



**BOSCH**  
Invented for life



# Contenido

<b>Consejos y advertencias de seguridad .....</b>	<b>6</b>
Antes del montaje .....	6
Consejos y advertencias sobre seguridad .....	6
Causas de los daños .....	8
<b>Su nuevo horno .....</b>	<b>10</b>
Panel de mando .....	10
Teclas .....	11
Mando giratorio .....	11
Panel indicador .....	12
Control de temperatura .....	13
Interior del horno .....	13
Accesorios .....	14
<b>Antes del primer uso .....</b>	<b>16</b>
Programar la hora .....	16
Calentar el horno .....	17
Limpieza de los accesorios .....	17
<b>Encender y apagar el horno .....</b>	<b>18</b>
<b>Programar el horno .....</b>	<b>19</b>
Tipos de calentamiento .....	19
Tipo de calentamiento y temperatura .....	20
Calentamiento rápido .....	22
<b>Funciones de tiempo .....</b>	<b>23</b>
Programar el reloj avisador .....	24
Programar la duración del tiempo de cocción .....	25
Programar el tiempo de finalización .....	27
Ajustar la hora .....	29

# Contenido

<b>Memoria .....</b>	<b>30</b>
Guardar configuraciones en la memoria .....	30
Activar memoria .....	30
<b>Ajuste Sabbat .....</b>	<b>31</b>
<b>Seguro para niños .....</b>	<b>32</b>
<b>Ajustes básicos .....</b>	<b>33</b>
Modificar los ajustes básicos .....	34
<b>Desconexión automática .....</b>	<b>35</b>
<b>Autolimpieza .....</b>	<b>36</b>
Consejos y advertencias .....	36
Antes de la autolimpieza .....	37
Programar el nivel de limpieza .....	38
Después de la autolimpieza .....	38
<b>Cuidados y limpieza .....</b>	<b>39</b>
Productos de limpieza .....	39
Extraer el carro móvil del horno .....	41
Desmontar la cubierta de la puerta .....	41
Montar y desmontar los cristales de la puerta .....	42
<b>¿Qué hacer en caso de avería? .....</b>	<b>44</b>
Tabla de averías .....	44
Cambiar la lámpara del horno .....	46
Cristal protector .....	46
<b>Servicio de Asistencia Técnica .....</b>	<b>47</b>
<b>Consejos para ahorrar energía y sobre Jmedio ambiente .....</b>	<b>48</b>
Ahorrar energía .....	48

# Contenido

---

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente .....	48
<b>Programa automático .....</b>	<b>49</b>
Recipientes .....	49
Preparar el plato .....	50
Programas .....	51
Seleccionar un programa .....	55
Consejos sobre el programa automático .....	57
<b>Tablas y sugerencias .....</b>	<b>58</b>
Pasteles y repostería .....	58
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado .....	60
Carne, aves, pescado .....	61
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill .....	65
Gratinados, soufflés, tostadas .....	66
Platos especiales .....	67
Descongelar .....	68
Desecar .....	68
Alimentos precocinados congelados .....	69
Cocción de mermeladas .....	69
<b>Comidas normalizadas .....</b>	<b>71</b>

# **⚠ 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.

<b>Accesorios y recipientes calientes</b>	¡Peligro de quemaduras! No extraer los accesorios o recipientes calientes del horno sin usar agarradores.
<b>Reparaciones inadecuadas</b>	¡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.
<b>Autolimpieza</b>	¡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 horneado 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.

<b>Agua en el horno caliente</b>	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.
<b>Alimentos líquidos</b>	No conservar alimentos líquidos durante un período de tiempo prolongado en el interior del horno y con la puerta cerrada. Se dañaría el esmalte.
<b>Jugo de frutas</b>	<p>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.</p> <p>Utilizar la bandeja universal profunda cuando sea posible.</p>
<b>Enfriar con la puerta abierta</b>	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.
<b>Junta del horno muy sucia</b>	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.
<b>Puerta del horno como superficie de apoyo</b>	No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.
<b>Transportar el aparato</b>	<p>No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ el asa no aguanta el peso del aparato y puede romperse</li><li>■ el cristal de la puerta podría moverse, y provocar una desalineación entre el frontal del horno y el cristal de la puerta.</li></ul>

## 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.

Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



## Teclas

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

Símbolo	Función de la tecla
	Seleccionar el tipo de calentamiento
	Seleccionar el programa automático
	Seleccionar la autolimpieza
	Desplazarse una fila hacia abajo en el panel indicador
	Desplazarse una fila hacia arriba en el panel indicador
	Pulsación breve = seleccionar memoria Pulsación larga = almacenar memoria
	Conectar el calentamiento rápido
	Abrir y cerrar el menú de las funciones de tiempo
	Desconectar y conectar la lámpara del horno
	Pulsación breve = consultar información Pulsación larga = abrir y cerrar el menú de ajustes básicos
	Activar y desactivar el seguro para niños
	Conectar y desconectar el horno
	Pulsación breve = iniciar/parar el funcionamiento Pulsación larga = interrumpir el funcionamiento

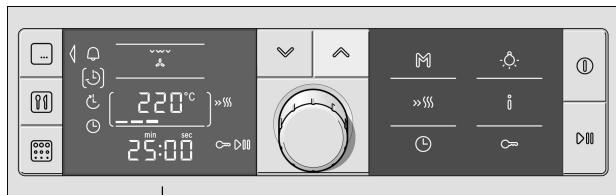
## Mando giratorio

Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados. Los corchetes de la zona de programación indican el valor que puede modificarse.

El mando giratorio es retráctil. Presionarlo para enclavarlo o desenclavarlo.

## Panel indicador

El panel indicador se divide en diferentes partes.



Panel indicador

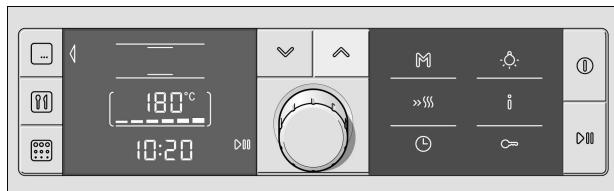
- Parte izquierda = Funciones de tiempo  
Al abrir el menú “Funciones de tiempo” se muestran aquí los símbolos de dichas funciones. En la parte exterior izquierda, una flecha muestra la función seleccionada.
- Parte central = Zona de programación  
1<sup>a</sup> línea = Indicador del tipo de calentamiento  
2<sup>a</sup> línea = Indicador de temperatura  
3<sup>a</sup> línea = Indicación del reloj  
Con las teclas de navegación  $\swarrow$  e  $\nearrow$  puede cambiar de una línea a otra. La línea en la que se encuentra en cada momento se indica con corchetes a izquierda y derecha. El valor que se encuentra entre corchetes puede modificarse con el mando giratorio.
- Parte derecha = Indicador  
Aquí se muestran símbolos para diferentes funciones. P.ej. para el seguro para niños, el calentamiento rápido, etc.

# Control de temperatura

## Fases de calentamiento

Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del interior del horno.

Tras pulsar la tecla  , el control de temperatura indica las fases de calentamiento. Cuando todas las barras están llenas significa que se ha alcanzado la temperatura programada.



En las funciones de asar al grill y autolimpieza no se muestra el control de temperatura.

La temperatura alcanzada se puede consultar durante el calentamiento pulsando la tecla  .

La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del interior del horno por el efecto de la inercia térmica.

## Calor residual

Tras apagar el aparato, el control de temperatura indica el calor residual del interior del horno.

Si todas las barras están llenas, la temperatura del interior del horno es de 270 °C aprox.

El indicador se apaga cuando la temperatura es inferior a 60 °C aprox.

# 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.

Mediante la tecla  puede encenderse y apagarse la lámpara.

## 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.

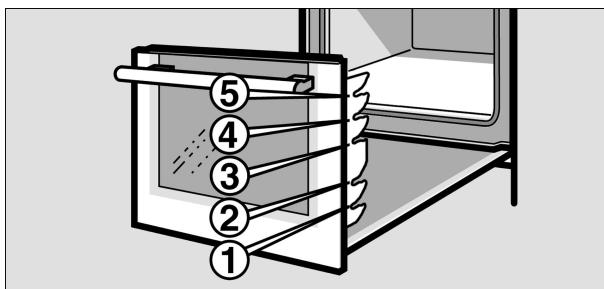
El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el horno para que se enfrie más rápidamente.

## Accesorios

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

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

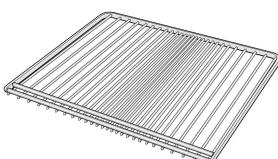
Cuando coloque los accesorios asegúrese de que han quedado bien anclados en los ganchos antes de soltarlos, en caso contrario pueden caerse.



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

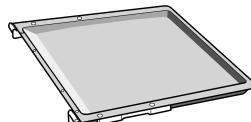
Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

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.



### 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.

## 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 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 cristal HEZ 915001

La cacerola de cristal es idóneo para preparar estofados y gratinados al horno.  
Especialmente apropiado para el asado automático.

### 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.

# Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez.

- Programar la hora
- Calentar el horno
- Limpieza de los accesorios
- Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*. Es muy importante.

## Programar la hora

Tras la conexión, en el panel indicador se visualiza **00:00**. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla . El símbolo de la hora [  ] y [ **12:00** ] se visualizan en el panel indicador.
2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla .

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

### Nota

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo* para cambiar la hora.

## 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. Pulsar la tecla ①.

El símbolo del tipo de calentamiento aire caliente ☔ y la temperatura de 160 °C se iluminan en el panel indicador.

Los corchetes aparecen a izquierda y derecha del tipo de calentamiento.

### 2. Seleccionar el tipo de calentamiento calor superior e inferior ☒ con el mando giratorio.

### 3. Pasar a la temperatura con la tecla ↘.

Los corchetes aparecen a izquierda y derecha de la temperatura.

### 4. Modificar la temperatura a 240 °C con el mando giratorio.

### 5. Pulsar la tecla ▷||.

Se inicia el funcionamiento. El símbolo ▷|| se ilumina en el panel indicador.

### 6. Transcurridos 60 minutos, apagar el horno con la tecla ①.

Las barras del control de temperatura indican el calor residual del interior del horno.

## 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.

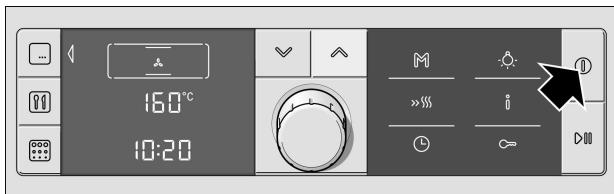
# Encender y apagar el horno

El horno se enciende y se apaga con la tecla ①.

## Encender

Pulsar la tecla ①.

El símbolo del tipo de calentamiento aire caliente ⑧ y una temperatura de 160 °C se iluminan en el panel indicador .



Esta configuración se puede iniciar directamente o también se puede

- programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente
- seleccionar un programa automático con la tecla ⑩
- seleccionar la autolimpieza con la tecla ⑨.
- iniciar una configuración guardada en la memoria con la tecla M

Consultar los capítulos individuales para más información sobre el modo de programar.

## Apagar

Pulsar la tecla ①.

El horno se apaga.

# Programar el horno

En este capítulo se explica:

- cuáles son los diferentes tipos de calentamiento del horno
- cómo elegir un tipo de calentamiento o temperatura
- cómo activar el calentamiento rápido

## Tipos de calentamiento

Este horno dispone de un gran número de tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento.

Tipo de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
 Aire caliente* 30-270 °C	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* 30-270 °C	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.
 Función pizza 30-270 °C	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.
 Calor inferior 30-270 °C	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
 Grill con aire caliente 30-270 °C	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.

Tipo de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
<input type="checkbox"/> Grill, amplia superficie Niveles de grill 1, 2 ó 3	Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
<input type="checkbox"/> Grill, pequeña superficie Niveles de grill 1, 2 ó 3	Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
<input checked="" type="checkbox"/> Descongelar 30-60 °C	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento.
<input type="checkbox"/> Conserv. caliente 60-100 °C	Para conservar caliente platos cocinados.
<input type="checkbox"/> Ajuste Sabbat 85-140 °C	Mantiene calientes los alimentos en el interior del horno durante un tiempo de cocción de entre 24 y 73 horas. El calor proviene de las resistencias inferior y superior. Consultar el capítulo <i>Ajuste Sabbat</i> .

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

## Tipo de calentamiento y temperatura

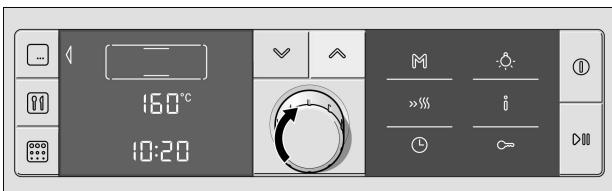
Ejemplo de la imagen: calor superior e inferior a 180 °C.

1. Encender el horno con la tecla ①. En el panel indicador se ilumina el símbolo de aire caliente ☘ y una temperatura de 160 °C.

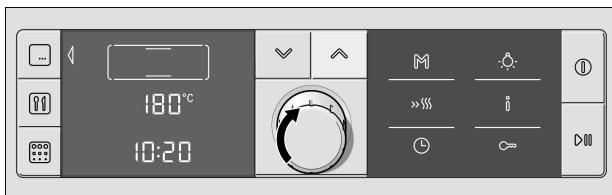
Esta configuración se puede iniciar directamente con la tecla ▷①.

Si se desea programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente, proceder del siguiente modo.

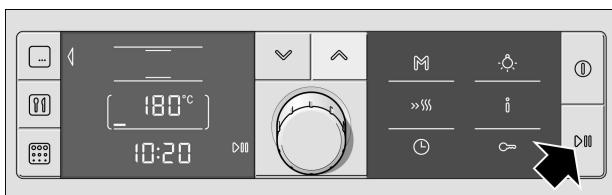
2. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.



- 3.** Seleccionar la temperatura con la tecla  . Los corchetes aparecen a izquierda y derecha de la temperatura o nivel de grill.
- 4.** Modificar la temperatura propuesta con el mando giratorio.



- 5.** Pulsar la tecla  .



Se inicia el funcionamiento. El símbolo  se ilumina en la pantalla.

- 6.** Cuando el plato esté listo, apagar el horno con la tecla  .

#### Consejos de configuración:

##### Modificar la temperatura o el nivel de grill

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

##### Consultar la temperatura de calentamiento

Pulsar brevemente la tecla  . La temperatura de calentamiento actual en el interior del horno se visualiza durante unos segundos.

##### Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla  . El horno pasa al estado de pausa. El símbolo  parpadea. Volver a pulsar la tecla  , el funcionamiento se reanuda.

##### Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre el símbolo de aire caliente y la temperatura de 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

<b>Ajustar la duración</b>	Consultar el capítulo <i>Funciones de tiempo, Duración del tiempo de cocción.</i>
<b>Retrasar la hora de finalización</b>	Consultar el capítulo <i>Funciones de tiempo, Tiempo de finalización.</i>

## Calentamiento rápido

### Tipos de calentamiento compatibles

 = Aire caliente

 = Calor superior e inferior

 = Función pizza

Cuando el tipo de calentamiento programado no es compatible con el calentamiento rápido suena una señal de aviso.

### Temperaturas compatibles

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura programada es inferior a 100 °C. El calentamiento rápido no es necesario si la temperatura del interior del horno es mínimamente inferior a la temperatura programada. No se conecta.

### Programar el calentamiento rápido

Condición: debe haberse ajustado un tipo de calentamiento y una temperatura.

Pulsar la tecla »»» para el calentamiento rápido.

Al lado de la temperatura se muestra el símbolo »»».

Pulsar brevemente la tecla ▶▶▶.

El horno se pone en marcha. El símbolo ▶▶▶ se ilumina en el panel indicador. Se inicia el calentamiento rápido.

El calentamiento rápido finaliza cuando todas las barras del control de calentamiento están llenas. Entonces suena un señal breve y el símbolo »»» desaparece del panel indicador.

Ahora se pueden introducir los alimentos en el interior del horno.

### Cancelar el calentamiento rápido

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

## Consejos y advertencias

El calentamiento rápido se cancela cuando se modifica el tipo de calentamiento.

La duración del tiempo de cocción programada empieza a transcurrir independientemente del calentamiento rápido tras el inicio.

La temperatura del interior del horno se puede consultar durante el calentamiento rápido con la tecla  $\text{I}$ .

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

# Funciones de tiempo

Al menú "Funciones de tiempo" se accede con la tecla  $\text{O}$ . Son posibles las siguientes funciones:

Cuando el horno está apagado:

- $\text{\textcircled{A}}$  = programar el reloj avisador
- $\text{\textcircled{O}}$  = ajustar la hora

Cuando el horno está encendido:

- $\text{\textcircled{A}}$  = programar el reloj avisador
- $\text{\textcircled{B}}$  = programar la duración del tiempo de cocción
- $\text{\textcircled{C}}$  = programar el tiempo de finalización

Los corchetes que encierran el símbolo indican que esta función está seleccionada.

Tras el inicio, los corchetes indican la función de tiempo que está transcurriendo en la pantalla.

## Programar las funciones de tiempo - explicación breve

1. Abrir el menú con la tecla  $\text{O}$ .
2. Seleccionar la función deseada con la tecla  $\text{V}$ .
3. Programar el valor deseado con el mando giratorio.
4. Cerrar el menú con la tecla  $\text{O}$ .

A continuación se describe con más detalles cómo programar las funciones individuales.

## **Señal de aviso breve**

Cuando no se puede modificar o programar un valor se escucha una señal de aviso breve.

## **Programar el reloj avisador**

El reloj avisador funciona independientemente del horno. Se puede emplear como un reloj temporizador de cocina y programarse en cualquier momento. No influye que el horno esté encendido o apagado.

- 1.** Pulsar la tecla . El menú "Funciones de tiempo" se abre. El símbolo  $[\Delta]$  entre corchetes indica que la función Reloj avisador está seleccionada.
- 2.** Programar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio.

- 3.** Cerrar el menú con la tecla .

En el indicador de la hora se muestra el transcurso del tiempo programado.

## **Una vez transcurrido el tiempo**

Suena una señal.

El tiempo ha transcurrido. El indicador muestra **00:00**. Pulsar la tecla . El indicador desaparece.

## **Consejos de configuración:**

### **Cancelar el tiempo**

Abrir el menú "Funciones de tiempo" con la tecla . Retrasar el tiempo a **00:00** con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

### **Modificar el tiempo**

Abrir el menú "Funciones de tiempo" con la tecla . A continuación, modificar el tiempo con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

# Programar la 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.

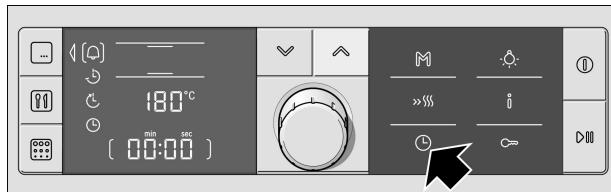
Condición:

Debe haberse programado el tipo de calentamiento y la temperatura.

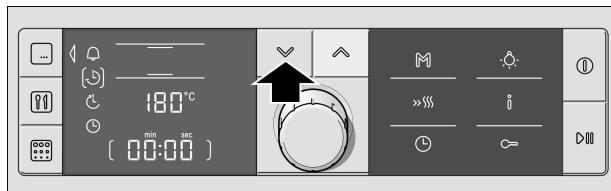
Ejemplo de la imagen: calor superior e inferior ☐ a 180 °C, duración del tiempo de cocción de 45 minutos.

## 1. Pulsar la tecla ☺.

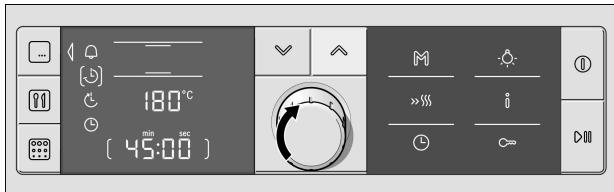
Se abre el menú “Funciones de tiempo”. A la izquierda de la pantalla se muestran las funciones de tiempo. La función Reloj avisador [⌚] está seleccionada.



## 2. Con la tecla ☚ seleccionar la función Duración [⌚].



- 3.** Programar la duración del tiempo de cocción con el mando giratorio.



- 4.** Pulsar la tecla  $\odot$ .

Se cierra el menú “Funciones de tiempo”.

Si el funcionamiento aún no ha comenzado

- 5.** Pulsar la tecla  $\triangleright\!\!\!\!/\!\!\!\triangleleft$ .

Se muestra el transcurso del tiempo programado.

**El tiempo de cocción ha finalizado**

Suena una señal. El horno deja de calentar.  
En la indicación visual se muestra **00:00**. La señal se puede apagar con la tecla  $\odot$ .

**Consejos de configuración:**

**Cancelar el tiempo de cocción**

Abrir el menú con la tecla  $\odot$ . Seleccionar con la tecla  $\swarrow$  la duración del tiempo de cocción [ $\odot$ ] y modificar ésta con el mando giratorio a **00:00**. Cerrar el menú con la tecla  $\odot$ .

**Modificar la duración del tiempo de cocción**

Abrir el menú con la tecla  $\odot$ . Seleccionar con la tecla  $\swarrow$  la duración del tiempo de cocción [ $\odot$ ] y modificar ésta con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla  $\odot$ .

## Programar el 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.

La hora de finalización se puede retrasar en

- todos los tipos de calentamiento,
- muchos programas,
- la autolimpieza.

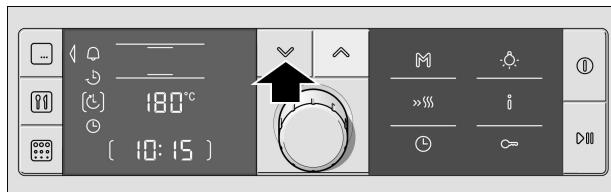
Esta función también es compatible con la autolimpieza. La limpieza se puede retrasar a la noche para así tener el horno disponible durante el día.

Ejemplo de la imagen: son las 10:15 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:45.

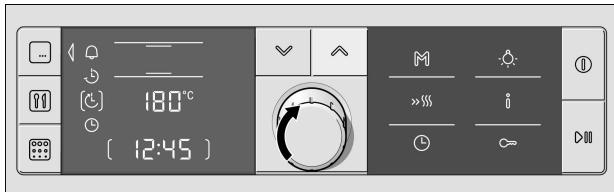
### Programar la hora de finalización

Condición: La duración del tiempo de cocción está programada. El funcionamiento aún no ha comenzado. El menú “Funciones de tiempo” ☰ está abierto.

1. Con la tecla seleccionar la función tiempo de finalización [].



- 2** Retrasar la hora de finalización con el mando giratorio.



- 3.** Cerrar el menú “Funciones de tiempo” con la tecla

- 4.** Confirmar con la tecla

El horno permanece en modo de espera []. La hora de finalización se muestra en el reloj. Tan pronto comienza el funcionamiento, el tiempo de cocción transcurre de forma visible.

### **La duración del tiempo de cocción ha transcurrido**

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el panel indicador se muestra **00:00**. La señal de aviso se puede apagar con la tecla

### **Consejos de configuración:**

#### **Corregir la hora de finalización**

Sólo es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera []. Para ello abrir el menú con la tecla . Seleccionar la función de tiempo de finalización [] con la tecla . Modificar la hora de finalización con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla

#### **Cancelar la hora de finalización**

Es posible mientras el horno se encuentra en el modo de espera. Para ello, abrir el menú con la tecla y seleccionar la función de tiempo de finalización [] con la tecla . Girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta la hora de finalización actual. A continuación se inicia el transcurso del tiempo programado.

## Ajustar la hora

### Tras un corte en el suministro eléctrico

El horno debe estar apagado para programar o cambiar la hora.

Después de un corte en el suministro eléctrico en la pantalla se visualiza **00:00**. Ajustar la hora actual.

**1.** Pulsar la tecla .

En la panel indicador se muestra la función seleccionada [] y [**12:00**].

**2.** Ajustar la hora actual con el mando giratorio.

**3.** Confirmar con la tecla .

En la pantalla se muestra la hora.

### Cambiar la hora

Si desea cambiar la hora, p. ej. pasar de la hora de verano a la de invierno:

**1.** Pulsar la tecla .

El menú "Funciones de tiempo" se abre.

**2.** Seleccionar la función hora [] con la tecla .

**3.** Ajustar la hora actual con el mando giratorio.

**4.** Pulsar la tecla .

En la pantalla se muestra la hora.

### Ocultar la hora

La indicación de la hora puede ocultarse.

De este modo sólo se mostrará cuando el horno esté encendido. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*.

# Memoria

La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para una receta y acceder a ellas en cualquier momento.

La función de memoria resulta especialmente útil cuando la misma receta se prepara con frecuencia.

## Guardar configuraciones en la memoria

La función "Autolimpieza" no puede guardarse.

1. Programar el tipo de calentamiento, la temperatura e incluso la duración del tiempo de cocción para el alimento deseado o seleccionar un programa.  
No iniciar todavía.
2. Mantener pulsada la tecla  hasta que el símbolo  se ilumine en la pantalla. Esperar unos segundos.

La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

## Guardar otra configuración

Volver a programar y guardar. Se sobre escriben las configuraciones anteriores.

## Activar memoria

Las configuraciones guardadas para un plato se pueden iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar brevemente la tecla .
- Se muestran las configuraciones guardadas.
2. Pulsar la tecla .
- Se inicia la configuración de la memoria.

## Modificar ajustes

Se puede realizar en cualquier momento.

La próxima vez que se inicia la memoria se vuelve a mostrar la configuración guardada originalmente.

# Ajuste Sabbath

Con este ajuste el horno mantiene calientes los alimentos en el interior del horno a la temperatura seleccionada durante un tiempo de cocción de entre 24 y 73 horas.

Condición: debe haberse activado "Ajuste Sabbath sí" en los ajustes básicos. Consultar el capítulo *Ajustes básicos*.

1. Encender el horno con la tecla . En el panel indicador se ilumina el símbolo de aire caliente  y una temperatura de 160 °C.
2. Seleccionar el ajuste Sabbath  con el mando giratorio.
3. Seleccionar la temperatura con la tecla . Los corchetes aparecen a izquierda y derecha de la temperatura. Modificar la temperatura recomendada con el mando giratorio.
4. Abrir el menú "Funciones tiempo" con la tecla  y seleccionar la función duración [] con la tecla . Se visualiza 27:00 horas. Ajustar la duración del tiempo de cocción con el mando giratorio
5. Pulsar la tecla .

El horno se pone en marcha. La tecla  se ilumina en el panel indicador.

El ajuste Sabbath se inicia. En el panel indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

**La duración del tiempo de cocción ha transcurrido**

El horno deja de calentar.

**Consejos de configuración:**

**Retrasar el tiempo de finalización**

No es posible retrasar la hora de finalización.

## **Cancelar el ajuste Sabbath**

Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre el símbolo de aire caliente  y la temperatura de 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

# **Seguro para niños**

El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente o modifiquen la configuración.

## **Activar el seguro para niños**

Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre el símbolo . Tiempo de espera aprox. de 4 segundos.

Los ajustes ya no se pueden modificar. El panel de mando está bloqueado.

## **Bloquear la puerta del horno**

Los ajustes básicos se pueden cambiar para que también se bloquee la puerta del horno. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*.

Si el seguro para niños está activo la puerta del horno se bloqueará cuando la temperatura del interior del horno alcance los 50 °C y cuando se apague el horno.

## **Desactivar el bloqueo**

Pulsar la tecla  hasta que desaparezca el símbolo . Ahora se puede volver a programar.

## **Consejos y advertencias**

Aunque el seguro para niños esté activado se puede apagar el horno con  o manteniendo pulsada la tecla , ajustar el reloj avisador o apagar el tono de aviso.

# Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que pueden adaptarse en cualquier momento a sus necesidades.

## Nota

En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de selección.

En la pantalla sólo se visualizan los ajustes básicos compatibles con el aparato de acuerdo con su equipamiento.

Función	Ajuste básico	Opciones
c 1 Duración de la señal tras finalizar una función	2 = 2 minutos	1 = 10 segundos 2 = 2 minutos 3 = 5 minutos
c 2 Sonido de confirmación al pulsar una tecla	0 = desactivada	0 = desactivada 1 = activada
c 3 Intensidad de la luminosidad de las indicaciones visuales	2 = término medio	1 = noche 2 = término medio 3 = día
c 4 Indicador de la hora cuando el horno está apagado	1 = activada	0 = desactivada* * Se muestra la hora mientras se visualiza el calor residual. 1 = activada
c 5 Lámpara del horno durante el funcionamiento	1 = activada	0 = desactivada 1 = activada
c 6 Reanudar el funcionamiento tras cerrar la puerta del horno	1 = función desactivada	0 = función desactivada 1 = función desactivada
c 7 Bloquear la puerta del horno con el seguro para niños	0 = no	0 = no 1 = sí
c 8 Tiempo que el ventilador sigue funcionando	2 = medio	1 = breve 2 = medio 3 = largo 4 = muy largo

Función	Ajuste básico	Opciones
c 11 Volver a los ajustes por defecto del horno	0 = no 1 = sí	0 = no 1 = sí
c 12 Ajuste Sabbath:	0 = no 1 = sí	0 = no 1 = sí

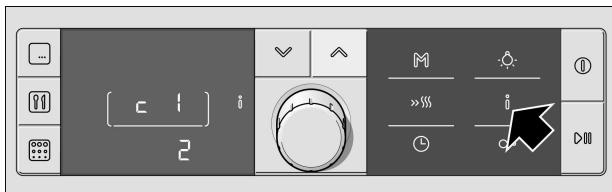
## Modificar los ajustes básicos

Condición: el horno debe estar apagado.

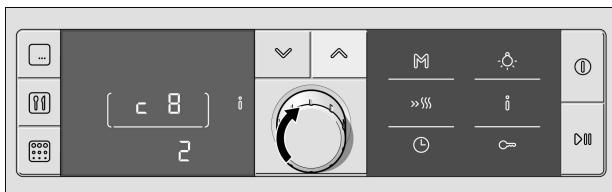
Consultar la tabla de los ajustes básicos para saber qué significa cada ajuste.

Ejemplo de la imagen: modificar el ajuste básico del "Funcionamiento del ventilador" de "medio" a "breve".

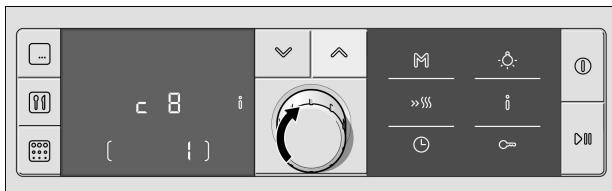
1. Mantener pulsada la tecla **i** durante aprox. 4 segundos hasta que se ilumine el símbolo **i**. En la pantalla se muestra el primer ajuste básico.



2. Seleccionar el ajuste básico deseado con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla **▼**.
4. Con el mando giratorio cambiar el ajuste básico.



Ahora puede cambiar otros ajustes básicos tal como se describe en los puntos 2 a 4.

5. Mantener pulsada la tecla **i** hasta que se muestre la hora actual. Tiempo de espera aproximado de cuatro segundos. Todos los cambios se han guardado.

**Cancelar**

Pulsar la tecla **①**. No se han aplicado los cambios.

---

## Desconexión automática

Este horno incorpora la función de desconexión automática. Esta función se activa cuando no está programada ninguna duración del tiempo de cocción y la configuración no se ha modificado durante un tiempo prolongado.

**Desconexión activa**

En el panel indicador se muestra **F8**.

El funcionamiento del horno se interrumpe. El tiempo que tarda en activarse depende de la temperatura seleccionada o el nivel de grill.

Pulsar cualquier tecla para hacer desaparecer el indicador. Ahora se puede volver a programar.

**Nota**

Si se ha programado una duración del tiempo de cocción, el horno deja de calentar cuando ha transcurrido el tiempo de cocción. La desconexión automática no es necesaria.

# 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. Sacar los recipientes y los accesorios no apropiados del interior del horno.



¡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, se puede autolimpiar la bandeja universal esmaltada profunda o la bandeja de horno esmaltada plana únicamente en la altura 2.

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

La función de autolimpieza no debe utilizarse con la parrilla.



¡Peligro de daños importantes para la salud!

No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la autolimpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

## Programar el nivel de limpieza

1. Encender el horno con la tecla ①.

2. Pulsar la tecla .

Se propone el nivel de limpieza 3.

La autolimpieza se puede iniciar directamente con la tecla .

Si se desea cambiar el nivel de limpieza:

3. Seleccionar el nivel de limpieza deseado con el mando giratorio.

4. Iniciar la limpieza con .

La puerta del horno se bloquea brevemente tras la puesta en marcha. El símbolo  de bloqueo se ilumina. La puerta del horno no puede volverse a abrir hasta que desaparezca el símbolo.

### Una vez finalizada la limpieza

El horno deja de calentar. En la pantalla se muestra **00:00**.

### Consejos de configuración:

#### Cancelar la limpieza

Apagar el horno con la tecla ①. La puerta del horno no puede abrirse hasta que desaparezca el símbolo .

#### Corregir el nivel de limpieza

El nivel de limpieza no se puede modificar tras haber pulsado la tecla .

#### 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.

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo, Tiempo de finalización*.

## 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 esmaltararse 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.
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> .
Base del carro móvil del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.

Zona	Productos de limpieza
Junta (no retirar)	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

## Extraer el carro móvil del horno

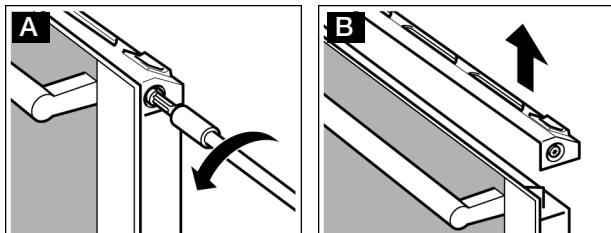
Extraer el carro móvil del horno hasta que haga tope, levantar lo ligeramente, sacarlo y depositarlo con precaución en una superficie.

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

## Desmontar la cubierta de la puerta

La cubierta del carro móvil del horno puede cambiar de color con el tiempo. Para una limpieza más profunda, se recomienda retirar la cubierta.

1. Abrir el carro móvil del horno.
2. Destornillar la cubierta de la puerta del carro móvil del horno. Para ello, aflojar los tornillos de la izquierda y derecha. (figura A)  
Sujetar el cristal exterior de la puerta con una mano. El cristal se inclina ligeramente hacia delante.
3. Retirar la cubierta. (figura B)



Procurar que el carro móvil del horno no se cierre mientras la cubierta no está montada. El cristal exterior puede dañarse.

Limpiar la cubierta con un producto específico para la limpieza de acero inoxidable.

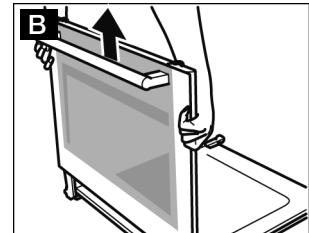
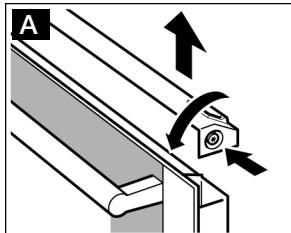
4. Colocarla de nuevo y fijar.
5. Cerrar el carro móvil del horno.

## Montar y desmontar los cristales de la puerta

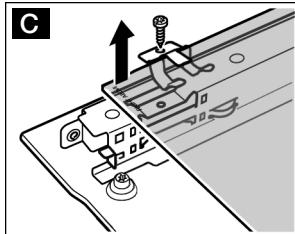
### Desmontaje

Para facilitar la limpieza, se puede extraer el cristal del carrito del horno.

1. Extraer el carrito móvil del horno.
2. Quitar la cubierta superior del carrito del horno.  
Para ello, desenroscar los tornillos situados a la izquierda y derecha. (Figura A)
3. Sostener los cristales con las manos (izquierda y derecha) y extraerlos hacia arriba. (Figura B)  
Colocarlos con el asa hacia abajo sobre un paño.  
El cristal interior que tiene los ganchos no debe extraerse del carrito del horno.



4. Destornillar las grapas de la izquierda y derecha y retirarlas (Figura C). Extraer el cristal superior.



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

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

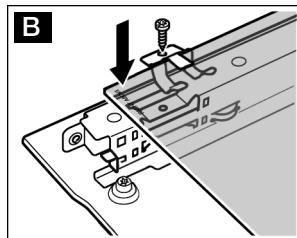
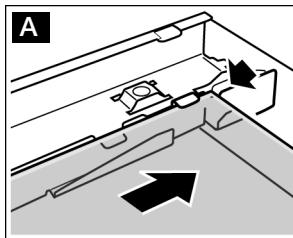
## Montaje

1. Introducir el cristal hacia atrás inclinándolo.

(Figura A)

Observar que la inscripción "Right above" se encuentre arriba a la derecha.

2. Colocar y atornillar las grapas a izquierda y derecha. (Figura B)



3. Introducir los cristales en el soporte del carro.

4. Colocar y enroscar la cubierta. Si no se puede enroscar la cubierta, comprobar que los cristales estén colocados correctamente en el soporte.

5. Cerrar el carrito móvil del horno.

**Volver a utilizar el horno cuando los vidrios 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. Consultar la tabla antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica. Es posible que la avería pueda ser solucionada por uno mismo.

## Tabla de averías

Avería	Possible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible funciona correctamente.
En el panel indicador se muestra <b>00:00</b> .	Corte del suministro eléctrico.	Volver a ajustar la hora.
La puerta del horno no se abre. En el panel indicador se muestra <b>00:00</b> y el símbolo  .	Corte del suministro eléctrico durante la autolimpieza.	Volver a ajustar la hora. Esperar hasta que el símbolo  durante 4 segundos hasta que el cuadrado desaparezca del indicador.
En el panel indicador se muestra <b>F8</b> .	La desconexión automática se ha activado. El horno deja de calentar.	Pulsar cualquier tecla.

## Mensajes de error con $E$

Si en el panel indicador se muestra un mensaje de error con  $E$ , pulsar la tecla  $\odot$ . De este modo desaparece el mensaje de error. Podría ser necesario tener que programar de nuevo la hora. Si la indicación de error vuelve a visualizarse, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Si se muestra los siguientes mensajes, el usuario puede solucionar por sí mismo el error.

Mensaje de error	Possible causa	Consejos/solución
$E011$	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o se ha quedado atascada.	Pulsar todas las teclas una por una. Comprobar que las teclas estén limpias. Si el mensaje de error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
$E106$	Se ha activado el bloqueo de la puerta con la puerta abierta.	Pulsar la tecla $\odot$ . Ahora se puede volver a programar.
$E115$	La temperatura del interior del horno es demasiado alta.	La puerta del horno se bloquea. Esperar hasta que el interior del horno se enfrie. Cancelar el mensaje de error con la tecla $\odot$ .



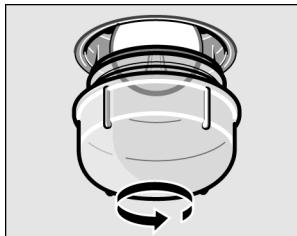
¡Peligro de descarga eléctrica!  
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.  
Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

## 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.

# Programa automático

El programa automático resulta perfecto para cocinar de forma fácil recetas especiales, estofados refinados y asados jugosos. Evita tener que dar la vuelta y añadir agua a la carne y, además, mantiene limpio el interior del horno.

El resultado de la cocción depende de la calidad de la carne y del tamaño del recipiente.

Utilizar manoplas para retirar el plato listo del interior del horno. El recipiente está muy caliente. Al abrir el recipiente sale vapor caliente.

## Recipientes

Tener en cuenta las indicaciones relativas a los recipientes apropiados para una determinada receta que se describen en el recetario incluido. Para los demás programas utilizar un recipiente con una tapa que cierre bien. Tener en cuenta también las indicaciones del fabricante del recipiente. Las indicaciones relacionadas con los demás programas se encuentran a continuación.

### Recipientes adecuados

Se recomienda emplear recipientes resistentes al calor (hasta 300 °C) de vidrio o vitrocerámica. Los recipientes de acero inoxidable no son los más adecuados. Las superficies brillantes reflejan demasiado la radiación de calor. El plato se dora menos y la carne también se cuece menos. Si se utiliza una cacerola de acero inoxidable, retirar la tapa al finalizar el programa. Dorar la carne en el nivel de grill 3 durante 8-10 minutos.

El plato se dora con mayor intensidad cuando se utiliza una cacerola de acero esmaltado, hierro fundido o aluminio fundido a presión. Añadir un poco más de líquido.

### Recipientes no adecuados

No son adecuados los recipientes de barro, aluminio brillantes, claros, no esmaltados y con asas de plástico.

## Tamaño del recipiente

La carne debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. De este modo se obtiene un excelente jugo del asado.

Mantener una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede aumentar su espesor durante el asado.

## Preparar el plato

Preparar las recetas siguiendo las indicaciones que se describen en el recetario.

Para los demás programas utilizar carne fresca o congelada. Se recomienda la carne fresca a la temperatura del frigorífico.

Utilizar un recipiente adecuado.

Pesar la carne fresca o congelada, las aves o el pescado. Las indicaciones específicas se detallan en las correspondientes tablas. El peso se necesita para seleccionar el programa.

Condimentar la carne. Condimentar la carne congelada del mismo modo que la carne fresca.

Muchos platos necesitan líquido para la cocción. Añadir líquido suficiente para cubrir la base del recipiente aprox. ½ cm. Cuando en la tabla se especifica que debe añadirse "un poco" de líquido, en general significa que son suficientes 2-3 cucharadas soperas. En cambio, "mucho" significa que se debe añadir bastante más líquido. Tener en cuenta las indicaciones de las tablas.

Tapar el recipiente con una tapa. Colocarlo sobre la parrilla a la altura 2.

En algunos platos no se puede retrasar la hora de finalización. Estos platos están marcados con un asterisco \*.

Colocar el recipiente siempre en el interior del horno frío.

# Programas

## Recetas

Se incluye un recetario para los primeros 14 programas en el que se presentan indicaciones específicas para cada plato.

Receta Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Ajuste de peso
Berenjenas gratinadas	P1*	0,2-0,8	peso de la verdura
Escalibada	P2*	0,8-1,6	peso de la verdura
Tomates horneados	P3*	0,7-2,0	peso de la verdura
Besugo blanco al horno	P4*	0,5-2,1	peso del pescado
Dorada a la sal	P5*	0,3-1,1	peso del pescado
Merluza del mesonero	P6*	0,5-2,0	peso del pescado
Costillas de cerdo	P7*	0,8-2,0	peso de la carne
Pollo con verduras	P8*	1,0-2,0	peso de la carne
Lomo de cerdo en pasta de hojaldre	P9*	0,3-1,5	peso de la carne
Empanada de atún	P10*	0,3-1,0	peso de la masa
Pizza	P11*	0,1-0,4	peso de la masa
Bizcocho cuatro cuartos	P12*	0,6-1,2	peso de la masa
Flan de huevo	P13*	0,3-1,3	peso de la masa líquida
Tarta de queso	P14*	0,8-1,4	peso de la masa líquida

## Aves

Colocar el ave en la cacerola con la parte de la pechuga hacia arriba. Los programas no están indicados para las aves rellenas.

Si se preparan varios muslos, ajustar el peso del muslo más pesado. Los muslos deben tener un peso similar.

Ejemplo:

3 muslos de pollo de 300 g, 320 g y 400 g.  
Ajustar 400 g.

Si se desea preparar dos pollos del mismo peso en una cacerola, ajustar el peso del pollo más pesado tal como se hace con los muslos.

En caso de preparar pechuga de pavo añadir abundante líquido para que quede jugosa.

<b>Programas Aves</b>	<b>Número de programa</b>	<b>Margen de peso en kg</b>	<b>Añadir líquido</b>	<b>Ajuste de peso</b>
Pollo, fresco	P15*	0,7-2,0	no	peso de la carne
Pato, fresco	P16*	1,6-2,7	no	peso de la carne
Pavo joven, fresco	P17*	2,5-3,5	no	peso de la carne
Pechuga de pavo, fresca	P18	0,5-2,5	mucho	peso de la carne
Muslos, frescos p. ej., muslos de pollo, pato, ganso o pavo	P19	0,3-1,5	no	peso del muslo más pesado

## Carne

Llenar el recipiente con la cantidad de líquido indicada.

### Carne de vacuno

Añadir suficiente agua en caso de preparar estofado. También puede emplearse el líquido del adobo. Cocer el roastbeef con la parte de la grasa hacia arriba.

<b>Programas Carne de vacuno</b>	<b>Número de programa</b>	<b>Margen de peso en kg</b>	<b>Añadir líquido</b>	<b>Ajuste de peso</b>
Estofado, fresco p. ej., costillar, codillo, espaldilla, asados a la vinagreta	P20	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Roastbeef, fresco, medio hecho p. ej., solomillo	P21	0,5-2,5	no	peso de la carne
Roastbeef, fresco, poco hecho p. ej., solomillo	P22	0,5-2,5	no	peso de la carne

### **Carne de ternera**

Si se prepara ossobuco, añadir mucha verdura (apio, tomate, zanahoria) en el recipiente y distribuir por encima los trozos de carne. Añadir líquido (caldo) según sea necesario.

<b>Programas</b> <b>Carne de ternera</b>	<b>Número de programa</b>	<b>Margen de peso en kg</b>	<b>Añadir líquido</b>	<b>Ajuste de peso</b>
Asado, fresco, magro p. ej., tapa, contratapa	P23	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado, fresco, veteado p. ej., carrillada, papada	P24	0,5-3,0	un poco	peso de la carne
Ossobuco p. ej., trozos de pierna de ternera verduras	P25	0,5-3,5	sí	peso de la carne

### **Carne de cerdo**

Colocar el asado en el recipiente con la corteza hacia arriba. Cortar la corteza de tocino en forma de rejilla antes de cocerla procurando no estropear la carne.

<b>Programas</b> <b>Carne de cerdo</b>	<b>Número de programa</b>	<b>Margen de peso en kg</b>	<b>Añadir líquido</b>	<b>Ajuste de peso</b>
Carrillada, fresca, sin hueso	P26	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado de solomillo, fresco	P27	0,5-2,5	sí	peso de la carne
Carne enrollada, fresca	P28	0,5-3,0	sí	peso total
Asado con corteza, fresco panceta	P29	0,5-3,0	no	peso de la carne
Asado con corteza, fresco espaldilla	P30	0,5-3,0	no	peso de la carne

### **Carne de cordero**

Ajustar el peso de la carne en caso de preparar asados y piernas y, el peso total, para asados de carne picada.

Programas Carne de cordero	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Pierna, fresca, sin hueso, bien hecha	P31	0,5-2,5	un poco	peso de la carne
Pierna, fresca, sin hueso, medio hecha	P32	0,5-2,5	no	peso de la carne
Pierna, fresca, con hueso, bien hecha	P33	0,5-2,5	un poco	peso de la carne

### **Carne de caza**

La carne de caza puede cubrirse con tocino veteado. De este modo queda más jugosa, aunque no se dora demasiado. Para obtener un sabor más refinado se recomienda adobar la carne de caza en el frigorífico durante la noche anterior a la cocción en leche de manteca, vino o vinagre.

Si se preparan varias patas de liebre, ajustar el peso de la pata más pesada.

El conejo se puede cocer también a trozos. Ajustar el peso total.

Programas Carne de caza	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Pata de liebre, con hueso, fresca	P34	0,3-0,6	sí	peso de la carne
Asado de jabalí, fresco p. ej., espaldilla, pecho	P35	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Conejo, fresco	P36	0,5-3,0	sí	peso de la carne

## Pescado

Limpiar, acidificar y salar el pescado del modo habitual.

Para pescado rehogado: llenar el recipiente ½ cm con líquido, p. ej., vino o zumo de limón.

Para pescado horneado: rebozar el pescado en harina y untarlo con mantequilla derretida.

El pescado entero queda mejor cuando se coloca en el recipiente en la posición de nado, es decir, con las aletas dorsales mirando hacia arriba. A fin de mantener el pescado en esta posición, introducir una patata cortada o un recipiente pequeño apto para el horno en la zona del vientre.

Si se preparan varias piezas de pescado, ajustar el peso total de las mismas. El pescado debe tener un tamaño o un peso similar.

Ejemplo: dos truchas de 0,6 kg y 0,5 kg.

Ajustar 1,1 kg.

Programas Pescado	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Trucha, fresca, rehogar	P37*	0,3-1,5	sí	peso total
Trucha, fresca, hornear	P38*	0,3-1,5	no	peso total
Bacalao, fresco, rehogar	P39*	0,5-2,0	sí	peso total
Carpa, fresca, rehogar	P40*	0,5-2,0	no	peso total

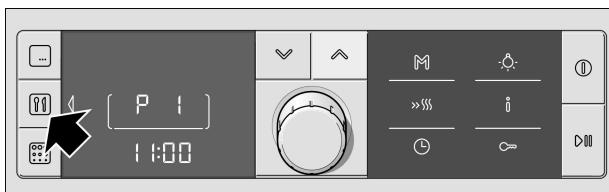
## Seleccionar un programa

En primer lugar escoger el programa apropiado en la tabla de programas.

Ejemplo de la imagen: Ajuste para estofado de buey, fresco, programa 20, peso de la carne 1,3 kg.

1. Pulsar la tecla .

En el indicador de la temperatura se muestra el primer programa.

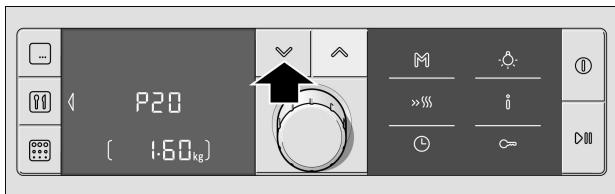


- 2.** Seleccionar el número de programa deseado con el mando giratorio.

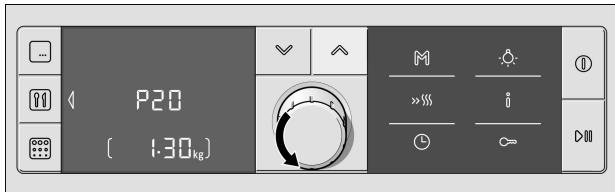


- 3.** Pulsar la tecla  $\nabla$ .

En la indicación del reloj se muestra un peso recomendado.



- 4.** Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.



- 5.** Pulsar la tecla  $\triangleright\!\!\!$ .



Se inicia el programa. La duración del tiempo de cocción [ 5 ] transcurre de forma visible en el reloj.

**El programa ha finalizado**

Suena una señal. El horno deja de calentar. La señal se puede apagar con la tecla  $\odot$ .

## **Consejos de configuración:**

<b>Modificar la duración del programa</b>	La duración del tiempo de cocción no se puede modificar.
<b>Modificar el programa</b>	El programa no se puede modificar una vez que se haya iniciado.
<b>Interrumpir el funcionamiento</b>	Pulsar brevemente la tecla . El horno pasa al estado de pausa. Volver a pulsar la tecla , el funcionamiento se reanuda.
<b>Cancelar el programa</b>	Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre el símbolo de aire caliente  y la temperatura de 160 °C. Ahora se puede volver a programar.
<b>Retrasar la hora de finalización</b>	Consultar el capítulo <i>Funciones de tiempo, Tiempo de finalización</i> .

## **Consejos sobre el programa automático**

El peso del asado o del ave es superior al margen de peso indicado.	El margen de peso está limitado por motivos específicos. Con frecuencia no existen cacerolas de tamaño suficiente para asados grandes. Preparar las piezas grandes con el calor superior e inferior  o con el grill de aire caliente .
El asado está bueno, pero la salsa es demasiado oscura.	Utilizar un recipiente más pequeño o emplear más líquido.
El asado está bueno, pero la salsa está aguada.	Utilizar un recipiente más grande o emplear menos líquido.
El asado ha quedado demasiado seco por arriba.	Utilizar recipientes con una tapa que cierre bien. La carne muy magra queda más jugosa si se cubre con tiras de tocino veteado.
Durante el asado huele a quemado, aunque el asado tiene buen aspecto.	La tapa de la cacerola no cierra bien o la carne ha aumentado su espesor y ha levantado la tapa. Utilizar siempre una tapa adecuada. Asegurarse de que existe una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa.
Le gustaría preparar carne congelada.	Condimentar la carne congelada del mismo modo que la carne fresca. Atención: cuando se prepara carne congelada no se puede retrasar el tiempo de finalización. La carne se descongelaría en el tiempo de espera y se estropearía.

# 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 2+3	 	220-240 190-210	40-50 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 hojaldre	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		270 200	8 35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270 200	8 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

<b>Si se quiere utilizar una receta propia.</b>	Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
<b>Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.</b>	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.
<b>La tarta quedó aplastada.</b>	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.
<b>La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.</b>	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.

<b>El pastel sale demasiado dorado por arriba.</b>	Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
<b>El pastel sale demasiado seco.</b>	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.
<b>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).</b>	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.
<b>Las pastas se han dorado de forma irregular.</b>	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.
<b>Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.</b>	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.
<b>Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.</b>	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

<b>Recipiente</b>	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			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		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 vapores, 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 3	 	210-230 210-230	30-40 20-30
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinado de patatas)	Molde para soufflés o bandeja esmaltada	2 2	 	160-180 160-180	50-70 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 30 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 taparlo. 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
<b>Productos congelados*</b> 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	<input type="checkbox"/>	190-210	20-30
Pizza*	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	200-220	15-20
Pizza-baguette*	Bandeja	3	<input type="checkbox"/>	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	20-30

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
	2 parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	2+3		170-180	60-70
Pastel de manzana recubierto	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>