



Horno empotrado HBC53R550



BOSCH

[es] Instrucciones de uso

Consejos y advertencias de seguridad	4
Antes del montaje.....	4
Consejos y advertencias sobre seguridad	4
Causas de daños.....	4
Su nuevo horno	5
Panel de mando.....	5
Teclas e indicadores	5
Mando de funciones	5
Selector de temperaturas.....	6
Compartimento de cocción	6
Accesorios	6
Antes del primer uso.....	7
Ajustar la hora	7
Calentar el horno	7
Limpiar los accesorios.....	7
Programar el horno	8
Tipo de calentamiento y temperatura	8
Calentamiento rápido.....	8
Programar las funciones de tiempo	8
Reloj avisador.....	8
Duración	9
Hora de finalización.....	9
Hora.....	10
Seguro para niños	10
Modificar los ajustes básicos	10
Cuidados y limpieza	11
Productos de limpieza	11
Limpiar las rejillas de soporte	11
Desmontar y montar la puerta del aparato	12
Limpiar los cristales de la puerta	12
Sistema de limpieza	13
Antes de la limpieza.....	13
Programación	13
Después de la limpieza	13
¿Qué hacer en caso de avería?.....	14
Tabla de averías.....	14
Cambiar la lámpara del horno	14
Cristal protector.....	14
Servicio de Asistencia Técnica.....	14
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	14
Consejos sobre energía y medio ambiente	15
Ahorrar energía	15
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	15
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	15
Pasteles y repostería.....	15
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	16
Carne, aves, pescado	17
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill.....	18
Cocción a baja temperatura	18
Consejos para una cocción lenta.....	19
Gratinados, soufflés y tostadas.....	19
Productos preparados	19

Productos preparados.....	21
Platos especiales.....	21
Descongelar	22
Tostar	22
Acrilamida en los alimentos.....	22
Platos probados	23
Hornear	23
Asar al grill.....	23

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

Consejos y advertencias de seguridad

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso. Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato debe incluirse el manual correspondiente.

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Conexión eléctrica

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.

Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su 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.

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

- No tocar las superficies interiores del compartimento de cocción ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Abrir la puerta del aparato con prudencia. Puede salir vapor caliente. Mantener alejados a los niños pequeños.
- No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

¡Peligro de incendio!

- No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel de hornear podría rozar los elementos calefactores e incendiarse. Sujetar el papel de hornear siempre con un recipiente o un molde. Cubra con papel de hornear exclusivamente la superficie necesaria. El papel de hornear no debe sobrepasar la medida del accesorio.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del aparato. El aislante del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción sin agarradores.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo 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. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de daños

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta del horno muy sucia: Cuando la junta del horno está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta del horno.
- Puerta del horno como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Su nuevo horno

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

Panel de mando

Aquí se ofrece una vista general del panel de mando. En el indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Mandos giratorios

Los mandos giratorios son retráctiles. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Teclas

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

Teclas e indicadores

Las teclas sirven para configurar distintas funciones adicionales. En el indicador aparecen los valores configurados.

Tecla	Uso
»»» Calentamiento rápido	Calentar el horno de forma especialmente rápida.
..: Sistema de limpieza	Iniciar el sistema de limpieza para las superficies autolimpiables del compartimento de cocción.
⌚ Funciones tiempo	Seleccionar el reloj avisador 🔔, la duración del ciclo de cocción ⏸, la hora de finalización ⌚ y la hora ⌚.
🔒 Seguro para niños	Bloquear y desbloquear el panel de mando.
- Menos	Reducir los valores de ajuste.
+ Más	Aumentar los valores de ajuste.

En el indicador, los corchetes [] indican el símbolo correspondiente a la función de tiempo en primer plano. Excepción: el símbolo ⌚ de la hora se ilumina sólo cuando ésta se modifica.

Mando de funciones

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

Posición	Uso
0 Posición cero	El horno se apaga.

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

Posición	Uso
🔥 Aire caliente 3D*	Para pasteles y repostería hasta en tres niveles. La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior del compartimento de cocción.
☐ Calor superior/inferior	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej., de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
🍕 Programa pizza	Preparación rápida de alimentos congelados sin precalentamiento, p. ej., pizzas, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
🔥 Grill con aire caliente	Asar carne, ave y pescado entero. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
☐ Grill, superficie amplia	Asar al grill filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
☐ Grill, superficie reducida	Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
☐ Calor inferior	Confitar, hornear y dorar. El calor proviene de la resistencia inferior.
🔥* Descongelar	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
💡 Lámpara del horno	Encender la lámpara de iluminación del horno.

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

Cuando se ajusta una función, se enciende la lámpara de iluminación situada en el compartimento de cocción del horno

Selector de temperaturas

El mando de temperatura sirve para programar la temperatura, el nivel de grill o el nivel de limpieza.

Posición		Significado
	Posición cero	El horno no calienta.
50-270	Margen de temperatura	La temperatura en el compartimento de cocción en °C.
1, 2, 3	Niveles de grill	Los niveles para el grill, superficie reducida y amplia .
		Nivel 1 = mínimo
		Nivel 2 = medio
		Nivel 3 = máximo
clean	Nivel de limpieza	El nivel para el sistema de limpieza.

Cuando el horno calienta, se enciende el símbolo del indicador. En las pausas de calentamiento se apaga. Con la función de descongelar , el símbolo no se enciende.

Compartimento de cocción

En el compartimento de cocción se encuentra la lámpara del horno. Un ventilador evita que el horno se caliente en exceso.

Lámpara del horno

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

Ventilador

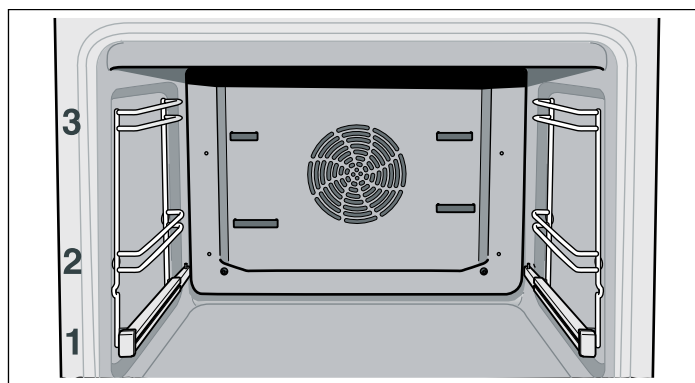
El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

Para que tras la utilización del horno el compartimento de cocción se enfríe con mayor rapidez, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 3 alturas diferentes.

El riel de extracción de la altura 1 permite extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.



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

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

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



Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.

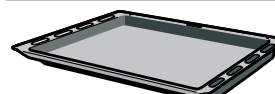
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



Bandeja esmaltada

Para pasteles, pastas y galletas.

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



Bandeja universal

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

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

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el horno. La disponibilidad así como la posibilidad de realizar pedidos online de los accesorios especiales son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

Accesorios especiales	Número HEZ	Aplicación
Parrilla	HEZ334000	Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.
Bandeja esmaltada	HEZ331000	Para pasteles, pastas y galletas. Introducir la placa en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja universal	HEZ332000	Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Accesorios especiales	Número HEZ	Aplicación
Parrilla de inserción	HEZ324000	Para asar. Colocar la parrilla siempre en la bandeja universal con el fin de recoger la grasa y el jugo que se desprenden de la carne.
Bandeja para grill	HEZ325000	Para asar al grill sin utilizar parrilla o para usar como pantalla protectora con el fin de evitar que el horno se ensucie demasiado. Utilizar la bandeja para grill exclusivamente con la bandeja universal. Bandeja para asar al grill: introducir sólo en las alturas 1, 2 y 3. Bandeja para grill como pantalla protectora: introducir la bandeja universal con la bandeja para grill debajo de la parrilla.
Bandeja de vidrio	HEZ336000	Una bandeja de vidrio honda. Muy apropiada como plato para servir.
Bandeja para pizza	HEZ317000	Ideal para pizza, alimentos congelados o pasteles redondos grandes. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja universal. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.
Piedra para hornear	HEZ327000	La piedra para hornear es ideal para preparar pan, panecillos y pizza elaborados por uno mismo que deban adquirir una base crujiente. La piedra para hornear debe precalentarse siempre en la temperatura recomendada.
Bandeja esmaltada con revestimiento antiadherente	HEZ331010	Los pasteles, pastas y galletas se desprenden con mayor facilidad de la bandeja. Introducir la placa en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja universal con revestimiento antiadherente	HEZ332010	Los pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes se desprenden con mayor facilidad de la bandeja universal. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Artículo del Servicio de Asistencia Técnica

Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a


través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.


Toallitas para el cuidado de superficies de acero inoxidable	N.º de artículo: 311134	Evita que la suciedad se incruste. Impregnadas con un aceite especial, estas toallitas limpian con eficacia las superficies de aparatos de acero inoxidable.
Gel limpiador para el grill del horno	N.º de artículo: 463582	Para limpiar el compartimento de cocción. El gel es inodoro.
Paño de microfibras con estructura de cel-das	N.º de artículo: 460770	Especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada.
Seguro para puerta	N.º de artículo: 612594	Para que los niños no puedan abrir la puerta del horno. El seguro se atornilla de distinta forma según la puerta del aparato. Tener en cuenta la hoja que se adjunta con el seguro.

Antes del primer uso

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

Ajustar la hora

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

1. Pulsar la tecla .


En el indicador se muestra la hora 12:00.


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

La hora ajustada se muestra transcurridos unos segundos.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora

con calor superior e inferior  a 240 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Programar Calor superior/inferior  con el mando de funciones.

2. Ajustar 240 °C con el mando de temperatura.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpiar los accesorios

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

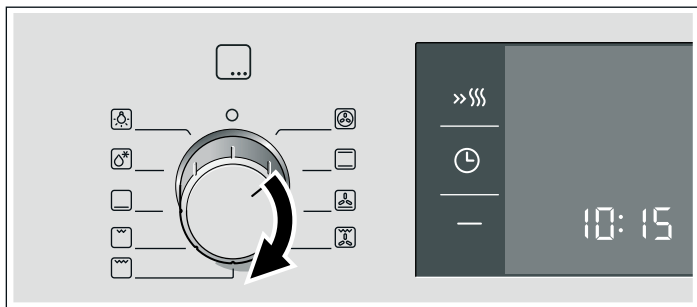
Programar el horno

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

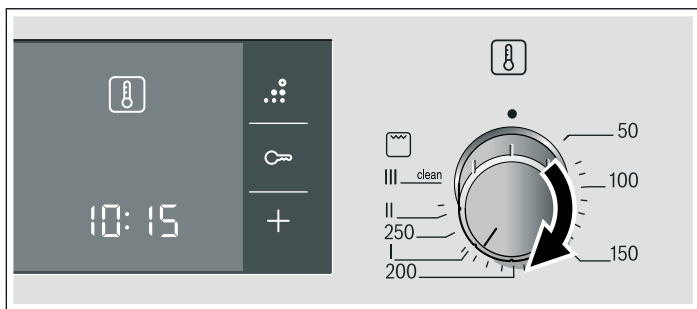
Tipo de calentamiento y temperatura

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

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



2. Programar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentar.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

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

Calentamiento rápido

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

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas por encima de los 100 °C. Son apropiados los tipos de calentamiento:

- Aire caliente 3D
- Calor superior/inferior
- Función pizza

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

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura
2. Pulsar la tecla »»».

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

Fin del calentamiento rápido

Suena una señal. El símbolo »»» del indicador se apaga. Introducir el plato en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

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

Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con varias funciones de tiempo. Con la tecla se abre el menú y se cambia de una función a otra. Mientras se puedan efectuar ajustes se iluminan todos los símbolos de tiempo. Los corchetes [] indican la función de tiempo seleccionada. Con las teclas + o - es posible modificar una función de tiempo ya ajustada, siempre que el símbolo de tiempo se encuentre entre corchetes.

Reloj avisador

El reloj avisador puede emplearse como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la duración.

1. Pulsar una vez la tecla .
- En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes se encuentran junto a .
2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas + o -.
- Valor recomendado de la tecla + = 10 minutos
- Valor recomendado de la tecla - = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el indicador se ilumina el símbolo [] y el tiempo del reloj avisador

transcurre de forma visible. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. Aparece 00:00 en el indicador. Desconectar el reloj avisador con la tecla .

Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas + o -. El cambio se aplica tras unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

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

Consultar los ajustes de tiempo

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


Para consultar el reloj avisador , la duración del ciclo de cocción , la hora de finalización o la hora , pulsar la tecla hasta que los corchetes se sitúen junto al símbolo


correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Duración

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

Ejemplo de la imagen: duración 45 minutos.


1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla .

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





4. Ajustar la duración con las teclas **+** o **-**.
Valor recomendado de la tecla **+** = 30 minutos
Valor recomendado de la tecla **-** = 10 minutos




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


La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentarse. Aparece 00:00 en el indicador. Pulsar la tecla . Se puede ajustar una nueva duración con las teclas **+** o **-**. O pulsar dos veces la tecla  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Modificar la duración

Cambiar la duración con las teclas **+** o **-**. El cambio se aplica tras unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .





Borrar la duración del ciclo de cocción

Restablecer la duración del ciclo de cocción a 00:00 con la tecla **-**. El cambio se aplica tras unos segundos. La duración se ha cancelado. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El

símbolo de la función de tiempo en primer plano se encuentra entre corchetes.



Para consultar el reloj avisador , la duración del ciclo de cocción , la hora de finalización , pulsar la tecla  hasta que los corchetes se sitúen junto al símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.


Hora de finalización

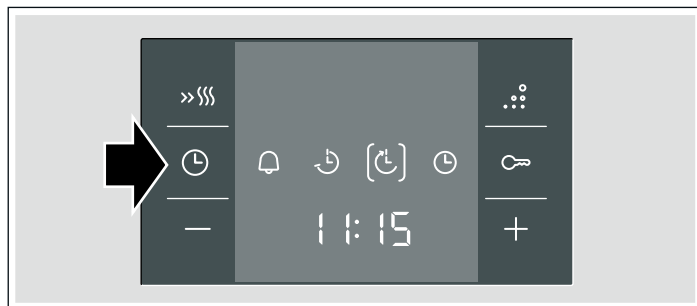
Se puede programar la hora a la que se desea tener el plato listo. El horno se enciende de forma automática y se apaga en el momento deseado. Por ejemplo, se puede introducir el plato en el compartimento de cocción por la mañana y programar el aparato para que esté listo al mediodía.

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

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






1. Ajustar el mando de funciones.
2. Ajustar el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla .
4. Ajustar la duración con las teclas **+** o **-**.
5. Pulsar la tecla .

Los corchetes se encuentran junto a . Se muestra la hora a la que el plato estará listo.





6. Retrasar la hora de finalización con las teclas **+** o **-**.




El horno aplica la configuración transcurridos unos segundos y pasa al modo de espera. En el indicador se muestra la hora a la que el plato estará listo y el símbolo  aparece entre corchetes. Los símbolos  y  se apagan. Cuando se enciende el horno se muestra el transcurso de la duración y el símbolo  aparece entre corchetes. El símbolo  se apaga.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentarse. Aparece 00:00 en el indicador. Pulsar la tecla . Se puede ajustar una nueva duración con las teclas **+** o **-**. O pulsar dos veces la tecla  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Modificar la hora de finalización

Modificar la hora de finalización con las teclas **+** o **-**. El cambio se aplica tras unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla . La hora de finalización no debe modificarse si ya se ha iniciado la

duración del ciclo de cocción. El resultado de la cocción podría variar.

Cancelar la hora de finalización

Pulsar la tecla **—** para cancelar la hora de finalización y restablecer la hora actual. El cambio se aplica tras unos segundos. El horno se enciende. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla **⌚**.

Consultar los ajustes de tiempo

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

Para consultar el reloj avisador **⌚**, la duración del ciclo de cocción **⌚**, la hora de finalización **⌚** o la hora **⌚**, pulsar la tecla **⌚** hasta que los corchetes se sitúen junto al símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador se ilumina el símbolo **⌚** y cuatro ceros. Ajustar la hora.

- 1. Pulsar la tecla **⌚**.
En el indicador se muestra la hora 12:00.

- 2. Ajustar la hora con las teclas **+** o **—**.
La hora ajustada se muestra transcurridos unos segundos.

Cambiar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

- 1. Pulsar cuatro veces la tecla **⌚**.
En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes se encuentran junto a **⌚**.
- 2. Modificar la hora con las teclas **+** o **—**.
La hora ajustada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Seguro para niños

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

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

Cuando el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill están programados, el seguro para niños interrumpe el calentamiento.

Conectar el seguro para niños
No puede haber programada ninguna duración del ciclo de cocción ni ningún tiempo de finalización.

Pulsar la tecla **⌚** durante aprox. cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo **⌚**. El seguro para niños está activado.

Desconectar el seguro para niños
Pulsar la tecla **⌚** durante aprox. cuatro segundos.

El símbolo **⌚** del indicador se apaga. El seguro para niños está desactivado.

Modificar los ajustes básicos

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

Ajustes básicos	Selección 1	Selección 2	Selección 3
c1 Indicación de la hora	siempre*	sólo con la tecla ⌚	-
c2 Duración de la señal tras finalizar el ciclo de cocción o el tiempo del reloj avisador	aprox. 10 s	aprox. 2 min*	aprox. 5 min
c3 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	aprox. 2 s	aprox. 5 s*	aprox. 10 s

* Ajuste de fábrica

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

- 1. Pulsar la tecla **⌚** durante aprox. 4 s.
En el indicador aparece el ajuste básico actual para la indicación de la hora, p. ej. c1 1 para la selección 1.
- 2. Cambiar el ajuste básico con la tecla **+** o **—**.

- 3. Confirmar con la tecla **⌚**.
En el indicador se muestra el siguiente ajuste básico. Con la tecla **⌚** es posible pasar todos los niveles y con la tecla **+** o **—** modificar el ajuste.
 - 4. Para finalizar, pulsar la tecla **⌚** aprox. 4 segundos.
Todos los ajustes básicos se han aplicado.
- Los ajustes básicos pueden volver a modificarse en cualquier momento.

Cuidados y limpieza

El horno mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describe cómo efectuar el cuidado y la limpieza del horno.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un limpiador inadecuado. No utilizar

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
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 cristal.
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, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta ¡No retirar!	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.

Zona	Productos de limpieza
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Limpiar las superficies autolimpiables en el compartimento de cocción

Las placas laterales, posterior y superior del compartimento de cocción están revestidas con cerámica de alta porosidad. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

No tratar las superficies autolimpiables con productos de limpieza para hornos.

Gracias al sistema de limpieza, es posible regenerar aquellas superficies autolimpiables que ya no pueden limpiarse correctamente por sí solas. Consultar al respecto el capítulo *Sistema de limpieza*.

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.
- No tratar la capa de cerámica con productos de limpieza para hornos. Si cae limpiador para hornos sobre ella por descuido, eliminarlo inmediatamente con una esponja y abundante agua.

Limpiar la base del compartimento de cocción

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

En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el compartimento de cocción esté frío. No tratar las superficies autolimpiables con estropajos metálicos o con productos de limpieza para hornos.

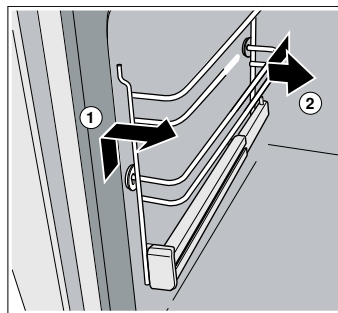
Limpiar las rejillas de soporte

Las rejillas de soporte con guías correderas pueden extraerse para facilitar su limpieza.

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

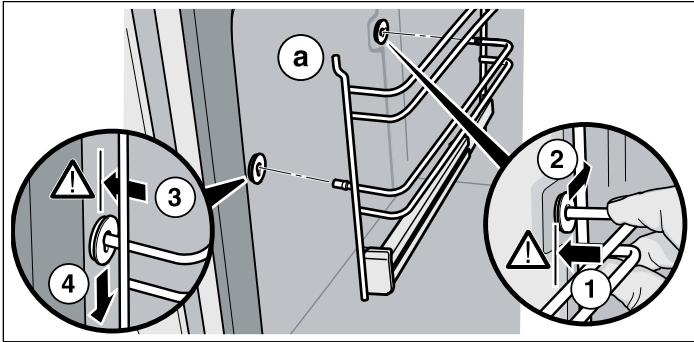
Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

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



3. Limpiar la rejilla de soporte con lavavajillas y una esponja o un cepillo.

4. Montar la rejilla de soporte con la curvatura (a) hacia arriba para que coincidan las alturas de inserción.
5. Introducir la parte trasera de la rejilla de soporte hasta el tope y presionarla hacia atrás.
6. Introducir la rejilla de soporte delantera hasta el tope y presionarla hacia abajo.



7. Introducir las guías correderas hasta el tope y cerrar la puerta del aparato.

Desmontar y montar la puerta del aparato

Para facilitar la limpieza puede descolgarse la puerta del aparato.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

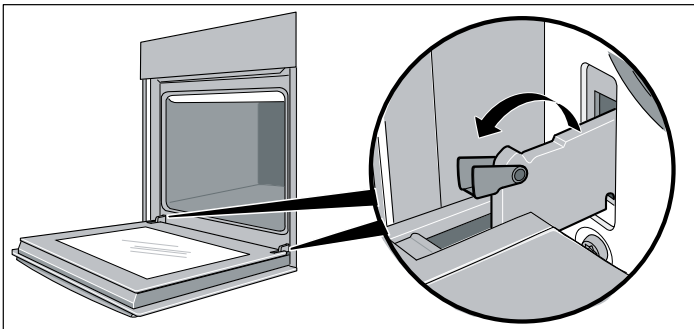
Las bisagras de la puerta del aparato pueden plegarse de golpe. Abrir siempre por completo la palanca de bloqueo de la bisagra para descolgar la puerta del aparato y, tras colgarla, volver a cerrarla por completo. No tocar la bisagra.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

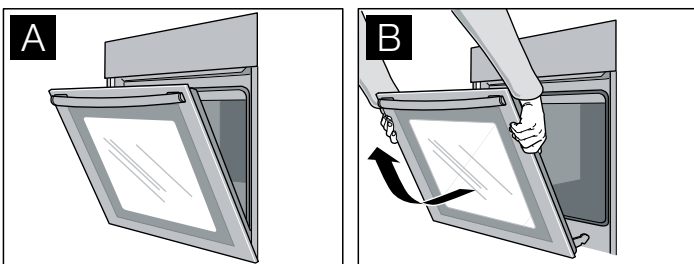
Desmontar la puerta

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



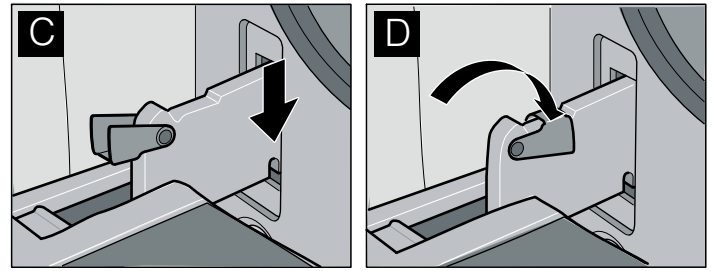
Las bisagras están aseguradas y no pueden cerrarse.

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



Colgar la puerta

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



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

4. Cerrar la puerta del aparato.

Limpiar los cristales de la puerta

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

⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

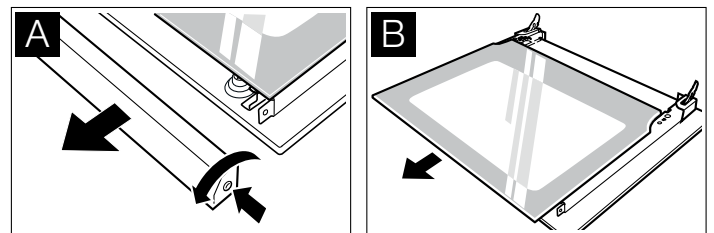
⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Desmontar el cristal de la puerta

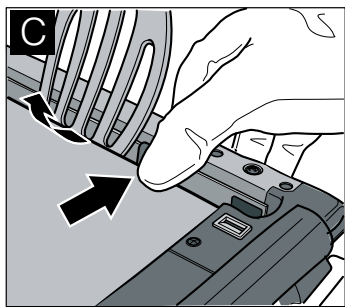
Nota: Antes de desmontar el cristal de la puerta, recordar su posición para evitar un montaje posterior incorrecto.

1. Extraer la puerta del aparato y depositarla con la parte delantera boca abajo sobre una superficie blanda y limpia (véase el capítulo Montar y desmontar la puerta del aparato).
2. Desatornillar la cubierta de la puerta del aparato aflojando los tornillos dispuestos en la parte superior izquierda y derecha, y extraerla (figura A).
3. Levantar el cristal de la puerta y extraerlo (figura B).



Desmontar el cristal intermedio

1. Presionar el soporte del cristal intermedio por un lado y desenclavarlo, p. ej., con una espumadera (figura C).
2. Desenclavar el otro lado del mismo modo y extraer el cristal intermedio.



Limpiar

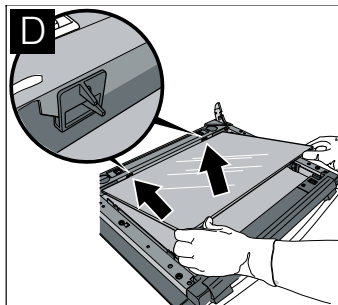
Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y un paño suave.

¡Atención!

No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio. El cristal podría resultar dañado.

Montar el cristal intermedio

1. Colocar el cristal intermedio en los alojamientos izquierdo y derecho (figura D).
2. Presionar el cristal intermedio hacia abajo en los soportes.



Montar el cristal de la puerta

1. Introducir el cristal de la puerta hasta el tope.
2. Colocar la cubierta y atornillarla.
3. Montar de nuevo la puerta del aparato.

Sistema de limpieza

El sistema de limpieza regenera las superficies autolimpiables del compartimento de cocción.

Las placas laterales, posterior y superior del compartimento de cocción están revestidas con cerámica de alta porosidad. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Gracias a este sistema de limpieza es posible regenerar aquellas superficies autolimpiables que ya no pueden limpiarse correctamente por sí solas.

Antes de la limpieza

Sacar los recipientes y los accesorios no apropiados del compartimento de cocción.

Limpiar la base del compartimento de cocción

Antes de programar el sistema de limpieza, limpiar las superficies no autolimpiables del compartimento de cocción. En caso contrario aparecen manchas imposibles de eliminar.

Utilizar una bayeta y agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre. En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el compartimento de cocción esté frío. No tratar las superficies autolimpiables con estropajos metálicos o con productos de limpieza para hornos.

Programación

La limpieza dura aprox. una hora.

1. Situar el mando de funciones en Aire caliente 3D
2. Situar el mando de temperatura en **clean**.
3. Pulsar la tecla **..:**.

En el indicador se ilumina el símbolo **..:**. Se muestra la hora a la que acabará la limpieza, y el símbolo aparece entre corchetes. La limpieza comienza transcurridos unos segundos. La duración del ciclo de cocción transcurre de forma visible y el símbolo aparece entre corchetes. El símbolo se apaga.

La limpieza ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentarse. En el indicador se muestra 00:00. Pulsar la tecla dos veces y girar el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se apaga.

Cancelar la limpieza

Pulsar la tecla **..:** y poner el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Retrasar la hora de finalización

Se puede modificar la hora a la que debe finalizar la limpieza. Así, p. ej., se puede efectuar la limpieza por la noche de modo que se pueda utilizar el horno durante el día.

Programar como se describe desde el punto 1 hasta el 3. Antes de que se inicie la limpieza, retrasar el tiempo de finalización con la tecla **+** o **-**.

El horno pasa al modo de espera. En el indicador se muestra la hora a la que finalizará la limpieza y el símbolo se encuentra entre corchetes. Cuando se inicia la limpieza, se muestra la duración del ciclo de cocción y el símbolo aparece entre corchetes. El símbolo se apaga.

Después de la limpieza


Una vez se ha enfriado por completo el compartimento de cocción, limpiar con un paño húmedo los restos de sal de las superficies autolimpiables.

¿Qué hacer en caso de avería?


Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Consultar la tabla antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Es posible que la avería pueda ser solucionada por uno mismo.

Tabla de averías

Si un plato no resulta óptimo, consulte el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En el indicador aparece  y ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a ajustar la hora.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Mover varias veces el mando giratorio en un sentido y otro.

Mensajes de error

Si en el indicador se muestra un mensaje de error con **E**, pulsar la tecla . El mensaje desaparece. Se borra la función de tiempo ajustada. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el mensaje de error no desaparezca.

La causa del siguiente mensaje de error puede ser solucionada por el propio usuario.

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
E011	Una tecla se ha pulsado durante demasiado tiempo o está cubierta.	Pulsar todas las teclas una por una. Comprobar si alguna tecla está atascada, cubierta o sucia.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Cambiar la lámpara del horno

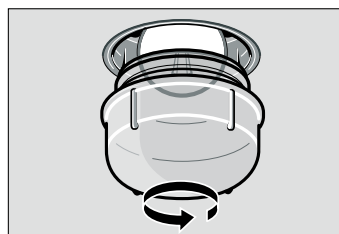
Sustituir las lámparas del horno defectuosas.

Las lámparas de repuesto se pueden pedir al Servicio de Asistencia Técnica o adquirirse en comercios especializados: E14, 220 - 240 V, 40 W, resistentes a temperaturas de hasta 300 °C. Utilizar únicamente estas lámparas para horno.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el aparato de la corriente. Accionar el fusible automático o desatornillar el fusible de la caja de fusibles de su vivienda.

1. Poner un paño de cocina dentro del compartimento de cocción frío para evitar daños.
2. Girar el vidrio protector hacia la izquierda y extraerlo.



3. Sustituir la lámpara del horno por otra del mismo tipo.
4. Volver a enroscar el vidrio protector.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

Nota: Si no es posible girar el cristal protector, intentarlo con guantes de goma. También se puede pedir una ayuda de desmontaje al Servicio de Asistencia Técnica (n.º de pedido 613634)

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados. Los vidrios protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

E-Nr.	FD-Nr.

Servicio de Asistencia Técnica

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará algunos consejos sobre cómo ahorrar energía horneando y sobre cómo cuidar su aparato de la manera adecuada.

Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible durante su funcionamiento.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo

pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.

- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato cumple con la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 2002/96/CE. Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos platos. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorio especial en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica. Antes de su utilización, retirar del compartimento de cocción los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Pasteles y repostería

Hornear a un nivel

Con Calor superior/inferior se consigue el mejor horneado de pasteles. En caso de hornear con Aire caliente 3D , tener en cuenta lo siguiente: Hornear los pasteles en moldes y en bandeja a la altura de inserción 1.

Hornear a varios niveles

Utilice Aire caliente 3D .

Hornear a 2 niveles:

- Bandeja de horno en la altura 3
- Bandeja universal en la altura 1

Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

En las tablas podrá encontrar numerosos consejos para sus platos.

Moldes para hornear

Los moldes para hornear metálicos oscuros son los más adecuados. Si se utilizan moldes claros de metal fino o moldes de vidrio, los tiempos de cocción se alargan y los pasteles no se doran de manera uniforme.

En caso de utilizar moldes de silicona hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona normalmente son más pequeños que los normales. La cantidad de masa y las indicaciones de la receta serán diferentes.







Tablas

En la tabla se encuentran los tipos de calentamiento óptimos para cada tipo de pastel o postre. La temperatura y el tiempo de cocción dependerán de la cantidad y la consistencia de la masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comience siempre probando con el más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso de que sea posible, se podrá elevar la temperatura en la siguiente ocasión.

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

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







Pastelitos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Galletas	Bandeja de horno	1		130-140	15-25
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1		130-140	20-30
Almendrados	Bandeja de horno	1		120-130	25-35
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1		110-120	30-40

Pastelitos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Merengue	Bandeja de horno	1		80	130-160
Tartaletas	Parrilla con molde para magdalenas	2		150-160	25-35
	2 parrillas con moldes para magdalenas	3+1		150-160	30-40
Ensaimadas	Bandeja de horno	2		200-210	25-35
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	1		190-200	20-35
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1		190-200	25-40
Repostería de masa levadura	Bandeja de horno	2		190-200	20-30
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1		170-180	25-35


Pan y panecillos


No echar agua en el horno caliente.

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

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan de avena con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	1		240	10-15
				200	40-45
Pan de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	1		240	10-15
				200	45-55
Torta de pan	Bandeja universal	1		240	20-25
Panecillo (no precalentar)	Bandeja de horno	2		220-230	20-30
Panecillo de masa de levadura, dulce	Bandeja de horno	2		210-220	10-20
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1		190-200	15-25

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere hornear una receta propia.	Se puede orientar con recetas parecidas que aparezcan en las tablas.
De este modo se comprueba si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo indicado en la receta, pinchar con un palo de madera la parte superior del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar 10 grados menos para la temperatura del horno. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
La tarta se ha quedado demasiado oscura por arriba.	Colocar a una altura menor, seleccionar una temperatura más baja y dejarlo durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar el pastel con un palillo cuando esté terminado. A continuación, verter sobre este unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura de horneado 10 grados más alta y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja y las pastas se dorarán más homogéneamente. Hornear la repostería fina con el modo Calor superior/inferior  en un nivel. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	Poner en la próxima ocasión el pastel un nivel más abajo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal si está disponible.

Las pastas pequeñas hechas con leva-dura pueden pegarse unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.	Para hornear en varios niveles, usar siempre la opción Aire caliente 3D  . Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.	Al hornear puede originarse vapor de agua, que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

Carne, aves, pescado

Recipientes

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. Para asados de gran tamaño se puede usar también la bandeja universal.

Lo más adecuado es usar recipientes de cristal. Comprobar que la tapa de la cacerola encaja y cierra bien.

Si se utilizan recipientes esmaltados, se debe añadir más líquido.

Si se utilizan cacerolas de acero inoxidable, la carne no se dorará tanto e incluso podrá quedarse poco hecha. Si es así, alargar el tiempo de cocción.

Datos indicados en las tablas:

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.

Asado

Añadir algo de líquido a las carnes magras. El recipiente deberá tener aprox. ½ cm de líquido.

Para los estofados habrá que añadir abundante líquido. El recipiente deberá tener aprox. 1 - 2 cm de líquido.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente. Cuando se usan recipientes esmaltados, se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. La carne tarda mucho más en hacerse y se tuesta menos. En caso de usarlos, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Asar al grill

Para asar al grill, precalentar el horno durante unos 3 minutos antes de introducir el producto en el compartimento de cocción.

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas.

Dar la vuelta a las piezas de la parrillada tras ⅔ del tiempo de cocción.

Salir los filetes después de asarlos al grill.

Colocar las piezas directamente sobre la parrilla. Si sólo se prepara una pieza, quedará mejor si se coloca en la parte central de la parrilla.

Poner la bandeja universal a la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Al asar al grill, no colocar la bandeja de aluminio o la bandeja universal a una altura superior a la 4 o la 5. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el compartimento de cocción al extraerla.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del escalón del grill programado.

Carne

Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, envolver el roastbeef en papel de aluminio y dejar reposar en el horno durante 10 minutos.

Al hacer un asado de cerdo con corteza, cortar la corteza en forma de cruz y colocar el asado en el recipiente primero con la corteza hacia abajo.

Ave








Los pesos de la tabla hacen referencia a aves sin relleno y listas para asar.

Colocar las aves enteras en la parrilla primero con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrido ⅔ del tiempo estimado.

Dar la vuelta a las piezas de asado, el redondo de pavo o la pechuga de pavo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Dar la vuelta a los trozos de ave tras ⅔ del tiempo.

Si se cocina pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.

Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

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

Pescado

Para asar directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal a la altura 1. De este modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

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

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

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

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

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.
Cómo comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con una cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
Al preparar el asado se produce vapor de agua.	Se trata de un efecto físico necesario y normal. Una gran parte de ese vapor de agua sale por la salida de vapor. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada.

Cocción a baja temperatura

Cocción lenta, también llamada Cocción a baja temperatura, es el método de cocción ideal para todas las piezas de carne blandas que deben quedar poco hechas o al punto. La carne queda muy jugosa y tierna. Ventaja: Numerosas posibilidades para preparar menús, ya que la carne preparada con una cocción lenta se puede conservar caliente sin problemas.

Recipientes adecuados

Utilice un recipiente plano, p. ej., una bandeja de servir de porcelana o un asador de cristal sin tapa.

Colocar el recipiente abierto siempre a la altura 1 sobre la parrilla.

Modo de proceder

1. Seleccionar Calor superior/inferior y ajustar una temperatura entre 70 y 90 °C. Precalentar el horno y calentar al mismo tiempo el recipiente.
2. Calentar en una sartén a fuego fuerte un poco de grasa. Freír a fuego fuerte la carne por todas partes, también por los extremos y colocar inmediatamente en el recipiente precalentado.
3. Colocar el recipiente con la carne de nuevo en el horno y cocer lentamente. Para la mayoría de las piezas de carne, una temperatura de cocción de 80 °C es lo ideal.

Notas

- Utilizar únicamente carne fresca y en perfectas condiciones. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa. Durante la cocción lenta, la grasa desarrolla un sabor muy fuerte.
- Asar la carne a una temperatura alta y durante bastante tiempo por todos los lados, también los extremos.
- A los trozos de carne grandes no hay que darles la vuelta.
- La carne puede cortarse inmediatamente justo después de la cocción lenta. No es necesario esperar.
- Este método de cocción particular confiere siempre a la carne un aspecto poco hecho. No obstante, no significa que esté cruda o no se haya cocido suficientemente.
- Si se desea salsa para la carne, prepararla en un recipiente con tapa. Asegurarse de disminuir el tiempo de cocción.
- Para comprobar si la carne está hecha, usar un termómetro de carne. La temperatura interior debe mantenerse a 60 °C durante al menos 30 minutos.

Tabla

Para la cocción lenta son apropiadas todas las partes tiernas de aves, carne de vacuno, ternera, cerdo y cordero. Los tiempos de cocción dependerán del grosor y la temperatura de la carne.

Plato	Peso	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de soado en minutos	Tiempo de cocción lenta en horas
Ave						
Pechuga de pavo	1000 g	1		80	6-7	4-5
Pechuga de pato*	300-400 g	1		80	3-5	2-2,5
Carne de buey						
Asado de buey (p.ej. cadera) 6-7 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	1		80	6-7	4,5-5,5
Solomillo de buey, entero	1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm de grosor	1,5 kg	1		80	6-7	4-5
Bistecs de buey, 3 cm de grosor		1		80	5-7	80-110 min.
Carne de ternera						
Asado de ternera 6-7 cm de grosor (p.ej. tapa)	aprox. 1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Filete de ternera	aprox. 800 g	1		80	6-7	3-3,5
Carne de cerdo						
Asado de cerdo magro (p.ej. lomo) 5-6 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Solomillo de cerdo, entero	aprox. 500 g	1		80	6-7	2,5-3
Carne de cordero						
Lomo de cordero, entero	aprox. 200 g	1		80	5-6	1,5-2

* Para que la piel quede crujiente, poner la pechuga de pato un momento en la sartén después de sacarla del horno.

Consejos para una cocción lenta

La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma convencional.	Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar el plato y servir la salsa muy caliente.
Cómo conservar caliente la carne que se ha preparado con la cocción lenta.	Tras la cocción lenta vuelva a ajustar la temperatura a 70 °C. Los trozos de carne pequeños pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos; los trozos pequeños hasta 2 horas.

Gratinados	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	1		180-200	45-55
Soufflé	Molde para gratinar	1		180-200	35-45
	Moldes individuales	1		200-220	20-30
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	1		190-210	35-50
Lasaña	Molde para gratinar	1		180-200	40-50
Gratinado de patatas, ingredientes crudos, máx. 4 cm de altura	Molde para gratinar	1		170-190	50-60
Gratinar tostadas, 4 unidades	Parrilla	2		2	10-15
Gratinar tostadas, 12 unidades	Parrilla	2		2	8-12

Productos preparados

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














Si los accesorios se cubren con papel de hornear, asegurarse de que el papel sea apto para la correspondiente temperatura. Adaptar el tamaño del papel al plato.

Gratinados, soufflés y tostadas

Para asar directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal a la altura 1. De este modo el horno se mantiene más limpio.

Colocar el recipiente siempre sobre la parrilla.

El resultado del gratinado depende del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Los datos indicados la tabla son sólo valores orientativos.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza con base fina	Bandeja universal	1		200-220	10-20
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	1		180-200	20-30
Pizza-baguette	Bandeja universal	1		180-200	20-30
Minipizza	Bandeja universal	1		200-220	5-15
Pizza, congelada	Bandeja universal	1		180-200	10-20
Productos de patata, ultracongelados					
Patatas fritas	Bandeja universal	1		200-220	15-25
Croquetas	Bandeja universal	1		190-210	20-30
Tortitas de patata, patatas rellenas	Bandeja universal	1		190-210	20-30
Productos de panadería, ultracongelados					
Panecillo, baguette	Bandeja universal	1		180-200	10-20
Pan alemán Brezel (masa)	Bandeja universal	1		180-200	15-25
Productos de panadería, prehechos					
Panecillos o baguettes horneados	Bandeja universal	1		170-190	5-15
Fritos, ultracongelados					
Varitas de pescado	Bandeja universal	1		210-230	15-25
Pastel de hojaldre, ultracongelado	Bandeja universal	1		180-200	35-45

Platos especiales

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

Yogur




Mezclar la leche (3,5% de grasa) y dejar enfriar hasta 45 °C. Mezclar 150 g de yogur. Introducir en tazas o pequeños tarros con cierre y colocarlos en la parrilla tapados. Precalentar

durante 5 minutos a 50 °C. A continuación preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

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

Preparación



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

Descongelar

Extraer los alimentos congelados del embalaje y colocar en un recipiente apropiado sobre la parrilla. Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.

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

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

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





Tostar

Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas bien.

Dejar que se escurran y se sequen bien.

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

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














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

Productos preparados

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

Si los accesorios se cubren con papel de hornear, asegurarse de que el papel sea apto para la correspondiente temperatura. Adaptar el tamaño del papel al plato.

El resultado de la cocción depende básicamente del tipo de alimento. Los productos crudos pueden estar de antemano dorados o presentar irregularidades.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza con base fina	Bandeja universal	1		200-220	10-20
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	1		180-200	20-30
Pizza-baguette	Bandeja universal	1		180-200	20-30
Minipizza	Bandeja universal	1		200-220	5-15
Pizza, congelada	Bandeja universal	1		180-200	10-20
Productos de patata, ultracongelados					
Patatas fritas	Bandeja universal	1		200-220	15-25
Croquetas	Bandeja universal	1		190-210	20-30
Tortitas de patata, patatas rellenas	Bandeja universal	1		190-210	20-30
Productos de panadería, ultracongelados					
Panecillo, baguette	Bandeja universal	1		180-200	10-20
Pan alemán Brezel (masa)	Bandeja universal	1		180-200	15-25
Productos de panadería, preheorneados					
Panecillos o baguettes horneados	Bandeja universal	1		170-190	5-15
Fritos, ultracongelados					
Varitas de pescado	Bandeja universal	1		210-230	15-25
Pastel de hojaldre, ultracongelado	Bandeja universal	1		180-200	35-45

Platos especiales

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

Yogur

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

Dejar levar la masa de levadura

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

Preparación

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

Descongelar

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

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

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

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

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

Tostar

Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas bien.

Dejar que se escurran y se sequen bien.

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

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

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

Acrilamida en los alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej.,

patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

General	<ul style="list-style-type: none">■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible.■ Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado.■ Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.
Hornear	Con calor superior/inferior máx. 200 °C Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.
Pastas y galletas	Con calor superior/inferior máx. 190 °C. Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir en una sola capa y de forma homogénea por la bandeja. Hornear al menos 400 g por bandeja para que las patatas no se resequen

Platos probados

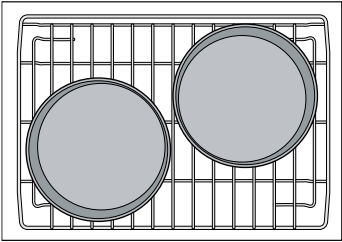
Estas tablas han sido elaboradas para el instituto de pruebas para facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos. Según EN/IEC 60350.

Hornear

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

Patas de té: Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Pastel de manzana recubierto en 1 nivel: Colocar moldes desarmables oscuros separados entre sí.



Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas de té	Bandeja de horno	2		150-160	20-30
	Bandeja de horno	1		140-150	20-30
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1		140-150	25-40
Pastelitos (precalentar)	Bandeja de horno	2		160-170	20-30
	Bandeja de horno	1		150-160	20-30
	Bandeja de horno + bandeja universal	3+1		150-160	25-35
Bizcocho de agua (precalentar)	Molde desmontable en la parrilla	1		160-170	25-35
	Molde desmontable en la parrilla	1		160-170	25-35
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	1		170-180	70-80

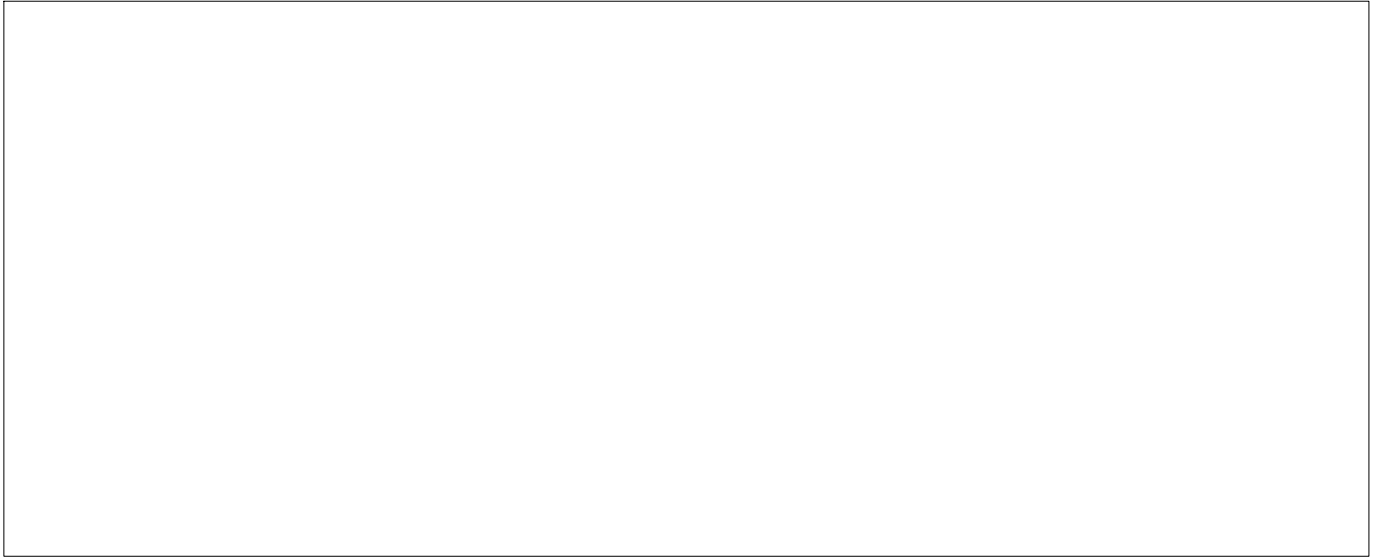
Asar al grill

En caso de colocar los alimentos directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal a la altura 1. De este

modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

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

* Dar la vuelta tras 2/3 del tiempo



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000540310

911108