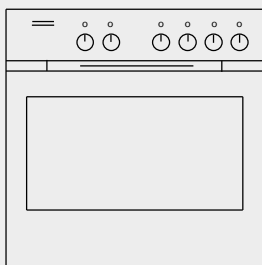




HBN 574850



ES Instrucciones de uso

3



Household Appliances

BOSCH

Índice

Qué hay que tener en cuenta	5
Antes del montaje.....	5
Indicaciones de seguridad.....	5
Causas de los daños.....	6
Su nuevo horno	7
El panel de mando.....	7
Indicadores.....	7
Flechas para seleccionar el tipo de calentamiento.....	9
Sensores para modificar los valores programados.....	10
Tipos de calentamiento.....	10
El horno y sus accesorios.....	13
Ventilador.....	14
Antes del primer uso	14
Calentar el horno.....	14
Limpieza previa de los accesorios.....	15
Conexión y desconexión del horno	15
Sensor principal.....	15
Programar el horno	15
Desconexión manual del horno.....	16
El horno se desconecta automáticamente.....	18
El horno se conecta y se desconecta automáticamente.....	19
Indicador de calor residual.....	20
Calentamiento rápido	21
Programa automático	22
¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?.....	22
Así se programa.....	23
El horno se conecta y se desconecta automáticamente.....	24
Hora	26
Así se programa.....	26
Reloj avisador	27
Así se programa.....	27
Ajustes básicos	28
Modificar los ajustes básicos.....	29
Seguro para niños	30

Limitación automática del tiempo	30
Cuidados y limpieza	31
Parte externa del aparato	31
Horno	31
Función clean	33
Junta	34
Accesorios	34
Limpieza de los cristales.....	34
Qué hacer en caso de avería	36
Cambio la lámpara de iluminación del horno	37
Servicio de Asistencia Técnica	39
Embalaje y aparatos usados	40
Tablas y sugerencias	41
Pastelería y repostería	41
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado..	43
Carnes, aves y pescados	44
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	48
Gratinados, soufflés, tostadas	49
Alimentos precocinados congelados	50
Asar lentamente	51
Sugerencias para asar	52
Platos especiales.....	53
Descongelación	54
Desechar	54
Cocción de mermeladas.....	55
Consejos prácticos para el ahorro de energía.....	57
Acrilamida en los alimentos	57
¿Qué se puede hacer?	58
Comidas normalizadas	59

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces podrá manejarse correctamente el horno.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

Antes del montaje

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar el horno. En caso de daños por una conexión errónea no se disfrutará del derecho de garantía.

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado.

El uso de este aparato sin la conexión de tierra o una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución).

El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Indicaciones de seguridad

Horno caliente



Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras!

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!

No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Reparaciones



Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica! Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado a realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar de la red eléctrica. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Bandeja de horno o papel de aluminio en la base del horno

No introducir bandejas en la base del horno. No cubrirla con papel de aluminio. Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y de asado ya no coinciden y el esmalte se deteriora.

Agua en el horno

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

Zumo de fruta

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El zumo de fruta que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar. Es mejor utilizar una bandeja honda.

Enfriamiento con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes.

Junta del horno muy sucia

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

La puerta del horno como superficie de apoyo

No subirse ni sentarse en el carrito del horno cuando esté abierto.

Su nuevo horno

Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el panel de mando con los sensores de manejo y el panel indicador. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.









Indicadores

Los sensores se encuentran debajo de cada uno de los paneles de mando. Tocar con el dedo índice el símbolo correspondiente.

Símbolo

ⓘ	Sensor principal	Para encender y apagar el horno.
^v	Flechas de selección del tipo de calentamiento	Para seleccionar el tipo de calentamiento. Flecha hacia arriba Flecha hacia abajo

Símbolo

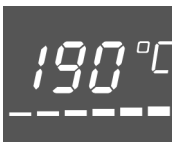
	Lámpara de iluminación del horno	Para encender y apagar la lámpara de iluminación del horno.
	Reloj	Para ajustar la hora, el reloj avisador  , duración ciclo cocción  y el final ciclo cocción 
i	Info	Se puede consultar la temperatura y el tiempo de calentamiento, y el peso seleccionado para el programa automático.
- +	Sensores para cambiar los valores programados	Para cambiar los valores recomendados y programados. Sensor Menos - = disminuir Sensor Más + = aumentar
	Calentamiento rápido	Para calentar el horno rápidamente.
ok	Confirmación/ Inicio	Para confirmar el ajuste o poner en marcha el horno.

En el panel indicador se pueden leer los valores programados. Mientras el símbolo parpadee en el panel indicador, se pueden ajustar los valores.

Si no inicia con ok, el ajuste se borra tras unos minutos. Iniciar siempre con el sensor ok.

El control de calentamiento, situado debajo del panel indicador de temperatura, muestra el aumento de temperatura o el calor residual en el horno.

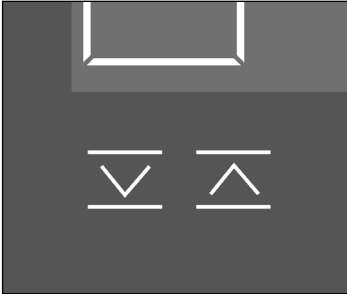
Importante



Flechas para seleccionar el tipo de calentamiento

Con la flecha hacia abajo ∇ o hacia arriba \blacktriangle seleccione el tipo de calentamiento para el horno. Tocar la flecha correspondiente hasta que el tipo de calentamiento deseado aparezca en el panel indicador.

Para cada tipo de calentamiento aparece en el panel indicador de temperatura un valor recomendado.



Ajustes

	Calor superior y calor inferior
	Calor intensivo
	Aire caliente 3D
	Calor inferior con aire caliente
	Calor inferior
	Grill de infrarrojos con aire caliente
	Grill variable de pequeña superficie
	Grill variable de amplia superficie
	Descongelar
clean	Limpieza
P	Programa automático

Lámpara de iluminación del horno

Al programar un tipo de calentamiento, se enciende la lámpara del horno.

Excepciones:

Al descongelar de 30 a 60 °C, la lámpara no se enciende.

Si el horno ha de encenderse y apagarse automáticamente, la lámpara de iluminación del horno se enciende tras la puesta en marcha.

Con el sensor de lámpara de iluminación del horno se puede encender y apagar la lámpara. Excepción: descongelar a 20 °C.

Sensores para modificar los valores programados

Con el sensor Más + o Menos se pueden modificar todos los valores programados y recomendados.

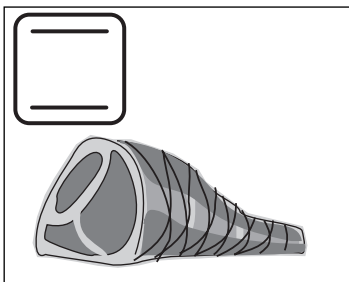
Sensor Más + = aumentar

Sensor Menos - = disminuir

Márgenes

50 – 270	Temperatura en °C
	Descongelar: 20 – 60 °C
1 – 3	Niveles del grill
1 – 3	Niveles de limpieza
1 min – 23.59 h	Duración ciclo cocción
1 seg – 23.55 h	Tiempo del reloj avisador
P 1 – P 14	Programas

Tipos de calentamiento



El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.

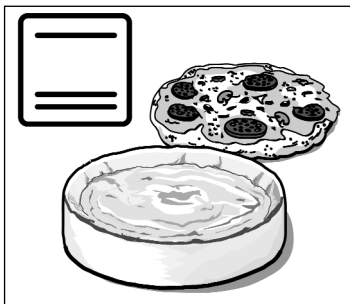
Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto si se trata de un pastel como de un asado.

Con este tipo de calentamiento, se obtiene un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados. También resulta apropiado para el asado de piezas de menor tamaño de carne de vaca, ternera y caza.

Con el asado lento en la zona de temperatura de 70 °C a 100 °C todas las piezas de carne tierna quedan especialmente jugosas.

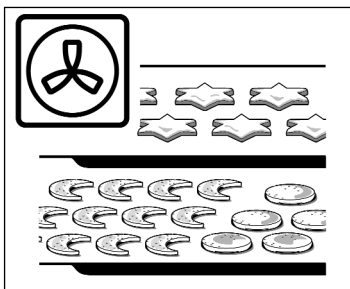
Conservar en caliente ☞: En el margen de temperatura de 65–100 °C se pueden conservar en caliente los platos. No conservar los platos en caliente durante más de dos horas.



Calor intensivo

Gracias al fuerte calor que llega desde la zona inferior, las pastas, como p. ej. la pizza, adquieren una base realmente crujiente. No es necesario hornear previamente la tarta de requesón ni las tartas saladas.

Este tipo de calentamiento también resulta ideal para hornear en moldes de hojalata, cristal o porcelana que proyectan el calor o son malos conductores.

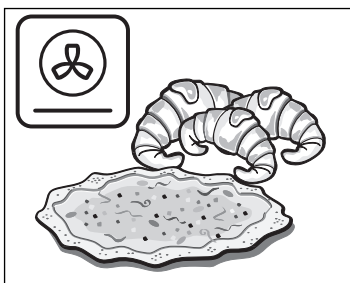


Aire caliente 3D

Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor del calentador circular de forma uniforme por el horno.

Con el aire caliente 3D se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles. Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las de calor superior e inferior.

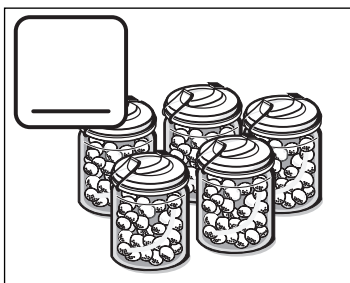
El aire caliente 3D es la opción más apropiada para desecar.



Calor inferior con aire caliente

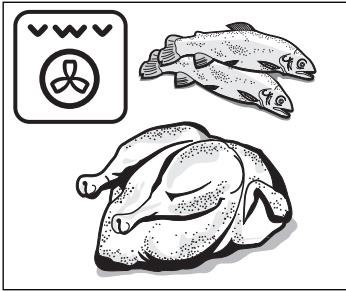
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el calentador circular.

Este tipo de calentamiento es el más adecuado para alimentos ultracongelados. Se consigue un mejor resultado de cocción de la pizza congelada, las patatas fritas o el pastel de hojaldre dulce sin necesidad de precalentar el horno.



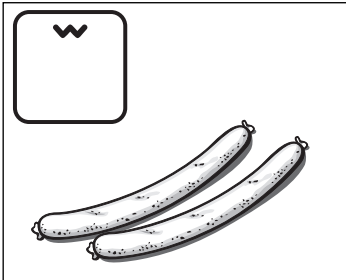
Calor inferior

El calor inferior permite calentar o dorar los platos por debajo. También es apropiado para preparar mermeladas.



Grill de infrarrojos con aire caliente

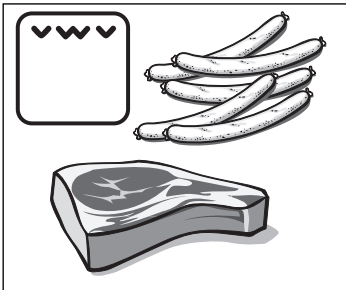
La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne adquieren un atractivo color dorado en toda su superficie.



Grill variable de pequeña superficie

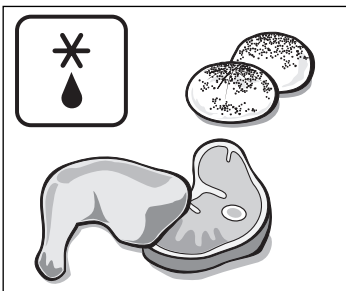
Sólo se enciende la parte central de la resistencia del grill.

Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Colocar los alimentos en la parte central de la parrilla.



Grill variable de amplia superficie

Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.



Descongelar

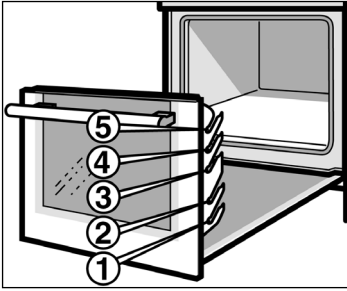
Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire en torno a los alimentos congelados. Los trozos de carne congelada, las aves, las piezas de pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

Consejos y advertencias

Si durante el funcionamiento se abre la puerta del horno, se interrumpe el calentamiento.

Para distribuir correctamente el calor, el ventilador se conecta brevemente durante la fase de calentamiento, dependiendo de la temperatura en el interior del horno y del tipo de calentamiento seleccionado.

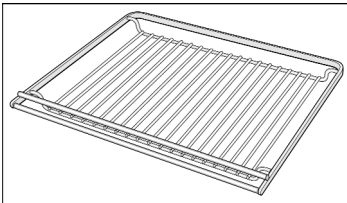
Horno y accesorios



Los accesorios se colocan en los ganchos a derecha e izquierda.

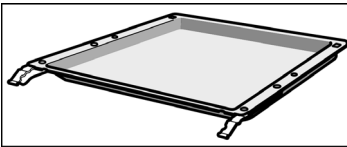
Al colocar los accesorios, asegurarse de que han quedado bien anclados en los ganchos.

Accesorios



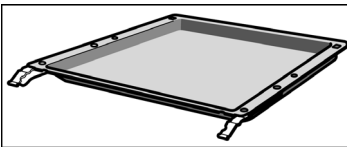
Parrilla

Para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados.



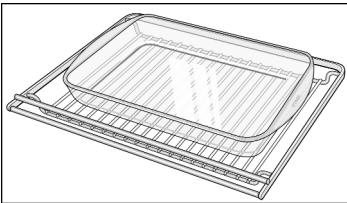
Bandeja de aluminio

Para pasteles y galletas.



Bandeja esmaltada

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



Cazuela de vidrio

Para todo tipo de asados de carne o de pescado.

Utilizar siempre en combinación con la parrilla.

Colocar la cazuela de vidrio en la parte central de la parrilla para conseguir un asado homogéneo.


Ventilador

El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Éste se conecta y desconecta en caso de necesidad. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta.

Antes del primer uso



En este apartado hay información sobre todo lo que hay que hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el apartado “Qué hay que tener en cuenta”.

En primer lugar comprobar si en el panel indicador del horno parpadean el símbolo  y tres ceros.

Poner el reloj en hora.






Si en el panel indicador parpadean el símbolo  y tres ceros


1. Tocar el sensor de reloj .
Aparece 12:00 y el símbolo del reloj  parpadea en el panel indicador.
2. Ajustar la hora actual con el sensor Menos – o Más +.
3. Confirmar con ok.
El aparato está listo para funcionar.

Calentar el horno

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

Proceder de la siguiente forma

1. Tocar el sensor principal  hasta que aparezca el símbolo  en el panel indicador.
2. Seleccionar calor superior e inferior . Para ello tocar el sensor de la flecha hacia arriba  hasta que aparezca el símbolo  en el panel indicador.
3. Tocar el sensor Más + hasta que parpadee 240 °C en el panel indicador de temperatura.
4. Poner en marcha el horno pulsando ok.


Apagar el horno después 60 minutos con el sensor principal .

Limpeza previa de los accesorios

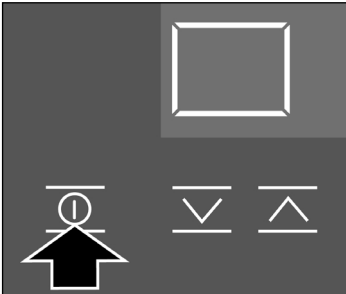
Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.




Conexión y desconexión del horno

Sensor principal


Con el sensor principal  se conecta y se desconecta el horno.

Conexión



Tocar el sensor principal  hasta que aparezca  en el panel indicador. Si el horno no se ajusta después de unos minutos, el sensor principal se desconecta automáticamente. El símbolo  se apaga.

Desconexión

Tocar el sensor principal  hasta que se apague el símbolo.

La hora, el tiempo del reloj avisador en curso o la posible indicación de calor residual son independientes del sensor principal.

Programar el horno

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Desconectar el horno manualmente

Quando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

Se podrá salir de la cocina durante un período prolongado de tiempo.

El horno se conecta y desconecta automáticamente

Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

Tablas y sugerencias

En el apartado “Tablas y sugerencias” se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

Desconexión manual del horno

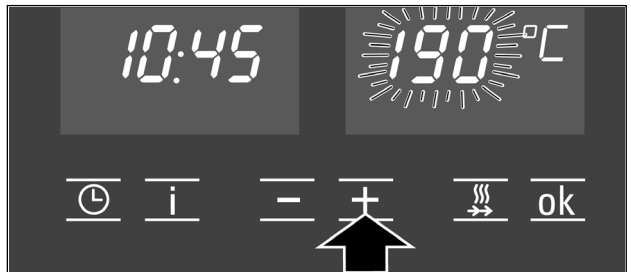
Ejemplo: Calor superior e inferior ☒, 190 °C

1. Tocar el sensor principal ①. En el panel indicador aparece el símbolo ☐.

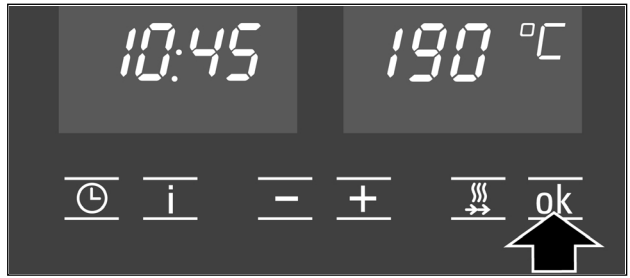
2. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con los sensores de flecha hacia abajo ∨ o hacia arriba ∧.



3. Ajustar la temperatura o el nivel del grill deseado con los sensores - o +.




4. Pulsar ok para iniciar el programa del horno.



Breve sonido de aviso

Si se olvida iniciar el programa del horno, tras unos segundos se escucha un sonido para avisar de que el programa debe iniciarse pulsando ok.

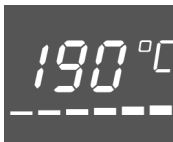
Cuando el plato esté listo

Debe desconectarse el sensor principal .

Modificación de los ajustes

El tipo de calentamiento, la temperatura o el nivel del grill se pueden modificar en cualquier momento. Confirmar la modificación con ok.



Control de calentamiento



El control de calentamiento muestra la subida de temperatura en el horno. Cuando todos los campos están llenos, significa que se ha alcanzado el momento óptimo para introducir el alimento en el horno.



En las funciones de asar al grill y descongelar (20 °C) no se muestra el control de calentamiento.

Durante el precalentamiento se puede consultar:

- la temperatura aproximada que tiene el horno, tocando el sensor Info .
- el tiempo aproximado que le queda al horno para alcanzar la temperatura deseada, tocando dos veces el sensor Info .

Estos tiempos que aparecen en el panel indicador sólo son correctos cuando el precalentamiento se ha realizado sin introducir el alimento en el horno. Al asar al grill no se muestra la información.

El horno se desconecta automáticamente

5. Tocar el sensor de reloj  repetidamente hasta que en el panel indicador parpadee el símbolo de duración ciclo cocción .

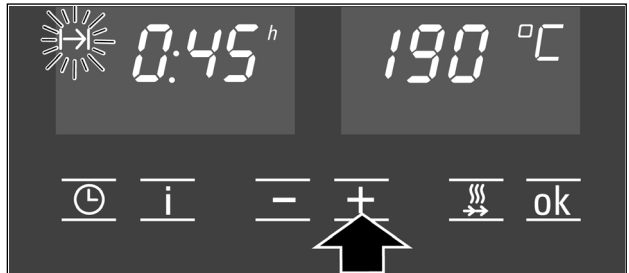
Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 4. Introducir ahora la duración (tiempo de cocción) del plato.

Ejemplo: Duración ciclo cocción 45 minutos




6. Ajustar la duración ciclo cocción deseada con los sensores - o +.



Sensor + valor recomendado = 30 min
Sensor - valor recomendado = 10 min



7. Iniciar el programa con ok o retrasar el tiempo de finalización tal como se describe en "El horno se conecta y desconecta automáticamente".

Cuando se inicia el programa del horno con ok, se ilumina el símbolo de duración ciclo cocción  en el panel indicador.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. En el panel indicador del reloj se muestra 0:00. La señal se puede borrar antes de tiempo con el mando del reloj . Cuando se desconecta el sensor principal , se muestra de nuevo la hora.

Borrar la duración ciclo cocción

Touchar el sensor de reloj ⌚ varias veces hasta que en el panel indicador parpadee el símbolo de duración ciclo cocción |→|. Touchar el sensor hasta que en el panel indicador aparezca cero. Touchar el sensor ok. El programa en curso se interrumpe.

Modificación de los ajustes

Touchar el sensor de reloj ⌚. Modificar duración ciclo cocción con los sensores – o +. Confirmar con ok.

Borrar el ajuste

Desconectar el sensor principal ⓪.

Consulta de los ajustes

Consultar el tiempo de finalización →| o la hora ⌚: Touchar el sensor de reloj ⌚ varias veces hasta que en el panel indicador aparezca el símbolo correspondiente. El valor consultado aparecerá por unos segundos.

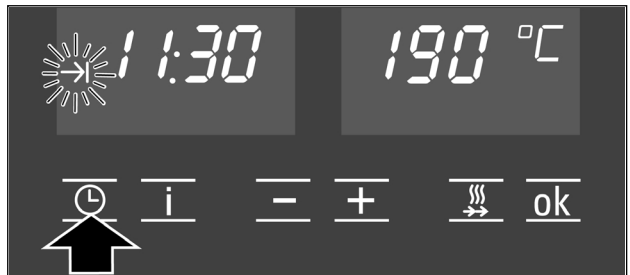
El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Debe tenerse en cuenta que los alimentos perecederos no se pueden guardar durante demasiado tiempo en el horno.

Ejemplo: Son las 10:45 horas. El plato tarda 45 minutos y debe estar listo a las 12:45.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 6. No iniciar todavía el programa del horno.

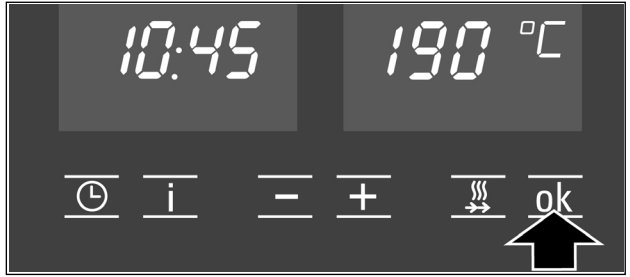
7. Touchar el sensor de reloj ⌚. El símbolo de final ciclo cocción |→| parpadea. En el panel indicador puede verse cuándo estará listo el plato.



8. Retrasar el tiempo de finalización con el sensor Más +.

9. Iniciar el programa con ok.

En el panel indicador se muestra el tiempo de finalización hasta que se inicia el programa del horno. Después, en el panel indicador, transcurre la duración ciclo cocción.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. En el panel indicador del reloj se muestra 0:00. Cuando se desconecta el sensor principal \odot , se muestra de nuevo la hora.

Nota

Mientras parpadee algún símbolo en el panel indicador, pueden efectuarse modificaciones. Cuando se ilumina el símbolo significa que se ha aplicado el ajuste. El tiempo de ajuste se puede cambiar. Para ello, consultar el apartado "Ajustes básicos".

Indicador de calor residual

Al desconectar el horno, podrá leer el calor residual en el control de calentamiento del panel indicador. Cuando se han llenado todos los campos, el horno tendrá una temperatura aproximada de 270 °C. Cuando la temperatura haya descendido a aproximadamente 60 °C, se apagará el control de calentamiento.






Aprovechamiento del calor residual

Con el calor residual se pueden mantener los platos calientes en el horno. En los alimentos que requieren un período de cocción prolongado, se puede desconectar el horno 5–10 minutos antes. El alimento se acaba de hacer con el calor residual y se ahorrará energía.

Calentamiento rápido

Esta función sirve para precalentar el horno con rapidez.

El calentamiento rápido se puede utilizar para los siguientes tipos de calentamiento:

-  = Calor superior e inferior
-  = Calor intensivo
-  = Aire caliente 3D
-  = Calor inferior con aire caliente
-  = Calor inferior


Proceder de la siguiente forma



Ajustar el horno en la forma deseada. Tocar el sensor de calentamiento rápido y en el panel indicador de temperatura se ilumina el símbolo >>|||. El horno calienta. Los indicadores del control de calentamiento se encienden.

Quando todos los indicadores del control de calentamiento están encendidos, suena una señal y el símbolo >>||| se apaga. Introducir el alimento en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

Tocar el sensor de calentamiento rápido . En el panel indicador de temperatura se apaga el símbolo >>|||.

Consejos y advertencias

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura ajustada se halla por debajo de los 100 °C. Si la temperatura del horno es mínimamente inferior a la temperatura ajustada, el calentamiento rápido no es necesario. No se conecta.

Si se cambia el tipo de calentamiento, el calentamiento rápido se interrumpe.

Durante el calentamiento rápido se puede consultar:

- la temperatura de calentamiento actual, tocando el sensor de información **i**.
- el tiempo que falta hasta alcanzar la temperatura deseada, tocando dos veces el sensor **i**.

La información se mostrará durante unos segundos en el panel indicador.

Programa automático

Con el Programa Automático, la elaboración de recetas es muy fácil.

Esta función se compone de 14 programas. Cada uno de ellos corresponde a una receta diferente (consulte las recetas en el recetario adjunto).

Usted sólo tendrá que elegir la receta que desea elaborar, consultar el número de programa al que corresponde (p.e.: P01), pesar el alimento e introducirlo en el horno.

Nota

A la hora de elaborar una receta utilizando esta función, es necesario que se tengan en cuenta todas las condiciones que aparecen en el recetario que se adjunta. Para la elaboración de otras recetas no incluidas en el recetario, no se puede utilizar el Programa Automático.


¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?



Para saber cuánto tardará su plato, ajustar como se indica en los puntos 1 hasta 6. La duración ciclo cocción aparece en el panel indicador.
Cancelar el programa: Modificar el tipo de calentamiento o desconectar el sensor principal **⓪**.

Así se programa

Consultar el recetario y escoger el programa que se corresponde con la receta que se desea elaborar.

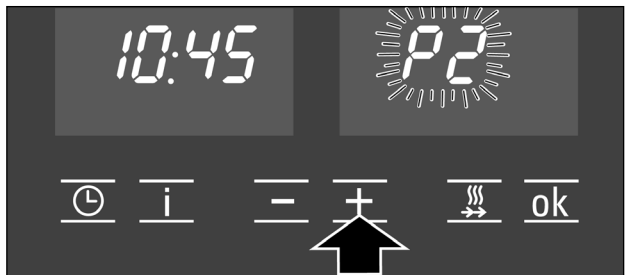
Ejemplo: Pollo asado. Peso: 1,2 kg. Programa: P02.

1. Tocar el sensor principal .

2. Con los sensores de flecha hacia arriba  o hacia abajo , seleccionar el tipo de calentamiento Programa Automático. En el panel indicador aparece P.

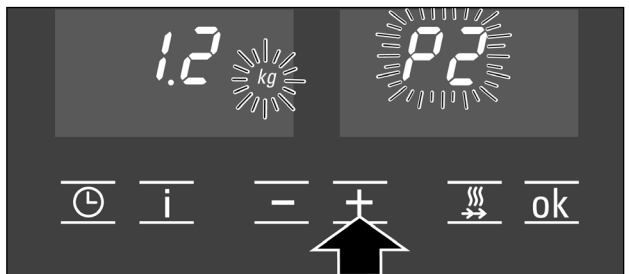


3. Ajustar el número de programa deseado con el sensor +.



4. Confirmar con ok. En el panel indicador del reloj se muestra un peso por defecto.

5. Ajustar peso con los sensores + o -.



6. Confirmar con ok.

7. Iniciar el programa con ok o retrasar el tiempo de finalización tal como se describe más abajo.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Cuando se desconecta el sensor principal Ⓞ, se muestra de nuevo la hora.

Cancelación del programa

Modificar el tipo de calentamiento o desconectar el sensor principal Ⓞ.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Utilizar únicamente carne o pescado fresco.

No dejar alimentos durante demasiado tiempo en el horno. La carne y el pescado no refrigerados se estropean fácilmente.

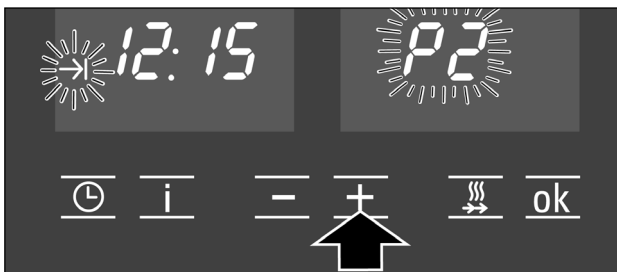
Ejemplo: Programa P02. El plato debe estar listo a las 12:15.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 6.

7. Mientras parpadea el programa ajustado, tocar el sensor de reloj Ⓞ hasta que parpadee el símbolo de final ciclo cocción →|. En el panel indicador puede verse cuándo estará listo el plato.



8. Retrasar el tiempo de finalización con el sensor +.



9. Confirmar con ok.

El tiempo de finalización aparece en el panel indicador. El símbolo Final ciclo cocción → está iluminado. El horno se pone en marcha en el momento adecuado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Cuando se desconecta el sensor principal \odot , se muestra de nuevo la hora.

Nota

Consulta del peso una vez iniciado el programa: Tocar el sensor Info i. El peso aparece durante unos segundos en el panel indicador.

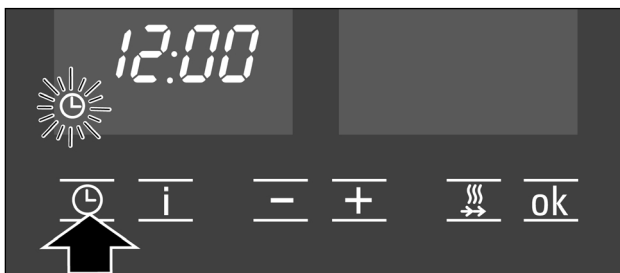
Hora

Después de la primera conexión o de un corte en el suministro eléctrico, parpadean el símbolo ☹ y tres ceros en el panel indicador. Poner el reloj en hora.

Así se programa

1. Tocar el sensor de reloj ☹.
En el panel indicador aparece 12.00 horas y parpadea el símbolo ☹.

Ejemplo: 13:00 horas



2. Ajustar la hora con el sensor Menos – ó Más +.



3. Confirmar con ok. La hora se ha aceptado. El símbolo ☹ se apaga.

Cambiar p. ej., del horario de verano al de invierno

Se debe desconectar el horno. Tocar el sensor de reloj ☹ las veces necesarias hasta que parpadee el símbolo ☹ en el panel indicador. Modificar la hora con el sensor Menos – o Más +. Confirmar con ok.

Ocultar el panel indicador de la hora

Se puede ajustar la hora de modo que sólo sea visible durante el funcionamiento. Para ello hay que modificar el ajuste básico. Consultar el apartado “Ajustes básicos”.

Reloj avisador

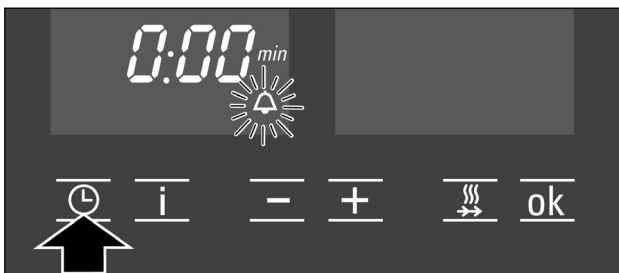
Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

El reloj avisador tiene una señal especial.

Así se programa

Ejemplo: 20 minutos.

1. Tocar el reloj ⌚ las veces necesarias hasta que parpadee en el panel indicador el símbolo del reloj avisador ⚠.



2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el sensor Menos – ó Más +.

Sensor Más + valor recomendado 10 min.
Sensor Menos – valor recomendado 5 min.



3. Poner en marcha el reloj avisador tocando el sensor ok.
El tiempo transcurre de manera visible.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Tocar el sensor de reloj ⌚. El símbolo del reloj avisador se apaga.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Tocar el sensor de reloj ⌚. El símbolo ⚠ parpadea. Modificar el tiempo con el sensor Menos – ó Más +. Iniciar con ok.

Borrar el ajuste

Si se desconecta el sensor principal, el reloj avisador ajustado continúa en marcha. Tocar el sensor de reloj ☹. Poner el reloj a 0:00 con el sensor Menos -. Confirmar con ok. En el panel indicador aparece de nuevo la hora.

El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente

Los dos símbolos se iluminan en el panel indicador. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible.

Consultar duración ciclo cocción |→|, el tiempo de finalización →| o la hora ☹: Tocar el sensor de reloj ☹ las veces necesarias hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

El valor consultado aparecerá por unos segundos en el panel indicador.

Ajustes básicos

El horno tiene diferentes ajustes básicos. Se pueden adaptar estos ajustes a sus propias costumbres.

	Función	Posibilidad 1	Posibilidad 2	Posibilidad 3
In 1	Hora visible en el panel indicador	La hora siempre se visualiza	La hora sólo se visualiza durante el funcionamiento *	-
In 2	Duración de la señal tras el final de un tiempo programado	corto	medio	largo
In 3	Tiempo fijado	aprox. 20 segundos	aprox. 30 segundos	aprox. 40 segundos
In 4	El ventilador de aire frío funciona por inercia hasta que se alcanza una determinada temperatura en el interior del horno	Tiempo de marcha en inercia breve	Tiempo de marcha en inercia medio	Tiempo de marcha en inercia largo
In 5	Brillo del panel indicador	flojo	medio	luminoso
In 6	Tono de la señal de inicio	desconectado	conectado	-

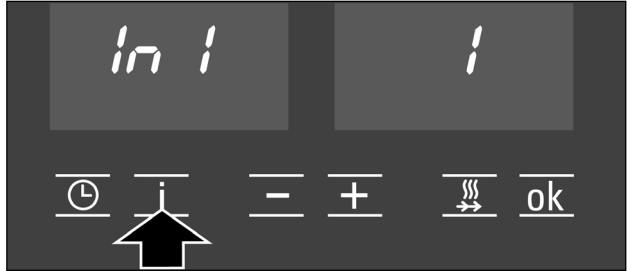
* Excepción: La hora aparece mientras se muestre el calor residual.

Modificar los ajustes básicos

No debe haber programado ningún modo de funcionamiento.

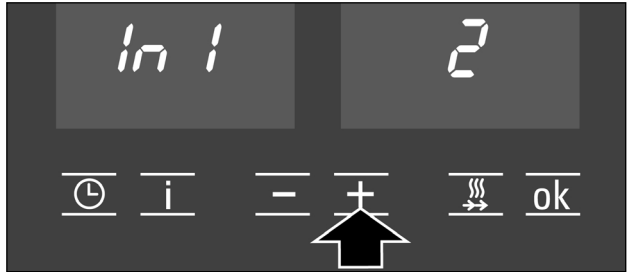
Ejemplo: La hora sólo se visualiza durante el funcionamiento.

1. Tocar el sensor de Info **i** hasta que en el panel indicador aparezca **In 1**.



2. Modificar el ajuste básico con el sensor Menos – ó Más +.

Con el sensor Info **i** puede pasar por todos los niveles de configuración y modificarlos con el sensor Más + ó Menos –. Confirmar con ok al finalizar los cambios.




Corrección

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.

Seguro para niños


Para que los niños no puedan manipular el horno accidentalmente, hay un sistema de bloqueo.

Bloquear el horno


Tocar el sensor ok durante 6 segundos aproximadamente hasta que aparezca el símbolo llave  en el panel indicador.

Cuando el seguro niños está activo no se puede cambiar el estado de funcionamiento en el que se encuentra el horno. Si el horno está apagado no se podrá poner en marcha y si el horno está funcionando no se podrá variar el modo y temperatura de funcionamiento.

Desactivar el bloqueo

Tocar el sensor ok hasta que se apague el símbolo llave  en el panel indicador.

Nota

Cuando el horno está bloqueado y se toca algún sensor, el símbolo llave  parpadea pero no se desactiva. Es preciso desbloquearlo.

Limitación automática del tiempo

Si se ha olvidado desconectar el horno, se activa la limitación automática del tiempo. El funcionamiento del horno se interrumpe. El momento en que esto sucede depende de la temperatura programada o del nivel del grill.

Cuando el horno ya no caliente, aparecerá un 5 en el panel indicador de hora.

El calentamiento permanece interrumpido hasta que se desconecta el sensor principal. El 5 se apaga.

Ahora se puede volver a programar el horno.

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de vapor.

Parte externa del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con un paño suave.

Los productos corrosivos y abrasivos no son apropiados. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con el frontal, limpiarlo inmediatamente con agua.

Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.

Aparatos con frontal de acero inoxidable

Eliminar siempre de manera inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.

Utilizar agentes conservantes para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. Probar el producto en áreas pequeñas antes de aplicarlo a toda la superficie.

Horno

No utilizar estropajos ni esponjas duras. El limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies del horno esmaltadas.

Para facilitar la limpieza del horno
extraer el carrito del horno.

Extraer el carro móvil del horno

Extraer el carro móvil del horno hasta que haga tope, levantarlo ligeramente, sacarlo y depositarlo con precaución en una superficie.

Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Limpiar las superficies catalíticas del horno

La placa posterior, el techo y las placas laterales del horno están recubiertas con esmalte autolimpiante. Se limpian por sí solos mientras el horno está en funcionamiento. Puede suceder que las salpicaduras más grandes no desaparezcan al menos hasta que el horno se haya puesto en funcionamiento varias veces.

No limpiar nunca las superficies autolimpiantes con limpiahornos.

Cuando las superficies autolimpiantes no se limpian suficientemente por sí mismas, pueden regenerarse con la función Clean.

Una ligera decoloración del esmalte no tiene repercusiones sobre la autolimpieza.

Limpieza de la base del horno

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

Para una limpieza a fondo, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

No aplicar nunca el producto sobre las superficies autolimpiantes.

Nota:

El esmalte se cuece a una temperatura muy elevada. Por eso pueden aparecer pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos o agentes abrasivos.

Los bordes de las bandejas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

Limpieza del tape de cristal protector de la lámpara del horno

Limpe el cristal protector preferiblemente con lavavajillas.

Función Clean

La función Clean es un programa de regeneración. Cuando los elementos autolimpiantes en el horno no se limpian suficientemente por sí mismos, se regenerarán con esta función. Luego volverán a ser completamente funcionales.

Retirar los accesorios y los recipientes del horno.

Atención

Las superficies en el horno que no se limpian solas deberán limpiarse a fondo antes. De lo contrario aparecerán manchas que no podrán eliminarse.

Niveles de limpieza

Según el grado de suciedad que presenten las partes autolimpiantes, es posible ajustar diferentes niveles.


Niveles de limpieza



3 = 1 hora 15 minutos

2 = 1 hora

1 = 45 minutos.

Así se programa

Conectar el sensor principal .

1. Con los sensores de flecha hacia arriba  o hacia abajo , ajustar clean . En el panel indicador de temperatura se muestra el valor recomendado de nivel de limpieza 2.

Con los sensores + ó – se puede cambiar el nivel de limpieza.



2. Iniciar el programa con ok. La duración aparece en el panel indicador.

El horno se desconecta automáticamente una vez finalizada la limpieza. En el panel indicador aparece de nuevo la hora.

Retrasar la hora de finalización

Mientras en el panel indicador parpadee el símbolo clean, es posible retrasar la hora de finalización.

Ajustar tal como se describe en el punto 1.

2. Tocar el sensor de reloj  varias veces hasta que parpadee el símbolo de final ciclo cocción .

3. Retrasar la hora de finalización con el sensor +.

4. Confirmar con ok.

Cuando el horno se haya enfriado

Limpiar los restos de sal de los elementos autolimpiantes con un paño húmedo.

Junta

Limpiar la junta en el horno con lavavajillas. No utilizar nunca productos de limpieza abrasivos.

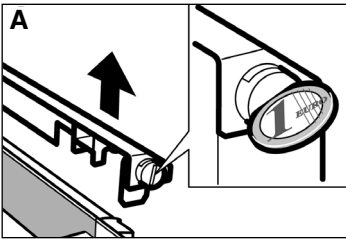
Accesorios

Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

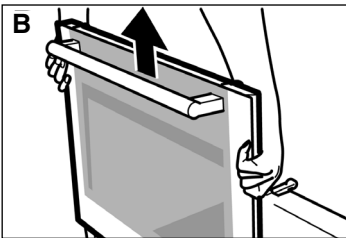
Limpieza de los cristales

Para facilitar la limpieza, se pueden extraer los cristales del carrito del horno.

Desmontar



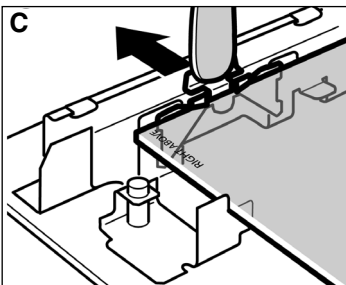
1. Extraer el carrito del horno.
2. Quitar la tapa superior del carrito del horno. Para ello, desenroscar con una moneda los tornillos situados a la izquierda y a la derecha. (Figura A).



3. Sostener los cristales a izquierda y derecha, y extraerlos hacia arriba. (Figura B).

Colocar con el asa hacia abajo sobre un paño.

El cristal interior con los ganchos no debe extraerse del carrito del horno.

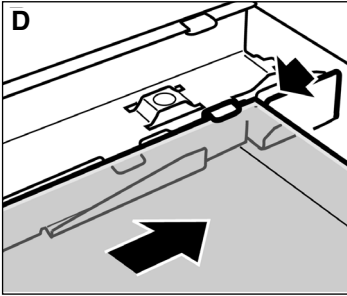


4. Presionar hacia fuera los resortes de sujeción delanteros, situados a derecha e izquierda, de forma seguida. Si resulta difícil presionar las grapas a un lado, utilizar una cuchara. (Figura C).
5. Extraer el cristal.

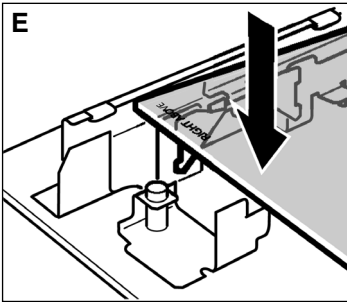
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

Montar

Observar que la inscripción “Right above” se encuentra arriba a la derecha.



1. Introducir el cristal inclinado hacia atrás. (Figura D).
2. Presionar hacia fuera los resortes de sujeción, situados a derecha e izquierda, de manera que el cristal se pose encima.





3. Presionar en la parte delantera del cristal para que encaje. Comprobar que los cristales estén firmemente asentados. (Figura E).
4. Introducir nuevamente los cristales en los soportes del carrito del horno.
5. Colocar y enroscar la tapa. Si no se puede volver a atornillar la tapa, comprobar si los cristales están correctamente colocados sobre los soportes.
6. Cerrar nuevamente el carrito del horno.

La puerta del horno sólo se puede volver a utilizar cuando los cristales se han montado debidamente.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes advertencias:

Avería	Posible causa	Consejos/ Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está averiado.	Examinar la caja de fusibles y asegurarse de que el fusible del aparato está en perfectas condiciones.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El aparato está bloqueado.	Tocar el sensor ok hasta que se apague el símbolo de llave  en el panel indicador.
El panel indicador del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a poner el reloj en hora.
El horno no calienta.	El horno no se ha iniciado.	Tocar ok.
El horno no calienta. En el panel indicador de temperatura aparece un cuadrado.	El aparato está en modo de demostración.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Esperar aprox. 20 segundos. Conectar de nuevo el fusible. Transcurridos 2 minutos, tocar durante 6 segundos el calentamiento rápido hasta que desaparezca el cuadrado del panel indicador.
En el panel indicador de hora aparece un "5".	El horno se ha utilizado durante mucho tiempo sin modificar el ajuste. Se ha activado la limitación automática de tiempo.	Desconectar el sensor principal  .
En el panel indicador aparece "E01" o "E04".	La sonda térmica no funciona.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece "E02".	Conexión eléctrica errónea.	Desconectar el fusible en la caja de fusibles y conectar el aparato correctamente.
En el panel indicador aparece "E03".	El sistema electrónico está sobrecalentado.	El ventilador continúa funcionando. Una vez enfriado, "E03" desaparece y el horno sigue calentando.

Avería	Posible causa	Consejos/ Forma de subsanarla
En el panel indicador aparece "E05".	Error de comunicación.	Desconectar el fusible en la caja de fusibles, esperar aprox. 20 segundos y volver a conectar. Volver a programar la hora. Si este error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece "E10".	Error de datos.	Desconectar el fusible en la caja de fusibles, esperar aprox. 20 segundos y volver a conectar. Volver a programar la hora. Si este error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece "E17".	Se ha excedido el tiempo para tocar un sensor.	Tocar cada una de los sensores de manejo de forma individual. Si el mensaje de error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece "E15".	El horno se ha calentado excesivamente.	Dejar enfriar el horno para manejarlo de nuevo. Si este error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

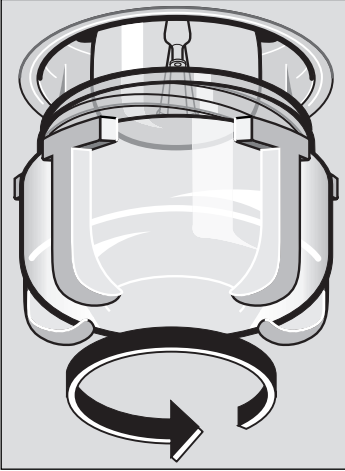
Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por el personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

Cambiar la lámpara de iluminación del horno

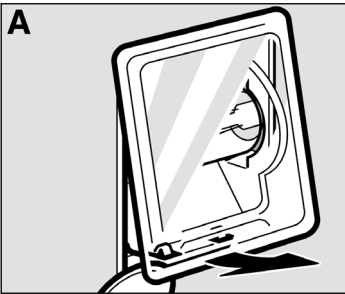
Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Podrá conseguir lámparas de repuesto resistentes a la temperatura en el Servicio de Asistencia Técnica o en el comercio especializado.
Utilizar sólo estas lámparas.

Lámpara situada en la parte superior del horno

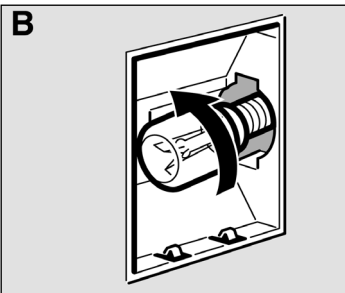


1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Extraer el cristal protector girando a la izquierda.
4. Sustituir la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la protección de cristal.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Lámpara situada en la pared lateral del horno



1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Retirar el cristal protector. Para ello, abrir la tapa de cristal abajo con la mano. Figura A. Si cuesta quitar el cristal protector, ayudarse con una cuchara.



4. Retirar la lámpara y sustituirla por una del mismo tipo. Figura B.



Sustitución del vidrio protector

5. Volver a colocar la tapa de cristal. Observar que la convexidad en el cristal esté a la derecha. Insertar el cristal arriba con fuerza y apretar abajo. Figura C. El cristal se enclava.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Cuando el cristal protector de la lámpara del horno está dañado, deberá sustituirse. Los cristales protectores pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el nº de producto y el nº de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

Nº de producto y nº de fabricación

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato. La placa de características con los números se halla en la parte lateral del carrito del horno. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

Nº de producto	FD
Servicio de Asistencia Técnica	

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).


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

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se puede consultar qué tipo de calentamiento y temperatura es la más adecuada para cada plato, qué accesorios se deben utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro. Para moldes de color claro y material de poco grosor o para moldes de cristal debería utilizarse calor intensivo .

Colocar el molde siempre en la parrilla.










Tablas

El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío. Así se ahorra energía. Si se precalienta el horno, los tiempos de horneado indicados se acortan de 5 a 10 minutos.

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas.










La temperatura y la duración de la cocción en el horno dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Probar primero con el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se puede subir la temperatura la próxima vez.

En el apartado "Consejos prácticos para el horneado", a continuación de la tablas, se facilita información adicional.

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles de masa batida simple	Molde alto/molde de corona/ molde rectangular 3 moldes rectangulares*	2		160-180	50-60
		2+3		140-160	70-100
Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)	Molde alto/molde de corona/ molde rectangular 3 moldes rectangulares*	2		140-160	60-70
		2+3		140-160	70-100
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1		170-190	25-35
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2		160-180	20-30
Tarta de fruta o requesón, pastaflora**	Molde desarmable de metal oscuro	2		170-190	70-90
Tarta fina de fruta, de masa batida	Molde desarmable/ molde alto	2		160-180	50-60
Pasteles salados** (p. ej. quiche, pastel de cebolla)	Molde desarmable	1		200-220	40-50

* Prestar atención a la posición del molde rectangular.

** Dejar reposar los pasteles unos 20 minutos en el horno.

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Masa batida o masa de levadura con revestimiento seco	Bandeja 2 bandejas	2		170-190	20-30
		2+3		150-170	35-45
Masa batida o masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja 2 bandejas	2		170-190	40-50
		2+3		140-160	50-60
Bollo con 500 g de harina	Bandeja	3		160-180	60-70
Bollos con 1 kg de harina	Bandeja	3		150-170	90-100
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja esmaltada	2		190-210	55-65
Pizzas	Bandeja 2 bandejas	2		190-210	25-35
		2+3		170-190	40-50

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas y galletas	Bandeja	3	☐	150-170	10-20
	2 bandejas	2+3	⊗	130-150	25-35
Merengues	Bandeja	3	⊗	80-100	100-150
Almendrados	Bandeja	3	☐	110-130	30-40
	2 bandejas	2+3	⊗	100-120	35-45
Pasta de hojaldre	Bandeja	3	⊗	180-200	20-30
	2 bandejas	2+3	⊗	180-200	30-40

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.

Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.

Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.

Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.

La tarta quedó aplastada.

La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los periodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.

La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.

No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.

El pastel sale demasiado dorado por arriba.

Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.

El pastel sale demasiado seco.

Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.

El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).

Las pastas se han dorado de forma irregular.

El pastel de frutas queda demasiado claro por debajo. El zumo rebosa.

Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.

Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.

La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.

Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior ☐ a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.

Utilizar la próxima vez una bandeja más honda.

Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente 3D ☉. Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.

Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Consejos prácticos para asar

El resultado de un asado depende de la clase y calidad de la carne empleada.

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 ó 3 cucharadas soperas de líquido. En caso de preparar un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.

A las piezas de carne se les debería dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

Una vez que el asado esté listo debe dejarse reposar unos 10 minutos en el horno desconectado con la puerta cerrada. De esta manera se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Consejos prácticos para asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Deben tener como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm, a fin de que queden doradas de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos.

Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla. En caso de querer preparar una sola pieza, colocarla en la parte central de la parrilla. Ahí saldrá mejor.

Introducir adicionalmente la bandeja esmaltada en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.

La resistencia del grill se conecta y desconecta automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende de la potencia que se haya seleccionado.

Carne

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1 kg	cerrado	2		200–220	100
	1,5 kg		2		190–210	120
	2 kg		2		180–200	140
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2		200–220	80
	1,5 kg		2		190–210	90
	2 kg		2		180–190	100
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	1		230–240	60
Bistecs, bien hechos		Parrilla*	5		3	20
Bistecs, poco hechos		Parrilla*	5		3	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1 kg	abierto	1		190–210	120
	1,5 kg		1		180–200	150
	2 kg		1		170–190	170
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg	abierto	1		190–210	130
	1,5 kg		1		180–200	160
	2 kg		1		170–190	190
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2		210–230	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	1		180–200	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4		3	12
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		180–200	110
	2 kg		2		160–180	130
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierto	1		160–180	120

* Dar la vuelta al roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 minutos.

** Practicar varios cortes en la corteza de la carne de cerdo. En caso de tener previsto dar la vuelta a la carne, colocarla primero con la corteza hacia abajo en el recipiente.

*** Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Aves

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Las indicaciones del peso de la tabla se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

Si se asa al grill directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja esmaltada a la altura 1.

Al preparar patos o gansos, pinchar repetidas veces la piel de las aves debajo de las alas: de este modo la grasa puede salir perfectamente.

Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.

La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de cocción, se unta con mantequilla, agua con sal o con zumo de naranja.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla	2	☐	210-230	40-50
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla	2	☐	210-230	30-40
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2	☐	200-220	50-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2	☐	180-200	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla	2	☐	160-180	110-130
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2	☐	180-200	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2	☐	180-200	90-110

Pescado

Los valores de la tabla se han calculado a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío.

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pesacado asado al grill	de 300 g	Parrilla*	2	☐	2	20-25
	1 kg		2	☐	200-220	40-50
	1,5 kg		2	☐	190-210	50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	3	☐	2	20-25

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

Vd. no encuentra referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que desea preparar.

Programe el peso inferior más próximo y prolongue la duración del ciclo de cocción.

¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?

Utilizar un termómetro para carnes (se puede adquirir en el comercio especializado) o hacer la «prueba de la cuchara». Presionar con una cuchara contra el asado. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto, de lo contrario deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

El asado ha quedado demasiado moreno y la costra está quemada en varios puntos.

Verifique si la altura de colocación y la temperatura seleccionada eran correctas.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.

Utilice la próxima vez un recipiente de menor tamaño o agregue más líquido o agua.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.

Utilice la próxima vez un recipiente de mayor tamaño o agregue menos líquido o agua.

Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.

Una parte importante de este vapor se evacúa a través de la salida de vahos, pudiéndose condensar en el cuadro de mandos más frío o en los frontales de los muebles adyacentes, en forma de gotas de agua. Esto obedece a razones de carácter físico.

Gratinados, soufflés, tostadas

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	Molde para soufflés	2	☐	170-190	50-60
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	Molde para gratinar o bandeja esmaltada	2	☐	210-230	30-40
		2	☐	210-230	20-30
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinados de patatas)	Molde para soufflés o bandeja esmaltada	2	☐	160-180	50-60
		2	☐	160-180	50-60
Dorar tostadas	Parrilla	4 piezas	☐	3	6-7
		12 piezas	☐	3	4-5
Gratinar tostadas	Parrilla**	4 piezas	☐	3	7-10
		12 piezas	☐	3	5-8

* El gratinado no deberá tener una altura superior a 2 cm.

** Introducir la bandeja esmaltada siempre a la altura 1.

Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato	Es apropiado	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pizza*	Pizza con base fina	2	☉	200-220	15-25
	Pizza con base gruesa	2	☉	180-200	20-30
	Pizza-baguette	2	☉	180-200	20-30
	Minipizza	2	☉	190-210	10-20
Productos hechos de patata*	Patatas fritas	2	☉	200-220	20-30
	Patatas duquesa	2	☉	200-220	20-30
	Tortitas de patata	2	☉	200-220	20-30
	Bolsitas de patata rellenas	2	☉	200-220	15-25
Productos de panadería*	Panecillos	3	☉	190-210	10-20
	Croissants	2	☉	200-220	5-15
	Rosquillas saladas	3	☉	200-220	10-20
Albóndigas*	Barritas de pescado	2	☉	200-220	5-15
	Barritas de pollo	2	☉	200-220	10-25
	Hamburguesa de verdura	2	☉	200-220	15-30
Pastel de hojaldre*	Empanada de manzana	3	☉	190-210	30-40

* Colocar papel de hornear sobre la bandeja esmaltada. Comprobar que el papel de hornear sea el adecuado para esta temperatura.

Asar lentamente

El asado lento es el método ideal para que cualquier tipo de carne quede tierna, ya sea poco hecha o al punto. Se obtiene un carne jugosa y tierna como la mantequilla. Ventajas: Si se dispone de mucho margen para preparar el menú, no hay problema en conservar caliente la carne asada.

Recipientes adecuados

Utilizar un recipiente plano, p. ej. una bandeja de porcelana.

Proceder de la siguiente forma

1. Tocar el sensor principal \odot .
2. Con el sensor de flecha hacia arriba \wedge ajustar el calor superior e inferior \boxminus .
3. Tocar el sensor Menos – hasta que aparezca 90 °C.
4. Poner en marcha el horno con ok.
5. Precalentar el horno con una bandeja sobre la parrilla en la altura 2.
6. Calentar aceite a fuego fuerte en una sartén. Freír la carne vuelta y vuelta y colocarla inmediatamente en la bandeja precalentada.
7. Volver a colocar la bandeja con la carne en el horno y seguir asando. Una temperatura de 90 °C se ofrece como ideal para seguir asando los trozos de carne.

Consejos y advertencias para asar lentamente

Utilizar siempre carne fresca y en perfectas condiciones.

Freír la carne a fuego fuerte el tiempo suficiente.

No destapar la carne mientras se sigue asando en el horno.

No es necesario dar la vuelta a las piezas grandes de carne.

La carne se puede cortar inmediatamente una vez asada. No necesita reposo.

Gracias a este método especial de asado, la carne siempre ofrece un aspecto rosado en su interior. Pero eso no significa que esté cruda o poco hecha.

Tabla

Este tipo de asado es apropiado para todas las partes tiernas de la vaca, el cerdo, la ternera o el cordero. El tiempo de fritura y asado deben adaptarse en función del tamaño de la pieza.

Los tiempos de fritura están calculados teniendo en cuenta que el aceite ya está caliente.

Plato	Freír en la sartén (minutos)	Asar en el horno (minutos)
Trozos de carne pequeños		
Dados o tiras	completamente 1-2	20-30
Filetes pequeños, bistecs o medallones	por lado 1-2	35-50
Piezas de carne medianas		
Solomillo entero (400-800 g)	completamente 4-5	75-120
Espalda de cordero (aprox. 450 g)	por lado 2-3	50-60
Entrecot	completamente 7-9	100-120
Piezas de carne grandes		
Solomillo entero (a partir de 900 g)	completamente 6-8	120-150
Redondo (600 g - 1 kg)	completamente 8-10	120-150
Redondo (1,1-2 kg)	completamente 8-10	180-270

Sugerencias para asar

La carne asada lentamente no está tan caliente como la carne frita normal.

Calentar los platos y servir las salsas muy calientes.

Si se desea mantener la carne asada caliente

Una vez asada la carne, bajar la temperatura hasta los 70 °C. Los trozos de carne pequeños se pueden mantener calientes hasta 45 minutos; los grandes, hasta dos horas.

Platos especiales

Con este horno pueden ajustarse temperaturas de hasta 270 °C. Así se consigue cocinar perfectamente una pizza o una torta alsaciana de cebolla. Solo es cuestión de probarlo.

	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración
Pizza*	Molde para pizza	1	☐	300	7–12 min
Torta alsaciana de cebolla (fina pasta de levadura cubierta) precalentar	o bandeja esmaltada	3	☐	300	7–12 min
Carne envuelta en masa 110–12 min de pan (precalentar)	Bandeja esmaltada		2	☐	170–190
750 g hasta 1 kg de carne y la misma cantidad de masa de pan.					
Pescado en una pieza, 2 kg (p. ej. salmón fresco)	Parrilla	2	☐	280–300 95	10 min. 50–60 min.
Colocar el pescado sazonado sobre la parrilla. Precalentar el horno a 280–300 °C, cocer el pescado durante 10 minutos a esta temperatura y bajar a 95 °C.					

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Descongelación

Extraer el alimento de su envase, ponerlo en un recipiente adecuado sobre la parrilla.

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

Los tiempos de descongelación dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos que se desean descongelar.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura°C
Productos congelados delicados por ejemplo tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc.	Parrilla	2		20°C
Otros alimentos congelados* Pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas	Parrilla	2		50°C

* Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.

En la banda o margen de temperatura entre 30 y 60 °C, la iluminación interior del horno permanece desconectada. De esta manera se puede efectuar una regulación de gran exactitud.

Desecar

Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado y lavarla siempre a fondo.

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

Cubrir la bandeja esmaltada y la parrilla con papel especial para hornear o con papel pergamino.

Plato	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura°C	Duración en horas
600 g de manzanas en rodajas	2+3		80	aprox. 5
800 g de peras cortadas a trozos	2+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	2+3		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas aromáticas, limpias	2+3		80	aprox. 1 y 1/2 horas

Nota

Si las frutas o verduras contienen mucho jugo o agua, habrá que darles la vuelta varias veces. Una vez desecada, apartarla inmediatamente del papel.

Cocción de mermeladas

Preparativos

Utilizar tarros y anillos de goma limpios y en perfecto estado. Los tarros deberán ser, en lo posible, del mismo tamaño. Los valores de la tabla se refieren a tarros redondos con una capacidad de 1 litro.

¡Atención! No utilizar tarros de mayor tamaño o altura. Las tapas podrían estallar.

Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarlas siempre a fondo.

Verter la fruta o la verdura en los tarros. Volver a limpiar, si es necesario, los bordes del tarro. Tienen que estar limpios. Colocar el anillo de goma y la tapa, estando mojados, sobre el tarro lleno. Cerrar los tarros con una abrazadera.

No introducir más de seis frascos al mismo tiempo en el horno.

Los tiempos indicados son valores orientativos. La temperatura ambiente, el número de tarros y la temperatura del contenido del tarro pueden influir sobre dichos valores, haciéndolos divergir. Antes de desconectar el horno, cerciorarse de que el contenido de los tarros esté burbujeando realmente.

Así se programa

1. Colocar la bandeja esmaltada en la altura 2. Poner los frascos sobre la bandeja de modo que no entren en contacto uno con otro.
2. Verter medio litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja esmaltada.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Tocar el sensor principal \odot .
5. Con el sensor de flecha hacia arriba \wedge , ajustar el calor inferior \square .
6. Tocar el sensor Más + hasta que en el panel indicador se muestre 170–180 °C.
7. Pulsar ok para iniciar el programa del horno.

Confitar fruta

En cuanto empiece a burbujear el contenido de los tarros, es decir, que empiezan a ascender burbujas en intervalos breves – después de unos 40 a 50 minutos – se desconecta el sensor principal ①.

Después de 25 a 35 minutos de calor residual, deberían retirarse los tarros del horno. Si se deja enfriar más tiempo en el horno, podrían formarse gérmenes y favorecer la acidificación de la fruta confitada.

Fruta en tarros de un litro	Al burbujear	Calor residual
Manzanas, grosellas, fresas	Desconectar	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosella espinosa	Desconectar	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	Desconectar	aprox. 35 minutos

Conservar verduras

En cuanto empiecen a ascender burbujas en los tarros, se reduce la temperatura a 120 o 140 °C. Reiniciar el programa con ok. En la tabla se puede consultar cuándo hay que apagar el horno. Dejar reposar la verdura unos 30–35 minutos más en el horno.

Verduras con el jugo frío de la cocción en tarros de litro	Al burbujear 120-140°C	Calor residual
Pepinillos	–	aprox. 35 minutos
Remolacha roja	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Col de Bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabos, col lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Extraer los tarros

No colocar los tarros sobre una superficie fría o mojada. Podrían romperse.

Consejos prácticos para el ahorro de energía

Precalentar el horno sólo en caso de que se indique en la receta o en la tabla de cocción del plato a cocinar.

Utilizar moldes de repostería de color oscuro, lacados o esmaltados de negro. Son los que mejor absorben el calor.

En caso de querer preparar varios pasteles, se aconseja hacerlo de forma sucesiva. Al estar el horno caliente, se reducen los tiempos de horneado del segundo pastel. También se pueden colocar simultáneamente dos moldes rectangulares uno junto al otro.

En caso de largos períodos de horneado, se puede desconectar el horno 10 minutos antes de transcurrir el tiempo de horneado previsto aprovechando, de este modo, el calor residual para terminar la cocción del alimento o plato.

Acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. En base a los resultados obtenidos en las investigaciones actuales hemos confeccionado esta hoja informativa para usted.

¿Cómo se forma la acrilamida?

La acrilamida no se forma en los alimentos a partir de agentes contaminantes externos. La acrilamida se forma mayormente al preparar alimentos que contienen un alto contenido en almidón y componentes proteicos. Cómo ocurre exactamente esto, todavía no se ha aclarado del todo. No obstante, se hace saber que el contenido de acrilamida se ve influido notablemente por:

- altas temperaturas.
- un contenido de agua reducido en los alimentos.
- productos demasiado dorados.

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se origina al sobrecalentar productos preparados a base de cereales y patata como p. ej.

- patatas chips, patatas fritas,
- tostadas, panecillos, pan,
- productos de pastelería (galletas y bizcochos).

¿Qué se puede hacer?

Se pueden evitar valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill.

Las siguientes recomendaciones han sido publicadas por aid¹ y BMVEL².

Generalidades

Establecer tiempos de cocción lo más cortos posible.

“Dorar en lugar de carbonizar”, evite dorar en exceso los alimentos.

Cuanto mayor y más grueso es el alimento, menor es la cantidad de acrilamida que contiene.

Hornear

Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 200 °C máx. y el aire caliente 3D a 180 °C máx.

Galletas: Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 190 °C como máx., el aire caliente 3D a 170 °C como máx. Si la receta contiene huevo o yema de huevo, se reduce la formación de acrilamida.

Las patatas al horno deben distribuirse de manera uniforme y si es posible en una sola capa sobre la bandeja. Para evitar un desecado rápido, hornear como mínimo 400 g por bandeja.

¹ Folleto informativo “Acrilamida”, publicado por aid y BMVEL, fecha 12/02, Internet: <http://www.aid.de>







² Comunicado de prensa 365 de BMVEL del 4 de diciembre de 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear



El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato	Accesorios y consejos y	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Pastelitos 20 piezas	Bandeja	3		170-190	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	2 bandejas	2+3		140-160	25-35
Pastel plano de levadura	Bandeja	3		170-190	40-50
	2 bandejas	2+3		140-160	50-60
Pastel de manzana recubierto	2 parrillas + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm*	2+3		180-200	70-80
	Bandeja esmaltada + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm*	1		190-210	70-80

* Colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.

Asar al grill

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Escalón - del grill	Duración minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min)	Parrilla	5		3	1-2
Hamburguesa de ternera 12 unidades*	Parrilla	4		3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Introducir la bandeja esmaltada siempre a la altura 1.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.boschappliances.com>

9000078032 (1W02X9) 00 8504