



**Horno empotrado HBC31B150**



**BOSCH**

[es] Instrucciones de uso



**Indicaciones de seguridad importantes**..... 3  
 Causas de daños.....5  
**Su nuevo horno** .....5  
 Panel de mando.....5  
 Mando de funciones .....5  
 Mando de temperatura.....6  
 Reloj avisador.....6  
 Compartimento de cocción .....6  
**Accesorios** .....6  
 Introducción de los accesorios.....6  
 Accesorios especiales.....7  
 Artículo del Servicio de Asistencia Técnica.....8  
**Antes del primer uso**.....8  
 Calentar el horno .....8  
 Limpiar los accesorios.....8  
**Programar el horno** .....8  
 Tipo de calentamiento y temperatura .....8  
 Duración .....9  
 Calentamiento rápido.....9  
**Cuidados y limpieza**.....9  
 Productos de limpieza .....9  
 Limpiar las rejillas de soporte ..... 10  
 Plegar hacia abajo las resistencias del grill..... 10  
 Desmontar y montar la puerta del aparato..... 11  
 Limpiar los cristales de la puerta ..... 11

**¿Qué hacer en caso de avería?**..... 12  
 Tabla de averías..... 12  
 Cambiar la lámpara del techo del horno ..... 12  
 Cristal protector..... 12  
**Servicio de Asistencia Técnica**..... 13  
 Número de producto (E) y número de fabricación (FD)..... 13  
**Consejos sobre energía y medio ambiente** ..... 13  
 Ahorrar energía ..... 13  
 Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente. 13  
**Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina** ..... 14  
 Pasteles y repostería..... 14  
 Sugerencias y consejos prácticos para el horneado ..... 16  
 Carne, aves, pescado..... 17  
 Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill..... 19  
 Gratinados y tostadas..... 19  
 Productos preparados ..... 20  
**Acrilamida en los alimentos** .....21  
**Platos probados** .....22  
 Hornear ..... 22  
 Asar al grill ..... 22

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)

## Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase *la descripción de los accesorios* en las instrucciones de uso.

### **¡Peligro de incendio!**

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

### **¡Peligro de quemaduras!**

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

### **¡Peligro de quemaduras!**

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

### **¡Peligro de lesiones!**

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al 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.

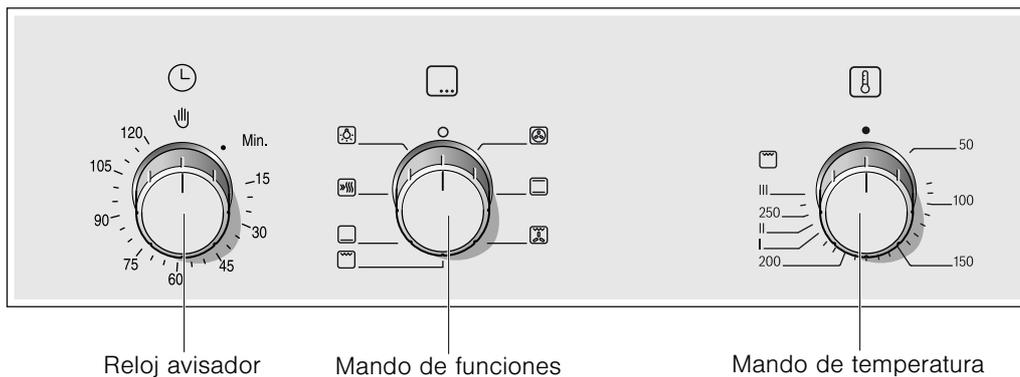
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- 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

Aquí puede verse una vista general del panel de mando. 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.

### 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.

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

Posición	Uso
☼ 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.
☼☼☼ Calentamiento rápido	Pre calentamiento rápido del horno sin accesorios.
☼ 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.

## Mando de temperatura

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 interior del horno 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

## Reloj avisador

Con el reloj avisador se puede ajustar una duración de hasta 120 minutos y hacer que el horno se apague solo automáticamente.

Posición		Significado
☞	Posición cero	El reloj avisador se apaga.
● min.	Fin de la duración programada	Una vez transcurrida la duración programada suena una señal.
15-120	Duración	Duración en minutos.

Después de 120 se llegará al tope. No seguir girando.

## Accesorios

Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción.

Hay disponible una variedad de accesorios especiales que mejorarán todavía más la calidad de algunos platos y facilitarán el manejo del horno.

### Introducción de los accesorios

Los accesorios pueden insertarse en 3 alturas diferentes en el interior del horno. Introducir los accesorios siempre hasta el tope, para que no golpeen en el cristal de la puerta.



Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que queden fijados. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.

## 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

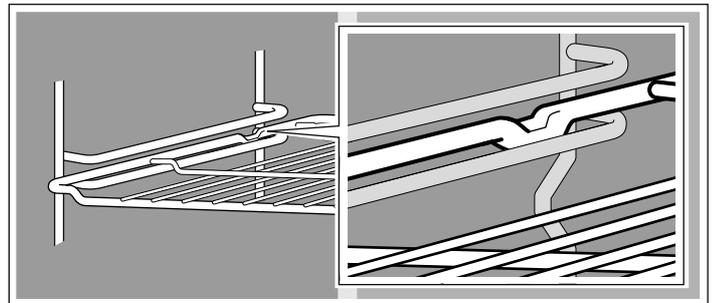
Durante el funcionamiento del horno se enciende la lámpara del compartimento de cocción. Con la posición ☒ del mando de funciones puede encenderse la lámpara sin que exista calentamiento.

### 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.

Al insertarlos en el interior del horno, comprobar que la parte convexa de los accesorios quede atrás. Solo de esta manera puede encajar a la perfección.



Al trabajar con Aire caliente 3D, ☉ no utilizar la altura de inserción 2 para que la circulación de aire no se vea afectada.

**Nota:** Si los accesorios se calientan pueden deformarse. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación. Esto no tiene ningún efecto sobre las funciones.

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 el lado abierto hacia la puerta del horno y 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 en línea de los accesorios especiales varían en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Accesorios especiales	Número HEZ	Uso
Parrilla	HEZ334000	Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.
Bandeja de horno esmaltada	HEZ331003	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	HEZ332003	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.
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 solo 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 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 de elaboración propia que deban adquirir una base crujiente. La piedra para hornear debe precalentarse siempre a la temperatura recomendada.
Bandeja esmaltada con revestimiento antiadherente	HEZ331011	Los 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	HEZ332011	Los 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.
Guías correderas dobles de extracción completa con función de parada	HEZ338708	Los rieles de extracción de las alturas 1 y 3 permiten extraer completamente los accesorios sin que vuelquen. Los rieles de extracción se enclavan de modo que el accesorio pueda colocarse fácilmente.

## 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 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*.

### 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.

Ventilar la cocina mientras el horno se calienta.

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.

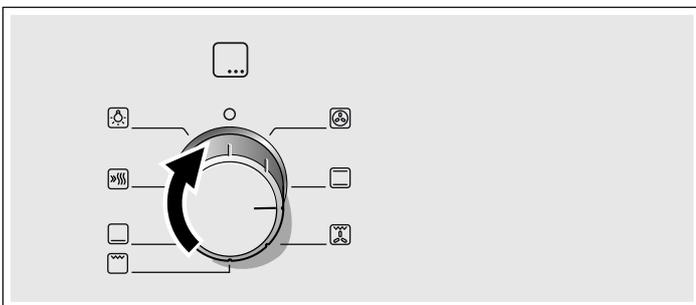
## Programar el horno

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.

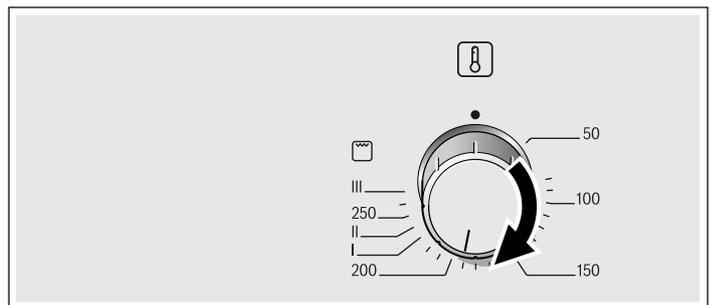
### Tipo de calentamiento y temperatura

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 del grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentar.

### Apagar el horno

Situarse el mando de funciones en la posición cero.

### Modificar los ajustes

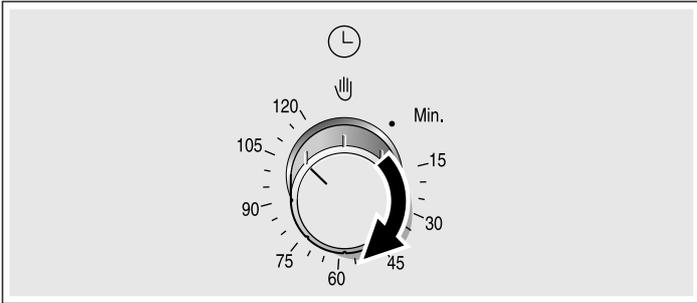
El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente mando.

## Duración

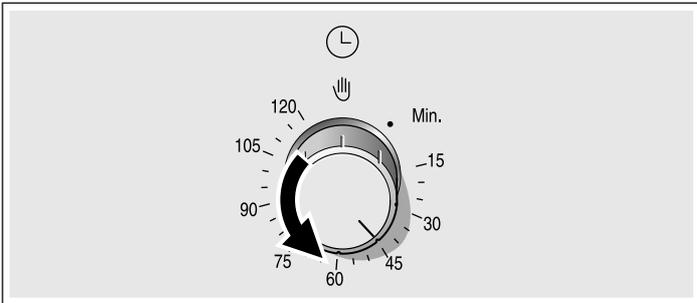
El reloj avisador permite programar la duración del ciclo cocción de cada plato. Una vez transcurrida la duración, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno y que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

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 del grill con el mando de temperatura.
3. Girar el reloj avisador hacia la derecha hasta el tope. ¡No sobrepasarlo!



4. Finalmente, seleccionar la duración deseada.



El horno se enciende.

## 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.

### La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. Girar el reloj avisador hasta la posición cero . Para apagar el horno completamente, girar el mando de funciones hasta la posición cero.

### Modificar la duración

Girar el reloj avisador hacia la derecha hasta el tope y volver a la nueva duración.

### Borrar la duración

Girar el reloj avisador hasta la posición cero .

## 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.

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

1. Situar el mando de funciones en la posición .

2. Ajustar la temperatura con el mando de temperatura.

Tras unos pocos segundos el horno comienza a calentarse.

### El calentamiento rápido ha finalizado

El calentamiento rápido finaliza transcurridos 10 minutos. Colocar los platos en el horno y seleccionar la función y la temperatura deseadas.

### Cancelar el calentamiento rápido

Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

## 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 de alto contenido en 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
Panel de mando	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o ras-cadores para cristal.
Acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena 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 ras-cadores para cristal.
Interior del horno	Agua caliente con jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta.  En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o limpiadores específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío.
Cristal protector de la lámpara del horno	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta No retirar	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo.  No extraer los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

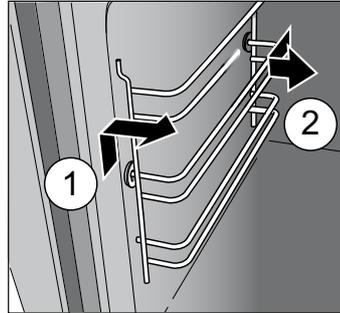
## Limpiar las rejillas de soporte

Las rejillas de soporte pueden extraerse para facilitar su limpieza.

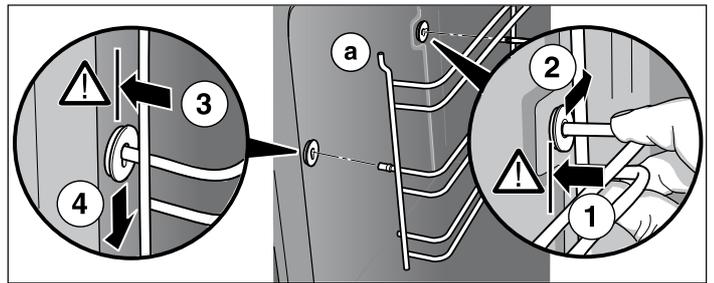
**⚠ ¡Peligro de quemaduras a causa de piezas calientes en el compartimento de cocción!**

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

1. Presionar la rejilla de soporte delantera hacia arriba y extraerla lateralmente.
2. Presionar la rejilla de soporte trasera hacia adelante y extraerla lateralmente.



3. Limpiar la rejilla de soporte con lavavajillas y una esponja o un cepillo.
4. Montar las rejillas de soporte con la curvatura (a) hacia arriba para que coincidan las alturas de inserción.
5. Introducir la rejilla de soporte trasera hasta el tope.
6. Presionar la rejilla de soporte hacia atrás.
7. Introducir la rejilla de soporte delantera hasta el tope.
8. Presionar la rejilla de soporte hacia abajo.



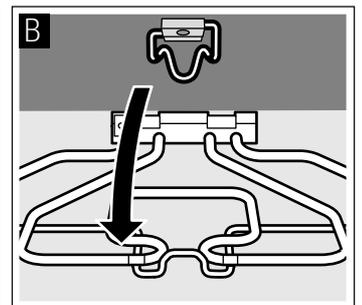
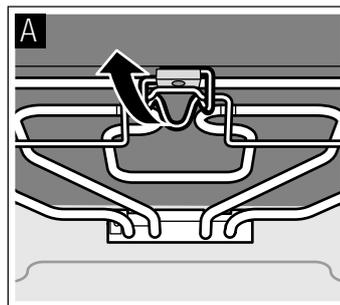
## Plegar hacia abajo las resistencias del grill

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

**⚠ ¡Peligro de quemaduras!**

El horno debe estar frío.

1. Sujetar la resistencia del grill y tirar del estribo de sujeción hacia delante hasta oír que encaja (Figura A).
2. Plegar la resistencia del grill hacia abajo (Figura B).



3. Una vez finalizada la limpieza, volver a plegar hacia arriba las resistencias del grill y sujetarlas.
4. Tirar del estribo de sujeción hacia abajo hasta oír que encaja.

## Desmontar y montar la puerta del aparato

Para facilitar la limpieza puede descolgarse la puerta del aparato.

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

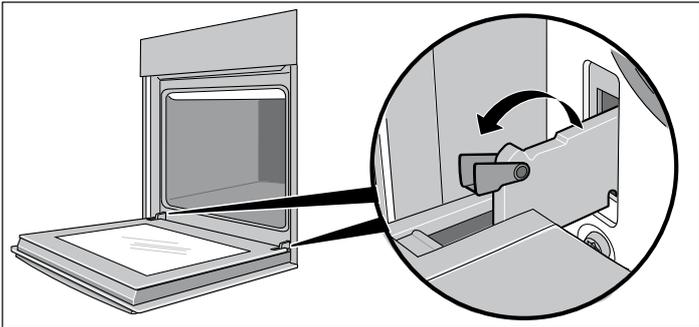
Las bisagras de la puerta del aparato pueden plegarse de golpe. Abrir siempre por completo la palanca de bloqueo de la bisagra para descolgar la puerta del aparato y, tras colgarla, volver a cerrarla por completo. No tocar la bisagra.

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si la puerta del aparato se ha descolgado de un lado, no tocar la bisagra. La bisagra podría cerrarse de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

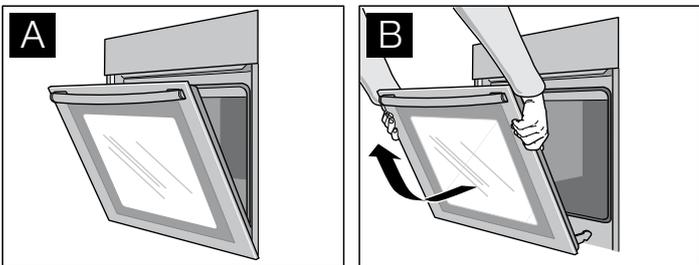
### Desmontar la puerta

1. Abrir por completo la puerta del aparato.
2. Abrir por completo las palancas de bloqueo situadas a izquierda y derecha.



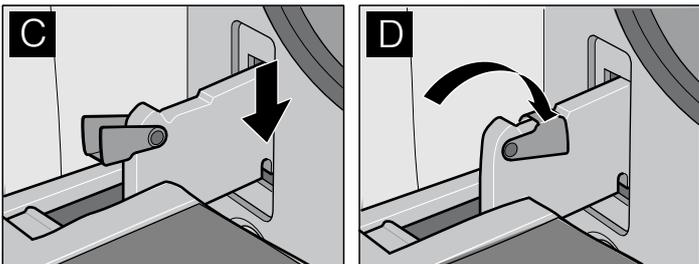
Las bisagras están aseguradas y no pueden cerrarse.

3. Cerrar la puerta del aparato hasta que se aprecie una resistencia (figura A).
4. Asir la puerta con ambas manos a derecha e izquierda, cerrar un poco más y extraer (figura B).



### Colgar la puerta

1. Colocar las bisagras en los soportes izquierdo y derecho (figura C).  
La ranura de ambas bisagras debe encajarse.
2. Abrir por completo la puerta del aparato.
3. Cerrar por completo las palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura D).



La puerta del aparato está asegurada y ya no puede descolgarse.

4. Cerrar la puerta del aparato.

## Limpiar los cristales de la puerta

Los cristales interiores de la puerta del aparato puede desmontarse para facilitar su limpieza.

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados. Podrían causar lesiones por corte. Usar guantes de protección.

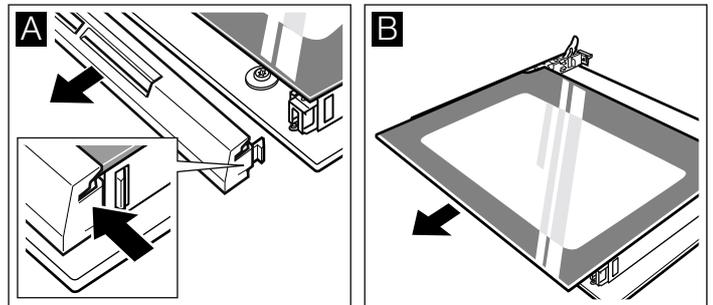
### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

El aparato solo se puede volver a utilizar si los cristales y la puerta del aparato están correctamente montados.

### Desmontar el cristal de la puerta

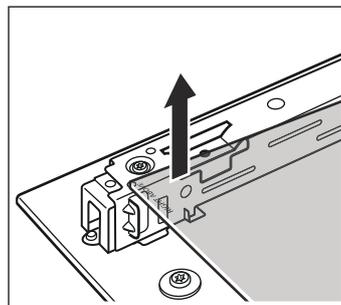
**Nota:** Antes de desmontar el cristal de la puerta, recordar su posición para evitar un montaje posterior incorrecto.

1. Extraer la puerta del aparato y depositarla con la parte delantera boca abajo sobre una superficie blanda y limpia (véase el capítulo Montar y desmontar la puerta del aparato).
2. Retirar la cubierta superior de la puerta del aparato. Para ello, hacer presión con los dedos en la lengüeta hacia la izquierda y hacia la derecha (figura A).
3. Levantar ligeramente el cristal de la puerta y extraerlo (Figura B).



### Desmontar el cristal intermedio

Levantar ligeramente el cristal intermedio y extraerlo hacia delante.



### Limpiar

Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y un paño suave.

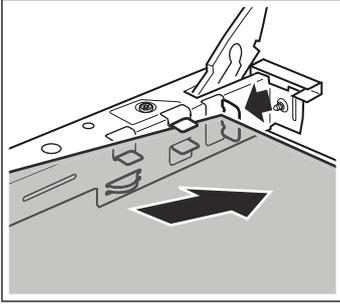
### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

## Montar el cristal intermedio

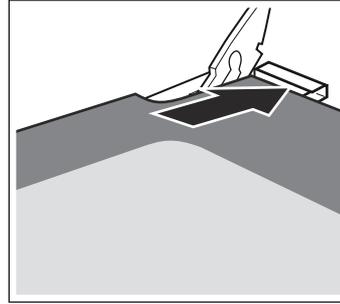
**Nota:** Al realizar el montaje, asegurarse de que la inscripción "right above" de la parte inferior izquierda quede invertida.

Introducir el cristal intermedio hacia atrás en posición inclinada hasta alcanzar el tope.



## Montar el cristal de la puerta

1. Introducir el cristal de la puerta hacia atrás en posición inclinada en ambos soportes hasta alcanzar el tope. La superficie lisa debe quedar hacia fuera.



2. Colocar la cubierta y presionarla hasta que encaje.  
3. Montar de nuevo la puerta del aparato.

## ¿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.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Mover varias veces el mando giratorio en un sentido y otro.

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

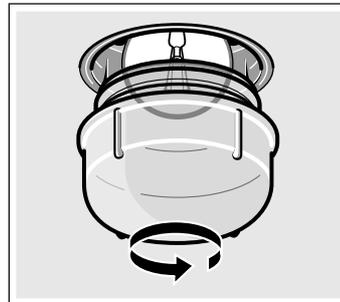
## Cambiar la lámpara del techo del horno

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

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 derecho de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

---

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

---

Servicio de Asistencia  
Técnica ☎

---

Recuerde que, 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** 902 245 255

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

# 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 está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

# 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. En caso de hornear con Aire caliente 3D , tener en cuenta lo siguiente: Hornear los pasteles en moldes y en bandeja a la altura de inserción 1.

### Hornear a varios niveles

Utilice Aire caliente 3D .

Hornear a 2 niveles:

- Bandeja de horno en la altura 3
- Bandeja universal en la 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 podrá encontrar numerosos consejos para sus platos.

### Moldes para hornear

Los moldes para hornear metálicos oscuros 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 serán diferentes.

### Tablas

En la tabla se encuentran los tipos de calentamiento óptimos para cada tipo de pastel o postre. 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. Comience siempre probando con el más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso de que sea posible, se podrá elevar la temperatura en la siguiente ocasión.

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

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

Pasteles en moldes	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pasteles de masa de bizcocho, fácil	Molde de corona/rectangular	1		150-160	60-75
Pastel de masa de bizcocho, fino (p. ej. bizcocho de desayuno)*	Molde de corona/rectangular	1		150-160	60-70
Bases de tarta, masa de bizcocho	Tartera	1		160-170	20-35
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde desmontable	1		160-170	60-70
Base de bizcocho, 2 huevos*	Tartera	1		160-170	20-35
Tarta de bizcocho, 6 huevos*	Molde desmontable oscuro	1		160-170	30-45
Base de pastaflora con borde	Molde desmontable oscuro	1		180-190	20-30
Tarta de fruta o queso con base de pastaflora	Molde desmontable oscuro	1		170-180	60-80
Quiche suiza*	Bandeja redonda para pizza	1		170-180	45-55
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	1		170-180	40-50
Pizza, base fina, capa ligera*	Bandeja redonda para pizza	1		210-220	15-25
Pastel salado	Molde desmontable oscuro	1		170-190	50-60

\* Precalentar el horno durante 10-15 minutos.

<b>Pasteles en bandeja</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Duración en minutos</b>
Masa de bizcocho con capa seca	Bandeja universal	2	☐	160-170	25-35
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1	☒	150 - 160	35-45
Masa de bizcocho con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2	☐	160-170	30-45
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1	☒	160-170	40-50
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	2	☐	170-180	45-55
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1	☒	160-170	60-75
Masa de levadura con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2	☐	160-170	70-90
Pastaflora con capa seca	Bandeja universal	2	☐	170-180	55-70
Pastaflora con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2	☐	170-180	70-85
Quiche suiza	Bandeja universal	1	☒	170-180	45-55
Brazo de gitano*	Bandeja universal	2	☐	190-200	10-15
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2	☐	170-180	35-50
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	1	☐	160-170	70-80
Pizza	Bandeja universal	1	☒	210-230*	25-35
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1	☒	170-190	35-45
Tarta flambeada*	Bandeja universal	1	☒	210-230	10-20

\* Precalentar el horno durante 10-15 minutos.

<b>Repostería pequeña</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Duración en minutos</b>
Galletas	Bandeja universal	1	☒	130-140	15-25
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1	☒	130-140	20-30
Almendrados	Bandeja universal	1	☒	120-130	25-35
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1	☒	110-120	30-40
Merengues	Bandeja de aluminio	1	☒	130-160	80-90
Tartaletas	Parrilla con molde para tartaletas	2	☐	150 - 160	25-35
	2 parrillas con moldes para tartaletas	3+1	☒	150 - 160	30-40
Lionesas*	Bandeja universal	2	☐	200-210	25-35
Pastel de hojaldre*	Bandeja universal	1	☒	190-200	20-35
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1	☒	190-200	25-40
Repostería de masa de levadura	Bandeja universal	2	☐	190-200	20-30
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1	☒	170-180	25-35

\* Precalentar el horno durante 10-15 minutos.

## Pan y panecillos

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

No echar agua en el horno caliente.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	1		240	10-15
				200	40-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	1		240	10-15
				200	45-55
Torta de pan	Bandeja universal	1		240	20-25
Panecillos (no precalentar)	Bandeja universal	2		220-230	20-30
Panecillo de masa de levadura, dulce	Bandeja universal	2		210-220	10-20
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1		190-200	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.
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 ⅔ 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 de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
<b>Carne de buey</b>						
Estofado de vacuno	1,0 kg	Con tapa	1		200-220	100-120
	1,5 kg		1		190-210	120-140
	2,0 kg		1		180-200	140-160
Solomillo de buey, medio hecho	1,0 kg	Sin tapa	1		210-230	50-70
	1,5 kg		1		200-220	60-80
Roastbeef, medio hecho	1,0 kg	Sin tapa	1		210-230	50-60
Bistecs, 3 cm de grosor, medio hecho		Parrilla + bandeja universal	3+1		3	20-25
<b>Carne de ternera</b>						
Asado de ternera	1,0 kg	Sin tapa	1		190-210	80-100
	1,5 kg		1		180-200	90-120
	2,0 kg		1		180-200	100-140
Pierna de ternera	1,5 kg	Sin tapa	1		200-220	120-130
<b>Carne de cerdo</b>						
Asado sin corteza (p.ej. pescuezo)	1,0 kg	Sin tapa	1		190-210	100-120
	1,5 kg		1		180-200	110-130
	2,0 kg		1		170-190	120-140
Asado con tocineta (p.ej. espaldilla)	1,0 kg	Sin tapa	1		190-210	120-140
	1,5 kg		1		180-200	130-150
	2,0 kg		1		170-190	140-160

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Solomillo de cerdo	500 g	Parrilla + bandeja universal	2+1		230-240	30-40
Asado de cerdo, magro	1,0 kg	Sin tapa	1		200-220	80-100
	1,5 kg		1		190-210	90-120
	2,0 kg		1		180-200	100-130
Lacón con hueso	1,0 kg	Con tapa	1		200-220	50-60
Bistecs, 2 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	3+1		3	15-20
Medallones de cerdo, 3 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	3+1		3	12-18

#### Carne de cordero

Lomo de cordero con hueso	1,5 kg	Sin tapa	1		200-220	40-50
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	Sin tapa	1		190-210	120-150

#### Carne de caza

Solomillo de corzo con hueso	1,5 kg	Sin tapa	1		190-210	70-90
Pierna de corzo sin hueso	1,5 kg	Con tapa	1		190-210	90-120
Asado de jabalí	1,5 kg	Con tapa	1		190-210	120-140
Asado de ciervo	1,5 kg	Con tapa	1		190-210	100-120
Conejo	2,0 kg	Con tapa	1		200-220	60-70

#### Carne picada

Asado de carne picada	de 500 g de carne	Sin tapa	1		180-200	60-70
-----------------------	-------------------	----------	---	--	---------	-------

#### Salchichas

Salchichas		Parrilla + bandeja universal	3+1		3	10-15
------------	--	------------------------------	-----	--	---	-------

#### 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 de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pollo, entero	1,2 kg	Parrilla	1		200-220	60-70
Pollo, en dos mitades	500 g/ud.	Parrilla	1		210-230	40-50
Piezas de pollo	150 g/ud.	Parrilla	2		210-230	30-40
Piezas de pollo	300 g/ud.	Parrilla	2		210-230	35-45
Pato, entero	2,0 kg	Parrilla	1		170-190	100-120
Pechuga de pato	300 g/ud.	Parrilla	2		230-250	25-35
Muslos de ganso	400 g/ud.	Parrilla	2		210-230	40-50

## Pescado

Para asar 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.

Dar la vuelta al pescado una vez transcurrido  $\frac{2}{3}$  del tiempo de cocción.

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Colocar los pescados enteros en la posición de nado, con las aletas dorsales mirando hacia arriba, en el horno. A fin de mantener el pescado estable, introducir una patata cortada o un recipiente pequeño apto para el horno en la zona del vientre.

Añadir una cucharada de líquido para rehogar los filetes de pescado.

Pescado	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pescado, entero	aprox. 300 g/ud.	Parrilla	2		2	20-25
	1,0 kg	Parrilla	1		200-220	45-55
	1,5 kg	Parrilla	1		180-200	60-70
Ventresca de pescado, 3 cm de grosor		Parrilla	2		2	20-25
Filete de pescado		Con tapa	1		210-230	25-30

## 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 y tostadas

Para asar directamente sobre la parrilla, colocar además la bandeja universal en la altura 1. Así el horno se mantendrá más limpio.

Poner el recipiente siempre sobre la parrilla.

El estado de cocción del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Los datos que aparecen en la tabla son solo sugerencias.

Gratinados	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Gratinados dulces	Molde para gratinar	1		180-200	45-55
Soufflé	Molde para gratinar	1		180-200	35-45
	Moldes individuales	1		200-220	20-30
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	1		190-210	35-50
Lasaña	Molde para gratinar	1		180-200	40-50
Gratinado de patatas, ingredientes crudos, máx. 4 cm de altura	Molde para gratinar	1		170-190	50-60
Gratinar tostadas	Parrilla	2		2	8-12

## Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.

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

El resultado que se obtiene depende fundamentalmente de los alimentos. Las irregularidades y las diferencias en el color pueden venir de los productos crudos.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
<b>Pizza, ultracongelada</b>					
Pizza con base fina*	Bandeja universal	2	☐	200-210*	10-15
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	2	☐	190-200	25-30
Pizza baguette	Bandeja universal	1	☉	190-200	20-25
Minipizza*	Bandeja universal	2	☐	190-200*	10-15
Pizza, congelada	Bandeja universal	1	☉	190-210	10-15
<b>Productos de patata, ultracongelados</b>					
Patatas fritas	Bandeja universal	1	☉	200-210	25-30
Croquetas	Bandeja universal	1	☉	190-200	20-30
Tortitas de patata, patatas rellenas	Bandeja universal	1	☉	190-200	20-30
<b>Productos de panadería, ultracongelados</b>					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	1	☉	180-200	10-20
<b>Productos de panadería, prehechos</b>					
Panecillos o baguettes	Bandeja universal	1	☉	180-200	5-15
<b>Fritos, ultracongelados</b>					
Varitas de pescado	Bandeja universal	1	☉	190-200	15-20
Pastel de hojaldre, ultracongelado	Bandeja universal	1	☉	190-200	35-40

\* Precalentar el horno durante 10-15 minutos.

### Platos especiales

Su aparto permite ajustar temperaturas de entre 50 y 275 °C. De esta forma puede preparar tanto yogur cremoso como masa de levadura.

#### Yogur

Hervir la leche (3,5% de grasa) y dejar enfriar hasta 45 °C. Mezclar 150 g de yogur. Introducir en tazas o pequeños tarros con cierre y colocarlos en la parrilla tapados. Precalentar durante 5 minutos a 50 °C. A continuación preparar como se indica.

### Dejar levar la masa de levadura

Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Colocar en un recipiente resistente al calor de cerámica y cubrir. Precalentar el compartimento de cocción durante 5-10 minutos. Desconectar el aparato y colocar la masa para dejar levar en el compartimento de cocción desconectado.

#### Preparación

Platos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Yogur	Colocar las tazas o los tarros con cierre en la parrilla	1	☐	Precalentar a 50 °C, encender la lámpara del horno ☉	6-8 horas
Dejar levar la masa de levadura	Recipiente resistente al calor	Colocar en la base del compartimento de cocción	☉	Precalentar a 50 °C, desconectar el aparato	5-10 min.
				Colocar la masa de levadura en el compartimento de cocción	20-30 min.

## Descongelar

Extraer los alimentos congelados del embalaje y colocar en un recipiente apropiado sobre la parrilla.

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.

Los tiempos de descongelación dependen del tipo y la cantidad del alimento.

Colocar las aves con el lado de la pechuga hacia abajo sobre un plato.

Platos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C
Alimentos delicados congelados P.ej., pasteles de nata, pasteles de crema, pasteles con glaseado de chocolate o azúcar, frutas etc.	Parrilla	1		0 °C, no ajustar ninguna temperatura
Otros productos congelados Pollo, salchichas y carne, pan y panecillos, pasteles y otro tipo de repostería	Parrilla	1		50 °C

## Tostar

Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas bien.

Dejar que se escurran y se sequen bien.

Colocar la bandeja universal en la altura de inserción 1 y la parrilla en la altura de inserción 3. Cubrir la bandeja universal y la parrilla con papel de hornear o papel apergaminado.

Dar la vuelta a las frutas o verduras de vez en cuando. Cuando ya estén doradas, secarlas y quitarlas del papel.

Platos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en horas
600 g de aros de manzana	1+3		80	aprox. 5
800 g de tiras de pera	1+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	1+3		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas culinarias, lavadas	1+3		80	aprox. 1½

## Acrilamida en los alimentos

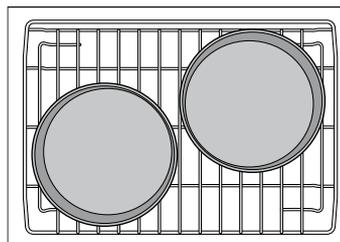
La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

### Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

<b>General</b>	<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>
<b>Hornear</b>	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

# Platos probados

Estas tablas han sido elaboradas para el instituto de pruebas para facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos. Según EN/IEC 60350.



## Hornear

Al hornear a 2 alturas, introducir siempre la bandeja de horno sobre la bandeja universal.

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 una altura: colocar los moldes oscuros desmontables uno al lado del otro.

**Nota:** Para hornear, seleccionar la primera vez la temperatura más baja de las indicadas.

Plato	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas de té	Bandeja universal	2	☐	150 - 160	20-30
	Bandeja universal	1	☉	140-150	20-30
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1	☉	140-150	25-40
Pastelitos*	Bandeja universal	2	☐	160-170	20-30
	Bandeja universal	1	☉	150 - 160	20-30
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1	☉	150 - 160	25-35
Base para tarta*	Molde desmontable sobre la parrilla	1	☐	160-170	25-35
	Molde desmontable sobre la parrilla	1	☉	160-170	25-35
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desmontables Ø 20 cm	1	☐	160-180	70-80

\* Precalentar el horno durante 10 minutos.

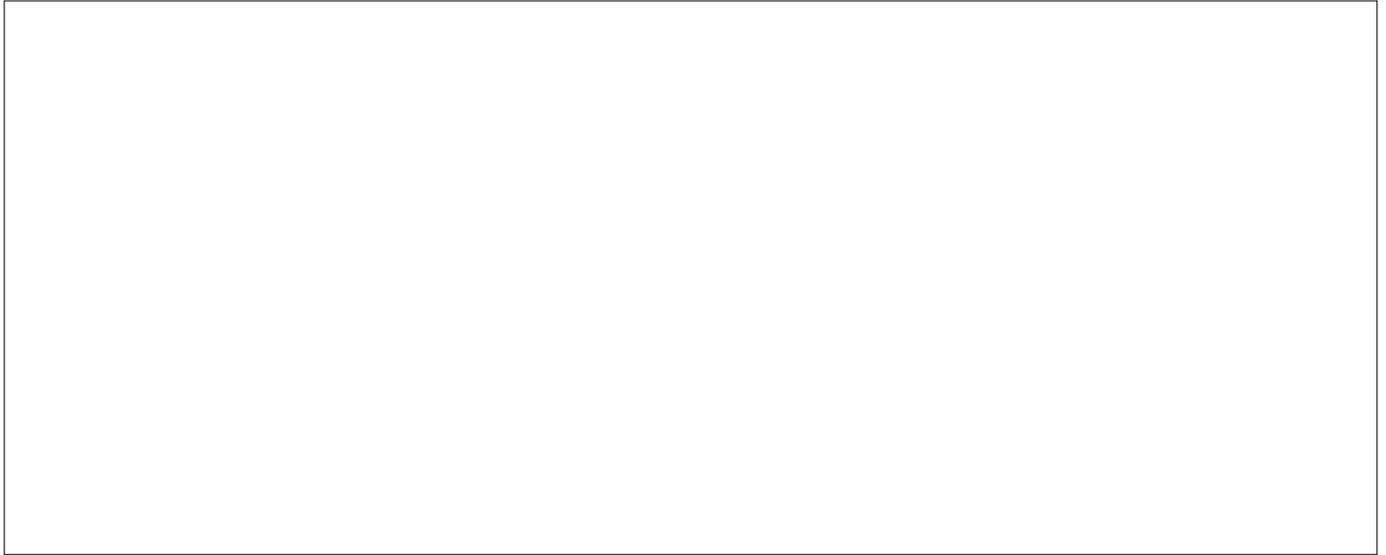
## Asar al grill

En caso de colocar los alimentos 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 y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Preparar tostadas, precalentar durante 10 minutos	Parrilla + bandeja universal	3+1	☐	3	1-2
Hamburguesas de vacuno, 12 unidades* (no precalentar)	Parrilla + bandeja universal	3+1	☐	3	25-30

\* Dar la vuelta 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)**



9000834326

941218