

Estufas de Inducción

Use and Care Manual

Estufas deslizantes

HII8056U, HII8056C, HII8046U, HII8046C
HIIP056U, HIIP056C



BOSCH

Invented for life



Contenido

Definiciones de seguridad	4	Cocción por inducción	35
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	5	Ventajas de la cocción por inducción	35
Instalación y mantenimiento adecuados	5	Recipientes para cocinar	35
Seguridad para evitar incendios	6	Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción ..	36
Prevención de quemaduras	6	Limpieza diaria	36
Interferencia electromagnética	7	Directrices de limpieza	37
Seguridad de los niños	8	Tablas de limpieza	38
Seguridad en la limpieza	8	Mantenimiento	38
Seguridad en los utensilios de cocina	8	Manejo del horno	39
Advertencias en virtud de la Proposición		Panel de control del horno	39
65 del estado de California	9	Sobre el horno	40
Seguridad alimentaria	9	Características básicas	40
Causas del daño	10	Características especiales	43
Proteger el medioambiente	11	Opciones del menú Ajustes	47
Ahorrar energía	11	Sacar lo mejor del electrodoméstico	48
Cómo comenzar	12	Consejos generales	48
Piezas	12	Hornear 	49
Accesorios	13	Conversión a aire caliente	50
Para familiarizarse con la unidad	15	Hornear con aire caliente 	50
Panel de control	15	Rejilla múltiple con aire caliente 	50
Los elementos	16	Pizza 	51
Indicación de calor residual	16	Asar 	51
Operación placa de cocción	15	Asar con aire caliente 	51
Interruptor de alimentación eléctrica principal	16	Asar a la parrilla 	51
Para encender la placa	16	Asar a la parrilla con aire caliente 	52
Tiempo de cocción	18	Levar 	52
Temporizador de cocina	19	Conservar caliente 	52
Función SpeedBoost®	20	Limpieza y mantenimiento del horno	53
AutoChef®	20	Limpiar el horno	53
Panel Lock	22	Mantenimiento	55
Protección de limpieza	23	Manejo del cajón calentaplatos	58
Limitación automática de tiempo	23	Sobre el cajón calentaplatos	58
Valores básicos	23	Características técnicas del cajón calentaplatos	58
Operación placa de cocción serie Benchmark	25	Manejo	58
Interruptor de alimentación eléctrica principal	26	Sacar lo mejor del cajón calentaplatos	59
Para encender la placa	26	Sobre el electrodoméstico	59
Zona de cocción FlexInduction®.....	28	Consejos generales	59
Función Power Move	29	Uso del electrodoméstico	59
Tiempo de cocción	30	Precalentar	59
Temporizador de cocina	30	Calentar fuentes y platos para servir vacíos	59
Función SpeedBoost®	31	Hacer crujientes alimentos reblandecidos	59
Función ShortBoost	31	Recomendaciones de temperatura	60
Función Keep Warm	32	Limpieza y mantenimiento del	
Bloqueo de panel	32	cajón calentaplatos	60
Protección de limpieza	32	Limpiar el cajón calentaplatos	60
Limitación automática de tiempo	32	Extraer el cajón de la carcasa	61
Valores básicos	32	Montar el cajón en la carcasa	61

Servicio técnico	63
Preguntas y respuestas frecuentes (FAQ)	63
Arreglar fallas en el funcionamiento	65
Solución de problemas del horno	66
Cómo obtener servicio técnico o piezas	68
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	68
Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica	68
Duración de la garantía	68
Reparación/reemplazo como único recurso	69
Producto fuera de garantía	69
Exclusiones de la garantía	69
Cuadros de cocción	71
Alimentos horneados/entradas	71
Carnes	73

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

¿Preguntas?

1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us

¡Esperamos oír de usted!

Definiciones de seguridad

▲ ADVERTENCIA

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

▲ ATENCION

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

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

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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

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

Instalación y mantenimiento adecuados

ADVERTENCIA

PELIGRO DE VUELCO

Un adulto o un niño puede hacer que la estufa vuelque y causar así peligro de muerte. Comprobar que la placa de fijación antivuelco esté conectada cada vez que la estufa se cambie de ubicación.



No manejar la estufa sin la placa de fijación antivuelco colocada. Si no se siguen las instrucciones de este manual pueden producirse muertes o graves quemaduras en niños y adultos.

Comprobar que la instalación sea la adecuada y que se use la placa de fijación antivuelco. Inclinar con cuidado la estufa jalando hacia delante desde la parte de atrás para garantizar que la placa de fijación antivuelco sujete las patas del electrodoméstico evitando así que vuelque. La estufa no debería moverse más de 1" (2.5 cm).

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

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

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la Declaración de Garantía limitada del Producto. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no

alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No obstruya las aberturas de ventilación del horno.

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

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

ADVERTENCIA

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

La puerta del horno es pesada y frágil. Use las dos manos para retirar la puerta del horno. El frente de la puerta es de vidrio. Manipúlela con cuidado para que no se rompa.

Tome la puerta del horno solamente por los costados. No la tome de la manija, porque puede deslizarse de la mano y causar lesiones o daños.

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

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

ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

Seguridad para evitar incendios

ADVERTENCIA

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

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

ADVERTENCIA

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

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

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

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

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

ADVERTENCIA

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

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

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO: Los elementos de calentamiento pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las superficies internas de un horno pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque los elementos de calentamiento ni las superficies internas del horno, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Entre estas superficies, se encuentran las aberturas de ventilación del horno, las superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.

No tocar la superficie interior del cajón mientras está en uso. El cajón interior puede estar lo suficientemente caliente como para provocar quemaduras. Esperar a que el cajón y la rejilla (si cuenta con ella) se enfríen antes de manejarlos.

Tenga cuidado al abrir el electrodoméstico. Parado a un lado, abra la puerta (o el cajón) lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o el vapor. Mantenga la cara lejos de la abertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca de la unidad. Después de liberar el aire caliente y/o el vapor, continúe con la cocción. Mantenga las puertas cerradas, a menos que sea necesario para cocinar o limpiar. No deje las puertas abiertas sin vigilancia.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Usar ajustes altos de temperatura en la placa de cocción solo cuando sea necesario. Para evitar que forme burbujas y que salpique, calentar el aceite lentamente en un ajuste no superior al medio alto. El aceite caliente puede causar quemaduras extremas y lesiones.

Proceda con cuidado al cocinar alimentos con alto contenido de alcohol (p. ej., ron, brandy, bourbon) en el horno. El alcohol se evapora a altas temperaturas. Existe un riesgo de que se produzcan quemaduras, dado que los vapores del alcohol pueden prenderse fuego en el horno. Utilice sólo pequeñas cantidades de alcohol en los alimentos, y abra la puerta del horno con cuidado.

Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío. Utilizar siempre agarradores si el horno está caliente. Si necesita mover la rejilla mientras el horno está caliente, no deje que el agarrador entre en contacto con los elementos de calentamiento.

No mover nunca un sartén de aceite caliente, sobre todo una freidora profunda. Esperar a que esté frío.

ATENCIÓN

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

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

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

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

Interferencia electromagnética

ADVERTENCIA

Esta placa de inducción genera y utiliza energía con frecuencia industrial, científica y médica (industrial, scientific and medical, ISM) que calienta los utensilios de cocina mediante un campo electromagnético. Ha sido sometida a pruebas y cumple con la Parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC) para los equipos ISM. Esta placa de inducción cumple con los requisitos de la FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en instalaciones residenciales. Las placas de inducción pueden causar interferencia con la recepción de la televisión o la radio. Si se produce interferencia, el usuario debe intentar corregir la interferencia de la siguiente manera:

- Cambiando la ubicación de la antena de recepción de radio o televisión.
- Aumentando la distancia entre la placa y el receptor.
- Conectando el receptor en una toma de corriente distinta a la del receptor.

Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

ATENCIÓN

Las personas con marcapasos o con un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando se paren cerca de una placa de inducción en funcionamiento. Consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos o del dispositivo médico similar para obtener más información sobre sus efectos en combinación con los campos electromagnéticos de una placa de inducción.

ADVERTENCIA

PELIGRO PROVOCADO POR MAGNETISMO

La termosonda está magnetizada. Los elementos magnéticos pueden dañar implantes electrónicos tales como marcapasos o bombas de insulina. Las personas con implantes electrónicos no deberían guardar el sensor de temperatura en los bolsillos de la ropa y deberían mantener una distancia mínima de 4 pulgadas (10 cm) con respecto a su marcapasos o dispositivo médico similar.

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 prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.


ATENCIÓN

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

Seguridad en la limpieza

ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURAS

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

Notas

- No limpiar el electrodoméstico cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Los paños o las esponjas mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.
- Durante la autolimpieza, revisar que la puerta esté cerrada y no se abra. Si la puerta no está cerrada, no ejecutar la autolimpieza. Ponerse en contacto con el servicio técnico.
- Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Mantener las mascotas que sean aves fuera de la cocina u otras habitaciones donde las emanaciones de la cocina no les puedan alcanzar. Durante la autolimpieza las emanaciones que se liberan pueden resultar dañinos para los pájaros. Otros humos de la cocina como sobrecalentar margarinas y aceites también puede resultar dañino.
- Mantener el horno sin restos de grasa.

Seguridad en los utensilios de cocina

Notas

- No colocar los alimentos directamente en la base del horno.
- Seguir las indicaciones del fabricante al utilizar bolsas para cocinar o saltear.
- Sostener el mango del sartén mientras se remueve o se le da la vuelta a la comida. Esto ayuda a evitar derrames y a que el sartén se mueva.
- Utilizar una sartén del tamaño adecuado. Usar recipientes para cocinar de un tamaño inferior al que se debería exponer una parte del calefactor o de la zona de cocción a contacto directo y podría resultar que la ropa arda. Seleccionar recipientes para cocinar que tengan una base plana y que sean lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie del calefactor. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diversos tamaños. Una adecuada relación de los recipientes para cocinar con respecto al calefactor o a la zona de cocción también incrementará la eficiencia.
- Los recipientes para cocinar no aprobados para ser usados con placas de cocción vitrocerámicas pueden romperse con cambios bruscos de la temperatura. Utilizar solo sartenes que sean adecuados para placas de cocción cerámicas. Consultar la *Guía de selección de recipientes para cocinar*.
- Colocar siempre las asas de los utensilios hacia adentro para que no se superpongan a áreas de trabajo adyacentes, zonas de cocción o el borde de la placa de cocción. Esto reduce el riesgo de fuegos, derrames y quemaduras.

ATENCIÓN

Los recipientes de plástico y las envolturas de plástico se pueden derretir si se ponen en contacto directo con el cajón o un utensilio caliente. Si se derriten sobre el cajón puede que sea imposible retirar estos restos.

ADVERTENCIA

RIESGO DE LESIONES

Al cocinar al baño maría, la placa de cocción y el recipiente del cocción pueden quebrarse debido al sobrecalentamiento. El recipiente de cocción en el baño maría no puede entrar en contacto directo con la base del otro recipiente lleno de agua. Utilizar únicamente recipientes para cocinar resistentes al calor.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

PELIGRO DE LESIONES

El recipiente de cocción puede brincar o saltar hacia arriba debido al líquido atrapado entre la base del recipiente para cocinar y la zona de cocción. Mantenga siempre la placa independiente y la base del recipiente para cocinar secas.

Advertencia en virtud de la Proposición :

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

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

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

Seguridad alimentaria

ATENCIÓN

Para mantener una buena seguridad alimentaria, seguir estas directrices:

- a. NO usar un cajón calentaplatos para calentar comida fría. Es seguro utilizar el cajón para hacer más crujientes las galletas saladas, papas fritas o para secar cereales y para calentar platos.
 - b. Asegurarse de mantener una temperatura adecuada para la comida. El USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) recomienda mantener la comida caliente a 140 °F (60 °C) o más.
 - c. NO calentar comida durante más de una hora.
-

Causas del daño

▲ ADVERTENCIA

RIESGO DE LESIONES

Tener cuidado al abrir el electrodoméstico. Parado a un lado, abrir la puerta (o el cajón) lenta y levemente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor. Mantener la cara lejos del orificio y asegurarse de que no haya niños ni mascotas cerca de la unidad. Después de que se liberen el aire caliente y/o el vapor, proceder con la cocción. Mantener las puertas cerradas, a menos que sea necesario para cocinar o limpiar. No dejar las puertas abiertas sin vigilancia.

AVISO

- NO colocar accesorios ni elementos tales como papel aluminio, papel antigrasa, recubrimientos para horno o fuentes en la base de la cavidad del horno. Esto podría hacer que el calor se acumule. Los tiempos de asado y cocción dejarán de ser exactos y el esmalte se dañará.
- El papel de aluminio del compartimento de cocción no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Esto podría provocar una decoloración permanente del cristal.
- El papel de aluminio y el plástico se derretirán en niveles de cocción elevados. La película protectora para hornillas no es adecuada para la placa de cocción.
- No cocinar sobre una placa de cocción rota. Los productos de limpieza y los derrames pueden crear peligro de descarga eléctrica.
- Los recipientes para cocinar con bases rugosas arañarán la superficie vitrocerámica.
- La sal, el azúcar y los granos de arena arañarán la superficie vitrocerámica. No usar nunca la placa de cocción como superficie de trabajo ni para apoyar cosas.
- Evitar calentar ollas o sartenes que estén vacíos.
- Los objetos duros o punzantes que caen sobre la placa de cocción pueden dañarla.
- El azúcar y aquellos productos que contienen azúcar pueden dañar la placa de cocción. Retirar de inmediato los derrames de estos productos con una espátula para vidrio una vez que la placa de cocción haya tenido tiempo suficiente para enfriarse.
- No colocar nunca sartenes y ollas calientes sobre el panel de control o en el marco. Esto puede producir daños.
- ENCENDER siempre la campana cuando se cocina a altas temperaturas o cuando se flamea comida (p. ej. crêpe Suzette, postre a base de cerezas y licor, ternera flambeada).
- Cuando se horneen tartas particularmente jugosas de frutas, no cargar demasiado la bandeja de horno. El zumo de frutas que gotea desde la bandeja del horno deja restos que no pueden retirarse. Si es posible, utilizar la bandeja universal más profunda.
- Si la junta está muy sucia, la puerta del electrodoméstico no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Los frentes de las unidades adyacentes podrían verse dañados. Mantener siempre la junta limpia.
- Las decoloraciones metálicas brillantes sobre la superficie vitrocerámica son el resultado de productos de limpieza inadecuados y abrasión de recipientes de la cocina.
- No utilizar la puerta del electrodoméstico como asiento, estante o cubierta de trabajo. No colocar ningún recipiente para cocinar o accesorios sobre la puerta del electrodoméstico.
- En función del tipo de aparato, los accesorios pueden arañar el cristal al cerrar la puerta. Deslizar siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta donde sea posible.
- No transportar ni sostener el electrodoméstico por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no puede soportar el peso del electrodoméstico y podría romperse.

Proteger el medioambiente

Este nuevo electrodoméstico es eficiente energéticamente. Aquí ofrecemos consejos sobre cómo ahorrar incluso más energía a la hora de utilizar el electrodoméstico y cómo eliminarlo adecuadamente. Saque el equipo de su empaque y elimine éste de forma ecológica.

Ahorrar energía

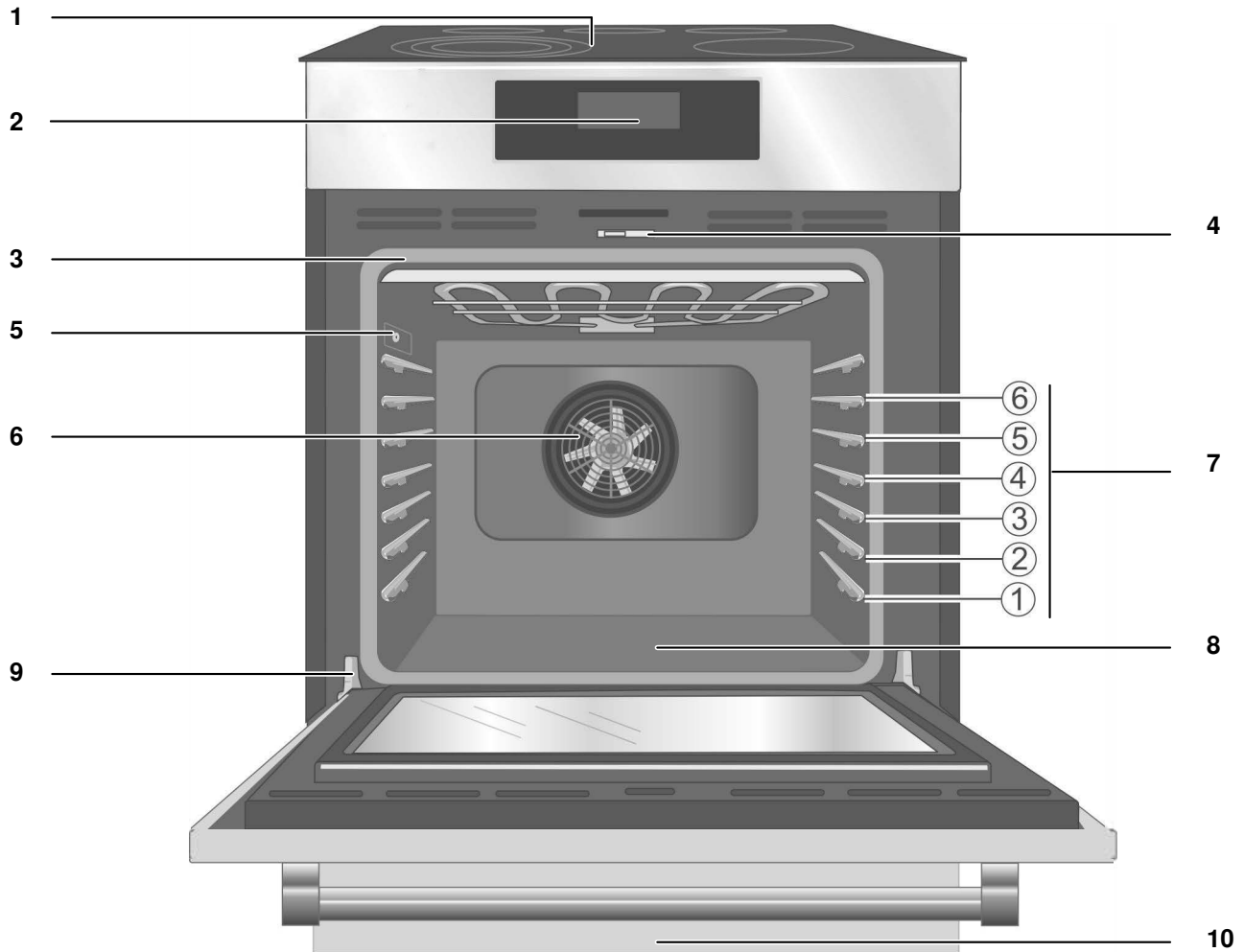
- Precalentar el electrodoméstico solo si así se especifica en la receta o en el manual de instrucciones de manejo.
- Utilizar recipientes de horneado que sean de color oscuro, estén pintados de negro o tienen un revestimiento esmaltado. Estos absorben el calor particularmente bien.
- Abrir la puerta del electrodoméstico con la menor frecuencia posible cuando el electrodoméstico esté funcionando.
- Es mejor hornear varios bizcochos justo uno detrás del otro. El compartimento de cocción aún está caliente. Esto reduce el tiempo de cocción del siguiente bizcocho. Asimismo, se pueden colocar dos moldes para bizcocho uno junto al otro en el compartimento de cocción.
- Para periodos de cocción más largos, se puede apagar el electrodoméstico 10 minutos antes de que termine la cocción y usar el calor remanente para finalizarla.
- Poner siempre una tapa hermética en el recipiente para cocinar. Cocinar con una olla destapada supone un aumento cuádruple del consumo de energía. Utilizar una tapa de vidrio para facilitar la visibilidad y evitar tener que levantar la tapa.
- Utilizar un recipiente para cocinar con una base sólida y lisa. Una base curvada del sartén aumenta el consumo de energía.
- El diámetro de la base del sartén deberá ajustarse al tamaño del elemento. En caso contrario, se desperdiciará energía.
Nota: el fabricante indica normalmente el diámetro superior del sartén. Normalmente es mayor que el diámetro de la base.
- Elegir un recipiente para cocinar de un tamaño que se ajuste a la cantidad de comida que se va a cocinar. Un sartén grande que solo se utilice a la mitad consumirá más energía.
- Utilizar poca cantidad de agua al cocinar. Esto ahorrará energía y las verduras conservarán un porcentaje mayor de sus vitaminas y minerales.
- Seleccionar un nivel de potencia inferior.

- A la hora de cocinar comprobar que haya suficiente suministro de aire para que el aparato de extracción pueda funcionar de forma eficiente y silenciosa.
- El nivel del ventilador se ajusta a la intensidad de los vapores de cocción. Utilizar el modo alto solo en caso necesario. Un nivel inferior del ventilador significa un menor consumo de energía.
- Con vapores de cocción intensivos, seleccionar desde el principio un nivel de ventilador mayor. Los vapores de cocción que ya se han dispersado por la cocina implican que el aparato de extracción tendrá que funcionar durante más tiempo.
- Apagar el aparato de extracción cuando ya no se necesite.
- Apagar la iluminación cuando ya no se necesite.
- Limpiar y cambiar el filtro en los intervalos indicados para aumentar la efectividad de la ventilación y evitar riesgos de incendio.

Cómo comenzar

Piezas

El electrodoméstico puede variar ligeramente.



1	Panel de control de la placa de cocción
2	Panel de control del horno
3	Junta de la puerta
4	Seguro de la puerta
5	Conector de la termosonda
6	Ventilador de aire caliente
7	Guías de posición de la rejilla con 6 posiciones
8	Base del horno
9	Bisagra de la puerta
10	Cajón calentaplatos

Características Range

Calor retenido

La superficie de cocción de vidrio mantiene el calor y sigue caliente tras haber apagado las resistencias. El calor retenido se puede utilizar para mantener los alimentos a una temperatura apta para servir durante un corto periodo. Si la luz de superficie caliente está encendida se debe tener cuidado al trabajar o limpiar alrededor de la placa de cocción ya que esta aún está caliente.

Indicador de superficie caliente

La placa de cocción muestra una luz de indicación de calor cuando la superficie de cocción está demasiado caliente para ser tocada. Si la luz de superficie caliente está encendida se debe tener cuidado al trabajar o limpiar alrededor de la placa de cocción ya que esta aún está caliente.

Características del horno

Ventilador de refrigeración

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

Ventilador de convección

El ventilador de convección funciona durante todos los modos por convección. Cuando el horno está funcionando en un modo por convección, el ventilador se apaga automáticamente cuando se abre la puerta. El ventilador de convección también puede funcionar durante el proceso de autolimpieza.

Base del horno

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

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

▲ ADVERTENCIA

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.

Abertura de ventilación del horno

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

Apagado automático

El horno se apagará automáticamente al cabo de 24 horas.

Autolimpieza

Las características del horno incluyen una función de autolimpieza que elimina el trabajo manual relacionado con la limpieza del horno.

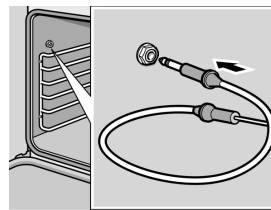
Indicadores y otras características

Ajustes predeterminados: los modos de cocción seleccionan automáticamente la temperatura predeterminada. Pueden cambiarse si se necesita otro diferente.

Códigos de número E: estos códigos indican cuándo hay un problema con la estufa.

Modo espera: el modo espera significa que el horno está conectado a la corriente pero que no se está ejecutando ningún modo de cocción ni temporizador.

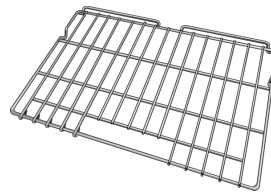
Accesorios



Termosonda

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

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



Rejilla plana

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

No limpiar en la autolimpieza del horno.



Rejilla telescópica (ciertos modelos)

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

Usar con fuentes pesadas para hacer más sencillo el colocar los platos en el horno. Comprobar la comida mientras se está cocinando y retirar las fuentes del horno cuando esté hecha.

No limpiar en la autolimpieza del horno.



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

Usar para asar a la parrilla y rostizar.

No limpiar en la autolimpieza del horno.

Introducir el rack

⚠ ATENCION

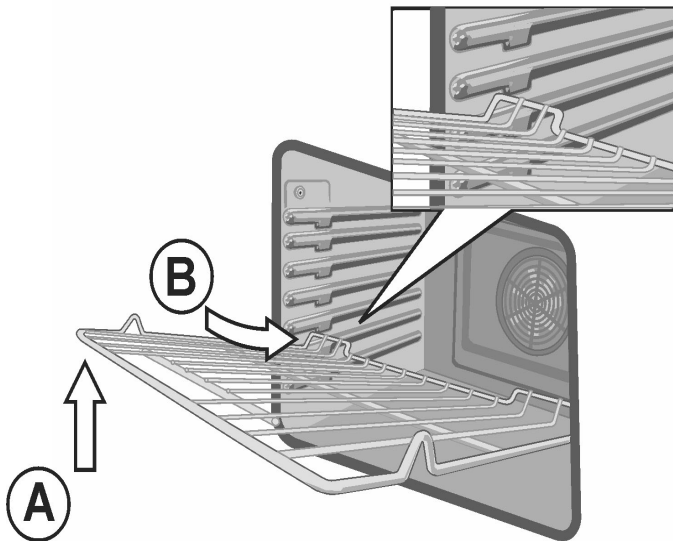
- Para evitar quemaduras, debe colocar los racks del horno en las posiciones deseadas antes de colocar el horno en ON (Encendido). Siempre use guantes para horno cuando el horno esté tibio. Si necesita mover el rack mientras el horno está caliente, no debe dejar que los guantes para horno entren en contacto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

Rejilla plana

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

Para introducir la rejilla plana en el horno:

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



3. Inclinarse la rejilla hacia arriba para que encaje en la guía de la misma.
4. Poner la rejilla en posición horizontal y presionar el resto hasta el final.
La rejilla debería estar recta y plana, no torcida.

Para extraer la rejilla plana del horno:

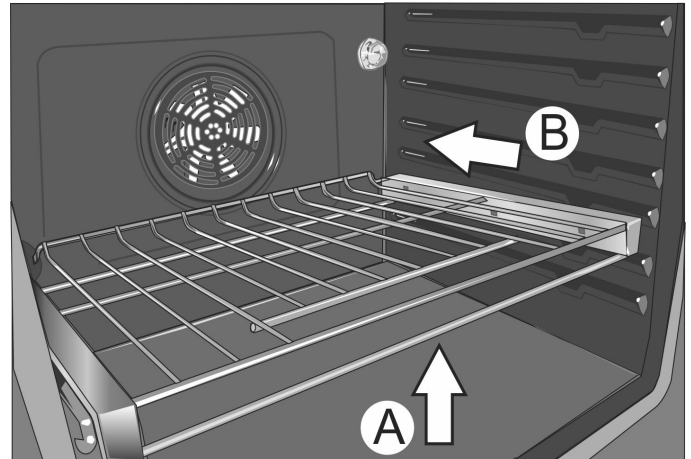
1. sujetarla firmemente por ambos lado y tirar de la rejilla hacia uno.
2. Cuando se alcance el tope, inclinar la rejilla hacia arriba y sacarla del todo.

Rejilla telescópica

Para introducir la rejilla telescópica en el horno:

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

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



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

⚠ ATENCION

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

Para retirar la rejilla telescópica del horno:

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

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

Antes de usar el electrodoméstico por primera vez

- Retirar todo el material de embalaje y las etiquetas de la estufa.
- La estufa debe ser instalada en forma adecuada por un técnico calificado antes del uso.

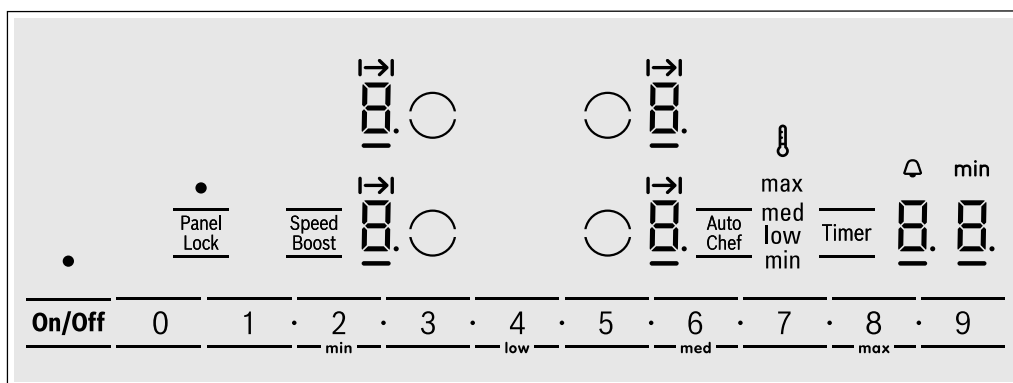
- Retirar todo el material de embalaje del interior del horno y del interior del cajón.
- Mientras está frío, limpiarlo con un paño o esponja húmeda y limpiar y secarlo.
- Aplicar el limpiador de placas de cocción vitrocerámicas sobre el cristal de la placa de cocción vitrocerámica. Pulir con un trapo limpio. Consultar la sección *Cuidado y limpieza*.
- Puede notarse un ligero olor durante los primeros usos. Es normal y acabará por desaparecer.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de que se utilicen recipientes para cocinar y fuentes de horno correctos.
- La superficie de cocción retendrá el calor y seguirá estando caliente tras apagar los elementos.
- Leer y comprender todas las precauciones de seguridad y la información de la Guía de uso y cuidado antes de manejarlo.

Para familiarizarse con la unidad

En esta sección, se describen el panel de control, los elementos de calentamiento y las pantallas.





Estas instrucciones se aplican a varias placas.

Panel de control



Elementos de control	
On/Off (Encendido/ Apagado)	Interruptor principal
○	Seleccionar el elemento de cocción
0 1 • 2 • ... 8 • 9	Área de ajustes
Panel Lock (Bloqueo de panel)	Bloqueo de panel para seguridad de los niños/protección de limpieza
Speed Boost (Intensificar velocidad)	Función SpeedBoost® (Intensificar velocidad)
Auto Chef	Función para freír AutoChef®

Elementos de control	
Timer (Temporizador)	Funciones del temporizador
min/low/med/max	Seleccionar nivel de potencia para AutoChef®
Indicadores	
□	Placa lista
●	Función indicada activa
I→I	Ajustar el tiempo de cocción
—	Indica el elemento seleccionado
00	Valor del temporizador
1-9	Nivel de potencia
H/h	Calor residual

Indicadores	
	Función SpeedBoost® (Intensificar velocidad)
	Función AutoChef®
min.	Indicación de la hora actual
	Temperatura AutoChef®
máx., med, bajo, mín.	Ajustes de temperatura
 min	Función del temporizador


Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Cuando se pulsan varios símbolos al mismo tiempo, los valores no cambian. Esto le permite limpiar la zona de control digital cuando se derrama comida sobre ella.
- Siempre mantenga la zona de control digital limpia y seca. La humedad y la suciedad pueden afectar el funcionamiento óptimo.

Los elementos

Elemento	
 Elemento individual	Utilizar siempre el recipiente con el tamaño adecuado.
Utilizar únicamente recipientes para cocinar adecuados para cocción por inducción; ver la sección «Cocinar con inducción»	

Indicación de calor residual

La placa de cocción tiene un indicador de calor residual para cada elemento. Este indica que la superficie de la placa de cocción aún está caliente. No tocar la superficie de la placa de cocción mientras el indicador de calor residual está iluminado.

Los siguientes se muestran en función de la cantidad de calor residual:

- Display **H**: temperatura alta
- Display **h**: temperatura baja

Si se retira el recipiente para cocinar del elemento durante la cocción el indicador de calor residual y el ajuste de calor seleccionado parpadearán alternativamente.


Cuando el elemento está apagado, el indicador de calor residual se iluminará. Incluso después de que la placa de cocción se haya apagado, el indicador de calor residual seguirá iluminado mientras el elemento aún esté caliente.

Operación


Interruptor de alimentación eléctrica principal

Use el interruptor principal para encender el circuito electrónico del panel de control. Ahora la placa está lista para su uso.

Encendido de la placa

Pulse la tecla digital **On/Off** (Encendido/Apagado) hasta que se enciendan la indicación visual que se encuentra sobre el interruptor principal y las indicaciones visuales de nivel de temperatura  que se encuentran al lado de los calefactores espirales.

Apagar la placa

Pulse el botón digital **On/Off**. Desaparece el indicador . La placa está apagada. Los indicadores de calor residual continuarán apareciendo hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente.

Nota: La placa se apaga automáticamente cuando todos los elementos hayan estado apagados durante más de 20 segundos.

El indicador de calor residual se mantiene encendido hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente. **H/h** se muestra al lado del símbolo del elemento correspondiente.

Para encender la placa



En este capítulo, aprenderá cómo ajustar los elementos de calentamiento. La tabla contiene los valores de calor para diversos alimentos.

Programación del elemento

Seleccione el nivel de calor deseado con las teclas numéricas 1 a 9.




Nivel de calor 1 = potencia mínima

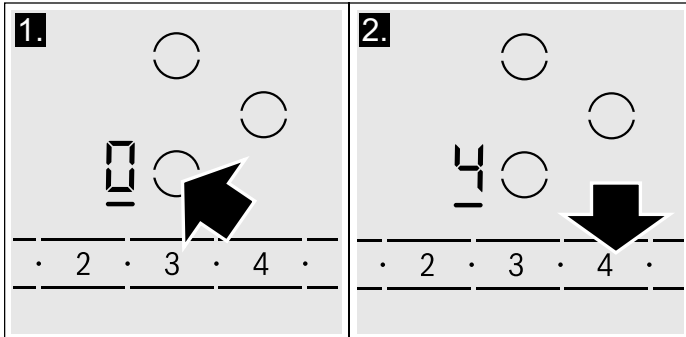
Nivel de calor 9 = potencia máxima

Cada programación de calor tiene un nivel intermedio. Este nivel está indicado por  en el display del elemento y se programa pulsando los símbolos  que se encuentran entre las teclas numéricas.

Seleccionar el nivel de calor

La placa debe estar encendida.

1. Seleccione el elemento deseado pulsando el símbolo  en el control de mandos. En el display del elemento, se encienden  y la indicación visual .
2. En el término de los 10 segundos siguientes, programe el nivel de potencia deseado con las teclas numéricas.



3. Para cambiar el nivel de potencia, seleccione el elemento y programe el nivel de potencia deseado con las teclas numéricas. Para programar un nivel intermedio, pulse los símbolos • que se encuentran entre las teclas numéricas.

Apagar el elemento

Seleccione el elemento y programe el nivel de calor en 0. Se apaga el elemento y se muestra el indicador de calor residual.

Notas

- Si no hay ningún recipiente para cocción sobre la zona de cocción, el display de ajuste de temperatura parpadea. Al cabo de un rato la zona de cocción se desconecta por sí sola.
- Si se ha colocado algún recipiente para cocinar sobre la zona de cocinado antes de encender la placa de cocción, este será detectado en los 20 segundos

Tabla de valores

La siguiente tabla proporciona algunos ejemplos. Los tiempos de cocción puede variar según el tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por lo tanto, es posible que se produzcan desviaciones.

▲ ATENCION

Durante la cocción, los estofados o los platos líquidos, como sopas, salsas o bebidas, pueden calentarse muy rápidamente de manera inadvertida y derramarse o salpicar. Por este motivo, se recomienda que revuelva en forma continua, a fin de que los alimentos se calienten a un nivel de potencia apto.

siguientes de haber pulsado el interruptor principal y la zona de cocción se seleccionará de forma automática. Una vez detectado, ajustar el nivel de potencia en los 20 segundos siguientes; de lo contrario la zona de cocción se apagará.

Incluso si hay varias ollas y sartenes sobre la placa de cocción cuando esta se enciende solo se selecciona automáticamente un único elemento.

Recomendaciones

- A la hora de calentar puré, sopas cremosas y salsas espesas, revolver de vez en cuando.
- Ajustar el ajuste de calor en 8 o 9 para precalentamiento.
- Al cocinar con la tapa puesta, bajar el ajuste del calor tan pronto como se escape el vapor entre la tapa y el recipiente.
- Al terminar la cocción, dejar la tapa puesta en el recipiente hasta que se sirva la comida.
- Para cocinar con la olla exprés, tener en cuenta las instrucciones del fabricante.
- No cocinar los alimentos durante demasiado tiempo; de lo contrario, se perderán los nutrientes. El temporizador de la cocina puede utilizarse para ajustar el tiempo de cocción óptimo.
- Para unos resultados de cocción más sanos, el aceite o la grasa no debería calentarse hasta el punto de humeo.
- Para dorar los alimentos, freír porciones sucesivamente.
- Los recipientes para cocinar pueden alcanzar altas temperaturas mientras se cocinan los alimentos. Recomendamos usar soportes para cacerolas.
- En la sección «Proteger el medioambiente» se pueden encontrar recomendaciones para cocinar de forma energéticamente eficiente.

	Niveles de potencia
Derretimiento	
Chocolate	1.
Mantequilla	1 - 2

	Niveles de potencia
Calentar	
Verduras congeladas (p. ej., espinacas)	2. - 3.
Caldo	7 - 8
Sopa espesa	1. - 2.
Leche**	1 - 2
Hervir a fuego lento	
Salsa delicada, p. ej., salsa bechamel	4 - 5
Salsa para espagueti	2 - 3
Estofados	4 - 5
pescado**	4 - 5
Cocinar	
Arroz (con el doble de cantidad de agua)	2 - 3
Papas cocidas con piel y con 1 o 2 tazas de agua	4 - 5
Papas cocidas con 1 o 2 tazas de agua	4 - 5
Verduras frescas con 1 o 2 tazas de agua	2 - 3.
Verduras congeladas con 1 o 2 tazas de agua	3. - 4.
Pastas (2 a 4 cuartos de agua)*	6 - 7
Budín**	1 - 2
Cereales	2 - 3
Freír	
Chuleta de cerdo	5. - 6.
Pechuga de pollo	5 - 6
Tocino	6 - 7
Huevos	5 - 6
Pescado	5 - 6
Hot cakes	6 - 7
Alimentos fritos con abundante aceite** (en 1 o 2 cuartos de aceite)	
Alimentos ultracongelados; p. ej., nuggets de pollo (0.5 libras/aprox. 225 g por porción)	8 - 9
Otros; p. ej., donas (0.5 libras/aprox. 225 g por porción)	4. - 5.
Mantener caliente	
Salsa de tomate	1.

* cocción en curso sin tapa

** sin tapa

Tiempo de cocción

Usted puede utilizar la función Timer (temporizador) para programar un tiempo de cocción para cualquier elemento. El elemento se apagará en forma automática una vez que haya transcurrido el tiempo programado.

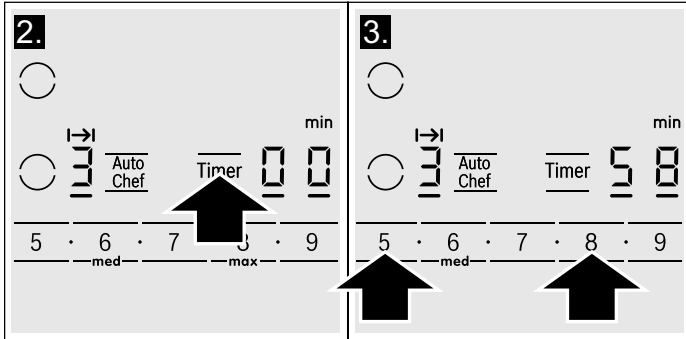
ATENCION

- Al utilizar el temporizador, siempre supervise la placa y no permita que nada se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden provocar humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si quedan con valores de alta temperatura.
- Esta función no debe utilizarse durante períodos prolongados, especialmente con valores de alto calor.
- Asegúrese de que la placa esté apagada con el interruptor de alimentación eléctrica principal después de cada uso.

Programar un tiempo de cocción

La placa debe estar encendida.

1. Seleccionar el elemento y el nivel de potencia deseados.
2. Pulsar la tecla **Timer** (Temporizador). Se enciende la indicación visual **I→I** en el display del elemento y se muestra **00** en el display del temporizador.
3. En el término de 10 segundos, ingresar el tiempo de cocción deseado con las teclas numéricas.



El temporizador comenzará la cuenta atrás después de unos segundos.

AutoChef®

Si se ha programado un tiempo de cocción para un elemento y se ha activado AutoChef®, el tiempo de cocción no empezará la cuenta regresiva hasta que se haya alcanzado el ajuste de temperatura seleccionado.

Cambiar o cancelar el tiempo de cocción

1. Seleccionar el elemento deseado y pulsar la tecla **Timer** (temporizador).
2. Ajustar el tiempo de cocción con las teclas numéricas. Para cancelar el tiempo de cocción, ajustar el temporizador a **00**.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción

El elemento se apaga una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción. Se escuchará un bip. Aparece el indicador **I** en el display del elemento y el display del temporizador muestra **00** durante 10 segundos. El indicador **I→I** que se encuentra en el display del elemento se mantiene encendido.

Pulsar la tecla **Temporizador** para apagar el indicador y el bip.

Notas

- Para programar un tiempo de cocción inferior a 10 minutos, pulsar siempre **0** antes de seleccionar el valor deseado.
- Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra siempre el tiempo de la zona de cocción seleccionada.
- Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona de cocción, seleccionar la zona.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta **99** minutos.

Temporizador automático

Esta función permite seleccionar un tiempo de cocción para todos los elementos. Una vez que se enciende un elemento, la hora seleccionada empieza la cuenta regresiva. El elemento se apagará automáticamente una vez haya transcurrido el tiempo de cocción.

En la sección **→ "Valores básicos"**, se puede encontrar información sobre cómo activar el temporizador automático.

Nota: Puede cambiarse o cancelarse el tiempo de cocción para cualquier elemento:

Seleccione el elemento deseado y pulse la tecla **Timer** (Temporizador) dos veces. Se muestra el tiempo de cocción restante del elemento. Ajuste el tiempo de cocción utilizando las teclas numéricas o desactívelo programando el valor del temporizador en **00**.

Temporizador de cocina

El temporizador puede programarse por períodos de hasta 99 minutos. Es independiente de los otros valores. También puede utilizar el temporizador de cocina cuando la placa esté apagada o bloqueada.

Esta función no apaga automáticamente un elemento.

Programación del temporizador de la cocina

1. Pulsar la tecla **Timer**, hasta que el indicador **I** se encienda. Aparece **00** y **min** en el display del temporizador.
2. Ajustar el tiempo deseado con las teclas numéricas. El tiempo empezará a descontarse después de unos segundos.

Cambiar o eliminar el tiempo

Pulsar la tecla **Timer** de forma repetida, hasta que el indicador **I** se encienda.

Cambiar el tiempo con las teclas numéricas, o ajustar **00** para eliminar el tiempo programado.

Cuando haya transcurrido el tiempo

Se escucha un bip. **00** aparece en el display del temporizador y el indicador **I** se enciende. El display se apagará después de 10 segundos.

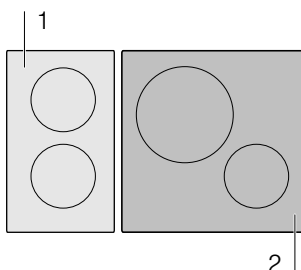
Al pulsar la tecla **Timer**, el display se apaga y deja de sonar el bip.

Función SpeedBoost®

La función SpeedBoost® puede usarse para calentar grandes cantidades de agua de manera más rápida que utilizando el nivel de calor 9.

Limitación al uso

Esta función puede activarse para una zona de cocción siempre que la otra zona del mismo grupo no esté funcionando (ver imagen). De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán **b** y **9**; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia **9** sin activarse la función.



Activación

1. Seleccionar un elemento.
2. Pulsar la tecla **Speed Boost** (Intensificar velocidad). **b** se ilumina en el display.

La función está activada.

Desactivación

1. Seleccionar el elemento en el que se ajusta la función SpeedBoost®.
2. Pulsar la tecla **Speed Boost** (Intensificar velocidad). **b** aparece en el display y el elemento cambia de nuevo al ajuste del calor **9**.

La función está desactivada.

Nota: En algunos casos, la función puede desactivarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos internos de la placa.

AutoChef®

Cuando utiliza AutoChef® para operar el elemento de calentamiento, un sensor controla la temperatura de la olla.

Ventajas al freír

- El elemento calefactor solo se calienta si es necesario para mantener la temperatura. Esto ahorra energía y evita que el aceite o la grasa se sobrecalienten.
- La función AutoChef® hace bip cuando el sartén vacío ha alcanzado la temperatura óptima para añadir el aceite y, a continuación, los alimentos.

⚠ ATENCION

- No dejar nunca aceite o grasa al fuego y sin atender.
 - Colocar el sartén en el centro del calefactor. Asegurarse de que el diámetro de la base del sartén es el apropiado.
 - No cubrir el sartén con una tapa. La regulación automática no funciona. Se puede usar una tapa antisalpicaduras sin que esto afecte a la regulación automática.
 - Utilizar aceite o grasa solo si son adecuados para freír. Si se usa mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo, seleccionar el ajuste de temperatura **min**.
 - AutoChef® no es adecuado para hervir.
-

Sartenes adecuados para AutoChef®

Los sartenes para freír adecuados para usarse con AutoChef® están disponibles como accesorio opcional. Utilizar solo sartenes adecuados para usar con AutoChef®. Se puede adquirir nuestro sistema de sartenes en tiendas especializadas o a través de nuestra Atención al cliente. Indicar siempre el código de referencia correspondiente.

- **HEZ390210** (pequeño)
- **HEZ390220** (medio)
- **HEZ390230** (grande)

Los sartenes tienen un recubrimiento antiadherente, lo que significa que se necesita muy poca cantidad de aceite para freír.

⚠ ATENCION

- La función AutoChef® se ajustó especialmente para este tipo de sartén.
 - Otros sartenes podrían sufrir un sobrecalentamiento. La temperatura puede ajustarse, incrementarse o reducirse. Intentar primero el ajuste a temperatura baja y después cambiarlo según sea necesario.
 - Asegurarse de que el diámetro de la base del sartén corresponda con el tamaño del calefactor. Colocar el sartén en el centro del calefactor.
 - Si se utiliza un tipo de sartén diferente, intentar primero en el nivel de fritura más bajo y ajustarlo según sea necesario. Los sartenes podrían sufrir un sobrecalentamiento.
-

Niveles de fritura

Nivel de potencia	Temperatura	Adecuado para
máx.	alto	Tortitas de papa, papas salteadas y filete de ternera poco cocido
Medio	medio-alto	Alimentos fritos delgados como pasteles congelados, chuletas (cerdo o pollo), verduras
Bajo	medio-bajo	Alimentos fritos gruesos como hamburguesas y salchichas, pescado
mín.	Bajo	Tortillas utilizando mantequilla, aceite de oliva o margarina

Tabla para freír

La tabla muestra el ajuste de temperatura apropiado para cada alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, el peso, el tamaño y la calidad del alimento.

El ajuste de temperatura programado varía dependiendo del sartén utilizado.

Precalentar el sartén vacío; agregar aceite y el alimento después de que suene la señal acústica.

	Ajuste de temperatura	Tiempo total de fritura desde la señal (min.)
Carne		
Chuleta de cerdo o pollo, puro o empanado	Medio	6 - 10
Filete	Medio	6 - 10
Chuletas*	Bajo	10 - 15
Cordon bleu	Medio	10 - 15
Filete, poco cocido, 1" (2.5 cm) de grosor	máx.	6 - 8
Filete, término medio o bien cocido, 1" (2.5 cm) de grosor	Medio	8 - 12
Pechuga de pollo, 0.75" (2 cm) de grosor*	Bajo	10 - 20
Salchichas, prehervidas o crudas*	Bajo	8 - 20
Hamburguesas, albóndigas	Bajo	6 - 30
Pastel de carne	min.	6 - 9
Gyros	Medio	7 - 12
Carne molida	Medio	6 - 10
Tocino	min.	5 - 8
Pescado		
Pescado, frito, entero, p. ej., trucha	Bajo	10 - 20
Filetes de pescado empanizados/sin empanizar	bajo - medio	10 - 20
Gambas	Medio	4 - 8
Platos con huevo		
Tortitas**	máx.	-
Tortilla**	min.	3 - 6
Huevos fritos	mín.-med.	2 - 6
Huevos revueltos	min.	4 - 9
Tostadas a la francesa**	Bajo	4 - 8
Papas		
Papas fritas, hervidas con piel	máx.	6 - 12
Papas fritas, hechas de papas crudas	Medio	15 - 25
Buñuelos de papa**	máx.	2.5 - 3.5
Papas glaseadas	Bajo	15 - 20

* Dar la vuelta varias veces.

** Tiempo de cocción total por pieza. Freír de forma consecutiva.

	Ajuste de temperatura	Tiempo total de fritura desde la señal (min.)
Verduras		
Ajo, cebollas	min.	2 - 10
Calabaza, berenjena	Bajo	4 - 12
Pimientos, espárragos verdes	Bajo	4 - 15
Hongos	Medio	10 - 15
Productos congelados		
Chuleta, cerdo o pollo	Medio	15 - 20
Pechuga de pollo*	Medio	10 - 30
Nuggets de pollo	Medio	10 - 15
Filetes de pescado empanizados/sin empanizar	Bajo	10 - 20
Barritas de pescado	Medio	8 - 12
Papas fritas	máx.	4 - 6
Alimentos salteados, p. ej., verduras fritas con pollo	Bajo	6 - 10
Rollitos de primavera	Medio	10 - 30
Otros		
Alimentos secos a los que debe agregarse agua, p. ej., pasta	min.	5 - 10
Croutones	Bajo	6 - 10
Almendras/nueces/piñones	Medio	3 - 15

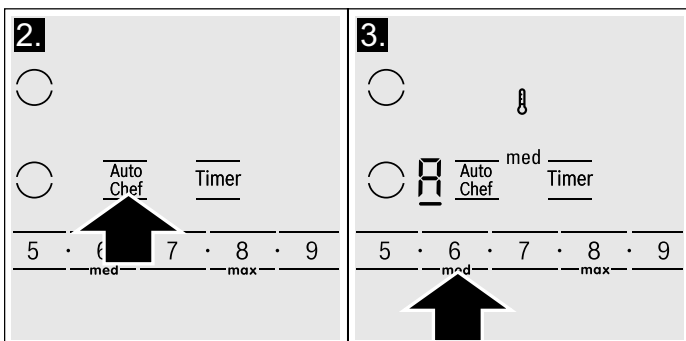
* Dar la vuelta varias veces.

** Tiempo de cocción total por pieza. Freír de forma consecutiva.

Programar la función AutoChef®

Seleccione el nivel de fritura adecuado del cuadro. Coloque la freidora del sistema en el centro del elemento de calentamiento. La placa debe estar encendida.

1. Seleccionar el elemento.
2. Pulsar la tecla **AutoChef**. Se enciende **A** en el display del elemento.
3. Seleccione el nivel de fritura deseado con las teclas numéricas. Se enciende el símbolo **⌋** en el display. Se muestra el nivel de fritura seleccionado.



El símbolo de la temperatura **⌋** permanece encendido hasta que se alcance la temperatura. Luego, se escucha un bip y desaparece **⌋**.

4. Añadir el aceite para freír al sartén; luego, añadir los ingredientes. Dar vuelta la comida como siempre para evitar que se queme.

Apagar la función AutoChef®

Seleccione el elemento de calentamiento y, luego, pulse el botón **AutoChef**.

Panel Lock

Puede utilizar el bloqueo de panel de seguridad para niños, a fin de impedir que los niños enciendan la placa accidentalmente.

Activación del bloqueo de panel

La placa debe estar apagada.

Pulse **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 4 segundos. Se enciende la indicación visual **●** sobre **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 10 segundos. Ahora, la placa está bloqueada.

Desactivación del bloqueo de panel

Pulse **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 4 segundos. El bloqueo para niños ahora está desactivado.

⚠ ATENCION

El bloqueo para niños puede activarse y desactivarse accidentalmente debido a lo siguiente:

- Que se haya derramado agua durante la limpieza.
- Que se haya derramado comida por exceso.
- Que se hayan colocado objetos en la tecla **Panel Lock** (Bloqueo de panel).

Bloqueo automático de panel

Con esta función, se activa automáticamente el bloqueo de panel cuando se apaga la placa.

Encender y apagar: en la sección → "Valores básicos", se puede consultar cómo manejar el bloqueo automático de panel

Protección de limpieza

Limpiar el panel de control mientras la placa está encendida, puede cambiar los ajustes. Para evitar esto, la placa dispone de una función de protección de limpieza.

Para activar: Pulsar la tecla **Panel Lock** (Bloqueo de panel). El indicador ● situado encima de la tecla se enciende. El panel de control se bloqueará durante 35 segundos.

Ahora se podrá limpiar la superficie del panel de control, sin correr el riesgo de cambiar los ajustes.

Para desactivar: para desactivar la función antes de que se haya terminado todo el tiempo, pulsar la tecla de Bloqueo de panel. El indicador ● situado por encima de la tecla se apaga, la función se desactiva.

Valores básicos

El electrodoméstico tiene varios valores básicos. Puede ajustar estos valores según el modo en el que cocina habitualmente.

Pantalla	Función
<i>c 1</i>	Bloqueo para niños/bloqueo de panel automáticos <i>0</i> Apagado* <i>1</i> Encendido
<i>c 2</i>	Señales acústicas <i>0</i> Señal de confirmación y señales de error desactivadas <i>1</i> Señales de error activadas únicamente <i>2</i> Señales de confirmación activadas únicamente <i>3</i> Todas las señales activadas*
<i>c 5</i>	Temporizador automático <i>0</i> Apagado* <i>1-99</i> Tiempo de apagado automático
<i>c 6</i>	Duración de la señal de finalización del temporizador <i>1</i> 10 segundos* <i>2</i> 30 segundos <i>3</i> 1 minuto
<i>c 7</i>	Función Power Management <i>0</i> = Apagada* <i>1</i> = 1.000 W, potencia mínima <i>1.</i> = 1.500 W <i>2</i> = 2.000 W etc. <i>9</i> o <i>9.</i> = potencia máxima del elemento

Notas

- Suena una señal acústica 30 segundos después de la activación. Esto indica que la función está a punto de terminar.
- El bloqueo de la protección de limpieza no bloquea el interruptor principal. La placa se podrá apagar en cualquier momento.

Limitación automática de tiempo

Cuando el elemento se utiliza durante un período prolongado y no se modifican los valores, se activa la limitación automática de tiempo.

El elemento deja de calentar. El símbolo **FE** y el indicador de calor residual **h/H** titilan en la pantalla de manera alternada.

Al presionar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Se puede volver a restablecer el elemento ahora.

El momento en que se activa la limitación automática de tiempo depende del nivel de calor seleccionado (de 1 a 10 horas).

c 9

Tiempo de selección para el elemento de calentamiento

⏸ Ilimitado*: Puede ajustar los valores del último elemento de calentamiento utilizado en cualquier momento, sin tener que seleccionarlo nuevamente.

! Restringido: Puede ajustar los valores para el último elemento de calentamiento utilizado en el término de los 10 segundos después de seleccionarlo. Luego, tendrá que seleccionar el elemento de calentamiento nuevamente antes de programarlo.

c 12

Recipiente para cocinar, resultado de la comprobación del proceso de cocción

⏸ No adecuado

! No perfecto

✓ Adecuado

c 0

Reprogramar a los valores básicos

⏸ Apagado*

! Reprograme el electrodoméstico a los valores básicos

*valores de fábrica

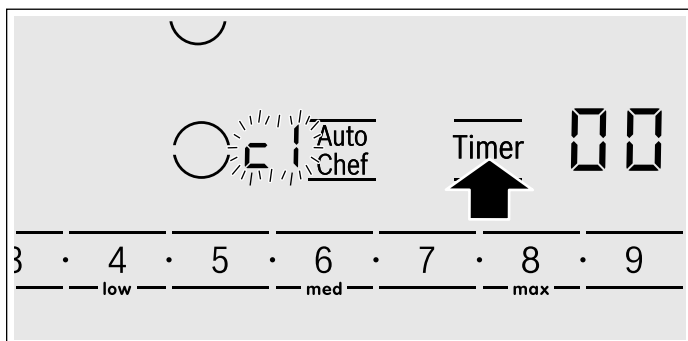
Modificar los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En el término de los 10 segundos siguientes, pulsar la tecla **Timer** (Temporizador) durante alrededor de 4 segundos.
Los primeros cuatro displays muestran la información del producto. Pulsar el área de ajustes para visualizar los displays individuales.

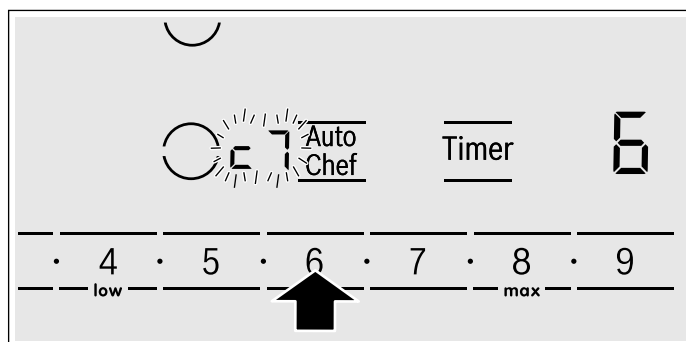
Información del producto	Display
Directorio del Índice del Servicio al Cliente (K1)	01
Número FD	Fd
Número FD 1	95.
Número FD 2	0.5

3. Al pulsar de nuevo la tecla **Timer** (Temporizador), cambiará a los ajustes básicos.
Se encienden **c** y **!** en el display en forma alternada y se enciende **⏸** en el display del temporizador como valor predeterminado.



4. Pulsar **Timer** (Temporizador) repetidamente hasta que aparezca la indicación visual de la función deseada en el display del elemento.

5. Seleccionar el valor deseado con las teclas numéricas.



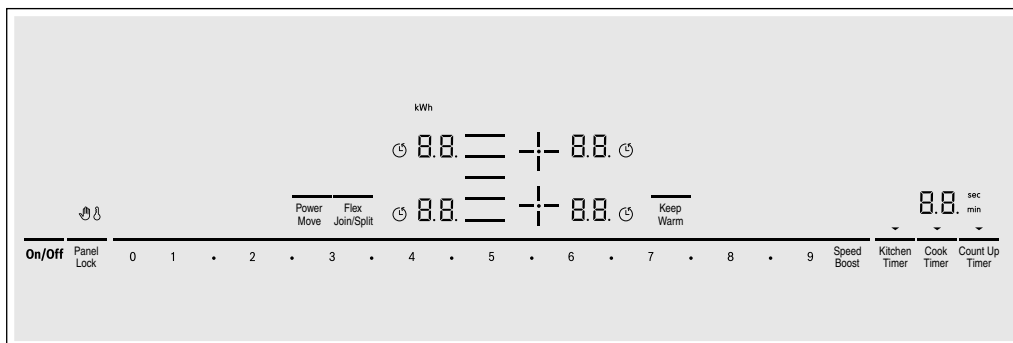
6. Volver a pulsar **Timer** (Temporizador) durante 4 segundos. Se guarda el ajuste.

Salir de los valores básicos

Apague la placa con el interruptor principal.

En esta sección, se describen el panel de control, los elementos de calentamiento y las pantallas.

Panel de control (Benchmark Series)



Símbolos del display

0.0	Superficie de cocción lista
1-9	Niveles de potencia
H/h	Calor residual
00	Funciones de programación de tiempos
Hand icon	Protección de limpieza
Key icon	Seguro para niños
Clock icon	Temporizador
min / sec	Indicador del temporizador
b.	Función SpeedBoost®
Pb.	Función ShortBoost
kWh	Consumo de energía
Lo	Función conservadora de calor

Elementos de control

On/Off (Encendido/ Apagado)	Interruptor principal
+ / -	Seleccionar una zona de cocción
0 1•2•...•8•9	Rango de ajustes
Speed Boost (Intensificar velocidad)	Funciones SpeedBoost® y ShortBoost
Panel Lock (Bloqueo de panel)	Bloqueo de panel para seguridad de los niños/protección de limpieza de panel)
Keep Warm (Mantener caliente)	Función conservadora de calor
Flex Join/Split	Zona de cocción flexible
Power Move (Incremento de potencia)	Función puente con incremento de potencia
Kitchen Timer (Temporizador de cocina)	Función de temporizador de cocina

Cook Timer Ajuste del tiempo de cocción
(Temporizador de cocción)

Count Up Timer Función de cronómetro
(Temporizador de tiempo hacia adelante)

Sensores de selección

Cuando se enciende la placa, se iluminan los símbolos de los sensores de selección que están disponibles en ese momento.

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los símbolos correspondientes a los sensores de selección se iluminan en función de su disponibilidad. Los indicadores de las zonas de cocción o funciones seleccionadas se iluminan con mayor intensidad.
- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Elemento

○ / □	Elemento individual	Utilizar el recipiente con el tamaño adecuado.
≡	Zona de cocción flexible	Ver la sección en → "Zona de cocción FlexInduction®"

Utilizar únicamente recipientes para cocinar adecuados para cocción por inducción; ver la sección → "Cocción por Inducción"

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual para cada zona de cocción que señala que dicha zona aún está caliente. Evitar tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual esté iluminado o inmediatamente después de que se apague.

En función de la intensidad del calor residual se mostrará lo siguiente:

- Display **H**: temperatura elevada
- Display **h**: temperatura baja

Al retirar el recipiente para cocinar de la zona de cocción durante el proceso de cocción el indicador de calor residual y el nivel de potencia seleccionado parpadean de modo alterno.

Cuando se apaga la zona de cocción, el indicador de calor residual se ilumina. Aunque la placa de cocción esté apagada, el indicador de calor residual se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.

Operación

Interruptor de alimentación eléctrica principal

Use el interruptor principal para encender el circuito electrónico del panel de control. Ahora la placa está lista para su uso.

Encender la superficie de cocción

Pulsar la tecla de **On/Off** (Encendido/Apagado). Sonará una señal acústica. El indicador **—** situado en la parte superior de la tecla **On/Off** y los símbolos para las zonas de cocción, se enciende. **0.0** se enciende al lado de la zona de cocción. La cubierta está lista para ser utilizada.

Apagar la cubierta.

Pulsar la tecla **On/Off** (Encendido/Apagado). El indicador **—** se apaga. La cubierta se apaga. El indicador de calor residual permanece encendido hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

- La placa se apaga automáticamente cuando todos los elementos hayan estado apagados durante más de 20 segundos.
El indicador de calor residual se mantiene encendido hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente. **H/h** se muestra al lado del símbolo del elemento correspondiente.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de apagar la placa. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

Para encender la placa

En este capítulo, aprenderá cómo ajustar los elementos de calentamiento. La tabla contiene los valores de calor para diversos alimentos.

Ajustar el elemento

Seleccionar el nivel de temperatura deseado con las teclas numéricas. del **1** al **9**.

Nivel de temperatura 1 = potencia mínima

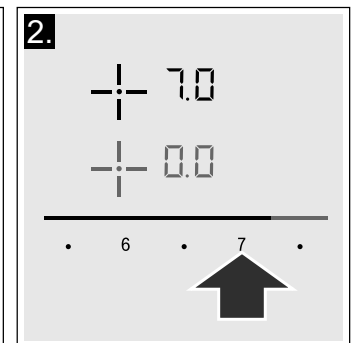
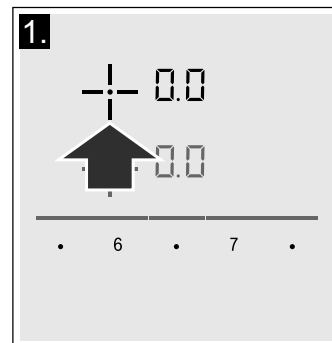
Nivel de temperatura 9 = potencia máxima

Cada ajuste de temperatura tiene un nivel intermedio. Este nivel se indica con el número **.5** en el display del elemento y se ajusta pulsando los símbolos **●** situados entre las teclas numéricas.

Seleccionar el nivel de temperatura

La placa debe estar encendida.

1. Seleccionar el elemento deseado pulsando el símbolo **≡** o **+** del elemento deseado. En el display de la zona de cocción, se ilumina **0.0** de forma más brillante.
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado con las teclas numéricas.



3. El nivel de potencia se ha configurado.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y ajustar el nivel de potencia a 0. La zona de cocción se apaga y se muestra el indicador de calor residual.

Notas

- Cuando no hay ningún recipiente sobre la zona de cocción de inducción, el indicador de la posición de cocción parpadea. Al cabo de un tiempo, la zona de cocción se apaga.
- Si antes de encender la placa ya hay un recipiente sobre la zona de cocción, la placa tardará máximo 20 segundos en reconocerlo una vez pulsado el interruptor principal y se seleccionará la zona de cocción pertinente de forma automática. Ajuste la posición de cocción en los 20 segundos a continuación. Si no, la zona de cocción se apagará de nuevo.

Aunque haya varias ollas o sartenes sobre la placa de cocción al encenderla, solo se reconoce un solo recipiente.

Tabla de valores

La siguiente tabla proporciona algunos ejemplos. Los tiempos de cocción puede variar según el tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por lo tanto, es posible que se produzcan desviaciones.

	Niveles de potencia
Derretimiento	
Chocolate	1.5
Mantequilla	1.0 - 2.0
Calentado	
Verduras congeladas: p. ej., espinaca	2.5 - 3.5
Caldo	7.0 - 8.0
Sopa espesa	1.5 - 2.5
Leche**	1.0 - 2.0
Hervor	
Salsa delicada: p. ej., salsa Béchamel	4.0 - 5.0
Salsa para spaghetti	2.0 - 3.0
Estofado	4.0 - 5.0
Pescado**	4.0 - 5.0
Cocción	
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.0 - 3.0
Papas hervidas con piel (con 1 a 2 tazas de agua)	4.0 - 5.0

Recomendaciones de cocción

- Ajustar el calor a 8 o 9 para precalentar; para platos delicados como leche, pudín, arroz con leche o cereales, calentar con el ajuste 8 - 8.5.
- Al cocinar con la tapa puesta, bajar el ajuste del calor tan pronto como se escape el vapor entre la tapa y el recipiente. Para obtener buenos resultados de cocción, el vapor no debe escaparse.
- Al terminar la cocción, dejar la tapa puesta en el recipiente hasta que se sirva la comida.
- Para cocinar con la olla express, tener en cuenta las instrucciones del fabricante.
- No cocinar los alimentos durante demasiado tiempo; de lo contrario, se perderán más nutrientes de lo necesario. El temporizador de la cocina puede utilizarse para ajustar el tiempo de cocción óptimo.
- Para obtener un resultado de la cocción más saludable, se debe evitar que el aceite llegue a humear.
- Para dorar los alimentos, freír porciones sucesivamente.
- Los recipientes para cocinar pueden alcanzar altas temperaturas mientras se cocinan los alimentos. Se recomienda utilizar guantes de cocina.
- En la sección → "*Protección Medioambiental*", se puede encontrar recomendaciones para cocinar con eficiencia energética.

⚠ ATENCION

Durante la cocción, los estofados o los platos líquidos, como sopas, salsas o bebidas, pueden calentarse muy rápidamente de manera inadvertida y derramarse o salpicar. Por este motivo, se recomienda que revuelva en forma continua, a fin de que los alimentos se calienten a un nivel de potencia apto.

	Niveles de potencia
Papas hervidas (con 1 a 2 tazas de agua)	4.0 - 5.0
Verduras frescas (con 1 a 2 tazas de agua)	2.0 - 3.5
Verduras congeladas (con 1 a 2 tazas de agua)	3.5 - 4.5
Pastas (2 a 4 cuartos de agua)*	6.0 - 7.0
Pudín**	1.0 - 2.0
Cereales	2.0 - 3.0
Frituras	
Chuleta de cerdo	5.5 - 6.5
Pechuga de pollo	5.0 - 6.0
Tocino	6.0 - 7.0
Huevos	5.0 - 6.0
Pescado	5.0 - 6.0
Pancakes	6.0 - 7.0
Alimentos fritos con abundante aceite** (en 1 a 2 cuartos de aceite)	
Alimentos congelados: p. ej., nuggets de pollo (0.5 lb por porción)	8.0 - 9.0
Otros: p. ej., donas (0.5 lb por porción)	4.5 - 5.5
Mantener caliente	
salsa de tomate	1.5

* Cocción continua sin tapa

** sin tapa

Zona de cocción FlexInduction®

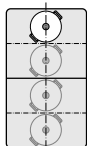
Permite combinar los elementos en una gran zona de cocción según se necesite o utilizar dos elementos que sean independientes uno de otro.

La zona de cocción FlexInduction® consta de 4 inductores que se controlan independientemente uno de otro. Cuando se utiliza FlexInduction®, solo se activa el área que esté cubierta por un recipiente para cocinar.

Recomendaciones de posición de los recipientes

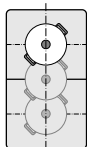
Colocar el recipiente en el centro. De esta forma se garantizan una detección del recipiente y una distribución del calor óptimas.

Zona de cocción flexible: como una única zona de cocción



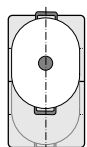
Diámetro máximo del recipiente de 5 1/8 pulg (13 cm)

Colocar el recipiente en una de las 4 posiciones que se muestran en la figura.



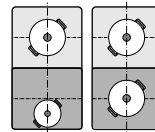
Diámetro superior a 5 1/8 pulg (13 cm)

Colocar el recipiente en una de las 3 posiciones que se muestran en la figura.



Si el recipiente ocupa más de una zona de cocción, colocarlo bien en el borde superior bien en el borde inferior de la zona de cocción flexible.

Zona de cocción flexible: dos zonas de cocción independientes



Las zonas de cocción delantera y trasera, con dos inductores cada una, se pueden utilizar de forma independiente. La posición de cocción se ajusta individualmente para cada zona de cocción. Utilizar un solo recipiente para cada zona de cocción.

Como dos zonas de cocción independientes

La zona de cocción flexible se utiliza como dos zonas de cocción independientes.

Encender

Ver la sección en → "Para encender la placa"

Como una única zona de cocción

Utilizar la zona de cocción en su totalidad uniendo ambas zonas.

Unir los dos elementos

La placa debe estar encendida.

1. Colocar encima el recipiente para cocinar. Seleccionar uno de los dos elementos asignados a la zona de cocción flexible y ajustar el nivel de potencia.
2. Pulsar la tecla **Flex Join/Split**. El display se ilumina. El ajuste de temperatura aparece en el display del elemento inferior.

La zona de cocción flexible está activada.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar uno de los elementos en la zona de cocción flexible y modificar el nivel de potencia con las teclas numéricas.

Agregar otro recipiente para cocinar

Colocar el nuevo recipiente para cocinar en la placa, seleccionar uno de los dos elementos de la zona de cocción flexible y pulsar la tecla **Flex Join/Split** dos veces. El nuevo recipiente será detectado y se mantendrá el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Nota: Si el recipiente se mueve hacia el elemento que se está utilizando o se levanta, el elemento comienza una búsqueda automática y el ajuste de temperatura seleccionado anteriormente se mantiene.

Separar los dos elementos

Seleccionar uno de los dos elementos de la zona de cocción flexible y pulsar la tecla **Flex Join/Split**.

Se desactiva la zona de cocción flexible. Los dos elementos funcionarán entonces de forma independiente.

Notas

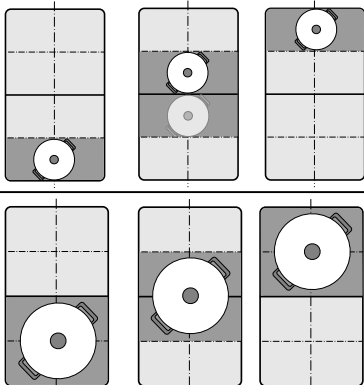
- Si el elemento se apaga o se vuelve a encender más tarde, la zona de cocción flexible se restablece a la función como dos elementos independientes.
- Para modificar los ajustes de configuración de la zona de cocción flexible, ver la sección en → "Valores básicos"

Función Power Move (puente con incremento de potencia)

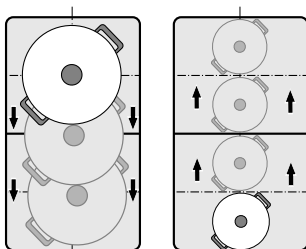
La función activa toda la zona de cocción flexible, que está dividida en tres niveles de cocción y que cuenta con niveles de potencia predefinidos.

Utilizar solo un recipiente para cocinar. El tamaño del nivel de cocción depende del recipiente utilizado y de si esta colocado correctamente.

Áreas de cocción



Con esta función se puede colocar un recipiente sobre otra área de cocción durante el proceso de cocción:



Niveles de potencia predefinidos:

Área frontal = nivel de potencia **9**

Área central = nivel de potencia **5**

Área trasera = nivel de potencia **1.5**

Los niveles de potencia predefinidos pueden modificarse independientemente uno de otro. En la sección → "Valores básicos", se puede encontrar información sobre cómo modificarlos.

Notas

- Si se detecta más de un recipiente para cocinar en la zona de cocción flexible, la función se desactiva.
- Si el recipiente para cocinar se mueve dentro de la zona de cocción flexible o se levanta, la placa comienza automáticamente a buscar y el nivel de potencia del área en la que se detectó el recipiente queda ajustado.
- En la sección de la función → "Zona de cocción FlexInduction®", se puede encontrar información sobre el tipo y colocación de los recipientes para cocinar.

Activar

1. Seleccionar uno de los dos elementos de la zona de cocción flexible.
2. Pulsar la tecla **Power Move**. El indicador junto a la tecla **Power Move** se ilumina. La zona de cocción flexible se activa como una sola zona de cocción. El nivel de potencia del área en la que está colocado el recipiente para cocinar se ilumina en el display de la zona de cocción.

La función se ha activado.

Modificar el nivel de potencia

Los niveles de potencia de cada una de las placas independientes puede modificarse durante el proceso de cocción. Colocar el recipiente para cocinar sobre la zona de cocción y cambiar el nivel de potencia mediante las teclas numéricas.

Notas

- Solo se modifica el nivel de potencia del área en la que se encuentre el recipiente.
- Si se desactiva la función, los niveles de potencia de las tres placas independientes se restablecen a los valores predefinidos.

Desactivar

Pulsar la tecla **Power Move**. El indicador junto a la tecla **Power Move** se apaga.

La función está desactivada.

Nota: Si una de las placas independientes se ajusta a **0**, la función se desactiva después de unos segundos.

Opciones de ajuste de hora

La placa de cocción dispone de tres funciones para programar el tiempo:

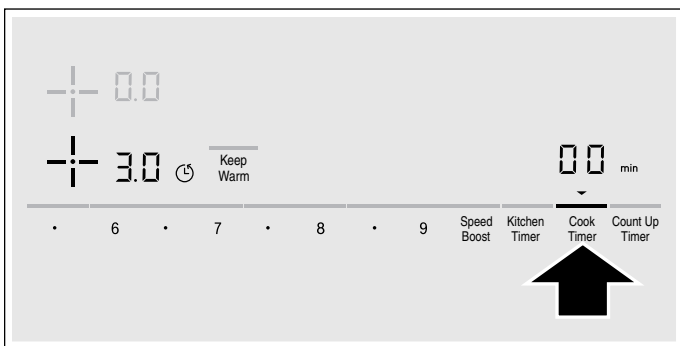
- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador
- Función de cronómetro

Programación del tiempo de cocción

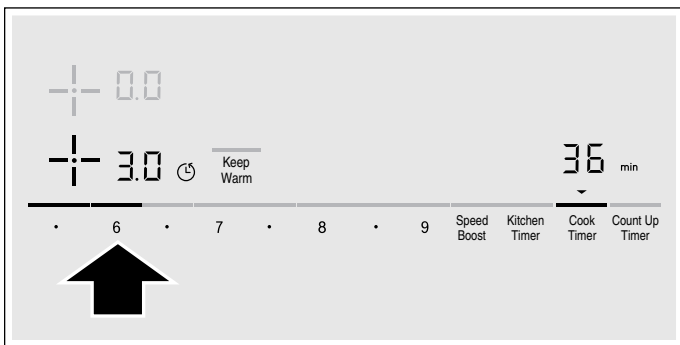
La zona de cocción se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado.

Procedimientos de ajuste

1. Seleccione el elemento y el nivel de potencia deseados.
2. Pulsar la tecla **Temporizador de cocción**. El símbolo **00** y la luz indicadora ▼ se encenderán en el display del temporizador.
☺ se enciende en el display del elemento.



3. En el término de los 10 segundos siguientes, programar el tiempo de cocción requerido con las teclas numéricas.



4. Pulsar la tecla **Temporizador de cocción** para configurar los ajustes deseados.

El tiempo de cocción empieza a transcurrir.

Notas

- Este mismo tiempo de cocción se puede ajustar de forma automática para todos los elementos. El tiempo de ajuste para cada uno de los elementos empieza a descontarse de forma independiente. Se puede encontrar información sobre la programación automática del tiempo de cocción en la sección sobre la tecla «Cook Timer (Temporizador)».
- Si se selecciona la zona de cocción flexible como elemento único, la hora ajustada para toda la zona de cocción será la misma.

- Si se selecciona la función Move para la zona de cocción combinada, la hora ajustada para los tres elementos será la misma.

Cambiar o eliminar el tiempo

Seleccionar el elemento deseado y pulsar la tecla **Cook Timer**.

Cambiar el tiempo de cocción con las teclas numéricas o ajustar **00** para eliminar el tiempo de cocción programado.

Pulse la tecla **Cook Timer** para configurar los ajustes deseados.

Cuando haya transcurrido el tiempo

El elemento se apaga, el display ☺ parpadea y el elemento cambia al nivel de potencia **00**. Sonará una señal acústica.

00 y el indicador ▼ de parpadeo en el display del temporizador.

Al pulsar el símbolo ☺, los indicadores se apagan y la señal acústica se detiene.

Notas

- Para programar un tiempo de cocción inferior a 10 minutos, pulsar siempre **0** antes de seleccionar el valor deseado.
- Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra siempre el tiempo de la zona de cocción seleccionada.
- Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona de cocción, seleccionar la zona.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta **99** minutos.

Temporizador de cocina

El temporizador puede programarse por períodos de hasta 99 minutos. Es independiente de los otros valores. También puede utilizar el temporizador de cocina cuando la placa esté apagada o bloqueada.

Esta función no apaga automáticamente un elemento.

Procedimientos de ajuste



1. Pulsar la tecla **Kitchen Timer** (Temporizador de cocina). El símbolo **00** y el indicador ▼ de la luz indicadora se encenderá en el display del temporizador.
2. Seleccionar el tiempo deseado en el cuadro mandos y pulsar la tecla **Kitchen Timer** para confirmar. Después de unos segundos, el tiempo empieza a transcurrir.

Cambiar o eliminar el tiempo

Pulsar la tecla **Kitchen Timer** (Temporizador de cocina). Cambiar el tiempo con las teclas numéricas o ajustar **00** para eliminar el tiempo programado.

Pulse la tecla **Kitchen Timer**, para configurar los ajustes deseados.

Cuando haya transcurrido el tiempo

Sonará una señal acústica cuando haya transcurrido el tiempo.  y el símbolo  de parpadeo en el display del temporizador.



Los indicadores se apagan una vez pulsada la tecla **Kitchen Timer**.

Cronómetro de cocina

El cronómetro muestra el tiempo transcurrido desde que se activa la función.

Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Activado

Pulsar la tecla **Count Up Timer** (Temporizador de tiempo hacia adelante). El símbolo  y el indicador  de la luz indicadora se encenderá en el display del temporizador.

El tiempo empieza a transcurrir.

Desactivado

Al tocar la tecla **Count Up Timer**, se pone en marcha la función de cronómetro. El display del temporizador permanece encendido.

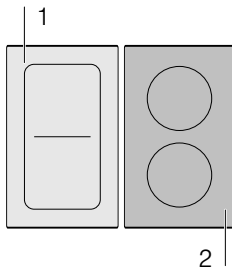
Al tocar de nuevo el **Count Up Timer**, el display se apaga.

La función está desactivada.

Función SpeedBoost®

La función SpeedBoost® permite calentar grandes cantidades de agua de forma más rápida que si se utiliza el ajuste de temperatura .


Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).



Nota: La función SpeedBoost® también se puede activar en la zona FlexInduction® cuando se utiliza como una única zona de cocción.

Activar



1. Seleccionar un elemento.
2. Pulsar la tecla **Speed Boost**.

El indicador  se enciende.

La función está activada.

Desactivar


1. Seleccionar una placa calefactora.
2. Pulsar la tecla **Speed Boost**.

El display  se apaga y el elemento cambia de nuevo al ajuste del calor .

La función está desactivada.

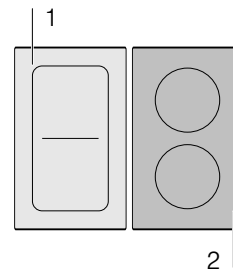
Nota: En determinados casos, la función SpeedBoost® puede apagarse automáticamente para proteger los elementos electrónicos del interior de la placa.

Función ShortBoost

Con la función ShortBoost se puede calentar el recipiente más rápidamente que utilizando el nivel de potencia .

Después de desactivar la función, seleccionar un nivel de cocción lenta adecuado para los alimentos que se van a cocinar.

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).




Nota: La función ShortBoost también puede activarse en la zona FlexInduction® si se utiliza como una sola zona de cocción.

Recomendaciones de uso

- Utilizar siempre recipientes para cocinar que no se hayan precalentado.
- Utilizar ollas y sartenes con una base plana. No utilizar recipientes con una base delgada.
- No dejar nunca sin vigilancia recipientes para cocinar vacíos, aceite, mantequilla o manteca de cerdo para calentar.
- No tapar el recipiente para cocinar.
- Colocar el recipiente en el centro del elemento. Asegurarse de que el diámetro de la base del recipiente para cocinar corresponda con el tamaño del elemento.
- En la sección , se puede encontrar información sobre el tipo, tamaño y colocación de los recipientes para cocinar.

Activar

1. Seleccionar un elemento.
2. Pulsar la tecla **Speed Boost** dos veces.
El indicador  se enciende.

La función está activada.

Desactivar

1. Seleccionar un elemento.
2. Pulsar la tecla **Speed Boost**.

El display **Pb.** se apaga y el elemento cambia de nuevo al ajuste del calor **S**.

La función está desactivada.

Nota: En determinadas circunstancias, la función ShortBoost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Función conservadora de calor

Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para mantener calientes los alimentos.

Activado

1. Seleccione el nivel de potencia deseado.
2. En el término de los 10 segundos siguientes, pulse la tecla **Keep Warm** (Mantener caliente).

El indicador **L** se enciende.

La función está activada.

Desactivado

1. Seleccionar un elemento.
2. Pulsar la tecla **Keep Warm** (Mantener caliente).
El display **L** se apaga. El elemento se apaga solo y aparece el indicador de calor residual.

La función está desactivada.

Bloqueo de panel

Puede utilizar el bloqueo de panel, a fin de impedir que los niños enciendan el electrodoméstico accidentalmente.

Activar y desactivar el bloqueo de panel

La superficie de cocción debe estar apagada.

Para activar:

1. Encender la superficie de cocción con el interruptor principal.
2. Pulse la tecla **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 4 segundos.

El indicador **CL** se enciende durante 10 segundos.

La cubierta se bloquea.

Para desactivar:

1. Encender la superficie de cocción con el interruptor principal.
2. Pulse la tecla **Panel Lock** durante 4 segundos.

El bloqueo se libera.

Bloqueo de panel automático

Con esta función, se activa automáticamente el bloqueo de panel cuando apaga la placa.

Activar y desactivar

Consulte la sección "Ajustes básicos".

Protección de limpieza

Limpiar el panel de control mientras la cubierta está encendida, puede cambiar los ajustes. Para evitar esto, la cubierta dispone de una función de protección de limpieza.

Para activar: pulsar la tecla **Panel Lock** (Bloqueo de panel). Sonará una señal acústica. El cuadro de mandos se bloqueará durante 35 segundos. Ahora se podrá limpiar la superficie del panel de control, sin correr el riesgo de cambiar los ajustes.

Para desactivar: el panel de control se desactivará una vez transcurridos 35 segundos. Para liberar antes la función, pulse la tecla **Panel Lock**.

Notas

- 30 segundos después de la activación suena un aviso que indica que la función está a punto de terminar.
- El bloqueo de limpieza no afecta al interruptor principal. La placa de cocción se puede apagar cuando se desee.

Limitación automática de tiempo

Cuando el elemento se utiliza durante un período prolongado y no se modifican los valores, se activa la limitación automática de tiempo.

El elemento deja de calentar. El símbolo **FB** y el indicador de calor residual **h/H** titilan en la pantalla de manera alternada.

Al presionar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Se puede volver a restablecer el elemento ahora.

El momento en que se activa la limitación automática de tiempo depende del nivel de calor seleccionado (de 1 a 10 horas).

Valores básicos

El electrodoméstico tiene varios valores básicos. Puede ajustar estos valores según el modo en el que cocina habitualmente.

Display	Función
	Seguro para niños/bloqueo de panel automático 0 Manual*. 1 Automático.
c 1	2 Función desactivada.
	Señales acústicas 0 Las señales de confirmación y error están apagadas. 1 Solo se enciende la señal de error. 2 Solo se enciende la señal de confirmación.
c 2	3 Todas las señales acústicas están encendidas.*
	Display del consumo de energía
c 3	0 Apagado.* 1 Encendido
	Ajuste automático del tiempo de cocción 00 Apagado.*
c 5	0 1:59 Tiempo hasta apagado automático.
	Duración de la señal acústica para la señal del temporizador 1 10 segundos.* 2 30 segundos.
c 6	3 1 minuto.
	Función de gestión de energía. Limita la potencia total de la placa 0 Apagado.* 1 1000 W, potencia mínima. 1. 1500 W 2 2000 W ...
c 7	9 Potencia máxima de la placa.
	Cambiar los ajustes de calor predefinidos para la función PowerMove _9 Predefinir el ajuste de temperatura para la zona de cocción frontal. -5 Predefinir el ajuste de temperatura para la zona de cocción central.
c 11	- 1 Predefinir el ajuste de temperatura para la zona de cocción trasera.
c 12	Comprobar el recipiente para cocinar, resultado del proceso de cocción 0 No adecuado 1 No perfecto 2 Adecuado
c 13	Configurar la activación de la zona de cocción flexible. 0 Como dos elementos independientes.* 1 Como un único elemento.

*Ajustes de fábrica

Display Función

Restablecer ajustes de fábrica

0 Ajustes individuales.*

0 Restablecer los ajustes de fábrica.

*Ajustes de fábrica

Modificar los ajustes básicos

La placa debe estar apagada.

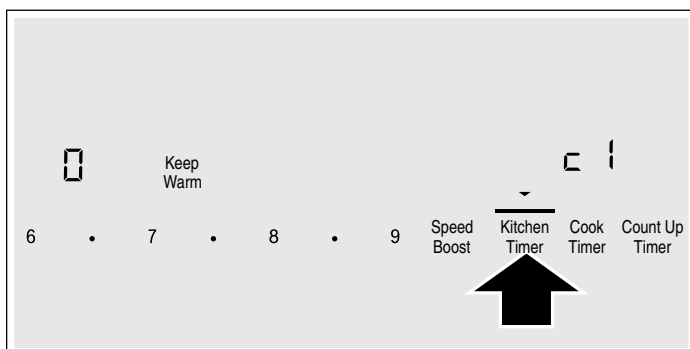
1. Encender la placa con el interruptor principal.
2. En el término de los 10 segundos siguientes, pulsar la tecla **Temporizador de cocina** durante alrededor de 4 segundos.

Los primeros cuatro displays muestran la información del producto. Pulsar el área de ajustes para visualizar los displays individuales.

Información del producto	Display
Directorio del servicio técnico de pos-venta (TK)	01
Número FD	Fd
Número FD 1	95.
Número FD 2	05

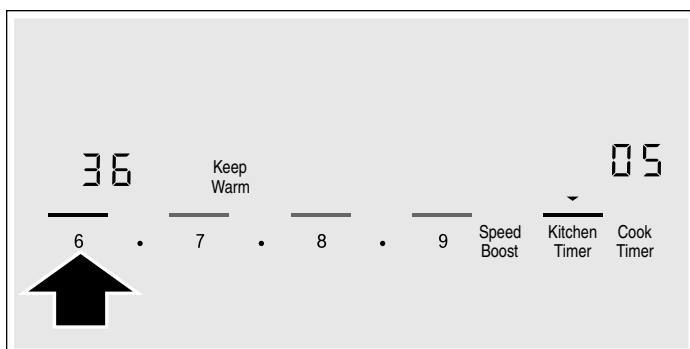
3. Al pulsar de nuevo la tecla del **Kitchen Timer**, cambiará a los ajustes básicos.

01 se enciende en el display del temporizador y 0 se enciende en los displays.



4. Pulsar la tecla del **Kitchen Timer** de forma repetida, hasta que el indicador de la función deseada aparezca en pantalla.

5. Ajustar el valor deseado con las teclas numéricas.



6. Volver a pulsar la tecla del **Kitchen Timer** durante, al menos, 4 segundos. Los ajustes se han guardado.

Salir de los valores básicos

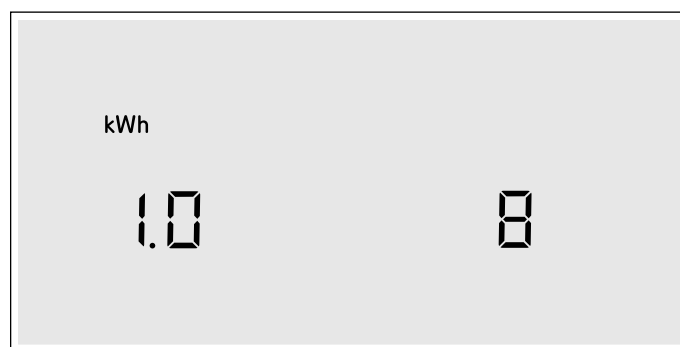
Apague la placa con el interruptor principal.

Indicador de consumo de energía

Con esta función se puede visualizar el consumo total de energía durante el tiempo que ha estado encendida la placa de cocción.

Después de apagar la placa de cocción, el consumo en kwh se visualizará durante 10 segundos.

En la imagen se muestra un ejemplo con un consumo de 1.08 kwh.



En la sección → "Valores básicos", se puede encontrar información sobre cómo encender esta función.

Cocción por inducción

Ventajas de la cocción por inducción

La cocción por inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar y asar.
- Ahorro de energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Aportación controlada de calor y más seguridad. La placa de cocción genera o interrumpe la aportación de calor inmediatamente después de cada uso. La zona de cocción interrumpe la aportación de calor inmediatamente cuando se retira el recipiente de la zona, aunque esta permanezca conectada.

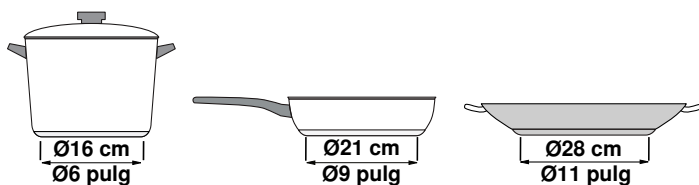
Recipientes para cocinar

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, por ejemplo:

- de acero esmaltado
- de hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

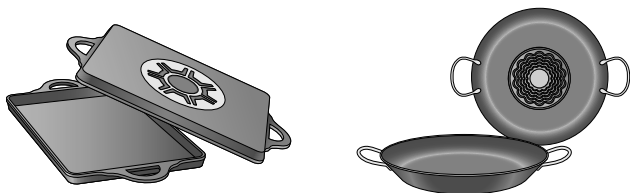
Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción consultar el capítulo → "Prueba de la vajilla".

Para obtener buenos resultados de cocción, es recomendable que el área ferromagnética de la base del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no se detecta en una zona de cocción, intentarlo de nuevo en una zona de cocción con un diámetro menor.



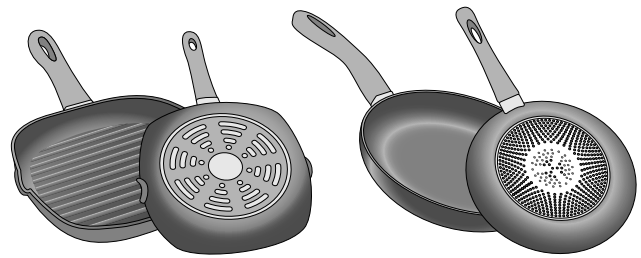
También hay recipientes para inducción cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- si la base del recipiente para cocinar solo es ferromagnética en parte, se calentará únicamente dicha superficie ferromagnética. Esto puede provocar que el calor no se distribuya de forma homogénea. La temperatura que alcance la zona no ferromagnética puede ser demasiado baja para cocinar.



- Si el material de la base del recipiente está compuesto, entre otros, de fragmentos de aluminio, la superficie ferromagnética también se ve reducida.

Puede ser que el recipiente no se caliente de forma adecuada o que la placa de cocción ni siquiera lo detecte.



Recipientes no aptos

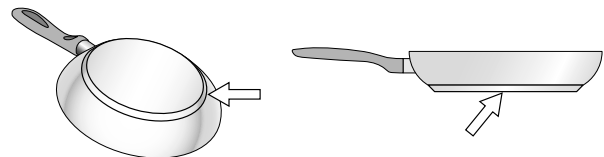
No utilice bajo ningún concepto adaptadores para inducción o recipientes hechos de:

- Acero inoxidable convencional
- Cristal
- Arcilla
- Cobre
- Aluminio

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Se recomienda utilizar recipientes con bases totalmente planas, evitando relieves que impliquen un menor suministro de potencia.



Ausencia de recipiente o tamaño inadecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o este no es del material o del tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente como para que la función "Automatic deactivation" (Desactivación automática) no tenga tiempo de reaccionar y puede alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la

zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Siempre se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción

Limpieza diaria

Notas

- Limpiar solo las piezas listadas en el manual.
- Los productos de limpieza de Bosch han sido probados y aprobados para su uso en los electrodomésticos de Bosch. Otros productos de limpieza recomendados no constituyen un respaldo de una marca específica.

Limpiar la placa de cocción

▲ ADVERTENCIA

NO TOCAR LAS UNIDADES DE LA SUPERFICIE NI LAS ZONAS PRÓXIMAS

Las unidades de la superficie pueden seguir calientes aunque estén oscuras. Las zonas próximas a las unidades pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no tocar ni dejar que prendas u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de la superficie o con las áreas próximas a ellas hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas se cuentan la placa de cocción y las superficies frente a la placa de cocción.

▲ ATENCION

No usar ningún tipo de limpiador sobre el cristal mientras la superficie está caliente. Las emanaciones que se generan pueden ser peligrosas para la salud. Calentar el limpiador puede atacar químicamente y dañar la superficie.

superficie y facilitará el eliminar restos de comida y marcas de agua.

- La superficie de cocción vitrocerámica es de un material duradero resistente al impacto pero no irrompible si un sartén u otro tipo de objetos caen sobre ella.
- No cocinar nunca la comida directamente sobre el cristal.
- Evitar colocar un anillo de soporte para el wok, tripié o cualquier otro soporte de metal en la superficie de cristal.
- No utilizar la superficie de cristal como tabla para cortar.
- No deslizar los recipientes para cocinar por la superficie de cocción, ya que esta podría resultar dañada.
- No colocar ollas húmedas sobre la superficie de cristal.

Cuidados previos al uso

El cuidado resulta sencillo si se adoptan ciertas medidas preventivas. Por ejemplo, aplicar una pequeña cantidad de limpiador de placas de cocción vitrocerámicas (incluido con la estufa) de forma diaria. Esto crea una lámina protectora que facilita la eliminación de marcas de agua o salpicaduras de comida. La temperatura de la superficie de cocción reduce las cualidades protectoras de este limpiador. Debe aplicarse de nuevo antes de cada uso. Utilizar un trapo limpio y aplicar limpiador para placas de cocción vitrocerámicas antes de cada uso para eliminar el polvo o marcas metálicas que pueden producirse en la superficie de la placa entre los usos.

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

- Un cuidado regular y diario utilizando el limpiador para placas de cocción vitrocerámicas protegerá la

▲ ADVERTENCIA

RIESGO DE QUEMADURAS

Se debe tener un cuidado extremo ya que la superficie de cocción está caliente. Si se utiliza una esponja o un trapo húmedo, esperar a que la placa de cocción se haya enfriado lo suficiente para evitar quemaduras por vapor. De igual modo, algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en superficies calientes.

1. Limpiar la superficie cuando esté totalmente fría con el limpiador para placas de cocción vitrocerámicas.
Excepción: retirar el azúcar seco, sirope de azúcar, productos de tomate y leche con la espátula una vez que la placa de cocción se haya enfriado lo suficiente. Consultar la tabla de cuidado de la placa de cocción en la siguiente página.
2. Limpiar las salpicaduras con una esponja o papel de cocina limpio y húmedo. Enjuagar y secar. Usar vinagre blanco si la mancha persiste; enjuagar.
3. Aplicar una pequeña cantidad de limpiador de placas de cocción vitrocerámicas. Cuando esté seca, pulir la superficie con un trapo o un papel de cocina limpio.

Usar la espátula

Usar la espátula para retirar comida seca o cocinada. Esperar a que la placa de cocción se haya enfriado lo suficiente. Sostener la espátula en un ángulo de 30°. Moverla sobre los restos para retirarla de la placa de cocción. Terminar con una esponja o papel de cocina limpio y húmedo. Aplicar vinagre blanco si la mancha persiste y enjuagar.

▲ ADVERTENCIA

RIESGO DE LESIONES

La cuchilla está muy afilada. Riesgo de cortes. Proteger la cuchilla cuando no se utiliza. Cambiar la hoja de la cuchilla inmediatamente en cuanto se detecten imperfecciones. Seguir las instrucciones del fabricante.

Directrices de limpieza

Al usar un producto de limpieza, utilizar solamente una pequeña cantidad; aplicar a una toalla de papel o paño limpios. Frotar la superficie y pulir con un paño limpio y seco

Para obtener mejores resultados, utilizar un producto limpiador de cubiertas de cristal, tal como el limpiador de cubiertas de cristal de Bosch (número de parte 12010030), que puede ordenarse online en www.bosch-home.com/us/store (solo para clientes en los Estados Unidos). Otros productos de limpieza incluyen Bon Ami®, Soft Scrub® (sin cloro) y el vinagre blanco.

Evitar estos limpiadores

- Limpiacristales que contengan amoníaco o blanqueador de cloro. Estos ingredientes pueden dañar o dejar marcas permanentes en la placa de cocción.
- Los limpiadores cáusticos como Easy Off® pueden dejar marcas en la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores abrasivos.
- Los estropajos de metal y esponjas de tallar como Scotch Brite® pueden arañar y/o dejar marcas metálicas.
- Los estropajos llenos de jabón como SOS® pueden rayar la superficie.
- Los limpiadores en polvo que contengan blanqueadores de cloro pueden dejar marcas permanentes en la placa de cocción.
- Limpiadores inflamables como líquido para encendedores o WD-40.

Tablas de limpieza

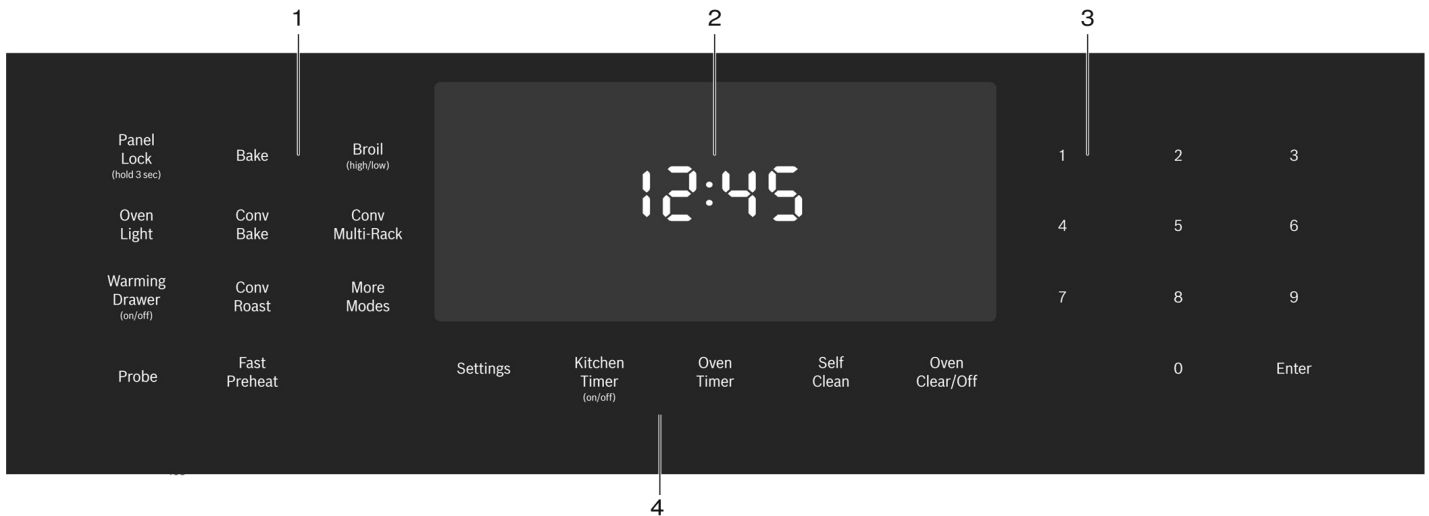
Tipo de suciedad	Solución posible
Secar los derrames de azúcar, jarabe de azúcar, leche o tomate. Papel aluminio o láminas de plástico derretidas. Todos estos elementos deben retirarse una vez que la placa de cocción se haya enfriado lo suficiente. Se debe tener un cuidado extremo ya que la superficie de cocción está caliente. Si no se eliminan, estos pueden dañar de forma permanente la superficie.	Retirar este tipo de derrames una vez que la superficie se haya enfriado lo suficiente utilizando la espátula de vidrio. Utilizar una cuchilla nueva y afilada en la espátula. Retirar el sartén y apagar el elemento. Usando un mitón para horno, sostener la espátula con un ángulo de 30°, poniendo atención en no arrancar o rayar el cristal. Apartar la suciedad de la zona caliente. Una vez que la superficie se haya enfriado, retirar los residuos y aplicar el limpiador para placa de cocción vitrocerámica.
▲ ADVERTENCIA	
RIESGO DE LESIONES	
La cuchilla está muy afilada. Riesgo de cortes. Proteger la cuchilla cuando no se utiliza. Cambiar la hoja de la cuchilla inmediatamente en cuanto se detecten imperfecciones. Seguir las instrucciones del fabricante.	
Suciedad de comida quemada, manchas oscuras y puntos	Ablandar colocando un papel de cocina o una esponja húmeda sobre la suciedad durante 30 minutos. Utilizar una espátula de plástico y limpiador para placas de cocción vitrocerámicas o usar la espátula para vidrio. Enjuagar y secar.
Salpicaduras grasosas	Utilizar una esponja o un trapo enjabonado, enjuagar abundantemente y secar. Aplicar limpiador para placas de cocción vitrocerámicas.
Marcas metálicas: mancha iridiscente	Los sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Tratar inmediatamente una vez que la superficie se haya enfriado con un limpiador para placas de cocción vitrocerámicas. Si no se consiguen eliminar así las marcas, probar con un papel de cocina humedecido con un abrasivo suave (Bon Ami®, Soft Scrub® sin blanqueador). enjuagar y aplicar de nuevo limpiador para placas de cocción vitrocerámicas. Si no se limpian las marcas metálicas antes de volver a calentar la placa de cocción, esto dificulta su eliminación.
Marcas de agua resistentes: líquidos de cocción calientes gotearon sobre la superficie	Los minerales que hay en algunos tipos de agua pueden transferirse a la superficie y dejar manchas. Utilizar vinagre blanco sin disolver, enjuagar y secar. Tratar con limpiador para placas de cocción vitrocerámicas. Retirar los derrames y las manchas antes de volver a usar la placa de cocción.
Arañazos de la superficie: Los pequeños arañazos son habituales y no afectan a la cocción. Pueden hacerse más suaves y menos visibles si se usa a diario limpiador para placas de cocción vitrocerámicas.	Aplicar limpiador para placas de cocción vitrocerámicas antes de utilizar para evitar granos y abrasivos tipo arena tales como sal y sazónadores. Los arañazos se pueden reducir si se usan sartenes con bases que estén suaves, limpias y secas antes de su uso. Usar a diario el limpiador para placas de cocción vitrocerámicas.
NOTA: los anillos de diamantes pueden rayar la superficie.	

Mantenimiento

Este aparato no requiere más mantenimiento que la limpieza diaria. Para obtener los mejores resultados, aplique limpiador para placas de vitrocerámica a diario.

Manejo del horno

Panel de control del horno



Panel de control del horno serie 800

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Botones de selección de modo |
| 2 | Display |
| 3 | Botones del teclado numérico |
| 4 | Botones de función especial |

Nota: Solo se necesita pulsar ligeramente los botones para activarlos.

Descripciones del botón

Panel Lock (hold 3 sec)	Conecta y desconecta el modo de bloqueo del panel.
-----------------------------------	--

Oven Light	Conecta y desconecta las luces del horno.
-------------------	---

Kitchen Timer (on/off)	Inicia y detiene los temporizadores de cocina. Pulsar para editar el temporizador.
----------------------------------	--

Oven Timer	Pulsar para editar el temporizador del horno para el horno seleccionado. Desconecta el horno al final del tiempo especificado.
-------------------	--

Settings	Proporciona acceso a los ajustes del usuario para facilitar la personalización del display básico, el idioma y otras características. También se utiliza para ajustar el reloj.
-----------------	---

Probe	Ajusta la temperatura objetivo de la termosonda. La termosonda permite supervisar la temperatura interna de la carne durante la cocción.
--------------	--

Fast Preheat	Activa la opción de precalentamiento rápido.
---------------------	--

Self Clean	Activa el modo autolimpieza.
-------------------	------------------------------

Warming Drawer (on/off)

Enciende o apaga el cajón calentaplatos.

More Modes

Permite acceder a los modos de cocción/calentamiento que no tienen un botón de acceso directo.

Más modos

Los modos adicionales están disponibles si se pulsan el botón **Más modos**. Estos modos son Asar a la parrilla con aire caliente, Pizza, Levar y Asar. Estos se comentan en la sección posterior de este manual *Sacar lo mejor del electrodoméstico*.

Símbolos del display



Cuando la puerta del horno está bloqueada se muestra **bloqueo de la puerta**.



Cuando el precalentamiento rápido está activo se muestra el **símbolo de precalentamiento rápido**.



Símbolo de la termosonda: se muestra cuando la termosonda se detecta.



Bloqueo del panel: se muestra cuando el panel de control está bloqueado.



Autolimpieza: se muestra cuando la autolimpieza está activa.

Sobre el horno

Este nuevo horno combina resultados de cocción premium y un manejo sencillo.

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

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

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

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

Características básicas

Ajustar el reloj

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

Para ajustar el reloj:

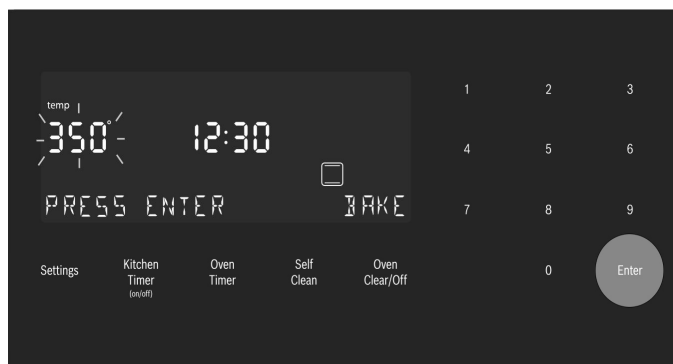
1. el horno debe estar en el modo espera (el horno está conectado, pero no en modo de cocción ni el temporizador está funcionando).
2. Para acceder al modo de ajuste del reloj: Pulsar el botón **Ajustes**. En el display aparece «AJUSTAR RELOJ». Pulsar **Intro** para editar el reloj.
3. Usar el teclado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

Ajustar el modo de cocción y la temperatura

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

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

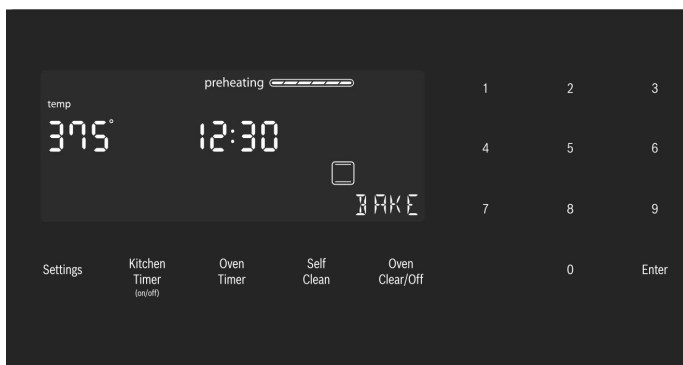
1. Pulsar el botón del modo de cocción deseado. Se muestran el modo de cocción y la temperatura predeterminadas. La temperatura parpadea para que se pueda editar.



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

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

4. El precalentamiento se inicia.



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

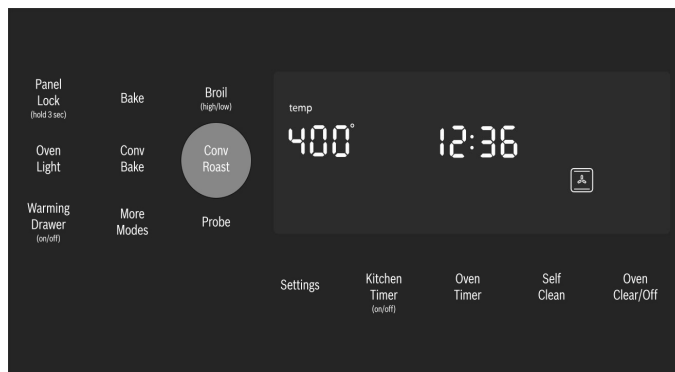
Para ajustar primero la temperatura y después el modo de cocción (no factible en Asar a la parrilla ni Asar a la parrilla con aire caliente):

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



3. Pulsar un botón de selección de modo para seleccionar un modo de cocción.

El nuevo modo y la temperatura se ajustan automáticamente al cabo de 10 segundos si no se pulsa **Intro**.



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

Para cambiar la temperatura del horno:

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

Limitación temporal de calentamiento

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

El tiempo máximo para el modo reposo es de 74 horas. Para el resto de los modos de cocción el tiempo máximo permitido es de 24 horas.

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

Temporizador

El nuevo horno está equipado con dos tipos de temporizadores.

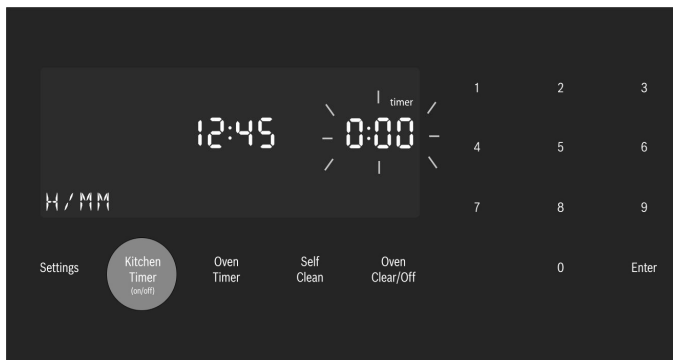
Temporizador de cocina: es un temporizador de cuenta atrás que no afecta al calentamiento del horno. El temporizador de cocina se utiliza para las necesidades de contar el tiempo generales de cocina.

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

Para ajustar un temporizador de cocina (para necesidades generales de temporizador de cocina):

1. Pulsar el botón de **encendido/apagado del temporizador de cocina**.

Se muestra 0:00 y parpadea en el display. Introducir el valor deseado del temporizador en formato H/MM utilizando el teclado numérico.



2. Pulsar **Enter**.

El temporizador de cocina se inicia.

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

Cancelar el temporizador de cocina: pulsar el botón de encendido/apagado del temporizador de cocina.

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

Para editar un temporizador de cocina (para ajustar un temporizador para apagar el horno):

1. Pulsar el botón de encendido/apagado del temporizador de cocina.
2. El valor actual de tiempo parpadea y puede editarse.

Para ajustar el temporizador del horno:

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

1. Pulsar el botón **Temporizador del horno**.

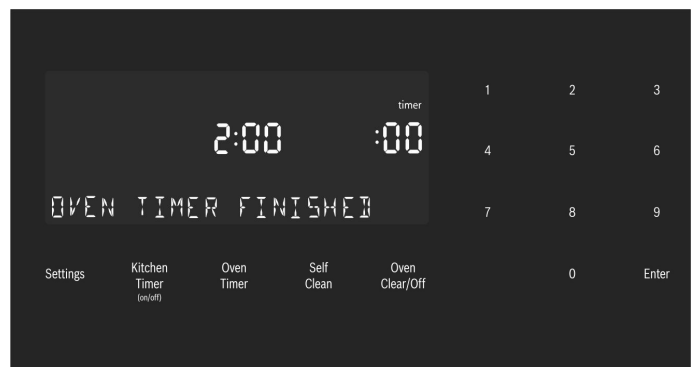
2. Seleccionar el modo, pulsar **Intro**.

Se muestra 0:00 y parpadea en el display. Introducir el valor deseado del temporizador en formato H/MM utilizando el teclado numérico.



Pulsar el botón **Intro**. El temporizador del horno inicia la cuenta atrás hasta 0:00.

3. Cuando el temporizador alcanza :00, el modo de cocción finaliza y se muestra el mensaje «FIN TEMPORIZADOR HORNO». El tono de alarma del horno suena cada 10 segundos durante 2 minutos.



Editar el temporizador del horno:

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

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

Pre calentamiento rápido

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

Para ajustar pre calentamiento rápido:

1. Pulsar **pre calentamiento rápido**.
El icono de pre calentamiento rápido aparece en el display justo encima del nombre del modo.
2. Pulsar **Iniciar**.

El pre calentamiento rápido se puede desactivar pulsando de nuevo **Pre calentamiento rápido**.

Características especiales

Las características especiales aportan una comodidad especial durante la cocción.

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

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

Termosonda

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

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

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



Insertar la termosonda:

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

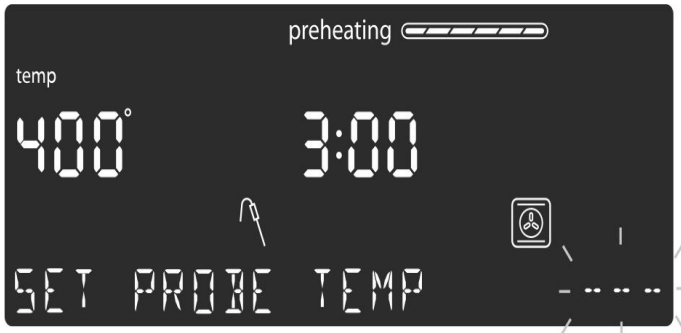
Nota: La comida debe estar totalmente descongelada antes de introducir la termosonda en la carne.

Para usar la termosonda:

1. Introducir la termosonda en la carne tal y como se describe arriba. Se muestra el símbolo de la termosonda.
2. Conectar la termosonda al horno. Si la termosonda no está conectada al horno antes de iniciar el modo Termosonda, suena un tono de error y se muestra el mensaje «INTRODUCIR TERMOSONDA».
3. Ajustar el modo de cocción y la temperatura.

4. Se muestra la pantalla de ajustar la temperatura de la termosonda. Un mensaje de entrada de 3 dígitos «--» parpadea en la esquina inferior derecha. Utilizar el teclado numérico para introducir la temperatura deseada de la termosonda y pulsar **Intro**.

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

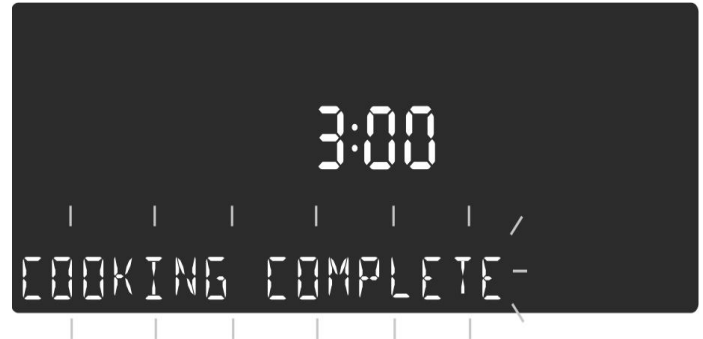


5. La temperatura actual de la termosonda y la temperatura objetivo se muestran en el formato «105/180» en la esquina inferior derecha de la pantalla. La temperatura actual se mostrará <80 hasta que la temperatura de la comida alcance los 80 °F (26.6 °C).

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



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



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

Notas

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

Modo reposo

El modo reposo permite usar a los que profesan determinadas religiones usar sus hornos durante el Sabbat.

El modo Reposo puede solo puede introducirse en el modo Hornear. La temperatura de horneado debe estar dentro de la temperatura del modo reposo de entre 100 °F (37 °C) y 450°F (232 °C).

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

Para ajustar el modo Reposo:

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

1. Comenzar una acción de hornear. Mientras que se está ejecutando **Hornear**, pulsar y mantener pulsado durante 5 segundos el botón de **Temporizador de horno**.

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



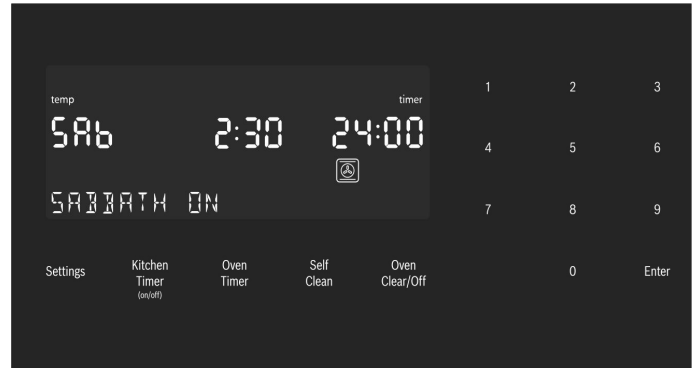
Si no hay temporizadores ejecutándose, los ajustes del modo reposo aparecen en el display. El temporizador del modo reposo parpadea mostrando que el valor se puede editar. El valor predeterminado es 74:00 (la cantidad máxima de horas para las que se puede ajustar el modo reposo).



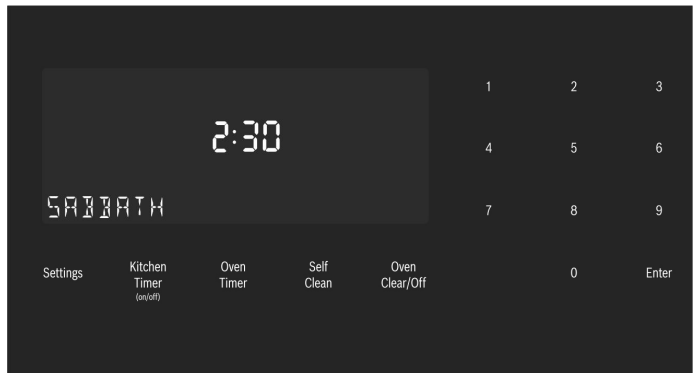
2. Pulsar Intro para aceptar las 74:00 horas predeterminadas e iniciar el modo reposo o utilizar el teclado numérico para introducir el valor deseado del temporizador del modo reposo. Se pueden introducir valores de temporizador comprendidos entre 00:01 y 74:00.

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

3. Una vez que ha comenzado el modo reposo, el display cambia para mostrar el mensaje «REPOSO ACTIVADO».



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



Notas

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

Para editar la temperatura de Reposo:

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

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

El horno ajustará su temperatura ajustada tras un retardo aleatorio.

Bloqueo del panel

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

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

Ajustes

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

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

Para realizar cambios en los elementos del menú de ajustes:

1. Pulsar el botón **Ajustes**.
2. Se muestra el primer elemento del ajuste. En el display se muestra «AJUSTAR RELOJ». Pulsar **Ajustes** de nuevo para acceder al menú de ajustes.
3. Para mostrar un elemento de ajuste diferente, pulsar el número que corresponde a ese ajuste (consultar la tabla siguiente o pulsar el botón **Ajustes** para revisar de nuevo las opciones disponibles).
4. Para cambiar el valor del ajuste mostrado, pulsar el botón **Intro** para entrar en el modo de edición. Usar el teclado numérico para cambiar el valor de ajuste. El valor de ajuste correspondiente se muestra en la siguiente tabla.

Para la compensación de la temperatura, con el elemento en el modo de edición, pulsar «+» o «->» y después el valor de compensación numérica.

El nuevo valor se acepta automáticamente cuando el display vuelve desde el modo de edición al modo de display.

Para salir del menú ajustes:

Pulsar el botón **Borrar/Desconectar horno**.

Compensación de la temperatura del horno

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

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

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

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

Opciones del menú Ajustes

Elemento del menú	Descripción	Prede-terminado
1 Modo de temperatura	Fahrenheit (°F) o Celsius (°C)	°F
2 Brillo	Alto, medio, bajo	Alta
3 Volumen	Alto, medio, bajo	Alta
4 Modo del reloj	Modo del display de 12 horas o de 24 horas. 12 H, 24 H	12 H
5 Auto (Automático) Aire caliente Conversión	Reduce la temperatura del horno en 25 °F (13 °C) para los modos de cocción Hornear con aire caliente y Rejilla múltiple con aire caliente. Conectado, desconectado	DESCONECTADO

6 Bip de los botones	Sonido cuando se presiona el botón. CONECTADO, DESCONECTADO	CONECTADO
7 En espera Reloj Display	Mostrar el reloj cuando no se está ejecutando ningún modo de cocción ni el temporizador. CONECTADO, DESCONECTADO	CONECTADO
8 Idioma	Ajuste de idioma: inglés (EN), francés (FR)	EN
9 Temperatura Compensación	Ajusta el valor de compensación de temperatura para Hornear, Hornear con aire caliente, Asar a la parrilla, Asar a la parrilla con aire caliente y Rejilla múltiple con aire caliente.	0

Nota: las compensaciones de temperatura siempre se deben introducir con 2 dígitos.

Ejemplo: 5° se introduciría como 05.

Si se selecciona un valor de compensación, la temperatura real del horno se incrementa o se reduce en dicho valor. Esta característica es útil si la comida está demasiado dorada o poco cocida.

El rango para modificar la compensación abarca +/- 35 °F (+/- 19 °C) en incrementos de 1°.

El valor predeterminado es 0.

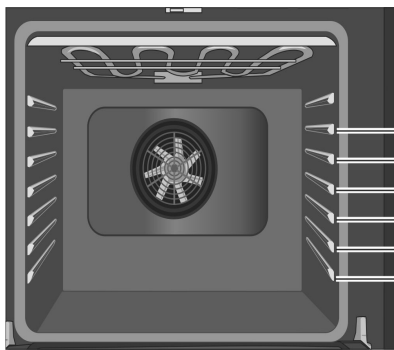
Sacar lo mejor del electrodoméstico

Consejos generales

Colocación del molde

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

Posición de la rejilla



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

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

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

Posición de la rejilla	Mejor para
6 (posición más alta que se puede utilizar)	hamburguesas, filetes
5	tostar pan, asar a la parrilla la mayoría de carnes, fundir queso
4	carne más gruesas
3	asar a la parrilla pollo, la mayoría de los alimentos que se hornean sobre una charola para galletas o molde para hornear con una única rejilla, comida congelada incluida, bizcochos, guisos, pizza congelada
2	pequeños asados o aves, bizcochos bundt, pasteles, panes
1 (posición más baja que se puede utilizar)	asados grandes, pavos, pastel de ángel

Papel de aluminio

⚠ ADVERTENCIA

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

Pre calentamiento del horno

- Colocar las rejillas del horno en la posición que se quiera antes de calentar el horno.
- Pre calentamiento del horno cuando se utilicen los modos Hornear, Hornear con aire caliente, Rejilla múltiple con aire caliente, Pizza, Asar a la parrilla, Asar a la parrilla con aire caliente y modo Calentar.
- El pre calentamiento no se utiliza en los modos Asar, Asar con aire caliente y Levar.
- Dejar que el horno se pre caliente mientras se preparan los ingredientes de la receta o elementos de comida.
- Ajustar una temperatura superior no acorta el tiempo de pre calentamiento.
- Cuando el horno esté pre calentado, colocar la comida en él tan pronto como sea posible para minimizar la pérdida de calor y la reducción de la temperatura del horno.
- Utilizar el pre calentamiento rápido para acelerar el pre calentamiento.

Recordatorios de precalentamiento

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

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

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

Para obtener los mejores resultados

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

Moldes y fuentes para hornear

- Las fuentes para hornear de cristal absorben calor. Ciertos fabricantes de recipientes para cocinar recomiendan reducir la temperatura 25 °F (13 °C) si se utiliza este tipo de fuentes. Seguir las recomendaciones de los fabricantes.
- Precalentar el horno antes de introducir en él fuentes para hornear de cristal.
- Utilizar moldes que proporcionen el dorado deseado. Para obtener resultados ligeramente dorados y menos crujientes, utilizar recipientes para hornear ligeros de metal brillante o anodizados.
- Los moldes oscuros, rugosos o sin brillo (antiadherentes o anodizados) absorberán el calor lo que conseguirá una costra más dorada y crujiente. Ciertos fabricantes recomiendan reducir la temperatura 25 °F (13 °C) si se utiliza este tipo de moldes. Seguir las recomendaciones de los fabricantes.
- Las bandejas para horno o las charolas para galletas aisladas puede aumentar la duración del tiempo de cocción.
- No colocar moldes para asar ni ningún otro tipo de objeto pesado sobre la puerta del horno abierta.

- No guardar sartenes vacíos o piedras para hornear pizza en el horno durante la cocción ya que esto hace variar el desempeño de la cocción. Almacenar los sartenes fuera del horno.

Abrir la puerta del horno

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

Hornear en altitudes elevadas

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

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

Condensación

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

Rango de temperaturas por modo de cocción

Las temperaturas se muestran en grados Fahrenheit.

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

Hornear

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

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

Consejos

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

Conversión a aire caliente

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

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

Hornear con aire caliente

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

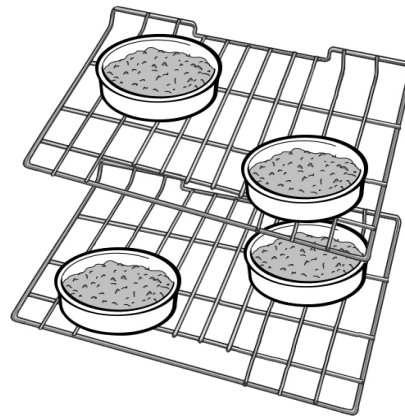
El modo Hornear con aire caliente se adapta a la perfección para bizcochos, galletas en barras y panes que aprovechan el calor inferior y les proporcionan una mejor costra a los alimentos horneados.

Las ventajas de hornear con aire caliente incluyen:

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

Consejos

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



Rejilla múltiple con aire caliente

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

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

Las ventajas de la rejilla múltiple con aire caliente incluyen:

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

Consejos

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

Pizza

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

Utilizar el modo Pizza para pizza fresca o congelada.

Consejos

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

Asar

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

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

Consejos

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

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

Asar con aire caliente

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

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

Las ventajas de asar con aire caliente incluyen:

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

Consejos

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

Asar a la parrilla

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

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

Los beneficios de asar a la parrilla incluyen:

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

Consejos

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

Asar a la parrilla con aire caliente

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

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

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

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

Consejos

- Precalentar el horno 3-4 minutos. No precalentar durante más de 5 minutos.
- Los filetes y las chuletas deben tener al menos 1 1/2" (2.5 cm) de grosor.
- Utilizar el molde de asar a la parrilla y la rejilla o un molde profundo con una rejilla metálica para asar a la parrilla.
- No cubrir la parrilla para asar con papel aluminio. Está diseñada para drenar grasas y aceites de la superficie de cocción para evitar humos y salpicaduras.
- Voltear las carnes (el caso del pescado es diferente) una vez durante el tiempo de cocción recomendado. No es necesario voltear el pescado.

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

Levar

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

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

Conservar caliente

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

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

ATENCION

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

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

Limpeza y mantenimiento del horno

Limpiar el horno

Autolimpieza

⚠ ADVERTENCIA

CUÁNDO UTILIZA LA AUTOLIMPIEZA

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


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

⚠ ATENCION

EVITAR PELIGRO DE DAÑOS

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

Autolimpieza

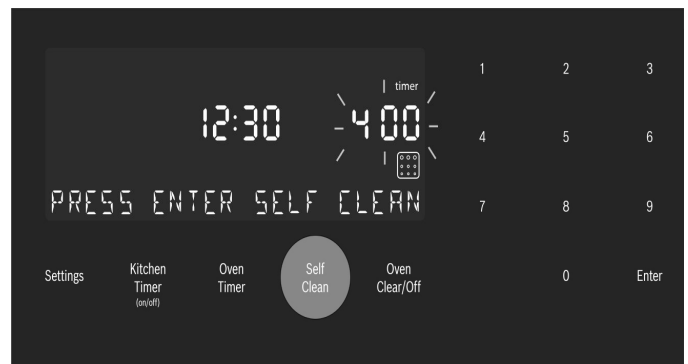
1. Extraer todos los accesorios y rejillas del horno.
2. Si hay un modo de cocción activo, pulsar **Borrar/ Desconectar horno** para cancelar el modo que se está ejecutando.
3. Pulsar el botón **Autolimpieza** debajo del display. El icono de autolimpieza  aparece en el display. El temporizador predeterminado de autolimpieza (4:00

horas) parpadea para indicar que se puede aceptar o cambiarlo.

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


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

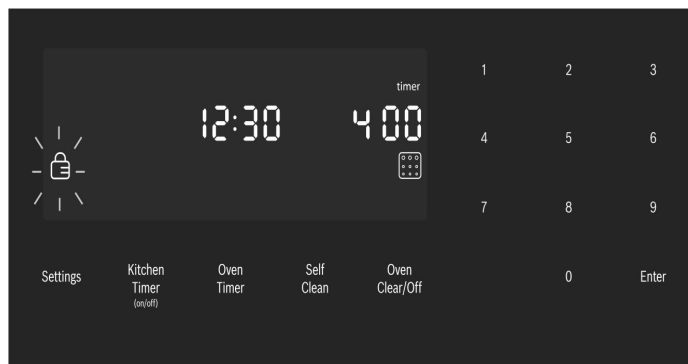
Utilizar un ajuste más prolongado para un horno elevada suciedad.



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

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

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



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

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

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

Para cancelar la autolimpieza

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

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



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



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

Notas

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

Evitar estos limpiadores

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

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

No utilizar limpiadores abrasivos o estropajos.

Guía de limpieza del horno

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

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

Mantenimiento

Cambiar un foco del horno

⚠ ATENCION

A LA HORA DE CAMBIAR UN FOCO DEL HORNO:

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

Especificaciones del foco:

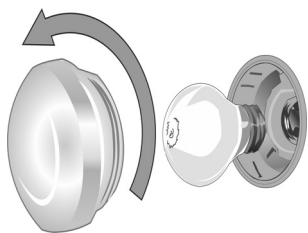
Descripción del foco

40 vatios, foco del electrodoméstico, base estándar Edison.

Imagen de el foco



Para cambiar el foco:



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

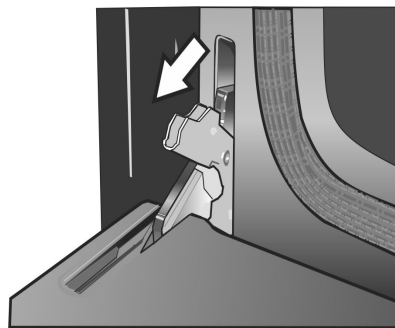
Cómo extraer la puerta del horno

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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



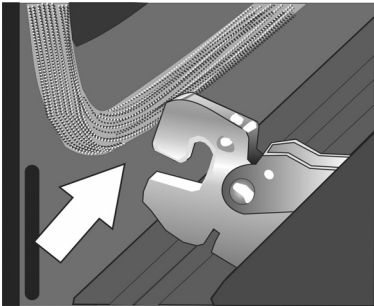
Nota: Puede ser necesario utilizar una herramienta como un destornillador para separar con cuidado la parte superior de la palanca fuera de la carcasa. Tener cuidado para evitar arañar la carcasa.

3. Poner ambas palancas de la bisagra de la puerta en su posición más baja posible tal y como se muestra en la ilustración. Las bisagras izquierda y derecha de la puerta difieren ligeramente pero funcionan de la misma forma.

4. Cerrar la puerta del horno hasta que se enganche en las palancas de tope de la bisagra, bloqueando las bisagras en el ángulo adecuado para extraer la puerta. La puerta se abrirá aprox. 7 pulgadas (17.8 cm) en la parte superior. Esto libera la tensión del muelle de las bisagras para que la puerta se pueda extraer con facilidad.



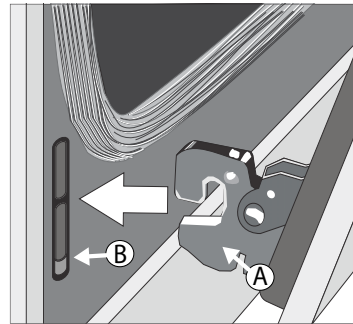
5. La puerta es pesada. Usar ambas manos para sujetarla con firmeza por ambos lados. No sujetar la puerta por la agarradera. Mantener el ángulo de la puerta, elevar la puerta recta aprox. 0.75" (1.90 cm) para sacar las bisagras de las ranuras y después jalar de ella hacia uno hasta que las bisagras hayan salido de la carcasa del horno.



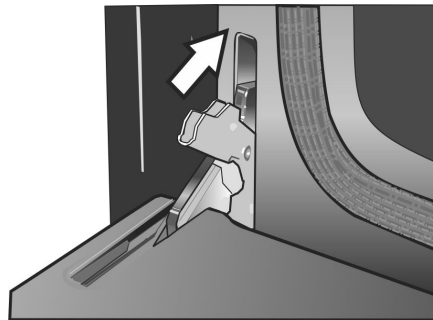
6. Colocar la puerta en una ubicación adecuada y estable para limpiarla.

Cómo cambiar la puerta del horno

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



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



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

Manejo del cajón calentaplatos

Esta sección explica como utilizar el cajón calentaplatos. Consultar «Sacar el mayor provecho del cajón calentaplatos» para obtener directrices sobre cómo mejorar los resultados de dicho cajón calentaplatos.

Sobre el cajón calentaplatos

El cajón calentaplatos mantiene a la temperatura adecuada para servir aquellos alimentos cocinados y calientes. Los ajustes del cajón calentaplatos son bajo, medio y alto.

Características técnicas del cajón calentaplatos

Interior del cajón: 25" (63.5 cm) ancho x 17" (43.1 cm) fondo x 3" (7.6 cm) alto

Tamaños de los platos:

- 2 platos de 3 cuartos Pyrex de 9" (22.8 cm) x 13" (33 cm), uno al lado de otro
- 2 platos de 4 cuartos Pyrex de 9.5" (24.1 cm) x 15" (38.1 cm), uno al lado de otro
- 4 platos de 10.5" (26.67 cm), solos o apilados
- 3 platos de 11" (27.94 cm), solos o apilados

Manejo

▲ ATENCION

Para mantener una buena seguridad alimentaria, seguir estas directrices:

- NO utilizar el cajón calentaplatos para calentar comida fría (excepción: es seguro utilizar el cajón para hacer más crujientes las galletas saladas, papas fritas o para secar cereales y para calentar platos).
- Asegurarse de mantener una temperatura adecuada para la comida. El USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) recomienda mantener la comida caliente a 140 °F (60 °C) o más.
- NO calentar comida durante más de una hora.
- Los recipientes de plástico, los envoltorios de plástico o el papel de aluminio se pueden derretir si se ponen en contacto directo con el cajón o un recipiente de cocción caliente. Si se derriten sobre el cajón puede que sea imposible retirar estos restos.

Precalear

Para obtener mejores resultados, precalentar el cajón calentaplatos a la hora de calentar comida.

Tiempos de precalentamiento:

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

Conectar y desconectar el cajón calentaplatos

1. Pulsar el botón **Cajón calentaplatos**.
2. Se mostrará CAJÓN CALIENTAPLATOS con el ajuste predeterminado «MED». El icono ámbar del cajón calentaplatos se mostrará debajo del reloj.
3. Para aceptar el ajuste «MED» pulsar el botón **Intro**. El ajuste queda aceptado y el icono del cajón calentaplatos se mantiene iluminado. Si no se pulsa **Intro**, el ajuste del cajón calentaplatos no se acepta y el cajón se apaga.
4. Para cambiar el ajuste, cuando se muestra «MED», pulsar de nuevo el botón **Cajón calentaplatos**. El ajuste cambia a «ALTO». Pulsar de nuevo el botón **Cajón calentaplatos** para cambiar el ajuste a «BAJO». Para aceptar un ajuste pulsar **Intro**. El ajuste mostrado se aceptará y el icono del cajón calentaplatos se ilumina debajo del reloj indicando que dicho cajón calentaplatos está activo.
5. Para desactivar el cajón calentaplatos, pulsar el botón **Cajón calentaplatos** y este se apagará. El icono del cajón calentaplatos deja de aparecer debajo del reloj.

Modo reposo

El cajón calentaplatos puede funcionar en el modo reposo pero SOLO mientras el horno está en modo reposo. No es posible ejecutar el modo reposo solo en el cajón calentaplatos. Tan solo tiene que iniciar el funcionamiento deseado del cajón calentaplatos y después iniciar el modo reposo en la cavidad del horno. El cajón calentaplatos y el horno funcionarán en el modo reposo hasta que el temporizador alcance cero. No se puede cambiar la temperatura del cajón calentaplatos mientras este está en modo reposo.

Calentar fuentes y platos para servir vacíos

- Utilizar solo platos resistentes al calor.
- Calentar en el ajuste bajo los recipientes para cocinar.
- Comprobar la temperatura del plato durante el periodo de calentamiento.
- Colocar los platos o las fuentes vacías en un cajón calentaplatos frío. No precalentar el cajón antes de colocar las fuentes.

Sacar lo mejor del cajón calentaplatos

Sobre el electrodoméstico

El cajón calentaplatos mantiene a la temperatura adecuada para servir aquellos alimentos cocinados y calientes. Empezar siempre con comida caliente. NO usar para calentar comida fría. Es seguro utilizar el cajón para hacer más crujientes las galletas saladas, papas fritas o para secar cereales y para calentar platos.

El cajón calentaplatos cuenta con una función de pulsar para abrir. Presionar el frente del cajón para activar su apertura.

Consejos generales

Consultar la tabla del cajón calentaplatos para ver los ajustes recomendados.

- Para mantener calientes diversas comidas, ajustar la temperatura para la comida que necesita el ajuste más alto.
- Colocar los elementos que necesitan el ajuste más alto hacia los laterales del cajón y los que necesitan el ajuste más bajo en el centro del mismo.
- La comida debería estar a la temperatura adecuada para ser servida (más de 140 °F/60 °C) antes de introducirla en el cajón calentaplatos. NO usar para calentar comida fría a excepción de hacer más crujientes las galletas saladas, papas fritas o para secar cereales o para calentar platos y fuentes.
- Precalentar las fuentes para servir vacías a la vez que se precalienta el horno si así se quiere.
- Colocar la comida caliente y cocinada en el cajón calentaplatos en su recipiente para cocinar original o en una fuente para servir resistente al calor.
- Se puede utilizar papel de aluminio para cubrir la comida. NO revestir el cajón calentaplatos con papel de aluminio.
- NO usar el cajón calentaplatos como almacén.

Uso del electrodoméstico

⚠ ATENCION

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

IMPORTANTE:

Los recipientes y las envolturas de plástico se pueden derretir si se ponen en contacto directo con el cajón o un utensilio caliente. Si se derriten sobre el cajón puede que sea imposible retirar estos restos.

Nota: Utilizar solo platos resistentes al calor.

Precalentar

Para obtener mejores resultados, precalentar el cajón calentaplatos a la hora de calentar comida.

Tiempos de precalentamiento:

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

Calentar fuentes y platos para servir vacíos

- Utilizar solo platos resistentes al calor.
- Calentar en el ajuste bajo los recipientes para cocinar.
- Comprobar la temperatura del plato durante el periodo de calentamiento.
- Colocar los platos o las fuentes vacías en un cajón calentaplatos frío. No precalentar el cajón antes de colocar las fuentes.

Hacer crujientes alimentos reblandecidos

Colocar la comida en fuentes o moldes de laterales bajos.

1. Pulsar **BAJO**.
2. Precalentar durante 10 minutos y después colocar la fuente en el cajón.
3. Ajustar el temporizador de calentamiento.
4. Comprobar lo crujiente que está al cabo de 45 minutos. Añadir el tiempo que se necesite.

Recomendaciones de temperatura

Comida/recipientes para cocinar	Ajustes	Cubrir fuente
Tocino	ALTO	No
Tenera, término medio y bien cocida	MED	No
Tenera, término medio rojo	BAJO	No
Pan, panecillos duros	MED	No
Pan, panecillos blandos, galletas de café	MED	Sí
Galletas	MED	Sí
Guisos	MED	Sí
Huevos	MED	Sí
Pescado, marisco	MED	Sí

Alimentos fritos	ALTO	No
Salsas espesas, salsas cremosas	MED	Sí
Jamón	MED	Sí
Tortitas	ALTO	Sí
Pays, costra única	MED	Sí
Pays, costra doble (arriba y abajo)	MED	No
Pizza	ALTO	No
Cerdo	MED	Sí
Papas, horneadas	ALTO	Sí
Papas machacadas	MED	Sí
Aves, asadas	MED	Sí
Verduras	MED	Sí
Platos	BAJO	No
Plato de comida	MED	Sí

Limpieza y mantenimiento del cajón calentaplatos

▲ ATENCION

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

Nota: El cajón calentaplatos se abre con un mecanismo de pulsar para abrir. En este capítulo se hace referencia al mismo como PTO.

Limpiar el cajón calentaplatos

Pieza	Recomendaciones
Interior del horno (acero inoxidable pulido)	Utilizar detergente para platos. Lavar, enjuagar bien y secar. Para manchas de agua y escamas resistentes, utilizar vinagre blanco. Aplicar con una esponja o un trapo, enjuagar y secar. El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable y pueden provocar lesiones. Comprobar los ingredientes de la etiqueta.

Superficies pintadas

Utilizar agua jabonosa caliente o limpiadores suaves tales como Fantastik® o Formula 409®. Lavar, enjuagar bien y secar. Evitar usar agentes de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero y limpiadores de horno.

Marco exterior del cajón (acero inoxidable cepillado)

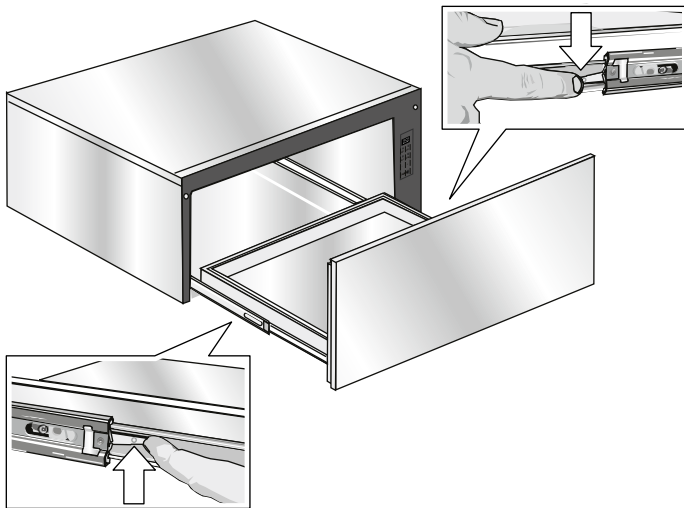
Limpiar o frotar siempre en la dirección del grano. Limpiar con una esponja jabonosa; después enjuagar y secar o limpiar con Fantastik® o Formula 409® pulverizado sobre un papel de cocina. Proteger y pulir con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. Retirar las manchas de agua con un trapo humedecido en vinagre blanco. Usar Bar Keeper's Friend® para eliminar la decoloración térmica. El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Comprobar los ingredientes de la etiqueta.

Extraer el cajón de la carcasa

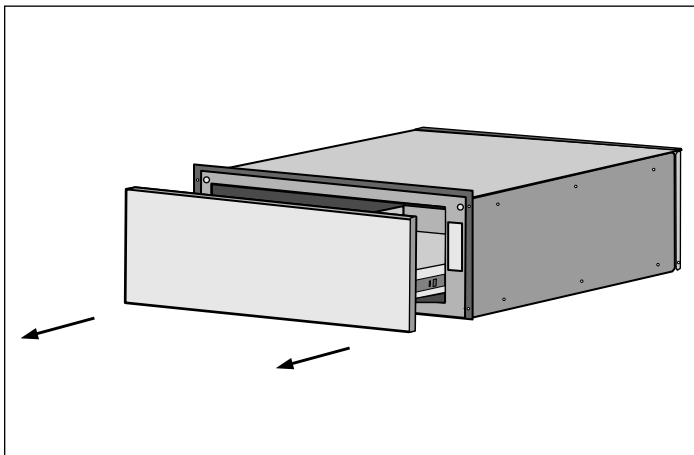
AVISO: Las siguientes son las recomendaciones del fabricante para extraer y montar el cajón con el fin de minimizar el riesgo de dañar el mecanismo PTO.

1. Extraer el cajón de la carcasa del cajón.

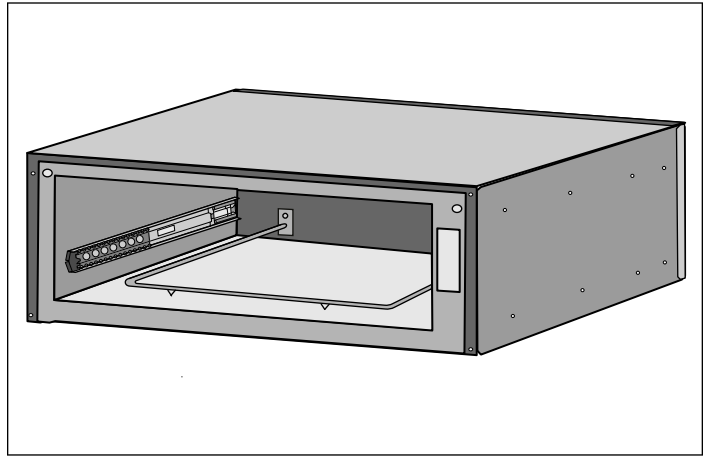
- Jalar del cajón hasta que esté totalmente abierto.
- Empujar hacia abajo la palanca derecha para soltar el cajón.
- Levantar la palanca izquierda para soltar el cajón.
- Extraer con firmeza el cajón en forma recta.
- Replegar los rieles del gabinete mientras el cajón está fuera.



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



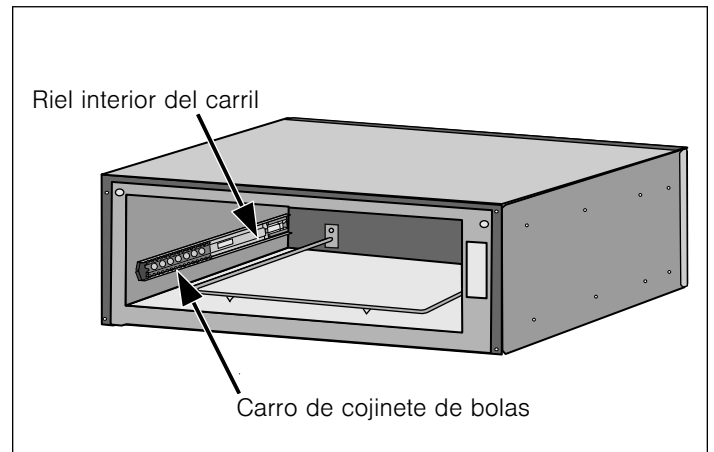
3. Montar o realizar el mantenimiento (limpieza) de la carcasa con el cajón sacado.



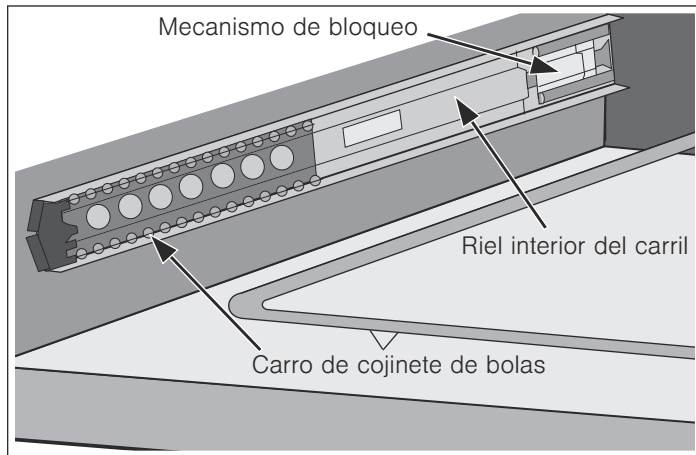
Montar el cajón en la carcasa

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

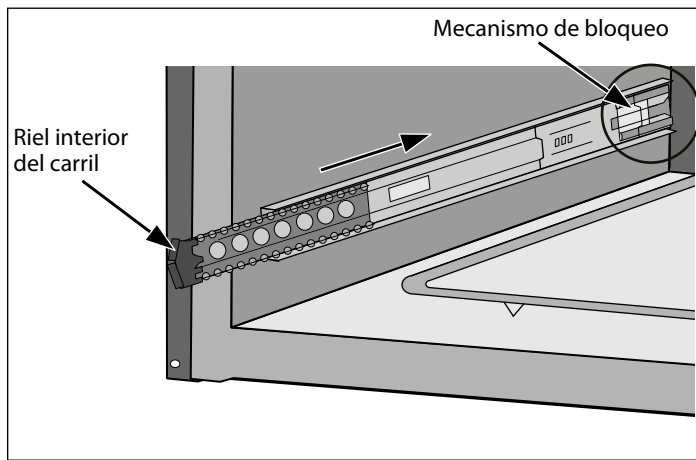
También hay un mecanismo de bloqueo visible en la parte posterior de cada carril.



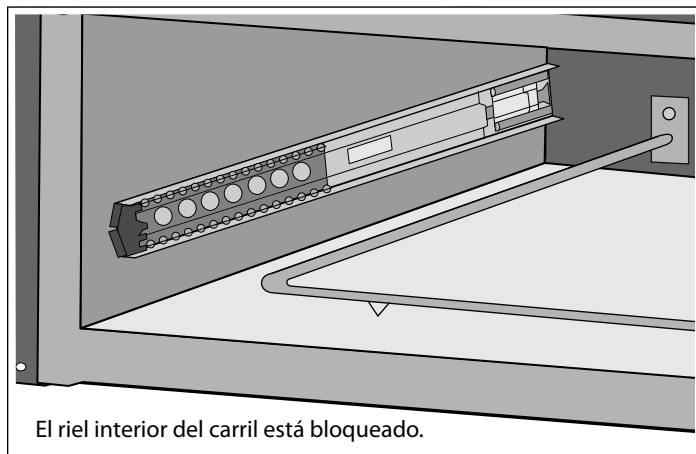
Nota: La carcasa del cajón calentaplatos debería corresponder totalmente con la imagen siguiente antes de iniciar el montaje. El carro de cojinete de bolas debería estar bloqueado dentro del extremo de plástico negro del riel interior en la parte frontal del riel interior.



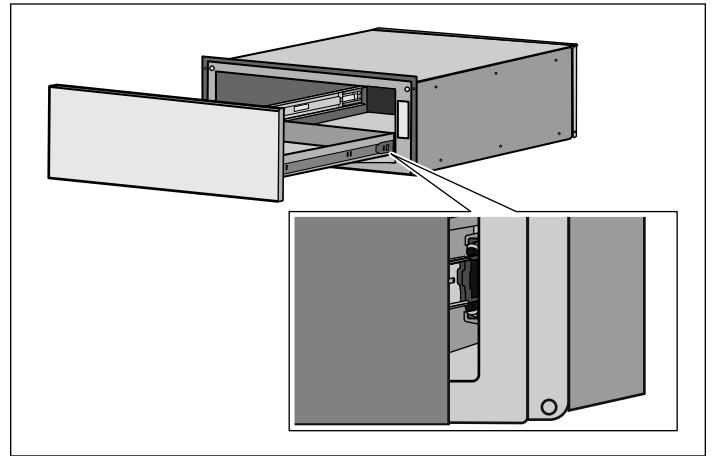
1. Una vez se ha extraído el cajón, colocar el riel interior del carril en posición de bloqueo empujando el riel interior del carril **hacia** la parte trasera de la carcasa hasta que quede bloqueado.



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

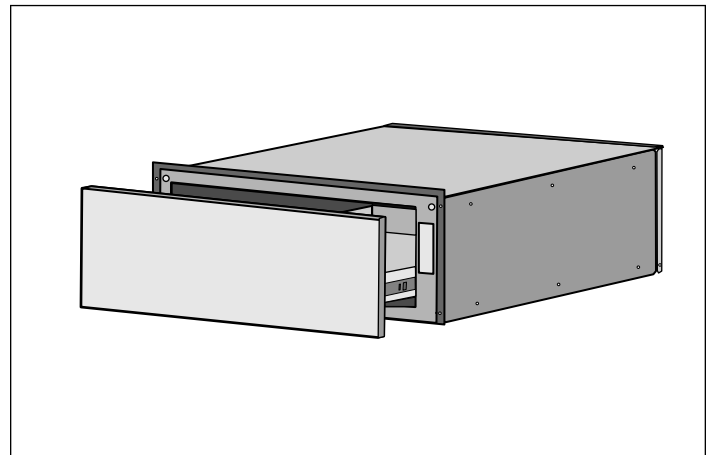


2. Colocar el cajón montado delante de la carcasa y alinear el riel (extremo del riel de plástico) con el carro de bolas del carril. Mantener el cajón equilibrado y centrado respecto a la carcasa e introducir con cuidado el cajón en la misma.



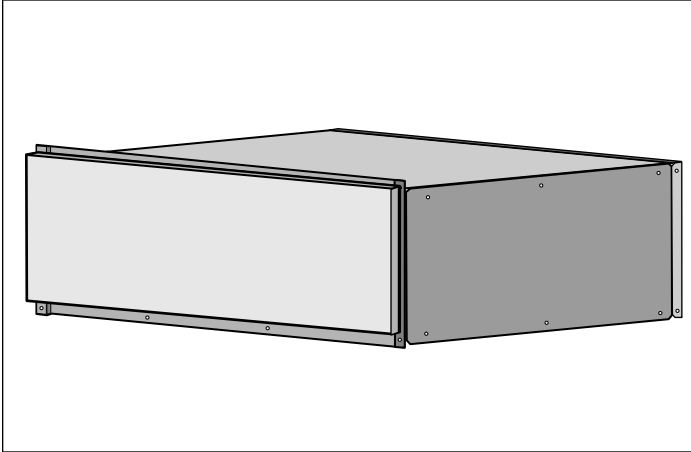
Notas

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

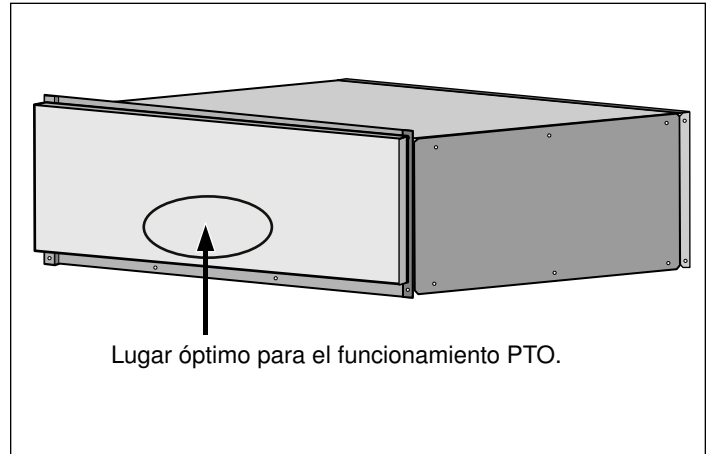


AVISO

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



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



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

Servicio técnico

Preguntas y respuestas frecuentes (FAQ)

Uso del electrodoméstico

¿Por qué no se enciende la placa? ¿Por qué se enciende el símbolo del seguro para niños?

El seguro para niños está activado.

En la sección → "Panel Lock", se puede encontrar información sobre esta función

¿Por qué parpadean los displays? ¿Por qué se escucha una señal acústica?

Retirar cualquier resto de líquido o comida del panel de control. Quitar cualquier objeto del panel de control.

En la sección → "Valores básicos", se puede encontrar instrucciones sobre cómo desactivar la señal acústica.

Ruidos

¿Por qué se escuchan ruidos durante la cocción?

Pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente o al funcionamiento de la placa. Estos ruidos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o disminuye en cuanto se reduce el nivel de potencia.

Un silbido bajo:

se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar:

Ruidos

se produce con recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos o al utilizar al mismo tiempo recipientes de tamaño y material diferente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido.

Unos silbidos elevados:

Se pueden producir cuando se ponen en marcha dos zonas de cocción al mismo tiempo y con el máximo nivel de potencia. Estos silbidos desaparecen o disminuyen tan pronto como se reduce la potencia.

Ruido del ventilador:

La placa de cocción está provista de un ventilador que se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede seguir funcionando después de que se haya apagado la placa de cocción si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Recipiente para cocinar

¿Qué tipo de recipientes para cocinar se pueden utilizar en una placa de inducción?

En la sección , se puede encontrar información sobre los tipos de recipientes adecuados para cocinar con una placa de inducción.

¿Por qué no se calienta el elemento? ¿Por qué parpadea el ajuste de temperatura?

No se ha encendido el elemento sobre el que está puesto el recipiente para cocinar.
Comprobar que se ha encendido el elemento correcto.

El recipiente para cocinar es demasiado pequeño para el elemento encendido o no es adecuado para cocinar con inducción.

Comprobar que el recipiente es adecuado para inducción y que está colocado en el elemento que corresponde mejor con su tamaño. En las secciones , y , se puede encontrar información sobre el tipo, tamaño y colocación de los recipientes para cocinar.

¿Por qué tarda tanto tiempo en calentarse el recipiente? ¿Por qué no se calienta lo suficiente a pesar de tener un ajuste de temperatura alto?

El recipiente para cocinar es demasiado pequeño para el elemento encendido o no es adecuado para cocinar con inducción.

Comprobar que el recipiente es adecuado para inducción y que está colocado en el elemento que corresponde mejor con su tamaño. En las secciones , y , se puede encontrar información sobre el tipo, tamaño y colocación de los recipientes para cocinar.

Limpieza

¿Cómo se limpia la placa?

Con un producto de limpieza especial para vitrocerámica, se obtienen los mejores resultados. No se aconseja el uso de productos de limpieza fuertes o abrasivos, detergente para lavavajillas (concentrado) o estropajos.

En la sección , se puede encontrar información sobre la limpieza y el cuidado de la placa

Arreglar fallas en el funcionamiento

Las fallas en el funcionamiento suelen deberse a pequeños problemas. Antes de llamar a Atención al Cliente debería tener en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

▲ ATENCION

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico autorizado.

Si su electrodoméstico es reparado en forma incorrecta, esto puede causar un riesgo de lesiones físicas graves o de muerte.

Display	Posible causa	Solución
Ninguno	La fuente de alimentación eléctrica se ha desconectado. El dispositivo no ha sido conectado de acuerdo con el plano de conexión. Error electrónico.	Utilizar otros dispositivos eléctricos para comprobar si se ha producido un cortocircuito en el suministro eléctrico. Asegurarse de que el dispositivo haya sido conectado de acuerdo con el plano de conexión. Si no se puede eliminar el error, informar al servicio técnico de postventa.
El display parpadea.	El panel de control está húmedo o un objeto lo está cubriendo.	Secar el panel de control o quitar el objeto.
El indicador – parpadea en el display del elemento	Se ha producido un error en los elementos electrónicos.	Para confirmar el error, cubrir el panel de control con la mano.
<i>F2</i>	Los elementos electrónicos se han sobrecalentado y han apagado el elemento correspondiente.	Esperar hasta que los elementos electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. Entonces, pulsar cualquier símbolo de la placa.
<i>F4</i>	Los elementos electrónicos se han sobrecalentado y han apagado todos los elementos.	
<i>F5</i> + ajuste de temperatura y señal acústica	Hay un sartén caliente en la zona del panel de control. Existe el riesgo de que los elementos electrónicos se sobrecalienten.	Quitar el sartén. El mensaje de error desaparecerá poco después. Se puede continuar cocinando.
<i>F5</i> y señal acústica	Hay un sartén caliente en la zona del panel de control. Para proteger los elementos electrónicos, el elemento se ha apagado.	Quitar el sartén. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier elemento de control. Si el mensaje de error desaparece, se puede continuar cocinando.
<i>F1/F6</i>	El elemento se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger la superficie de trabajo.	Esperar hasta que los elementos electrónicos se hayan enfriado lo suficiente y volver a encender el elemento.
<i>F8</i>	El elemento ha funcionado durante un período prolongado de tiempo y sin interrupción.	La función de seguridad de apagado automático se ha activado. Ver la sección «Limitación temporal automática»
<i>E9000</i> <i>E9010</i>	El voltaje de alimentación es incorrecto; está fuera del rango de funcionamiento normal.	Comunicar con el proveedor de servicios eléctricos.
<i>E9011</i>	La placa no está conectada de forma correcta.	Desconectar la superficie de cocción de la fuente de alimentación eléctrica. Asegurarse de que haya sido conectada de acuerdo con el plano de conexión.
<i>dE</i>	El modo demo está activado	Desconectar la superficie de cocción de la fuente de alimentación eléctrica. Esperar 30 segundos y volver a conectar. Pulsar cualquier elemento de control durante los tres minutos siguientes. El modo demo está desactivado.

No colocar sartenes calientes en el panel de control.

Notas

- Si en el display aparece **E**, mantener pulsado el sensor de la zona de cocción correspondiente para poder leer el código de la avería.
- Si el código de la avería no aparece especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el display muestra de nuevo lo mismo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.

Prueba de la vajilla

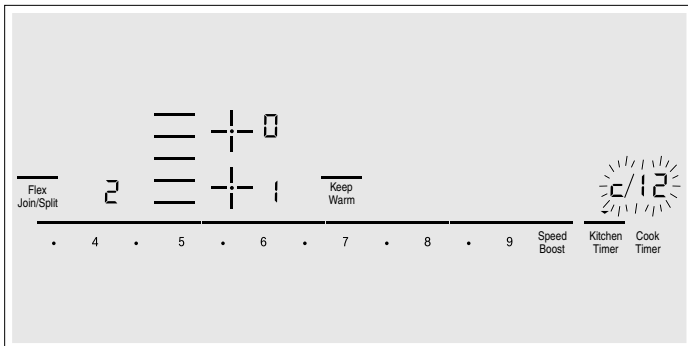
Con esta función se puede comprobar la rapidez y calidad del proceso de cocción, en función del recipiente.

El resultado obtenido es una referencia y dependerá de las propiedades del recipiente y la zona de cocción donde se coloque.

1. Con el recipiente para cocinar aún frío, llenarlo con aprox. 8 oz. (200 ml) de agua y colocarlo en el centro de la zona de cocción, con el diámetro que más se ajuste a la base del recipiente para cocinar.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste **c 12**.
3. Tocar el rango de ajustes. — parpadeará en el display de la zona de cocción.

La función se ha activado.

Después de 10 segundos, el resultado de la calidad y velocidad del proceso de cocción aparecerá en el display de la zona de cocción.



Solución de problemas del horno

Hacer uso de estas sugerencias antes de llamar al servicio técnico para evitar cargos por servicio.

Problema del horno	Posibles causa y sugerencia de soluciones
El modo o la temperatura del horno seleccionada o los números seleccionados no aparecen en el display	Revisar las instrucciones del manual al ajustar el reloj, el temporizador o autolimpieza.
La puerta del horno está bloqueada y no se abre tampoco tras enfriarse	Desconectar el horno en el breaker y esperar 5 minutos. Conectar de nuevo el breaker. El horno debería resetearse por sí mismo y volver a funcionar de nuevo.
El horno no se calienta	Comprobar el breaker y la caja de fusibles doméstica. Comprobar que hay la adecuada corriente eléctrica hasta el horno. Comprobar que se ha seleccionado la temperatura del horno.

Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

Resultado

- 0 El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.*
- 1 El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.*
- 2 El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado.

* En caso de disponer de una zona de cocción más pequeña volver a comprobar el recipiente en esa zona de cocción.

Para volver a activar la función pulsar la zona de programación.

Notas

- La zona de cocción flexible solo cuenta como un único elemento; no colocar más que un recipiente para cocinar sobre ella.
- Si el diámetro de la zona de cocción utilizada es mucho más pequeño que el diámetro del recipiente para cocinar, solo se calentará la mitad del recipiente para cocinar. Esto puede conllevar que el resultado de la cocción no sea tan bueno como el que se esperaba o ser menos satisfactorio.
- En la sección → "Valores básicos", se puede encontrar información sobre esta función
- En la sección «Recipientes para cocinar», se puede encontrar información sobre el tipo, tamaño y colocación de los recipientes para cocinar.

El horno no cocina uniformemente	Ajustar la calibración del horno en caso necesario (consultar «Cambiar la compensación de temperatura del horno» en este manual). Consultar las tablas de cocción para ver la posición recomendada de la rejilla.
Los resultados de horneado no son los esperados	Consultar las tablas de cocción para ver la posición recomendada de la rejilla. Comprobar «Sacar lo mejor del horno» para consejos y sugerencias. Ajustar la calibración del horno en caso necesario (consultar «Cambiar la compensación de temperatura del horno» en este manual).
La comida tarda más de lo esperado en cocinarse	El horno está cuidadosamente calibrado para proporcionar resultados precisos. No obstante, la temperatura puede compensarse si la comida está siempre demasiado dorada o poco cocida. Consultar «Cambiar la compensación de la temperatura del horno».
La comida está cocinada en exceso	El horno está cuidadosamente calibrado para proporcionar resultados precisos. No obstante, la temperatura puede compensarse si la comida está siempre demasiado dorada o poco cocida. Consultar «Cambiar la compensación de la temperatura del horno».
Los resultados de hornear con aire caliente o rejilla múltiple con aire caliente no son los esperados	Si la característica de conversión automática a aire caliente está desactivada, la temperatura se debe reducir manualmente 25 °F (13 °C). Si la característica está activa, la temperatura se ajusta automáticamente. Consultar «Activar o desactivar la conversión automática a aire caliente» para obtener más información. Consultar las tablas de cocción y los consejos sobre las posiciones de la rejilla, tiempos de cocción y selección de moldes. Ajustar la calibración del horno en caso necesario. Consultar «Cambiar la compensación de temperatura del horno».
La temperatura del horno está demasiado fría o demasiado caliente	El termostato del horno necesita ser ajustada. Consultar compensación de la temperatura del horno. Consultar «Cambiar la compensación de temperatura del horno».
La luz del horno no funciona adecuadamente	Cambiar o reintroducir el foco de iluminación si este está defectuoso o demasiado suelto. Tocar el foco con los dedos puede hacer que se funda.
La luz del horno no se enciende	Comprobar si hay obstrucciones en la puerta del horno. Comprobar si la bisagra está doblada. Cuando la función de Reposo está activada, la luz del horno se mantendrá encendida o apagada (tal y como se haya seleccionado durante el ajuste) durante todo el modo reposo.
No puede retirarse la cubierta del lente de luz	Puede haber depósitos de suciedad alrededor de la cubierta del lente. Limpiar el área de la cubierta del lente con un trapo seco y limpio antes de intentar sacarla.
El horno no ejecuta la autolimpieza adecuadamente	Esperar siempre a que el horno se enfríe antes de ejecutar autolimpieza. Limpiar siempre sólidos sueltos o grandes derrames antes de ejecutar la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, ejecutar una autolimpieza del horno durante 4 horas. Consultar Preparar el horno para autolimpieza.
El reloj y el temporizador no funcionan adecuadamente	Comprobar que hay corriente eléctrica hasta el horno. Consultar las secciones de reloj y temporizador.
Astillas de porcelana	Cuando las rejillas del horno se extraen y se cambian, inclinar siempre las rejillas hacia arriba y no forzarlas para evitar astillar la porcelana.
«F» y un número aparecen en el display y el control emite sonidos bip	Este es un código de error. Pulsar Desconectar para borrar el display y que deje de sonar. Resetear el horno en caso necesario. Si el código de error se mantiene y el bip continúa, anotar el código de error, cancelar el horno y llamar a un técnico de servicio autorizado.
Con una nueva estufa hay un fuerte olor cuando el horno se enciende	Esto es normal con una nueva estufa y desaparecerá al cabo de algunos usos. Ejecutar el ciclo de autolimpieza también «quemará» el olor más rápido.
El control no reacciona cuando se toca la pantalla	Comprobar que la pantalla está limpia. Pulsar el centro del botón. Usar la parte plana del dedo.
El ventilador funciona durante los modos que no utilizan aire caliente	En ciertos modelos, el ventilador de aire caliente funciona mientras que el horno está precalentándose para el modo de hornear. Es normal. Los modelos de empotrado también tienen un ventilador enfriador que funciona durante todos los modos de cocción.

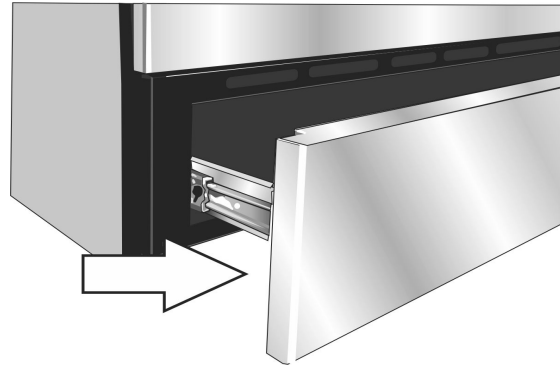
Por la ventilación del horno sale aire caliente o vapor	Es normal ver o sentir vapor o aire caliente que sale por la ventilación del horno. No obstruir la ventilación.
El ventilador de enfriamiento funciona después de que el horno esté apagado (Etapas de empotrar únicamente)	Es normal. Cuando el horno se ha enfriado hasta una temperatura pre-determinada, el ventilador de enfriamiento se desactiva
La placa de cocción no funciona durante la autolimpieza	Es normal en algunos modelos. Puede volver a operar cuando termina la autolimpieza.

Cómo obtener servicio técnico o piezas

Para ponerse en contacto con un representante de servicio técnico, consultar la información de contacto que aparece en la portada del manual. En el momento de llamar, tener preparada la información que aparece en la placa de características del producto.

Placa de características

La placa de características muestra el modelo y el número FD. Consultar la etiqueta de clasificación del electrodoméstico al solicitar servicio técnico. La etiqueta de clasificación está ubicada en la parte posterior del frente del cajón. Abrir el cajón para verlo.



Número de modelo y número FD

El número de modelo y el número FD del electrodoméstico se pueden ver en la placa de características. Apuntar esos números en el espacio para ahorrar tiempo en caso de que el electrodoméstico necesite servicio técnico.

Modelo #	FD #
Soporte técnico al cliente de 800-944-2904	
Bosch ☎	

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

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

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

La garantía descrita aquí es válida para el comprador original del producto cubierto por esta garantía y para todo usuario posterior del producto, adquirido para un uso doméstico, durante el término de la garantía. Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que BSH le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

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

También se garantiza que este Producto no presenta defectos *estéticos* en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado del Producto) durante un período de

treinta (30) días desde la fecha de compra o fecha de cierre para una nueva construcción. Se excluyen de esta garantía por defectos *estéticos* las variaciones leves de color que se deban a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias provocadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Se excluye específicamente de esta garantía por defectos *estéticos* cualquier electrodoméstico en exposición, de piso, vendido "en el estado en que se encuentra" o de segunda selección.

Reparación/reemplazo como único recurso

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

suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

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

Exclusiones de la garantía

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

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

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

otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BSH O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO. Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Cuadros de cocción

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

Alimentos horneados/entradas

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

Alimentos	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Precalear horno	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo (min.)	Tipo y tamaño del sartén
Las tablas pueden usarse como guía. Seguir las instrucciones del envase o la receta.							
La temperatura de aire caliente se ha reducido en 25 °F (13 °C) con respecto a las instrucciones del envase o la receta.							
Hojaldres							
Profiteroles	Rejilla múltiple con aire caliente	400 °F (204 °C)	Sí	Única	3	23-33	Charola para galletas
	Rejilla múltiple con aire caliente	400 °F (204 °C)	Sí	Múltiple	2 & 5	23-33	Charola para galletas
	Rejilla múltiple con aire caliente	400 °F (204 °C)	Sí	Múltiple	1.3, & 5	23-33	Charola para galletas
Pastel de hojaldre	Rejilla múltiple con aire caliente	375 °F (190 °C)	Sí	Única	3	10-12	Charola para galletas
Pasteles							
1 capa de costra	Hornear con aire caliente	475 °F (246 °C)	Sí	Única	2	8-12	Molde de pasteles 9"
Doble costra, fruta	Hornear con aire caliente	375 °F (190 °C)	Sí	Única	2	45-60	Molde de pasteles 9"
Alimentos congelados	Hornear con aire caliente	375 °F (190 °C)	Sí	Única	3	70-85	Molde de pasteles 9"
Merengue	Hornear	350 °F (176 °C)	Sí	Única	2	10-15	Molde de pasteles 9"
Nuez	Hornear	350 °F (176 °C)	Sí	Única	2	45-60	Molde de pasteles 9"
Calabaza	Horneado	425 °F (218 °C)/ 350 °F (176 °C)	Sí	Única	2	15 35-45	Molde de pasteles 9"
Pizza							
Piedra para hornear	Pizza	425 °F (218 °C)	Sí	Única	2	Tiempo de la receta	Piedra para hornear
Fresca	Pizza	425 °F (218 °C)	Sí	Única	2	Tiempo de la receta	Molde para pizza
Costra gruesa, congelada	Pizza	en un envase	Sí	Única	en un envase	Tiempo del envase	Instrucciones del envase
Costra fina, congelada	Pizza	en un envase	Sí	Única	en un envase	Tiempo del envase	Instrucciones del envase
Panes rápidos							
Galletas	Rejilla múltiple con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Única	3	10-20	Charola para galletas
	Rejilla múltiple con aire caliente	325 °F (162 °C)	Sí	Múltiple	2 & 5	10-20	Charola para galletas
Hogaza	Hornear con aire caliente	350 °F (176 °C)	Sí	Única	2	48-60	Molde de hogazas 8" x 4"
Muffins	Rejilla múltiple con aire caliente	400 °F (204 °C)	Sí	Única	3	14-25	Molde para muffins de 12 tazas
	Rejilla múltiple con aire caliente	400 °F (204 °C)	Sí	Múltiple	2 & 5	14-25	Molde para muffins de 12 tazas

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

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

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

Carnes

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

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

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

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

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

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

Alimentos	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Posición de la rejilla	Cocción temperatura interna	Tiempo de cocción	Comida tapada	Tiempo de reposo
Cuarto trasero, entrecot, solomillo, deshuesado, 3-5.5 lb (1.36-2.5 kg)	Asar con aire caliente	325 °F (162 °C)	2	Término medio, 160 °F (71 °C)	30-35 min/lb.	No	10-15 min
Filetes, 1 pulgada de grosor (2.5 cm)	Asar a la parrilla	Alta	6	Término medio rojo, 145 °F (62 °C)	Lado 1: 5-8 Lado 2: 4-6	No	Ninguno
Filetes, 1 pulgada de grosor (2.5 cm)	Asar a la parrilla	Alta	6	Término medio, 160 °F (71 °C)	Lado 1: 8-9 Lado 2: 5-7	No	Ninguno
Filetes 1.5 pulgadas de grosor (3.8 cm)	Asar a la parrilla con aire caliente	Alta	3	Término medio rojo, 145 °F (62 °C)	Lado 1: 11-13 Lado 2: 9-11	No	Ninguno
Filetes 1.5 pulgadas de grosor (3.8 cm)	Asar a la parrilla con aire caliente	Alta	3	Término medio, 160 °F (71 °C)	Lado 1: 13-15 Lado 2: 11-13	No	Ninguno
Lomo, 2-3 lb (0.9-1.36 kg)	Asar con aire caliente	425 °F (218 °C)	2	Término medio rojo, 145 °F (62 °C)	15-24 min/lb.	No	5 min

Cordero

Pata, deshuesada, 2-3 lb (0.9-1.3 kg)	Asar con aire caliente	325 °F (162 °C)	2	Término medio, 160 °F (71 °C)	25-30 min/lb.	No	10-15 min
Pata, deshuesada, 4-6 lb (1.8-2.72 kg)	Asar con aire caliente	325 °F (162 °C)	2	Término medio, 160 °F (71 °C)	30-35 min/lb.	No	10-15 min
Chuletas, grosor de 1 pulgada (2.5 cm)	Asar a la parrilla	Alta	4	Término medio rojo, 145 °F (62 °C)	Lado 1: 4-6 Lado 2: 4-5	No	Ninguno
Chuletas, grosor de 1 pulgada (2.5 cm)	Asar a la parrilla	Alta	4	Término medio, 160 °F (71 °C)	Lado 1: 5-7 Lado 2: 5-6	No	Ninguno

Cerdo

Rebanada de jamón 0.5 pulgadas de grosor (1.25 cm)	Asar a la parrilla	Alta	5	160 °F (71 °C)	Lado 1: 4-5 Lado 2: 3-4	No	Ninguno
--	--------------------	------	---	----------------	----------------------------	----	---------

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

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

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

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

Alimentos	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Posición de la rejilla	Cocción temperatura interna	Tiempo de cocción	Comida tapada	Tiempo de reposo
Asado de lomo, 1 1/2-3 lb (0.68-1.36 kg)	Asar con aire caliente	350 °F (176 °C)	2	Término medio, 160 °F (71 °C)	19-36 min/lb	No	10-15 min
Asado de lomo, 3-6 lb (1.36-2.72 kg)	Asar con aire caliente	350 °F (176 °C)	2	Término medio, 160 °F (71 °C)	14-23 min/lb.	No	10-15 min
Chuletas, grosor de 1 pulgada (2.5 cm)	Asar a la parrilla	Término medio	4	Término medio, 160 °F (71 °C)	Lado 1: 8-10 Lado 2: 8-9	No	Ninguno
Chuletas, grosor de 1.5 pulgadas (3.8 cm)	Asar a la parrilla con aire caliente	Alta	4	Término medio, 160 °F (71 °C)	Lado 1: 9-11 Lado 2: 8-10	No	Ninguno
Salchicha, fresca	Asar a la parrilla	Alta	4	170 °F (76 °C)	Lado 1: 3-5 Lado 2: 2-4	No	Ninguno
Lomo, 2-3 lb (0.9-1.36 kg)	Asar con aire caliente	425 °F (218 °C)	3	Término medio, 160 °F (71 °C)	18-28 min/lb.	No	5-10 min

Aves

Pollo

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

Pavo

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

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

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

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

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

Alimentos	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Posición de la rejilla	Cocción temperatura interna	Tiempo de cocción	Comida tapada	Tiempo de reposo
Sin rellenar, 20-25 lb (9.07-11.34 kg)	Asar con aire caliente	325 °F (162 °C)	1	180°F (82 °C) en muslo	6-12 min/lb.	Cubrir para evitar que se dore de más	15-20 min para que se pueda trincar bien

Marisco

Filetes de pescando, 0-75-1 pulgada (1.9-2.5 cm) de grosor	Asar a la parrilla	Baja	3	145 °F (62 °C)	11-15 min	No	Ninguno
--	--------------------	------	---	----------------	-----------	----	---------

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

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

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

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

8001159682

990502



BOSCH

Invented for life

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 800-944-2904
www.bosch-home.com • © 2019 BSH Home Appliances