

# Hornos Empotrados

Manual de uso y cuidado

**SERIE BENCHMARK™**  
HBLP45, HBLP65, HBLP75, HSLP75



**BOSCH**

Invented for life





# Índice

<b>Acerca de este manual</b> .....	<b>1</b>
Cómo está organizado este manual .....	1
Definiciones de seguridad .....	1
<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</b> ..	<b>2</b>
<b>Comienzo</b> .....	<b>5</b>
Piezas .....	5
Accesorios .....	6
<b>Control</b> .....	<b>8</b>
<b>Operación</b> .....	<b>10</b>
Acerca del electrodoméstico .....	10
Antes de usar el horno por primera vez .....	10
Usar los botones digitales e ingresar valores numéricos .....	10
Programar el reloj .....	11
Programar el modo de cocción y la temperatura .....	12
Temporizadores .....	13
Fast Preheat (Precalentar rápido) .....	14
Delay Cook (Retrasar cocción) .....	15
Auto Probe (Sonda automática) .....	16
Modo Sabbath (Sabatino) .....	17
Panel Lock (Bloqueo de panel) .....	18
Settings (Programaciones) .....	18
Opciones del menú Settings (Programaciones) .....	19
<b>Aprovechar al máximo su electrodoméstico</b> .....	<b>19</b>
Consejos generales .....	20
Modos de cocción .....	22
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>28</b>
<b>Limpieza</b> .....	<b>28</b>
Self Clean (Autolimpieza) .....	28
Debe evitarse el uso de estos limpiadores .....	29
Guía de limpieza .....	29
<b>Mantenimiento</b> .....	<b>30</b>
Reemplazar una luz del horno .....	30
Retirar la puerta del horno .....	31

<b>Servicio técnico</b> .....	<b>34</b>
Placa de datos .....	34
Autoayuda .....	32
Cuadro de resolución de problemas .....	34
<b>DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO</b> .....	<b>33</b>
<b>Cuadros de cocción</b> .....	<b>35</b>

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

¿Tiene preguntas?

1-800-944-2904

[www.bosch-home.com/us](http://www.bosch-home.com/us)

¡Esperamos recibir sus comentarios!

---

# Acerca de este manual

## Cómo está organizado este manual

Puede aprovechar al máximo su nuevo horno leyendo este manual desde el comienzo hasta el final. De esta manera, usted aprenderá a conocer su electrodoméstico y se familiarizará con su funcionamiento y funciones en forma sistemática.

El manual está compuesto por las siguientes partes:

- La sección “*Seguridad*” proporciona información sobre cómo operar su horno en forma segura.
- La sección “*Comienzo*” le presenta los componentes y las funciones del horno.
- La sección “*Operación*” le ofrece instrucciones paso a paso sobre cómo operar su horno.
- En la sección “*Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico*”, encontrará una lista de muchas comidas comunes que indica el modo, la temperatura, la posición de rejilla y el tiempo de horneado adecuados del horno. Esta sección también incluye varios consejos sobre utensilios para hornear y para preparar alimentos.
- La sección “*Limpieza y mantenimiento*” le brinda información sobre cómo limpiar y mantener las distintas piezas del horno.
- La sección “*Servicio técnico*” incluye su garantía y consejos para que usted mismo resuelva los problemas que se le puedan presentar.

**Preste especial atención a las instrucciones de seguridad importantes que se encuentran en la sección “*Seguridad*”.**

## Definiciones de seguridad

---

### **▲ ADVERTENCIA**

---

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

---

---

### **▲ PRECAUCIÓN**

---

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

---

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

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

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Seguridad

### ADVERTENCIA

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

### Instalación y mantenimiento adecuados

- Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o del fusible. Márquela para identificarla más fácilmente.
- Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo solo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener detalles, consulte las Instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico ha sido diseñado únicamente para el uso doméstico normal de una familia. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.
- No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para usarlo al calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.
- No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.
- No obstruya las aberturas de ventilación del horno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.
- En caso de error, la pantalla titila y emite bips en forma continua. Si esto sucede durante el proceso de autolimpieza, desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica y llame a un técnico calificado.
- En caso de error, la pantalla titila y emite bips en forma continua. Desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica y llame a un técnico calificado.

### Seguridad para evitar incendios

- No utilice papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir ninguna parte del electrodoméstico, especialmente, la base del horno. La instalación de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Si los materiales que están dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada. Apague el electrodoméstico y desconecte el circuito desde el disyuntor.
- Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. Por ejemplo, nunca utilice el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.
- Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.
- En el caso de que su ropa o cabello se prendan fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.
- Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.
- Tenga a la mano un extinguidor de incendio adecuado en un área fácilmente visible y accesible, próxima al horno.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

---

### ADVERTENCIA

---

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

- SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas o una bandeja de metal; luego, apague la hornilla. TENGA CUIDADO PARA PREVENIR QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
- NUNCA LEVANTE UN MOLDE EN LLAMAS; puede quemarse.
- NO USE AGUA ni toallas o trapos húmedos; puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- Use un extinguidor SOLO si:
  - 1) Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
  - 2) El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
  - 3) Alguien llamó al departamento de bomberos.
  - 4) Puede combatir el incendio con la espalda en dirección a una salida.

---

### Prevención de quemaduras

- NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO: Los elementos de calentamiento pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las superficies internas de un horno pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque los elementos de calentamiento ni las superficies internas del horno, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Entre estas superficies, se encuentran las aberturas de ventilación del horno, las superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.
- Tenga cuidado al abrir el electrodoméstico. Parado a un lado, abra la puerta lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o el vapor. Mantenga la cara lejos de la abertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca de la unidad. Después de liberar el

aire caliente y/o el vapor, continúe con la cocción. Mantenga las puertas cerradas, a menos que sea necesario a efectos de la cocción o limpieza. No deje las puertas abiertas sin vigilancia.

- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.
- Proceda con cuidado al cocinar alimentos con alto contenido de alcohol (p. ej., ron, cognac, bourbon) en el horno. El alcohol se evapora a altas temperaturas. Existe riesgo de combustión, ya que los vapores del alcohol se pueden prender fuego en el horno. Use solamente pequeñas cantidades de alcohol en los alimentos y abra la puerta del horno con cuidado.
- Siempre debe colocar las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si necesita mover la rejilla mientras el horno está caliente, no debe dejar que el agarrador entre en contacto con los elementos de calentamiento.
- Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.
- Sujétese todas las prendas holgadas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto y no use prendas holgadas ni sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas sueltas.

---

### ADVERTENCIA

---

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

---

### ADVERTENCIA

---

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

---

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### Seguridad de los niños

- Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre la operación segura del electrodoméstico por parte de personas calificadas.
- No permita que nadie se suba, pare, incline, siente ni cuelgue de ninguna parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, un cajón calentador o un cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.
- No permita que los niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en uso o no.

### PRECAUCIÓN

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

### Seguridad en la limpieza

- No limpie el electrodoméstico cuando todavía esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas o paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

### ADVERTENCIA

#### Advertencias de la Propuesta 65 del Estado de California:

Este producto contiene productos químicos que el estado de California sabe causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos.

- **IMPORTANTE AVISO DE SEGURIDAD:** La Ley de Aplicación de la Reglamentación sobre Agua Potable Segura y Sustancias Tóxicas de California (California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act) exige al Gobernador de California publicar una lista de sustancias que el estado sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige que las empresas adviertan a los clientes acerca de la posible exposición a dichas sustancias. La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante el proceso de autolimpieza pueden generar pequeñas cantidades de monóxido de carbono. El aislamiento de fibra de vidrio en hornos autolimpiantes despiden muy pequeñas cantidades de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. California incluye el formaldehído en la lista de las causas potenciales del cáncer. El monóxido de carbono es una causa potencial de toxicidad reproductiva. La exposición a estas sustancias puede minimizarse de las siguientes maneras:

- 1) Permitiendo una buena ventilación al cocinar con gas.
- 2) Permitiendo una buena ventilación durante el proceso de autolimpieza del horno e inmediatamente después de este.
- 3) Operando la unidad según las instrucciones de este manual.

- Al realizar el proceso de autolimpieza, confirme que la puerta se trabe y que no se abra. Si la puerta no se traba, no ponga en funcionamiento el modo Self Clean (Autolimpieza). Comuníquese con el servicio técnico.
- Limpie los excedentes de derrames antes de comenzar el proceso de autolimpieza del horno.
- Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Si tiene pájaros como mascotas, manténgalos lejos de la cocina o de las demás habitaciones adonde puedan llegar las emanaciones de la cocina. Durante el proceso de autolimpieza, las emanaciones liberadas pueden ser perjudiciales para los pájaros. Otras emanaciones de la cocina, como calentar en exceso margarinas y aceites de cocina, también pueden ser perjudiciales.
- No deje que se acumule grasa en el horno.

### Seguridad de los utensilios de cocina

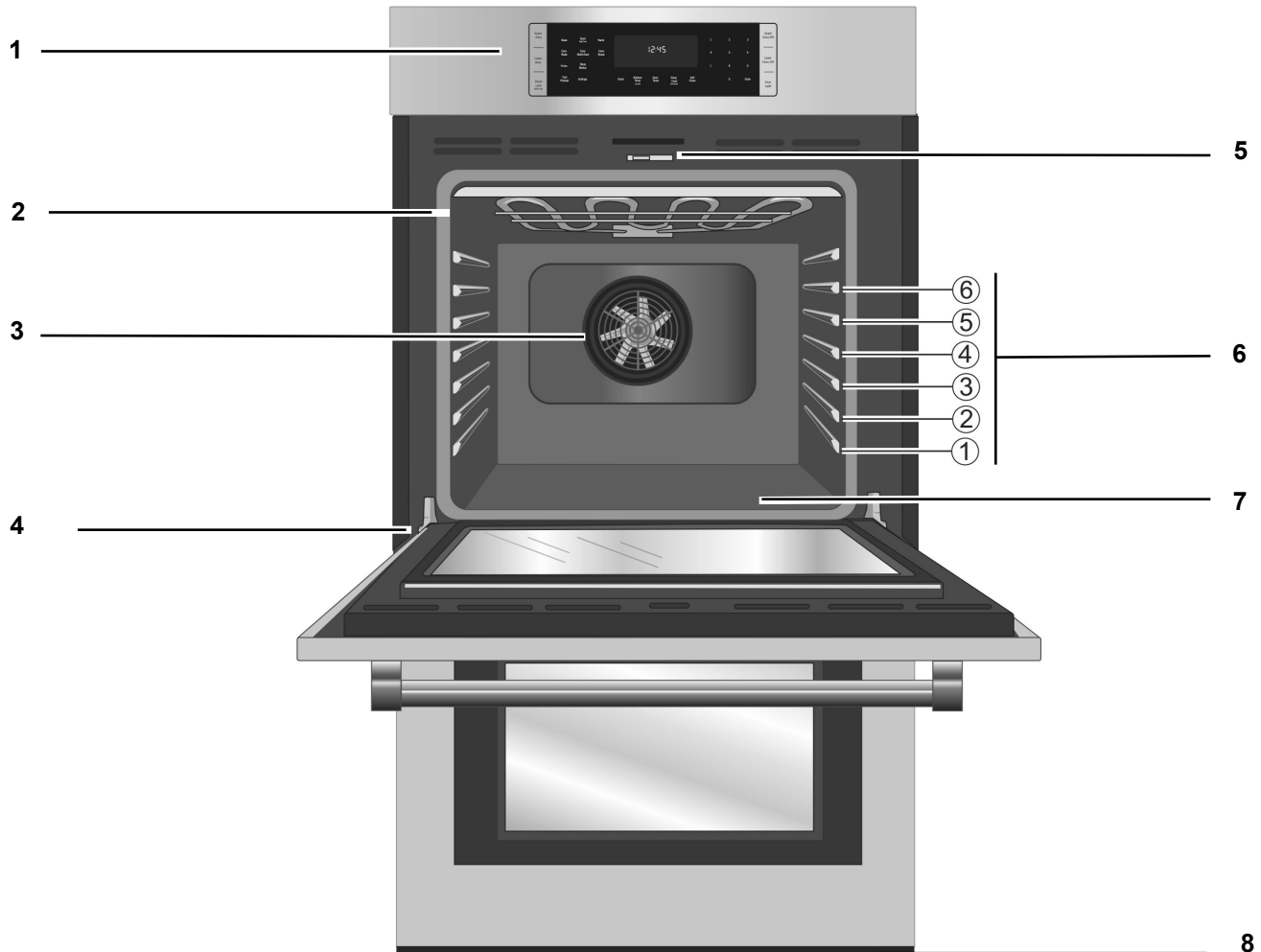
- No coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente en la base del horno.
- Siga las indicaciones del fabricante al utilizar bolsas para cocinar o asar.
- No limpie las piezas ni los accesorios en el horno autolimpiante.



# Comienzo

## Piezas

La imagen muestra un horno doble. Su electrodoméstico puede ser ligeramente diferente.



- |   |  |
|---|--|
| 1 | Panel de control   |
| 2 | Empaque de la puerta                                       |
| 3 | Ventilador de convección                                   |
| 4 | Bisagra de la puerta                                       |
| 5 | Pestillo de la puerta                                      |
| 6 | Guías para posición de rejilla con 6 posiciones de rejilla |
| 7 | Base del horno   |
| 8 | Abertura de ventilación de la parte inferior del horno     |

### Ventilador de refrigeración

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

### Abertura de ventilación del horno

La abertura de ventilación del horno está ubicada en la base de la unidad. Es posible que salga aire caliente de la abertura de ventilación antes, durante y después de la cocción. Es normal que salga vapor de la abertura de ventilación y que se acumule condensación en esta área. Esta área puede estar caliente cuando el horno está en



uso. No bloquee la abertura de ventilación, dado que es importante para que circule el aire.

### Base del horno

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

#### Nota:

No coloque alimentos directamente en la base del horno.

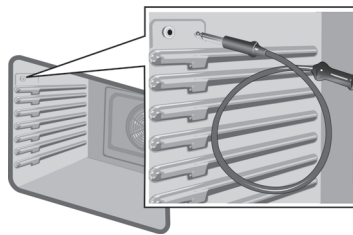
---

#### **▲ PRECAUCIÓN**

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

---

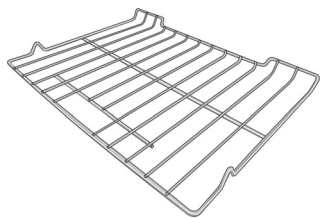
## Accesorios



#### Sonda

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

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



#### Rejilla plana

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

No la limpie en el horno autolimpiante.



#### Rejilla telescópica (algunos modelos)

rejillas adicionales de 30 pulgadas disponibles a través de e-Shop, # HEZTR301

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

No la limpie en el horno autolimpiante.



#### Bandeja de asar con calor directo y parrilla

Úselas para asar con calor directo y asar.

No la limpie en el horno autolimpiante.

### Cómo introducir las rejillas

---

#### **▲ PRECAUCIÓN**

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

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

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

---

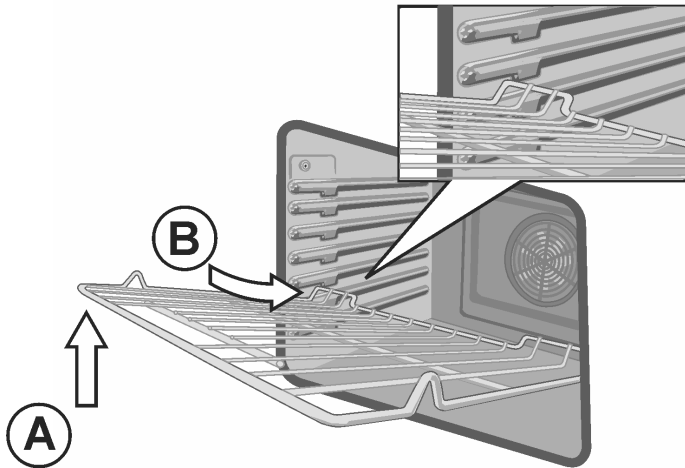
#### Rejilla plana

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

### Para introducir la rejilla plana en el horno:

**Nota:** Evite empujar la rejilla hacia atrás con fuerza y golpear la parte trasera de la cavidad del horno. Esto puede provocar riesgo de daños al recubrimiento de porcelana o a las cubiertas de vidrio de los apliques de luz.

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



3. Incline la rejilla hacia arriba (A) para permitir que la parte trasera con pendiente hacia arriba de la rejilla se deslice debajo del tope moldeado en la parte delantera de la guía para rejilla que se encuentra arriba.
4. Cuando la parte trasera de la rejilla pase este tope, baje la parte delantera de la rejilla a una posición horizontal (B) y empujela hacia adentro hasta insertarla por completo.

La rejilla debe estar derecha y plana, no torcida.

### Para retirar la rejilla plana del horno:

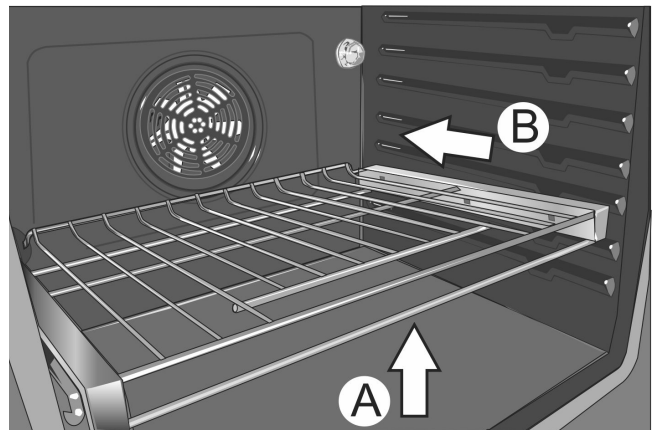
1. Tome la rejilla firmemente de ambos lados y jale hacia usted.
2. Cuando llegue al tope, incline la rejilla hacia arriba de modo que la parte trasera con pendiente hacia arriba de la rejilla pueda pasar debajo del tope. Jale la rejilla hasta retirarla por completo.

### Rejilla telescópica

#### Para introducir la rejilla telescópica en el horno:

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

**Nota:** Evite golpear el vidrio de la cubierta de la luz del horno o la parte trasera del horno al empujar la rejilla en su posición.



3. La parte trasera de la rejilla telescópica se ubica en su lugar.
4. Jale la rejilla hacia adelante para acoplar la parte inferior de la rejilla a la parte trasera de la guía para posición de rejilla.
5. Baje la parte delantera de la rejilla para terminar de colocarla en la guía de la rejilla. La rejilla debería sentirse estable cuando está colocada en forma adecuada.
6. Deslice la parte móvil de la rejilla telescópica hacia adentro y hacia afuera algunas veces para asegurarse de que pueda moverse libremente y de que la parte no móvil de la rejilla telescópica esté sujeta firmemente.

#### ▲ PRECAUCIÓN

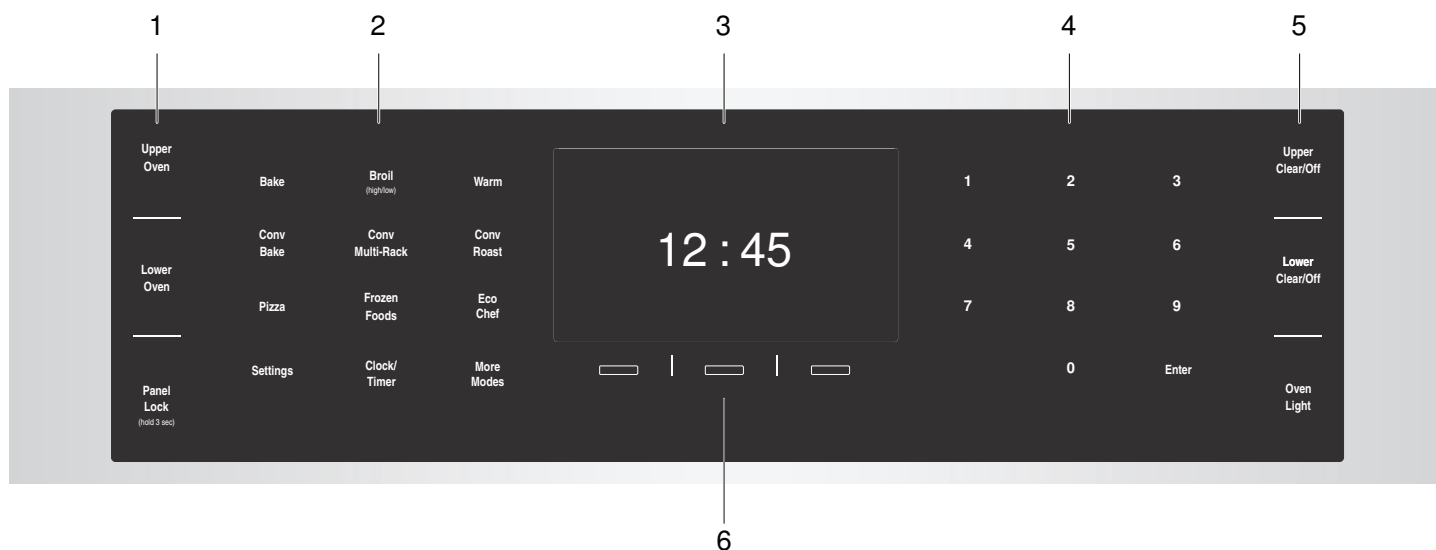
Para evitar posibles lesiones o daños al electrodoméstico, asegúrese de que la rejilla telescópica esté instalada exactamente según las instrucciones de instalación y no al revés ni boca abajo.

#### Para retirar la rejilla telescópica del horno:

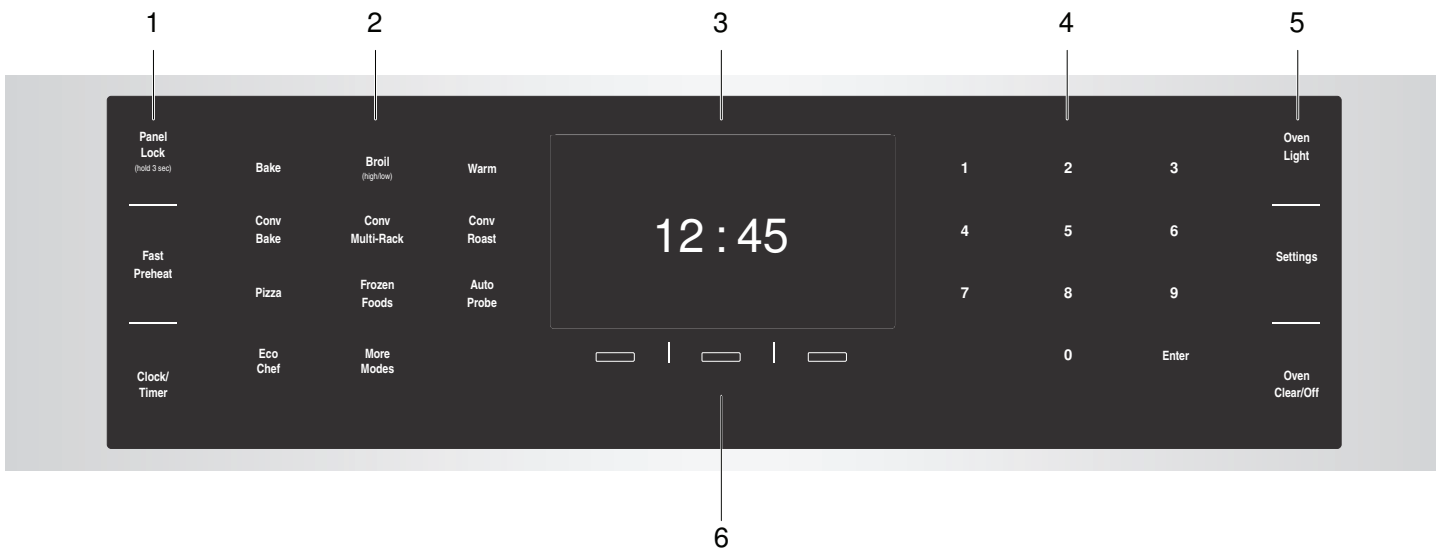
1. Levante la parte delantera del conjunto de la rejilla telescópica alrededor de 1/2 pulgada y empuje la rejilla a la parte trasera alrededor de 3/4 de pulgada. Esto permitirá desacoplar la rejilla de la guía para posición de rejilla.
  2. Levante la parte trasera del conjunto de la rejilla telescópica de modo que se salga de la guía para posición de rejilla y jale suavemente la rejilla del horno.
- Nota:** Tenga cuidado de evitar jalar la rejilla de manera dispareja, lo que causaría que se atasque durante el retiro y se atore en las paredes del horno.

# Control

## Panel de control de horno doble serie BENCHMARK™



## Panel de control de horno simple serie BENCHMARK™



- 1 Botones izquierdos externos
- 2 Botones de selección de modo
- 3 Pantalla
- 4 Botones del teclado numérico
- 5 Botones derechos externos
- 6 Botones de funciones especiales

### Botones

**Nota:** Solo necesita presionar ligeramente los botones para usarlos. Los botones no funcionarán si presiona varios al mismo tiempo, como cuando limpia el panel de control pasando un paño.

## Descripciones de los botones

Upper Oven	Cambia al horno superior en modelos de hornos dobles. Presiónelo antes de seleccionar o cambiar las programaciones en el horno superior.
Lower Oven	Cambia al horno inferior en modelos de hornos dobles. Presionar antes de seleccionar o cambiar las programaciones en el horno inferior.
Panel Lock (hold 3 sec)	Enciende y apaga el modo Panel Lock (Bloqueo de panel). El bloqueo de panel evita que se cambien las programaciones del horno.
Upper Clear/Off	Presione para borrar los modos de cocción; presione y mantenga presionado para apagar el horno superior. Borra algunas programaciones.
Lower Clear/Off	Presione para borrar los modos de cocción; presione y mantenga presionado para apagar el horno inferior. Borra algunas programaciones.
Oven Light	Enciende y apaga la luz del horno para el horno seleccionado.
Clock/Timer	Actualiza la pantalla para permitir la programación del reloj, o el inicio o ajuste de un temporizador de cocina.
Settings	Proporciona acceso a las programaciones del usuario para permitir la personalización de la pantalla básica, el idioma y otras características.
Self Clean	Activa el modo Self Clean (Autolimpieza).
More Modes	Permite el acceso a modos de cocción/calentamiento que no tienen un botón de acceso directo.

## Más modos

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

El modo Self Clean (Autolimpieza) también se encuentra en esta lista.

# Operación

## Acerca del electrodoméstico

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

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

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

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

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

## Antes de usar el horno por primera vez

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

## Funciones básicas

### Cómo usar los botones e ingresar valores numéricos

La interfaz del horno es fácil de usar, pero requiere algo de conocimiento de cómo deben realizarse las entradas. Siga los siguientes procedimientos.

Tipo de botón	Descripción de uso
Botones estándares y dígitos del teclado numérico	Presione el centro del botón para activarlo. Los botones son sensibles a la electricidad estática y solo requieren que se realice una ligera presión. Si se encuentra activado <b>Panel Lock</b> (Bloqueo de panel) los botones no responderán al tacto. <b>Nota:</b> Presione y mantenga presionado el botón digital "Panel Lock" (Bloqueo de panel) (que se encuentra del lado izquierdo de la pantalla) durante 3 segundos para activar/desactivar el bloqueo de panel.

#### Teclas programables



1, 2 y 3 (de izquierda a derecha)

Las teclas programables son botones rectangulares redondeados (A) que se encuentran debajo de los tres símbolos ∨ de la pantalla del horno.

La función de estos botones cambia para diferentes contextos.

Para utilizar una tecla programable, presione el botón rectangular redondeado que se encuentra debajo de la pantalla, no el texto de la pantalla que se encuentra sobre los símbolos ∨. La pantalla no es una pantalla táctil.

Ingrese un valor numérico utilizando los botones numéricos

Ejemplo de entrada:  
4:55 p. m.

Hora inicial:

04:46 pm

Ingrese: 0

44:60 pm

Ingrese: 4

46:04 pm

Ingrese: 5

60:45 pm

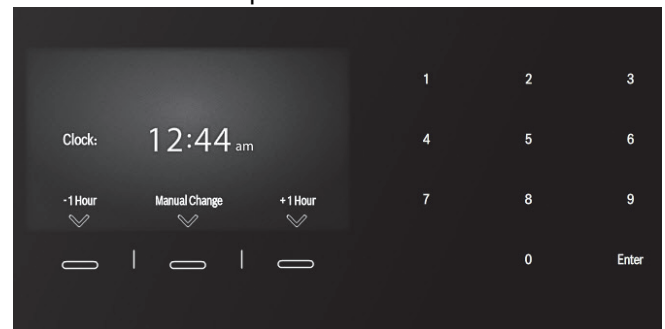
Ingrese: 5

04:55 pm

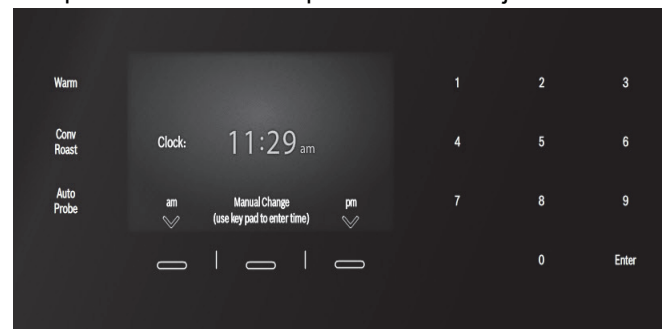
Los valores se ingresan en cuatro dígitos para la hora y tres dígitos para la temperatura. Al ingresar un valor con menos dígitos, como una hora que sea menor de 10 horas, si el primer dígito del valor actual no es cero, agregue un cero a la izquierda. Para ingresar 4:55 p. m., ingrese 0, 4, 5, 5 y seleccione “pm”. A medida que se ingresan los dígitos, estos aparecen desde la derecha y “empujan” hacia la izquierda a los dígitos originales, a medida que se ingresa cada dígito nuevo.



3. Las teclas programables izquierda y derecha permiten al usuario ajustar 1 hora +/- (como para el horario de verano). Presione el botón central “Manual Change” (Cambio manual), a fin de permitir el uso del teclado numérico para ingresar una hora específica y seleccionar “am” o “pm”.



4. La pantalla muestra la reasignación de las teclas programables. Los botones izquierdo y derecho muestran “am” y “pm”. Utilice el teclado numérico para ingresar la hora en formato hh:mm; empiece con un “0” a la izquierda si la hora es inferior a 10. Observe cómo los dígitos desde la derecha “empujan” los dígitos originales hacia la izquierda a medida que se ingresan los nuevos dígitos. Presione el botón digital de “am” o “pm” para completar el ingreso de la hora y para volver a la pantalla normal de operación del reloj.



Por ejemplo, para ingresar 3:25 p. m., presione los dígitos del teclado numérico 0, 3, 2, 5 y presione el botón “pm”. La pantalla vuelve a la pantalla normal del reloj.

Consejo: Si la programación “am/pm” ya se muestra correctamente, presionar “Enter” (Intro) en el botón

## Cómo programar el reloj

El horno incluye funciones de tiempo para las cuales se debe programar la hora actual. Por lo tanto, es importante programar el reloj antes de comenzar a utilizar el horno. El horno no puede estar en un modo de cocción al programar el reloj (el horno debe estar encendido, pero sin un modo de cocción seleccionado).

En caso de que se produzca un corte de electricidad, aparecerá “12:00” en la pantalla. Deberá reprogramar la hora correcta.

### Para programar el reloj:

1. El horno debe estar en el modo Standby (Reposo) (el horno está encendido, pero no está funcionando ningún modo de cocción ni temporizador).
2. Para tener acceso al modo de programación del reloj: Presione el botón **Clock/Timer** (Reloj/Temporizador). La pantalla muestra la opción Set Clock (Programar reloj) o Set Timer (Programar temporizador). Titila “00:00” en la pantalla.

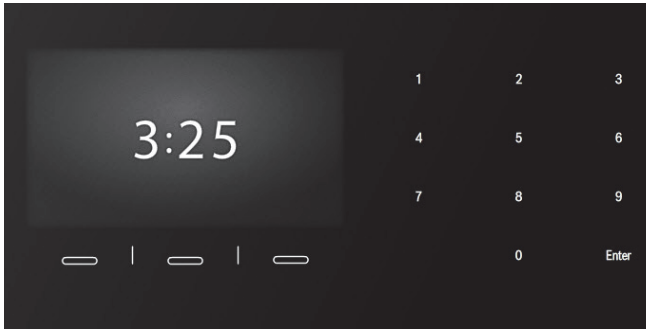
Presione la tecla programable (el pequeño rectángulo horizontal con borde blanco) marcado “Set Clock” (Programar reloj) que se encuentra debajo del ícono de flecha que apunta hacia abajo (↘).

**Consejo:** Presionar el área “Set Clock ↘” (Programar reloj X) de la pantalla no producirá efectos. Presione el pequeño rectángulo horizontal con borde blanco que se encuentra debajo del aviso.

numérico también guardará la programación del reloj y volverá a la pantalla del reloj.

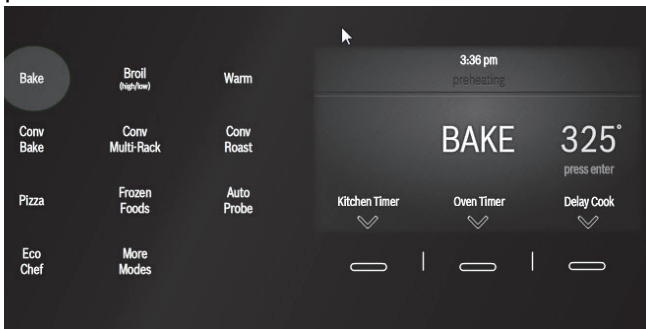


5. El reloj está ahora programado y en funcionamiento.



## Cómo programar el modo de cocción y la temperatura

1. Para los modelos de hornos dobles, se debe seleccionar el horno en particular antes de poder seleccionar el modo de cocción. Presione el botón **Upper Oven** (Horno superior) o **Lower Oven** (Horno inferior) para seleccionar un horno.
2. Presione el **botón del modo de cocción** deseado. Por ejemplo, presione el botón "Bake" (Hornear). Se muestran el modo de cocción y la temperatura predeterminada: Títala la temperatura para mostrar que puede editarse.

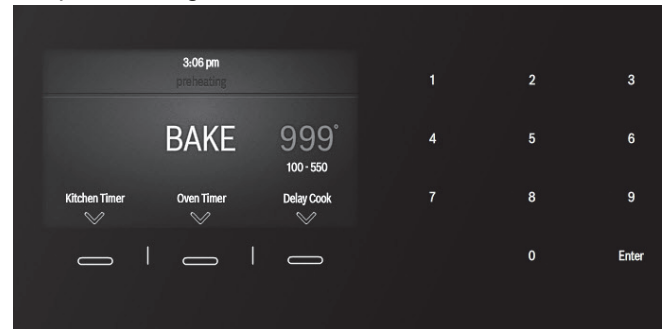


3. Presione **Enter** (Intro) para iniciar el modo utilizando la temperatura predeterminada. Para los modos que requieren precalentar, el indicador de

precalentamiento avanza hasta que se alcance la temperatura objetivo.



**Nota:** Si se ingresa una temperatura que no se encuentra dentro del rango permitido para el modo, sonará un tono de error y se mostrará el rango de temperaturas aceptable para el modo debajo de la temperatura ingresada.



Utilizando el teclado numérico, ingrese una temperatura dentro del rango de temperaturas aceptable. Presione **Enter** (Intro) para iniciar el modo utilizando la temperatura ingresada.

## Limitación del tiempo de calentamiento

El tiempo máximo de calentamiento es limitado. Si usted olvida apagar el horno, este se apaga automáticamente después de un período determinado (consulte la tabla a continuación), a menos que esté usando **Oven Timer** (Temporizador de horno) o **Delay Cook** (Retrasar cocción).

El tiempo máximo para el modo Sabbath (Sabatino) es de 74 horas. Para todos los demás modos de cocción, el tiempo máximo permitido depende de la temperatura:

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

Se detiene el calentamiento hasta que se modifica un valor.



## Temporizadores

Su nuevo horno viene equipado con dos tipos de temporizadores.

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

**Oven Timer** (Temporizador de horno) es un temporizador de cuenta regresiva que, cuando llega a 00:00, apaga el horno y detiene el modo actual. El temporizador de horno se utiliza para programar cuánto tiempo funcionará un modo.

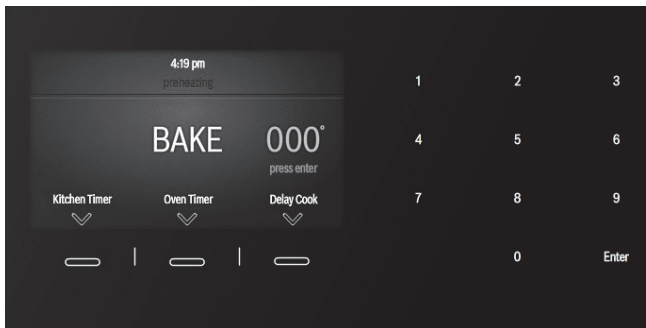
Para tener acceso a cualquier tipo de temporizador, primero seleccione un modo de cocción utilizando uno de los botones de selección de modo.

### Para programar un temporizador de cocina (sin un modo de cocción)

Esto es para las necesidades de temporización generales de cocina que no deben afectar el funcionamiento del horno.

Para hornos dobles, primero seleccione el horno superior o inferior. Esto no afecta de ninguna manera el tiempo de detención del horno. Asigna una posición para el temporizador de cocina en la memoria, de modo que pueda iniciarse luego un segundo temporizador de cocina si se desea.

1. Seleccione un modo de cocción y ajuste la temperatura según lo desee. Comience el modo de cocción presionando Enter (Intro). Las teclas programables que se encuentran en la parte inferior de la pantalla muestran **Kitchen Timer** (Temporizador de cocina), **Oven Timer** (Temporizador de horno) y **Delay Cook** (Retrasar cocción). Seleccione **Kitchen Timer** (Temporizador de cocina).



2. Se muestra "00:00" titilando a la izquierda del nombre del modo. Utilice el teclado numérico para reemplazar "00:00" por el valor deseado del temporizador.



3. Presione **Enter** (Intro) para guardar la programación del temporizador.  
Comienza el temporizador de cocina.
4. Cuando se haya agotado la cuenta regresiva del temporizador de cocina, sonará un tono de alarma cada 10 segundos durante 2 minutos.

**Cancele el temporizador de cocina** presionando el botón **Oven Clear/Off** (Borrar/Apagar horno) o abriendo la puerta del horno.

El temporizador de cocina también puede programarse presionando el botón **Clock/Timer** (Reloj/Temporizador) que se encuentra del lado izquierdo del panel de control. El valor "00:00" ingresado en el temporizador titila en el centro de la pantalla. Ingrese el valor deseado del temporizador con los botones numéricos y presione **Enter** (Intro) para iniciar el temporizador.

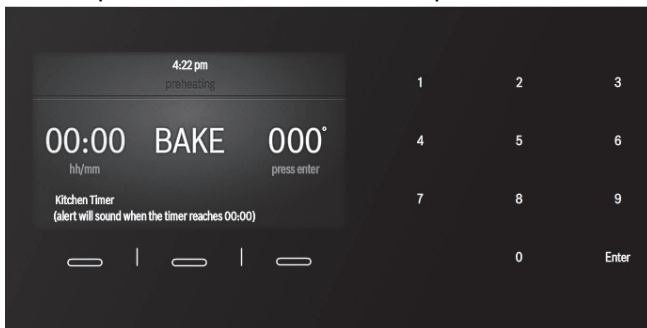


### Nota

- El temporizador no se modifica al modificar otras programaciones.
- El indicador de la pantalla depende de lo que esté programado en Settings (Programaciones). La configuración de la pantalla estándar muestra el reloj cuando el temporizador está funcionando. En este caso, presione **Timer** (Temporizador) para ver el temporizador en funcionamiento.

## Para programar un temporizador de horno (para programar un temporizador para apagar el horno):

1. Para hornos dobles, primero seleccione el horno superior o inferior. El horno debe estar ejecutando un modo de cocción para programar un temporizador de cocina.  
**Nota:** Un temporizador de horno no puede funcionar durante el proceso de autolimpieza.
2. Seleccione un modo de cocción. Las teclas programables que se encuentran en la parte inferior de la pantalla muestran **Kitchen Timer** (Temporizador de cocina) y **Oven Timer** (Temporizador de horno). Seleccione **Oven Timer** (Temporizador de horno).
3. Se muestra "00:00" titilando a la izquierda del nombre del modo. Utilice el teclado numérico para reemplazar "00:00" por el valor deseado del temporizador.



4. Presione **Enter** (Intro) para guardar la programación del temporizador de horno.

Comienza el temporizador de horno. Comienza la cuenta regresiva del temporizador de horno hasta 0:00.

5. Cuando el temporizador alcanza :00, finaliza el modo de cocción. Suena el tono de alarma del horno cada 10 segundos durante 2 minutos.

## Fast Preheat (Precalentar rápido)

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

### Para programar Fast Preheat (Precalentar rápido):

1. Para hornos dobles, primero seleccione el horno superior o inferior. Programe el modo de cocción (de

los modos para los que está disponible Fast Preheat [Precalentar rápido]) y la temperatura.

2. Presione **Fast Preheat** (Precalentar rápido).
3. Presione **Start** (Iniciar).

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

### Nota:

- La temperatura debe programarse, como mínimo, en 200 °F (100 °C) para usar la función **Fast Preheat** (Precalentar rápido).
- La función **Fast Preheat** (Precalentar rápido) permanece encendida incluso si el modo de cocción se modifica después de haber iniciado la función Fast Preheat (Precalentar rápido). Si no se encuentra disponible Fast Preheat (Precalentar rápido) para el nuevo modo, se activa el precalentamiento estándar para los modelos que tienen precalentamiento estándar.

# Funciones especiales

Las funciones especiales le darán mayor comodidad al cocinar.

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

- Retrasar cocción
- Auto Probe (Sonda automática)
- Modo Sabbath (Sabatino)
- Bloqueo de panel

## Delay Cook (Retrasar cocción)

La función Delay Cook (Retrasar cocción) (hora de finalización) permite la programación del horno para que termine un modo de cocción con temporizador a una hora predeterminada.

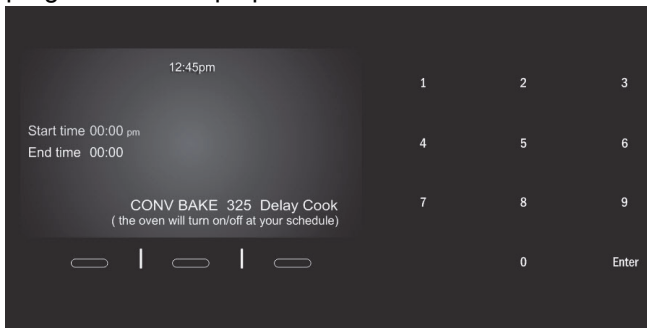
### ⚠ PRECAUCIÓN

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

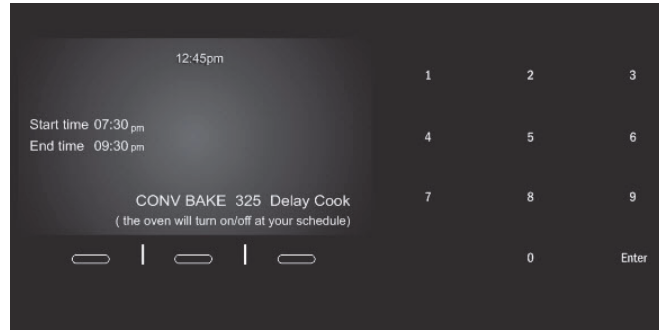
El temporizador de Delay Cook (Retrasar cocción) solo puede programarse en el modo Standby (Reposo) o mientras está funcionando un modo de cocción.

### Para programar el tiempo de Delay Cook (Retrasar cocción):

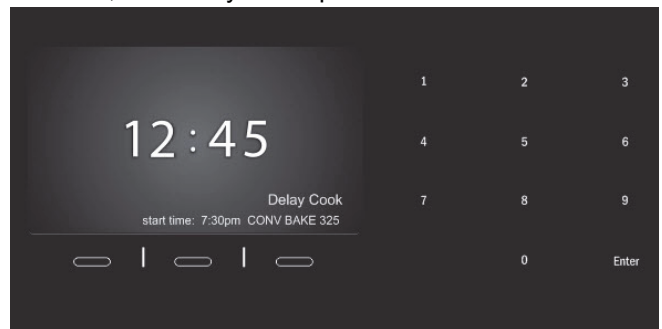
1. Para hornos dobles, primero seleccione el horno superior o inferior.
2. Programe el modo de cocción y la temperatura. Presione **Enter** (Intro) para iniciar el modo.
3. Presione el botón **Delay Cook** (Retrasar cocción) que depende del contexto. Se muestra la pantalla para programar el tiempo para retrasar la cocción.



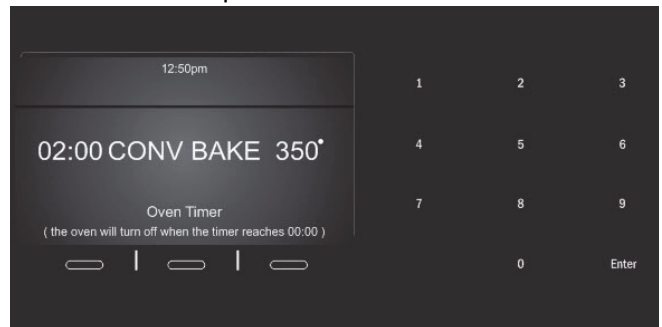
4. Ingrese la hora de inicio y la hora de finalización. Presione **Enter** (Intro) para iniciar el modo Delay Cook (Retrasar cocción).



5. Si se programa una hora de inicio posterior a la hora actual, la pantalla muestra la hora actual con la notificación de Delay Cook (Retrasar cocción) y la hora de inicio, el modo y la temperatura.



6. Cuando el temporizador de Delay Cook (Retrasar cocción) inicia el modo, el tiempo restante del temporizador, el modo y la temperatura se muestran en el centro de la pantalla.



En este momento, Delay Cook (Retrasar cocción) funciona exactamente como un temporizador de horno. Al final de la cuenta regresiva del temporizador, el horno emite una señal y finaliza el modo. Presione **Timer Off** (Apagar temporizador) o abra la puerta del horno para silenciar la alarma.

### Nota:

- Para cancelar **Delay Cook** (Retrasar cocción), presione el botón **Oven Clear/Off** (Borrar/Apagar horno) (para hornos dobles, primero seleccione el horno superior o inferior).

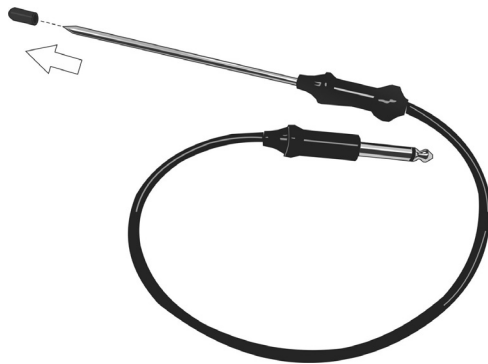
## Auto Probe (Sonda automática)

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

### Retire la tapa de seguridad antes de utilizar la sonda

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

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



### Cómo introducir la sonda:

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

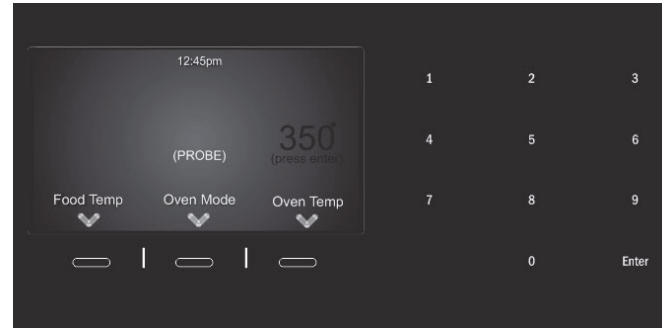
**Nota:** Los alimentos deben estar completamente descongelados antes de introducir la sonda en la carne.

### Para usar la sonda:

1. Introduzca la sonda en la carne, como se describe anteriormente.
2. Conecte la sonda al horno. Si no se conecta la sonda al horno antes de iniciar el modo Probe (Sonda), suena un tono de error.
3. Presione el botón **Auto Probe** (Sonda automática). Se muestra la pantalla Set Probe and OvenTemp (Programar sonda y temp. del horno). Utilice las teclas programables que se encuentran en la parte inferior de la pantalla para seleccionar las pantallas para ingresar la temperatura deseada de los alimentos, el modo de horno que se utilizará y la temperatura del horno. Use el teclado numérico para ingresar los valores deseados. Presione **Enter** (Intro) en el teclado

numérico para confirmar las programaciones e iniciar el modo Probe (Sonda).

4. Programe el modo de cocción y la temperatura.



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

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



Cuando la temperatura de la sonda alcanza la temperatura programada, se apaga el modo de cocción. Se muestra la hora actual. Suena un tono de alarma cada 10 segundos durante 2 minutos.

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

En los modelos de hornos dobles, la sonda solo está disponible para el horno superior.

### Nota:

- La sonda no se encuentra disponible cuando se ha programado un temporizador de horno.
- Para cambiar la temperatura de la sonda, presione el botón **Probe** (Sonda). La pantalla ingresa en el modo de edición de temperatura de la sonda y muestra el mensaje "SET PROBE TEMP" (PROGRAMAR TEMPERATURA DE LA SONDA). Ingrese la nueva temperatura de la sonda y presione **Enter** (Intro) para aceptar el nuevo valor.
- No guarde la sonda en el horno.
- Siempre use el mango de la sonda para introducirla y retirarla.

- Siempre use un agarrador para retirar la sonda porque esta se calienta.
- En los modelos de hornos dobles, la sonda solo está disponible para el horno superior.

## Modo Sabbath (Sabatino)

El modo Sabbath (Sabatino) permite a personas de determinadas creencias usar su horno durante el Sabbath. El modo Sabbath (Sabatino) debe activarse en el menú Settings (Programaciones) (la programación predeterminada para el modo Sabbath [Sabatino] es “Sf”).

### El modo Sabbath (Sabatino) solo puede ingresarse en un ciclo de horneado.

La temperatura de horneado debe encontrarse dentro del rango de temperaturas del modo Sabbath (Sabatino) de 100 °F a 450 °F. Una vez que se haya iniciado el modo Sabbath (Sabatino), puede cambiarse la temperatura de cocción (dentro del rango de temperaturas permitido para el modo Sabbath [Sabatino]) utilizando el teclado numérico y presionando Enter (Intro) para confirmar la nueva temperatura. No hay respuesta visual ni audible al ingreso, y hay un retraso de 30 segundos antes de que se active la nueva temperatura.

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

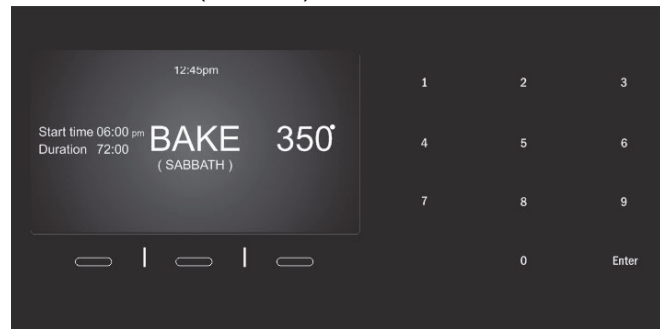
### Para programar el modo Sabbath (Sabatino):

1. No puede haber temporizadores de cocina ni temporizadores de horno funcionando cuando se ingresa el modo Sabbath (Sabatino). No debe introducirse la sonda. Debe estar funcionando el modo Bake (Hornear) (o en el proceso de programarse para funcionar). Presione la tecla programable **Oven Timer** (Temporizador de horno) durante cinco segundos. Si está funcionando un temporizador, si se introduce la sonda o si la temperatura programada se encuentra fuera del rango aceptable del modo Sabbath (Sabatino) cuando intenta iniciar el modo Sabbath (Sabatino), titila el mensaje: “SABBATH NOT AVAILABLE” (SABATINO NO DISPONIBLE) en la pantalla durante 5 segundos. Si no está funcionando ningún temporizador, se muestra la pantalla del modo Sabbath (Sabatino). La temperatura del horno (en rojo) titila para indicar que puede modificarse. Utilice los botones numéricos para ingresar una nueva temperatura, si se desea. El rango

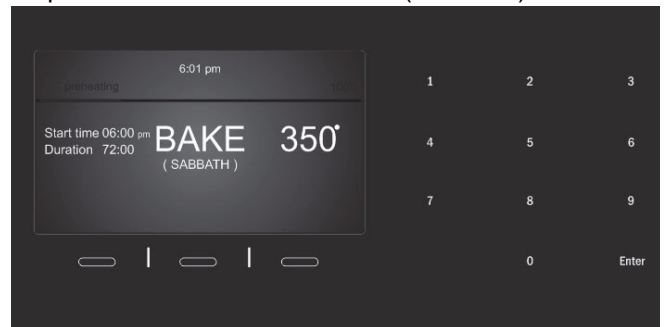
aceptable de la temperatura del modo Sabbath (Sabatino) es de 100 °F a 450 °F.



2. Ingrese la duración (cantidad de tiempo que debe funcionar el modo Sabbath [Sabatino]), que se muestra en la pantalla que titila en rojo para indicar que puede modificarse. La hora de inicio está programada para las 6:00 p. m. La hora de inicio del modo Sabbath (Sabatino) puede retrasarse utilizando la tecla programable “Delay Cook” (Retrasar cocción) del modo Bake (Hornear).



3. Cuando se alcanza la hora de inicio, comienza el modo Sabbath (Sabatino) y la pantalla muestra que el horno se precalienta en modo Sabbath (Sabatino).



### Nota:

- Los hornos dobles son capaces de ejecutar el **modo Sabbath (Sabatino)** en los hornos superior e inferior en forma individual o los dos al mismo tiempo.
- La temperatura en el modo Sabbath (Sabatino) es de 100 °F a 450 °F.
- El temporizador del modo Sabbath (Sabatino) puede programarse entre 0:01 y 74 horas.
- Puede agregarse una opción de “Holiday Cook Time” (Tiempo de cocción en días festivos) a las instrucciones de cocción del modo Sabbath (Sabatino)



presionando la tecla programable de edición Holiday (Día festivo) e ingresando la información del día festivo deseado, según lo indicado en la pantalla.

## Panel Lock (Bloqueo de panel)

Permite al usuario deshabilitar todos los botones en el panel de control. El modo Panel Lock (Bloqueo de panel) solo puede habilitarse en modo reposo (el horno está encendido, pero no está funcionando ningún modo de cocción ni temporizador de horno).

1. Para habilitar el bloqueo de panel, presione y mantenga presionado el botón **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 3 segundos (en modo Standby [Reposo]).
2. Para deshabilitar la función Panel Lock (Bloqueo de panel), presione y mantenga presionado el botón **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 3 segundos. La pantalla vuelve al modo reposo.

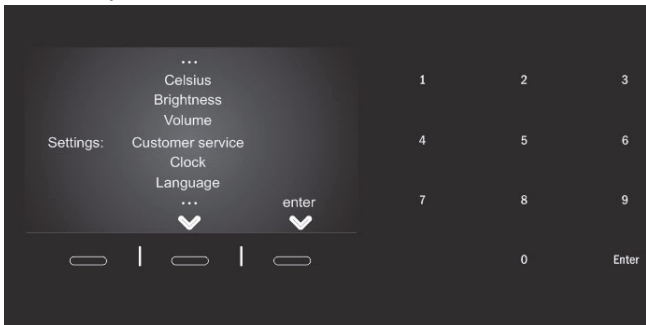
## Settings (Programaciones)

El menú Settings (Programaciones) se utiliza para personalizar determinadas programaciones del horno.

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

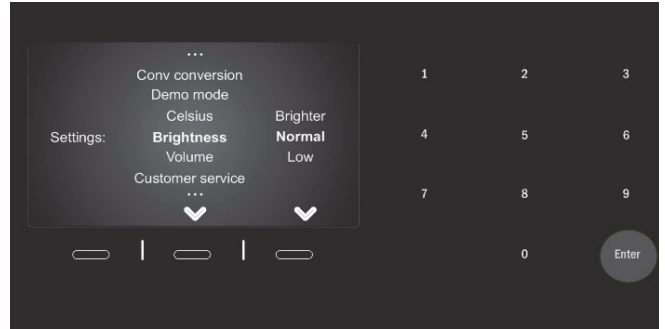
### Para hacer cambios en los elementos del menú Settings (Programaciones):

1. Presione el botón **Settings** (Programaciones).
2. Se muestra la lista de elementos de programación. Desplácese por la lista utilizando la tecla programable central. Se resalta cada elemento de programación a medida que se selecciona.



3. Para editar un elemento de programación, cuando esté resaltado, presione la tecla programable izquierda etiquetada "Enter" (Intro). Para obtener una descripción de cada elemento, consulte la tabla que figura a continuación.
4. Para cambiar el valor de la programación que se muestra, presione la tecla programable que se

encuentra más a la derecha para desplazarse por la lista. Con la programación deseada resaltada, presione el botón **Enter** (Intro) que se encuentra en el teclado numérico.



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

### Para salir del menú Settings (Programaciones):

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

## Compensación de la temperatura del horno

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

El horno debe estar apagado para programar un valor de compensación. Consulte "Temperature Offset" (Compensación de la temperatura) en "Opciones del menú Settings" (Programaciones) para la programación.

## Opciones del menú Settings (Programaciones)

Elemento del menú	Descripción	Predeterminado
1 Temperature Units (Unidades de temperatura)	Fahrenheit (°F) o Celsius (°C)	°F
2 Brillo	Alto, Medio, Bajo	Alto
3 Volumen	Alto, Medio, Bajo, Apagado	Alto
4 Modo del reloj	Modo de pantalla de 12 o 24 horas. 12 h, 24 h.	12 h
5 Conversión de convección automática	Disminuye 25 °F la temperatura del horno programada para los modos de cocción Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Multi-Rack (Convección múltiples rejillas). Encendido, apagado.	OFF (Apagado)
6 Pantalla del reloj en modo Standby (Reposo)	Se muestra el reloj cuando no se está utilizando ningún modo de cocción ni temporizador. Encendido, apagado.	ON (Encendido)
7 Idioma	Programación del idioma: EN (inglés), FR (francés)	EN

Elemento del menú	Descripción	Predeterminado
8 Compensación de temperatura	Programa el valor de compensación de la temperatura para Convection Bake (Hornear por convección), Convection Roast (Asar por convección) y Convection Multi-Rack (Convección múltiples rejillas). Cuando se ingresa un valor de compensación, la temperatura real del horno aumenta o disminuye en función de este valor. Esta función es útil si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. El rango para cambiar la compensación es de +/- 35 °F (+/- 19 °C) en incrementos de 1°. Para hornos dobles: Puede programar la compensación de la temperatura del horno para cada horno por separado. El valor predeterminado es 0.	0
9 Servicio al cliente	Muestra la información de contacto del servicio al cliente.	n/d
10 Modo Demo (Demostración)	Pasa por seis imágenes de pantallas a intervalos programados. La interfaz funciona, pero no opera los modos de horno. Para salir del modo Demo (Demostración), ingrese en Settings (Programaciones) y apague el modo Demo (Demostración). De lo contrario, el modo Demo (Demostración) permanece encendido, incluso ante un corte de electricidad. "Encendido", "Apagado"	Off (Apagado)



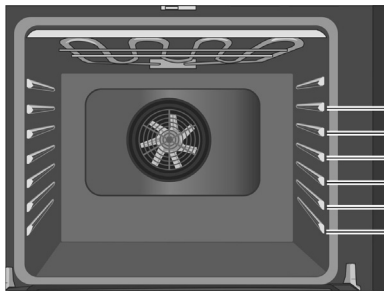
# Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico

## Consejos generales

### Ubicación de los moldes

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

### Posición de rejilla



Las posiciones de rejilla se numeran de 1 a 6, de la parte inferior a la parte superior.

Consulte los cuadros de cocción de alimentos en la parte trasera de este manual para obtener información sobre las posiciones de rejilla recomendadas.

La guía de la rejilla superior no se utiliza con las rejillas de cocción. Utilice las posiciones de rejilla 1 a 6 únicamente. La guía superior actúa únicamente como soporte para la rejilla y evita que se vuelque cuando se introduce en la posición 6. La inserción de una rejilla en la guía superior no sería estable, dado que no hay una guía arriba para evitar que se vuelque. NO intente utilizar la guía superior como soporte para una rejilla.

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

### Papel de aluminio

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

### Cómo precalentar el horno

- Coloque las rejillas del horno en la posición deseada antes de calentar el horno.
- Precaliente el horno al usar los modos Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección), Convection Multi Rack (Convección múltiples rejillas), Pizza, Broil (Asar con calor directo), Convection Broil (Asar con calor directo por convección) y Warm (Calentar).
- No se utiliza la función Preheat (Precalentar) para los modos Roast (Asar), Convection Roast (Asar por convección) y Proof (Elevar).
- Precaliente el horno mientras prepara los ingredientes de la receta o los alimentos.
- Programar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentamiento.
- Una vez que el horno está precalentado, coloque los alimentos en el horno lo más rápido posible para minimizar la pérdida de calor y la reducción de temperatura del horno.
- Use la función Fast Preheat (Precalentar rápido) para acelerar el precalentamiento.

## Recordatorios de precalentamiento

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

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

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

## Para obtener mejores resultados

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

## Asaderas y fuentes

- Las fuentes para hornear de vidrio absorben el calor. Reduzca la temperatura del horno 25 °F cuando hornea con fuentes de vidrio.
- Precaliente el horno antes de agregar fuentes para hornear de vidrio.
- Use moldes que logren el dorado deseado. Para obtener cortezas tiernas, claras y doradas, use utensilios para hornear livianos anodizados o de metal brillante.
- Los moldes oscuros, ásperos u opacos (antiadherentes o anodizados) absorben el calor y hacen que la corteza quede más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan reducir la temperatura 25 °F al usar este tipo de molde. Siga las recomendaciones de los fabricantes.
- Las placas para galletas o los utensilios para hornear con aislante aumentarán el tiempo de cocción.

- No coloque ningún objeto pesado en la puerta del horno cuando esté abierta.
- No deben dejarse bandejas ni piedras para pizza vacías en el horno durante la cocción, dado que esto podría modificar el rendimiento de la cocción. Guarde los moldes fuera del horno.

## Cómo hornear a altas altitudes

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

## Condensación

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

## Rango de temperaturas (°F) por modo de cocción

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

---

# Modos de cocción

## Bake (Hornear)



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

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

### Consejos

- Precaliente el horno si la receta lo recomienda.
- El tiempo de horneado dependerá del tamaño, la forma y el acabado de los utensilios para hornear. En los moldes de metal oscuro o con recubrimientos antiadherentes, los alimentos se cocinan más rápido y se doran más. Los utensilios para hornear con aislante alargan el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- **Para obtener los mejores resultados, hornee los alimentos en una rejilla individual** con un espacio de 1 1/2 pulg., como mínimo, entre los moldes o las fuentes y las paredes del horno.
- Elimine la pérdida de calor del horno controlando periódicamente el grado de cocción de los alimentos a través de la ventana, en lugar de abrir la puerta.

## Convection Bake (Hornear por convección)



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

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

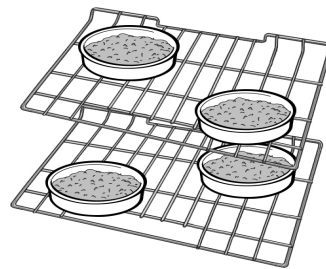
Entre los beneficios del modo Convection Bake (Hornear por convección) se incluyen:

- Pequeña disminución del tiempo de cocción.

- Mayor volumen (los productos con levadura se elevan más).

### Consejos

- Reduzca la temperatura de la receta 25 °F si no se activa la función Auto Convection Conversion (Conversión de convección automática).
- Coloque los alimentos en moldes que no sean profundos, sin tapa, como placas para galletas sin laterales.
- Para pasteles, use las posiciones de rejilla 2 y 5.
- Si hornea más de un molde por rejilla, deje, como mínimo, un espacio libre de 1 pulg. a 1 1/2 pulg. alrededor del molde. Distribuir los moldes alternadamente, de manera que no queden directamente uno arriba del otro (consultar el siguiente gráfico).



## Auto Convection Conversion (Conversión de convección automática)

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

La función Auto Convection Conversion (Conversión de convección automática) puede apagarse para permitir realizar ajustes manuales de temperatura. Consulte “Conversión de convección automática” en la sección *Programaciones* para obtener detalles.

# Convection Multi-Rack (Convección múltiples rejillas)



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

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

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

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

## Consejos

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

## Pizza



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

Use el modo Pizza para pizza fresca o congelada.

## Consejos

- Es posible que haya una ligera disminución en el tiempo de horneado. Verifique antes del tiempo mínimo indicado en el envase.
- Cuando cocine una pizza congelada:  
Para obtener una corteza crujiente, coloque la pizza directamente sobre la rejilla.  
Para obtener una corteza más blanda, use una bandeja para pizza.

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

## Roast (Asar)



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

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

## Consejos:

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

## Convection Roast (Asar por convección)



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

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

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

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

### Consejos:

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

## Broil (Asar con calor directo)



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

El modo Broil (Asar con calor directo) es el más adecuado para cocinar cortes de carne, ave y pescado tiernos y delgados (1 pulg. o menos). También puede usarse para dorar panes y estofados. Siempre ase con calor directo

con la puerta cerrada. Entre los beneficios de asar con calor directo se incluyen los siguientes:

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

### Consejos:

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

## Convection Broil (Asar con calor directo por convección)



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

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

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

#### Consejos:

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

## EcoChef (Cocinero económico)



El modo **EcoChef** (Cocinero económico) usa calor residual para reducir el consumo de energía durante la cocción. La sonda siempre se usa para monitorear la temperatura interna de los alimentos y cocinarlos.

El modo es adecuado para cocinar cortes de carne y de ave tiernos. Siempre use el modo **EcoChef** (Cocinero económico) con la puerta cerrada.

#### Nota:

- La sonda debe introducirse en la carne y enchufarse en el horno para que funcione el modo **EcoChef** (Cocinero económico).
- Los alimentos deben estar completamente descongelados antes de introducir la sonda en la carne.
- Introduzca la sonda en la parte más gruesa de la carne, sin tocar los huesos ni las grasas. Para las aves enteras, introduzca la sonda en la parte más gruesa de la pechuga.
- Solo los alimentos y las temperaturas de sonda que se encuentran en la lista de alimentos pueden usarse para el modo **EcoChef** (Cocinero económico).

- El peso máximo permitido es de 12 libras para el pavo.
- No cubra la carne ni use bolsas para cocinar.
- Consulte la posición de rejilla recomendada en el cuadro de cocción.
- Después de que el horno se haya apagado y esté en el modo de calor residual, mantenga la puerta cerrada. Abrir la puerta afectará el resultado de cocción general de la carne.
- Use un agarrador para retirar la sonda porque esta se calienta.
- Deje que el cerdo, la carne de res y el cordero permanezcan cubiertos con papel de aluminio durante un período de 5 a 10 minutos después de retirarlos del horno, a fin de que alcancen una temperatura ideal para servirlos.

#### Para programar EcoChef (Cocinero económico):

1. Introduzca la sonda en la carne, como se describe anteriormente.
2. Coloque la carne en el horno. Conecte la sonda al horno. Si la sonda no está conectada al horno, el modo **EcoChef** (Cocinero económico) no funcionará.
3. Presione el botón **EcoChef** (Cocinero económico). Utilice las teclas programables que se encuentran en la parte inferior de la pantalla para seleccionar las pantallas para ingresar la temperatura interna de los alimentos y el modo de horno deseados.
4. Para programar la temperatura de los alimentos, toque la tecla programable **Food Temp** (Temp. de los alimentos) hasta que se resalte la temperatura deseada de los alimentos.
5. Para programar la temperatura del horno, toque la tecla **Oven Temp** (Temp. del horno) y use los teclados numéricos para programar la temperatura. El modo se programa automáticamente.
6. Presione **Enter** (Intro) para poner en funcionamiento el horno y monitorear la temperatura de los alimentos. La pantalla muestra las temperaturas actual y objetivo de la carne.
7. Durante el tiempo de calentamiento, la temperatura del horno y la temperatura de la sonda pueden modificarse.
8. El tiempo de cocción se programa automáticamente cuando el horno se apaga, y se muestra "residual heat (keep the door closed)" (calor residual [mantener la puerta cerrada]). La temperatura de los alimentos continúa aumentando hasta que se alcanza la temperatura programada. El horno emite un bip cuando la carne alcanza la temperatura. Abra la puerta y retire los alimentos.

## Para modificar la temperatura de los alimentos y/o la temperatura del horno durante el tiempo de calentamiento:

1. Toque la tecla programable que se encuentra debajo del modo de edición: ecoCHEF (Cocinero económico).
2. Para modificar la temperatura de los alimentos, toque la tecla programable que se encuentra debajo de Food Temp (Temp. de los alimentos) hasta que se muestre la nueva temperatura de la sonda.
3. Para modificar la temperatura del horno, toque la tecla programable Oven Temp (Temp. del horno) y el teclado numérico para programar una nueva temperatura.
4. Presione Enter (Intro). Se mostrará(n) la(s) nueva(s) temperatura(s) en la pantalla.

**Nota:** La temperatura de la sonda no puede modificarse mientras el horno está en el modo de calor residual.

### Si, mientras está en el modo de calor residual, la puerta se abre

- durante menos de 15 segundos: el programa regresará al modo EcoChef (Cocinero económico) usando la sonda y las temperaturas del horno programadas.
- durante más de 15 segundos: el horno cancelará el modo EcoChef (Cocinero económico) y continuará cocinando los alimentos con el modo Convection Roast (Asar por convección) y la misma temperatura del horno hasta que la carne alcance la temperatura deseada.

## Frozen Foods (Alimentos congelados)



El modo **Frozen Foods** (Alimentos congelados) utiliza todos los elementos de calentamiento, además del ventilador de convección, para distribuir el calor en toda la cavidad del horno en forma pareja. La principal diferencia entre el modo Frozen Foods (Alimentos congelados) y los demás modos de convección es que el primero no requiere precalentamiento.

El modo Frozen Foods (Alimentos congelados) es ideal para alimentos de preparación rápida congelados, como bastoncitos de pescado y nuggets de pollo. Los beneficios del modo Frozen Foods (Alimentos congelados) incluyen los siguientes:

- Disminución del tiempo de cocción, dado que **no es necesario precalentar el horno**.
- Alimentos congelados crujientes y dorados en forma pareja.

### Consejos:

- Comience a cocinar todos los productos de preparación rápida congelados en un horno frío, sin precalentar. Los alimentos estarán listos en el tiempo de cocción indicado en el envase.
- Siga las instrucciones del envase respecto del tiempo y de la temperatura.
- No es necesario dar vuelta los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción recomendado.
- Los alimentos congelados que se venden en recipientes de plástico para microondas no deben usarse en este modo.
- Cocine los alimentos en la posición de rejilla 3, a menos que el fabricante del producto indique lo contrario.
- Distribuya los alimentos en el molde en forma pareja.
- Para hornear con dos rejillas, use las posiciones de rejilla 2 y 4.

## Proof (Elear)



En el modo **Proof** (Elear), el horno usa los elementos superior e inferior para mantener una temperatura baja y así elevar el pan u otras masas con levadura.

- No es necesario precalentar.
- Elevar consiste en el aumento de volumen de la masa con levadura.
- El rango de temperaturas del modo Proof (Elear) es de 85 °F a 110 °F.
- La temperatura predeterminada en el modo Proof (Elear) es de 100 °F.
- Cubra el bol o molde holgadamente y use cualquier rejilla en la que quepa un recipiente de ese tamaño.
- Mantenga cerrada la puerta del horno y use la luz del horno para controlar cómo va aumentando de volumen la masa.



# Warm (Calentar)

---



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

---

- Use el modo Warm (Calentar) para mantener los alimentos cocinados calientes hasta el momento de servirlos.
  - Las temperaturas del modo Warm (Calentar) oscilan entre los 140 °F y los 220 °F.
  - La temperatura predeterminada en el modo Warm (Calentar) es de 170 °F.
  - Los alimentos que deben mantenerse húmedos deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio.
- 

## **⚠ PRECAUCIÓN**

---

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

- No use el modo Warm (Calentar) para calentar alimentos fríos.
  - Asegúrese de mantener la temperatura adecuada de los alimentos. El Departamento de Agricultura de los EE. UU. (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda mantener los alimentos calientes a una temperatura de 140 °F o más.
  - NO caliente los alimentos durante más de una hora.
-

# Limpieza y mantenimiento

## Limpieza

### Self Clean (Autolimpieza)

#### ADVERTENCIA

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

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

Durante el modo Self Clean (Autolimpieza), el horno se calienta a una temperatura muy alta. Los residuos se queman a esta temperatura.

#### AVISO:

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

#### Para programar el modo Self Clean (Autolimpieza):

1. Retire todos los accesorios y las rejillas del horno.
2. Seleccione el horno por autolimpiarse (para hornos dobles). Si hay un modo de cocción encendido para el horno seleccionado, presione **Oven Clear/Off** (Borrar/Apagar horno) para finalizar el modo en funcionamiento.
3. Presione el botón **More Modes** (Más modos).  
En la pantalla, aparece Self Clean (Autolimpieza). Titila el valor de horas predeterminado (3:00) del temporizador de autolimpieza para indicar que puede aceptarse o modificarse.
8. Después de que el horno se haya enfriado y la puerta esté destrabada, limpie las cenizas restantes del horno


Para aceptar el tiempo de autolimpieza predeterminado en horas (3:00), presione **Enter** (Intro) en el teclado numérico.

Para ingresar una cantidad de horas diferente o para programar un inicio de autolimpieza retrasado, presione la tecla programable adecuada y siga los avisos. El modo Self Clean (Autolimpieza) puede funcionar durante 2, 3 o 4 horas. El ingreso de un valor inferior a 2:00 o superior a 4:00 produce un tono y un mensaje de error.

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

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

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

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

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

**Nota:** La puerta permanece trabada hasta que el horno se enfríe después de la autolimpieza. La puerta puede volver a abrirse solo después de que aparezca **“Finished”** (Terminado) en la pantalla.

5. Cuando la puerta está trabada en forma segura, comienza el proceso de autolimpieza y el temporizador de autolimpieza del horno comienza su cuenta regresiva.

#### Para cancelar el modo Self Clean (Autolimpieza)

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

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

6. Cuando se completa el enfriamiento, se muestra el mensaje **“SELF CLEAN FINISHED”** (AUTOLIMPIEZA FINALIZADA).
7. Presione **Oven Clear/Off** (Borrar/Apagar horno) para borrar la pantalla cuando haya finalizado la autolimpieza.

utilizando un paño húmedo.

**Nota:**

- No se puede encender la luz del horno durante el proceso de autolimpieza.
- El esmalte especial, resistente al calor, y los componentes pulidos del horno se pueden decolorar con el transcurso del tiempo. Esto es normal y no afecta la operación del horno. No use esponjillas ni limpiadores abrasivos para tratar la decoloración.
- En modelos de hornos dobles: El modo Self Clean (Autolimpieza) solo está disponible para un horno por vez. El otro horno debe estar apagado.

## Debe evitarse el uso de estos limpiadores

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

Nunca use esponjillas ni limpiadores abrasivos.

No use limpiadores inflamables, como líquido para encendedores o WD-40.

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

## Guía de limpieza

Pieza	Recomendaciones
Rejilla plana	Lávala con agua jabonosa caliente. Enjuáguela bien y séquela, o frótela suavemente con una esponja con polvo de limpieza o jabón según se indique. NO limpie la rejilla en el horno autolimpiante.  Si se limpian rejillas planas en el horno durante el modo Self Clean (Autolimpieza), perderán su acabado brillante y pueden trabarse al deslizarlas. Si esto ocurre, se debe colocar una pequeña cantidad de aceite vegetal en los bordes de la rejilla. Luego, limpie el exceso.

Pieza	Recomendaciones
Rejilla telescópica	Límpielas con agua jabonosa. Enjuáguelas bien y séquelas, o frótelas suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. Evite poner polvo de limpieza en las guías telescópicas. Es posible que sea necesario volver a lubricarlas. Solo usar lubricantes aptos para alimentos, para uso a altas temperaturas para volver a lubricar las guías.  NO limpie la rejilla en el horno autolimpiante. NO deje la rejilla en el horno durante la autolimpieza.  Si se limpia la rejilla telescópica en el horno durante el modo Self Clean (Autolimpieza), perderá su acabado brillante y se trabará al deslizarla.
Empaque de fibra de vidrio	NO LIMPIE EL EMPAQUE.
Vidrio	Límpielo con agua y jabón, o limpiador para vidrios. Use Fantastik® o Formula 409® para remover las salpicaduras de grasa y las manchas difíciles.
Superficies pintadas	Límpielas con agua jabonosa caliente, o aplique Fantastik® o Formula 409® en una esponja limpia o toalla de papel y páselas. Evite usar agentes de limpieza en polvo, esponjas de lana de acero y limpiadores para hornos.
Superficies de porcelana	Limpie inmediatamente los derrames ácidos, como jugos de fruta, leche y tomates, con un paño seco. No use una esponja/un paño húmedos en la porcelana caliente. Cuando se haya enfriado, limpie con agua jabonosa caliente, o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® en una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para limpiar las manchas difíciles, use esponjas con jabón. Es normal que se formen líneas finas en la porcelana con el transcurso del tiempo debido a la exposición al calor y a los residuos de alimentos.

Pieza	Recomendaciones
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpie o frote en la misma dirección del grano. Limpie con una esponja jabonosa; luego, enjuague y seque, o rocíe Fantastik® o Formula 409® en una toalla de papel y pásela. Proteja y pula las superficies con Stainless Steel Magic® y un paño suave. Elimine las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco. No use ningún abrasivo, como esponjas de lana de acero, SoftScrub® o Bon Ami®.  El cloro o los compuestos con cloro de algunos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Verifique los ingredientes en la etiqueta antes de usar el producto.
Superficies de plástico y controles	Cuando se hayan enfriado, límpielos con agua jabonosa, enjuáguelos y séquelos. No use ningún abrasivo, como esponjas de lana de acero, SoftScrub® o Bon Ami®.
Sonda	Límpiela con agua jabonosa. No la sumerja. No la lave en el lavavajillas.
Áreas impresas (letras y números)	No use limpiadores abrasivos. Cuando se hayan enfriado, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.

## Mantenimiento

### Cómo reemplazar una luz del horno

#### ⚠ ADVERTENCIA

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

### Especificaciones del foco:

Descripción del foco

120 voltios, 25 vatios, foco halógeno, base G9

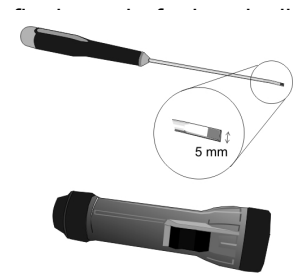
Imagen del foco



### Reemplazar el foco halógeno de la pared lateral del horno:

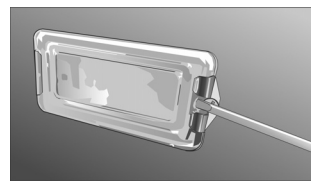
#### Herramientas requeridas

Destornillador angosto de hoja plana (el ancho de la punta de la hoja debe ser de 1/5 pulg. [5 mm] o menos para entrar en la ranura).

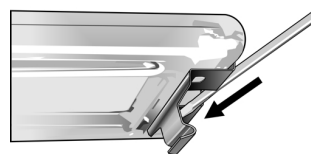


Linterna (para ver los orificios del portalámparas,

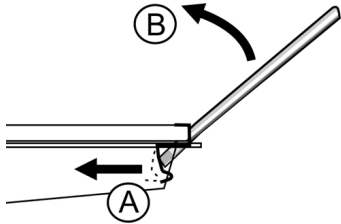
1. Desconecte la alimentación eléctrica del horno en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o de disyuntores).
2. De ser necesario, retire las rejillas del horno para proporcionar acceso a la carcasa del foco.
3. Opcional: retire la puerta del horno para facilitar el acceso y la visibilidad.



4. Introduzca la punta de un destornillador angosto de hoja plana entre los ganchos de metal a un ángulo de, aproximadamente, 40°.



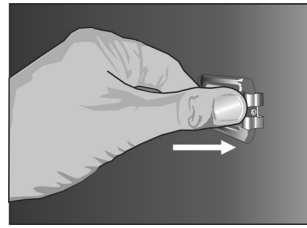
Consejo: La hoja del destornillador debe poder atravesar los ganchos de metal, a fin de alcanzar la sujeción interna.



(A) Empuje la hoja del destornillador hacia adentro para desenganchar la sujeción de la ranura en la carcasa para la luz.

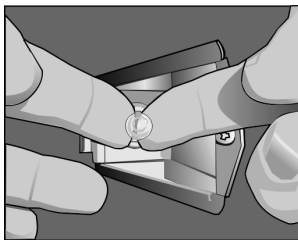
Sostenga la cubierta de las lentes de vidrio para evitar que estas se caigan.

(B) Saque las lentes suavemente moviendo el mango del destornillador hacia afuera de la pared del horno. Las lentes deben separarse con facilidad. No intente forzarlas.



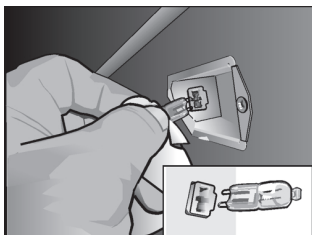
7. Coloque la cubierta de vidrio nuevamente introduciéndola en el gancho de montaje y presionando el extremo más cercano a usted hacia la carcasa hasta que se trabé.

8. Vuelva a activar la alimentación eléctrica en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).



5. Jale el foco halógeno de su portalámparas.

Consejo: Es difícil tomar el foco utilizando una mano. Utilice ambos dedos índices para apretar detrás de la parte redonda del foco y, luego, jale el foco hacia afuera utilizando ambas manos.



6. Reemplace el foco halógeno. Tome el foco nuevo con un paño seco y limpio. Alinee las clavijas del foco con los orificios del portalámparas y cácelas en su lugar a presión.

Consejo: Si los dedos entran en contacto directo con el foco, puede causarse una falla del foco temprana.

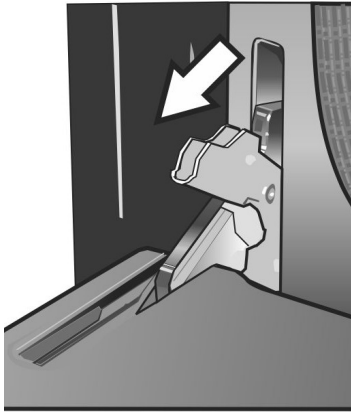
## Cómo retirar la puerta del horno

### ⚠ ADVERTENCIA

Al retirar la puerta:

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

## Para retirar la puerta del horno:



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

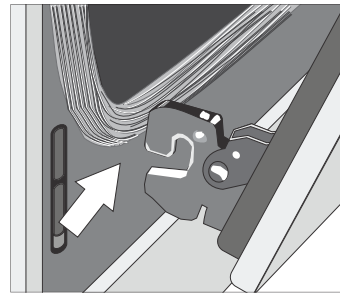
1. Abra la puerta del horno hasta que quede en posición horizontal, totalmente abierta.
2. Lleve las palancas de las bisagras hacia usted.

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

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

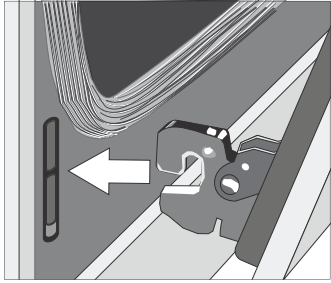


4. Cierre la puerta del horno hasta que se enganche en las palancas de tope de las bisagras, y trabe las bisagras en el ángulo adecuado para retirar la puerta. La puerta se abrirá alrededor de 7 pulgadas en la parte superior. Esto elimina la tensión de los resortes de las bisagras de modo que pueda levantarse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

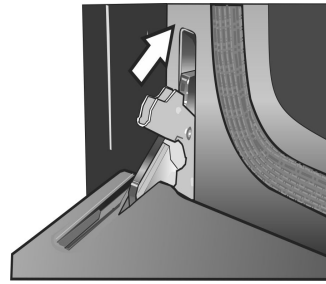


5. La puerta es pesada. Utilice ambas manos para sujetarla firmemente desde los costados. No sujete la puerta desde el mango. Manteniendo el ángulo de la puerta, levante la puerta en forma recta hacia arriba, aproximadamente, 3/4 de pulg. para destrabar las bisagras de las ranuras y, luego, jálela hacia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

## Para volver a colocar la puerta del horno:



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



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



# Servicio técnico

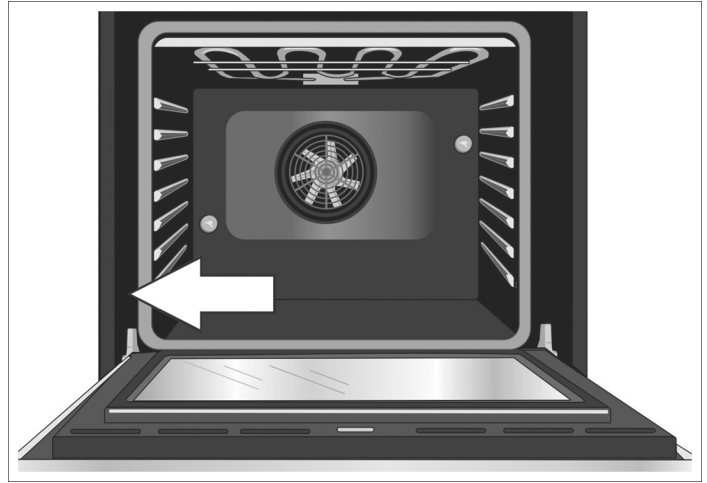
## Cómo obtener servicio técnico o piezas

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

### Placa de datos del producto

La placa de datos muestra el modelo y el número de serie. Al solicitar servicio técnico, consulte la placa de datos del electrodoméstico. La ubicación de la placa de datos varía en función del modelo de horno y del tipo de bisagras de la puerta:

- Horno simple con bisagra inferior: lado izquierdo de la moldura de la puerta.
- Horno simple con bisagra lateral: lado opuesto a la bisagra de la puerta.
- Horno doble con bisagra inferior: lado izquierdo de la moldura de la puerta de la cavidad del horno inferior.
- Horno doble con bisagra lateral: lado opuesto a la bisagra de la puerta de la cavidad del horno inferior.



## Autoayuda

### Cuadro de resolución de problemas

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

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
La puerta del horno está trabada y no se abre, ni siquiera después de que el horno se enfrió.	Apague el horno desde el disyuntor y espere cinco minutos. Vuelva a encender el disyuntor. El horno debería reiniciarse solo y funcionar.
El horno no calienta.	Controle la conexión del disyuntor o la caja de fusibles a su hogar. Asegúrese de que la alimentación eléctrica del horno sea adecuada. Asegúrese de que ha seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina en forma pareja.	Consulte la posición de rejilla recomendada en los cuadros de cocción. Para obtener consejos y sugerencias, consulte la sección <i>“Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico”</i> .
Los resultados del horneado no son los esperados.	Consulte la posición de rejilla recomendada en los cuadros de cocción. Para obtener consejos y sugerencias, consulte la sección <i>“Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico”</i> . De ser necesario, ajuste la calibración del horno. Consulte <i>“Compensación de la temperatura del horno”</i> en <i>“Opciones del menú Settings (Programaciones)”</i> .

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
La cocción de los alimentos demora más de lo esperado.	El horno está cuidadosamente calibrado para lograr resultados precisos. Sin embargo, la temperatura se puede compensar si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Consulte <i>“Compensación de la temperatura del horno”</i> en <i>“Opciones del menú Settings (Programaciones)”</i> .
Los alimentos están excesivamente cocinados.	El horno está cuidadosamente calibrado para lograr resultados precisos. Sin embargo, la temperatura se puede compensar si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Consulte <i>“Compensación de la temperatura del horno”</i> en <i>“Opciones del menú Settings (Programaciones)”</i> .
La luz del horno no funciona correctamente.	Si el foco de la luz está suelto o defectuoso, reemplácelo o vuelva a colocarlo. No toque el foco con los dedos; puede quemarlo.
La luz del horno no se apaga.	Verifique que no haya ninguna obstrucción en la puerta del horno. Verifique si la bisagra está doblada.
No se puede sacar la cubierta de la lente de la luz.	Es posible que se hayan acumulado residuos alrededor de la cubierta de la lente. Limpie la cubierta de la lente con una toalla limpia seca antes de intentar retirar la cubierta de la lente.
El horno no está realizando correctamente el proceso de autolimpieza.	Deje que el horno se enfríe antes de poner en funcionamiento el proceso de autolimpieza. Siempre limpie la suciedad suelta o los derrames abundantes antes de poner en funcionamiento el proceso de autolimpieza. Si el horno está muy sucio, programe el horno en el tiempo de autolimpieza máximo.
El reloj y el temporizador no están funcionando correctamente.	Asegúrese de que el horno reciba alimentación eléctrica.
En la pantalla, aparecen una “E” y un número, y el control emite un bip.	Este es un código de falla. Presione cualquier tecla para detener los bips. Reinicie el horno si es necesario. Si sigue apareciendo el código de falla, regístrelo, cancele el horno y llame a un técnico de servicio autorizado.
Cuando el horno es nuevo, emite un olor fuerte al encenderlo.	Esto es normal cuando el horno es nuevo y deja de ocurrir después de usarlo varias veces. Al ponerse en funcionamiento el ciclo de autolimpieza, también se “quema” el olor más rápidamente.
El control no reacciona cuando se toca una tecla.	Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca. Toque el centro del botón digital. Use la parte plana del dedo.
Sale vapor o aire caliente de la abertura de ventilación del horno.	Es normal ver o sentir que sale vapor o aire caliente de la abertura de ventilación del horno. No bloquee la abertura de ventilación.
El ventilador de refrigeración funciona incluso con el horno apagado.	Esto es normal. El ventilador de refrigeración continúa funcionando, incluso después de que el horno se haya apagado, hasta que este se haya enfriado lo suficiente.

# Declaración de Garantía Limitada del Producto

## Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica:

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances "Bosch" en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico Bosch vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

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

Las garantías incluidas en el presente documento se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

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

## Duración de la garantía

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

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

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

## Reparación/Reemplazo como su recurso exclusivo

Durante el período de esta garantía, Bosch o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Bosch reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de Bosch, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de Bosch, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de Bosch es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Bosch durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Bosch recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Bosch no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un proveedor de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Bosch y que tienen, según el criterio de Bosch, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de Bosch). Sin perjuicio de lo que antecede, Bosch no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, Bosch de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

## Producto fuera de garantía

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

## Exclusiones de la garantía

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

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

En ningún caso, BSH tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del Producto. También se excluyen de esta garantía productos cuyos números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se

determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y programación del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

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

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía tendrá vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un directivo de BSH.

### **Cómo obtener el servicio técnico de la garantía:**

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

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

# Cuadros de cocción

## PRODUCTOS/PLATOS PRINCIPALES HORNEADOS

Alimento	Recomendados Modo de cocción	Horno Temperatura	Preca- lentar el horno	Cantidad de rejillas	Rejilla Posición	Tiempo (min)	Tamaño y tipo de molde
<b>Pasteles</b>							
Pastel de ángel	Convect.Bake (Hornear por convec.)	325 °F	Sí	Simple	1	35-50	Tubo de 10 pulg.
Pastel Bundt	Convect.Bake (Hornear por convec.)	325 °F	Sí	Simple	2	45-65	Molde para pasteles Bundt con capacidad para 12 tazas
Magdalenas	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Simple	3	17-27	Molde para 12 muffins
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	17-27	Molde para 12 muffins
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	17-27	Molde para 12 muffins
Capas redondas	Convect.Bake (Hornear por convec.)	325 °F	Sí	Simple	3	28-40	Redondo de 8 pulg. o 9 pulg.
	Convect.Bake (Hornear por convec.)	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	28-40	Redondo de 8 pulg. o 9 pulg.
Pastel plano	Convect.Bake (Hornear por convec.)	325 °F	Sí	Simple	3	45-60	13 pulg. x 9 pulg. x 2 pulg.
<b>Galletas</b>							
Brownies	Convect.Bake (Hornear por convec.)	325 °F	Sí	Simple	3	33-40	Cuadrado de 8 pulg. o 9 pulg.
Pepa de chocolate	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Simple	3	8-17	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	8-17	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	8-17	Placa para galletas
Barras de galletas	Convect.Bake (Hornear por convec.)	325 °F	Sí	Simple	3	23-33	Cuadrado de 8 pulg. o 9 pulg.
Azúcar	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Simple	3	8-10	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	8-10	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	8-10	Placa para galletas
<b>Platos principales/Verduras</b>							
Estofados	Bake (Hornear)	Temp. de la receta	Sí	Simple	3	tiempo de la receta	Fuente para estofado
Quiche	Bake (Hornear)	375 °F	Sí	Simple	2	30-40	Fuente para quiche
Soufflé	Bake (Hornear)	325 °F	Sí	Simple	3	45-55	Fuente para soufflé

## PRODUCTOS/PLATOS PRINCIPALES HORNEADOS

Alimento	Recomendados Modo de cocción	Horno Temperatura	Preca- lentar el horno	Cantidad de rejillas	Rejilla Posición	Tiempo (min)	Tamaño y tipo de molde
Verduras	Conv. Roast	Receta	No	Simple	3	Receta	placa para galletas

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

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

### Pastelería

Bombas de crema	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	400 °F	Sí	Simple	3	23-33	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	400 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	23-33	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	400 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	23-33	Placa para galletas
Pastelitos de masa bomba	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	375 °F	Sí	Simple	3	10-12	Placa para galletas

### Pays

Masa con 1 corteza	Convect.Bake (Hornear por convec.)	475 °F	Sí	Simple	2	8-12	Molde para pay de 9 pulg.
De frutas con 2 cortezas	Convect.Bake (Hornear por convec.)	375 °F	Sí	Simple	2	45-60	Molde para pay de 9 pulg.
Congelado	Convect.Bake (Hornear por convec.)	375 °F	Sí	Simple	3	70-85	Molde para pay de 9 pulg.
Merengue	Bake (Hornear)	350 °F	Sí	Simple	2	10-15	Molde para pay de 9 pulg.
Pacana	Bake (Hornear)	350 °F	Sí	Simple	2	45-60	Molde para pay de 9 pulg.
Zapallo	Bake (Hornear)	425 °F/ 350 °F	Sí	Simple	2	15/35-45	Molde para pay de 9 pulg.

### Pizza

Piedra para hornear	Pizza	425 °F	Sí	Simple	2	Tiempo de la receta	Piedra para hornear
Fresca	Pizza	425 °F	Sí	Simple	2	Tiempo de la receta	Molde para pizza
Corteza gruesa, Congelado	Pizza	en el envase	Sí	Simple	en el envase	tiempo indicado en el envase	instrucciones del envase
Corteza delgada, Congelado	Pizza	en el envase	Sí	Simple	en el envase	tiempo indicado en el envase	instrucciones del envase

### Panes rápidos

Panecillos	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Simple	3	10-20	Placa para galletas
	Conv. Multi-Rack (Conv. múltiples rejillas)	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	10-20	Placa para galletas
Hogaza	Convect.Bake (Hornear por convec.)	350 °F	Sí	Simple	2	48-60	Molde para hogaza de 8 pulg. x 4 pulg.

## PRODUCTOS/PLATOS PRINCIPALES HORNEADOS

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

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

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

## CARNES

Alimento	Modo de coc- ción recomen- dado	Tempera- tura del horno	Posi- ción de rejilla	Tempera- tura interna	Tiempo de cocción <small>min, salvo que se especifique otra cosa</small>	Alimen- tos cubier- tos	Tiempo de reposo
<b>Carne de res</b>							
Espaldilla asada, 2-3 lb	Roast	350 °F	2	Bien cocido, 170 °F	1 1/2-2 horas	Sí	ninguno
Hamburguesas, grosor de 3/4-1 pulgada	Broil	Alta	6	Término medio, 160 °F	Lado 1: 5-8 Lado 2: 4-6	No	ninguno
Ojo de bife, deshue- sado, 3-3.5 lb	Convection Roast	325 °F	2	Vuelt/vuelt, 145 °F	27-31 min/lb	No	10-15 min
Ojo de bife, deshue- sado, 3-3.5 lb	Convection Roast	325 °F	2	Término medio, 160 °F	30-38 min/lb	No	10-15 min
Cuadril, ojo, solomillo, deshuesado, 3-5.5 lb	Convection Roast	325 °F	2	Vuelt/vuelt, 145 °F	18-33 min/lb	No	10-15 min
Cuadril, ojo, solomillo, deshuesado, 3-5.5 lb	Convection Roast	325 °F	2	Término medio, 160 °F	30-35 min/lb	No	10-15 min
Bistecs, grosor de 1 pulgada	Broil	Alta	6	Vuelt/vuelt, 145 °F	Lado 1: 5-8 Lado 2: 4-6	No	ninguno
Bistecs, grosor de 1 pulgada	Broil	Alta	6	Término medio, 160 °F	Lado 1: 8-9 Lado 2: 5-7	No	ninguno
Bistecs grosor de 1 1/2 pulgada	Convection Broil	Alta	4	Vuelt/vuelt, 145 °F	Lado 1: 11-14 Lado 2: 9-13	No	ninguno



## CARNES

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Posición de rejilla	Temperatura interna	Tiempo de cocción min, salvo que se especifique otra cosa	Alimentos cubiertos	Tiempo de reposo
Bistecs grosor de 1 1/2 pulgada	Convection Broil	Alta	4	Término medio, 160 °F	Lado 1: 13-18 Lado 2: 11-14	No	ninguno
Lomo, 2-3 lb	Convection Roast	425 °F	2	Vuelt/vuelt, 145 °F	15-24 min/lb	No	5 min
<b>Cordero</b>							
Pata, deshuesada, 2-3 lb	Convection Roast	325 °F	2	Término medio, 145 °F	25-30 min/lb	No	10-15 min
Pata, deshuesada, 4-6 lb	Convection Roast	325 °F	2	Término medio, 160 °F	30-35 min/lb	No	10-15 min
Chuletas, grosor de 1 pulgada	Broil	3 - Alta	4	Vuelt/vuelt, 145 °F	Lado 1: 4-6 Lado 2: 4-5	No	ninguno
Chuletas, grosor de 1 pulgada	Broil	3 - Alta	4	Término medio, 160 °F	Lado 1: 5-7 Lado 2: 5-6	No	ninguno
<b>Cerdo</b>							
Rebanada de jamón grosor de 1/2 pulgada	Broil	3 - Alta	5	160 °F	Lado 1: 4-5 Lado 2: 3-4	No	ninguno
Filete asado, 1/2 - 3 lb	Convection Roast	350 °F	2	145 °F 160 °F	16-30 min/lb 19-36 min/lb	No	30 min 10-15 min
Filete asado, 3 - 6 lb	Convection Roast	350 °F	2	145 °F 160 °F	16-30 min/lb 14-23 min/lb	No	30 min 10-15 min

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

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

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

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

## CARNES

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

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

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

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

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







**BOSCH**

Invented for life