



BOSCH
Invented for life



Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	6
Antes del montaje	6
Consejos y advertencias sobre seguridad	7
Causas de los daños	9
Su nuevo horno	11
Panel de mando	11
Mando de funciones	12
Teclas de manejo y panel indicador	13
Mando de temperatura	13
Interior del horno	14
Accesorios	14
Antes del primer uso	16
Programar la hora	16
Calentar el horno	17
Limpieza de los accesorios	17
Programar el horno	17
Tipo de calentamiento y temperatura	18
Calentamiento rápido	19
Programar las funciones de tiempo	20
Reloj avisador	20
Duración del tiempo de cocción	21
Tiempo de finalización	23
Hora	25
Seguro para niños	26
Modificar los ajustes básicos	27
Desconexión automática	28

Contenido

Autolimpieza	29
Consejos y advertencias	29
Antes de la autolimpieza	30
Ajuste	31
Después de la autolimpieza	32
Cuidados y limpieza	32
Productos de limpieza	33
Luz	34
Descolgar y colgar las rejillas	35
Descolgar y colgar la puerta del horno	36
Montar y desmontar los cristales de la puerta	38
Qué hacer en caso de avería	40
Tabla de averías	40
Cambiar la lámpara del horno	42
Cristal protector	42
Servicio de Asistencia Técnica	43
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	44
Ahorrar energía	44
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	44
Tablas y sugerencias	45
Pasteles y repostería	45
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	47
Carne, aves, pescado	48
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	52

Contenido

Gratinados, soufflés, tostadas	53
Platos especiales	54
Descongelar	55
Desecar	55
Alimentos precocinados congelados	56
Cocción de mermeladas	56
Comidas normalizadas	58

⚠️ Consejos y advertencias de seguridad

Leer atentamente las instrucciones de este manual. Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato a otra persona debe incluirse el manual correspondiente.

Estas instrucciones de uso son válidas tanto para hornos independientes como polivalentes. En hornos polivalentes leer las instrucciones de uso que se adjuntan con la placa para conocer el funcionamiento de los mandos de la misma.

Antes del montaje

Daños durante el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños ocasionados durante el transporte, no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar el aparato. La garantía queda anulada en caso de daños derivados de una conexión indebida.

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 con 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.

Consejos y advertencias sobre seguridad

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

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Puerta del horno

La puerta del horno debe permanecer cerrada cuando el horno esté en funcionamiento. Por precaución, se recomienda mantener siempre cerrada la puerta del horno, incluso cuando el horno esté apagado.

No colgarse, sentarse o jugar con la puerta del horno, incluso cuando este cerrada.

Horno caliente

¡Peligro de quemaduras!

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Abrir la puerta del horno con prudencia. Puede salir vapor caliente.

Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir nunca objetos inflamables dentro del horno.

No abrir la puerta en caso de salir humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar nunca cables de conexión de aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!
No verter agua en el interior del horno cuando esté caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

¡Peligro de incendio!
No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el interior del horno. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación solo en pequeñas dosis y abrir la puerta del horno con cuidado.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!
No extraer los accesorios o recipientes calientes del horno sin usar agarradores.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.
Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Autolimpieza

¡Peligro de incendio!
Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza.
Antes de realizar la autolimpieza, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno.

¡Peligro de incendio!
No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta.
El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. Mantener alejados a los niños.

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!
Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la función de autolimpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

Causas de los daños

Accesorios, recipientes, film, papel de hornear o papel de aluminio en la base del horno

No colocar ningún accesorio en la base del horno. No cubrir la base del horno con ninguna clase de film o papel. No colocar ningún recipiente en la base del horno si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Ya no serán válidos los tiempos de horneado y de cocción y se dañará el esmalte.

Agua en el horno caliente

No derramar agua en el interior del horno cuando esté caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte y en los accesorios.

Alimentos líquidos

No conservar alimentos líquidos durante un período de tiempo prolongado en el interior del horno y con la puerta cerrada. Se dañaría el esmalte.

Jugo de frutas

No llenar demasiado la bandeja para preparar pasteles de frutas jugosos. El jugo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse. Utilizar la bandeja universal profunda cuando sea posible.

Enfriar con la puerta abierta

Dejar enfriar el horno únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.

Junta del horno muy sucia

Cuando la junta del horno está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta del horno.

Puerta del horno como superficie de apoyo

No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.

Transportar el aparato

No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta;

- el asa no aguanta el peso del aparato y puede romperse
- el cristal de la puerta podría moverse, y provocar una desalineación entre el frontal del horno y el cristal de la puerta.

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 interior del horno 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 universal profunda o la bandeja de horno plana 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.

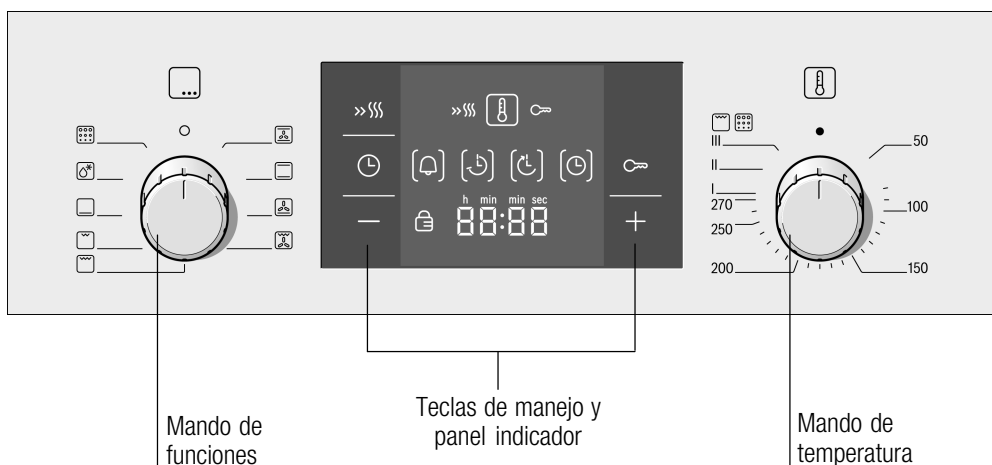
Su nuevo horno

Le presentamos su nuevo horno. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre los accesorios y los componentes del interior del horno.

Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. En el panel indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez.

Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Mandos giratorios escamoteables










En algunos hornos, los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Teclas

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

Mando de funciones

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

Posición	Utilización
<input type="radio"/> Posición cero	El horno está apagado.
 Aire caliente*	Para pasteles y repostería. Es posible cocinar a dos niveles. Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.
 Calor superior e inferior*	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
 Programa para pizza	Preparación rápida de alimentos congelados sin precalentamiento, p. ej. pizza, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la turbina situada en la pared posterior.
 Grill con aire caliente	Asar piezas de carne, ave y pescado. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill.
 Grill, amplia superficie	Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
 Grill, pequeña superficie	Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
 Calor inferior	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
 Descongelar	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento.
 Autolimpieza	Limpieza automática del interior del horno. El horno se calienta hasta eliminar la suciedad.

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

Cuando se selecciona un tipo de calentamiento se ilumina el símbolo en el panel indicador .
La lámpara del interior del horno se enciende.

Teclas de manejo y panel indicador

Las teclas sirven para ajustar distintas funciones adicionales. En el panel indicador se muestran los valores ajustados.

Tecla	Utilización
»»» Calentamiento rápido	Calentar el horno de forma especialmente rápida.
🕒 Funciones de tiempo	Seleccionar el reloj avisador 🕒, la duración del tiempo cocción 🕒, el tiempo de finalización 🕒 y la hora 🕒.
🔒 Seguro para niños	Bloquear y desbloquear el panel de mando.
- Menos	Reducir los valores programados.
+ Más	Aumentar los valores programados.


En el panel indicador, los corchetes [] indican el símbolo correspondiente a la función de tiempo que está activa.

Excepción: El símbolo 🕒 de la hora se ilumina sólo cuando se modifica.

Mando de temperatura

El mando de temperatura sirve para seleccionar la temperatura y el nivel de grill o de limpieza.

Posición	Significado
● Posición cero	El horno no calienta.
50-270 Margen de temperatura	La temperatura del interior del horno en °C. Excepción: La temperatura máxima para la función descongelar 🕒* es de 60 °C.
I, II, III Niveles de grill	Los niveles para el grill de pequeña superficie 🕒 y de amplia superficie 🕒 I = nivel 1, suave II = nivel 2, medio III = nivel 3, fuerte
I, II, III Niveles de limpieza	Los niveles de limpieza para la autolimpieza 🕒 I = nivel 1, suave II = nivel 2, media III = nivel 3, intensa

Cuando el horno calienta, el símbolo  se ilumina en el panel indicador. En las pausas de calentamiento se apaga. El símbolo no se ilumina en los niveles de grill y limpieza.

Interior del horno

Luz

El horno incorpora un ventilador y una lámpara.

La lámpara del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento. La lámpara se apaga si se ajustan temperaturas de hasta 60 °C, así como durante la limpieza automática. Esto permite una óptima regulación de precisión.

Ventilador

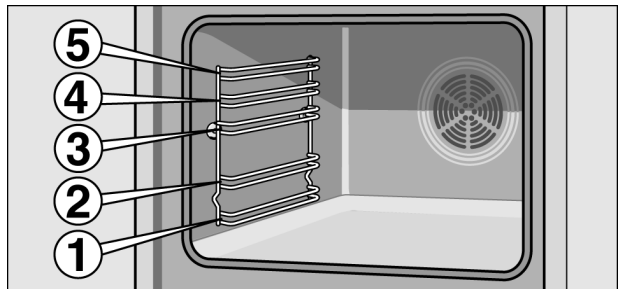
El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta. ¡Atención! No cubrir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el horno para que se enfríe más rápidamente.

Accesorios

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

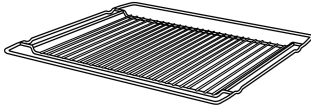
Se puede extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que se vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.



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


Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

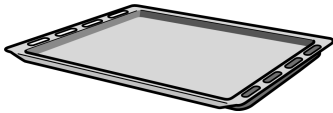
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Indicar el número HEZ.



Parrilla

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

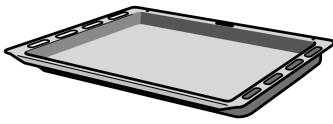
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



Bandeja de horno esmaltada plana

Para pasteles, pastas y galletas.

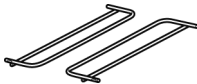
Introducir la bandeja en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.



Bandeja universal esmaltada profunda

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

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



Soporte para accesorios

Durante la autolimpieza se puede limpiar también la bandeja universal profunda o la bandeja de horno plana. Insertar el accesorio a derecha e izquierda.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en un comercio especializado o a través del Servicio de Asistencia Técnica.

La disponibilidad de los accesorios especiales es distinta en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Bandeja de horno esmaltada plana
HEZ 361000

Para pasteles, pastas y galletas.

Bandeja universal profunda
HEZ 362000


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


Parrilla HEZ 364000	Para recipientes de cocina, moldes, asados, piezas de parrilla y platos congelados.
Bandeja para pizza HEZ 317000	Ideal para pizza, alimentos congelados pasteles redondos o grandes. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja universal profunda. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.
Cacerola de metal HEZ 6000	La cacerola se puede emplear en las zonas de asado de la placa de cocción vitrocerámica. Es apropiada para la técnica de sensores para cocinar, así como para el asado automático. La cacerola está esmaltada por fuera y revestida con una capa antiadherente en su interior.
Cacerola de cristal HEZ 915001	La cacerola de cristal es idónea para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiada para el asado automático.
Guías correderas triples de extracción completa HEZ 368301	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer completamente los accesorios sin que vuelquen.

Antes del primer uso

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


Programar la hora

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


1. Pulsar la tecla .
2. Ajustar la hora con las teclas **+** ó **-**.

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con calor superior e inferior  a 240 °C.

Comprobar que no haya restos del embalaje en el interior del horno.

1. Seleccionar el calor superior e inferior  con el mando de funciones.
2. Seleccionar 240 °C con el mando de temperatura. Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpieza de los accesorios

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

Programar el horno

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

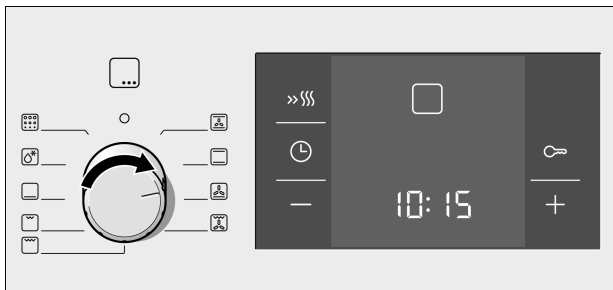
Nota

Se recomienda precalentar siempre el horno antes de introducir el alimento para evitar que se generen condensaciones en el cristal en exceso.

Tipo de calentamiento y temperatura

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

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



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



El horno empieza a calentarse.

Situar el mando de funciones en la posición cero.

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




Apagar el horno

Modificar los ajustes

Calentamiento rápido

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

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas superiores a los 100 °C. Son apropiados los siguientes tipos de calentamiento:

- Aire caliente 
- Calor superior e inferior 
- Programa para pizza 

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

1. Seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura.

2. Pulsar brevemente la tecla »»»».

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

Suena una señal. El símbolo »»»» desaparece del panel indicador. Introducir el alimento en el horno.

Pulsar la tecla »»»». El símbolo »»»» desaparece del panel indicador.

Fin del calentamiento rápido

Cancelar el calentamiento rápido

Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con distintas funciones de tiempo. Con la tecla \odot se activa el menú y se cambia entre las distintas funciones. Los símbolos de tiempo se mantienen iluminados mientras se realizan los ajustes. Los corchetes [] indican la función de tiempo seleccionada.

Es posible modificar una función de tiempo ya programada directamente con las teclas $+$ o $-$, siempre que el símbolo de tiempo se encuentre entre corchetes.[].

Reloj avisador

Se puede utilizar el reloj avisador como un reloj temporizador de cocina.

El funcionamiento del reloj avisador no depende del funcionamiento del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la desconexión automática del horno (duración del tiempo de cocción).

1. Pulsar una vez la tecla \odot .

En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes [] indican \odot .

2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas $+$ ó $-$.

Tecla $+$ valor propuesto = 10 minutos

Tecla $-$ valor propuesto = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el panel indicador se ilumina el símbolo [\odot] y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. En el panel indicador se muestra 00:00. Apagar el reloj avisador con la tecla \odot .


Modificar el tiempo del reloj avisador






Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

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

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El reloj avisador permanece activo. El símbolo  se encuentra entre corchetes y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador.

Para consultar el reloj avisador , la duración del tiempo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar repetidamente la tecla  hasta que los corchetes indiquen el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.


Duración del tiempo de cocción

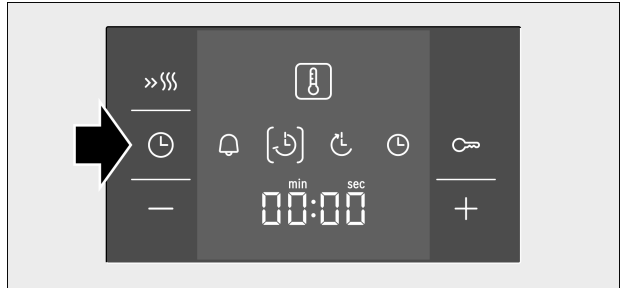
El horno permite programar la duración del tiempo de cocción para cada alimento. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno o que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

Ejemplo de la imagen: duración del tiempo de cocción de 45 minutos.

- 1.** Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
- 2.** Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.

3. Pulsar dos veces la tecla .

En el panel indicador se muestra 00:00. Se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes se sitúan junto a .




4. Programar la duración del tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**.

Valor recomendado de la tecla **+** = 30 minutos


Valor recomendado de la tecla **-** = 10 minutos




Tras unos segundos se enciende el horno. En el panel indicador se muestra el transcurso del tiempo de cocción y se ilumina el símbolo . Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 00:00.

Pulsar la tecla . Programar un nuevo tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**.

O pulsar dos veces la tecla  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar la duración del tiempo de cocción

Modificar la duración del tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla **⏸**.

Cancelar el tiempo de cocción

Restablecer el tiempo de cocción a 00:00 con la tecla **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El tiempo se ha cancelado.

Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla **⏸**.

Consultar los ajustes de tiempo

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

Para consultar el reloj avisador **⏸**, el tiempo de cocción **⏱**, el tiempo de finalización **⌚** o la hora **⌚**, pulsar repetidamente la tecla **⏸** hasta que los corchetes indiquen el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Tiempo de finalización



El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. En este caso, el horno se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada.

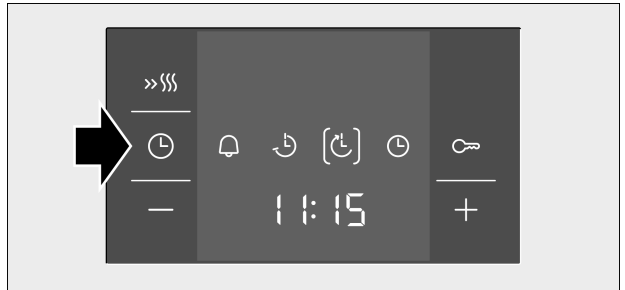
P. ej., se puede introducir el alimento en el interior del horno por la mañana y programar el horno para que esté listo al mediodía.

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

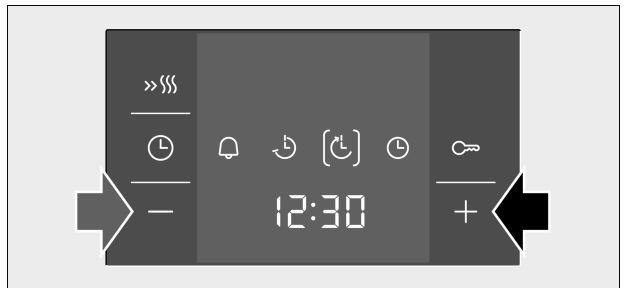
Ejemplo de la imagen: son las 10:30 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:30.






1. Ajustar el mando de funciones.
2. Ajustar el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla **⏸**.

4. Programar la duración del tiempo de cocción con las teclas + ó -.
5. Pulsar la tecla .
Los corchetes indican el símbolo . Se muestra la hora a la que el plato estará listo.





6. Retrasar el tiempo de finalización con las teclas + ó -.




El horno muestra el tiempo programado tras unos segundos y queda ajustado en la posición de espera. En el panel indicador se muestra la hora a la que el alimento estará listo y el símbolo  aparece entre corchetes. Los símbolos  y  se apagan. Cuando se enciende el horno se muestra el transcurso del tiempo de cocción y los corchetes indican el símbolo . El símbolo  se apaga.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 00:00. Pulsar la tecla . Programar un nuevo tiempo de cocción con las teclas + ó -.
O pulsar dos veces la tecla  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.


Modificar el tiempo de finalización

Modificar el tiempo de finalización con las teclas **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla .






No modificar el tiempo de finalización si el tiempo de cocción ha empezado a transcurrir. El resultado final podría variar.

Cancelar el tiempo de finalización


Restablecer el tiempo de finalización a la hora actual con la tecla **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El horno se enciende. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla .

Consultar los ajustes de tiempo

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

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

Hora

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

1. Pulsar la tecla .

Aparece la hora 12:00 .

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

La hora se muestra transcurridos unos segundos.

Modificar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar cuatro veces la tecla \ominus .

En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes indican \ominus .

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

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Consultar el capítulo *Modificar ajustes básicos*.

Seguro para niños

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

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

Conectar el seguro para niños

El mando de funciones debe encontrarse en la posición cero.

Pulsar la tecla \rightleftharpoons durante aprox. cuatro segundos.

En el panel indicador aparece el símbolo \rightleftharpoons .

El seguro para niños se ha conectado.

Desconectar el seguro para niños

Pulsar la tecla \rightleftharpoons durante aprox. cuatro segundos.

El símbolo \rightleftharpoons del indicador se apaga. El seguro para niños se ha desconectado.

Modificar los ajustes básicos

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

Ajuste básico	Selección 0	Selección 1	Selección 2	Selección 3
c0 Intensidad de la luminosidad de las indicaciones visuales	-	baja	media	alta*
c1 Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción o el tiempo del reloj avisador	-	aprox. 10 seg.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
c2 Indicación de la hora	sólo en funcionamiento	siempre*	-	-
c3 Tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste	-	aprox. 2 seg.	aprox. 5 seg.*	aprox. 10 seg.
c6 Seleccionar los ajustes de fábrica para todos los valores	no*	sí	-	-

* Ajuste de fábrica

El horno debe estar desconectado.

- 1.** Pulsar la tecla \ominus durante aprox. 4 segundos.
En el panel indicador se muestra el ajuste básico actual para la luminosidad de los indicadores, p.ej., c0 Selección 3.
- 2.** Modificar el ajuste básico con las teclas **+** ó **-**.
- 3.** Confirmar con la tecla \ominus .
En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico. La tecla \ominus permite recorrer todos los niveles y las teclas **+** ó **-**, modificarlos.
- 4.** Pulsar la tecla \ominus durante aprox. 4 segundos para finalizar.

Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Nota

Si se desconecta el aparato de la red eléctrica o se produce un corte en el suministro eléctrico, no se guardan los ajustes realizados. El horno vuelve a tener los ajustes de fábrica.

Desconexión automática

Si no se han modificado los ajustes del aparato en varias horas, se activa la desconexión automática. El horno deja de calentar. Esto dependerá de la temperatura o el nivel de grill seleccionado

La desconexión automática se activa

Suena una señal. En el panel indicador aparece F8. El horno deja de calentar.

Girar el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se desconecta.

Eliminar la desconexión automática

Para que la desconexión automática no se active de forma involuntaria se debe seleccionar una duración del tiempo de cocción.

El horno calienta hasta que haya transcurrido dicha duración.

Autolimpieza

Durante la autolimpieza el horno se calienta aprox. a 500 °C. De este modo se queman los restos de asado u horneado y solo es necesario limpiar la ceniza del interior del horno.

Niveles de limpieza

Hay tres niveles de limpieza disponibles.

Nivel	Grado de limpieza	Duración
1	suave	aprox. 1 hora, 15 minutos
2	medio	aprox. 1 hora, 30 minutos
3	intenso	aprox. 2 horas

Cuanto más intensa y antigua sea la suciedad, más alto deberá ser el nivel de limpieza. Es suficiente limpiar el interior del horno una vez cada dos o tres meses. Una limpieza precisa sólo requiere aprox. 2,5 - 4,7 kilowatios-hora.

Consejos y advertencias

Para la seguridad del usuario, la puerta del horno se bloquea automáticamente. La puerta del horno puede abrirse de nuevo cuando el interior del horno se ha enfriado un poco y el símbolo de cierre está apagado. No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.



¡Peligro de incendio!

La parte exterior del horno se calienta mucho. Evitar obstruir la parte delantera del horno. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener alejados a los niños.

No intentar abrir la puerta del horno durante la autolimpieza. De lo contrario, la limpieza podría interrumpirse.

La lámpara del horno no se ilumina durante la autolimpieza.

Antes de la autolimpieza

El interior del horno debe estar vacío. Retirar los accesorios, los recipientes y las rejillas. Consultar el capítulo *Cuidados y limpieza* para descolgar las rejillas.



¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse. Limpiar con un paño húmedo el interior del horno y los accesorios que se vayan a limpiar dentro del horno.

Limpiar la puerta del horno y las superficies laterales del interior del horno por la zona de las juntas. No frotar las juntas.

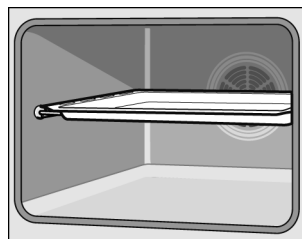
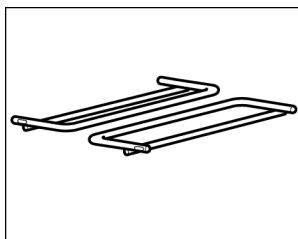
Limpieza conjunta de los accesorios

Para una limpieza óptima del interior del horno se recomienda no utilizar la autolimpieza con las bandejas.

No obstante, con el soporte para accesorios se puede autolimpiar la bandeja universal esmaltada profunda o la bandeja de horno esmaltada plana.

Si su horno no dispone de este soporte se puede adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en Internet con el número de material 466546.

El soporte para accesorios se inserta a la izquierda y la derecha.



Limpiar con agua los restos de comida, aceite y jugo de asado de los accesorios.

Colocar la bandeja universal profunda o la bandeja de horno plana sobre el soporte


La parrilla no debe limpiarse con la función autolimpieza.






¡Peligro de riesgos importantes para la salud!
No introducir bandejas y moldes antiadherentes durante la limpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.



Ajuste

Una vez elegido el nivel de limpieza, ajustar el horno.

1. Seleccionar la función Autolimpieza  con el mando de funciones.
2. Seleccionar el nivel de limpieza deseado con el mando de temperatura.

En el panel indicador se muestra la hora a la que finalizará la autolimpieza y el símbolo  se encuentra entre corchetes.


La autolimpieza comienza transcurridos unos segundos. La duración del tiempo de cocción transcurre de forma visible y el símbolo  aparece entre corchetes. El símbolo  se apaga.

Poco después del inicio se bloquea la puerta del horno. En el panel indicador se ilumina el símbolo . Solo una vez se ha apagado el símbolo  se puede volver a abrir la puerta del horno.

La autolimpieza ha finalizado

En el panel indicador se muestra 00:00. El horno deja de calentarse.

Girar el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se desconecta.


La puerta del horno se puede volver a abrir cuando el símbolo  del panel indicador se apaga.

Cambiar el nivel de limpieza

Tras el inicio no se puede cambiar el nivel de limpieza.

Interrumpir la autolimpieza


Girar el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se desconecta.



La puerta del horno se puede volver a abrir cuando el símbolo  del indicador se apaga.

Retrasar el tiempo de finalización

El horno permite programar la hora a la que se desea que finalice la autolimpieza. De este modo, la autolimpieza puede llevarse a cabo, por ejemplo, durante la noche para poder utilizar el horno durante el día.

Programar como se describe en el punto 1 y 2. Antes de que se inicie la autolimpieza, retrasar el tiempo de finalización con la tecla **+** ó **-**.

El horno pasa a modo de espera. En el panel indicador se muestra la hora a la que finalizará la autolimpieza, y el símbolo  se encuentra entre corchetes.

Cuando se inicia la autolimpieza se muestra el transcurso del tiempo de cocción y el símbolo  aparece entre corchetes. El símbolo  se apaga.

Después de la autolimpieza

Una vez se ha enfriado el interior del horno, limpiar la ceniza con un paño húmedo.

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.

Consejos y advertencias

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 esta razón pueden resultar bastos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar:

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

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo, podría formarse corrosión debajo de estas manchas. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar el producto de limpieza con un paño suave muy fino.
Cristal	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.
Visor	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar alcohol, vinagre ni otros productos de limpieza abrasivos o ácidos.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.

Zona	Productos de limpieza
Cubierta de la puerta	Productos específicos para la limpieza de acero inoxidable (se pueden adquirir en los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados). Observar las indicaciones del fabricante.
Interior del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o productos de limpieza específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío. Utilizar preferiblemente la función de autolimpieza. Consultar al respecto el capítulo <i>Autolimpieza</i> .
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta (no retirar)	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Luz

Para facilitar la limpieza del horno es posible conectar la lámpara del interior del horno.

Conectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

La lámpara se conecta. El mando de temperatura debe estar desconectado.

Desconectar la lámpara del horno

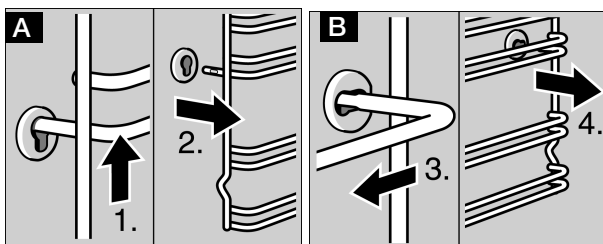
Girar el mando de funciones hasta la posición 0.

Descolgar y colgar las rejillas

Descolgar las rejillas

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

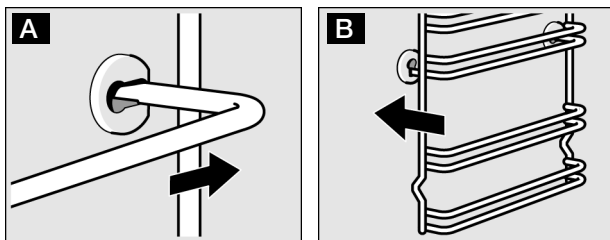
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla. (figura A)
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante
4. y extraerla. (figura B)



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

Colgar las rejillas

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



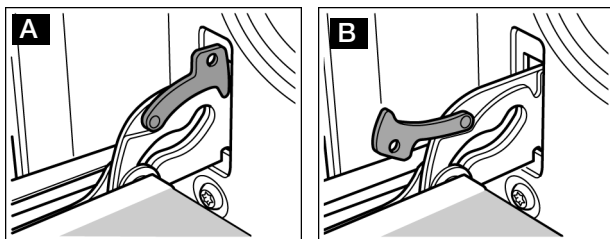
Las rejillas se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje de la puerta y la limpieza de los cristales se puede descolgar la puerta del horno.

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. Cuando la palanca de bloqueo está cerrada (figura A), la puerta no puede descolgarse.

Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.

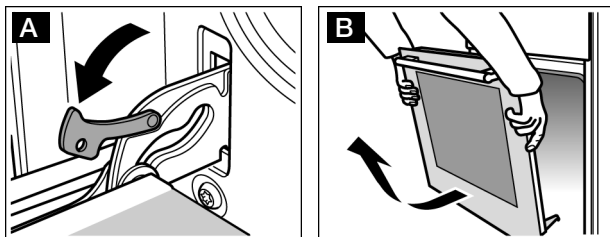


¡Peligro de lesiones! Si las bisagras no están bloqueadas con la palanca, podrían cerrarse de golpe.

Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, que las palancas deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

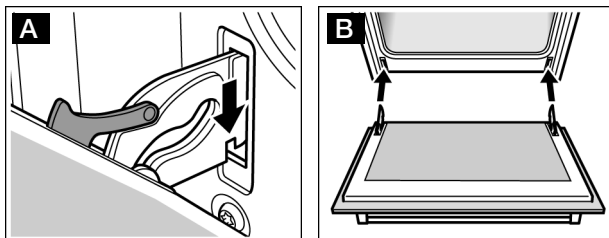
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda. (Figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B)
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

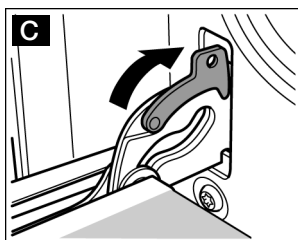
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus respectivas aberturas. (Figura A)
2. La ranura inferior de las bisagras debe encajar a ambos lados. (Figura B)



Si no se montan adecuadamente las bisagras, se puede producir como consecuencia una desalineación de la puerta.

3. Cerrar de nuevo las palancas de bloqueo. (figura C)
Cerrar la puerta del horno.



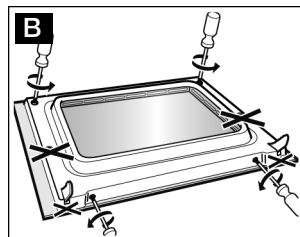
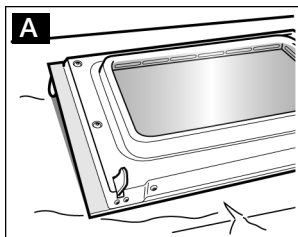
¡Peligro de lesiones! No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe.
Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

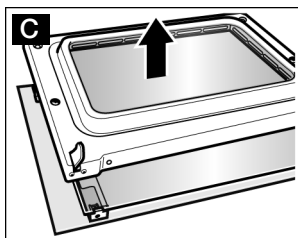
Desmontaje

Es posible extraer los cristales de la puerta del horno para facilitar la limpieza.

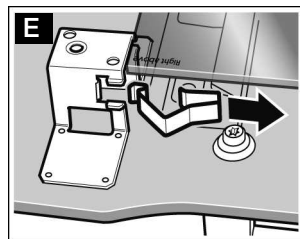
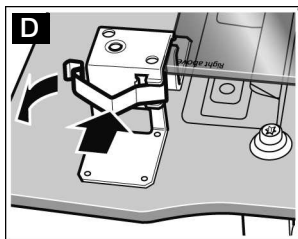
1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo. (Figura A)
2. Desenroscar primero los dos tornillos de abajo y a continuación los dos tornillos de arriba. (Figura B)



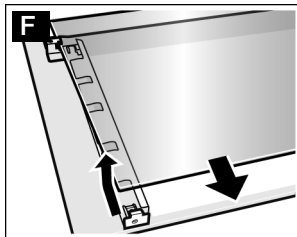
3. Retirar por completo el fondo de la puerta. (Figura C)



4. Retirar las dos abrazaderas por encima del cristal (Figura D). Para ello, presionar ligeramente hacia abajo la abrazadera con el pulgar y tirar de la lengüeta con el índice. (Figura E)



5. Levantar el cristal interior, empujarlo ligeramente hacia arriba y extraerlo por abajo. (Figura F).



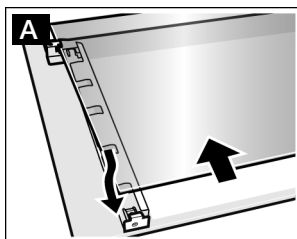
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio, ya que el cristal podría dañarse.

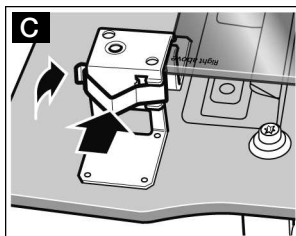
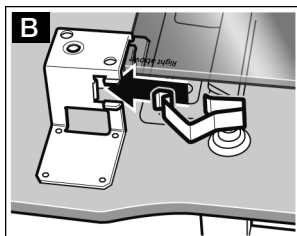
Montaje

Durante el montaje asegurarse de que la inscripción "right above" queda situada arriba a la derecha.

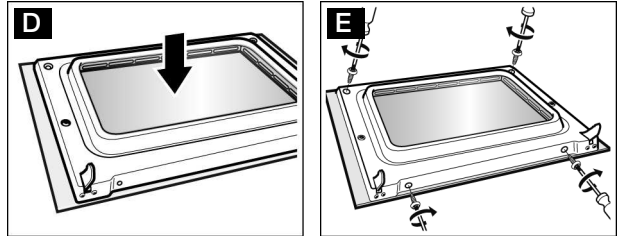
1. Insertar el cristal interior inclinado hacia arriba y colocarlo abajo. (Figura A)



2. Colocar de nuevo las abrazaderas situadas arriba a la izquierda y a la derecha. (Figura B) Para ello, enganchar las abrazaderas en la zona superior del soporte y ejercer presión hasta que queden encastradas. (Figura C).



3. Colocar de nuevo el fondo de la puerta por completo. (Figura D)
4. Apretar de nuevo los tornillos, primero los tornillos de abajo y a continuación los tornillos de arriba. (Figura E)








5. Colgar la puerta del horno.
Volver a utilizar el horno cuando los cristales estén montados 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 avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Tabla de averías



Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se halla en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En el indicador se ilumina  y ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Ajustar de nuevo la hora.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no se calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar los mandos giratorios varias veces en ambas direcciones.
La puerta del horno no se abre. En el indicador se ilumina el símbolo  .	La puerta del horno se ha bloqueado debido a la autolimpieza  .	Esperar hasta que se haya enfriado y el símbolo  se haya apagado.
El horno no calienta. Los dos puntos del indicador parpadean.	El horno está en modo demo.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles y volver a conectar tras aprox. 20 segundos. A continuación, pulsar en un plazo de aprox. 2 minutos la tecla  durante aprox. 4 segundos hasta que los dos puntos estén iluminados de forma permanente.
En el indicador aparece F8.	Se ha activado la desconexión automática.	Girar el mando de funciones hasta la posición cero.

Mensajes de error

Cuando en el indicador aparece un mensaje de error con **E**, pulsar la tecla . El mensaje desaparece. Se borra la función de tiempo ajustada. Si el mensaje de error no desaparece, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Los siguientes mensajes de error pueden ser solucionados por el propio usuario.

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
E011	Una tecla se ha pulsado durante demasiado tiempo o está atascada.	Pulsar todas las teclas de forma individual. Comprobar si una tecla se ha atascado, está cubierta o sucia.
E016	Se ha activado el bloqueo de la puerta con la puerta abierta.	Pulsar la tecla  . Ahora se puede volver a programar.
E115	La temperatura en el interior del horno es demasiado alta.	La puerta del horno está bloqueada y el calentamiento se ha interrumpido. Esperar hasta que el horno se haya enfriado. Pulsar la tecla  y volver a ajustar la hora.



¡Peligro de descarga eléctrica!

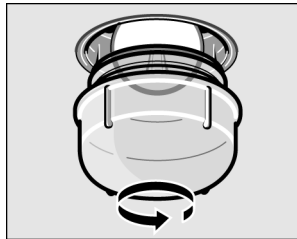
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cambiar la lámpara del horno

Si la lámpara del horno está deteriorada deberá sustituirse. Pueden adquirirse lámparas de recambio resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar sólo estas lámparas.



1. ¡Peligro de descarga eléctrica!
Desconectar el aparato de la red eléctrica. Asegurarse de que está bien desconectado.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
3. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



4. Sustituir la lámpara por un tipo de lámpara similar.
5. Volver a enroscar el cristal protector.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados.

Los cristales protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o repuestos y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios.

Los datos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta.


N.º de producto y n.º de fabricación

Al contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho de la puerta del horno.

A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto.	N.º FD:
------------------	---------

Servicio de Asistencia Técnica 
--

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo le ofrecemos consejos sobre cómo ahorrar energía durante el ciclo de horneado y asado, así como sobre el modo adecuado de eliminar el aparato.

Ahorrar energía

Precalentar el horno sólo cuando se indique en la receta o en las tablas.

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

Abrir la puerta del horno lo menos posible durante el ciclo de cocción, horneado o asado.

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 introducir dos moldes rectangulares juntos.

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Deseche el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para elaborarlos. Se puede consultar qué accesorios se pueden 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.

Si se quiere utilizar una receta propia, se puede orientar por un producto similar que figure en la tabla de cocción.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.





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", se facilita información adicional.




Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Tarta	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Quiche	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Pasteles*	Molde para pasteles de hojalata, 28 cm	2		180-200	50-60

* Para hornear más de un pastel a la vez, colocar varios moldes sobre la parrilla.









Pasteles en la bandeja de horno		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pizzas	Bandeja de horno	2		200-220	25-35
	Bandeja de aluminio + bandeja de horno plana*	2+3		180-200	35-45
	Bandeja de aluminio + bandeja universal profunda*	2+4		170-180	30-40
Pasta de hojaladre	Bandeja de horno	3		170-190	20-30
	Bandeja de aluminio + bandeja de horno plana*	2+3		170-190	35-45
	Bandeja de aluminio + bandeja universal profunda*	2+4		170-190	35-45

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior y la bandeja universal profunda siempre en el nivel superior.

Es posible adquirir una bandeja de horno adicional en el comercio especializado o en el servicio de asistencia técnica.

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270	8
				200	35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270	8
				200	40-50
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja esmaltada	3		200-220	20-30

* No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas y galletas	Bandeja	3		150-160	20-30
	Bandeja de aluminio + bandeja de horno plana*	2+3		140-150	25-30
	Bandeja de aluminio + bandeja universal profunda*	2+4		140-150	25-30
Merengues	Bandeja	3		80-90	180-210
Buñuelos de viento	Bandeja	2		190-210	30-40
Almendrados	Bandeja	3		110-130	30-40
	Bandeja de aluminio + bandeja de horno plana*	2+3		100-120	35-45
	Bandeja de aluminio + bandeja universal profunda*	2+4		100-120	35-45

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior y la bandeja universal profunda siempre en el nivel superior.

Las bandejas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

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 períodos 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).	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.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	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.
Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.	Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente  . Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.
Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.	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, grill	Duración, en minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1 kg	cerrado	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	1		210-230	40
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	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg	abierto	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2		210-230	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	1		170-190	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4		3	15
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierto	1		150-170	110

* 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		200-220	40-50
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	30-40
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2		190-210	50-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		180-200	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla	2		170-190	110-130
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2		190-210	90-110

Pescado

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

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, escalón del grill	Duración, minutos
Pescado asado al grill	de 300 g	Parrilla*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	4		2	20-25

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

No aparecen referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que se desea preparar.

Programar el peso inferior más próximo y prolongar la duración del ciclo de cocción.

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

Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la "prueba de la cuchara". Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza está quemada en varios puntos.

Verificar que la altura y la temperatura seleccionadas sean correctas.

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

La próxima vez, utilizar un recipiente de menor tamaño o agregar más líquido.

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








La próxima vez, utilizar un recipiente de mayor tamaño o agregar menos líquido.

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, escalón del grill	Duración minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	Molde para soufflés	2		180-200	40-50
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	Molde para gratinar o bandeja esmaltada	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinado de patatas)	Molde para soufflés o bandeja esmaltada	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Dorar tostadas	Parrilla	5		3	4-5
Gratinar tostadas	Parrilla**	3+1		170-180	8-12

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

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

Platos especiales

Con este aparato se pueden programar temperaturas de 50 a 270°C. Así, con una temperatura de 50 °C es posible elaborar un yogur cremoso o una esponjosa masa de levadura.

Yogur



Hervir la leche (3,5% de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance los 40 °C. Agregar 150 g de yogur. Verterlo todo en tazas o en pequeños tarros con tapa de rosca y colocarlos en la base del interior del horno. Precalentar durante 5 minutos a 50 °C.

A continuación, proceder con la preparación tal como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Verter la masa en un recipiente de cerámica resistente al calor y tapanlo. Precalentar el interior del horno durante 5-10 minutos. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el interior del horno una vez apagado.

Preparación

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración
Yogur	tazas o tarros con tapa de rosca	colocar en la base del interior del horno		precalentar a 50 °C 50 °C	5 min 8 horas
Dejar levar la masa de levadura	recipiente resistente al calor	colocar en la base del interior del horno		precalentar a 50 °C, apagar el aparato, introducir la masa de levadura en el interior del horno	5-10 min 20-30 min

Descongelar

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

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Productos congelados* p. ej. tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas	Parrilla	2		Entre 30° y 60° C.

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

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. 1½ 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.

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		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Patatas fritas*	Parrilla o bandeja esmaltada	3		190-210	20-30
Pizza*	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Bandeja	3		190-200	20-25

* Colocar papel de hornear sobre el accesorio. Comprobar que el papel de hornear sea el adecuado para esta temperatura.

Nota

La bandeja se puede deformar durante el horneado de productos congelados. Esto se debe a las diferencias de temperatura que sufren los accesorios. La deformación desaparece durante el horneado.

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 de horno plana 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 de horno plana.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el mando de funciones en .
5. Ajustar el mando de temperatura entre 170 y 180 °C.

Cocción de mermeladas

En cuanto empiecen a aparecer burbujas dentro de los tarros a intervalos breves - una vez transcurridos de 40 a 50 minutos - desconectar el mando de temperatura. El mando de funciones se mantiene conectado.

Una vez transcurridos de 25 a 35 minutos del calor residual del horno, retirar los tarros del mismo. Si se dejan enfriar durante un período prolongado en el horno, se fomenta la aparición de gérmenes y la acidulación de la mermelada. Desconectar el mando de funciones.

Fruta en tarros de 1 litro de capacidad	a partir de la aparición de las burbujas	Calentamiento posterior
Manzanas, grosellas, fresas	Desconexión	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas	Desconexión	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	Desconexión	aprox. 35 minutos

Cocción de verduras

En cuanto empiecen a ascender burbujas en el tarro, reducir la temperatura de 120 a 140 °C con el mando de temperatura. Consultar en la tabla cuándo debe desconectarse el mando de temperatura. Dejar las verduras en el horno unos 30-35 minutos más. Durante este tiempo, el mando de funciones se mantiene conectado.

Verduras con caldo frío en tarros de un litro de capacidad	a partir de la aparición de las burbujas 120-140 °C	Calentamiento posterior
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha roja	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Col de Bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar los tarros del horno






Al retirar los tarros del horno, no colocarlos sobre una base fría o húmeda; los tarros podrían estallar.









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 advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Galletas de mantequilla	Bandeja de horno plana	2		160-170	20-30
	Bandeja universal profunda	3		150-160	20-30
	Bandeja de aluminio + Bandeja de horno plana*	2+3		140-160	20-30
	Bandeja de aluminio + Bandeja universal profunda*	2+4		140-160	20-30
	Pastelitos 20 piezas	Bandeja	3		150-170

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	Bandeja de aluminio + Bandeja de horno plana*	2+3		150-170	25-35
	Bandeja de aluminio + Bandeja universal profunda*	2+4		150-160	20-30
Bizcocho de agua	Molde desarmable	1		170-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja esmaltada	3		160-180	30-40
	Bandeja de aluminio + Bandeja de horno plana*	2+3		150-170	30-45
	Bandeja de aluminio + Bandeja universal profunda*	2+4		150-170	30-40
Pastel de manzana recubierto	2 parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	2+3		170-180	60-70
	Bandeja esmaltada + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	1		190-210	70-90



* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior y la bandeja universal profunda siempre en el nivel superior.

** Colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.

Las parrillas y las bandejas de horno pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

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	Nivel del grill	Duración minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		3	1/2-2
Hamburguesa de ternera 12 unidades*	Parrilla	5+1		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.bosch-appliances.com>