



Horno empotrado HBL43S4.1E, HBR43S4.1E



**BOSCH**

[es] Instrucciones de uso



<b>Consejos y advertencias de seguridad .....</b>	<b>4</b>	<b>Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de</b>	<b>15</b>
Antes del montaje.....	4	<b>cocina .....</b>	<b>15</b>
Consejos y advertencias sobre seguridad.....	4	Pasteles y repostería.....	15
Causas de daños.....	4	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.....	17
<b>Su nuevo horno.....</b>	<b>5</b>	Carne, aves, pescado.....	18
Panel de mando.....	5	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar	
Teclas e indicadores.....	5	al grill.....	20
Mando de funciones .....	5	Gratinados, soufflés, tostadas.....	21
Selector de temperaturas.....	6	Productos preparados.....	21
Compartimento de cocción .....	6	Platos especiales.....	22
Accesorios .....	6	Descongelar .....	22
<b>Antes del primer uso .....</b>	<b>8</b>	Tostar .....	22
Ajustar la hora.....	8	Confitar .....	23
Calentar el horno .....	8	<b>Acrilamida en los alimentos .....</b>	<b>23</b>
Limpiar los accesorios.....	8	<b>Comidas normalizadas.....</b>	<b>24</b>
<b>Programar el horno.....</b>	<b>8</b>	Hornear.....	24
Tipo de calentamiento y temperatura.....	8	Asar al grill.....	24
Calentamiento rápido.....	9		
<b>Programar las funciones de tiempo.....</b>	<b>9</b>		
Reloj avisador.....	9		
Duración .....	9		
Hora de finalización.....	10		
Hora.....	11		
<b>Seguro para niños .....</b>	<b>11</b>		
<b>Modificar los ajustes básicos.....</b>	<b>11</b>		
<b>Cuidados y limpieza .....</b>	<b>11</b>		
Productos de limpieza.....	12		
Descolgar y colgar las rejillas.....	12		
Plegar hacia abajo las resistencias del grill.....	13		
Montar y desmontar el cristal de la puerta.....	13		
<b>¿Qué hacer en caso de avería?.....</b>	<b>14</b>		
Tabla de averías.....	14		
Cambiar la lámpara del techo del horno.....	14		
Cristal protector.....	14		
<b>Servicio de Asistencia Técnica .....</b>	<b>14</b>		
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	14		
<b>Consejos sobre energía y medio ambiente.....</b>	<b>15</b>		
Ahorrar energía.....	15		
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	15		

---

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) y también en la tienda online: [www.bosch-eshop.com](http://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.

## Causas de daños

#### ¡Atención!

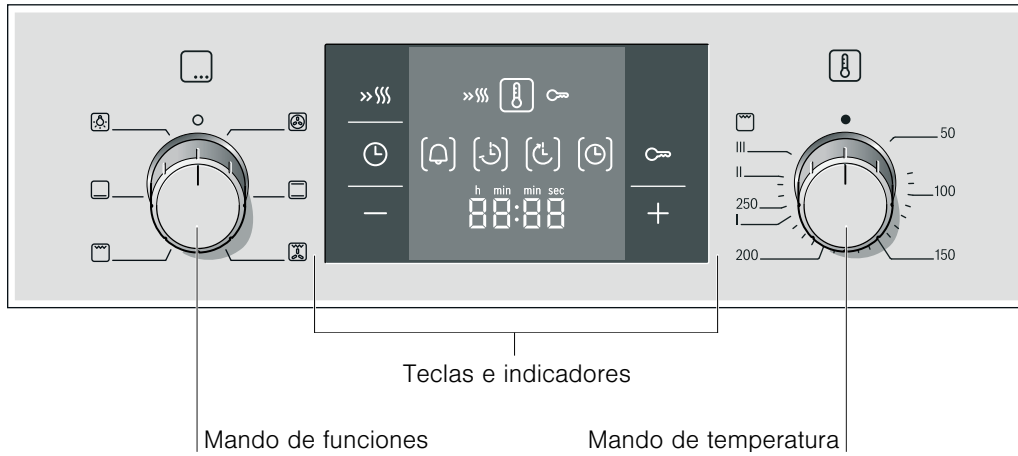
- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. 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.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta del horno muy sucia: Cuando la junta del horno está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta del horno.
- Puerta del horno como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colgarse de la puerta del horno.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

# Su nuevo horno

Le presentamos su nuevo horno. 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. En el indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



### Mandos giratorios

Los mandos giratorios son retráctiles. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

### Teclas

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

### Teclas e indicadores

Las teclas sirven para configurar distintas funciones adicionales. En el indicador aparecen los valores configurados.

Tecla	Uso
>>>>	Calentamiento rápido Calentar el horno de forma especialmente rápida.
⌚	Funciones tiempo Seleccionar el reloj avisador 🔔, la duración del ciclo de cocción ⏪, la hora de finalización ⏩ y la hora ⌚.
🔒	Seguro para niños Bloquear y desbloquear el panel de mando.
-	Menos Reducir los valores de ajuste.
+	Más Aumentar los valores de ajuste.

En el indicador, los corchetes [ ] indican el símbolo correspondiente a la función de tiempo en primer plano. Excepción: el símbolo ⌚ de la hora se ilumina sólo cuando ésta se modifica.

### Mando de funciones

El mando de funciones sirve para programar el tipo de calentamiento.


Posición	Uso
○	Posición cero El horno se apaga.
🌀	Aire caliente 3D* Para pasteles y repostería hasta en tres niveles. La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior del compartimento de cocción.
☐	Calor superior/inferior Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej., de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
🔥	Grill con aire caliente Asar carne, ave y pescado entero. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
☐	Grill, superficie amplia Asar al grill filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
☐	Calor inferior Confitar, hornear y dorar. El calor proviene de la resistencia inferior.
💡	Lámpara del horno Encender la lámpara de iluminación del horno.


\* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

Cuando se ajusta una función, se enciende la lámpara de iluminación situada en el compartimento de cocción del horno.

## Selector de temperaturas

El mando de temperatura sirve para programar la temperatura y el nivel de grill.


Posición		Significado
●	Posición cero	El horno no calienta.
50-270	Margen de temperatura	La temperatura en el compartimento de cocción en °C.
I, II, III	Niveles de grill	Los niveles para el grill, superficie amplia  . I = nivel 1, mínimo II = nivel 2, medio III = nivel 3, máximo

Cuando el horno calienta, se enciende el símbolo  del indicador. En las pausas de calentamiento se apaga.

## Compartimento de cocción

En el compartimento de cocción se encuentra la lámpara del horno. Un ventilador evita que el horno se caliente en exceso.

### Lámpara del horno

Durante el funcionamiento del horno se enciende la lámpara del compartimento de cocción. Con la posición  del mando de funciones puede encenderse la lámpara sin que exista calentamiento.

### Ventilador

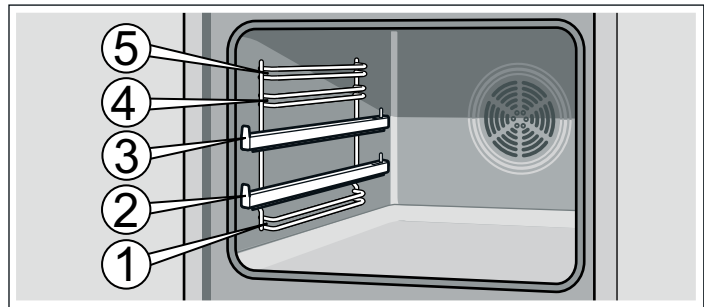
El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

Para que tras la utilización del horno el compartimento de cocción se enfríe con mayor rapidez, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

## Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 5 alturas diferentes.

Los rieles de extracción en la altura 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.




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

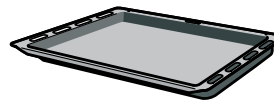
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. Indicar el número HEZ.



### Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.

Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



### Bandeja universal

Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

## 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.

No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, introduzca siempre la denominación exacta (E-Nr.) de su aparato.

Accesorios especiales	Número HEZ	Uso
Parrilla	HEZ334000	Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.
Bandeja esmaltada	HEZ331000	Para pasteles, pastas y galletas. Introducir la bandeja en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja universal	HEZ332000	Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Parrilla de inserción	HEZ324000	Para asar. Colocar la parrilla siempre en la bandeja universal con el fin de recoger la grasa y el jugo que se desprenden de la carne.


<b>Accesorios especiales</b>	<b>Número HEZ</b>	<b>Uso</b>
Bandeja para grill	HEZ325000	Para asar al grill sin utilizar parrilla o para usar como pantalla protectora con el fin de evitar que el horno se ensucie demasiado. Utilizar la bandeja para grill exclusivamente con la bandeja universal.  Bandeja para asar al grill: introducir sólo en las alturas 1, 2 y 3.  Bandeja para grill como pantalla protectora: introducir la bandeja universal con la bandeja para grill debajo de la parrilla.
Bandeja de vidrio	HEZ336000	Una honda bandeja de vidrio. Muy apropiada como plato para servir.
Bandeja para pizza	HEZ317000	Ideal para pizza, alimentos congelados o pasteles redondos grandes. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja universal. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.
Piedra para hornear	HEZ327000	La piedra para hornear es ideal para preparar pan, panecillos y pizza elaborados por uno mismo que deban adquirir una base crujiente. La piedra para hornear debe precalentarse siempre en la temperatura recomendada.
Bandeja esmaltada con revestimiento antiadherente	HEZ331010	Pasteles, pastas y galletas se desprenden con mayor facilidad de la bandeja. Introducir la bandeja en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja universal con revestimiento antiadherente	HEZ332010	Pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes se desprenden con mayor facilidad de la bandeja universal. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja profesional con parrilla de inserción	HEZ333000	Indicada especialmente para preparar grandes cantidades de comida.
Tapa para la bandeja profesional	HEZ333001	La tapa convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.
Asador de vidrio	HEZ915001	El asador de cristal es idóneo para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el programa Automático o Asado automático.
Asador de metal	HEZ6000	La cacerola se puede emplear en las zonas de asado de la placa de cocción vitrocerámica. Es apropiada para la técnica de sensores para cocinar, así como para el programa Automático o el Asado automático. La cacerola está esmaltada por fuera y revestida con una capa antiadherente en su interior.
Guías correderas dobles	HEZ338250	Los rieles de extracción en la altura 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.
Guías correderas triples	HEZ338352	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.
Guías correderas triples de extracción completa	HEZ338356	Los rieles de extracción en la altura 1, 2 y 3 permiten extraer completamente los accesorios sin que vuelquen.
Placas laterales con autolimpieza		
Aparatos con una lámpara de horno	HEZ339020	El compartimento de cocción puede equiparse con las placas laterales, que se autolimpian durante el funcionamiento del horno.
Aparatos con una lámpara de horno y un asado automático	HEZ339020	El compartimento de cocción puede equiparse con las placas laterales, que se autolimpian durante el funcionamiento del horno.
Placa superior y placas laterales con autolimpieza		
Aparatos con una lámpara de horno y una resistencia del grill plegable	HEZ329020	Es posible reequipar la cubierta y las placas laterales para que el compartimento de cocción se limpie de forma automática durante el funcionamiento.
Aparatos con dos lámparas de horno y una resistencia del grill plegable	HEZ329022	Es posible reequipar la cubierta y las placas laterales para que el compartimento de cocción se limpie de forma automática durante el funcionamiento.
Aparatos con una lámpara de horno, resistencia del grill plegable y termómetro de carne	HEZ329027	Es posible reequipar la cubierta y las placas laterales para que el compartimento de cocción se limpie de forma automática durante el funcionamiento.

Accesorios especiales	Número HEZ	Uso
Filtro de vaho	HEZ329000	Para reequipar el horno. El filtro de vaho filtra las partículas de grasa en la salida de aire y reduce los ruidos. Sólo para los aparatos en cuyo E-Nr la segunda cifra sea un 6, 7 u 8. (p. ej. HBA38B750)
Accesorio de cocción al vapor del sistema	HEZ24D300	Para la preparación cuidadosa de verduras y pescado.
<b>Artículo del Servicio de Asistencia Técnica</b>		través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.
Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a		
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 cel- das	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

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

### Ajustar la hora

Tras la conexión se ilumina en el indicador el símbolo  y cuatro ceros. Ajustar la hora.


#### 1. Pulsar la tecla .


En el indicador se muestra la hora 12:00.

#### 2. Ajustar la hora con las teclas **+** o **-**.

La hora ajustada se muestra transcurridos unos segundos.

### Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con calor superior e inferior  a 240 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Programar Calor superior/inferior  con el mando de funciones.

2. Ajustar 240 °C con el mando de temperatura.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.


### 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.

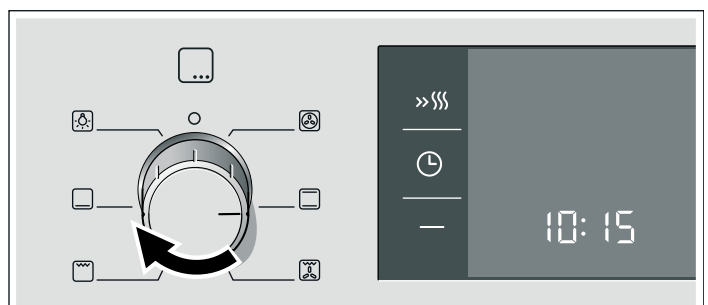
## Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados. El horno permite programar la duración del ciclo de cocción y la hora de finalización de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

### Tipo de calentamiento y temperatura

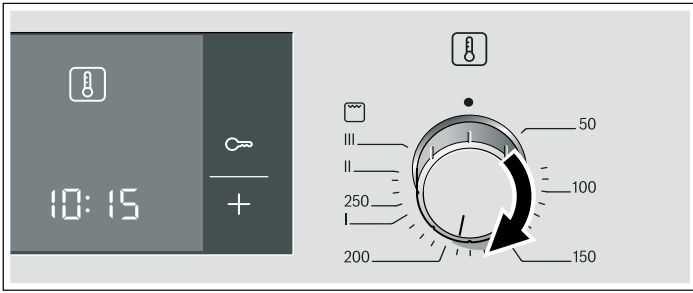
Ejemplo de la imagen: calor superior/inferior  a 190 °C.

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.





2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentarse.

### Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

### Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente mando.

## Calentamiento rápido

Con la función de calentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas por encima de los 100 °C. Son apropiados los tipos de calentamiento:

- Aire caliente 3D
- Calor superior/inferior

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el compartimento de cocción hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura
2. Pulsar la tecla »»».

En el indicador se ilumina el símbolo »»». El horno empieza a calentarse.

### Fin del calentamiento rápido

Suena una señal. El símbolo »»» del indicador se apaga. Introducir el plato en el horno.

### Cancelar el calentamiento rápido

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

## Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con varias funciones de tiempo. Con la tecla se abre el menú y se cambia de una función a otra. Mientras se puedan efectuar ajustes se iluminan todos los símbolos de tiempo. Los corchetes [ ] indican la función de tiempo seleccionada. Con las teclas + o - es posible modificar una función de tiempo ya ajustada, siempre que el símbolo de tiempo se encuentre entre corchetes.

### Reloj avisador

El reloj avisador puede emplearse como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la duración.

1. Pulsar una vez la tecla .
- En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes se encuentran junto a .
2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas + o -.
- Valor recomendado de la tecla + = 10 minutos
- Valor recomendado de la tecla - = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el indicador se ilumina el símbolo [] y el tiempo del reloj avisador transcurre de forma visible. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

### El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. Aparece 00:00 en el indicador. Desconectar el reloj avisador con la tecla .

### Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas + o -. El cambio se aplica tras unos segundos.

### Cancelar el tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a 00:00 con la tecla -. El cambio se aplica transcurridos unos segundos. El reloj avisador se apaga.

### Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El símbolo de la función de tiempo en primer plano se encuentra entre corchetes.

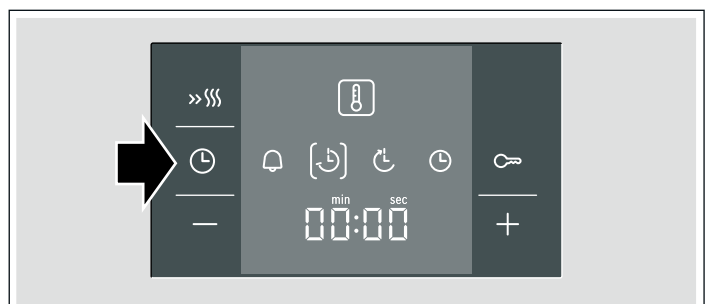
Para consultar el reloj avisador , la duración del ciclo de cocción , la hora de finalización o la hora , pulsar la tecla hasta que los corchetes se sitúen junto al símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

### Duración

El horno permite programar la duración del ciclo de cocción de cada plato. Una vez transcurrida la duración, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno y que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

Ejemplo de la imagen: duración 45 minutos.

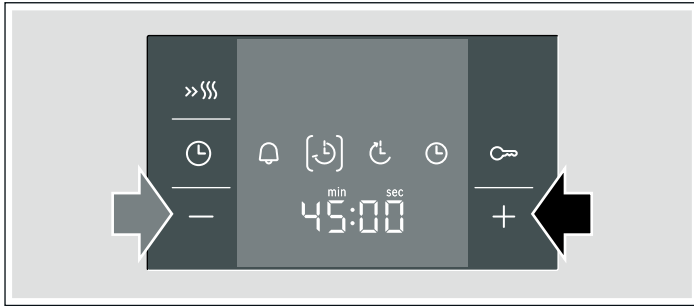
1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla .
- En el indicador se muestra 00:00. Los símbolos de tiempo se iluminan, los corchetes se sitúan junto a .



#### 4. Ajustar la duración con las teclas + o -.

Valor recomendado de la tecla + = 30 minutos

Valor recomendado de la tecla - = 10 minutos



Tras unos segundos se enciende el horno. En el indicador se muestra el transcurso de la duración y se ilumina el símbolo [⌚]. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

#### La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentarse. Aparece 00:00 en el indicador. Pulsar la tecla ⌚. Se puede ajustar una nueva duración con las teclas + o -. O pulsar dos veces la tecla ⌚ y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

#### Modificar la duración

Cambiar la duración con las teclas + o -. El cambio se aplica tras unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla ⌚.

#### Borrar la duración del ciclo de cocción

Restablecer la duración del ciclo de cocción a 00:00 con la tecla -. El cambio se aplica tras unos segundos. La duración se ha cancelado. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla ⌚.

#### Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El símbolo de la función de tiempo en primer plano se encuentra entre corchetes.

Para consultar el reloj avisador ⌚, la duración del ciclo de cocción ⌚, la hora de finalización ⌚ o la hora ⌚, pulsar la tecla ⌚ hasta que los corchetes se sitúen junto al símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

#### Hora de finalización

Se puede programar la hora a la que se desea tener el plato listo. El horno se enciende de forma automática y se apaga en el momento deseado. Por ejemplo, se puede introducir el plato en el compartimento de cocción por la mañana y programar el aparato para que esté listo al mediodía.

Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

Ejemplo de la imagen: son las 10:30 h, la duración del ciclo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:30 h.

1. Ajustar el mando de funciones.

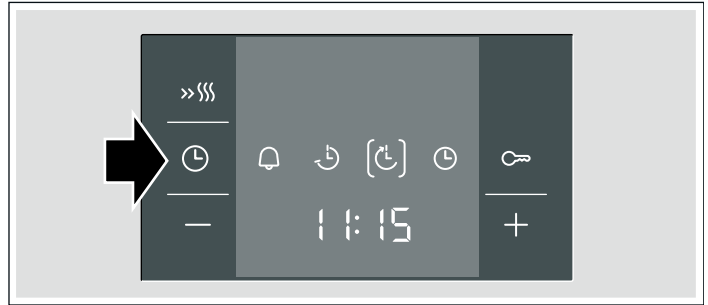
2. Ajustar el mando de temperatura.

3. Pulsar dos veces la tecla ⌚.

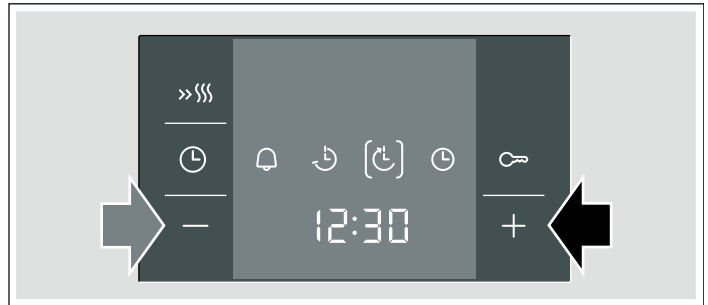
4. Ajustar la duración con las teclas + o -.

#### 5. Pulsar la tecla ⌚.

Los corchetes se encuentran junto a ⌚. Se muestra la hora a la que el plato estará listo.



#### 6. Retrasar la hora de finalización con las teclas + o -.



El horno aplica la configuración transcurridos unos segundos y pasa al modo de espera. En el indicador se muestra la hora a la que el plato estará listo y el símbolo ⌚ aparece entre corchetes. Los símbolos ⌚ y ⌚ se apagan. Cuando se enciende el horno se muestra el transcurso de la duración y el símbolo ⌚ aparece entre corchetes. El símbolo ⌚ se apaga.

#### La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentarse. Aparece 00:00 en el indicador. Pulsar la tecla ⌚. Se puede ajustar una nueva duración con las teclas + o -. O pulsar dos veces la tecla ⌚ y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

#### Modificar la hora de finalización

Modificar la hora de finalización con las teclas + o -. El cambio se aplica tras unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla ⌚. La hora de finalización no debe modificarse si ya se ha iniciado la duración del ciclo de cocción. El resultado de la cocción podría variar.

#### Cancelar la hora de finalización


Pulsar la tecla - para cancelar la hora de finalización y restablecer la hora actual. El cambio se aplica tras unos segundos. El horno se enciende. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla ⌚.


#### Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El símbolo de la función de tiempo en primer plano se encuentra entre corchetes.

Para consultar el reloj avisador ⌚, la duración del ciclo de cocción ⌚, la hora de finalización ⌚ o la hora ⌚, pulsar la tecla ⌚ hasta que los corchetes se sitúen junto al símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

## Hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador se ilumina el símbolo  y cuatro ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla .


En el indicador se muestra la hora 12:00.


2. Ajustar la hora con las teclas **+** o **-**.

La hora ajustada se muestra transcurridos unos segundos.

## Cambiar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar cuatro veces la tecla .

En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes se encuentran junto a .

2. Modificar la hora con las teclas **+** o **-**.

La hora ajustada se muestra transcurridos unos segundos.

## Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

## Seguro para niños


El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.


El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador y la hora también pueden programarse con el seguro para niños conectado.

Cuando el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill están programados, el seguro para niños interrumpe el calentamiento.


### Conectar el seguro para niños


No puede haber programada ninguna duración del ciclo de cocción ni ningún tiempo de finalización.

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo . El seguro para niños está activado.


### Desconectar el seguro para niños

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

El símbolo  del indicador se apaga. El seguro para niños está desactivado.


## Modificar los ajustes básicos

Este horno presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Ajustes básicos	Selección 1	Selección 2	Selección 3
<b>c1</b> Indicación de la hora	siempre*	sólo con la tecla 	-
<b>c2</b> Duración de la señal tras finalizar el ciclo de cocción o el tiempo del reloj avisador	aprox. 10 s	aprox. 2 min*	aprox. 5 min
<b>c3</b> Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	aprox. 2 s	aprox. 5 s*	aprox. 10 s

\* Ajuste de fábrica


No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar la tecla  durante aprox. 4 s.

En el indicador aparece el ajuste básico actual para la indicación de la hora, p. ej. c1 1 para la selección 1.

2. Cambiar el ajuste básico con la tecla **+** o **-**.

3. Confirmar con la tecla .

En el indicador se muestra el siguiente ajuste básico. Con la tecla  es posible pasar todos los niveles y con la tecla **+** o **-** modificar el ajuste.

4. Para finalizar, pulsar la tecla  aprox. 4 segundos.

Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volver a modificarse en cualquier momento.

## Cuidados y limpieza

El horno mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describe cómo efectuar el cuidado y la limpieza del horno.

### Notas

■ Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como 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

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

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- productos fuertes que contengan alcohol,
- estropajos o esponjas duras,
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.


Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para cristal.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta 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.  En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta ¡No retirar!	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

## Limpiar las superficies autolimpiables en el compartimento de cocción

La placa posterior está revestida con cerámica de alta porosidad. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

Si la suciedad todavía persiste después de utilizar el horno varias veces, proceder del siguiente modo:

1. Limpiar a fondo la base, la placa superior y las placas laterales del compartimento de cocción.
2. Programar el aire caliente 3D .
3. Calentar el horno vacío y cerrado durante aprox. 2 horas a la temperatura máxima.

El revestimiento de cerámica se regenera. Eliminar los residuos de color marrón o blanco con agua y una esponja suave una vez se haya enfriado el compartimento de cocción.

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

### ¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.
- No tratar la capa de cerámica con productos de limpieza para hornos. Si cae limpiador para hornos sobre ella por descuido, eliminarlo inmediatamente con una esponja y abundante agua.

## Limpiar la base, la placa superior y las placas laterales del compartimento de cocción

Utilizar una bayeta y agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre.

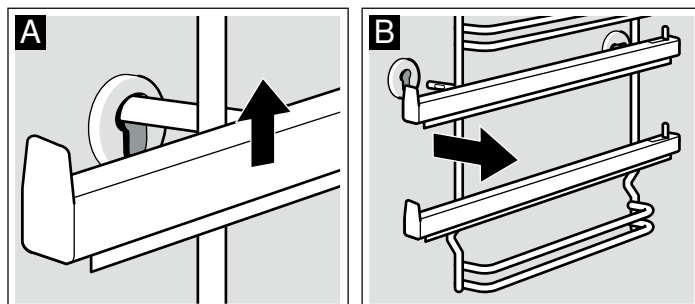
En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el compartimento de cocción esté frío. No tratar las superficies autolimpiables con estropajos metálicos o con productos de limpieza para hornos.

## Descolgar y colgar las rejillas

Es posible retirar las rejillas para limpiarlas. El horno debe estar frío.

### Descolgar las rejillas

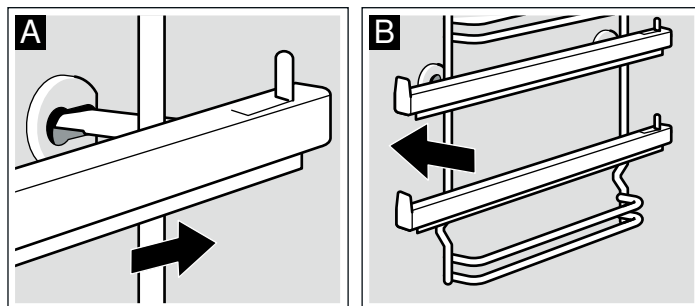
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y desengancharla (figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia delante y extraerla (figura B).



Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para las manchas resistentes se recomienda utilizar un cepillo.

### Colgar las rejillas

1. Insertar primero la rejilla en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (figura A)
2. y colgarla a continuación en la ranura delantera (figura B).



Las rejillas se ajustan sólo a izquierda o a derecha. Las guías de extracción han de poderse sacar hacia delante. La curvatura de la rejilla debe estar siempre hacia abajo.

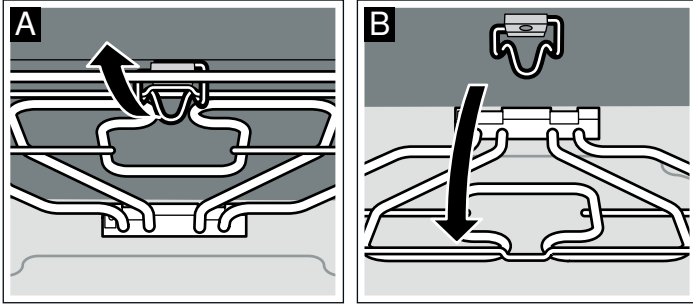
## Plegar hacia abajo las resistencias del grill

Para facilitar la limpieza, se pueden plegar hacia abajo las resistencias del grill.

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El horno debe estar frío.

1. Tirar hacia delante del estribo de sujeción del grill abatible y empujarlo hacia arriba hasta oír que encaja (figura A).
2. Sujetar la resistencia del grill y abatirla hacia abajo (figura B).



Una vez finalizada la limpieza, volver a desplazar hacia arriba las resistencias del grill. Empujar el estribo de sujeción hacia abajo y encajar las resistencias del grill.

## Montar y desmontar el cristal de la puerta

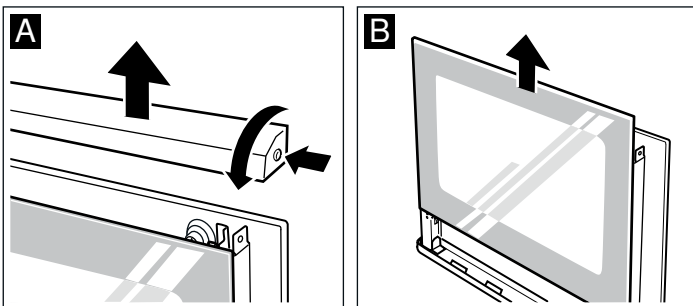
El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

En función del modelo de aparato, la puerta del horno se puede abrir hacia la derecha o la izquierda.

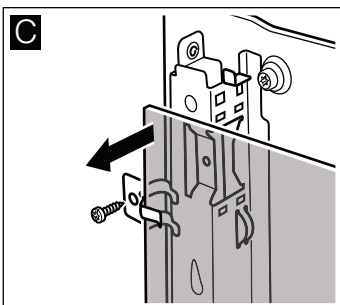
El cristal se puede montar y desmontar tanto en puertas que se abren hacia la derecha como hacia la izquierda.

### Desmontar

1. Abrir la puerta del horno.
2. Desatornillar la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a izquierda y derecha (figura A). Sujetar el cristal con la mano.
3. Tirar del cristal hacia arriba para extraerlo (figura B).



4. Desatornillar los resortes de sujeción a izquierda y derecha y retirarlos (figura C). Extraer el cristal hacia arriba sacándolo en posición inclinada.



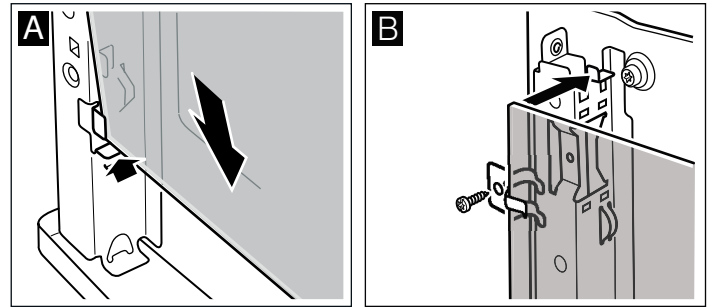
Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio. El cristal podría resultar dañado.

### Montar

Al realizar el montaje, asegurarse de que la inscripción "right above" quede en la parte superior derecha.

1. Introducir el cristal hacia abajo en posición inclinada asegurándose de que no caiga (figura A).
2. Insertar los resortes de sujeción a derecha e izquierda en el cristal, alinearlos de tal forma que queden situados sobre el agujero roscado y atornillarlos (figura B).



3. Introducir y sujetar el cristal superior. La superficie lisa debe quedar hacia fuera.
4. Colocar la cubierta y atornillarla.
5. Cerrar la puerta del horno.

**No utilizar el horno si el cristal no está correctamente montado.**

# ¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Consultar la tabla antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Es posible que la avería pueda ser solucionada por uno mismo.

## Tabla de averías

Si un plato no resulta óptimo, consulte el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En el indicador aparece $\ominus$ y $\oplus$ .	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a ajustar la hora.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Mover varias veces el mando giratorio en un sentido y otro.

## Mensajes de error

Si en el indicador se muestra un mensaje de error con  $E$ , pulsar la tecla  $\ominus$ . El mensaje desaparece. Se borra la función de tiempo ajustada. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el mensaje de error no desaparezca.

La causa del siguiente mensaje de error puede ser solucionada por el propio usuario.

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
$E011$	Una tecla se ha pulsado durante demasiado tiempo o está cubierta.	Pulsar todas las teclas una por una. Comprobar si alguna tecla está atascada, cubierta o sucia.

# 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 lateral de la puerta del 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.
------------------	---------------------

## ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

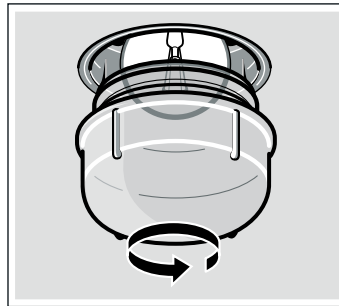
## Cambiar la lámpara del techo del horno

Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Pueden adquirirse bombillas de recambio de 40 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar solo estas lámparas.

## ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
2. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



3. Sustituir la bombilla por otra del mismo tipo.
4. Volver a atornillar el cristal protector.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

## Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados. Los vidrios protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

## 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 periodo 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 sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará algunos consejos sobre cómo ahorrar energía horneando y sobre cómo cuidar su aparato de la 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. Absorberán especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible durante su funcionamiento.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo

pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.

- 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.

# 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

### Hornear a un nivel

Con Calor superior/inferior se consigue el mejor horneado de pasteles.

Si se hornea con Aire caliente 3D , se recomiendan las siguientes alturas para introducir los accesorios:

- Pasteles en moldes: altura 2
- Pasteles en la bandeja: altura 3

### Hornear a varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente 3D .

Alturas de horneado en 2 niveles:

- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

Alturas de horneado en 3 niveles:

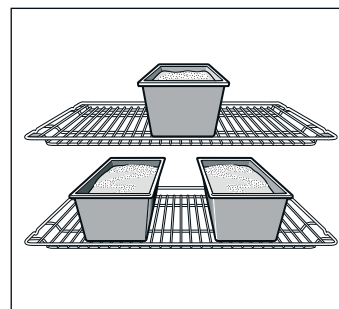
- Bandeja de horno: altura 5
- Bandeja universal: altura 3

- Bandeja de horno: altura 1

Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

En las tablas hay numerosos consejos para cada plato.

Si se utilizan 3 moldes rectangulares a la vez, colocarlos sobre la parrilla tal y como se muestra en la figura.



### Moldes para hornear

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

Si se utilizan moldes claros de metal fino o moldes de vidrio los tiempos de cocción se alargan y los pasteles no se doran de manera uniforme.

En caso de utilizar moldes de silicona hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona normalmente son más pequeños que los normales. La cantidad de masa y las indicaciones de la receta pueden variar.

### Tablas

En la tabla se encuentran los tipos de calentamiento óptimos para cada tipo de pastel o repostería. La temperatura y el tiempo de cocción dependerán de la cantidad y la consistencia de la masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Se ha de comenzar siempre probando con el más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los tiempos de cocción se reducen en 5 ó 10 minutos si se precalienta el horno.

Se ofrece información adicional en Sugerencias para hornear como anexo de las tablas.

<b>Pasteles en moldes</b>	<b>Molde</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo calen- tam.</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Duración en minutos</b>
Pasteles de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/ molde rec- tangular	2	☉	160-180	50-60
	3 moldes rectangulares	3+1	☉	140-160	60-80
Pastel de masa batida, fino	Molde corona/ molde rec- tangular	2	☐	150-170	65-75
Base de tarta, masa de bizcocho	Tartera	3	☐	160-180	20-30
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde redondo/desarma- ble	2	☐	160-180	50-60
Base de bizcocho, 2 huevos (precalen- tar)	Tartera	2	☐	160-180	20-30
Base de bizcocho, 6 huevos (precalen- tar)	Molde desarmable	2	☐	160-180	40-50
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1	☐	170-190	25-35
Tarta de frutas o requesón, base de pastaflora*	Molde desarmable	1	☐	170-190	70-90
Quiche suiza	Bandeja para pizza	1	☐	220-240	35-45
Pastel de molde concéntrico	Molde concéntrico	2	☐	150-170	60-70
Pizza, base fina con capa ligera (preca- lentar)	Bandeja para pizza	1	☐	250-270	10-15
Pastel salado*	Molde desarmable	1	☐	180-200	45-55

\* Dejar que el pastel se enfríe durante unos 20 minutos en el horno apagado y cerrado.

<b>Pasteles preparados en la bandeja</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo calen- tam.</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Duración en minutos</b>
Masa bizcocho con capa seca	Bandeja universal	2	☐	170-190	20-30
	Bandeja universal + ban- deja de horno	3+1	☉	150-170	35-45
Masa bizcocho con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2	☐	180-200	25-35
	Bandeja universal + ban- deja de horno	3+1	☉	140-160	40-50
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	3	☐	170-190	25-35
	Bandeja universal + ban- deja de horno	3+1	☉	150-170	35-45
Masa de levadura con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	3	☐	160-180	40-50
	Bandeja universal + ban- deja de horno	3+1	☉	150-170	50-60
Pastaflora con capa seca	Bandeja universal	2	☐	170-190	20-30
Pastaflora con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2	☐	170-190	60-70
Quiche suiza	Bandeja universal	1	☐	210-230	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja universal	2	☐	170-190	15-20
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2	☐	170-190	25-35
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	3	☐	160-180	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja universal	3	☐	140-160	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Bandeja universal	2	☐	210-230	25-35
	Bandeja universal + ban- deja de horno	3+1	☉	180-200	40-50
Tarta flambeada (precalentar)	Bandeja universal	2	☐	250-270	10-15
Börek	Bandeja universal	2	☐	180-200	40-50



Pastas pequeñas	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	3	☉	140-160	15-25
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	130-150	25-35
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1	☉	130-150	30-40
Pastas de té (precalentar)	Bandeja universal	3	☐	140-150	30-40
	Bandeja universal	3	☉	140-150	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	140-150	30-45
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1	☉	130-140	40-55
Almendrados	Bandeja universal	2	☐	100-120	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	100-120	35-45
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1	☉	100-120	40-50
Merengues	Bandeja universal	3	☉	80-100	100-150
Tartaletas	Parrilla con bandeja-molde de tartaletas	2	☐	170-190	20-25
	2 parrillas con bandeja-molde de tartaletas	3+1	☉	160-180	25-35
Ensamada	Bandeja universal	2	☐	210-230	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3	☉	180-200	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	180-200	25-35
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1	☉	170-190	35-45
Repostería de masa levadura	Bandeja universal	2	☐	180-200	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	160-180	25-35

### Pan y panecillos



Precalentar el horno para elaborar pan salvo que se indique lo contrario.

No echar nunca agua en el horno caliente.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2	☐	270	5
				200	30-40
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2	☐	270	8
				200	35-45
Torta de pan	Bandeja universal	2	☐	270	10-15
Panecillos (no precalentar)	Bandeja universal	3	☐	200-220	20-30
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja universal	3	☐	180-200	15-20
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	160-180	20-30

### 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.
De este modo se comprueba si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo indicado en la receta, pinchar con un palo de madera la parte superior del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar 10 grados menos para la temperatura del horno. 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.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.

La tarta se ha quedado demasiado oscura por arriba.	Colocar a una altura menor, seleccionar una temperatura más baja y dejarlo durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar el pastel con un palillo cuando esté 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 horneado.
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. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja y las pastas se dorarán más homogéneamente. Hornear la repostería fina con el modo Calor superior/inferior  en un nivel. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	Poner en la próxima ocasión el pastel un nivel más abajo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura pueden pegarse unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.	Para hornear en varios niveles, usar siempre la opción Aire caliente 3D  . Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.	Al hornear puede originarse vapor de agua, que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

## Carne, aves, pescado

### Recipientes

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. Para asados de gran tamaño se puede usar también la bandeja universal.

Lo más adecuado es usar recipientes de cristal. Comprobar que la tapa de la cacerola encaja y cierra bien.

Si se utilizan recipientes esmaltados, se debe añadir más líquido.

Si se utilizan cacerolas de acero inoxidable, la carne no se dorará tanto e incluso podrá quedarse poco hecha. Si es así, alargar el tiempo de cocción.

Datos indicados en las tablas:

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.

### Asado

Añadir algo de líquido a las carnes magras. El recipiente deberá tener aprox. ½ cm de líquido.

Para los estofados habrá que añadir abundante líquido. El recipiente deberá tener aprox. 1 - 2 cm de líquido.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente. Cuando se usan recipientes esmaltados, se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. La carne tarda mucho más en hacerse y se tuesta menos. En caso de usarlos, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

### Asar al grill

Para asar al grill, precalentar el horno durante unos 3 minutos antes de introducir el producto en el compartimento de cocción.

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas.

Dar la vuelta a las piezas de la parrillada tras 2/3 del tiempo de cocción.

Salar los filetes después de asarlos al grill.

Colocar las piezas directamente sobre la parrilla. Si sólo se prepara una pieza, quedará mejor si se coloca en la parte central de la parrilla.

Poner la bandeja universal a la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Al asar al grill, no colocar la bandeja de aluminio o la bandeja universal a una altura superior a la 4 o la 5. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el compartimento de cocción al extraerla.

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

### Carne

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.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, envolver el roastbeef en papel de aluminio y dejar reposar en el horno durante 10 minutos.

Al hacer un asado de cerdo con corteza, cortar la corteza en forma de cruz y colocar el asado en el recipiente primero con la corteza hacia abajo.

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
<b>Carne de vacuno</b>						
Estofado de buey	1,0 kg	cerrado	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Filete de buey, medio hecho	1,0 kg	abierto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medio hecho	1,0 kg	abierto	1		220-240	60
Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	15
<b>Carne de ternera</b>						
Asado de ternera	1,0 kg	abierto	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Pierna de ternera	1,5 kg	abierto	2		210-230	140
<b>Carne de cerdo</b>						
Asado sin tocineta (p. ej. cabezada)	1,0 kg	abierto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Asado con tocineta (p. ej. espaldilla)	1,0 kg	abierto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Lomo de cerdo	500 g	Parrilla + bandeja universal	3+1		220-230	30
Asado de cerdo, magro	1,0 kg	abierto	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Lacón con hueso	1,0 kg	cerrado	2		200-220	70
Bistec, 2 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	20
Medallones cerdo, 3 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	10
<b>Carne de cordero</b>						
Lomo de cordero con hueso	1,5 kg	abierto	2		190	60
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	abierto	1		150-170	120
<b>Carne de caza</b>						
Solomillo de corzo con hueso	1,5 kg	abierto	2		200-220	50
Pierna de corzo sin hueso	1,5 kg	cerrado	2		210-230	100
Asado de jabalí	1,5 kg	cerrado	2		180-200	140
Asado de ciervo	1,5 kg	cerrado	2		180-200	130
Conejo	2,0 kg	cerrado	2		220-240	60
<b>Carne picada</b>						
Asado de carne picada	de 500 g de carne	abierto	1		180-200	80
<b>Salchichas</b>						
Salchichas		Parrilla + bandeja universal	4+1		3	15

## Ave

Los pesos de la tabla hacen referencia a aves sin relleno y listas para asar.

Colocar las aves enteras en la parrilla primero con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrido  $\frac{2}{3}$  del tiempo estimado.

Dar la vuelta a las piezas de asado, el redondo de pavo o la pechuga de pavo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Dar la vuelta a los trozos de ave tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

Si se cocina pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.

Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

Ave	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pollo, entero	1,2 kg	Parrilla	2		200-220	60-70
Pularda, entera	1,6 kg	Parrilla	2		190-210	80-90
Pollo, mitades	de 500 g cada una	Parrilla	2		220-240	40-50
Piezas de pollo	de 150 g cada una	Parrilla	3		210-230	30-40
Piezas de pollo	de 300 g cada una	Parrilla	3		220-240	35-45
Pechuga de pollo	de 200 g cada una	Parrilla	2		3	30-40
Pato, entero	2,0 kg	Parrilla	2		190-210	100-110
Pechuga de pato	de 300 g cada una	Parrilla	3		240-260	30-40
Ganso, entero	3,5-4,0 kg	Parrilla	2		170-190	120-140
Muslos de ganso	de 400 g cada uno	Parrilla	3		220-240	50-60
Pavo pequeño, entero	3,0 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
Carne de pavo enrollada	1,5 kg	abierto	1		190-210	110-130
Pechuga de pavo	1,0 kg	cerrado	2		180-200	80-90
Sobremuslo de pavo	1,0 kg	Parrilla	2		180-200	90-100

## Pescado

Dar la vuelta a las piezas de pescado tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter en el horno el pescado entero en posición de nado con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable,

poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

Si se hornean filetes de pescado, añadir unas cuantas cucharadas soperas de líquido para rehogar.

Pescado	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pescado, entero	de aprox. 300 g	Parrilla	2		2	20-25
	1,0 kg	Parrilla	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Parrilla	2		180-200	60-70
	2,0 kg	cerrado	2		180-200	70-80
Ventresca pescado, 3 cm de grosor		Parrilla	3		2	20-25
Filete de pescado		cerrado	2		210-230	20-30

## Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.

Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.

Cómo comprobar si el asado está en su punto.

Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con una cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.

El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.

Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.

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.
Al preparar el asado se produce vapor de agua.	Se trata de un efecto físico necesario y normal. Una gran parte de ese vapor de agua sale por la salida de vapor. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada.

## Gratinados, soufflés, tostadas

Colocar el recipiente siempre sobre la parrilla.

Para asar directamente sobre la parrilla sin recipientes, introducir la bandeja universal a la altura 1. Así el horno se mantendrá más limpio.

El estado del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Los datos que aparecen en la tabla son sólo valores orientativos.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
<b>Gratinados</b>					
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2		180-200	50-60
Soufflé	Molde para gratinar	2		170-190	35-45
	Moldecitos de porción	2		190-210	25-30
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	2		200-220	40-50
Lasaña	Molde para gratinar	2		180-200	40-50
<b>Gratinado</b>					
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, máx. 4 cm de alto	1 molde para gratinar	2		160-180	60-80
	2 moldes de gratinar	1+3		150-170	60-80
<b>Tostadas</b>					
12 unidades, gratinadas	Parrilla	4		3	5-8

## Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Al cubrir los accesorios con papel de hornear, asegurarse de que ese papel sea apto para elevadas temperaturas. Adaptar el tamaño del papel al tamaño del plato que se va a preparar.

El resultado obtenido dependerá directamente del tipo de alimento. Podrán existir irregularidades y diferencias de color en los productos crudos.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
<b>Pizza, ultracongelada</b>					
Pizza con base fina	Bandeja universal	2		190-210	15-25
	Bandeja universal + parrilla	3+1		180-200	20-30
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	2		180-200	20-30
	Bandeja universal + parrilla	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Bandeja universal	3		180-200	20-30
Minipizza	Bandeja universal	3		190-210	10-20
<b>Pizza, congelada</b>					
Pizza (precalentar)	Bandeja universal	3		190-210	10-15
<b>Productos de patata, ultracongelados</b>					
Patatas fritas	Bandeja universal	3		190-210	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		180-200	30-40
Croquetas	Bandeja universal	3		200-220	20-25
Tortitas de patata, patatas rellenas	Bandeja universal	3		210-230	15-25
<b>Productos de panadería, ultracongelados</b>					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	3		170-190	10-20
Pan alemán Brezel (masa de panadería)	Bandeja universal	3		210-230	15-25

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
<b>Productos de panadería, prehechos</b>					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	3	☐	190-210	10-20
	Bandeja universal + parrilla	3+1	☒	160-180	20-25
<b>Fritos, ultracongelados</b>					
Varitas de pescado	Bandeja universal	2	☐	220-240	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja universal	3	☐	200-220	15-25
<b>Pastel de hojaldre, ultracongelado</b>					
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3	☐	200-220	35-40

## Platos especiales

A bajas temperaturas, con Aire caliente 3D ☒ se puede conseguir yogur cremoso así como una masa de levadura esponjosa.

Retirar primero los accesorios, las rejillas de colocación o las guías correderas del compartimento de cocción.

### Preparar yogur

- Hervir 1 litro de leche (3,5 % de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance unos 40 °C.
- Mezclar 150 g de yogur (temperatura del frigorífico).
- Verterlo en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con film transparente.

4. El compartimento de cocción deberá precalentarse como se indica.

5. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del compartimento de cocción y preparar como se indica.

### Dejar levar la masa de levadura

- La pasta de levadura se prepara de la forma habitual, se introduce en un recipiente resistente al calor de cerámica y se cubre.
- El compartimento de cocción deberá precalentarse como se indica.
- Apagar el aparato y dejar levar la masa en el compartimento de cocción una vez apagado.

Plato	Recipientes	Tipo calentam.	Temperatura	Duración
Yogur	Tazas o tarros	☒	Precalentar a 50 °C 50 °C	5 minutos 8 horas
Dejar levar la masa de levadura	recipiente resistente al calor	☒	Precalentar a 50 °C Desconectar el aparato e introducir en el compartimento de cocción	5-10 min. 20-30 min.

## Descongelar

El tiempo de descongelación depende del tipo y de la cantidad de los alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Extraer los alimentos congelados del envase y colocarlos en un recipiente apropiado sobre la parrilla.

Colocar el ave en un plato con la parte de la pechuga hacia abajo.

Productos congelados	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura
P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	1	☒	El mando de temperatura permanece apagado

## Tostar

Con Aire caliente 3D ☒ se consiguen excelentes resultados de tueste.

Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas bien.

Dejar que se escurran y se sequen bien.

Cubrir la bandeja universal y la parrilla con papel de hornear o apergaminado.

Dar la vuelta a las frutas o verduras de vez en cuando.

Cuando ya estén doradas, secarlas y quitarlas del papel.

Fruta y hierbas	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura	Duración
600 g de aros de manzana	Bandeja universal + parrilla	3+1	☒	80 °C	aprox. 5 h
800 g tiras de pera	Bandeja universal + parrilla	3+1	☒	80 °C	aprox. 8 h
1,5 kg de ciruelas	Bandeja universal + parrilla	3+1	☒	80 °C	aprox. 8-10 h.
200 g de hierbas culinarias, lavadas	Bandeja universal + parrilla	3+1	☒	80 °C	aprox. 1½ h.

## Confitar

Para la cocción, los tarros y las gomas elásticas deben estar limpios y en perfecto estado. Utilizar tarros de igual tamaño en la medida de lo posible. Los valores de las tablas se refieren a tarros redondos de un litro.

### ¡Atención!

No utilizar tarros grandes ni altos. Las tapas podrían reventar. Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

Los tiempos que figuran en las tablas son valores orientativos. Pueden variar en función de la temperatura ambiente, el número de tarros, la cantidad y el calor del contenido de los tarros. Antes de encender o apagar el aparato, asegurarse de que en el interior de los tarros se han formado burbujas.

### Preparación

1. Llenar los tarros, pero no hasta el borde.
2. Limpiar los bordes de los tarros; deben estar limpios.
3. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa.
4. Cerrar los tarros con abrazaderas.

Fruta en tarros de un litro	Con la aparición de burbujas	Calor residual
Manzanas, grosellas negras, fresas	desconectar	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas espinosas	desconectar	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	desconectar	aprox. 35 minutos

### Verduras

Tan pronto como se formen pequeñas burbujas en los tarros, volver a ajustar la temperatura a aprox. 120 - 140 °C. Aprox.


Verduras con cocción fría en tarros de un litro	Con la aparición de burbujas	Calor residual
Pepinillos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Coles de bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, col lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

### Extraer los tarros

Sacar los tarros del compartimento de cocción cuando haya concluido la cocción.

No colocar más de seis tarros en el compartimento de cocción.

### Programación

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. Colocar los tarros de manera que no se toquen.
2. Verter ½ litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Ajustar el Calor inferior .
5. Ajustar la temperatura entre 170 y 180 °C.

### Confitar

#### Fruta

Tras aprox. 40 - 50 minutos comienzan a formarse burbujas cada cierto tiempo. Apagar el horno.

Sacar los tarros del horno después de aprox. 25 - 35 minutos (en este tiempo se aprovecha el calor residual). Si se dejan enfriar más tiempo en el compartimento de cocción, pueden formarse gérmenes que favorezcan la acidificación de la fruta confitada

35 - 70 minutos según el tipo de verdura. Transcurrido este tiempo, apagar el horno y aprovechar el calor residual.

### ¡Atención!

No colocar los tarros calientes sobre una base fría ni húmeda. Pueden romperse.

## 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	
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible.</li><li>■ Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado.</li><li>■ Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.</li></ul>
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

# Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos.

Conforme a EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

## Hornear

Hornear a 2 niveles:

Colocar la bandeja universal siempre encima de la bandeja de horno.

Hornear a 3 niveles:

Introducir la bandeja universal en el centro.

Pastas de té:

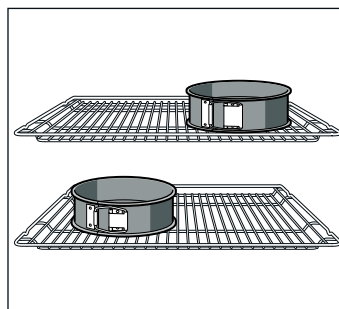
Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Pastel de manzana cubierto en 1 nivel:


Colocar moldes desarmables oscuros separados entre sí.













Pastel de manzana cubierto en 2 niveles:

Colocar los moldes desarmables en desnivel unos sobre otros, ver figura.



Pasteles en moldes desarmables de hojalata:



Hornear con Calor superior/inferior  en el nivel 1. Utilizar la bandeja universal en vez de la parrilla y colocar encima el molde desarmable.

Plato	Accesorios y moldes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas de té (precalentar*)	Bandeja de horno	3		140-150	30-40
	Bandeja de horno	3		140-150	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150	30-45
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		130-140	40-55
Pastelitos (precalentar*)	Bandeja de horno	3		150-170	20-35
	Bandeja de horno	3		150-170	20-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	30-45
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		130-150	35-55
Base para tarta (precalentar*)	Molde desarmable en la parrilla	2		160-170	30-40
Base para tarta	Molde desarmable en la parrilla	2		160-170	25-40
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 parrillas + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

\* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno.

## Asar al grill

Si los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal a la altura 1. De este modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Nivel de grill	Duración en minutos
Dorar tostadas Precalentar durante 10 minutos	Parrilla	5		3	1/2-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* No precalentar	Parrilla + bandeja universal	4+1		3	25-30

\* Dar la vuelta a los alimentos tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo











**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000641919

910211