

HBC36P753



BOSCH

[es] Instrucciones de uso2



9000590585

Consejos y advertencias de seguridad	2	Autolimpieza	13
Antes del montaje	2	Preparación	14
Consejos y advertencias sobre seguridad	3	Programar la autolimpieza	14
Causas de daños	3	Después de la autolimpieza	14
Su nuevo aparato	3	Cuidados y limpieza	14
Panel de mando	4	Productos de limpieza	14
Teclas	4	Limpieza de los cristales de la puerta	15
Mando giratorio	4	Tabla de averías	16
Pantalla	4	Tabla de averías	16
Control de temperatura	4	Cambiar la bombilla del horno	17
Compartimento de cocción	5	Cambiar la junta de la puerta	17
Accesorios	5	Servicio de Asistencia Técnica	17
Antes del primer uso	6	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	17
Ajustes iniciales	6	Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	18
Calentar el compartimento de cocción	6	Ahorrar energía	18
Limpiar los accesorios	6	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	18
Encender y apagar el horno	7	Programa automático	18
Encender	7	Seleccionar un programa	18
Apagar	7	Ajuste individual del resultado de cocción	19
Programar el horno	7	Recipientes	19
Tipos de calentamiento	7	Preparar el plato	19
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura	7	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	20
Ajustes recomendados	8	Pasteles y repostería	20
Programar el calentamiento rápido	8	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	22
Memoria	9	Asar y asar al grill	22
Guardar configuraciones en la memoria	9	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	26
Activar memoria	9	Gratinados y tostadas	26
Ajuste Sabbath	9	Productos preparados	26
Iniciar el ajuste Sabbath	9	Cocción lenta	27
Funciones tiempo	10	Ajustar la cocción lenta	27
Programar las funciones de tiempo: explicación breve	10	Consejos para una cocción lenta	28
Programar el reloj avisador	10	Comidas normalizadas	28
Ajustar la duración	10	Hornear	28
Retrasar la hora de finalización	11	Asar al grill	28
Ajustar la hora	11	Acrilamida en los alimentos	29
Seguro para niños	11		
Ajustes básicos	12		
Modificar los ajustes básicos	13		
Desconexión automática	13		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet:

www.bosch-home.com y también en la tienda online: www.bosch-eshop.com

Consejos y advertencias de seguridad

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso. Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato debe incluirse el manual correspondiente.

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Conexión eléctrica

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. La garantía no cubre los daños

que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.

Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

- No tocar las superficies interiores del compartimento de cocción ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Abrir la puerta del aparato con prudencia. Puede salir vapor caliente. Mantener alejados a los niños pequeños.
- No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

¡Peligro de incendio!

- No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel de hornear podría rozar los elementos calefactores e incendiarse. Sujetar el papel de hornear siempre con un recipiente o un molde. Cubra con papel de hornear exclusivamente la superficie necesaria. El papel de hornear no debe sobrepasar la medida del accesorio.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del aparato. El aislante del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción sin agarradores.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del

Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Autolimpieza

¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza. Antes de realizar la autolimpieza, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
- No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. Mantener alejados a los niños.

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la función de autolimpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

Causas de daños

¡Atención!

- Bandeja de horno, papel de hornear, papel de aluminio o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar bandejas ni recipientes en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con papel de aluminio. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
No conservar los alimentos dentro del aparato. Esto puede provocar que se oxide.
- Zumo de frutas: No sobrecargar la bandeja universal con pastel de frutas muy jugoso. El zumo de frutas que gotee de la bandeja universal dejará manchas que no podrán eliminarse.
- Enfriar con la puerta abierta: Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- Junta muy sucia: Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Su nuevo aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Panel de mando

A continuación se ofrece una vista general del panel de mando. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Teclas

Debajo de cada tecla hay sensores. No pulsar la superficie con fuerza. Pulsar sólo el símbolo correspondiente.

Teclas

Símbolo/tecla	Función de la tecla
	Seleccionar el tipo de calentamiento
	Seleccionar el programa automático
	Seleccionar la autolimpieza
	Desplazarse una fila hacia abajo en la pantalla
	Desplazarse una fila hacia arriba en la pantalla
	Seleccionar la memoria
	Activar el calentamiento rápido
	Abrir y cerrar el menú de las funciones de tiempo
	Apagar y encender la lámpara del horno
	Pulsación breve = consultar información Pulsación larga = abrir y cerrar el menú Ajustes básicos
	Activar/desactivar el seguro para niños
	Encender y apagar el horno
	Pulsación breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento Pulsación larga = cancelar el funcionamiento

Mando giratorio

Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados.

El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.

Pantalla

La pantalla se divide en campos diferentes:

- Título (aparece sólo antes del inicio)
- Zona de programación
- Línea de estado (aparece tras el inicio)

Título

En la primera línea se muestra la función seleccionada, p. ej., Tipos de calentamiento, Programas, Funciones del tiempo, etc. A la derecha se muestran flechas que indican la dirección en la que se pueden mover las teclas y para navegar. El título desaparece tras el inicio.

Zona de programación

En la zona de programación se muestra una serie de valores modificables. Con las teclas de navegación y se cambia de una línea a otra. La línea en la que se encuentre en cada momento se indica mediante corchetes a derecha e izquierda. El valor que figura entre corchetes se puede cambiar con el mando giratorio.

Línea de estado

La línea de estado se sitúa en la parte inferior de la pantalla. Aparece tras el inicio y muestra la hora, las funciones de tiempo activas o el seguro para niños ajustado. En caso necesario, antes del inicio se muestran textos de advertencia breves relativos a la configuración.

Control de temperatura

Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del compartimento de cocción.

Fases de calentamiento

Tras el inicio se visualizan cinco barras debajo de la temperatura ajustada. Cuando la última barra está llena significa que se ha alcanzado la temperatura.



Las barras no se muestran en los niveles de grill y en la autolimpieza.

La temperatura se puede consultar durante el calentamiento pulsando la tecla . La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del compartimento de cocción por el efecto de la inercia térmica.

Calor residual

Tras apagar el aparato, el control de temperatura indica el calor residual del compartimento de cocción. Si todas las barras están completas, significa que el compartimento de cocción ha alcanzado una temperatura de aprox. 300 °C. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C.

Compartimento de cocción

Su aparato incorpora un ventilador.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

¡Atención!


No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

Nota: El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el aparato.

Lámpara del horno

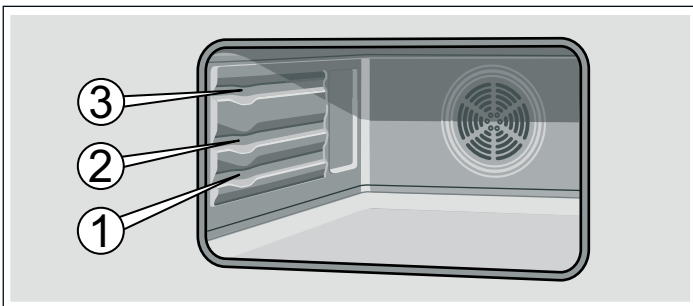
Durante el funcionamiento del horno se enciende la lámpara del compartimento de cocción.

La lámpara se enciende cuando se abre la puerta del horno.

Mediante la tecla  se puede encender y apagar la lámpara.

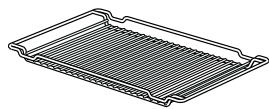
Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 3 alturas diferentes.





Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

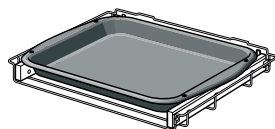
Los accesorios especiales pueden adquirirse posteriormente en un comercio especializado o a través del Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número HEZ/HMZ.



Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas.

La parrilla puede utilizarse con la curvatura hacia arriba  o hacia abajo .



Bandeja profesional

Con las guías correderas se puede extraer la bandeja universal sin que vuelque.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el horno. La disponibilidad así como la posibilidad de realizar pedidos online de los accesorios especiales son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Accesorios especiales	Número HZ	Uso
Bandeja universal	HEZ862000	Para asados grandes, pasteles secos y jugosos, soufflés y gratinados. Sirve de protección contra salpicaduras cuando se asa carne al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, insertar la bandeja universal a la altura 1. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja esmaltada	HEZ861000	Para pasteles, pastas y galletas. Introducir la bandeja con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno hasta alcanzar el tope.
Bandeja de vidrio	HEZ863000	Para asados grandes, pasteles jugosos, soufflés y gratinados. Sirve de protección contra salpicaduras cuando se asa carne al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, insertar la bandeja de vidrio a la altura 1.
Asador de vidrio	HEZ915001	Para estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el programa Automático.
Asador universal	HEZ390800	Para porciones especialmente grandes y numerosas. La cacerola está revestida con esmalte de granito con tapa de vidrio apta para horno. La tapa de vidrio puede emplearse como molde para gratinar.

Artículo del Servicio de Asistencia Técnica

Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.

Toallitas para el cuidado de superficies de acero inoxidable	N.º de artículo: 311134	Evita que la suciedad se incruste. Impregnadas con un aceite especial, estas toallitas limpian con eficacia las superficies de aparatos de acero inoxidable.
Gel limpiador para el grill del horno	N.º de artículo: 463582	Para limpiar el compartimento de cocción. El gel es inodoro.
Paño de microfibras con estructura de celdas	N.º de artículo: 460770	Especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada.
Seguro para puerta	N.º de artículo: 612594	Para que los niños no puedan abrir la puerta del horno. El seguro se atornilla de distinta forma según la puerta del aparato. Tener en cuenta la hoja que se adjunta con el seguro.

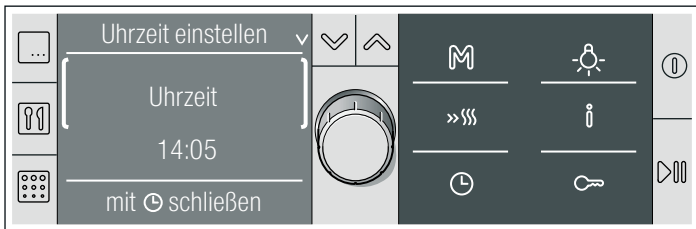
Antes del primer uso

En este capítulo se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez.

- Programar la hora
- Cambiar el idioma del indicador de mensajes en caso necesario
- Calentar el compartimento de cocción
- Limpiar los accesorios
- Leer los consejos y advertencias de seguridad que se indican al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Ajustes iniciales

Después de haber conectado el aparato nuevo, en la línea superior de la pantalla se muestra "Uhrzeit einstellen" (ajustar hora). Ajustar la hora y, en caso necesario, el idioma del indicador de mensajes. El aparato viene configurado de fábrica en alemán.



Ajustar la hora y cambiar el idioma

1. Con la tecla cambiar a la hora configurada de fábrica.
2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
3. Ir hacia arriba con la tecla .

Los corchetes se sitúan a izquierda y derecha de la hora "Uhrzeit".
4. Con el mando giratorio cambiar a "Sprache wählen:" (seleccionar idioma:).
5. Pulsar la tecla .

Los corchetes se sitúan a izquierda y derecha de "deutsch".
6. Configurar el idioma deseado con el mando giratorio. Hay 30 idiomas disponibles.
7. Pulsar la tecla .

El idioma y la hora se han adoptado. En la pantalla se muestra la hora actual.

Nota: El idioma se puede cambiar en cualquier momento. Consultar el capítulo *Ajustes básicos*.

Calentar el compartimento de cocción

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción vacío y con la puerta cerrada.

Asegurarse de que no haya restos del embalaje, p. ej., bolas de poliestireno, en el compartimento de cocción.

Ventilar la cocina mientras el horno se calienta.

Calentar el compartimento de cocción con Calor superior/inferior a 240 °C.

1. Pulsar la tecla .

Se muestra la pantalla de inicio con la explicación de los significados de las teclas.

2. A continuación, pulsar la tecla .

En la línea superior se muestra "Tipos calentam.". En la zona de programación se proponen los ajustes Aire caliente 3D y 160 °C. Los corchetes aparecen a izquierda y derecha del tipo de calentamiento.

3. Con el mando giratorio cambiar el tipo de calentamiento a Calor superior/inferior.

4. Pasar a la temperatura con la tecla .

Los corchetes se sitúan ahora a izquierda y derecha de la temperatura.

5. Ajustar a 240 °C con el mando giratorio.

6. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. Se muestra el título "Tipos calentam.". En la parte inferior de la pantalla se muestra la línea de estado con la hora.


7. Apagar el horno con la tecla transcurridos 60 minutos.

Las barras del control de temperatura indican el calor residual del compartimento de cocción.


Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y un paño de limpieza suave.

Encender y apagar el horno

El horno se enciende y se apaga con la tecla .




Encender


Pulsar la tecla .

Se muestra la pantalla de inicio con la explicación de los significados de las teclas.

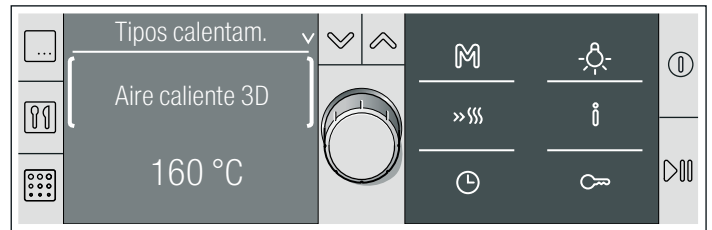


Seleccione el modo de funcionamiento deseado:

- Tecla  = tipos de calentamiento
- Tecla  = programas
- Tecla  = autolimpieza

- Tecla  = configuración guardada en la memoria


Si no se pulsa ninguna tecla en los segundos siguientes, se hace una propuesta de configuración. Esta consiste siempre en tipo de calentamiento Aire caliente 3D y 160 °C.



Se puede seleccionar otro tipo de funcionamiento en cualquier momento.

Consultar los distintos capítulos para obtener información más detallada sobre el modo de programar.

Apagar

Pulsar la tecla . El horno se apaga; la hora se muestra en la pantalla.

Programar el horno

En este capítulo se presenta información sobre

- los tipos de calentamiento disponibles en este horno
- cómo programar un tipo de calentamiento y la temperatura
- cómo seleccionar un plato a partir de las recomendaciones de programación
- y cómo programar el calentamiento rápido.

Tipos de calentamiento



Este horno dispone de un gran número de tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.


Tipos de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
Aire caliente 3D 30-250 °C	Para hornear pasteles y pastas pequeñas a dos niveles.
Aire caliente 30-250 °C	Para hornear pasteles de masa batida en molde a un nivel.
Calor superior/ inferior 30-300 °C	Para hornear y asar a un nivel. Especialmente indicado para pasteles con un recubrimiento húmedo (p. ej., tartas de queso) o pasteles elaborados en bandeja.
Hydrohorneado 30-300 °C	Para productos de levadura, p. ej. pan, panecillos o trenzas de levadura, y para productos de masa frita, p. ej. buñuelos de viento. El calor proviene de las resistencias inferior y superior. La humedad del producto se convierte en vapor de agua en el compartimento de cocción.
Calor intensivo 100-300 °C	Para platos con una base crujiente (p. ej., quiche). El calor proviene de la resistencia superior y, con mayor potencia, de la resistencia inferior.

Tipos de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
Calor inferior 30-200 °C	Para platos y productos de panadería que precisan un tostado intenso o una corteza en la parte inferior. Activar el calor inferior al final del tiempo de cocción durante un tiempo breve.
Grill con circulación de aire 100-250 °C	Para aves y piezas de carne grandes
Grill, superficie amplia mínimo (1) medio (2) máximo (3)	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas o pescado en cantidades grandes.
Grill, superficie reduc. mínimo (1) medio (2) máximo (3)	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas o pescado en cantidades pequeñas.
Cocción lenta 70-100 °C	Para piezas de carne tiernas que se van a preparar poco hechas o al punto.
Precalentar 30-70 °C	Para precalentar recipientes de porcelana.
Conservar caliente 60-100 °C	Para conservar caliente los alimentos.

Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

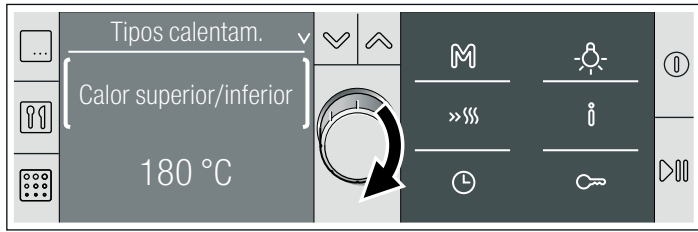
Ejemplo en la figura: Configuración para Calor superior/inferior, 200 °C.

Encender el horno con la tecla  o pulsar la tecla .

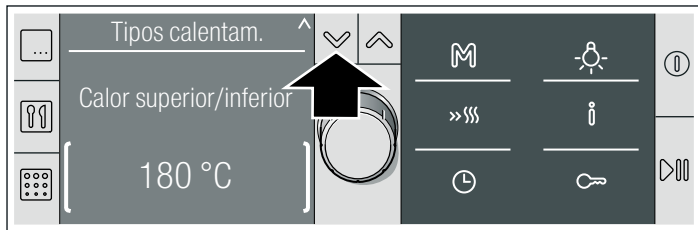
En la pantalla se visualiza Aire caliente 3D, 160 °C. Esta configuración se puede iniciar directamente con la tecla .

Si se desea programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente, proceder del siguiente modo:

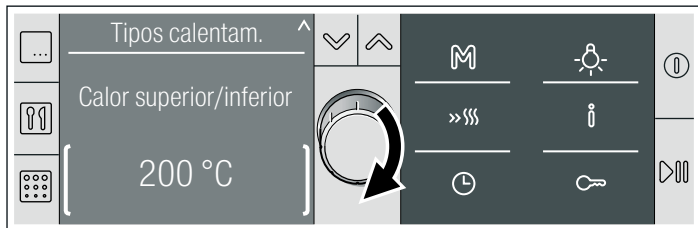
1. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.



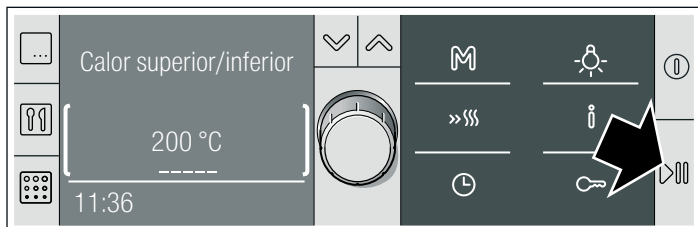
2. Pasar a la temperatura con la tecla ∇ . Los corchetes se encuentran a izquierda y derecha de la temperatura recomendada.



3. Programar la temperatura deseada con el mando giratorio.



4. Pulsar la tecla \triangleright .



Se inicia el funcionamiento.

5. Cuando el plato esté listo, apagar el horno con la tecla Ⓜ o volver a seleccionar y programar un modo de funcionamiento.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. El horno pasa al estado de pausa. El símbolo \triangleright parpadea en la línea de estado. Cerrar la puerta y volver a pulsar la tecla \triangleright . El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla \triangleright . El horno pasa al estado de pausa. El símbolo \triangleright parpadea. Volver a pulsar la tecla \triangleright , el funcionamiento se reanuda.

Modificar la temperatura o el nivel de grill

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla \triangleright hasta que se muestre "Seleccionar función". Ahora se puede volver a programar.

Consultar información

Pulsar brevemente la tecla Ⓜ . Pulsar brevemente la tecla Ⓜ para consultar la siguiente información. Antes del inicio se muestra información relativa a los tipos de calentamiento, las alturas de inserción y los accesorios. Después del inicio se puede consultar la temperatura de calentamiento del compartimento de cocción.

Ajustar la duración

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo*, Ajustar duración.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones del tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Ajustes recomendados

Los ajustes recomendados presentan valores predeterminados óptimos para el plato seleccionado. Se pueden seleccionar varias categorías. Se ofrece un amplio número de platos con nuestros ajustes recomendados que abarcan desde pasteles, pan, ave, carne y caza hasta gratinados y productos preparados. La temperatura y la duración del ciclo de cocción se puede modificar. En cambio, el tipo de calentamiento es invariable.

A través de varios niveles de selección se llega a los platos. Le invitamos a probar entre la gran variedad de platos disponibles.

Seleccionar el plato

1. Pulsar la tecla Ⓜ .
En la pantalla se muestra Aire caliente 3D, 160 °C.
2. Girar el mando giratorio hacia la izquierda a los ajustes recomendados.
Se muestra la primera categoría de platos.
3. Pasar a la categoría de platos con la tecla ∇ y seleccionar la categoría deseada con el mando giratorio.
Pasar al siguiente nivel con la tecla ∇ . Con el mando giratorio se pasa al siguiente nivel de selección.
Al final se muestra la configuración para el plato seleccionado. Se puede modificar la temperatura, pero no el tipo de calentamiento.
4. Pulsar la tecla \triangleright .
Se inicia el funcionamiento. En la línea de estado se muestra el transcurso de la duración programada.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En la línea de estado se muestra 00:00:00. La señal se puede apagar con la tecla Ⓜ .

Modificar la temperatura o el nivel de grill

Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.

Modificar la duración

Pulsar la tecla ⌚ y pasar a la duración con el mando giratorio. Pulsar la tecla ∇ y modificar la duración con el mando giratorio. Pulsar la tecla ⌚ .

Consultar información

Pulsar la tecla Ⓜ .

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones del tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Programar el calentamiento rápido

El calentamiento rápido no es compatible con todos los tipos de calentamiento.

Tipos de calentamiento compatibles

- Calor superior/inferior
- Hydrohorneado
- Calor intensivo
- Aire caliente
- Aire caliente 3D

Temperaturas adecuadas

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura programada es inferior a 100 °C. El calentamiento rápido no es necesario si la temperatura del compartimento de cocción es sólo mínimamente inferior a la temperatura programada. No se conecta.

Programar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla »»» para el calentamiento rápido. Se muestra el símbolo »»» junto a la temperatura programada. Las barras del control de temperatura se llenan.

El calentamiento rápido finaliza cuando todas las barras están llenas. Se escucha un señal breve El símbolo »»» se apaga. Introducir el plato en el compartimento de cocción.

Notas

- El calentamiento rápido se cancela al modificar el tipo de calentamiento.
- La duración del ciclo de cocción programada empieza a transcurrir tras el inicio, independientemente del calentamiento rápido.
- La temperatura del compartimento de cocción se puede consultar durante el calentamiento rápido pulsando la tecla **i**.
- Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el compartimento de cocción hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla »»». El símbolo se apaga.

Memoria

La memoria ofrece la posibilidad de guardar configuraciones personalizadas y activarlas con tan solo pulsar una tecla. Para ello están disponibles seis posiciones en la memoria. La función de memoria resulta especialmente útil para platos que se preparan con frecuencia.

Guardar configuraciones en la memoria

La autolimpieza no se puede guardar.

1. Programar el funcionamiento deseado. No iniciar todavía.
2. Pulsar brevemente la tecla **M** y seleccionar una de las seis posiciones de la memoria con el mando giratorio.
3. Mantener pulsada la tecla **M** hasta que aparezca "Memoria almacenada".

La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

Asignar de nuevo una posición de memoria

Configurar, seleccionar la posición de la memoria y guardar las nuevas configuraciones con la tecla **M**. Se sobrescriben las configuraciones anteriores.

Activar memoria

Las configuraciones guardadas se pueden iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar brevemente la tecla **M** y seleccionar la posición de memoria con el mando giratorio.

Se muestran las configuraciones guardadas. Cuando se muestra "Posición de memoria vacía" significa que esta posición de la memoria no tiene guardada ninguna configuración.

2. Pulsar la tecla **▷|||**.

Se inicia la memoria.

Modificar la posición de memoria

La posición de memoria no puede modificarse tras el inicio del programa.

Modificar los ajustes

Se puede realizar en cualquier momento. La próxima vez que se inicia la memoria se vuelve a mostrar la configuración guardada originalmente.

Ajuste Sabbat

Con este ajuste, el horno mantiene con calor superior/inferior una temperatura de entre 85 °C y 140 °C. Se puede programar una duración de entre 24 y 73 horas.

Durante este tiempo se mantienen calientes los alimentos en el compartimento de cocción sin necesidad de encenderlo ni apagarlo.

Iniciar el ajuste Sabbat

Requisito: debe haberse activado en los ajustes básicos "Ajuste Sabbat: sí". Consultar el capítulo *Ajustes básicos*.

1. Pulsar la tecla **□**.

En la pantalla se visualiza Aire caliente 3D, 160 °C.

2. Girar el mando giratorio hacia la izquierda al Ajuste Sabbat.

3. Pasar a la temperatura con la tecla **✓** y programarla con el mando giratorio.

4. Abrir el menú de funciones de tiempo con la tecla **⌚** y pasar a la duración con el mando giratorio.

Se visualiza 27:00 horas.

5. Pulsar la tecla **✓**.

6. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.

7. Pulsar la tecla **▷|||**.

El Ajuste Sabbat se inicia. En la línea de estado aparece el transcurso de la duración programada.

La duración ha finalizado

El horno deja de calentar.

Retrasar la hora de finalización

No es posible retrasar la hora de finalización.

Cancelar el Ajuste Sabbat

Mantener pulsada la tecla >|| hasta que aparezca Aire caliente 3D, 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Funciones tiempo

Al menú Funciones del tiempo se accede con la tecla ⌚. Se dispone de las siguientes funciones:

Cuando el horno está apagado:

- Programar el reloj avisador
- Ajustar la hora

Cuando el horno está encendido:

- Programar el reloj avisador
- Ajustar la duración
- Retrasar la hora de finalización

Programar las funciones de tiempo: explicación breve

1. Abrir el menú con la tecla ⌚.
2. Con el mando giratorio programar la función deseada.
3. Pasar a la línea siguiente con la tecla ∨ y programar la hora o la duración con el mando giratorio.
4. Cerrar el menú con la tecla ⌚.

A continuación se describe con más detalle cómo programar cada función.

Programar el reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente del horno. Se puede emplear como un reloj temporizador de cocina y programarse en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla ⌚.
Se abre el menú "Funciones tiempo".
2. Pulsar la tecla ∨ y ajustar con el mando giratorio el tiempo para el reloj avisador.
3. Con la tecla ⌚, cerrar el menú Funciones del tiempo.

La pantalla pasa al estado anterior. Se muestran el símbolo ⌚ del reloj avisador y el transcurso del tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal. El tiempo ha transcurrido. El indicador se encuentra en ⌚ 00:00. Con la tecla ⌚ apagar la señal antes de tiempo.

Cancelar el tiempo

Con la tecla ⌚, abrir el menú Funciones del tiempo. Pulsar la tecla ∨ y girar el mando giratorio hasta que el tiempo vuelva a marcar 00:00. Cerrar el menú con la tecla ⌚.

Modificar el tiempo

Con la tecla ⌚, abrir el menú Funciones del tiempo. Pulsar la tecla ∨ y modificar con el mando giratorio el tiempo para el reloj avisador en los segundos siguientes. Cerrar el menú con la tecla ⌚.

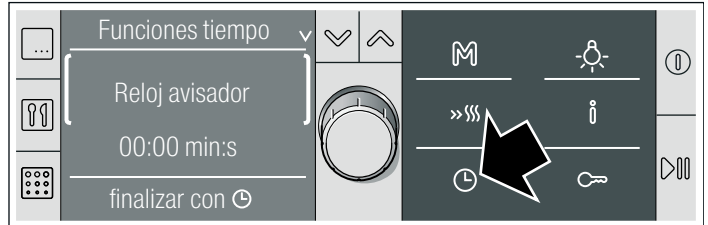
Ajustar la duración

Cuando se programa la duración (tiempo de cocción) para un plato, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El horno deja de calentar.

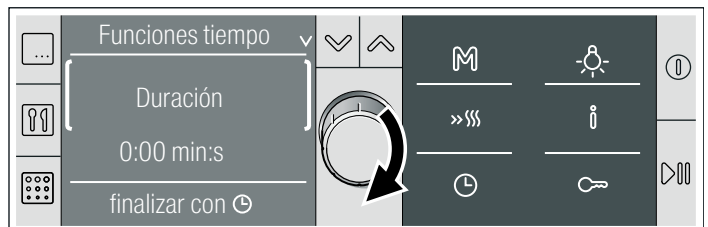
Condición: debe haberse programado un tipo de calentamiento y la temperatura.

Ejemplo de la imagen: configuración para calor superior/inferior, 180 °C, duración 45 minutos.

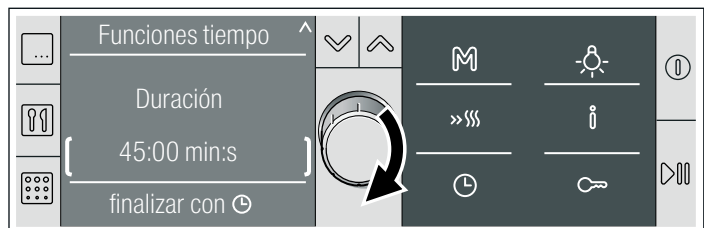
1. Pulsar la tecla ⌚.
Se abre el menú "Funciones tiempo".



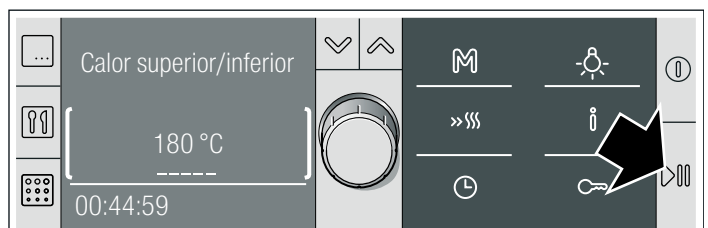
2. Cambiar a la duración con el mando giratorio.



3. Pasar a la línea siguiente pulsando la tecla ∨.
4. Ajustar la duración de cocción con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla ⌚.
Se cierra el menú "Funciones tiempo".
6. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar la tecla >||. En la línea de estado se muestra el transcurso de la duración programada.



La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La duración de la línea de estado se encuentra a 00:00:00. La señal se puede apagar con la tecla ⌚.

Cancelar la duración

Abrir el menú con la tecla ⌚. Pasar a la duración con el mando giratorio, pulsar la tecla ∨ y ajustar la duración a 00:00 con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla ⌚.

Modificar la duración

Abrir el menú con la tecla . Pasar a la duración con el mando giratorio, pulsar la tecla y modificar la duración con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Retrasar la hora de finalización

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

La hora de finalización se puede retrasar en:

- todos los tipos de calentamiento y platos de los ajustes recomendados,
- muchos programas,
- la autolimpieza.

Ejemplo: el plato se introduce a las 9:30 horas en el compartimento de cocción. Necesita una cocción de 45 minutos; por tanto, estará listo a las 10:15 horas. Sin embargo, le gustaría que la cocción finalizara a las 12:45 horas.

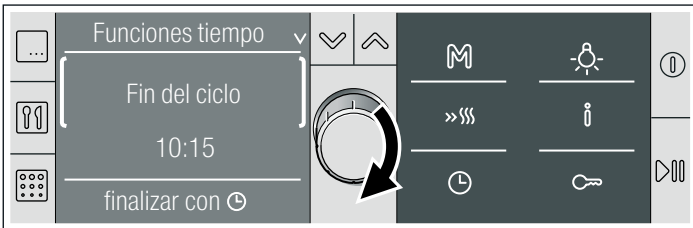
Retrasar la hora de finalización de las 10:15 horas a las 12:45 horas. El horno permanece en modo de espera. El funcionamiento se inicia a las 12:00 horas y finaliza a las 12:45 horas.

Esta función también es compatible con la autolimpieza. La limpieza se puede retrasar a la noche para así tener el horno disponible durante el día.

Retrasar el final del ciclo de cocción

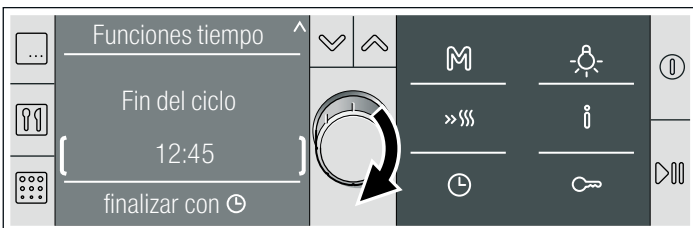
Condición: no debe haber iniciado el modo de funcionamiento programado. Debe haber programado una duración. El menú "Funciones tiempo" está abierto.

1. Cambiar a Fin del ciclo con el mando giratorio. En la segunda línea se muestra la hora a la que finaliza el funcionamiento.



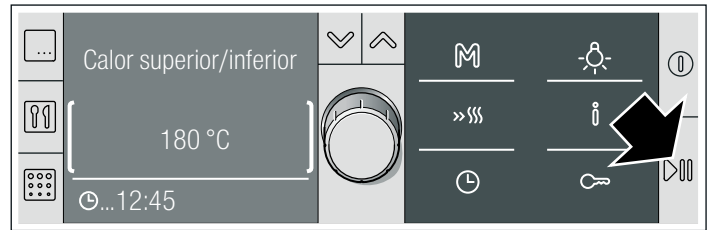
2. Pulsar la tecla .

3. Retrasar el fin del ciclo de cocción con el mando giratorio.



4. Con la tecla , cerrar el menú Funciones del tiempo.

5. Confirmar con la tecla .



Se aplica la configuración. El horno se encuentra en el modo de espera ... En la línea de estado se muestra la hora de finalización. En el momento en que se inicia el funcionamiento, en la línea de estado se muestra el transcurso de la duración programada.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La duración de la línea de estado se encuentra a 00:00:00. La señal se puede apagar con la tecla .

Corregir la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera. Abrir el menú con la tecla . Con el mando giratorio cambiar al tiempo de finalización, pulsar la tecla y modificar dicho tiempo con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Cancelar la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera. Abrir el menú con la tecla . Con el mando giratorio cambiar al tiempo de finalización, pulsar la tecla y retrasar el tiempo de finalización usando el mando giratorio hasta que se apague el indicador. Cerrar el menú con la tecla .

Ajustar la hora

El horno debe estar apagado para ajustar o cambiar la hora.

Tras un corte en el suministro eléctrico

Tras un corte en el suministro eléctrico, en la pantalla se muestra "Ajustar hora".

1. Pulsar la tecla y ajustar con el mando giratorio la hora actual.

2. Pulsar la tecla .

Se ha configurado la hora.

Cambiar la hora

Ejemplo: cambiar la hora, de la hora de verano a la de invierno.

1. Pulsar la tecla .

Se abre el menú "Funciones tiempo".

2. Cambiar a la hora con el mando giratorio.

3. Pulsar la tecla y cambiar la hora con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla .

Se cierra el menú "Funciones tiempo". Se ha modificado la hora.



Suprimir la indicación de la hora

Cuando el horno está apagado se muestra la hora actual en la pantalla. La indicación de la hora puede suprimirse. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*.

Seguro para niños



El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente o modifiquen la configuración.


Activar el seguro para niños

Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre el símbolo . Esto tarda aprox. 4 segundos.

El panel de mando está bloqueado.

Desactivar el bloqueo


Mantener pulsada la tecla  hasta que se apague el símbolo . Ahora se puede volver a programar.

Nota: El horno se puede apagar aunque el seguro para niños esté activado. Apagar la señal con la tecla , ajustar el reloj avisador.

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que pueden adaptarse en cualquier momento a sus necesidades.

Nota: En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de selección. En la pantalla solo se visualizan los ajustes básicos compatibles con el aparato de acuerdo con su equipamiento.

Ajustes básicos	Opciones	Aclaración
Seleccionar idioma: español	Están disponibles 29 idiomas más	Idioma para los mensajes de la pantalla
Tono de aviso de duración: medio	medio = 2 minutos breve = 10 segundos largo = 5 minutos	Periodo de tiempo que suena la señal tras haber transcurrido una duración
Sonido de tecla: apagado	encendido apagado	Sonido de confirmación al pulsar una tecla
Brillo de pantalla: día	día medio noche	Iluminación de la pantalla
Contraste ○○●○○○	p. ej. más fuerte ○○○○●○	Contraste de la pantalla
Indicación reloj: encendido	encendido apagado*	Indicación del reloj en la pantalla cuando el horno está apagado * La hora se visualiza mientras se muestre el calor residual.
Continuar tras cerrar la puerta: apagado	automáticamente apagado*	Modo en el que el funcionamiento se reanuda después de abrir y volver a cerrar la puerta del horno *reanudar el funcionamiento con 
Ajuste individual: - ○○○●○○○ +	p. ej., el plato queda más hecho - ○○○○○●○ +	Modificar el resultado de la cocción de todos los programas automáticos hacia la derecha = más intensa hacia la izquierda = más suave
Indicador de descripción tecla: encendido	encendido apagado	Pantalla de inicio tras encender el horno
Aire caliente 3D Recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Aire caliente Recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor superior/inferior Recomendación: 180 °C	de 30 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Hydrohorneado Recomendación: 16 °C	de 30 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor intenso Recomendación: 190 °C	de 100 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor inferior Recomendación: 180 °C	de 30 a máx. 200 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Grill con circulación de aire Recomendación: 190 °C	de 100 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Grill, superficie amplia Recomendación: máximo (3)	máximo (3) medio (2) mínimo (1)	Modificar el nivel recomendado para el tipo de calentamiento de forma permanente

Ajustes básicos	Opciones	Aclaración
Grill, superficie reduc. Recomendación: máximo (3)	máximo (3) medio (2) mínimo (1)	Modificar el nivel recomendado para el tipo de calentamiento de forma permanente
Cocción lenta Recomendación: 80 °C	de 70 a máx. 100 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Precalentar Recomendación: 50 °C	de 30 a máx. 70 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Conservar caliente Recomendación: 70 °C	de 60 a máx. 100 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Ajuste Sabbath: no	no sí	Consultar el capítulo Ajuste Sabbath
Tensión de operación 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Adaptar la tensión de operación
Restablecer ajustes de fábrica: no	no sí	Los cambios se pueden restablecer a los ajustes básicos

Modificar los ajustes básicos

Condición: el horno debe estar apagado.

Ejemplo de la figura: cambiar el ajuste básico "Tono de aviso de duración" de "medio" a "breve".

1. Mantener pulsada la tecla **i** durante aprox. 4 segundos hasta que se muestre "Ajustes básicos" y la primera opción: "Seleccionar idioma".



2. Seleccionar con el mando giratorio los ajustes básicos deseados.



3. Pasar a la línea siguiente con la tecla **↙**.

4. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.



5. Ahora se pueden modificar otros ajustes básicos. Para ello, pulsar la tecla **↗** para cambiar de línea y efectuar el cambio como se describe en los puntos 2 a 4.

6. Mantener pulsada la tecla **i** hasta que se muestre la hora. Tarda aproximadamente cuatro segundos. Todos los cambios se guardan.

Cancelar

Pulsar la tecla **ⓘ**. Los cambios no se aplican.

Desconexión automática

Este horno incorpora la función de desconexión automática. Esta función se activa cuando no está programada ninguna duración del ciclo de cocción y la configuración no se ha modificado durante un tiempo prolongado. Cuando aparece depende de la temperatura programada o el nivel de grill.

Desconexión activa

El mensaje "desconexión automática" aparece en la pantalla. El

funcionamiento se interrumpe. Pulsar cualquier tecla para hacer desaparecer el mensaje. Ahora se puede volver a programar.

Nota: Si se ha ajustado una duración para el ciclo de cocción, el horno deja de calentar cuando haya transcurrido la duración. La desconexión automática no es necesaria.

Autolimpieza

En la autolimpieza, el compartimento de cocción se calienta a aprox. 480 °C. Los restos de frituras, asados al grill u horneados se queman. La autolimpieza dura aprox. 2 horas,

incluyendo el tiempo que tarda el aparato en calentarse y enfriarse.

Notas

- Para su seguridad, la puerta del horno se bloquea de forma automática. La puerta del horno puede abrirse de nuevo cuando el compartimento de cocción se ha enfriado un poco y el símbolo de cierre está apagado. No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.
- Si se abre la puerta del aparato después de iniciar la limpieza es posible que los ganchillos de bloqueo queden a la vista por la parte superior del horno. Esto es normal. El ganchillo desaparece automáticamente cuando la puerta se vuelve a cerrar. No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.
- No abrir la puerta del aparato durante la autolimpieza. De lo contrario, la limpieza podría interrumpirse.
- La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada durante la autolimpieza. Las rayas del control de temperatura no se encienden.


⚠ ¡Peligro de incendio!

- El exterior del aparato se calienta mucho. Procurar no obstruir la parte delantera del aparato. Mantener alejados a los niños pequeños.
- No colgar objetos inflamables, p. ej. paños de cocina, del tirador de la puerta.


Preparación

Retirar todos los accesorios y recipientes del horno.


Programar la autolimpieza

1. Pulsar la tecla .



2. Iniciar la limpieza con .

La puerta del horno se bloquea brevemente tras pulsar la tecla Start. Se enciende el símbolo  del bloqueo.

Una vez finalizada la limpieza

El horno deja de calentar. En la línea de estado aparece la duración 00:00:00. La puerta del horno no puede abrirse mientras no se apague el símbolo .

Cancelar la limpieza

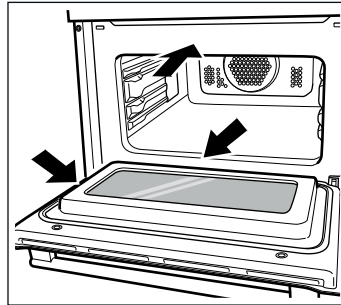
Apagar el horno con . La puerta del horno permanece bloqueada mientras esté encendido el símbolo .

⚠ ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la autolimpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

⚠ ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Limpiar la base, el interior de la puerta y las placas laterales del horno con un paño húmedo. No frotar la junta del horno.



Se recomienda limpiar el compartimento de cocción cada dos o tres meses. La limpieza requiere sólo aprox. 3,8 kilovatios/hora.

El esmalte especialmente resistente al calor y las piezas pulidas en el horno pueden volverse mates o cambiar de color con el tiempo. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Estas decoloraciones no deben tratarse con estropajos duros ni productos de limpieza corrosivos.

Corregir el nivel de limpieza

El nivel de limpieza no se puede modificar tras el inicio.

La limpieza debe transcurrir por la noche

A fin de tener el horno disponible durante el día se recomienda dejar el final de la limpieza para la noche. Consultar el capítulo *Funciones de tiempo*, retrasar el final del ciclo de cocción.

Después de la autolimpieza

Una vez el compartimento de cocción se haya enfriado, limpiar con un paño húmedo los restos de ceniza.

Cuidados y limpieza

El microondas mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

⚠ ¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar limpiado de alta presión ni por chorro de vapor.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

No limpiar el aparato directamente tras desconectarlo. Dejar que el aparato se enfríe.

Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un limpiador inadecuado. No utilizar:

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.
- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,

- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta,
- ni estropajos o esponjas duras,
- productos fuertes que contengan alcohol.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.
Horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar sólo los limpiadores para hornos cuando el aparato esté frío. Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable o la autolimpieza automática.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza.
Pantalla de mando/cristal exterior de la puerta	Limpiacristales: Secar inmediatamente con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Cristal interior de la puerta	Limpiacristales: Secar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

Limpeza de los cristales de la puerta

Los cristales de la puerta del horno pueden extraerse para facilitar su limpieza.

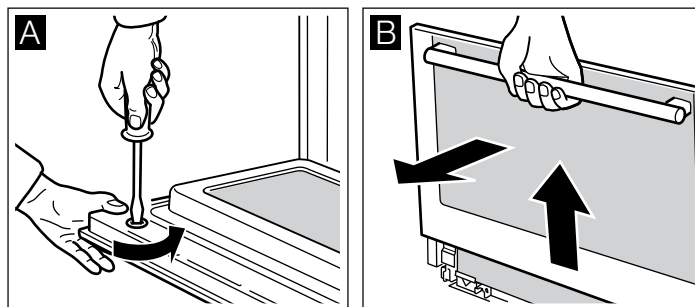
⚠ ¡Peligro de quemaduras!

No desmontar el aparato inmediatamente después de la desconexión. El horno debe estar frío.

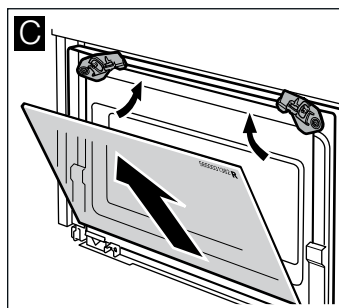
Desmontaje

1. Abrir la puerta del horno.

2. Aflojar los dos tornillos de la puerta con un destornillador para tornillos de cabeza ranurada (anchura 8-11 mm) sujetando el cristal con una mano. (figura A)



3. Cerrar lentamente la puerta y extraer el cristal con el tirador de la puerta hacia arriba. (figura B)
4. Sujetar el cristal y empujar hacia arriba el cierre de seguridad de la puerta. Extraer el cristal tirando de él hacia arriba. (figura C).

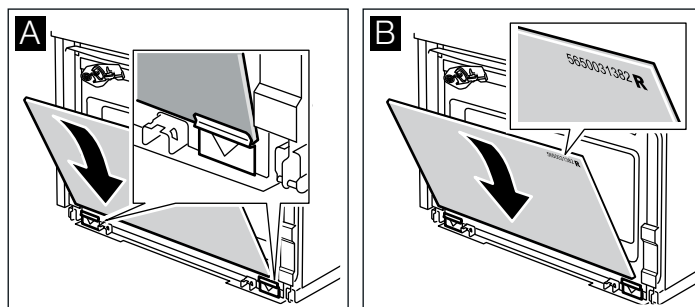


Notas

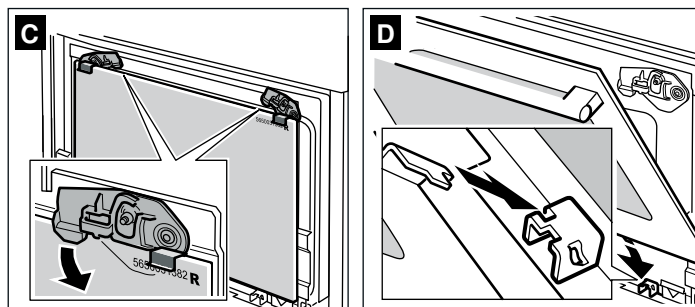
- Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos. No emplear rascadores para vidrio. El cristal podría resultar dañado.

Montaje

1. Introducir el cristal y empujarlo hacia abajo hasta que encaje. (figura A)
2. La inscripción debe quedar en la parte superior derecha. (figura B)

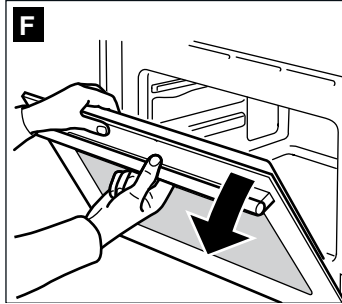
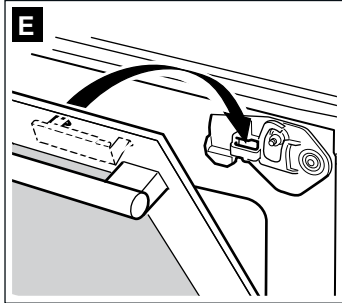


3. Empujar el cierre de seguridad hacia abajo. (figura C).
4. Introducir el cristal en la guía, levantarlo un poco y engancharlo arriba. (figura D)

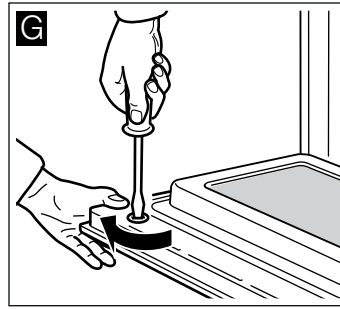


5. Levantar el cristal un poco y colgarlo por la parte superior. (figura E)

6. Abrir la puerta completamente sujetando los cristales con una mano. (figura F).



7. Atornillar manualmente los dos tornillos de la puerta con un destornillador para tornillos de cabeza ranurada (anchura 8-11 mm) y cerrar la puerta. (figura A)



¡Atención!

El horno solo puede volverse a utilizar si el cristal está correctamente montado.

Tabla de averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Tabla de averías

Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!


Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Avería	Posible causa	Indicación/solución
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
En la pantalla aparece el mensaje "Ajustar hora". La hora que se indica no es correcta.	Interrupción del suministro eléctrico	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar la tecla ⌚.
La puerta del horno no se puede abrir. En la pantalla aparece el mensaje "Ajustar hora". La hora que se indica no es correcta.	Corte del suministro eléctrico durante la autolimpieza.	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar la tecla ⌚. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe. Se apaga el símbolo 🔒. Ahora se puede abrir la puerta del horno.
El horno no calienta o no se puede configurar el tipo de calentamiento seleccionado.	No se reconoce el tipo de calentamiento.	Programar de nuevo.
El horno no calienta. En la pantalla aparece el mensaje "Demo".	El horno se encuentra en el modo demo.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles y enchufarlo de nuevo transcurridos unos 20 segundos. En los 2 minutos siguientes, mantener pulsada la tecla ⏸ durante cuatro segundos hasta que desaparezca el mensaje "Demo".
En la pantalla aparece "Desconexión automática".	Se ha activado la desconexión automática. El horno se desconecta.	Pulsar cualquier tecla. El mensaje desaparece. Ahora se puede volver a programar.

Mensajes de error con E

Si en la pantalla aparece un mensaje de error con E, pulsar la tecla ⌚. De este modo se elimina el mensaje de error. Podría ser necesario tener que ajustar de nuevo la hora. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el error vuelva a mostrarse.

Si aparece alguno de los mensajes siguientes, el usuario puede solucionarlo por sí mismo.

Mensaje de error	Posible causa	Indicación/solución
E011	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o se ha quedado atascada.	Pulsar todas las teclas una por una. Comprobar que las teclas estén limpias. Si el mensaje de error persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
E115	La temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta.	La puerta del horno se bloquea. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe. Con la tecla  se borra el mensaje de error.

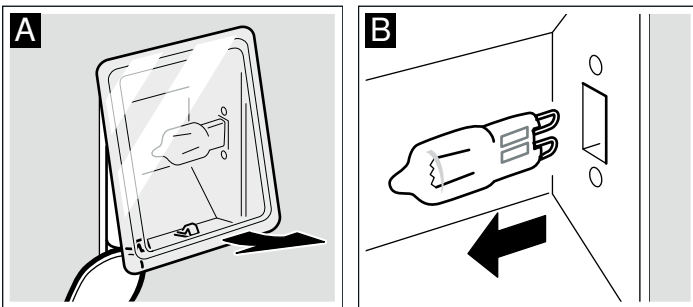
Cambiar la bombilla del horno

Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Pueden adquirirse bombillas halógenas de 230V y 25W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Coger la bombilla halógena con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil. Utilizar solo estas lámparas.

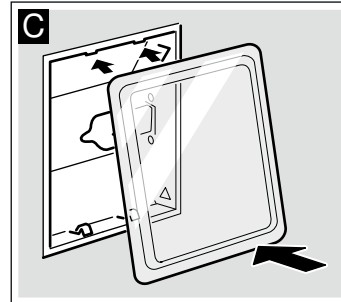
¡Peligro de descarga eléctrica!

No cambiar la bombilla de horno cuando el aparato esté conectado. Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
2. Retirar el vidrio protector. Para ello, abrir el cristal protector con la mano desde abajo (figura A). En caso de que resultase difícil retirar el cristal protector, utilizar una cuchara como ayuda.
3. Extraer la bombilla sin girarla (figura B). Colocar una bombilla nueva teniendo en cuenta la posición de las clavijas. Insertar la bombilla ejerciendo presión.



4. Colocar de nuevo el vidrio protector. Prestar atención a que la curvatura del vidrio quede a la derecha. Encajar el vidrio por la parte superior y presionar firmemente sobre la parte inferior (figura C). El vidrio encaja.

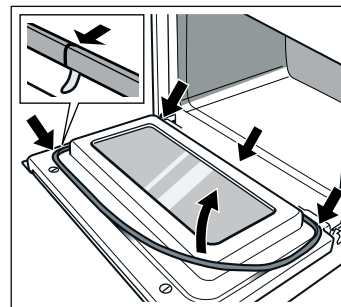


5. Retirar el paño de cocina. Volver a conectar el fusible de la caja de fusibles o enchufar el aparato.

Cambiar la junta de la puerta

Cambiar la junta de la puerta si está deteriorada. Pueden adquirirse juntas de recambio para el aparato a través del Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

1. Abrir la puerta del horno.
2. Retirar la junta defectuosa de la puerta.
3. Hay 5 ganchos de sujeción fijados a la junta de la puerta. Enganchar la nueva junta a la puerta del horno mediante estos ganchillos de sujeción.



Nota: El centro de impacto de la junta de la puerta en la parte inferior central se debe a motivos técnicos.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el

número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto.	N.º de fabricación.

Servicio de Asistencia Técnica 

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías
E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo se ofrecen consejos sobre cómo ahorrar energía al asar y hornear, y sobre cómo desechar el aparato de manera adecuada.

Ahorrar energía

Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorben mejor el calor.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante la cocción, el horneado o el asado.

Si desea cocer en el horno varios pasteles, se recomienda hacerlo de modo seguido. El compartimento de cocción se

mantiene caliente. De este modo puede reducirse el tiempo de cocción para el segundo pastel.

En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato cumple con la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 2002/96/CE. Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Programa automático

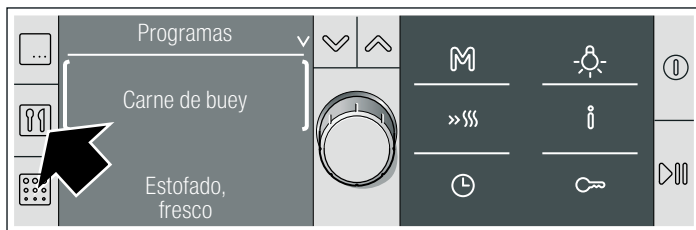
Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 15 programas.

Seleccionar un programa

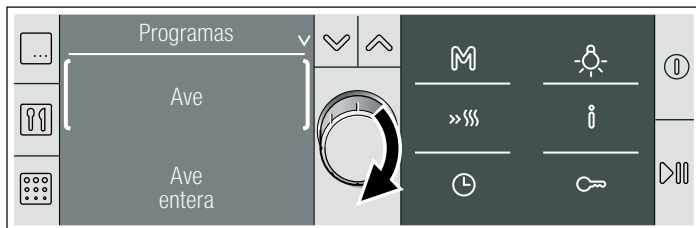
Ejemplo de la imagen: seleccionar y ajustar el programa para 800 g de pechuga de pavo fresca.

1. Pulsar la tecla

Se muestran el primer grupo de programas y el primer programa.



2. Seleccionar el grupo de programas con el mando giratorio.



3. Pasar a la línea siguiente pulsando la tecla

4. Seleccionar el programa con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla

Se muestra un peso recomendado para el programa seleccionado.

6. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.



Al pulsar de nuevo la tecla se pasa al programa Ajuste individual. Se puede tomar como referencia el resultado del programa. Consultar *Ajuste individual* a continuación.

7. Pulsar la tecla

Se inicia el programa. En la línea de estado se muestra el transcurso del tiempo recomendado.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La señal se puede apagar con la tecla . En la línea de estado aparece 00:00:00 para la duración transcurrida.

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla \triangleright hasta que aparezca Aire caliente 3D, 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Consultar información

Antes del inicio, pulsar brevemente la tecla I . Pulsar de nuevo la tecla I para ir consultando cada información.

Ajuste individual del resultado de cocción

Si no queda satisfecho con los resultados obtenidos de un programa determinado, la próxima vez puede modificar la configuración.

Ajustar tal como se describe desde el punto 1 hasta el 6.

Pulsar la tecla \checkmark y desplazar el punto iluminado con el mando giratorio.

- ○○○●○○○ +

Hacia la izquierda = plato menos hecho

Hacia la derecha = plato más hecho

Iniciar el programa con la tecla \triangleright .

Recipientes

El programa automático está indicado para asar con recipientes con tapa. Utilizar un recipiente hondo con tapa para todos los programas. Colocar el recipiente sobre la parrilla a la altura 1.

Recipientes adecuados

Son adecuados los recipientes resistentes al calor (hasta 300 °C) de vidrio o vitrocerámica. Con las cacerolas de acero esmaltado, hierro fundido o aluminio fundido a presión debe agregarse más líquido. La base del recipiente debe cubrirse como mínimo con medio centímetro de líquido. El plato queda más dorado. Tener en cuenta los consejos y advertencias del fabricante del recipiente.

Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. El plato se dora menos y la carne también se cuece menos.

Recipientes no adecuados

Recipientes de aluminio brillante claro, no esmaltados y de plástico o con agarradores de plástico.

Tamaño del recipiente

La carne debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. De este modo se obtiene un excelente jugo del asado.

Mantener una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede aumentar su espesor durante el asado.

Preparar el plato

Utilizar un recipiente adecuado.

Pesar la carne, el pescado o la verdura del cocido vegetariano. El peso es necesario para seleccionar el programa.

Tapar el recipiente con una tapa. Colocarlo a la altura 1 sobre la parrilla.

Carne

Verter líquido en el recipiente vacío si así se indica en la tabla de asado. La base debe quedar cubierta.

Condimentar la carne, introducirla en el recipiente y tapar el recipiente con una tapa.

Pescado

Limpiar, acidificar y salar el pescado del modo habitual.

Pescado rehogado: llenar el recipiente hasta una altura de 1/2 cm con líquido, p. ej., vino o zumo de limón.

Nota: el pescado sale más rico si se coloca "flotando" en el recipiente.

Cocido

Se pueden combinar diferentes tipos de carne y verdura fresca.

Cortar la carne en trozos tamaño bocado. Utilizar piezas de pollo sin trocear.

Añadir la misma cantidad o hasta el doble de verdura con respecto a la carne. Ejemplo: por cada 0,5 kg de carne añadir entre 0,5 kg y 1 kg de verdura fresca.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Añadir líquido
Carne de vacuno			
Estofado, fresco	p. ej., costillar, codillo, pata, asado a la vinagreta	0,50 - 2,00	sí
Roastbeef, medio hecho	Roastbeef de 5 - 6 cm de grosor	0,50 - 2,00	no
Roastbeef inglés	Roastbeef de 5 - 6 cm de grosor	0,50 - 2,00	no
Ave			
Aves enteras	p. ej., pollo, pato, ganso, pavo pequeño	0,50 - 2,50	no
Muslos de ave	p. ej., muslos de pollo, pato, ganso o muslos de pavo	0,30 - 1,50	no
Pechuga de pavo fresca	Pechuga de pavo, carne enrollada de pavo	0,50 - 2,00	sí
Pescado			
Pescado entero	p. ej., trucha, lucio, carpa, bacalao	0,30 - 1,50	sí
Cocido			
	p. ej., rollitos de carne, gulasch	0,30 - 2,00	sí
Asado de carne picada			
	p. ej., de carne variada fresca, aprox. 8 cm de grosor	0,30 - 2,00	no
Carne de caza			
Asado de ciervo, fresco	p. ej., espaldilla, pescuezo, pechuga	0,50 - 2,00	sí
Pierna de corzo sin hueso, fresca		0,50 - 2,00	sí
Carne de cordero			
Pierna de cordero, fresca, sin hueso, medio hecha		0,50 - 2,00	sí
Carne de cerdo			
Carrillada, fresca		0,50 - 2,00	sí

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Añadir líquido
Asado con corteza, fresco	p. ej., paletilla con corteza de tocino, panceta	0,50 - 2,00	no
Carne de ternera			
Asado, fresco	p. ej., espaldilla, pierna, tapa, pechuga de ternera relleno	0,50 - 2,00	sí

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos platos. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.

- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorio especial en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica. Antes de su utilización, retirar del compartimento de cocción los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Pasteles y repostería

En referencia a las tablas

Notas

- Los siguientes datos han sido calculados exclusivamente para la introducción de los alimentos con el horno frío.
- La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario,

- seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.
- Se ofrece información adicional en *Sugerencias para hornear como anexo de las tablas*.
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.

Moldes para hornear

Nota: Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

- Aire caliente

- Calor superior/inferior
- Calor intensivo


Pasteles en moldes	Recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Pasteles de masa de bizcocho fáciles	Molde corona/molde rectangular	1		160-180	40-50
Pastel de masa batida, fino (p. ej., bizcocho de desayuno)	Molde corona o rectangular	1		150-170	60-80
Bases de tarta de masa de bizcocho	Tartera	2		160-180	25-35
Pastel de fruta fino, masa bizcocho	Molde redondo o molde desarmable	1		150-170	45-55
Base de bizcocho, 2 huevos	Tartera	1		150-160	20-25
Tarta de bizcocho, 6 huevos, precalentar	Molde desarmable oscuro	1		170-180	30-40
Base de pastaflores con borde	Molde desarmable oscuro	1		170-190	30-40
Tarta de frutas o queso, con pastaflores*	Molde desarmable oscuro	1		170-180	60-70
Quiche suiza	Molde desarmable oscuro	1		190-200	40-60
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	1		150-170	35-45
Pastel de frutos secos	Molde desarmable oscuro	1		160-170	45-55
Pizza, base fina, capa ligera**	Bandeja redonda para pizza	1		230-250	12-17
Pastel picante	Molde desarmable oscuro	1		180-200	50-60

* Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.




















** Precalentar el horno.

- Calor superior/inferior

- Aire caliente 3D


■  Aire caliente












■  Calor intensivo

Pasteles preparados en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Masa bizcocho con capa seca	Bandeja universal	2		160-180	25-35
Masa bizcocho con capa seca	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		150-170	40-50
Masa bizcocho con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	1		150-170	30-40
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	2		170-190	35-45
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		160-180	50-60
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	2		170-190	45-55
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		150-170	50-60
Pastaflora con revestimiento seco	Bandeja universal	2		160-180	25-35
Pastaflora con revestimiento seco	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		160-180	30-40
Pastaflora con revestimiento jugoso (fruta)	Bandeja universal	1		160-180	50-60
Quiche suiza	Bandeja universal	1		190-200	40-50
Brazo de gitano, precalentar	Bandeja universal	2		170-190	10-20
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2		160-180	40-50
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	2		150-170	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja universal	2		140-150	65-75
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	1		180-200	40-50
Pizza	Bandeja universal	1		210-230	25-35
Pizza	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		180-190	40-50
Torta gratinada, precalentar	Bandeja universal	2		220-240	15-20

* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.


■  Calor superior/inferior

■  Aire caliente 3D

Pastas pequeñas	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	2		150-170	20-30
Pastas y galletas	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		140-160	30-40
Almendrados	Bandeja universal	2		120-140	35-45
Almendrados	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		110-130	40-50
Merengues	Bandeja universal	2		80-100	90-110
Magdalenas	Molde de tartaletas en la parrilla	2		160-180	35-45
Magdalenas	1 molde de magdalenas en la Bandeja universal + y 1 en la bandeja esmaltada*	1 3		140-160	50-60
Ensaimada	Bandeja universal	2		200-220	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	2		180-200	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		190-210	35-45
Repostería de masa levadura	Bandeja universal	2		190-210	20-30

* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

■  Calor superior/inferior

■  Aire caliente

Precalentar siempre el horno.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Pan de levadura con 1 kg de harina	Bandeja universal	2	☐	300 + 170	10 15-25
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2	☐	300 + 170	10 40-50
Pan turco	Bandeja universal	2	☒	220-240	15-20
Panecillos	Bandeja universal	2	☐	200-220	20-30
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja universal	2	☐	190-210	15-25

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere hornear una receta propia.	Se puede orientar con recetas parecidas que aparezcan en las tablas.
Desea utilizar un molde de silicona, vidrio, plástico o cerámica para hornear.	El molde debe ser resistente al calor hasta una temperatura de 250 °C. En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado.
De este modo se comprueba si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que concluya el tiempo de horneado, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	Utilizar la próxima vez menos líquido o disminuir la temperatura del horno 10 grados y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Sólo engrasar la base del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado tostado.	Escoger una temperatura más baja y hornear el pastel un poco más.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. A continuación, verter sobre este unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura de horneado 10 grados más alta y reducir el tiempo de cocción.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con guarnición húmeda, hornear primero la base de la tarta o pastel. Esparcir a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
La tarta no se desprende al volcar al molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta entre 5 y 10 minutos. De esta manera la tarta se desprende con más facilidad del molde. En caso de que el pastel o la tarta continuara sin poder desprenderse, desprender cuidadosamente el borde de la tarta con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el molde y cubrirlo varias veces con un paño húmedo. La próxima vez engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.
Se ha medido con su propio termómetro la temperatura del horno y ha constatado divergencias en los valores.	La temperatura del horno se mide de fábrica con un asado de prueba según el tiempo fijado en el centro del compartimento de cocción. Todo recipiente o accesorio introducido en el horno influye sobre los valores medidos, de modo que en las mediciones que se hagan personalmente, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.

Asar y asar al grill

En referencia a las tablas

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de los alimentos. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez.

En el apartado "*Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill*" encontrará más información como anexo de las tablas.

Recipientes

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla. Para asados de gran tamaño se puede usar también la bandeja universal.

El recipiente puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Utilizar paños de cocina para extraerlo.

Apoyar la vajilla de cristal caliente sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Consejos y advertencias para asar

Utilizar un molde de asado hondo para asar carne y aves.

Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.

Carne:

cubrir el fondo del recipiente ligeramente con líquido. Para carnes magras añadir un poco más de líquido. Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Aves:

Dar la vuelta a los trozos de carne tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Consejos y advertencias para asar al grill

Asar al grill siempre con la puerta del horno cerrada y no precalentar.

En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Los filetes deberán tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.

Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta pierde jugo y se seca.

La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con

frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del escalón del grill programado.

Indicaciones para rehogar



Utilizar un recipiente con tapa para rehogar pescado.







Añadir entre dos y tres cucharadas de líquido y un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente.

Carne de buey

Notas



- Dar la vuelta al estofado de buey una vez transcurridos $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta al filete de buey y al roastbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.





- Dar la vuelta a los filetes una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.
-  Calor superior/inferior
-  Grill, superficie amplia

Carne de buey	Peso	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C, nivel de grill	Tiempo en minutos
Estofado de buey	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	120-140
	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	140-160
	aprox. 2 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	160-180
Filete de buey, mediano	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	60-70
	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		160-180	80-90
Rostbeef mediano	aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		280-300	40-50
Filetes medio hechos, 3 cm de grosor		Bandeja universal + Parrilla	1 3		3	Primera cara: aprox. 10-15 Segunda cara: aprox. 5-10

Carne de ternera

Nota: Dar la vuelta al asado y la pierna de ternera una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

-  Calor superior/inferior
-  Grill con circulación de aire



Carne de ternera	Peso	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Asado de ternera	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	120-130
	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	130-140
	aprox. 2 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	150-160
Pierna de ternera	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-200	120-130

Carne de cerdo

Notas

- Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado con tocineta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la tocineta hacia arriba en el horno. Cortar la tocineta. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

- No dar la vuelta a los filetes de cerdo ni a las chuletas de sajonia. Para finalizar, dejar reposar aprox. 5 minutos.
- Dar la vuelta al filete de aguja una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.



-  Grill con circulación de aire
-  Calor superior/inferior








-  Grill, superficie amplia

Carne de cerdo	Peso	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C, nivel de grill	Tiempo en minutos
Asado sin corteza (p. ej., cabezada)	aprox. 750 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		240-260	70-80
Asado con corteza de tocino (p. ej., paletilla)	aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	150
	aprox. 2 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	180
Lomo de cerdo	aprox. 500 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	35-45
Asado de magro de cerdo	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	90-100
	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	130-140
	aprox. 2 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	140-150
Lacón con hueso	aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-200	70-80
Filete de aguja, 2 cm de grosor		Bandeja universal + Parrilla	1 3		2	Primera cara: aprox. 15-20 Segunda cara: aprox. 10-15

Carne de cordero y de caza

Nota: Dar la vuelta al cordero y al venado una vez transcurrida la mitad del tiempo.



-  Grill con circulación de aire
-  Calor superior/inferior



Carne de cordero y de caza	Peso	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Espalda de cordero con hueso	aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	40-50
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	90-100
Solomillo de corzo con hueso	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-220	40-50
Pierna de corzo sin hueso	1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-190	105-120
Asado de jabalí	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	100-110
Asado de ciervo	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	90-100
Conejo	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	40-45

Otros

Notas

- Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a las salchichas tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

-  Grill con circulación de aire
-  Grill, superficie amplia

Otros	Peso	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C, nivel de grill	Tiempo en minutos
Asado de carne picada	aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	65-75
Salchichas a la parrilla, 4-6 unidades	aprox. 150 g/pza.	Bandeja universal + Parrilla	1 3		3	Primera cara: aprox. 10-15 Segunda cara: aprox. 5-10

Ave





Notas
















- Colocar el pollo, el capón, la pechuga de pollo y el pavo pequeño enteros con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.

- Colocar el medio pollo o las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Dar la vuelta al pato y al ganso una vez transcurridos $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo.

- Colocar la pechuga de pato y de ganso con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
- Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Introducir la piel.
- Dar la vuelta al redondo de pavo una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.

- Colocar la pechuga y las alas de pavo con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.



-  Grill con circulación de aire
-  Grill, superficie amplia
-  Aire caliente
-  Calor superior/inferior

Ave	Peso	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C, nivel de grill	Tiempo en minutos
Pollo, entero	aprox. 1,2 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		230-250	70-80
Capón, entero	aprox. 1,7 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		230-250	80-90
Pollo, mitades	de 500 g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	40-50
Piezas de pollo	aprox. 800 g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	50-55
Piezas de pollo	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		220-240	55-65
Pechuga de pollo		Recipiente sin tapa, parrilla	1		200-220	45-60
Pato, entero	1,5-1,7 kg	Bandeja universal	1		170-190	80-90
Pechuga de pato, 2 piezas	de 300-400 g cada una	Parrilla + Bandeja universal*	2 1		2	30-35
Ganso, entero	3-3,5 kg	Bandeja universal	1		160-180	120-140
Pechuga de ganso, 2 piezas	de 500 g	Parrilla + Bandeja universal*	2 1		180-200	55-65
Muslos de ganso, 4 piezas	aprox. 1,5 kg	Parrilla + Bandeja universal*	2 1		160-180	60-70
Pavo pequeño, entero	aprox. 3 g	Bandeja universal	1		170-180	85-95
Carne de pavo enrollada	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	110-120
Pechuga de pavo	aprox. 1kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-210	80-90
Sobremuslo de pavo	aprox. 1,3 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		230-250	85-100

*Poner 50 ml de agua en la bandeja universal.

Pescado

Nota: Cocer el pescado entero rehogado en la posición de nado.

-  Grill, superficie amplia
-  Calor superior/inferior

-  Grill, superficie reducida

Pescado	Peso	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C, nivel de grill	Tiempo en minutos
Pescado p. ej. trucha entera, a la parrilla	aprox. 300 g	Bandeja universal + Parrilla*	1 3		2	Primera cara: aprox. 15-20 Segunda cara: aprox. 10-15
Ventresca pescado p. ej., salmón, a la parrilla, 3 cm de grosor		Bandeja universal + Parrilla*	1 3		3	Primera cara: aprox. 11-13 Segunda cara: aprox. 8-12
Pescado, entero 2-3 unidades, a la parrilla	300 g cada una	Bandeja universal + Parrilla*	1 3		2	Primera cara: aprox. 10-15 Segunda cara: aprox. 10-15
Pescado, entero, rehogado	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	50-60
	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		160-180	60-70
	aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		150-170	70-80
Filete de pescado p. ej., abadejo, rehogado	aprox. 800 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	40-50






* Untar primero la parrilla con aceite.









Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Seleccionar una temperatura más elevada y un tiempo de cocción más corto para los trozos de asado más pequeños. Para trozos de asado de mayor tamaño, seleccionar una temperatura inferior y un tiempo de cocción más largo.
¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con la cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.

Gratinados y tostadas



Notas






- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.
- Para los soufflés y gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.
- Los soufflés y gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el horno una vez desconectado.
- Usar un molde para soufflé de 4 o 5 cm de alto para los gratinados y la lasaña.
- Poner el soufflé en moldes para porciones o en un molde para soufflé hondo. Precalear el horno.
- Tostadas gratinadas: colocar 4 piezas juntas en el centro de la bandeja universal. Distribuir 12 unidades de modo uniforme en la bandeja universal. Pretostar tostadas.
-  Aire caliente
-  Calor superior/inferior
-  Grill con circulación de aire
-  Grill, superficie amplia
-  Grill, superficie reducida

Gratinados y tostadas	Peso	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C, nivel de grill	Tiempo en minutos
Gratinado, dulce	aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		140-160	45-55
Soufflé		Recipiente sin tapa, parrilla	1		160-180	40-50
Soufflé en moldes para porciones		Recipiente sin tapa, parrilla	1		200-210	12-17
Gratinado de pasta	aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		150-170	35-45
Lasaña		Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	25-35
Gratinado de patata, con ingredientes crudos	aprox. 1,1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	45-55
Gratinar tostadas, 4 unidades		Bandeja universal	2		3	8-10
Gratinar tostadas, 12 unidades		Bandeja universal	2		3	9-11

Productos preparados

Notas

- Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.
- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- No poner las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata unas encima de otras.
- Dar la vuelta a las varitas de pescado, los palitos de pollo, los nuggets y la hamburguesa de verdura cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- Pastel de nata sin accesorios en la base del horno, altura 0.
-  Calor superior/inferior
-  Aire caliente

Productos congelados	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Pizza con base fina	Bandeja universal	1		200-220	15-20
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	2		190-210	20-25
Minipizza	Bandeja universal	2		210-230	15-20
Pizza-baguette	Bandeja universal	2		180-190	15-20
Patatas fritas	Bandeja universal	2		220-230	20-25

* Cubrir la bandeja universal con papel de hornear.
 Tiene que ser un papel de hornear apto para estas temperaturas.

Productos congelados	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Croquetas	Bandeja universal	2	☐	200-220	25-35
Tortitas de patata, patatas rellenas	Bandeja universal	2	☐	200-220	25-35
Panecillos, baguettes	Parrilla	2	☐	200-220	15-20
Masa pan alemán, Brezeln,	Bandeja universal*	2	☐	190-210	20-25
Panecillo o baguette preheados	Parrilla	2	☒	140-160	12-15
Varitas de pescado	Bandeja universal	2	☐	220-230	20-25
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja universal	2	☒	210-230	25-35
Hamburguesa de verduras	Bandeja universal	2	☐	200-220	25-35
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	2	☒	200-220	30-40
Lasaña	Parrilla	2	☐	190-200	30-40

* Cubrir la bandeja universal con papel de hornear.

Tiene que ser un papel de hornear apto para estas temperaturas.

Cocción lenta

La cocción lenta, también denominada cocción a baja temperatura, es el método de cocción ideal para todo tipo de piezas de carne tierna que deban quedar poco hechas o al punto. La carne queda muy jugosa y tierna. Ventaja: numerosas posibilidades para preparar menús, ya que la carne preparada con una cocción lenta se puede conservar caliente sin problemas.

Ajustar la cocción lenta

Utilizar un recipiente plano, p. ej., una bandeja de porcelana o un asador de cristal con tapa. Colocar el recipiente con tapa sobre la parrilla siempre a la altura 1.

1. Seleccionar la cocción lenta ☐ y ajustar una temperatura entre 70 y 100 °C. Precalear el compartimento de cocción y calentar al mismo tiempo el recipiente.
2. Calentar un poco de aceite en una sartén. Sofreír bien la carne por ambos lados, también por los extremos, y colocarla inmediatamente en el recipiente precalearado.
3. Colocar el recipiente en el compartimento de cocción y pulsar de nuevo la tecla de puesta en marcha.

Notas

- Utilizar únicamente carne fresca y en perfectas condiciones. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa.

Cocción lenta

Nota. Utilizar un recipiente con una tapa adecuada, p. ej., una fuente de cristal. Poner la olla sobre la parrilla.

Durante la cocción lenta, la grasa adquiere un sabor muy fuerte.

- Para la cocción lenta son apropiadas todas las partes tiernas de aves, carne de vacuno, cerdo, ternera y cordero. Los tiempos de soasado y cocción vienen determinados por el tamaño de la pieza de carne.
- Asar la carne a una temperatura alta y durante bastante tiempo por todos los lados, también los extremos.
- Para comprobar si la carne está hecha, usar un termómetro de carne. El interior de la carne debe permanecer a 60 °C como mínimo durante 30 minutos.
- La carne también se puede cocer lentamente en el recipiente sin tapa. De hacerlo así, los tiempos de cocción se prolongan.
- No es necesario dar la vuelta tampoco a los trozos de carne grandes.
- La carne puede cortarse justo después de la cocción lenta. No se precisa un tiempo de reposo.
- Este método de cocción particular confiere siempre a la carne un aspecto poco hecho en el interior. No obstante, no significa que esté cruda o que no se haya cocido suficientemente.

☐ Cocción lenta

Cocción lenta	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Ave				
Pechuga de pavo	1	☐	80	240-270
Pechuga de pato sin piel	1	☐	80	110-140
Carne de vacuno				
Asado de buey (p. ej., cadera)	1	☐	80	270-300
Filete de buey	1	☐	80	150-180
Roastbeef	1	☐	80	180-220
Bistec de buey, 3 cm de grosor	1	☐	80	70-100
Carne de ternera				
Asado de ternera (p. ej., tapa)	1	☐	80	180-220
Filete de ternera	1	☐	80	80-100

Cocción lenta	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Carne de cerdo				
Asado de cerdo (p. ej., lomo)	1		80	180-210
Lomo de cerdo	1		80	140-170
Carne de cordero				
Filete de cordero	1		80	40-70

Consejos para una cocción lenta

La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma convencional. Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar el plato y servir la salsa muy caliente.

Desea conservar caliente carne que se ha preparado con la cocción lenta. Una vez terminada la cocción lenta, volver a cambiar la temperatura a 70 °C. Los trozos de carne pequeños pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos; los trozos grandes hasta 2 horas.

Comidas normalizadas

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento del aparato con ayuda de estos platos.

Según la norma DIN 44547 o EN 60350 (2009)

Hornear

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- Pastel de manzana recubierto: Colocar los moldes desarmables oscuros en desnivel unos junto a otros.

- Calor superior/inferior
- Aire caliente
- Aire caliente 3D
- Calor intensivo

	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas de té	Bandeja universal	2		150-170	20-30
	Bandeja universal	2		150-170	20-30
	Bandeja universal + bandeja esmaltada**	1 3		140-150	30-40
Pastelitos	Bandeja universal	2		150-170	25-35
	Bandeja universal	2		140-160	25-35
Pastelitos (precalentar)	Bandeja universal + bandeja esmaltada**	1 3		150-170	25-35
Base para tarta	Molde redondo desarmable sobre la parrilla	1		160-170	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	2		170-190	45-55
	Bandeja universal + bandeja esmaltada**	1 3		150-170	50-60
Pastel de manzana recubierto	2 moldes desarmables de Ø 20 cm sobre la parrilla	1		180-200	70-90

* Para hornear a dos niveles, introducir la bandeja esmaltada siempre encima de la bandeja universal.

** La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

Asar al grill

Grill, superficie amplia

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Nivel de grill	Duración, minutos
Preparar tostadas*	Parrilla	3		3	1-2
Hamburguesas de vacuno, 12 unidades**	Parrilla + Bandeja universal	3 1		3	30

* Precalentar durante 5 minutos.

Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Acrilamida en los alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

General

- Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible.
- Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado.
- Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.

Hornear

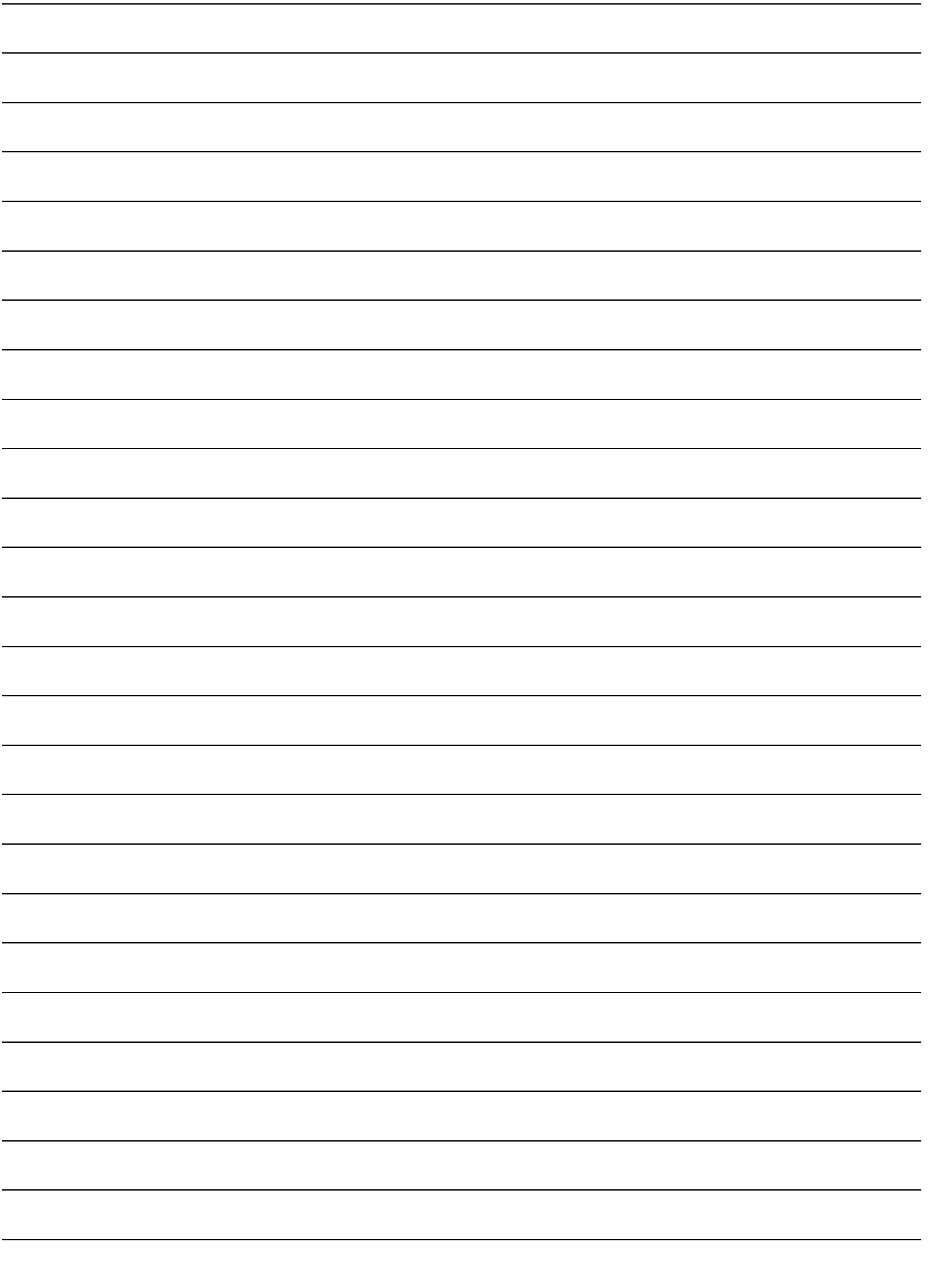
Con calor superior/inferior máx. 200 °C
Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.

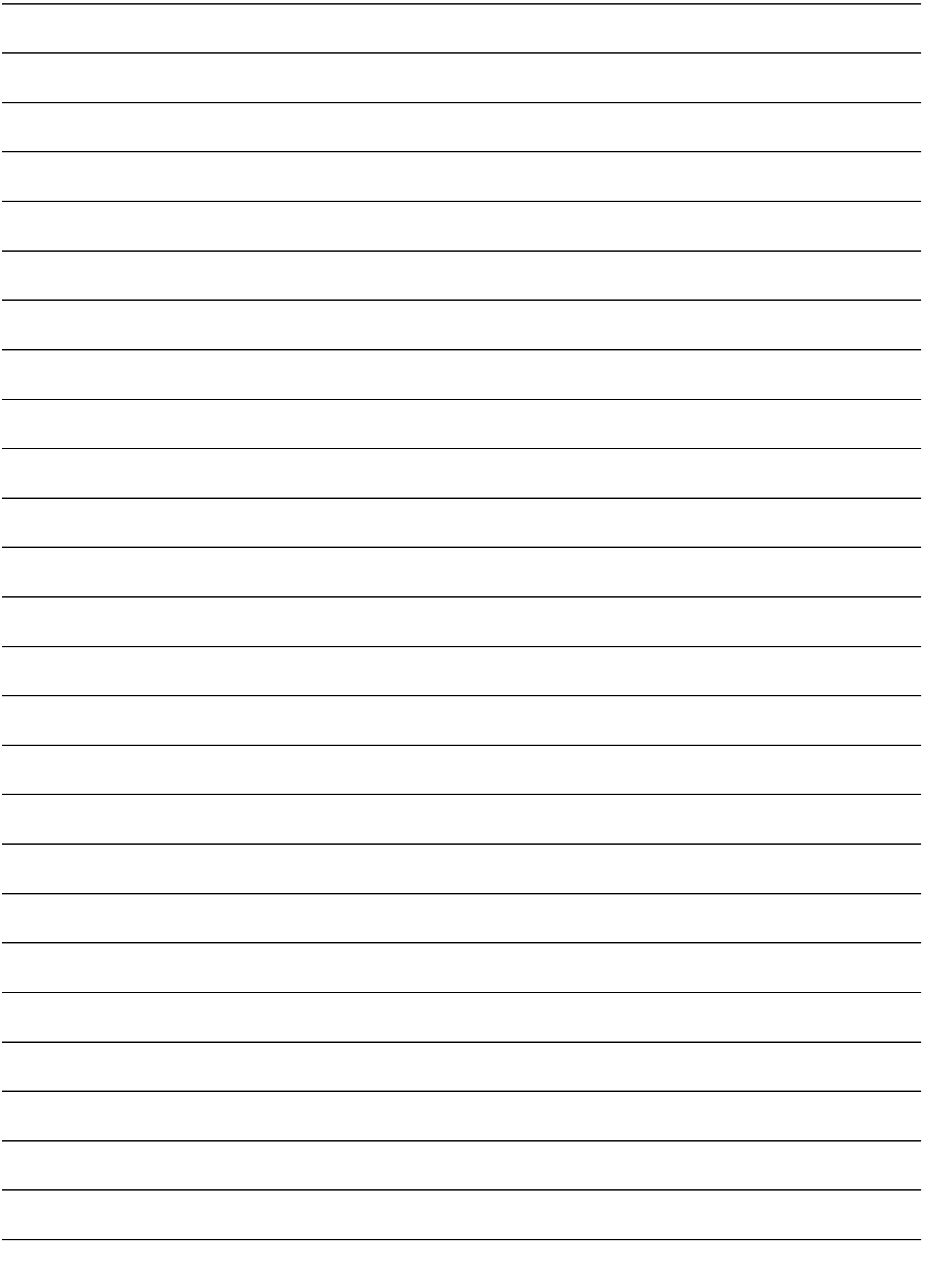
Pastas y galletas

Con calor superior/inferior máx. 190 °C.
Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C.
El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.

Patatas fritas al horno

Distribuir en una sola capa y de forma homogénea por la bandeja. Hornear al menos 400 g por bandeja para que las patatas no se resequen







Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND