricantes de recipientes para cocinar suelen indicar en ellos el diámetro superior. El diámetro de la base de los recipientes para cocinar suele ser un poco más pequeño.
- ✔ La energía está adaptada a cada recipiente para cocinar.
- ✔ Si se usa un recipiente para cocinar muy pequeño, se desperdicia energía; si se usa un recipiente para cocinar demasiado grande, se necesita mucha energía para calentarlo.

Usar recipientes para cocinar con tapas apropiadas.
- ✔ Cocinar sin tapa consume más energía.

Levantar la tapa solamente cuando sea necesario.
- ✔ Al levantar la tapa, se escapa una gran cantidad de energía.

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

Utilizar recipientes para cocinar de base sólida y lisa.
- ✔ El consumo de energía aumenta si se usan recipientes de base curvada.

Utilizar un recipiente para cocinar de un tamaño adecuado a la cantidad de alimentos que se desee cocinar.
- ✔ Cocinar en recipientes con contenido escaso consume demasiada energía.

Cocinar con poca cantidad de agua:
- ✔ a mayor cantidad de agua, más energía se necesita para calentarla.

Seleccionar un nivel de potencia inferior lo más pronto posible. Seleccionar un nivel de potencia apropiado para continuar cocinando;
- ✔ para seguir cocinando sin interrupción, basta con un nivel de potencia más bajo.

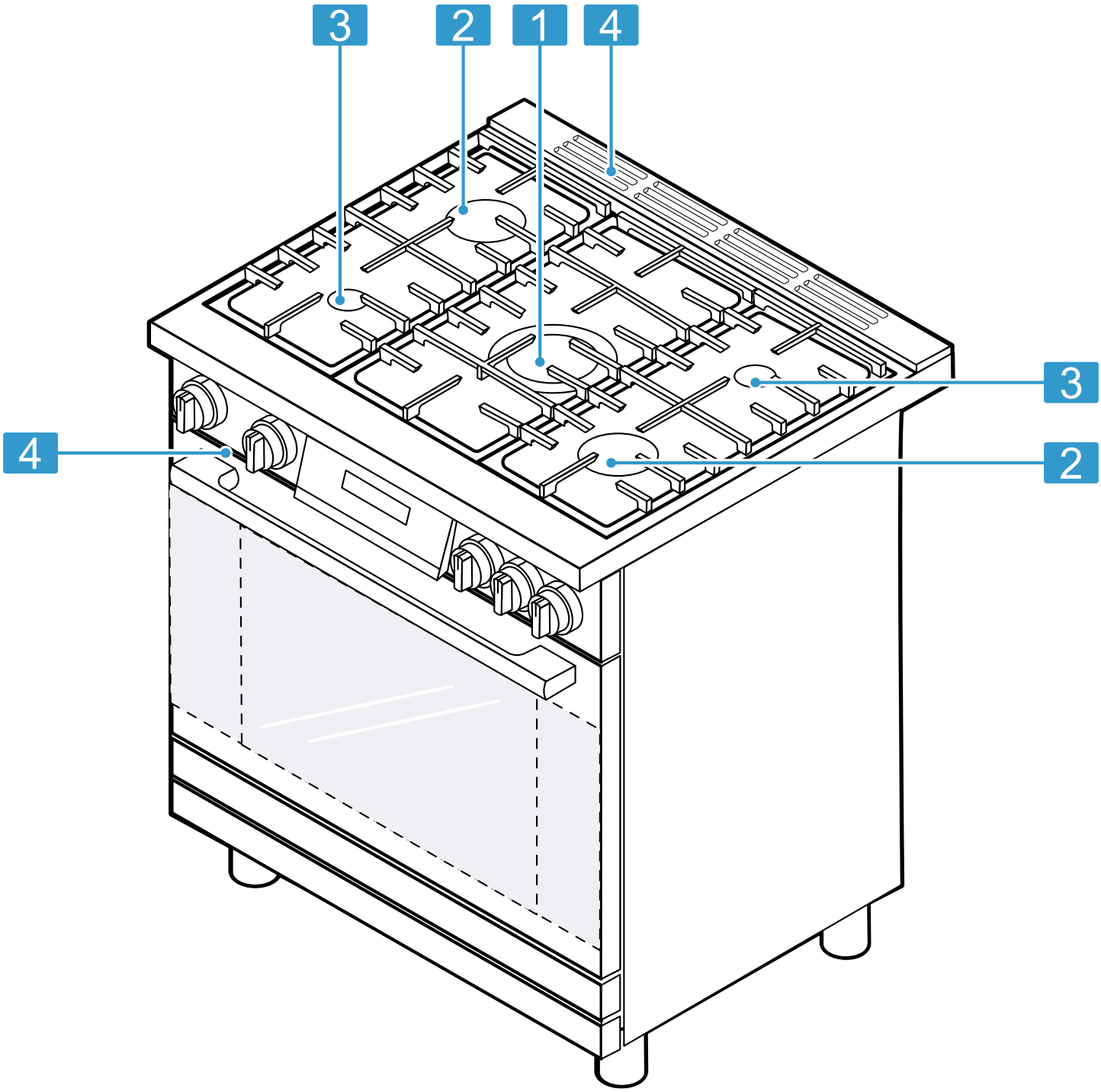
4 Familiarizándose con el aparato

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

4.1 Aparato

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

Gama de 30"



N.°	Designación
1	Quemador de doble llama (20,000 BTU/5.9 kW)
2	Quemador rápido (12,000 BTU/3.5 kW)
3	Quemador pequeño (5 000 BTU/1.5 kW)
4	Ventilación del horno

4.2 Características del horno

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.

Indicador de temperatura

Las barras indicadoras de temperatura muestran las fases de calentamiento o el calor residual en la cavidad del horno.

Indicador de calentamiento	El indicador de temperatura muestra el progreso del precalentamiento de la cavidad del horno. Cuando aparecen todas las barras, significa que es el momento óptimo para colocar la comida en el horno. En los ajustes de

	grill de amplia superficie y limpieza, las barras aparecen completas al inicio. Las barras no aparecen en el modo de calentamiento suave con calor superior/inferior.
Indicador de calor residual	Cuando está apagado el aparato, el indicador de temperatura muestra el calor residual de la cavidad del horno. El indicador se apaga cuando la temperatura ha descendido hasta los 60 °C (140 °F) aprox.

Luz del horno

El aparato está equipado con una luz en el horno.
Se puede encender o apagar la luz del horno al presionar ☼.

Superficies de la cavidad del horno

La pared trasera y las paredes de la cavidad del horno son autolimpiables. Se diferencian por la superficie rugosa.
La base y el techo de la cavidad del horno están esmaltados y cuentan con superficies suaves.

Superficies autolimpiables

Las superficies autolimpiables están revestidas con una capa de cerámica mate y permeable. Este revestimiento amortigua y dispersa las salpicaduras por la cocción mientras el electrodoméstico se está utilizando.

AVISO
No aplicar limpiador de hornos en las superficies autolimpiables. De lo contrario, se dañarán las superficies.

- ▸ Si estas superficies entran en contacto con el limpiador de hornos, limpiarlo inmediatamente con agua y una esponja.
- ▸ No frotar la superficie ni utilizar funciones de limpieza abrasivas.

4.3 Montaje del quemador

Quemadores sellados

Su placa de cocción tiene quemadores de gas sellados. Bajo la placa de cocción no hay partes de los quemadores que se tengan que limpiar, desmontar o ajustar. Su placa de cocción tiene quemadores de tres tamaños: pequeño, grande y de doble llama.

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

⚠ PRECAUCIÓN
Para evitar quemaduras, no tocar las tapas de los quemadores ni las rejillas cuando estén calientes.

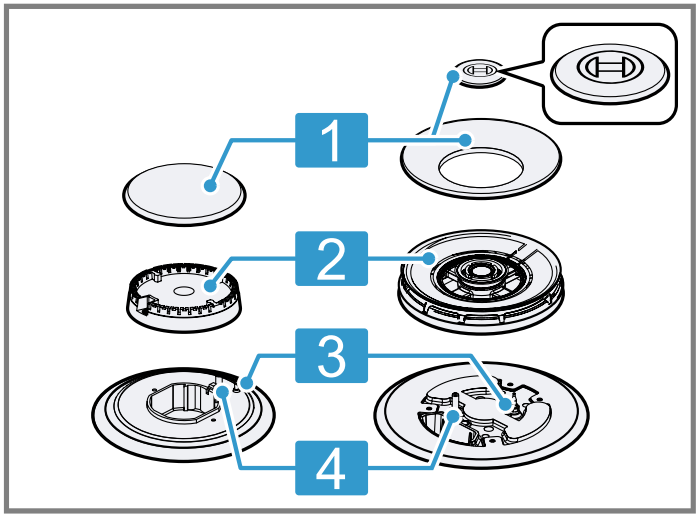
- ▸ Apagar la parrilla de gas y dejar enfriar los quemadores.

Notas

- Las tapas de los quemadores deben estar colocadas correctamente para que la parrilla de gas funcione bien.
- Si la tapa del quemador no está bien colocada, podrían darse uno o varios de los siguientes problemas:
  - Las llamas de los quemadores son demasiado altas
  - Las llamas salen lanzadas de los quemadores
  - Se producen decoloraciones en el acero inoxidable
  - Los quemadores no se encienden
  - Las llamas del quemador no son uniformes
  - El quemador desprende olor a gas

Componentes del quemador

Las tapas de los quemadores deben estar colocadas correctamente para que la parrilla de gas funcione correctamente.



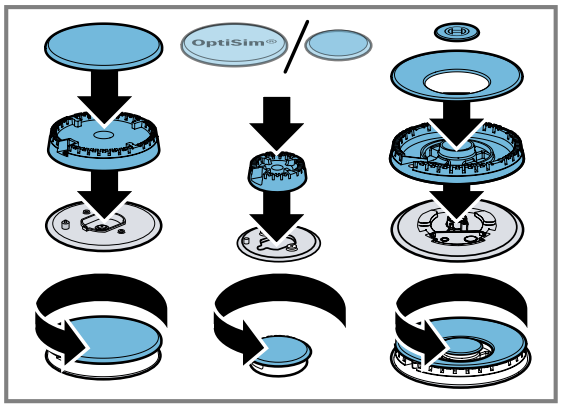
1	Tapa del quemador
2	Base del quemador
3	Termopar
4	Encendedor

Colocación de las tapas y las bases de los quemadores

Después de realizar la conexión eléctrica, colocar cada base de quemador en su lugar correspondiente de la placa de cocción.
Una de las tres barras de la base del quemador debe estar alineada con la hendidura para evitar que la base gire. El pequeño orificio o corte cerca del borde también debería estar alineado con el encendedor. Tener especial cuidado para evitar dañar el encendedor al montar la base. Consultar la ilustración de abajo.
Una vez que todas las bases estén colocadas y bien apoyadas, poner cada tapa de quemador en su base correspondiente. Consultar la ilustración.

Nota: No intercambiar las tapas de los quemadores. Esto afectaría la estabilidad de la llama y haría que el quemador sea imposible o difícil de encender. La tapa del quemador más pequeña, marcada con ⊖, debe utilizarse exclusivamente en el quemador de llama doble. No colocarla en el quemador pequeño.

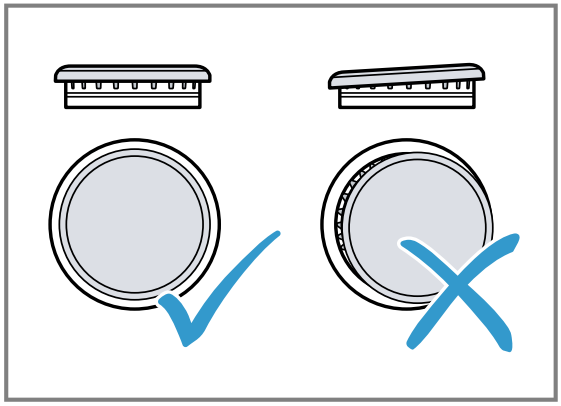
Colocar las tapas de los quemadores suavemente sobre las bases de modo que los dientes de estas encajen cómodamente en las ranuras de las tapas.
Si un instalador certificado retira la cubierta principal (por ejemplo, para comprobar las conexiones eléctricas o de gas), los tornillos de cabeza plana que se han extraído deben volver a atornillarse para garantizar el correcto funcionamiento de los quemadores.



Quemador	Medidas de la tapa del quemador
Quemador de doble llama	Doble interior: $1^{3}/_{4}$" (45 mm) Aro: $5^{5}/_{16}$" (135 mm)
Quemador pequeño [1]	$2^{3}/_{16}$" (55 mm)
Quemador OptiSim® [1]	$3^{3}/_{4}$" (95 mm)
Quemador grande	$3^{15}/_{16}$" (100 mm)

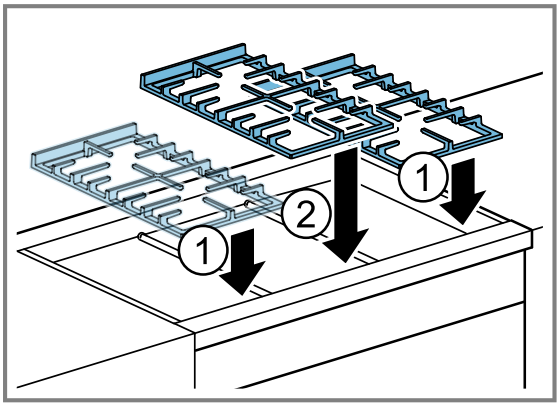
Comprobar la colocación de las tapas de los quemadores

Comprobar que no haya ninguna separación entre la tapa y la base del quemador.
Consultar la ilustración de abajo para ver el posicionamiento correcto e incorrecto de la tapa del quemador.
Puede probarse moviendo con suavidad la tapa del quemador hacia los lados para comprobar que esté colocada correctamente. Si lo está, la tapa emitirá un «clic» en cada lado cuando los dientes toquen el borde del hueco.



Colocar las rejillas

Colocar en primer lugar las rejillas exteriores y después la central.

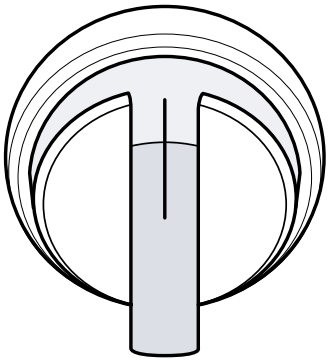


4.4 Paneles de control

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

Panel de control de la placa de cocción

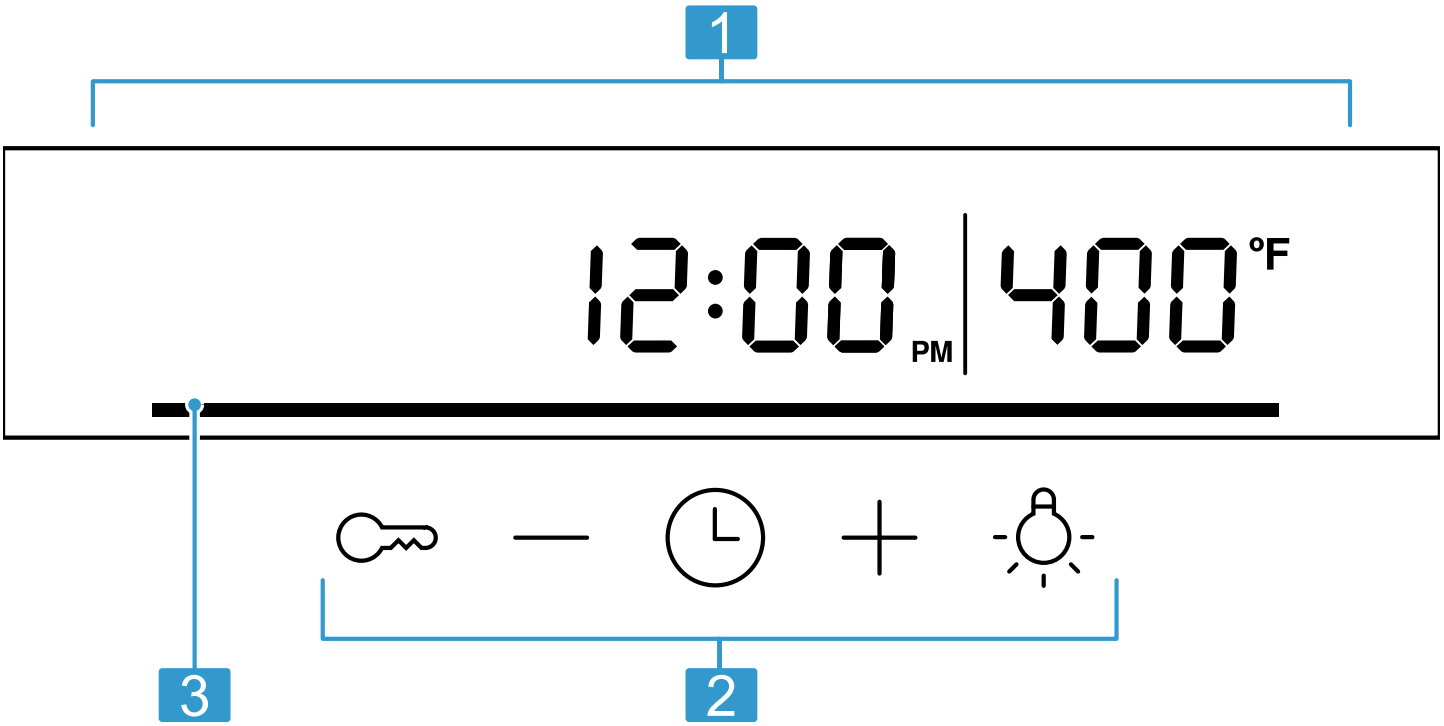
La placa de cocción tiene una perilla de control por cada quemador. Empujar y girar hacia la izquierda para encender el quemador y ajustar el nivel de calor deseado. Una vez que aparezca la llama, mantener el botón presionado a fondo durante 2-3 segundos antes de soltarlo.
La placa de cocción tiene controles de quemadores estándares.



Símbolo	Significado
off	Placa independiente apagada
min	Potencia mínima
max	Potencia máxima
○	Llama interna encendida
◎	Llamas interna y externa encendidas
ϟ	Posición de encendido recomendada

[1] Según el equipamiento del aparato

Panel de control del horno



1	Panel indicador
2	Teclas táctiles
3	Indicador de temperatura

Botones

Símbolo	Significado
⊶	Bloqueo del panel o ajustes
—	Menos
◷	Funciones de la hora
+	Más
☼	Luz del horno

Nota: Solo se necesita presionar ligeramente las teclas táctiles para activarlas.

Display

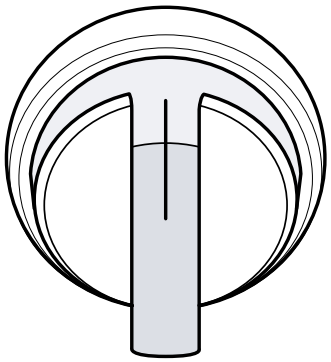
Símbolo	Significado
⊶	Bloqueo del panel
◷	Reloj
⧖	Temporizador de cocina
◷	Hora de finalización
◷	Duración
	Modo Sabbat
	Termosonda para carne
h:min	Tiempo en horas y minutos
min:seg	Tiempo en minutos y segundos
AM/PM	Hora

Perillas de control

⚠ ADVERTENCIA
El manejo inadecuado de las perillas puede provocar lesiones personales y daños en el aparato.

Horno

Ajustar el tipo de calentamiento requerido por medio de la perilla giratoria del horno.



Posición del mando	Función
off	Horno apagado
bake	Encendido del modo de horneado
conv bake	Encendido del modo de horneado con aire caliente
broil	Encendido del modo de asado a la parrilla
conv broil	Encendido del modo de asado a la parrilla con aire caliente
conv roast	Encendido del modo de asado con aire caliente
pizza	Encendido del modo para pizza
proof	Encendido del modo para levar
multi rack	Encendido del modo de rejilla múltiple
air fry	Activar la función Air Fry
steam clean	Activar la función Limpiar con vapor

5 Accesorios

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

Accesorios	Uso
Parrilla	Insertar moldes para pastelería, fuentes, recipientes, carne y comida congelada.
Termosonda para carne	Determinar el grado de cocción y la temperatura en alimentos como carne y aves.

5.1 Accesorios adicionales

Otros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.
En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato: *www.bosch-home.com*
Los accesorios son específicos del aparato. Al comprarlos, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.
La información relativa a los accesorios para cada aparato está disponible a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

Otros accesorios	Uso
Raíl telescópico	Jalar la rejilla sin que se vuelque. Número de pedido: 12029918
Parrilla	Insertar moldes para pastelería, fuentes, recipientes, carne y comida congelada. Número de pedido: 11068085
Panel de zócalo	Panel de zócalo para ocultar las patas del aparato. Número de pedido: HEZ9TK30UC
Patas metálicas de la placa	Kit de 4 uds. de patas premium para la placa. Número de pedido: HEZ9LMUC
Kit de montaje en isla	Kit de montaje para la isla compuesto por una extensión del embellecedor de ventilación trasera y un embellecedor trasero especial. Número de pedido: HEZ90H30UC
Placa de recubrimiento	Cubierta para la pared situada detrás de la placa de cocción.
	Números de pedido: ▪ 30": HEZ90K30UC ▪ 36": HEZ90K36UC

5.2 Colocar el juego de raíles telescópicos

Las instrucciones para colocar el juego de raíles telescópicos vienen incluidas en el juego.

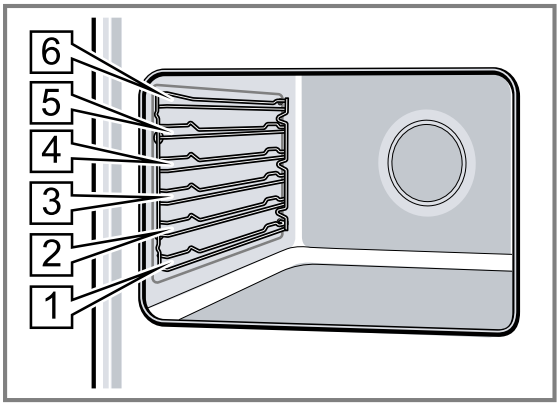
5.3 Introducir las rejillas

La parrilla se puede insertar en 6 niveles diferentes del compartimiento de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN
Las rejillas del horno y las superficies de su cavidad alcanzan temperaturas muy elevadas durante el cocinado.
- ▸ Colocar las rejillas en la posición deseada antes de encender el horno.
- ▸ Utilizar guantes siempre que el horno esté caliente.
- ▸ Si se debe mover una rejilla mientras está caliente el horno, no dejar que los guantes de horno entren en contacto con elementos de calentamiento.
- ▸ 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.

Presionar siempre las rejillas hasta el final, para que no entren en contacto con el frontal de la puerta.
Asegurarse en todo momento de insertar las rejillas en el compartimiento del horno de forma correcta, no hacia atrás o boca abajo.



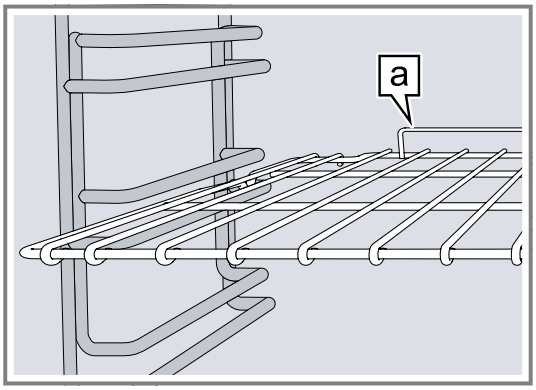
Rejilla plana

El diseño de la rejilla cuenta con un tope para que se detenga antes de salir completamente del horno.

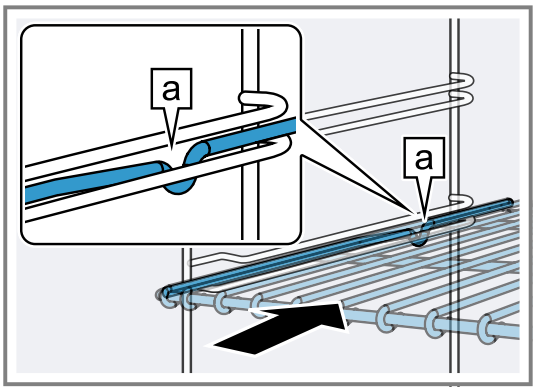
Inserción de la rejilla en el horno

1. Sujetar firmemente la rejilla por ambos lados.

2. No insertar la rejilla con la parte delantera y trasera invertidas. [a] tiene que ir atrás.



3. Insertar la rejilla.



4. Inclinarla hacia arriba para que el tope encaje en su correspondiente guía.
5. Poner la rejilla en posición horizontal y empujarla hasta el fondo.
   La rejilla debe estar recta y nivelada.

Extracción de la rejilla del horno

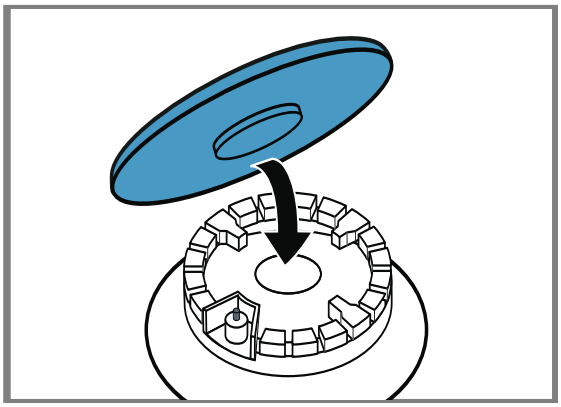
1. Sujetar la rejilla firmemente por ambos lados y jalarla hacia sí mismo.
2. Cuando se alcance el tope, inclinar la rejilla hacia arriba y sacarla del todo.

5.4 Función OptiSim®

OptiSim® se ha diseñado para funcionar con el quemador pequeño y se utiliza para hervir a fuego lento de forma óptima salsas delicadas, minimizando al mismo tiempo el riesgo de que se quemen.

Montaje de OptiSim®

El OptiSim® debe montarse en el quemador pequeño. Si hay dos quemadores pequeños, se puede elegir uno.



La tapa OptiSim® lleva la marca OptiSim®. La tapa está correctamente instalada si sobrepasa la base del quemador y queda elevada sobre la superficie.

6 Antes del primer uso

Ejecutar los siguientes pasos antes de utilizar el aparato.

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

6.1 Antes de usar el horno por primera vez

- Quitar todos los materiales de embalaje y documentación de la superficie de la placa de cocción.
- Limpiar con una esponja húmeda limpia y secar.
- Puede haber un ligero olor durante los primeros usos. Es normal y acabará por desaparecer.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de que se seleccionen y utilicen los recipientes de cocina apropiados. Véase «Elegir recipientes para cocinar: recomendaciones de recipientes para cocinar».
- Es preciso leer y entender todas las precauciones de seguridad y la información indicada en manual antes de utilizar el aparato.

Ajustar la hora

Cuando el electrodoméstico esté conectado a la fuente de alimentación, 12:00 parpadeará en el panel indicador. Ajustar la hora.

1. Usar los botones − y + para configurar la hora.
2. Presionar el botón ⏲.

✔ Ya se ha ajustado la hora.

Nota: Cuando haya transcurrido el periodo permitido para ajustar la hora del reloj, la hora se guardará automáticamente.

Preparación del horno

1. Retirar los accesorios y las guías de las rejillas de la cavidad del horno.
2. Retirar completamente de la cavidad del horno cualquier resto de embalaje, p. ej. pequeños fragmentos de poliestireno.
3. Retirar la película protectora de las piezas.
4. Limpiar la superficie del aparato con un paño suave y húmedo.
5. Limpiar la cavidad del horno con agua caliente jabonosa.

Prelimpieza del horno

1. Retirar los accesorios y las guías de enganche de las rejillas de la cavidad del horno.
2. Retirar completamente de la cavidad del horno cualquier resto de embalaje, p. ej. pequeños fragmentos de poliestireno.
3. Algunos componentes están cubiertos por una película protectora. Retirar la película protectora.
4. Limpiar la superficie del aparato con un paño suave y húmedo.
5. Limpiar la cavidad del horno con agua caliente jabonosa.

Puesta en funcionamiento inicial

Para evitar el exceso de humo y los olores procedentes de aceites de fabricación, calentar el horno por primera vez cerrado y sin nada dentro.

Nota: Asegurarse de que no queden restos de embalaje, como bolas de poliestireno, en la cavidad del horno. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas de la cavidad del horno con un trapo suave y húmedo. Mantener la cocina ventilada mientras el aparato se calienta.

1. Girar el selector de funciones hasta la opción de **horneado**.
2. Utilizar + para ajustar la temperatura máxima.
3. Apagar el horno al cabo de una hora.
4. Una vez que el horno se haya enfriado, enjuagarlo con agua caliente jabonosa y volver a colocar las guías de las rejillas.

Nota: Cuando el electrodoméstico se caliente por primera vez, es posible que escuche crujidos procedentes del horno.

Nueva limpieza del horno

1. Limpiar la cavidad del horno con agua caliente jabonosa.
2. Reinstalar las guías de rejillas.
3. Limpiar los paneles de la puerta si es necesario.

Limpieza de los accesorios

- Antes de usar los accesorios, limpiarlos bien con un paño y agua jabonosa tibia.

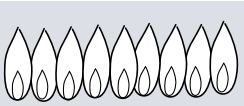
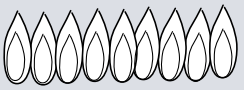
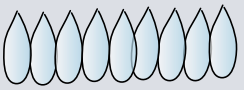
6.2 Antes de usar la placa de cocción por primera vez

- Quitar todos los materiales de embalaje y documentación de la superficie de la placa de cocción.
- Limpiar con una esponja húmeda limpia y secar.
- Puede haber un ligero olor durante los primeros usos. Es normal y acabará por desaparecer.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de que se seleccionen y utilicen los recipientes de cocina apropiados.
  → *"Recomendaciones de recipientes para cocinar", Página 25*
- Es preciso leer y entender todas las precauciones de seguridad y la información indicada en manual antes de utilizar el aparato.

Características típicas de la llama

La llama del quemador debería ser de color azul y estable, sin puntas amarillas, ruido excesivo u ondulaciones. Debería arder en todo el diámetro de la tapa del quemador.

Comprobar las características de la llama:

Llamas amarillas: Se necesita un mayor ajuste.	
Puntas amarilla en la parte exterior: Normal en gas propano.	
Llamas azul claro: Normal en gas natural. Llamas naranjas: Pueden ser normales si se usan en casa algunos tipos de humidificadores. Las llamas deberían volverse azules cuando el humidificador no está en marcha.	

Nota

- Si la llama es total o principalmente amarilla, comprobar que el regulador esté configurado para el combustible adecuado. Volver a comprobar tras el ajuste.
- Es normal que haya algunas vetas amarillas al inicio. Permitir que el aparato funcione durante 4-5 minutos y volver a comprobarlo antes de realizar ningún ajuste.
- Las partículas extrañas de los tubos de gas podrían producir una llama naranja en el primer uso. Esta condición debería desaparecer con el uso. Comprobar el quemador para asegurarse de que los orificios no estén obstruidos. Si los orificios están obstruidos:
- Podría escucharse un «pop» cuando se apaga el quemador manualmente. Este sonido podría ser más fuerte con gas propano que con gas natural. Es algo normal.

7 Funcionamiento de la placa de cocción

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

7.1 Acerca del aparato

Utilizar la placa de cocción para procesos de cocción en superficie, como hervir, freír, hervir a fuego lento, cocinar al vapor y saltear.

⚠ ADVERTENCIA
Cocinar con gas puede liberar pequeñas cantidades de ciertos subproductos, como monóxido de carbono, benceno, formaldehído, óxidos de nitrógeno (incluido el dióxido de nitrógeno) y partículas/hollín. Para reducir la exposición a estas sustancias:
- asegurar siempre una ventilación adecuada mediante un ventilador o campana extractora apropiados y/o una ventana abierta.
- utilizar el aparato siempre de forma acorde con las instrucciones de este manual.
- los quemadores deben ser ajustados por un instalador o agencia certificados para garantizar una combustión adecuada.

7.2 Utilización

Seleccionar la perilla de control apropiada, presionarla y girarla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar el ajuste de llama deseado.
Con esta acción, se iniciarán las chispas en el quemador y el flujo de gas. Mantener la perilla presionada y una vez que aparezca la llama, mantener la perilla presionada a fondo durante 2-3 segundos antes de soltarla.
Para apagarla, girar la perilla de control en sentido horario hasta la posición de apagado.

Notas
- Es normal que aparezcan chispas en todos los quemadores.
- El símbolo ϟ en las perillas de control indica la posición recomendada para encender el quemador.

7.3 En caso de falla en la red eléctrica

En caso de falla en el suministro eléctrico, los quemadores podrán encenderse con una fuente de llama alternativa.
Sostener una fuente de llama encendida (como un encendedor para estufa por ejemplo) junto a los orificios de salida de gas del quemador, girar la perilla correspondiente hasta la posición máxima y retirar la fuente de llama inmediatamente después de que se encienda la hornilla.

7.4 Sistema de seguridad contra fallas de la llama

La placa de cocción está equipada con un sistema de seguridad que corta el flujo de gas en caso de que la llama se apague por accidente, p. ej., por una fuerte corriente de aire o una gran cantidad de derrame, evitando así un escape de gas no quemado.
Este sistema requiere que se pulse la perilla completamente durante 2-3 segundos para que la llama caliente el termopar y se mantenga el flujo de gas.

7.5 Funcionamiento normal: ignición electrónica

La placa de cocción utiliza dispositivos de ignición electrónicos para encender los quemadores.
No hay luz piloto. Cada quemador tiene su propio dispositivo de ignición. Todos los dispositivos de ignición se activan al presionar una perilla de control.

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

El dispositivo de ignición debe estar limpio y seco para funcionar correctamente.
- Evitar que entre agua o comida en el dispositivo de ignición.
- Si el dispositivo de ignición está mojado o sucio, puede lanzar chispas sin encender el quemador, o incluso lanzar chispas continuamente cuando ya hay llama.

Nota: Si el quemador no se enciende en un lapso de 4 segundos, apagarlo. Comprobar que la tapa del quemador esté correctamente colocada . Verificar que el dispositivo de ignición esté limpio y seco. Esperar al menos cinco minutos antes de volver a encender el quemador. Si, a pesar de todo, el quemador no se enciende, consultar «Antes de llamar al servicio técnico».

7.6 Sacar el máximo partido al aparato

Sugerencias de cocción para obtener resultados óptimos

- Hervir el agua en un recipiente cerrado, a alta temperatura y utilizando el quemador más grande para obtener los mejores resultados. Si el agua se derrama, ajustar una temperatura más baja.
- Para conseguir los mejores resultados al fundir chocolate o mantequilla, usar un baño María con el quemador más pequeño.
- Para hervir a fuego lento, primero llevar los alimentos al punto de ebullición. Remover bien para asegurarse de que todos los alimentos se estén cociendo y reducir la llama hasta el punto deseado para hervir a fuego lento.
- Al hervir a fuego lento, debe salir vapor y la superficie del líquido debe agitarse levemente.
- Utilizar una tapa para mantener una temperatura de cocción más constante y calentar la comida más rápido.
- Vigilar la comida de vez en cuando para comprobar si es preciso colocar la perilla de control en un ajuste más alto o más bajo.
- Es normal remover la comida ocasionalmente.
- Centrar el sartén sobre el quemador antes de encenderlo.
- Utilizar recipientes para cocinar adecuados.
- Consultar las recomendaciones de ajuste de la siguiente tabla para conocer los ajustes recomendados.

7.7 Recomendaciones de ajuste

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

Usos	Ajuste de temperatura
Hervir (p. ej., agua, caldo, etc.)	Alto
Freír en sartén, saltear, dorar carne, freír en abundante aceite	Medio-alto
Freír con poco aceite, huevos, hot cakes, tocino	Medio

Usos	Ajuste de temperatura
Cocer al vapor, estofar	Medio-bajo
Fundir chocolate, fundir mantequilla, hervir a fuego lento salsas, sopas y guisos (p. ej., salsa de tomate, salsa Alfredo, estofado, etc.)	Bajo

7.8 Tabla de cocción del quemador normal

En esta tabla, se detalla el ajuste de calentamiento óptimo para varios platillos.
La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la cantidad, composición y temperatura de la comida. Por este motivo, se indican intervalos de ajuste. Intentar utilizar primero los valores más bajos. La temperatura se puede incrementar durante la cocción.

Bebidas

Alimento	Quemador	Nivel de temperatura de inicio de cocción (hervir, fundir, tostar, freír, etc.)	Nivel de temperatura de continuación de la cocción (hervir a fuego lento, estofar, escalfar, conservar calor, etc.)
Sidra caliente especiada	Doble llama Grande	Alto	Medio-bajo
Chocolate caliente	Doble llama Grande	Medio-alto	Bajo
Té	Pequeño	Alto	Bajo

Panes

Alimento	Quemador	Nivel de temperatura de inicio de cocción (hervir, fundir, tostar, freír, etc.)	Nivel de temperatura de continuación de la cocción (hervir a fuego lento, estofar, escalfar, conservar calor, etc.)
Tostadas a la francesa	Doble llama Grande	Medio	Medio a medio-bajo
Hot cakes	Doble llama Grande	Medio	Medio a medio-bajo
Sándwiches a la plancha	Doble llama Grande	Medio	Medio a medio-bajo

Cereales

Alimento	Quemador	Nivel de temperatura de inicio de cocción (hervir, fundir, tostar, freír, etc.)	Nivel de temperatura de continuación de la cocción (hervir a fuego lento, estofar, escalfar, conservar calor, etc.)
Frijoles	Doble llama Grande	Alto	Medio a medio-bajo
Harina de maíz/polenta	Grande	Alto	Medio a medio-bajo
Sémola	Grande	Alto	Medio a medio-bajo
Avena	Grande	Alto	Medio a medio-bajo

Freír en abundante aceite

Alimento	Quemador	Nivel de temperatura de inicio de cocción (hervir, fundir, tostar, freír, etc.)	Nivel de temperatura de continuación de la cocción (hervir a fuego lento, estofar, escalfar, conservar calor, etc.)
Papas fritas	Doble llama	Medio-alto	Medio-alto
Donas	Doble llama	Medio-alto	Medio-alto

Postres

Alimento	Quemador	Nivel de temperatura de inicio de cocción (hervir, fundir, tostar, freír, etc.)	Nivel de temperatura de continuación de la cocción (hervir a fuego lento, estofar, escalfar, conservar calor, etc.)
Relleno para pay, compota de frutas	Pequeño	Medio-bajo	Medio a medio-bajo
Budín	Pequeño	Medio-bajo	Medio a medio-bajo
Fruta pochada	Doble llama Grande	Alto a medio-alto	Medio a medio-bajo

Huevos

Alimento	Quemador	Nivel de temperatura de inicio de cocción (hervir, fundir, tostar, freír, etc.)	Nivel de temperatura de continuación de la cocción (hervir a fuego lento, estofar, escalfar, conservar calor, etc.)
Fritos	Doble llama Grande	Medio-alto	Medio-bajo
Revueltos	Doble llama Grande	Medio-alto	Medio-bajo a bajo

Carne, pescado, aves

Alimento	Quemador	Nivel de temperatura de inicio de cocción (hervir, fundir, tostar, freír, etc.)	Nivel de temperatura de continuación de la cocción (hervir a fuego lento, estofar, escalfar, conservar calor, etc.)
Tocino, salchichas, hamburguesas	Doble llama	Medio-alto	Medio a medio-bajo
Estofados: filete suizo, estofado de carne, guiso de carne	Doble llama	Medio-alto	Bajo
Fritura con poco aceite: pollo, pescado	Doble llama	Medio	Medio a medio-bajo
Fritura en sartén: chuletas de cordero, filetes, hamburguesas, salchichas	Doble llama	Medio-alto	Medio
Hervir a fuego lento: pollo estofado, carne en conserva, pescado pochado	Doble llama	Alto	Medio-bajo

Pasta

Alimento	Quemador	Nivel de temperatura de inicio de cocción (hervir, fundir, tostar, freír, etc.)	Nivel de temperatura de continuación de la cocción (hervir a fuego lento, estofar, escalfar, conservar calor, etc.)
Todos los tipos	Doble llama Grande	Alto	Alto

Arroz

Alimento	Quemador	Nivel de temperatura de inicio de cocción (hervir, fundir, tostar, freír, etc.)	Nivel de temperatura de continuación de la cocción (hervir a fuego lento, estofar, escalfar, conservar calor, etc.)
Arroz blanco	Grande	Alto	Bajo
Arroz integral	Grande	Alto	Bajo

Salsas

Alimento	Quemador	Nivel de temperatura de inicio de cocción (hervir, fundir, tostar, freír, etc.)	Nivel de temperatura de continuación de la cocción (hervir a fuego lento, estofar, escalfar, conservar calor, etc.)
Salsa de tomate: marinera, boloñesa	Doble llama	Alto	Bajo
Salsas cremosas: salsa Alfredo, de queso	Doble llama	Medio	Bajo
Salsa de mantequilla: bearnesa, holandesa	Grande Pequeño	Medio	Bajo

Sopas y caldos

Alimento	Quemador	Nivel de temperatura de inicio de cocción (hervir, fundir, tostar, freír, etc.)	Nivel de temperatura de continuación de la cocción (hervir a fuego lento, estofar, escalfar, conservar calor, etc.)
Sopas cremosas	Doble llama Grande	Medio	Bajo
Sopas de caldo	Doble llama Grande	Alto	Bajo
Caldo: res, pollo, verduras	Doble llama Grande	Alto	Bajo

Verduras

Alimento	Quemador	Nivel de temperatura de inicio de cocción (hervir, fundir, tostar, freír, etc.)	Nivel de temperatura de continuación de la cocción (hervir a fuego lento, estofar, escalfar, conservar calor, etc.)
Fresca	Grande Pequeño	Alto	Medio
Alimentos congelados	Grande Pequeño	Alto	Medio

7.9 Notas sobre los recipientes para cocinar

Los consejos y la información siguiente tienen como objetivo contribuir a ahorrar energía y evitar causar daños en los recipientes para cocinar.

Recipientes adecuados

Quemador	Diámetro recomendado de la base del recipiente
Quemador pequeño	127-203 mm (5”-8”)
Quemador grande	178-240 mm (7"-9½")
Quemador de doble llama	178-280 mm (7”-11”)

No se deberían usar sartenes con un diámetro inferior a 120 mm (4.7") o superior a 280 mm (11.0"). Si se usan ollas más grandes, no deberían sobresalir de los bordes del aparato.

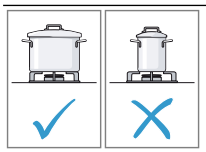
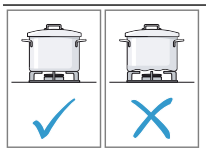
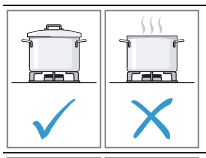
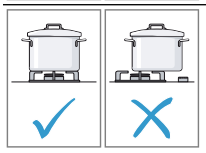
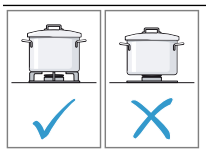
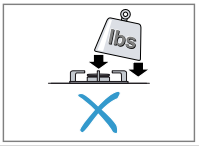
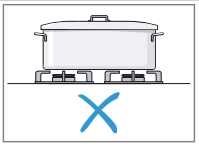
Recomendaciones de recipientes para cocinar

Nota: Al utilizar ciertas ollas o sartenes, puede ocurrir una ligera deformación temporal en la superficie de cocción de acero. Esto es normal y no afecta a la funcionalidad del aparato.

Recipientes adecuados para cocinar

- Las sartenes con base de aluminio o cobre conducen el calor de manera uniforme.
- Las de acero, si este no está combinado con otros metales, pueden dar lugar a resultados de cocción no homogéneos.
- Los recipientes para cocinar de hierro colado absorben calor lentamente y cuecen de manera más uniforme en niveles bajos-medios.
- Los sartenes de base plana y pesada ofrecen calor uniforme y estabilidad.
- NO UTILIZAR sartenes de poco grosor, combados,o abollados o deformados, ya que calientan de manera desigual.

Información sobre el uso

	Utilizar recipientes para cocinar con un tamaño adecuado al del quemador que se vaya a usar.
	No usar recipientes para cocinar pequeños en quemadores grandes. La llama no debería entrar en contacto con los laterales del recipiente para cocinar.
	No usar recipientes para cocinar deformados que no se mantengan firmes sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcarse. Solo usar recipientes para cocinar con bases planas y gruesas.
	No cocinar sin tapa o con la tapa mal colocada; de hacerlo así, se perderá la mayor parte del calor.
	Colocar el recipiente para cocinar en el centro del quemador; de lo contrario, podría volcar. No colocar ollas grandes en los quemadores cerca de los controles de la estufa. Podrían sobrecalentarse y sufrir daños.
	Colocar las ollas en los soportes para ollas, nunca directamente sobre los quemadores. Antes de utilizarlos, asegurarse de que los soportes para ollas y las tapas de los quemadores de gas están colocados correctamente.
	Manejar con cuidado los recipientes en la placa de cocción. No golpear la placa de cocción ni colocar mucho peso sobre ella.
	No calentar nunca un utensilio de cocina (p. ej., una fuente para horno, un sartén o una plancha de piedra) en varios quemadores, excepto planchas de asado; la acumulación de calor consecuente es perjudicial para el aparato.

8 Funcionamiento del horno

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

8.1 Encendido del horno

Nota: La puerta del aparato debe estar siempre cerrada durante su funcionamiento.

1. Girar el selector de funciones hasta el modo de funcionamiento deseado.

✔ Se muestra un valor preestablecido para el ajuste de grill o de temperatura.

2. Utilizar + o — para configurar el ajuste de grill o de temperatura deseado.

✔ Se enciende el horno.

8.2 Ajustes del grill

Es preciso configurar un ajuste para el grill en los tipos de calentamiento «Grill de amplia superficie» y «Grill de amplia superficie con aire caliente».
Es posible elegir entre los siguientes ajustes:

---	Mínimo
⁼⁼⁼	Medio
≡≡≡	Máximo

8.3 Apagado del horno

▸ Girar el selector de funciones hasta «off» (apagado).

8.4 Opciones de ajuste de hora

Ajustar el reloj eléctrico

Es posible modificar el reloj, en caso necesario (p. ej., para los horarios de verano o invierno). Para ello, el horno debe estar apagado.

1. Presionar dos veces el botón ◷.
✔ Se enciende ◷ en el panel indicador.
2. Usar los botones + y − para cambiar la hora.
✔ La hora se guarda automáticamente.

Ajuste del temporizador de cocina

El temporizador de cocina es un temporizador de cuenta regresiva que no afecta al calentamiento del horno. La duración del temporizador de cocina se puede configurar de 30 segundos a 23 horas y 59 minutos.

1. Presionar el botón ◷.
✔ ⧖ se ilumina.
2. Usar los botones + y − para establecer el tiempo deseado para el temporizador.
✔ Sonará una señal acústica cuando haya transcurrido el tiempo.

Notas

- Para cambiar el tiempo restante, presionar el botón ◷. A continuación, usar los botones + y − para cambiar el tiempo restante.
- Para cancelar el temporizador, presionar el botón ◷. A continuación, usar los botones + y − para restablecer el tiempo restante a cero.

▪ El temporizador de cocina se suspenderá si se inserta una sonda para carne.

Apagar la señal acústica

▸ Presionar cualquier botón para apagar la señal acústica.

Nota: Puede modificar la duración de la señal acústica en los ajustes básicos.

Ajuste del tiempo de cocción

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

1. Ajustar la temperatura y el tipo de calentamiento necesarios.
✔ El horno se enciende.
2. Presionar dos veces el botón ◷.
✔ Se enciende ◷ en el panel indicador.
3. Usar los botones + y − para establecer el tiempo deseado de funcionamiento.
Es posible ajustar el tiempo de funcionamiento desde 1 minuto hasta 13 horas. El tiempo de cocción se puede ajustar en incrementos de un minuto hasta llegar a una hora; a partir de ahí, los incrementos son de cinco minutos.
✔ Comienza el conteo regresivo del tiempo de cocción en el panel indicador.

Notas

▪ Presionar dos veces el botón ◷ y utilizar los botones + y − para cambiar el tiempo restante.
▪ El temporizador de cocción se suspenderá si se inserta una sonda para carne.

Ha transcurrido el tiempo de cocción.

Suena una señal acústica. El aparato deja de calentar.

1. Presionar cualquier botón o abrir la puerta del aparato para apagar la señal acústica.
Transcurrido un corto período de tiempo, la señal acústica se detiene automáticamente.
2. Girar el selector de funciones hasta el ajuste cero.

Ajustar la hora de finalización

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

1. Ajustar la temperatura y el tipo de calentamiento necesarios.
✔ El horno se enciende.
2. Presionar dos veces el botón ◷.
✔ Se enciende ◷ en el panel indicador.
3. Usar los botones + y − para establecer el tiempo deseado de funcionamiento.
Es posible ajustar el tiempo de funcionamiento desde 1 minuto hasta 13 horas. El tiempo de cocción se puede ajustar en incrementos de un minuto hasta llegar a una hora; a partir de ahí, los incrementos son de cinco minutos.
✔ Se ha ajustado el tiempo de cocción.
4. Presionar el botón ◷.
Al presionar el botón por vez primera, se sugiere un valor en el panel indicador. Este valor propuesto se calcula a partir de la hora de reloj actual y el tiempo de cocción.
✔ Se enciende ◷ en el panel indicador.
5. Usar los botones + y − para establecer la hora deseada de finalización.
✔ El panel indicador muestra la hora de finalización. El aparato cambia al modo de espera hasta la hora de inicio establecida.

Nota: El temporizador de finalización se suspenderá si se inserta una sonda para carne.

Ha transcurrido el tiempo de cocción.

Suena una señal acústica. El aparato deja de calentar.

1. Presionar cualquier botón o abrir la puerta del aparato para apagar la señal acústica.
Transcurrido un corto período de tiempo, la señal acústica se detiene automáticamente.
2. Girar el selector de funciones hasta el ajuste cero.

8.5 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.

Ajuste de la temperatura interior del alimento

1. Introducir la termosonda en la carne tal y como se describe a continuación.
2. Conectar la sonda a la toma de la parte superior izquierda de la cavidad del horno.
3. Cerrar la puerta del horno.
✔ Aparece en el panel indicador.
4. Girar el selector de funciones hasta la opción de horneado, horneado con aire caliente, rejilla múltiple o asado con aire caliente.

5. Ajustar la temperatura de cocción con + o −.
6. Presionar ⊶ para cambiar a la temperatura objetivo de la termosonda de carne.
7. Ajustar la temperatura objetivo de la termosonda de carne con + o − (70 °F [20 °C] - 195 °F [90 °C]).

Nota: Si se ajusta una duración y la termosonda se inserta posteriormente, la cocción finaliza cuando la sonda de carne alcanza la temperatura deseada.

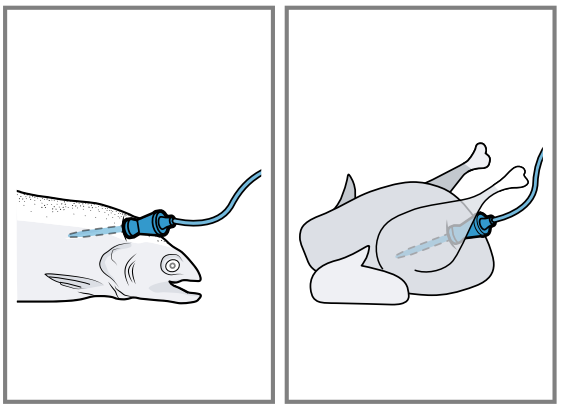
Consejo

- El rango para la temperatura de la sonda se ubica entre los 70 °F (20 °C) y los 195 °F (90 °C).
- No guardar la termosonda en el horno.
- Utilizar siempre el mango de la termosonda para introducirla y retirarla.
- Utilizar siempre un guante de cocina para retirar la termosonda, ya que se calienta mucho.
- Dado que la carne continúa cocinándose tras haberla sacado del horno, configurar la temperatura interna (termosonda) 5-10 grados por debajo de la temperatura final interna deseada, excepto en el caso de las aves.

Insertar la termosonda para carne en los alimentos que se van a cocinar

La termosonda para carne se inserta antes de colocar los alimentos en el interior del horno.

- Insertar la punta de metal lo más profundamente posible en el alimento que se vaya a cocinar.
- Asegurarse de que el extremo de la punta se encuentre aproximadamente en el centro.
- No debe alojarse en la grasa ni entrar en contacto con el recipiente o con un hueso.
- Si hay varias piezas, insertar la termosonda para carne en la parte central de la pieza más gruesa.
- En la medida de lo posible, insertar la termosonda para carne completamente. En el caso de las aves, asegurarse de que la punta de la termosonda para carne no quede alojada en la cavidad de la carcasa, sino en la carne que hay entre la pechuga y la pierna.



Valores orientativos para la temperatura interior

El siguiente resumen indica valores orientativos para la temperatura interior. Los valores orientativos dependen de la calidad y la composición de los alimentos. Utilizar únicamente alimentos frescos que no hayan sido congelados. Por motivos de higiene, es preciso asegurarse de que alimentos delicados, como los pescados o la caza, alcancen temperaturas internas de al menos 140-160 °F (62-70 °C), y al menos 180-195 °F (80-90 °C) en el caso de las aves y la carne picada.

Alimento	**Valor orientativo de temperatura interna en °F (°C)**
Carne de res	
Solomillo, filete de res, entrecot, carne asada, poco hecho	118 (48)
Solomillo, filete de res, entrecot, carne asada, término medio	120-127 (49-53)
Solomillo, filete de res, entrecot, carne asada, medio hecho	128-135 (54-57)
Solomillo, filete de res, entrecot, carne asada, bien cocido	>137 (>58)
Cerdo	
Pieza de cerdo	154-163 (68-73)
Lomo de cerdo, medio hecho	154-163 (68-73)
Lomo de cerdo, bien hecho	>163 (>73)
Pastel de carne	167-185 (75-80)
Filete de cerdo, medio hecho	154-163 (68-73)
Ternera	
Pieza de ternera, bien cocida	>149 (>65)
Pecho de ternera, bien hecha	>149 (>65)
Espalda de ternera, medio hecho	140-149 (60-65)
Espalda de ternera, bien cocida	>149 (>65)
Filete de ternera, poco hecho	122-129 (50-54)
Filete de ternera, término medio	131-138 (55-59)
Filete de ternera, medio hecho	140-147 (60-64)
Filete de ternera, bien cocido	>149 (>65)
Caza	
Espalda de ciervo	124-131 (52-55)
Pierna de ciervo	140-147 (60-64)
Filetes de lomo de ciervo	129-136 (54-58)
Aves	
Pollo	176-185 (80-85)
Pintada	176-185 (80-85)
Ganso, pavo, pato	185-194 (85-90)
Pechuga de pato, término medio	122-128 (50-53)

Alimento	Valor orientativo de temperatura interna en °F (°C)
Pechuga de pato, medio hecho	129-136 (54-58)
Pechuga de pato, bien cocida	>136 (>58)
Filete de avestruz	122-130 (50-55)
Cordero	
Pierna de cordero, medio hecho	149-156 (65-69)
Pierna de cordero, bien cocida	158-176 (70-80)
Espalda de cordero, término medio	122-131 (50-55)
Espalda de cordero, medio hecho	131-140 (55-60)
Espalda de cordero, bien cocida	>149 (>65)
Pescado	
Filete, entero, medio hecho	131-140 (55-60)
Filete, entero, bien hecho	141-149 (60-65)
Terrina	144-149 (62-65)

8.6 Modo Sabbat

El modo Sabbat permite el uso del horno durante los días sagrados para practicantes de determinadas creencias religiosas. En el modo Sabbat, el horno continúa en funcionamiento durante un máximo de 74 horas.

Ajuste del modo Sabbat

1. Asegurarse de que esté activado el modo Sabbat en los ajustes básicos.
2. Girar el selector de funciones hasta la opción de horneado.
3. Presionar ⊶ cuatro veces.

✔ Durante el modo Sabbat, aparece en el panel indicador.

4. Ajustar la temperatura con − o + (100 °F (40 °C) – 450 °F (230 °C]).
5. Presionar ⊶.
6. Ajustar la duración con − o +.
7. Presionar ◷.

✔ Se ha ajustado el modo Sabbat. Aparece en el panel indicador; todos los demás símbolos están apagados. La luz del horno está apagada.

Consejo: Girar el selector de funciones hasta «off» para cancelar el Modo Sabbat.

8.7 Bloqueo del panel

El horno dispone de un sistema de bloqueo del panel que evita su encendido accidental.
Cuando se activa el bloqueo del panel, este se bloquea y el selector de funciones del horno se desactiva.

Nota: Si se está utilizando la placa de cocción, su funcionamiento no se verá afectado por el bloqueo del panel del horno.

Activar el bloqueo del panel

El aparato debe estar desconectado.

▸ Presionar y mantener presionado el botón ⊶ durante aproximadamente cuatro segundos.

✔ El símbolo ⊶ aparece en el panel indicador. El bloqueo del panel se ha activado.

Desactivar el bloqueo del panel

▸ Presionar y mantener presionado el botón ⊶ durante aproximadamente cuatro segundos.

✔ El símbolo ⊶ del panel indicador se apaga. El bloqueo de panel está ahora desactivado.

8.8 Sacar el máximo partido al aparato

Papel de aluminio

⚠ ADVERTENCIA
No utilizar papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir ninguna parte del aparato, sobre todo la base del horno. Colocar estos recubrimientos podría entrañar riesgos de descarga eléctrica o fuego.

Precalentar el horno

- Colocar las rejillas del horno en la posición que se quiera antes de calentar el horno.
- Precalentar siempre el horno.
- Dejar que el horno se precaliente mientras se preparan los ingredientes de la receta o los alimentos.
- Incrementar la temperatura del horno exigirá un tiempo de precalentamiento más prolongado.
- El indicador de calentamiento muestra la temperatura ascendente de la cavidad del horno.
- Una vez que se hayan precalentado el horno, sonará una señal acústica durante 2 segundos.
- Cuando el horno esté precalentado, colocar la comida en él tan pronto como sea posible para minimizar la pérdida de calor y la disminución de la temperatura del horno.

Moldes y fuentes para hornear

- Las fuentes para hornear de cristal absorben calor. Algunos fabricantes de recipientes para cocinar recomiendan reducir la temperatura 14 °C (25 °F) si se utiliza este tipo de fuentes. Seguir las recomendaciones de los fabricantes.
- Las charolas para galletas deben dejar al menos 1" de espacio en todos los lados.
- Utilizar recipientes que permitan alcanzar el nivel de tueste deseado. Para obtener resultados ligeramente dorados y menos crujientes, utilizar recipientes para hornear ligeros de metal brillante o anodizados.
- Los moldes oscuros, rugosos o sin brillo (antiadherentes o anodizados) absorberán el calor, lo que permite obtener una costra más dorada y crujiente. Ciertos fabricantes recomiendan reducir la temperatura 14 °C (25 °F) si se utiliza este tipo de moldes. Seguir las recomendaciones de los fabricantes.
- Las bandejas aisladas para horno o para galletas pueden aumentar la duración del tiempo de cocción.
- No colocar moldes para asar ni ningún otro tipo de objeto pesado sobre la puerta del horno abierta.

- No guardar sartenes vacíos ni piedras para hornear pizza en el horno durante la cocción, ya que esto afecta al rendimiento de la cocción. Almacenar los sartenes fuera del horno.

Abrir la puerta del horno

Abrir y cerrar la puerta del electrodoméstico sujetándola solo por el asa.
Para evitar riesgos de quemaduras, no tocar ninguna otra parte de la puerta. Abrir la puerta lo más brevemente posible para evitar la disminución de temperatura. Utilizar la luz interior del horno para ver la comida a través de la ventana de este en vez de abrir la puerta con frecuencia.

Hornear en altitudes elevadas

Cuando se cocina en altitudes elevadas, las recetas y los tiempos de cocción varían.
Para una información más precisa, contactar con el Servicio de ampliación, Universidad del Estado de Colorado, Fort Collings, Colorado 80521 (EE. UU.). Las guías pueden estar sujetas a costos. Especificar la guía de preparación de comida a elevada altitud que se prefiere: información general, pasteles, galletas, panes, etc.

Condensación

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

Hornear

El horneado consiste en cocinar con aire seco calentado.
Tanto los elementos superiores e inferiores giran para mantener la temperatura del horno. El modo de horneado se puede utilizar para preparar gran variedad de alimentos, desde galletas a guisos. Consultar la receta o las instrucciones del envase en lo que respecta a la temperatura del horno y el tiempo de horneado.

Consejo

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

Hornear con aire caliente

El horneado con aire caliente es similar al horneado estándar.

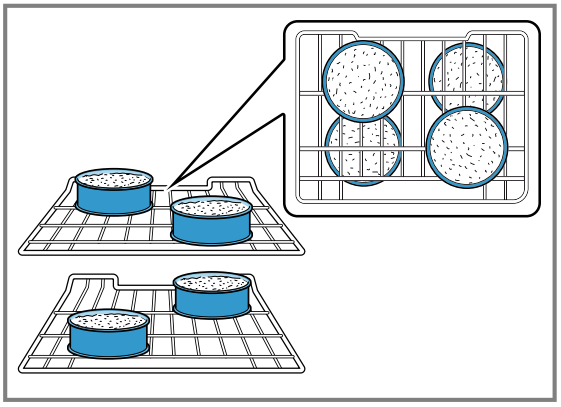
El calor proviene de los elementos calefactores inferior y superior. La principal diferencia en el horneado con aire caliente es que un ventilador de aire caliente hace circular el calor por todo el aparato. El modo de horneado con aire caliente es ideal para cocinar para bizcochos, galletas en barritas y panes, ya que se aprovecha el calor inferior y se consigue una mejor corteza para los alimentos horneados.

Las ventajas del horneado con aire caliente incluyen:

- una ligera reducción del tiempo de cocción;
- un mayor volumen (las masas de levadura levan hasta más altura).

Consejo

- 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 molde sobre la rejilla, dejar al menos 1-1½" de espacio libre alrededor del mismo.
- Para pasteles, utilizar las posiciones de la rejilla 2 y 5. Escalonar los moldes para que no se encuentren directamente uno sobre otro (ver el gráfico siguiente).



Rejilla múltiple

La rejilla múltiple con aire caliente cocina con el calor procedente de un tercer elemento tras la pared posterior del horno.
Un ventilador de aire caliente hace circular el calor por todo el horno. La rejilla múltiple con aire caliente es ideal 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. Es posible hornear galletas hasta en 5 rejillas de forma simultánea. En este caso, el tiempo de horneado se incrementa ligeramente.

Las ventajas de la rejilla múltiple con aire caliente incluyen:

- un dorado uniforme;
- un ahorro de tiempo al usar varias rejillas a la vez.

Consejo

- Colocar la comida en moldes sin tapar y de bordes bajos, como las bandejas para galletas sin laterales.
- Si se está horneando con más de un molde sobre la rejilla, dejar al menos de 2.5-3.8 cm (1" a 1.5'') de espacio libre alrededor del molde. Escalonar los moldes para que no se encuentren directamente uno sobre otro.

Levar

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

- No es necesario precalentar.
- Leudar o levar es hacer que suban las masas de levadura.
- En el modo para levar, la temperatura se fija entre 30 °C (85 °F) y 50 °C (125 °F).
- Cubrir holgadamente el recipiente o la bandeja y utilizar cualquier rejilla que se adapte al tamaño del recipiente.
- Mantener la puerta cerrada y usar la luz del horno para comprobar cómo leva la masa.

Pizza

En el modo de pizza, el ventilador de aire caliente hace circular por todo el horno el calor de los elementos superiores e inferiores.
Utilizar el modo de pizza para cocinar pizza fresca o congelada.

Consejo

- 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.
- Espolvorear harina de maíz sobre el molde de pizza para evitar que la masa se pegue.
- Si se utiliza una paleta para pizza, espolvorear generosamente harina de maíz sobre ella para que resulte más fácil transferir la masa al molde.
- Si se hornea normalmente masa de pizza hecha a mano, pincharla con un tenedor antes de hornearla.
- Si se utiliza un molde para pizza, seleccionar uno oscuro y perforado para obtener una costra más crujiente y un molde no perforado para obtener una costra más blanda.
- Precalentar las piedras para hornear siguiendo las recomendaciones del fabricante mientras el horno se está precalentando.
- Hornear las pizzas caseras en las posición 2 de la rejilla en el centro de la misma.
- En el caso de pizzas congeladas, seguir las instrucciones del fabricante.

Asado por convección con aire caliente

El modo de asado con aire caliente emplea el calor de los elementos inferiores, así como el calor que hace circular el ventilador de aire caliente.
El modo de asado con aire caliente es adecuado para preparar jugosos cortes de carne y aves. También sirve para asar verduras.

Las ventajas del modo de asado con aire caliente incluyen:

- una cocción hasta un 25 % más rápida que con los modos sin aire caliente;
- un tueste dorado y apetitoso.

Consejo

- No es necesario precalentar el horno.
- Utilizar la misma temperatura que se indica para la receta.
- Comprobar el punto cocción al poco tiempo, ya que la duración puede 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 aluminio durante 10-15 minutos tras retirarla del horno.

Grill de amplia superficie con aire caliente

El grill de amplia superficie con aire caliente es similar al grill de amplia superficie.
Combina el intenso calor del elemento superior con el aire que hace circular un ventilador de aire caliente. El modo de grill de amplia superficie con aire caliente es perfecto para cocinar cortes tiernos y gruesos de carne, aves y pescado. El modo de grill de amplia superficie con aire caliente no se recomienda para dorar panes, guisos y otros tipos de comida. Utilizar siempre el modo de grill de amplia superficie con aire caliente con la puerta cerrada. Además de las ventajas que ofrece el modo análogo estándar, el modo de grill de amplia superficie con aire caliente es más rápido.

Consejo

- 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 1 a 1½" de grosor.
- Utilizar el molde para grill y la rejilla o un molde profundo con una rejilla metálica para asar al grill de amplia superficie.
- 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.
- Voltear las carnes (el caso del pescado es diferente) una vez durante el tiempo de cocción recomendado. No es necesario dar la vuelta al pescado.
- No usar nunca cristal resistente al calor (Pyrex®), ya que no es capaz de tolerar las altas temperaturas.

Grill de amplia superficie

El grill de amplia superficie emplea el intenso calor que desprende el elemento superior.
El modo de grill de amplia superficie es ideal para cocinar cortes tiernos y delgados (de 1" o menos) de carne, aves y pescado. También se puede usar para dorar panes y hacer guisos. Usar el grill de amplia superficie siempre con la puerta cerrada.

Las ventajas de usar el grill de amplia superficie incluyen:

- una cocción más rápida y eficiente;
- una cocción sin añadir grasas ni líquidos.

Consejo
- 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 3/4" de grosor.
- Untar el pescado y las aves con mantequilla o aceite para evitar que se peguen.
- Al utilizar el grill de amplia superficie, utilizar el recipiente de grill con rejilla.
- 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.
- Voltear las carnes (el caso del pescado es diferente) una vez durante el tiempo de cocción recomendado. No es necesario dar la vuelta al pescado.
- Al dorar guisos por su parte superior, utilizar solo fuentes de metal o de vitrocerámica.
- No usar nunca cristal resistente al calor, ya que no puede tolerar las altas temperaturas.

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.
- Con 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 empaque en cuanto al tiempo y la temperatura.

Mantener caliente

Utilizar el modo mantener caliente para conservar los alimentos cocinados calientes, a temperatura de servicio.

⚠ PRECAUCIÓN

La comida se puede estropear si se mantiene caliente durante mucho tiempo.
- ▸ No utilizar el modo para conservar calientes los alimentos para calentar comida fría.
- ▸ Asegurarse de mantener la comida a una temperatura adecuada. El USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) recomienda mantener la comida caliente a 60 ºC (140 ºF) o más.
- ▸ NO calentar la comida durante más de una hora.

Para conservar calientes los alimentos, ajustar el modo de horneado a 140 °F (60 °C).

Consejo
- 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.

Cocción a baja temperatura

Cocción lenta y suave para un resultado particularmente tierno.
Para cocinar a baja temperatura, ajustar el modo de horneado entre 140 °F (60 °C) y 200 °F (95 °C).

Consejo
- No es necesario precalentar.
- Se recomienda cubrir con una tapa o papel de aluminio los alimentos que deban mantener su humedad.
- No abrir innecesariamente la puerta del horno. Si se abre la puerta, se reducirá la temperatura del horno.

8.9 Ajustes básicos

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

Lista de ajustes básicos

En función de las características de cada aparato, puede ocurrir que no estén disponibles todos los ajustes básicos.

Panel indicador	Función	Opciones
SOUnd	Duración de la señal una vez transcurrido el tiempo de cocción o el período configurado en el temporizador	10 SEC = 10 segundos aprox. 30 SEC = 30 segundos aprox. [1] 120 SEC = 2 minutos aprox.
t IME OUt	Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	3 SEC = 3 segundos aprox. [1] 6 SEC = 6 segundos aprox. 10 SEC = 10 segundos aprox.

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

Panel indicador	Función	Opciones
tONE	Sonido de botón que suena al tocar un botón	nO = apagado YES= encendido [1]
dISPLAY	Brillo de la iluminación del panel indicador	1 = tenue 2 = medio [1] 3 = intenso
CLOCK	Visualización de la hora	nO = se oculta la hora 12 HR ES = se muestra el reloj en formato de 12 horas [1] 24 HR ES = se muestra el reloj en formato de 24 horas
LIGHt	Iluminación interior cuando el aparato está en funcionamiento	OFF = no On = sí [1]
COOL FAN	Tiempo de funcionamiento del ventilador de refrigeración	284 °F/140 °C = por encima de 284 °F/140 °C [1] 230 °F/110 °C = por encima de 230 °F/110 °C 176 °F/80 °C = por encima de 176 °F/80 °C 140 °F/60 °C = por encima de 140 °F/60 °C
FACtOrY	Restablecer todos los valores a los ajustes de fábrica	nO = no [1] YES= sí
dEMO	Activar el modo Demo. El modo Demo se emplea con fines de prueba; en este modo, el horno no calienta. El modo Demo solo puede activarse en los 5 minutos siguientes a la conexión del aparato a la red eléctrica.	OFF = no [1] On = sí
tEMPInd	Ajustar la unidad de temperatura.	FAHrEnH = Fahrenheit (°F) [1] CELSIUS = Celsius (°C)
SAbbAtH	Modo Sabbat disponible	OFF = no On = sí [1]

Modificar los ajustes básicos

El selector de funciones debe estar en la posición «off».

1. Presionar y mantener presionado el botón ◷ durante aproximadamente cuatro segundos. Aparece el primer ajuste básico en el panel indicador, p. ej. SOUNd.
2. Volver a presionar el botón ◷ para cambiar el ajuste básico seleccionado.
3. Usar los botones − o + para cambiar el ajuste básico.
4. Volver a presionar el botón ◷ para guardar el ajuste básico.
5. Usar el botón + para navegar hasta el siguiente ajuste básico.
6. Usar los botones − o + para continuar la navegación por todos los ajustes básicos tal y como se describió anteriormente y presionar el botón ◷ para seleccionar y modificar el ajuste, si procede.
7. Una vez finalizado, mantener presionado el botón ◷ de nuevo durante unos cuatro segundos para confirmar la configuración. Este proceso es válido para todos los ajustes básicos.

✔ Este proceso es válido para todos los ajustes básicos.

Nota

- Es posible volver a cambiar los ajustes básicos en cualquier momento. El modo Demo solo puede activarse en los 5 minutos siguientes a la conexión del aparato a la red eléctrica.
- Los cambios realizados en los ajustes básicos se conservarán incluso si se produce una falla eléctrica.

9 Limpieza y cuidados

Nota: La declaración de garantía limitada del producto cubre los defectos de materiales y mano de obra. La limpieza y el mantenimiento no están cubiertos por la garantía y se aplicará un recargo. Para más información, véase la declaración de garantía limitada del producto.

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

9.1 Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción

La placa de cocción completa se puede limpiar con seguridad pasándole una esponja con un poco de jabón y posteriormente, enjuagándola y secándola. Si queda suciedad incrustada, seguir los métodos de limpieza recomendados que se indican más abajo.

Recomendaciones de limpieza:

- Mantener en todo momento el área donde se colocó el aparato limpia de sustancias combustibles, gasolina y otros líquidos o vapores inflamables.
- Utilizar siempre el producto limpiador más suave con el que se logren los resultados deseados. Utilizar trapos limpios y suaves, esponjas o papel absorbente.
- Frotar los acabados de acero inoxidable en la dirección de las líneas de pulido. Secar la zona para evitar las marcas de agua.
- Antes de iniciar la limpieza, asegurarse que los quemadores estén apagados y que tanto estos como las rejillas se hayan enfriado.
- No limpiar las piezas desmontables en un programa de autolimpieza del horno ni en el lavavajillas.
- No obstruir las vías de aire en torno a las placas de cocción, sus quemadores, la parte trasera del electrodoméstico y la zona de la puerta.
- Tras la limpieza, colocar todas las piezas en su posición antes de usar la placa de cocción.
- Para que los quemadores funcionen bien, mantener los dispositivos de ignición limpios y secos.
- Mantener limpios los orificios de los dispositivos de ignición para que los quemadores se enciendan bien. Es necesario limpiar los dispositivos de ignición cuando se derrame algún alimento o cuando los quemadores no se enciendan a pesar de que se oiga el chispeo de los dispositivos.
- No usar productos de limpieza inflamables, como fluidos para encendedores.
- No utilizar limpiadores a base de cloro.
- Realizar siempre una prueba con los limpiadores en una zona pequeña poco visible.

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

Instrucciones de limpieza

Los productos de limpieza recomendados a continuación y en la página siguiente indican un tipo de producto y no respaldan ninguna marca concreta. Utilizar todos los productos siguiendo las instrucciones indicadas en el envase.

⚠ 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.
No limpiar la placa de cocción cuando aún esté caliente.

Pieza de la placa de cocción / material	Limpiadores recomendados	Recomendaciones
Base del quemador/aleación de aluminio	▪ Detergente y agua caliente, enjuagar y secar a conciencia. ▪ Cepillo de dientes de cerdas rígidas de nylon para limpiar los orificios. ▪ Limpiadores abrasivos: Brillo®[1], o fibras S.O.S.®[1]. Enjuagar y secar.	▪ No raspar ni descascarillar los orificios. ▪ Limpiar los orificios con un alambre o un clip extendido. ▪ No utilizar un palillo para dientes, ya que podría romperse. ▪ Las bases de los quemadores no se deben dejar en remojo.
Tapa del quemador/porcelana esmaltada	▪ Detergente y agua caliente, enjuagar y secar a conciencia. ▪ Limpiadores no abrasivos: amoniaco Omit, Fantastic®[1], Formula 409®[1]. ▪ Limpiadores poco abrasivos: Bon Ami®[1], Ajax®[1], Comet®[1]. ▪ Limpiadores líquidos: Bar Keeper's Friend®[1], Soft Scrub®[1]. ▪ Limpiador líquido suave Bar Keeper's Friend®[1]. ▪ Volver a ensamblar y asegurarse de que la tapa esté bien asentada en la base.	▪ Los derrames ácidos o con azúcar deterioran la porcelana esmaltada. ▪ Quitar la suciedad tan pronto como la unidad se haya enfriado lo suficiente como para tocarla. ▪ No utilizar una esponja ni un trapo mojado sobre la porcelana caliente. ▪ Las tapas de los quemadores no se deben dejar en remojo. ▪ Aplicar siempre la presión mínima al usar limpiadores abrasivos. ▪ Secar bien después de limpiar.

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

Pieza de la placa de cocción / material	Limpiadores recomendados	Recomendaciones
Perillas de control y biseles	▪ Detergente y agua caliente, enjuagar y secar a conciencia. ▪ Para extraer las perillas, jalarlas hacia fuera.	▪ No dejar en remojo las perillas. ▪ No utilizar limpiadores o estropajos abrasivos como Bon Ami® [1], Ajax®[1] o Comet®[1]. Podrían dañar permanentemente los acabados o eliminar las señales gráficas.
Acabado exterior/acero inoxidable	▪ Limpiadores no abrasivos: agua caliente y detergente, Fantastic® [1], Formula 409®[1]. Enjuagar y secar inmediatamente. ▪ Acondicionador de acero inoxidable Bosch (número de pedido: 00576696) ▪ Limpiador abrillantador: Stainless Steel Magic® [1] para proteger el acabado de manchas y marcas; mejora la apariencia. ▪ Manchas de cal: vinagre blanco doméstico. ▪ Limpiadores poco abrasivos: Bon Ami® [1]. ▪ Decoloración térmica: Bar Keepers Friend® [1]	▪ No utilizar estropajos de fibra de acero. Podrían rayar la superficie. ▪ El acero inoxidable resiste la mayoría de las marcas y manchas de comida, siempre y cuando la superficie se mantenga limpia y protegida. ▪ No dejar nunca manchas de comida o de sal sin limpiar en el acero inoxidable durante un tiempo prolongado. ▪ Frotar suavemente en la dirección de las líneas de pulido. ▪ El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Comprobar los ingredientes de la etiqueta antes de utilizar el producto.
Rejillas y puente de la rejilla/esmalte de porcelana en hierro fundido	▪ Limpiadores no abrasivos: agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409® [1]. Enjuagar y secar inmediatamente. ▪ Limpiadores poco abrasivos: Bon Ami® [1], y Soft Scrub®[1]. ▪ Limpiadores abrasivos para manchas persistentes: fibra de acero con jabón. ▪ Las rejillas de los quemadores también se pueden lavar en el lavavajillas. Es preciso eliminar todo resto de alimentos quemados antes de meter las rejillas de los quemadores en el lavavajillas. Se deben colocar en la bandeja inferior del lavavajillas y utilizar el detergente recomendado por el fabricante del lavavajillas.	▪ Las rejillas son pesadas, tener cuidado al levantarlas. Colocarlas en una superficie protegida para limpiarlas. ▪ Es normal que se formen burbujas, resquebrajaduras y desportilladuras debido a las temperaturas extremas en los dedos de la rejilla y a los rápidos cambios de temperatura. ▪ Los derrames ácidos o con azúcar deterioran el esmalte. Quitar la suciedad tan pronto como la unidad se haya enfriado lo suficiente como para tocarla. ▪ Los limpiadores abrasivos, si se utilizan con demasiada fuerza o a menudo, pueden terminar rayando el esmalte. ▪ No se debe limpiar la rejilla en un programa de autolimpieza de horno.
Dispositivos de encendido/cerámica	▪ Limpiarlos con cuidado con un hisopo de algodón humedecido con agua o Formula 409® [1]. ▪ Raspar poco a poco la suciedad con un palillo.	▪ Evitar que penetre un exceso de agua en el dispositivo de encendido. Si el encendedor está húmedo, el quemador no podrá encenderse. ▪ Eliminar las pelusas que hayan quedado después de la limpieza.

Suciedad quemada

Para limpiar la suciedad quemada e incrustada, se puede adquirir un gel de limpieza en la tienda en línea, en una tienda especializado o a través de nuestro servicio técnico (número del artículo: 00311859). Se puede utilizar con los soportes para ollas y las ranuras de acero inoxidable. Si es necesario, se puede dejar la

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

suciedad en remojo una noche. Se deben seguir las instrucciones del producto de limpieza.

AVISO
DAÑOS EN LA SUPERFICIE
- No aplicar gel de limpieza en los componentes del quemador.

9.2 Limpieza y mantenimiento del horno

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.

Limpieza del horno

Evitar estos limpiadores
No utilizar limpiadores de horno comerciales tales como Easy Off®. 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.

Guía de limpieza del horno

Los productos de limpieza recomendados a continuación y en la página siguiente indican un tipo de producto y no respaldan ninguna marca concreta. Utilizar todos los productos siguiendo las instrucciones indicadas en el envase.

Pieza	Recomendaciones
Rejilla plana	Limpiar con agua jabonosa. Enjuagar minuciosamente y secar, o bien frotar cuidadosamente con polvo de limpieza o esponjas con jabón, tal como se indica.
Riel telescópico	Limpiar con agua jabonosa. Enjuagar minuciosamente y secar, o bien frotar cuidadosamente con polvo de limpieza o esponjas con jabón, tal como se indica. Evitar que el polvo de limpieza entre en las guías telescópicas. Puede ser necesario engrasar de nuevo. Utilizar solamente lubricantes adecuados para el contacto con alimentos de alta temperatura para engrasar de nuevo las guías.
Junta de la puerta	La junta debe mantenerse suave y elástica. Para mantener la junta de la puerta limpia, utilizar una esponja no abrasiva y enjuagar con agua tibia.
Cristal	Limpiar con agua jabonosa o limpiacristales. Aplicar Fantastik®[1], o Formula 409®[1] en una esponja limpia o papel de cocina y limpiar. Evitar los agentes de limpieza en polvo, los estropajos de fibra de acero y los limpiadores de horno.
Superficies pintadas	Limpiar con agua jabonosa o aplicar Fantastik®[1], o Formula 409®[1] en una esponja limpia o en papel de cocina y limpiar. Evitar los agentes de limpieza en polvo, los estropajos de fibra de acero y los limpiadores de horno.
Superficies de porcelana	Limpiar inmediatamente con un trapo seco las manchas de ácidos (por ejemplo, de jugo de frutas, leche y tomates) cuando la superficie esté lo suficientemente fría como para tocarla. No usar una esponja ni un trapo humedecido sobre la porcelana caliente. Una vez se haya enfriado la superficie, limpiar con agua jabonosa o aplicar Bon-Ami®[1], o Soft Scrub®[1] con una esponja húmeda. Enjuagar y secar. Para las manchas rebeldes, utilizar esponjas llenas de jabón. Es normal que, con el tiempo, en la porcelana aparezcan unas estrías delgadas, debido a la exposición al calor y a restos de comida.
Superficies de acero inoxidable	No dejar nunca manchas de comida o de sal sin limpiar en el acero inoxidable durante un tiempo prolongado. Limpiar o frotar siempre en la dirección de las líneas de pulido. Limpiar con una esponja jabonosa; después, enjuagar y secar, o limpiar con Fantastik®[1], o Formula 409®[1], pulverizado sobre papel de cocina. Proteger y pulir con Stainless Steel Magic®[1], y un trapo suave. Proteger y acondicionar con el acondicionador de acero inoxidable Bosch (número de pedido: 00576696) y un trapo suave. No aplicar en logotipos ni etiquetas. Eliminar las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. Usar Bar Keeper´s Friend®[1] para eliminar la decoloración térmica. El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Comprobar los ingredientes de la etiqueta.

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

Pieza	Recomendaciones
Superficies de acero inoxidable negro (HGS8.47.., HDS8.47., HIS8.47.)	Para superficies antihuellas y de acero inoxidable negro, usar un paño suave y seco. Para suciedad persistente, usar agua tibia mezclada con un jabón suave de limpieza no abrasivo. No utilizar nunca pulidores de acero inoxidable.
Plástico y controles	Cuando estén fríos, limpiar con agua jabonosa, enjuagar y secar.
Termosonda para carne	Limpiar con agua jabonosa. No sumergir. No lavar en el lavavajillas.
Áreas impresas (palabras y números)	No usar limpiadores abrasivos o solventes a base de petróleo.

Limpiar las superficies de autolimpieza

AVISO

No aplicar limpiador de hornos en las superficies autolimpiables. De lo contrario, se dañarán las superficies.

- Si estas superficies entran en contacto con el limpiador de hornos, limpiarlo inmediatamente con agua y una esponja.
- No frotar la superficie ni utilizar funciones de limpieza abrasivas.

1. Utilizar un trapo de microfibra con agua jabonosa para limpiar la parte superior y la parte inferior de las superficies de autolimpieza.
2. Seleccionar la opción de rejilla múltiple y ajustar la temperatura a 550 °F (290 °C).
3. Apagar el aparato al cabo de una hora.
4. **Nota:** La superficie de autolimpieza del panel posterior debe mantenerse en la cavidad del horno. Si las superficies laterales de autolimpieza siguen particularmente sucias, retirarlas de la cavidad del horno.
5. Lavar las superficies de autolimpieza con agua caliente jabonosa.
6. Enjuagar y secar las superficies de autolimpieza.
7. Insertar las superficies de autolimpieza en la cavidad del horno.
8. Seleccionar la opción de rejilla múltiple y ajustar la temperatura a 350 °F (175 °C).
9. Apagar el aparato al cabo de una hora.

Steam clean

Esta función facilita la limpieza del fondo de la cavidad del horno. Se empapan los restos y derrames de alimentos para que después puedan limpiarse más fácilmente.

Configurar la limpieza por vapor

⚠ PRECAUCIÓN

Puede aparecer vapor caliente debido al agua que hay en la cavidad caliente del horno.

- No verter nunca agua en la cavidad caliente del horno.

Requisito: La cavidad del horno está fría.

1. Eliminar cualquier resto de comida o salpicaduras importantes que hayan quedado en el interior del horno tras las últimas operaciones de cocción.
2. Retirar por completo todos los accesorios del interior del horno. La rejilla superior se puede dejar dentro del horno.
3. Verter aproximadamente 60 cc de agua en el fondo del horno. Asegurarse de que no se desborde fuera de la cavidad.
4. Rociar el interior del horno con una mezcla de agua y detergente para lavavajillas mediante un atomizador. Dirigir el chorro hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector. Recomendamos rociar unas 20 veces como máximo.
5. Cerrar la puerta.
6. Girar la perilla de funciones hasta la posición steam clean y ajustar la temperatura.
7. Ajustar el tiempo de cocción a 18 minutos mediante el reloj programador.
8. Al finalizar el tiempo de cocción, el temporizador apagará las resistencias del horno y sonará la señal acústica.

Fin de la limpieza con vapor

1. Abrir la puerta y limpia la suciedad menos incrustada con un paño húmedo.
2. Utilizar una esponja que no raye, con filamentos de latón, para eliminar los restos incrustados.
3. En caso de que haya restos de grasa, utilizar productos específicos para la limpieza del horno.
4. Retirar el agua que haya quedado dentro del horno.

Mantenimiento

Cómo retirar las guías de las rejillas y las superficies de autolimpieza

Las guías de las rejillas están fijadas en las paredes laterales de la cavidad del horno en tres puntos. Las superficies de autolimpieza están fijadas con las guías de las rejillas.

⚠ ADVERTENCIA

Las guías de las rejillas y las superficies de autolimpieza se calientan mucho.

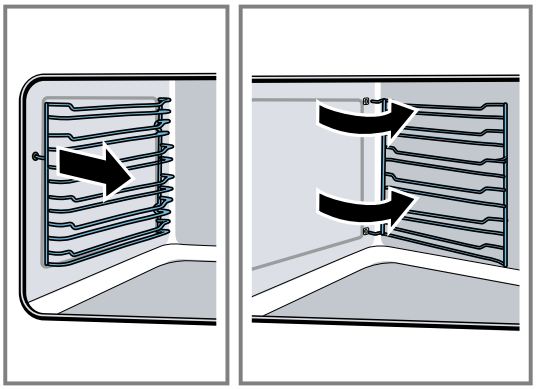
- No se deben tocar nunca las guías de las rejillas y las superficies de autolimpieza mientras están calientes.
- Dejar enfriar el aparato siempre.
- Mantener a los niños a una distancia segura.

1. Cuando el horno esté frío, sujetar la parte frontal de la guía de la rejilla y jalarla hasta que se encuentre en la parte central de la cavidad del horno.

✔ El enganche frontal de la guía saldrá del orificio.

2. Deslizar la guía de la rejilla un poco más y sacarla de los orificios traseros del panel lateral.

3. Retirar las guías de las rejillas de la cavidad del horno.



4. Colocar de nuevo las superficies de autolimpieza y las guías de las rejillas en orden inverso al de extracción.

Cómo extraer el cristal de la puerta del horno

Retirar los paneles de cristal internos de la puerta para que sea más fácil limpiar.

⚠ ADVERTENCIA

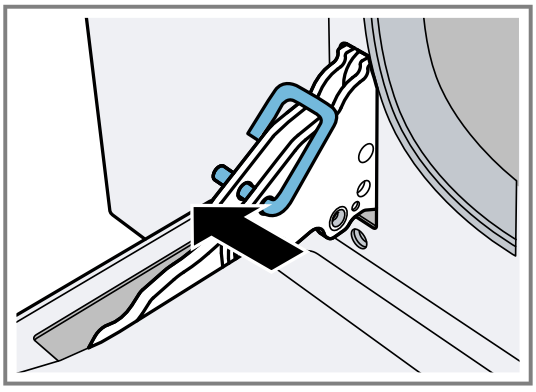
Los paneles de vidrio son grandes y pesados, y algunas de sus partes son frágiles. Si no se agarra el panel de vidrio de forma adecuada y con firmeza, podrían producirse lesiones personales o daños en el producto.

- Usar las dos manos para extraer el cristal.
- Manipularlo con cuidado para evitar que se rompa.
- No dejar el panel de vidrio sobre objetos afilados o puntiagudos, ya que se podría romper el cristal.
- Colocarlo en una superficie plana y suave para que el vidrio no se caiga.

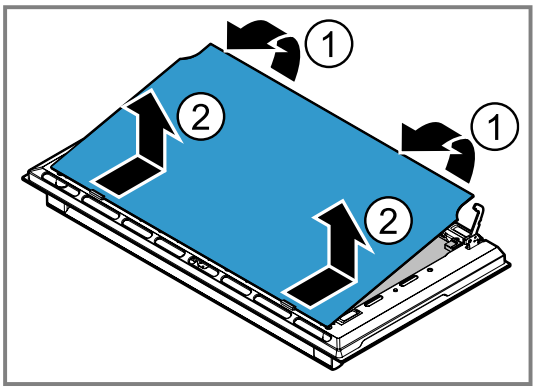
⚠ PRECAUCIÓN

Usar guantes para evitar cortes en los dedos si se rompe el cristal.

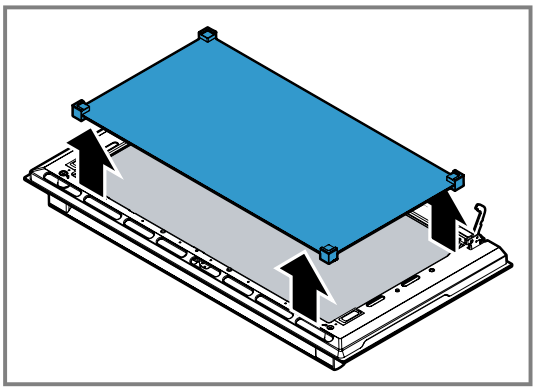
1. Abrir completamente la puerta del horno.
2. Usar los pasadores para bloquear las dos bisagras de la parte izquierda y la parte derecha. Los pasadores de bloqueo deben estar completamente insertados en los orificios de las bisagras.



3. **AVISO:** Mover el panel de cristal lentamente para evitar que el cristal y el marco de la cavidad del horno resulten dañados.
   Jalar suavemente hacia arriba la parte trasera del panel de cristal interno para retirarlo. Seguir el movimiento que indican las flechas ①. De esta manera, los dos primeros pasadores fijados en la parte trasera del cristal se desenganchan de la carcasa de la puerta. A continuación, presionar el panel de cristal con suavidad hacia la cavidad del horno y jalarlo hacia arriba ②. De esta manera, los otros dos pasadores fijados en la parte frontal del cristal se desenganchan de la carcasa de la puerta.



4. Levantar el panel de cristal intermedio hacia arriba para retirarlo.



5. Limpiar el panel de cristal externo y los paneles extraídos previamente.
   Utilizar papel de cocina absorbente. En caso de suciedad incrustada, lavar con una esponja húmeda y detergente neutro.
6. Volver a insertar el panel central.
   Asegurarse de que el panel esté correctamente asentado. Todas las monturas de hule deben quedar apoyadas de forma plana contra el panel externo.
   ✔ Si se puede visualizar el símbolo Low-E, el panel central se ha insertado correctamente.
7. **AVISO:** No usar sin haber colocado de nuevo el panel de cristal intermedio correctamente.
   Volver a colocar el panel de cristal intermedio. Insertar primero la pieza delantera en los dos clips y los dos pasadores de la parte delantera en su carcasa. A continuación, insertar los dos pasadores de la parte trasera suavemente en su carcasa en la puerta del horno.
8. Extraer los pasadores de bloqueo y cerrar la puerta del horno.

Cómo extraer la puerta del horno

⚠ ADVERTENCIA

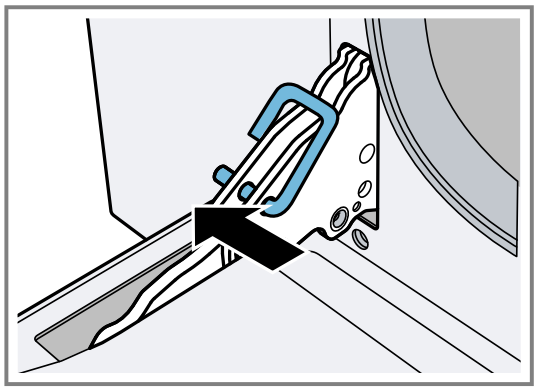
Si no se siguen las presentes instrucciones para retirar la puerta del horno, existe un riesgo de sufrir lesiones personales o dañar el producto.

- Asegurarse de que el horno esté frío y de que se haya desconectado el aparato de la corriente

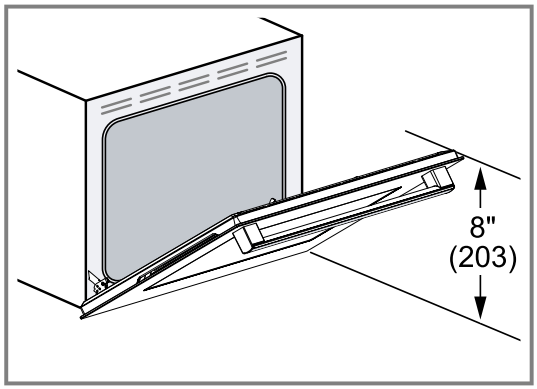
eléctrica antes de retirar la puerta. De no hacerlo, se puede producir una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y algunas de sus partes son frágiles. Usar las dos manos para extraer la puerta del horno.
- La puerta frontal es de cristal. Es preciso manejarla con cuidado para 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 ambas palancas están bien bloqueadas en su sitio antes de desmontar la puerta.
- No forzar la apertura ni el cierre de la puerta para evitar dañar la bisagra y arriesgarse a sufrir lesiones.
- No colocar la puerta extraída sobre superficies u objetos afilados o puntiagudos para evitar romper el cristal o dañar la puerta. Colocarla sobre una superficie plana y lisa donde quede bien sujeta para evitar que se mueva o se caiga.

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

1. Abrir la puerta del horno hasta que esté completamente abierta.
2. Usar los pasadores para bloquear las dos bisagras de la parte izquierda y la parte derecha. Los pasadores de bloqueo deben estar completamente insertados en los orificios de las bisagras.



3. **⚠ PRECAUCIÓN**
   Cerrar la puerta 203 mm (8 pulgadas) alivia la presión del muelle. Si no se procede de esta manera, la puerta se puede extraer igualmente, pero el pestillo se cerrará bruscamente y puede pellizcar o provocar cortes en las manos.
   Cerrar la puerta del horno hasta que se enganche en las palancas de tope de la bisagra, bloqueando las bisagras en el ángulo adecuado para extraer la puerta. Se puede extraer la puerta cuando está abierta al jalar hacia arriba alrededor de 8 pulgadas (203 mm) aproximadamente. Esto libera la tensión de carga del muelle de las bisagras para que la puerta se pueda extraer con facilidad.



4. La puerta pesa mucho. Sujetarla firmemente por ambos lados. No sujetar la puerta por el asa. Mantener el ángulo de la puerta, elevar la puerta recta aprox. 3/4" (19 mm) para sacar las bisagras de las ranuras. Jalar la puerta hacia uno hasta que las bisagras hayan salido de la caja del horno.
5. Colocar la puerta en una ubicación adecuada y estable para limpiarla.
6. Colocar de nuevo la puerta en orden inverso al de extracción.

Nota: No tirar los pasadores de bloqueo. Guardarlos en un lugar seguro. Serán necesarios cada vez que se retire la puerta del aparato.

Cambiar un foco del horno

⚠ ADVERTENCIA
AL CAMBIAR UN FOCO DEL HORNO:
- Comprobar que aparato y los focos estén fríos y que se haya desconectado la corriente del aparato antes de cambiar los focos; de no hacerlo así, se puede producir una descarga eléctrica o quemaduras.
- Usar guantes.
- Los protectores de los focos 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. Manipularlos con cuidado para evitar romperlos. El vidrio roto podría causar una lesión.
- El enchufe de la luz está conectado a la corriente cuando la puerta está abierta.

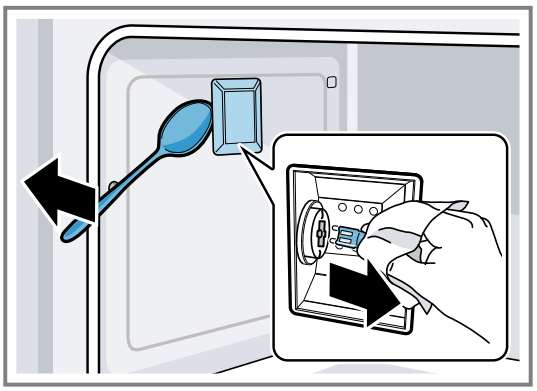
Cuando la puerta está abierta, el enchufe de la luz está energizado si no se desconecta el suministro de alimentación principal.
- Desconectar la alimentación eléctrica en el panel de servicio antes de cambiar los focos.

Especificaciones del foco:
- Voltaje: 120 V
- Potencia: 40 W
- Base: G9
- Resistencia térmica: 575 °F (300 °C)

Para cambiar el foco

1. Dejar que la cavidad del horno se enfríe.
2. Abrir la puerta del aparato.
3. Colocar un trapo en la cavidad del horno para evitar daños.
4. Extraer las rejillas y sus guías.

5. Retirar el cristal protector.
   Para ello, abrir la protección de vidrio frontal con la mano. En caso de dificultad al extraer el cristal protector, usar una cuchara como ayuda.
6. Extraer el foco de luz del horno.



7. Sustituir el foco de luz del horno por uno del mismo tipo.
8. Volver a colocar el vidrio protector de el foco del horno.
9. Volver a colocar las rejillas y sus guías.
10. Retirar el trapo.
11. Activar de nuevo el interruptor de circuito.
12. Comprobar que la luz del horno vuelve a funcionar.

10 Tablas de cocción

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

10.1 Alimentos horneados/entradas

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

Pasteles

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Precalentar el horno	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo en min.	Tipo y tamaño de recipiente
Pastel de ángel	bake	350 (175)	Sí	Sencillo	2, 3	45-55	Tubo de 10"
Pastel de ángel	conv bake	325 (160)	Sí	Sencillo	2, 3	45-55	Tubo de 10"
Rosca Bundt® [1]	bake	350 (175)	Sí	Sencillo	2	55-65	Rosca Bundt® de 12 tazas [1]
Rosca Bundt® [1]	conv bake	325 (160)	Sí	Sencillo	2	60-65	Rosca Bundt® de 12 tazas [1]
Pastel blanco	bake	350 (175)	Sí	Sencillo	3	30-35	molde de pastel 8" × 2"
Capas de pastel blanco	bake	350 (175)	Sí [2]	Múltiple	1 & 4	30-35	molde de pastel 8" × 2"
Capas de pastel blanco	multi rack	350 (175)	Sí	Múltiple	2 & 4	35-40	molde de pastel 8" × 2"
Cupcakes	bake	375 (190)	Sí	Sencillo	3	12-15	Molde para 12 cupcakes o muffins
Cupcakes	conv bake	350 (175)	Sí	Sencillo	2, 3	12-15	Molde para 12 cupcakes o muffins
Cupcakes	multi rack	350 (175)	Sí	Múltiple	2 & 4	17-20	Molde para 12 cupcakes o muffins
Capas circulares	bake	350 (175)	Sí	Sencillo	2, 3	25-35	8" o 9" circular
4 capas circulares	multi rack	325 (160)	Sí	Múltiple	2 & 4	25-35	8" o 9" circular

[1] Estas marcas son marcas comerciales registradas de sus respectivos propietarios. Todas las demás marcas son marcas comerciales de BSH Hausgeräte GmbH o sus sociedades afiliadas.
[2] Precalentar durante 20 minutos

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Precalentar el horno	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo en min.	Tipo y tamaño de recipiente
Pastel plano amarillo	bake	350 (175)	Sí	Sencillo	2	35-40	12" × 17"
Pastel de manzana	bake	375 (190)	Sí	Sencillo	2, 3	50-55	Bandeja para pasteles de 9"

Pastas y galletas

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Precalentar el horno	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo en min.	Tipo y tamaño de recipiente
Brownies	bake	350 (175)	Sí	Sencillo	2	35-40	Molde de pastel 13" × 9"
Chispas de chocolate	bake multi rack	350 (175) 350 (175)	Sí Sí	Sencillo Sencillo	3 2, 4	13-15 13-15	Bandeja para galletas
Chispas de chocolate	multi rack	350 (175)	Sí	Múltiple	2 & 5	13-15	Bandeja para galletas
Chispas de chocolate	multi rack	350 (175)	Sí	Múltiple	1 & 3 & 5	13-15	Bandeja para galletas
Barritas de cookies	conv bake	350 (175)	Sí	Sencillo	2, 3	20-35	8" o 9" rectangular
Galletas dulces	bake multi rack	375 (190) 350 (175)	Sí Sí	Sencillo Sencillo	2 4	9-11 9-11	Bandeja para galletas
Galletas dulces	multi rack multi rack	350 (175) 350 (175)	Sí Sí	Múltiple Múltiple	2 & 4 1 & 3 & 5	9-11 11-12	Bandeja para galletas

Entradas

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Precalentar el horno	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo en min.	Tipo y tamaño de recipiente
Guisos	bake	recipe temp.	Sí	Sencillo	2, 3	recipe time	Plato para guiso
Quiche	bake	375 (190)	Sí	Sencillo	2	35-40	Molde para quiche
Suflé	bake	350 (175)	Sí	Sencillo	2, 3	35-50	Platillo de suflé
Verduras	conv bake	recipe temp.	No	Sencillo	2, 3	recipe time	Plato para guiso

Hojaldres

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Precalentar el horno	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo en min.	Tipo y tamaño de recipiente
Profiteroles	multi rack	350 (175)	Sí	Sencillo	2, 3	30-40	Bandeja para galletas
Profiteroles	multi rack	350 (175)	Sí	Múltiple	2 & 4	35-45	Bandeja para galletas
Pasta de hojaldre	conv bake	375 (190)	Sí	Sencillo	2, 3	15-25	Bandeja para galletas

Pays

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Precalentar el horno	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo en min.	Tipo y tamaño de recipiente
1 capa de costra	bake	450 (230)	Sí	Única	2, 3	10-20	Molde de pasteles 9"
1 capa de costra	conv bake	425 (220)	Sí	Única	2, 3	10-20	Molde de pasteles 9"
Doble costra, con fruta	bake	375 (190)	Sí	Única	2, 3	45-60	Molde de pasteles 9"
Doble costra, con fruta	conv bake	350 (175)	Sí	Única	2, 3	45-60	Molde de pasteles 9"
Alimentos congelados	bake	400 (205)	Sí	Única	2, 3	package time	Instrucciones del envase
Nuez pecana	bake	350 (175)	Sí	Única	2, 3	45-60	Molde de pasteles 9"
Calabaza	bake	350 (175)	Sí	Única	2, 3	40-60	Molde de pasteles 9"

Pizza

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Precalentar el horno	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo en min.	Tipo y tamaño de recipiente
Piedra para hornear	bake pizza	500 (260)	Sí	Sencillo	2	recipe time	Piedra para hornear
Frescas	pizza	500 (260)	Sí	Sencillo	2	6-8	Molde para pizza
Masa gruesa, congelada	pizza	on package	Sí	Sencillo	on package	recipe time	Instrucciones del envase
Masa fina, congelada	pizza	on package	Sí	Sencillo	on package	recipe time	Instrucciones del envase

Panes de elaboración rápida

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Precalentar el horno	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo en min.	Tipo y tamaño de recipiente
Galletas estilo inglés	bake	375 (190)	Sí	Sencillo	2	10-15	Bandeja para galletas
Galletas estilo inglés	multi rack	325 (160)	Sí	Múltiple	2 & 4	15-20	Bandeja para galletas
Hogaza	bake	375 (190)	Sí	Sencillo	2, 3	50-60	Molde para hogazas 8 x 4 pulgadas
Muffins	bake	375 (190)	Sí	Sencillo	2, 3	18-30	Molde para 12 cupcakes o muffins
Muffins	conv bake	350 (175)	Sí	Sencillo	2, 3	18-30	Molde para 12 cupcakes o muffins
Muffins	multi rack	350 (175)	Sí	Múltiple	2 & 4	20-35	Molde para 12 cupcakes o muffins

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Precalentar el horno	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo en min.	Tipo y tamaño de recipiente
Tostado	broil	High	Sí [1]	Sencillo	5	1-6	Bandeja para asar con grill o bandeja para galletas

Panes de levadura

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Precalentar el horno	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo en min.	Tipo y tamaño de recipiente
Panecillos pequeños	bake	350 (175)	Sí	Sencillo	2, 3	15-30	Bandeja para galletas
Panecillos pequeños	multi rack	325 (160)	Sí	Múltiple	2 & 4	20-35	Bandeja para galletas
Hogaza	conv bake	400 (205)	Sí	Sencillo	2, 3	25-40	Molde de hogazas 9" x 5"
Pan de maíz	bake	350 (175)	Sí	Sencillo	2	35	Bandeja de horno de 10" × 7"
Rollos dulces	conv bake	350 (175)	Sí	Sencillo	2, 3	20-30	Bandeja para galletas
Croissants	bake	350 (175) 375 (190)	Sí Sí	Sencillo Sencillo	3 3	25 10-12	Bandeja para galletas
Focaccia	bake	450 (230)	Sí	Sencillo	2, 3	10-20	Bandeja para galletas

Alimentos congelados

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Precalentar el horno	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo en min.	Tipo y tamaño de recipiente
Lasaña	bake	400 (205)	Sí	Sencillo	1	package time	Instrucciones del envase
Empanadas congeladas	bake	400 (205)	Sí	Sencillo	3	30	Instrucciones del envase

10.2 Carnes

Las tablas pueden usarse como guía. Seguir las instrucciones del envase o la receta.
Los tiempos de asado son aproximados y pueden depender de la forma de la carne.

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

[1] Precalentar durante 5 minutos

Carne de vacuno

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Posición de la rejilla	Punto de cocción, temperatura de cocción interna en °C (°F)	Tiempo en min.	Comida tapada	Tiempo de reposo en min.
Hamburguesas, 136 g (0.3 libras) por pieza	broil	High	5	Poco hecho, 140 (60)	Side 1: 8; Side 2: 7	No	Ninguno
Rib eye, deshuesado, 1.3 a 1.6 kg (3 a 3.5 libras)	conv roast	325 (160) [1]	2, 3	Sellado, centro rojo a 63 (145)	27-31 min/lb	No	10-15
Rib eye, deshuesado, 1.3 a 1.6 kg (3 a 3.5 libras)	conv roast	325 (160) [1]	2, 3	Término medio, 160 (71)	30-38 min/lb	No	10-15
Cuarto trasero, bistec, solomillo, deshuesado, 1.36 a 1.8 kg (3 a 4 libras)	conv roast	325 (160)	2, 3	Sellado, centro rojo a 63 (145)	18-33 min/lb	No	10-15
Filete, 2.5 cm (1 pulgada) de grosor	broil	High	5	Sellado, centro rojo a 63 (145)	Side 1: 5-8; Side 2: 4-6	No	Ninguno
Lomo, 1.36 a 1.8 kg (3 a 4 libras)	conv roast	425 (220)	2, 3	Sellado, centro rojo a 63 (145)	15-24 min/lb	No	10-15

Cordero

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Posición de la rejilla	Punto de cocción, temperatura de cocción interna en °C (°F)	Tiempo en min.	Comida tapada	Tiempo de reposo en min.
Pata, deshuesada, 0.9 a 2.0 kg (2 a 4.5 libras)	conv roast	325 (160) [1]	2, 3	Sellado, centro rojo a 63 (145)	25-30 min/lb	No	10-15
Pata, deshuesada, 0.9 a 2.0 kg (2 a 4.5 libras)	conv roast	325 (160) [1]	2, 3	Término medio, 160 (71)	30-35 min/lb	No	10-15
Chuletas, 2.5 cm (1 pulgada) de grosor	broil	500 (260) [1]	5	Sellado, centro rojo a 63 (145)	Side 1: 4-6; Side 2: 4-5	No	Ninguno

[1] Precalentar durante 10 minutos

Cerdo

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Posición de la rejilla	Punto de cocción, temperatura de cocción interna en °C (°F)	Tiempo en min.	Comida tapada	Tiempo de reposo en min.
Lomo asado, 1 a 2.95 kg (2.2 a 6.5 libras)	conv roast	350 (175) [1]	2	Término medio, 71 (160)	16-25 min/lb	No	Ninguno
Chuletas, 140 a 181 g (0.3 a 0.4 libras)	broil	High	5	71 (160)	Side 1: 8-12; Side 2: 6-10	No	Ninguno
Salchichas frescas	broil	High	5	75 (170)	Side 1: 5-7; Side 2: 4-6	No	Ninguno
Lomo, 0.9 a 1.36 kg (2 a 3 libras)	conv roast	425 (220)	2	Término medio, 71 (160)	15-28 min/lb	No	Ninguno

Aves de corral

El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. La temperatura mínima de seguridad para el relleno en aves es de 75 °C (165 °F).

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Posición de la rejilla	Punto de cocción, temperatura de cocción interna en °C (°F)	Tiempo en min.	Comida tapada	Tiempo de reposo en min.
Pechugas de pollo, sin deshuesar	broil	High	5	170 (75)	Side 1: 22; Side 2: 17	No	Ninguno
Muslos de pollo, sin deshuesar	broil	High	4	180 (82)	Side 1: 12-15; Side 2: 9-11	No	Ninguno
Pollo entero, 1.36 a 3 kg (3 a 6.6 libras)	conv roast	375 (190)	2	180 (82)	115	No	Ninguno
Gallina de Cornualles, 450 a 680 g (1-1½" libras)	conv roast	350 (175)	2	180 (82)	45-75 min total time	No	Ninguno
Pechuga de pavo, 1.8 a 3.6 kg (4 a 8 libras)	conv roast	325 (160) [1]	2, 3	180 (82)	17-25 min/lb	Cubrir con papel de aluminio para que no se dore demasiado.	Ninguno

[1] Precalentar durante 10 minutos

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Posición de la rejilla	Punto de cocción, temperatura de cocción interna en °C (°F)	Tiempo en min.	Comida tapada	Tiempo de reposo en min.
Pavo, sin rellenar, 5.4 a 8.6 kg (12 a 19 libras)	conv roast	325 (160) [1]	2	180 (82)	7-15 min/ lb	Cubrir con papel de aluminio para que no se dore demasiado.	Ninguno
Pavo, sin rellenar, 9 a 11.3 kg (20 a 30 libras)	conv roast	325 (160) [1]	2	180 (82)	7-15 min/ lb	Cubrir con papel de aluminio para que no se dore demasiado.	Ninguno

Marisco

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno en °C (°F)	Posición de la rejilla	Punto de cocción, temperatura de cocción interna en °C (°F)	Tiempo en min.	Comida tapada	Tiempo de reposo en min.
Pescado entero	conv roast	400 (205)	2	145 (60)	30	No	Ninguno
Filete de salmón entero de 1 kg (2.2 libras)	broil	High	5	145 (60)	Side 1: 13; Side 2: 10-11	No	Ninguno

11 Solucionar pequeñas averías

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 costos de reparación innecesarios.

⚠ ADVERTENCIA
Para evitar riesgos de lesiones derivadas de reparaciones inadecuadas, se recomienda seguir las siguientes indicaciones.
- Únicamente los técnicos especialistas o los proveedores de servicios autorizados deben llevar a cabo reparaciones.
- Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.

[1] Precalentar durante 10 minutos

11.1 Averías en el funcionamiento

Falla	Causas y resolución de problemas
Los quemadores no se encienden o los dispositivos de ignición no lanzan chispas.	La válvula de paso del gas no está en posición «ON» (abierta) o se ha interrumpido el suministro de gas del hogar. ▸ Asegurarse de que la válvula de cierre del gas esté en posición «ON» (abierta) y que el suministro de gas a la casa no esté interrumpido.
	Las tapas, las bases o los orificios de los quemadores están obstruidos. **1.** Asegurarse de que las tapas, bases y orificios de los quemadores no estén obstruidos. **2.** Limpiar los orificios con un alambre o un clip estirado si están obstruidos.
	Los dispositivos de ignición están sucios o mojados. ▸ Asegurarse de que los dispositivos de ignición estén limpios y secos.
	El suministro eléctrico no está bien puesto a tierra o presenta una polaridad errónea. ▸ Revisar el suministro eléctrico; debe tener una conexión a tierra adecuada con la polaridad correcta.
	El cable de alimentación de la unidad no está completamente enchufado en la toma de corriente o se ha disparado el breaker del circuito. ▸ Asegurarse de que el cable de alimentación de la unidad esté completamente enchufado en la toma de potencia y de que no se haya disparado el breaker del circuito.
La llama del quemador se apaga inesperadamente.	Hay corriente en la sala. ▸ Asegurarse de que no haya corriente en la sala.
El (los) quemador(es) de la parrilla no se enciende(n) correctamente o la llama se extingue en el quemador en cuanto se suelta la perilla.	El presionado ha sido demasiado breve o no se ha presionado con la fuerza suficiente. **1.** Utilizar la posición recomendada de iluminación ϟ. **2.** Presionar la perilla por completo. **3.** Mantenerla completamente presionada durante todo el procedimiento de iluminación. **4.** Soltar la perilla después de 3-5 segundos como mínimo.
	La tapa del quemador no está colocada correctamente. ▸ Verificar la colocación correcta de las tapas de los quemadores. → *"Montaje del quemador", Página 15*
	Suciedad o humedad en el quemador, bujía o termopar. ▸ Limpiar y secar estas piezas.
	No hay suficiente gas en la tubería. ▸ Revisar las válvulas principales de gas y el regulador de presión y asegurarse de que se hayan purgado las tuberías de aire.
El quemador pequeño o el de doble llama no encienden correctamente, no son estables o se apagan.	Las tapas del quemador pequeño se intercambiaron. ▸ Verificar la colocación correcta de las tapas de los quemadores. → *"Montaje del quemador", Página 15* ▸ La tapa del quemador con el diámetro con el quemador más pequeño debe colocarse siempre en el centro del quemador de llama doble. ▸ Si una de las tapas cuenta con la leyenda «DUAL», este se debe colocar en el centro del quemador de llama doble.
Aparecen chispas en otro quemador.	No es una falla: al encender un quemador, se generarán chispas en todos los quemadores.
Los dispositivos de ignición lanzan chispas aunque las perillas estén en la posición de apagado.	Se ha activado la conexión de energía eléctrica en el primer encendido, o se ha vuelto a conectar después de un corte. ▸ Los dispositivos de ignición podrán emitir chispas una o dos veces aunque todas las perillas de los quemadores estén en posición de apagado. Es algo normal.
Los resultados de cocción no son los esperados.	Los quemadores de la placa de cocción no están bien nivelados. ▸ Comprobar el nivel de los quemadores de la placa de cocción durante la instalación.
	Los recipientes para cocinar no son adecuados para la superficie que se está usando. ▸ Seleccionar otra superficie u otro recipiente.

Falla	Causas y resolución de problemas
Los resultados de cocción no son los esperados.	El recipiente no es del tipo o tamaño recomendado. ▸ Consultar «Notas sobre los recipientes para cocinar» y «Moldes y fuentes para hornear».
Después de haber retirado la puerta del horno para su limpieza, el cristal de la puerta parece estar más caliente.	El cristal de la puerta del horno no se ha insertado correctamente. ▸ Comprobar si la puerta de cristal del horno está insertada de forma correcta (en tal caso, está visible el símbolo Low-E).
La puerta del horno no está equilibrada.	Falta el panel interior de cristal o no se ha insertado al volver a montar la puerta. ▸ Comprobar si está presente el panel de cristal interior de la puerta o si se ha insertado al volver a montar la puerta.
El ventilador sigue funcionando cuando el horno está apagado.	No es una falla: el ventilador se enfriará hasta que la temperatura del horno alcance la temperatura seleccionada en los ajustes.

12 Eliminación

12.1 Eliminación de los aparatos usados

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

1. Desenchufar el cable de conexión a la red de la toma de corriente.
2. Separar el cable de conexión a la red.
3. Desechar el aparato de manera respetuosa con el medio ambiente.
   Su distribuidor o el ayuntamiento local puede proporcionarle información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales.

13 Servicio de atención al cliente

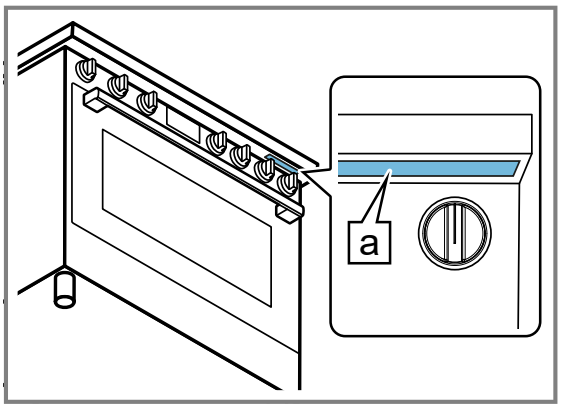
En cada reparación cubierta por la garantía, nos aseguramos de que su aparato sea reparado con repuestos originales por un proveedor de servicio capacitado y autorizado. Solo utilizamos repuestos originales para todos los tipos de reparaciones.
Nuestro servicio al cliente le proporcionará piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en inventario hasta 10 años a partir de la fecha de introducción del aparato en el mercado.
Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.
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.
USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

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

Si contacta al servicio de atención al cliente, necesita el número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD), que puede encontrar en la placa de características del aparato.
Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del servicio de atención al cliente, puede anotar dichos datos.

13.2 Ubicación de la placa de características del aparato

Puede encontrar la placa de características del aparato:
- en la parte inferior del panel de control que sobresale;
- en la parte posterior del aparato.



a Placa de características

14 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

14.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances («Bosch») en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al aparato Bosch vendido a usted («Producto»), el primer comprador usuario, condicionada estrictamente a que el Producto haya sido comprado:

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

La garantía descrita aquí es válida para el comprador original del producto cubierto por esta garantía y para todo usuario posterior del producto, adquirido para un uso doméstico, durante el término de la garantía. Asegurarse de registrar su producto; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera de que Bosch pueda enviar una notificación en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

14.2 Plazo de vigencia de la garantía

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

14.3 Reparación/Reemplazo como único recurso

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

producto o la creación de acceso al producto para repararlo o reemplazarlo. Todos estos costos serán responsabilidad exclusiva de usted.

14.4 Producto fuera de garantía

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

14.5 Exclusiones de la garantía

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

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

En ningún caso Bosch tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del Producto. También se excluyen de esta garantía los Productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; las visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o las visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; la corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos, y de cualquier alteración, incluidos, a modo de ejemplo, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de breakers o fusibles.
EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO TIPO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO SERÁ EL FABRICANTE RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO PROVOCADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BOSCH O DE OTRA MANERA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.
Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía será válido, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

14.6 Obtener el servicio técnico de la garantía

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

14.7 Información del Producto

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

Número de modelo (E-Nr.)
Número de fabricación (FD)
Fecha de entrega

Register your appliance to enjoy customized benefits.

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

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

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

Looking for help? You'll find it here.

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

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

© 2026 BSH Home Appliances Corporation

9002046208 (060810)
es-mx