



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Horno integrado
HGL21F350**



BOSCH

[es] Instrucciones de uso

Indicaciones de seguridad importantes	3
Causas de daños.....	5
Su nuevo aparato	6
Reloj electrónico	6
El horno	6
Ventilador	6
Accesorios	6
Antes del primer uso	7
Limpiar el horno con calor.....	7
Limpiar los accesorios.....	7
Cómo utilizar el horno	8
Modos de funcionamiento	8
Iluminación del horno	8
Utilizar el aparato.....	8
Utilizar el grill	8
Utilizar el asador giratorio.....	8
Utilizar el reloj electrónico.....	9
Cuidados y limpieza	9
Productos de limpieza	9
Revestimiento catalítico del interior del horno.....	10
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta.....	10
Desmontar y montar la puerta del aparato.....	11
Desmontar y montar las guías laterales.....	11

¿Qué hacer en caso de avería?	12
Cambiar la bombilla del horno	12
Servicio de Asistencia Técnica	12
Consejos sobre energía y medio ambiente	13
Ahorro de energía.....	13
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	13
Presencia de acrilamida en alimentos	13
Consejos de aplicación	13
Hornear	13
Asar y asar al grill.....	14

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

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 integrado. 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.

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía. Para cambiar a otro tipo de gas, avisar al Servicio Técnico.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas, nunca como calefactor. Vigilarlo mientras está funcionando. Utilizarlo exclusivamente en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

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 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a 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.

Cerrar la válvula de seguridad situada en el conducto de alimentación de gas cuando no se vaya a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado.

¡Peligro de sobrecalentamiento!

En caso de que se produzca un corte de corriente, el ventilador dejará de funcionar. El aparato se puede sobrecalentar. Las piezas con las que el usuario entra en contacto se calientan demasiado y pueden causar lesiones. Debido a las altas temperaturas, el aparato y el mueble donde está montado pueden resultar dañados. En caso de que se produzca un corte de corriente, no se debe encender ni poner en marcha el aparato manualmente. En caso de que se produzca un corte de corriente, apagar el aparato.

¡COMPORTAMIENTO EN CASO PERCIBIR OLOR A GAS!

Un escape de gas puede provocar una explosión.

Si se detecta olor a gas o una avería en la instalación de gas:

- Cortar inmediatamente la alimentación de gas o cerrar la válvula de la bombona de gas.
- Apagar inmediatamente los fuegos abiertos y cigarrillos.
- No volver a accionar el interruptor de la luz o del aparato, no desenchufar ningún aparato. No usar el teléfono fijo o el móvil en la casa.
- Abrir la ventana y ventilar a fondo la habitación.
- Llamar al Servicio de Asistencia Técnica o a la compañía de abastecimiento de gas.

¡Peligro de asfixia!

El uso de una cocina de gas da lugar a la formación de calor, humedad y productos de combustión en la habitación donde se encuentre instalada. Asegurar una buena ventilación en la habitación. Es preciso mantener siempre abiertas las aberturas naturales de ventilación o instalar un dispositivo mecánico de ventilación (p. ej. una campana extractora). Un uso intenso y prolongado del aparato puede hacer necesaria una ventilación adicional (p. ej. abrir una ventana) o una ventilación más efectiva (p. ej. funcionamiento del dispositivo mecánico de ventilación a un nivel de potencia superior).

¡Peligro de incendio!

- 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.
- Los objetos inflamables que se guarden en el compartimento de cocción pueden incendiarse. 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 en la caja de fusibles. Cortar la alimentación de gas.
- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.
- No colocar directamente sobre la base de horno recipientes como bandejas, bandejas pasteleras, sartenes, etc. Esto provoca un sobrecalentamiento de la base del aparato y puede dañar considerablemente la base del mueble en el que está montado.
- La parte posterior del aparato se calienta mucho. En consecuencia, podrían dañarse los cables de conexión. Los cables eléctricos y el conducto del gas no deben estar en contacto con la parte posterior del aparato.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno 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 interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno 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.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

¡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 en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno 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.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables eléctricos y conductos de gas defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio Técnico debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible en la caja de fusibles y cortar la alimentación de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- Las averías o daños en el aparato conllevan peligro. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Cortar la alimentación de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- 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 interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

Causas de daños

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del interior del horno: no colocar ningún accesorio en la base del interior del horno. No cubrir la base del interior del horno con ninguna clase de film ni papel de hornear. No colocar recipientes en la base del interior del horno. Se calentarán demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- 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 interior del horno hasta el tope.
- Agua en el interior del horno caliente: No derramar agua en el interior del horno 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 horno como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colgarse de la puerta del horno.

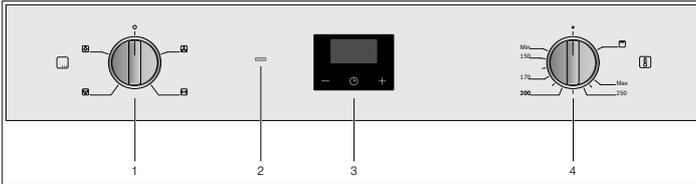
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- Accesorios pesados: No extraer demasiado los accesorios muy cargados sin haber reducido antes su peso. Los accesorios pesados se inclinan cuando se extraen. Se produce una presión en las aletas del compartimento de cocción que puede dañar el esmalte. Contrarrestar el peso

de los accesorios extraídos levantándolos un poco con la mano. ¡Atención! Utilizar siempre agarradores para extraer accesorios que estén calientes.

- Asar al grill: Al asar al grill, no colocar la bandeja de aluminio o la bandeja universal a una altura superior a 3. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el esmalte al extraerla. Utilice la altura 4 y 5 sólo para asar directamente sobre la parrilla.

Su nuevo aparato

Instrucciones sobre el manejo del nuevo aparato. Encontrará información relativa a la pantalla de mando, el horno, los tipos de calentamiento y los accesorios.



Explicación

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Selector de funciones |
| 2 | Lámpara indicadora del grill |
| 3 | Reloj electrónico |
| 4 | Selector de temperatura |

Reloj electrónico

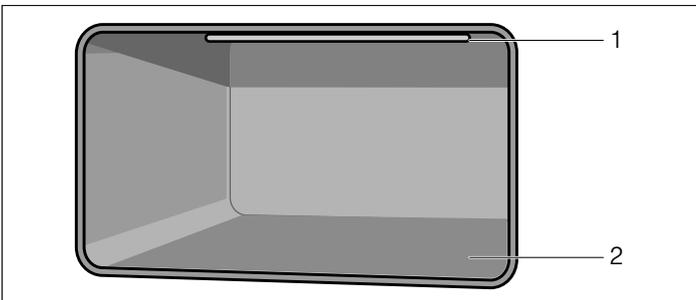
Con el reloj electrónico se puede ajustar la duración de la cocción.

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal.

Teclas y funciones del reloj electrónico

Símbolo	Significado	Aplicación
⌚	Reloj electrónico	Ajustar la duración o el tiempo
-	Menos	Disminuir la duración o el tiempo
+	Más	Aumentar la duración o el tiempo

El horno



Explicación

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Grill eléctrico |
| 2 | Quemador de gas del horno |

Selector de temperatura

Con el selector de temperatura se ajusta la temperatura o el nivel de la parrilla.

Posición	Significado
●	Desactivado. El horno no calienta.
Mín-Máx	Horno encendido, temperatura del interior del horno en °C.
☐	El horno calienta.

Hay un tope entre las posiciones "Máx" y ☐. No girar más allá del mismo.

Selector de funciones

Con el selector de funciones se pueden seleccionar funciones adicionales.

Posición	Significado
○	Posición neutra, no hay funciones ajustadas.
🌀	Aire circulante
🔄	Modo de asador giratorio
🌀🔄	Modo de asador giratorio y aire circulante
💡	Iluminación del horno

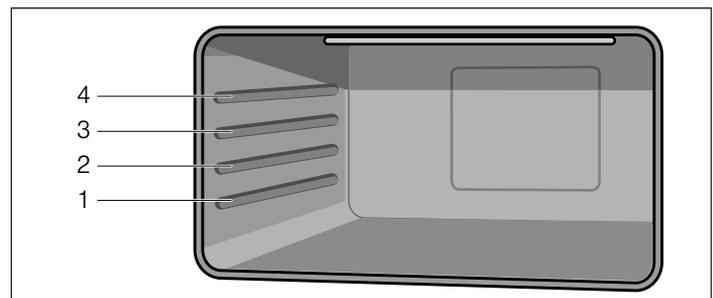
Ventilador

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 el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

Accesorios

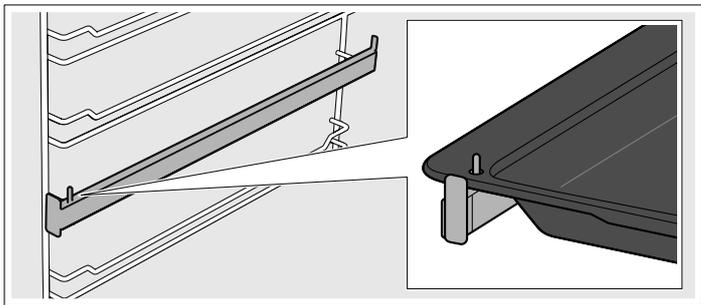
Los accesorios pueden colocarse en el interior del horno en 4 alturas diferentes. Introducir los accesorios siempre hasta el tope, para que no golpeen en el cristal de la puerta. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el interior del horno.



⚠ ¡Peligro de incendio!

No colocar directamente sobre la base de horno recipientes como bandejas, bandejas pasteleras, sartenes, etc. Esto provoca un sobrecalentamiento de la base del aparato y puede dañar considerablemente la base del mueble en el que está montado.

Los rieles de extracción permiten extraer por completo los accesorios.



Se pueden extraer hasta 2/3 partes de los accesorios sin que vuelquen. De esta manera, los platos pueden retirarse con facilidad.

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.

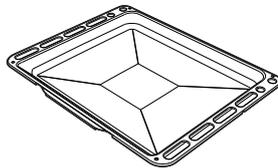
Accesorios

Descripción



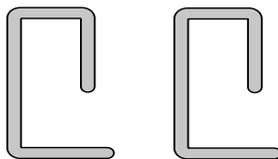
Parrilla para hornear y asar

Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados.



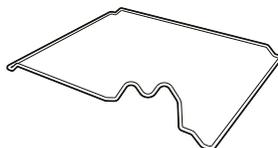
Bandeja de horno esmaltada

Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. También se puede utilizar como bandeja para recoger la grasa.



Varillas de seguridad

Para bloquear las bisagras.



Soporte para asador giratorio

Para depositar el asador giratorio.



Asador giratorio

Para asados y aves grandes. Solo se puede utilizar en combinación con una bandeja de horno esmaltada.

Antes del primer uso

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

Retirar el embalaje del aparato y desecharlo de forma adecuada.

Limpiar el horno con calor

Limpiar el horno previamente

1. Retirar los accesorios y las guías laterales del interior del horno.
2. Retirar por completo todos los restos de embalaje del horno, como fragmentos de poliestireno.
3. Algunas piezas están cubiertas por una lámina protectora. Retirar la lámina protectora.
4. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave y húmedo.
5. Limpiar el interior del horno con agua caliente y jabón.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

1. Girar el selector de temperatura hasta el nivel máximo.
2. Tras 45 minutos, desconectar el horno.

Limpiar el horno posteriormente

1. Limpiar el interior del horno con agua caliente y jabón.
2. Montar las guías laterales.

Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos a fondo con agua caliente con jabón y un paño de limpieza.

Cómo utilizar el horno

Modos de funcionamiento

Existen los siguientes modos de funcionamiento.

Modo de funcionamiento	Aplicación
 Calor inferior	Para pasteles y repostería, gratinados, aves, asados de carne magra de vacuno, ternero y venado.
 Calor inferior con aire circulante	Para pasteles con rellenos jugosos.
 Parrilla	Para asar al grill bistecs, salchichas, pescado y tostadas.
 Parrilla con circulación de aire	Para asar al grill carne, ave y pescado entero.
 Grill con asador giratorio	Para asar al grill carnes, carne enrollada y aves enteras.
 Grill con asador giratorio y aire circulante	Para asar al grill piezas grandes de carne, carne enrollada y aves enteras.

Iluminación del horno

Conectar la iluminación del horno

Girar el mando de control a la posición .

Desconectar la iluminación del horno

Girar el mando de control a la posición .

La iluminación del horno se apaga.

Nota: La iluminación del horno también se enciende al abrir la puerta del horno o al ajustar una función.

Utilizar el aparato

Conectar el quemador de gas del horno

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Presionar el mando de control del horno y girarlo hasta la posición máxima.
3. Mantener pulsado el mando de control durante unos segundos hasta que la llama se estabilice.
4. Cerrar la puerta del aparato con cuidado.
5. Programar la temperatura deseada con el mando de control. No sobrepasar la posición "Mín".

Si la llama vuelve a apagarse

Apagar el mando de control. Esperar un minuto y volver a encenderlo.

¡Peligro de incendio!

Cuando la llama se apaga, sale gas. Vigilar el quemador de gas durante su funcionamiento. Asegurarse de que no emane aire.

Desconectar el quemador de gas del horno

Girar el mando de control a la posición . Mientras tanto, mantenerlo pulsado.

Utilizar el grill

La puerta del aparato debe estar cerrada para asar al grill.

Notas

- No es posible utilizar al mismo tiempo el quemador de gas del horno y el grill.
- Para asar al grill, el tiempo de cocción no debe superar los 60 minutos.

Conectar el grill

Presionar el mando de control del horno y girarlo hasta la posición .

Cuando el grill está conectado, se ilumina la lámpara indicadora.

Desconectar el grill

Girar el mando de control a la posición .

Utilizar el asador giratorio

El asador giratorio es especialmente adecuado para cocinar asados, carne enrollada y aves. La carne se asa de forma homogénea.

Utilizar el asador giratorio al nivel del grill.

Preparar asados

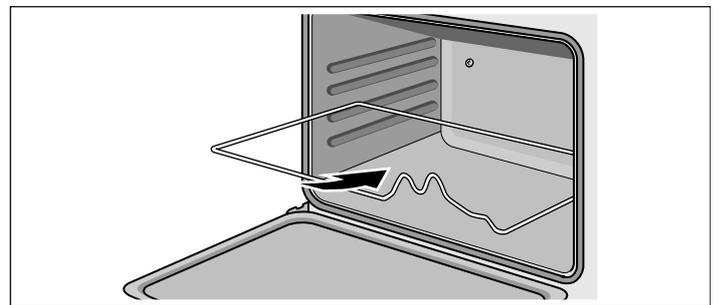
1. Colocar la pieza que se va a asar en el centro del asador giratorio y fijarla a ambos extremos con las pinzas de sujeción. Además, se puede utilizar hilo de cocina para sujetar mejor la pieza de asado.
2. En caso de asar aves, atar los extremos de las alas bajo el lomo y los muslos al torso. De esta manera no se tostarán demasiado.
3. Pinchar la piel debajo de las alas para que se desprenda la grasa.

Colocar el asador giratorio

¡Peligro de quemaduras!

No tocar nunca las superficies ni los elementos calientes del horno. Mantener alejados a los niños en todo momento. Abrir la puerta del aparato con precaución. Puede salir vapor caliente.

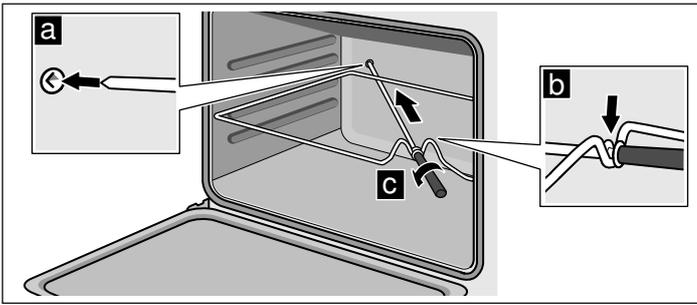
1. Introducir el estante del asador giratorio a la altura de inserción 2 hasta llegar al tope.



2. Insertar el asador giratorio en el alojamiento motor de la parte trasera del interior del horno (a).
3. Colocar el asador giratorio sobre su estante (b).

Nota: El asador giratorio debe encajar correctamente en su estante.

4. Desenroscar la empuñadura (c).



5. Verter agua en una bandeja de horno e introducirla en la altura de inserción 1 para que recoja la grasa.

6. Cerrar la puerta del aparato.

Conectar el modo de asador giratorio

1. Girar el selector de temperatura a la posición .

2. Girar el selector de funciones a la posición .

Desconectar el modo de asador giratorio

1. Girar el selector de temperatura a la posición .

2. Girar el selector de funciones a la posición .

Extraer el asador giratorio

¡Peligro de quemaduras!

No tocar nunca las superficies ni los elementos calientes del horno. Mantener alejados a los niños en todo momento. Abrir la puerta del aparato con precaución. Puede salir vapor caliente.

¡Peligro de quemaduras!

No tocar nunca el asador giratorio ni otros accesorios directamente. Sujetar los accesorios calientes únicamente con paños o guantes térmicos.

1. Abrir con cuidado la puerta del aparato y volver a enroscar la empuñadura del asador giratorio.

2. Tirar con cuidado del asador giratorio para extraerlo del alojamiento situado en la parte trasera.

3. Retirar el estante del asador giratorio y la bandeja de horno.

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.

Utilizar el reloj electrónico

Ajustar la hora

Tras la conexión eléctrica del aparato o tras un corte de la corriente, en el indicador parpadean tres ceros.

1. Pulsar la tecla .

2. Ajustar la hora actual con las teclas "+" y "-".

El tiempo programado se aplica transcurridos 7 segundos.

Nota: Para cambiar la hora ajustada, pulsar las teclas "+" y "-" y ajustar la hora actual con esas mismas teclas.

Programar el avisador

El avisador no afecta a las funciones del horno. La duración del avisador se puede ajustar desde 1 minuto hasta 23 horas y 59 minutos.

1. Pulsar la tecla .

En el panel indicador parpadea el símbolo  y aparecen 3 ceros.

2. Ajustar la duración deseada con las teclas "+" y "-".

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal acústica.

Notas

- Para cambiar la duración ajustada, seleccionar el avisador con la tecla  y ajustar la duración con las teclas "+" y "-".
- Para borrar el ajuste, seleccionar el avisador con la tecla  y pulsar las teclas "+" y "-" simultáneamente.

Desactivar el tono de aviso

Pulsar la tecla "-" para apagar el tono de aviso.

La señal se apaga siete minutos después.

Cambiar el tono de aviso

Hay 3 tonos de aviso.

1. Pulsar simultáneamente las teclas "+" y "-".

2. Pulsar la tecla .

En el panel indicador se muestra el tono de aviso actual, por ejemplo, "tono 1".

3. Pulsar la tecla "-" para seleccionar otro tono de aviso.

¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Productos de limpieza

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados. No utilizar lo siguiente:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- productos de limpieza con un alto contenido alcohólico,
- estropajos o esponjas de fibra dura,
- 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 jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rascadores 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 el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse los productos de limpieza especiales para el acero inoxidable, apropiados para superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Aluminio	Limpiar con un producto de limpieza suave para cristales. Lavar la superficie horizontalmente y sin presionar con un paño para cristales o un paño de microfibras sin pelusas.
Superficies esmaltadas (superficie lisa)	Detergente convencional o vinagre diluido en agua: limpiar usando un trapo o gamuza suave y humedecido; secar con un paño suave. Retirar los restos de comida quemados con un paño húmedo y un producto de limpieza. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos en forma de gel, ya que este se aplica con mayor facilidad. Al finalizar la limpieza, dejar el horno abierto para que se seque.
Superficies autolimpiables (superficie rugosa)	Tener en cuenta las indicaciones del capítulo <i>Revestimiento catalítico del interior del horno</i>
Quemador de gas	No limpiar el quemador de gas situado en el interior del horno.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para cristal.
Cristal protector de la bombilla 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.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Revestimiento catalítico del interior del horno

Los revestimientos catalíticos del interior del horno están recubiertos con esmalte autolimpiable.

Las superficies se limpian por sí solas mientras el horno está en funcionamiento. Las salpicaduras grandes no desaparecen hasta que el horno ha funcionado repetidas veces.

Superficies autolimpiables

Las paredes laterales y posterior tienen un revestimiento catalítico. No limpiar estas superficies con limpiadores para hornos. Una decoloración ligera de los esmaltes no influye en la autolimpieza.

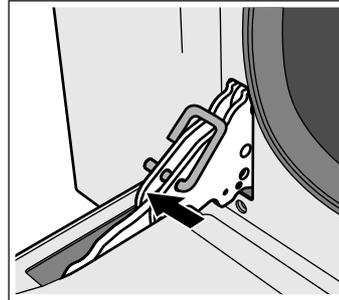
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

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

Extraer los cristales de las puertas

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con la varilla de seguridad.

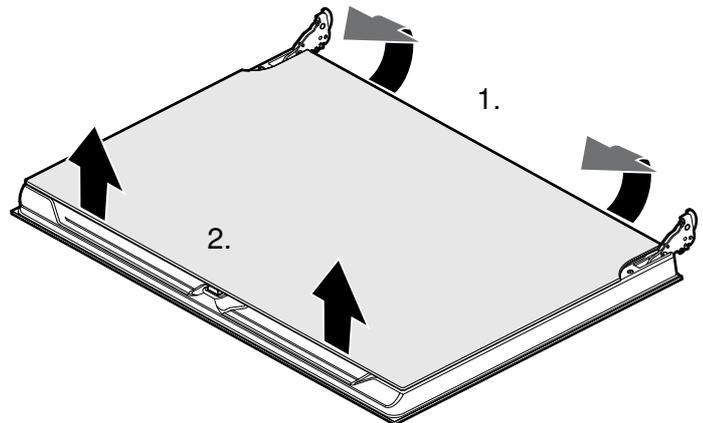
Nota: Las varillas de seguridad deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.



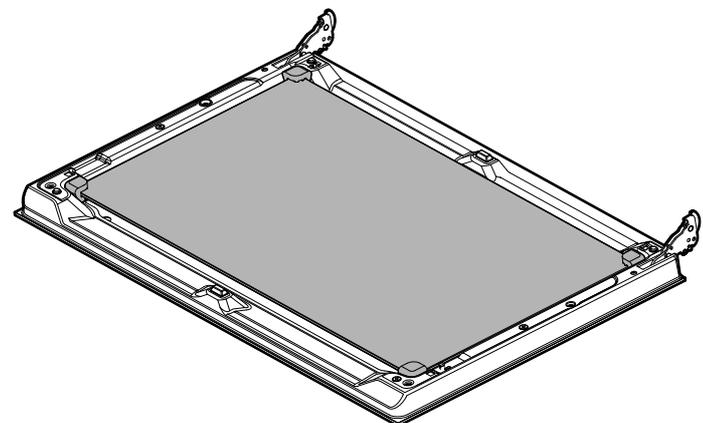
3. Levantar suavemente la parte inferior del cristal interior hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción (1).
4. Levantar con cuidado la parte superior del cristal hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción (2).

¡Atención!

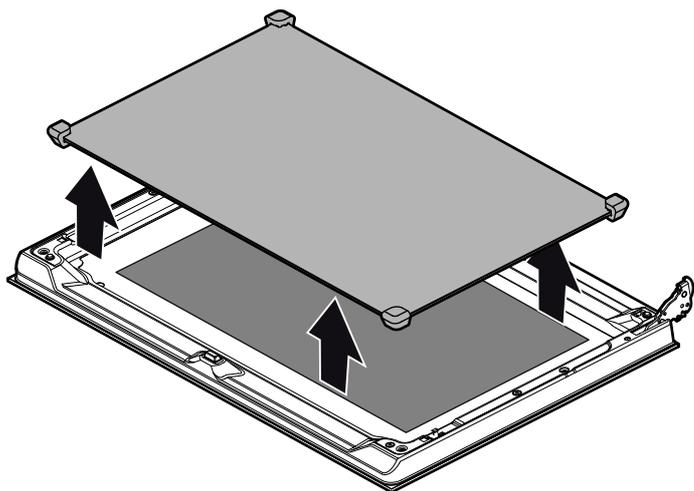
El cristal intermedio puede quedarse unido al cristal interior al levantar este último. Asegurarse de que el cristal intermedio no se cae.



5. Extraer el cristal interior.
6. Extraer el cristal intermedio.



Nota: El cristal intermedio no está sujeto con pasadores de sujeción, sino que se mantiene en su posición mediante soportes de goma.



Limpiar los cristales 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 los cristales de la puerta

1. Colocar de nuevo el cristal intermedio.

Nota: Prestar atención para colocar el cristal en la posición correcta. Todos los soportes de goma deben colocarse planos sobre el cristal exterior.

2. Colocar de nuevo el cristal interior.

Nota: Se deben encajar los cuatro pasadores de sujeción en los soportes correspondientes.

3. Retirar las varillas de seguridad y cerrar la puerta del horno.

Desmontar y montar la puerta del aparato

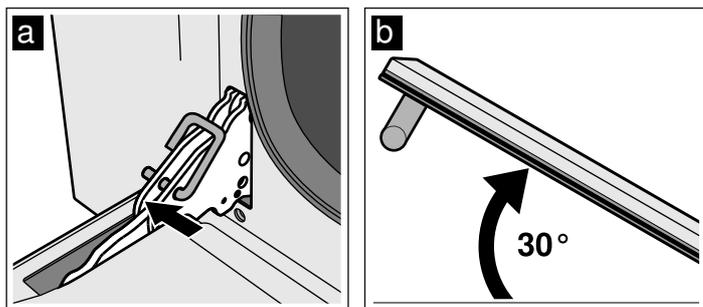
En caso de una suciedad especialmente resistente, la puerta del horno se puede desmontar para una mejor limpieza. Sin embargo, habitualmente esto no es necesario.

Desmontar la puerta del aparato

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con la varilla de seguridad (a).

Nota: Las varillas de seguridad deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.

3. Sujetar la puerta del horno por los laterales con las dos manos y cerrarla unos 30° (b).



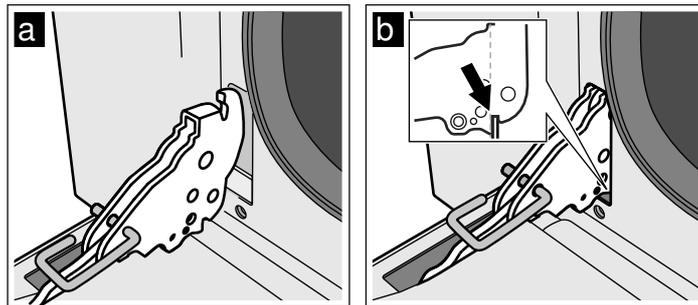
4. Levantar ligeramente la puerta del horno y extraerla.

Nota: No cerrar la puerta del horno por completo. Podrían doblarse las bisagras y producirse daños en el esmalte.

Montar la puerta

1. Sujetar la puerta del horno por los laterales con las dos manos.
2. Insertar las bisagras en las escotaduras del horno (a).

Nota: La muesca en la parte inferior de las bisagras debe encajar en el marco del horno (b).



3. Empujar la puerta hacia abajo.
4. Retirar las varillas de seguridad.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o de que una bisagra se cierre de golpe. Llamar al Servicio de Atención al Cliente.

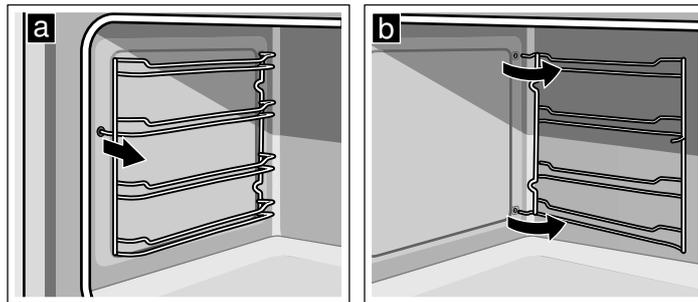
Desmontar y montar las guías laterales

Las guías laterales pueden extraerse para facilitar su limpieza.

Desmontar las guías laterales

Las guías laterales están fijadas en tres puntos a las paredes laterales del interior del horno.

1. Sujetar la guía lateral por la parte delantera y tirar de ella hacia el centro. El gancho delantero de la guía lateral se desprende del orificio.
2. Seguir abriendo la guía lateral y extraerla de los orificios traseros de la pared lateral.
3. Retener el revestimiento catalítico del interior del horno.
4. Extraer las guías laterales del interior del horno.



Montar las guías laterales

1. Retener el revestimiento catalítico del interior del horno.
2. Insertar los ganchos de la guía lateral en los orificios traseros de la pared lateral.
3. Introducir el gancho delantero de la guía lateral en el orificio.

¿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.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables eléctricos y conductos de gas defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio Técnico debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible en la caja de fusibles y cortar la alimentación de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Avería	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	Corte de corriente	Comprobar si los demás electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está dañado.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato está correcto
La iluminación del horno falla.	Bombilla del horno defectuosa	Cambiar la bombilla del horno. (Ver el apartado "Cambiar la bombilla del horno")
La llama del horno no arde desde todas las aberturas de salida.	Suciedad normal	Es necesario que un especialista limpie el quemador.
El cristal de la puerta se empaña cuando se calienta el horno.	Ocurrencia normal debido a la diferencia de temperatura	Ninguna, no afecta al funcionamiento.

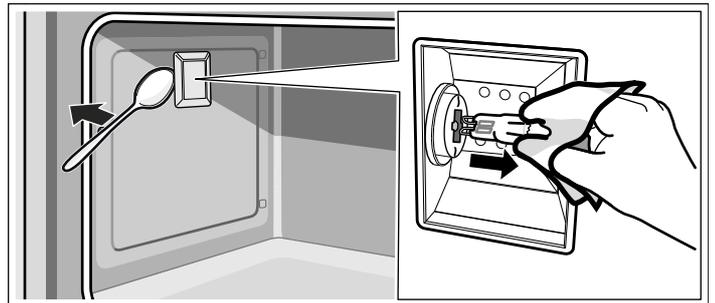
Cambiar la bombilla del horno

Si la bombilla del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Las bombillas de recambio resistentes a la temperatura se pueden obtener en un comercio especializado o poniéndose en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. No utilizar ninguna otra bombilla.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

1. Dejar enfriar el interior del horno.
2. Abrir la puerta del aparato.
3. Poner un paño de cocina en el interior del aparato para evitar daños.
4. Extraer las guías laterales.
5. Retirar el cristal protector. Para ello, abrir el cristal protector con la mano desde delante. En caso de que resultase difícil retirar el cristal protector, utilizar una cuchara como ayuda.
6. Extraer la bombilla del horno.



7. Sustituir la bombilla del horno por otra del mismo tipo:

Tensión: 230 V

Potencia: 40 W

Portabombillas: G9

Resistencia de temperatura: 300 °C

8. Volver a colocar el cristal protector de la bombilla del horno.
9. Montar las guías laterales.
10. Retirar de nuevo el paño de cocina.
11. Volver a conectar el fusible.
12. Comprobar que la iluminación del horno funciona correctamente.

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.

Indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La placa de características se encuentra en un lateral del lado posterior 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.

N.º de producto	N.º de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica ☎	

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está 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.

Ahorro de energía

- Precalear el horno solo cuando lo indique la receta.
- 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.

Presencia de acrilamida en 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 reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

General	<ul style="list-style-type: none">■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible.■ Horneare los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros.■ Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Hornear	máx. 200 °C
Galletas	máx. 190 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Untar una capa sobre la bandeja de forma uniforme. Horneare un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen

Consejos de aplicación

Aquí encontrará consejos acerca de los recipientes y de la preparación de platos.

Notas

- Utilizar los accesorios suministrados. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o a través del Servicio de Asistencia Técnica.
Antes de su utilización, retirar del interior del horno los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del horno.

Hornear

Moldes para hornear

- Utilizar principalmente moldes para hornear y bandejas de color claro.
- Colocar los moldes para hornear siempre en el centro de la parrilla para hornear y asar.

Sugerencias para hornear

Cómo comprobar si el pastel de masa de bizcocho está en su punto.	Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado en la receta, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar la temperatura del horno 10 grados menos. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
El pastel ha subido bien en el centro, pero en los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.

El pastel se está quedando demasiado oscuro por arriba.	Colocar el pastel a una altura inferior, seleccionar una temperatura más baja y dejar que se hornee durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Hacer pequeños agujeros en el pastel con un palillo cuando esté terminado. A continuación, verter en los agujeros unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 grados y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., tarta de queso) tiene buen aspecto, pero está crudo por dentro (con partes líquidas)	Emplear la próxima vez menos líquido y hornear el producto a una temperatura más baja durante más tiempo. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir la capa. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Reducir un poco la temperatura para que las pastas se doren de forma homogénea. Si el papel de hornear sobresale, puede influir en la circulación del aire. 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.	La próxima vez colocar el pastel a una altura inferior.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez utilizar la bandeja universal más profunda, si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar una separación de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
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.

Asar y asar al grill

Recipiente

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla. La bandeja de horno esmaltada también se puede usar para asados grandes.

Sugerencias para asar

- Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.
- Añadir de 2 a 3 cucharadas soperas de líquido a las carnes magras, y de 8 a 10 cucharadas a los estofados, según el tamaño.
- Al asar 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.
- 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. De este modo, el jugo del asado se reparte mejor.
- Al asar trozos de carne más grandes pueden generarse fuertes vapores y vaho en la puerta del horno. Esto es algo normal que no influye en el correcto funcionamiento. Tras el proceso de horneado, secar con un paño la puerta del horno y la ventana.
- Para asar directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja de horno esmaltada en la altura de inserción 1 para recoger la grasa.

Sugerencias para asar

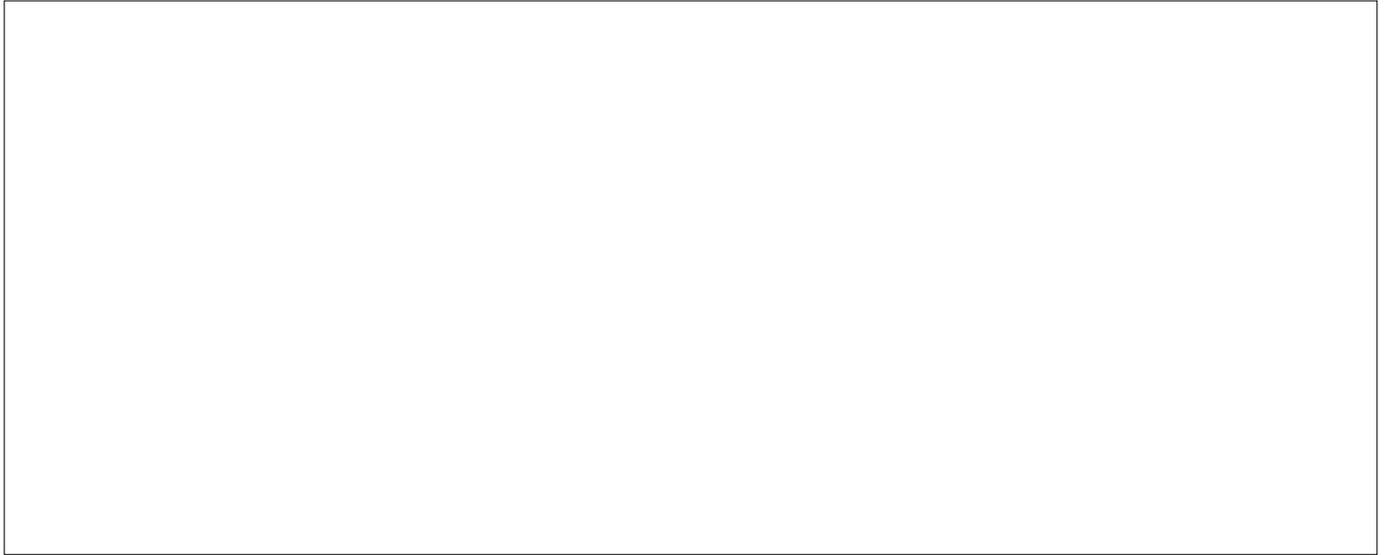
Cómo comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar el asado con la cuchara. Si está firme, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura en 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 y 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.

Sugerencias para asar al grill

- En la medida de lo posible, utilizar piezas del mismo grosor. Deberían tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas.
- Colocar los alimentos en el centro de la parrilla. Llenar con un poco de agua la bandeja de horno esmaltada e introducirla en la altura de inserción inmediatamente inferior para que pueda recoger la grasa. No colocar la bandeja en ningún caso sobre la base del interior del horno.
- Aplicar una pequeña capa de aceite al alimento antes de colocarlo sobre la parrilla bajo el grill.
- Si el alimento no es muy grueso, dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo; si el alimento es grueso, dar varias vueltas durante el tiempo de asado. Utilizar para ello unas pinzas para evitar atravesar el producto y para que el jugo de la carne permanezca en el asado.
- Las carnes oscuras como el cordero y el vacuno se tuestan más rápidamente y mejor que las carnes más claras como el cerdo o la ternera.

Consejos para el asador giratorio

- Introducir el asado lo más centrado posible en el asador giratorio y fijarlo en ambos extremos con las pinzas de sujeción.
- El asado se puede atar asimismo con hilo de cocina. En caso de asar aves, atar los extremos de las alas bajo el lomo y los muslos al torso. De esta manera no se tostarán demasiado.
Pinchar la piel bajo las alas para que se desprenda la grasa.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000922655

914775266
970606