



BOSCH
Invented for life



ES Instrucciones de uso

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Antes del montaje	5
Consejos y advertencias sobre seguridad	6
Causas de los daños	8
Su nuevo horno	9
Panel de mando	9
Mando de funciones	10
Reloj avisador	10
Mando de temperatura	11
Interior del horno	11
Accesorios	12
Antes del primer uso	14
Calentar el horno	14
Limpieza de los accesorios	14
Programar el horno	15
Tipo de calentamiento y temperatura	15
Cuidados y limpieza	16
Productos de limpieza	16
Función luz	18
Descolgar y colgar las rejillas	18
Descolgar y colgar la puerta del horno	19
Qué hacer en caso de avería	21
Tabla de averías	21
Cambiar la lámpara del horno	22
Cristal protector	22
Servicio de Asistencia Técnica	23

Contenido

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	24
Ahorrar energía	24
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	24
Tablas y sugerencias	25
Pasteles y repostería	25
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	28
Carne, aves, pescado	29
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	32
Gratinados, soufflés, tostadas	33
Alimentos precocinados congelados	34
Cocción de mermeladas	34
Comidas normalizadas	37

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

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

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

Antes del montaje

Daños durante el transporte

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

Conexión eléctrica

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

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

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

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

Consejos y advertencias sobre seguridad

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

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Puerta del horno

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

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

Horno caliente

¡Peligro de quemaduras!

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

Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir nunca objetos inflamables dentro del horno.

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

¡Peligro de cortocircuito!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de incendio!

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

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del horno sin usar agarradores.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Seguridad extra de la puerta

Con determinadas recetas que requieren tiempos prolongados de cocción a elevadas temperaturas, la puerta del horno puede alcanzar una temperatura alta.

Si en su hogar hay niños pequeños, vigílelos mientras el horno está en funcionamiento.

Adicionalmente, existe un dispositivo de protección que impide el contacto directo con la puerta del horno. Este accesorio opcional (671383) puede solicitarse a través de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

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

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

Agua en el horno caliente

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

Alimentos líquidos

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

Jugo de frutas

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

Enfriar con la puerta abierta

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

Junta del horno muy sucia

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

Puerta del horno como superficie de apoyo

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

Transportar el aparato

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

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

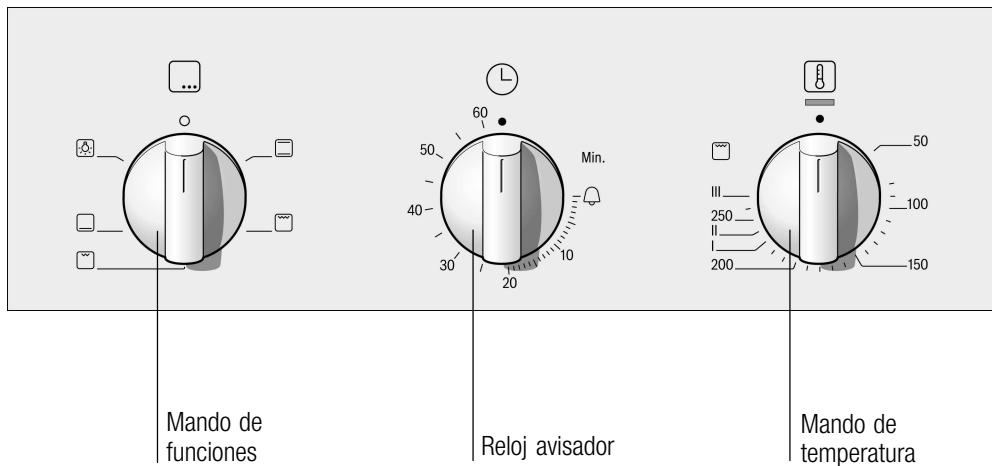
Su nuevo horno

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.



Mando de funciones

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

Posición	Utilización
<input type="radio"/> Posición cero	El horno está apagado.
<input checked="" type="checkbox"/> Calor superior e inferior*	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
<input checked="" type="checkbox"/> Grill, amplia superficie	Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
<input checked="" type="checkbox"/> Grill, pequeña superficie	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"/> Calor inferior	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
 Luz	Encender la lámpara de iluminación del interior del horno.

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

Cuando se selecciona un tipo de calentamiento la lámpara del interior del horno se enciende.

Reloj avisador

Con el reloj avisador podrá programar un tiempo de hasta 60 minutos. Funciona de forma independiente al resto de los ajustes del horno.

Posición	Significado
<input checked="" type="radio"/> Posición cero	El reloj avisador está desactivado.
Min.	Señal que aparece cuando el tiempo programado del reloj avisador ha finalizado.
<input type="radio"/> - 60	Escala en minutos Márgenes de tiempo.

Así se programa

Una vez transcurrido el tiempo

Girar el reloj avisador hacia la derecha hasta ajustar el tiempo deseado.

Después de 60 hay un tope. No sobrepasarlo al girar.

Una vez transcurrido el tiempo sonará una señal acústica.

Girar el mando hasta la posición cero.

Mando de temperatura

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

Posición

Significado

●	Posición cero	El horno no calienta.
50-270	Margen de temperatura	La temperatura del interior del horno en °C.
I, II, III	Niveles de grill	<p>Los niveles para el grill de pequeña superficie  y de amplia superficie </p> <p>I = nivel 1, suave II = nivel 2, medio III = nivel 3, fuerte</p>

Cuando el horno calienta, la lámpara indicadora del mando de temperatura se enciende. En las pausas de calentamiento se apaga. La lámpara indicadora no se enciende con la función luz .



Al utilizar el grill, en tiempos de cocción superiores a 15 minutos, ajustar el mando de temperatura a grill suave.

Interior del horno

Ventilador

El interior del horno incorpora un ventilador y una lámpara.

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.

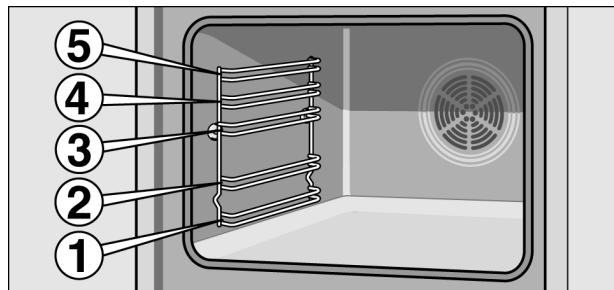
Luz

La lámpara del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento. No obstante, la lámpara puede encenderse cuando el horno esté apagado situando el mando de funciones en la posición .

Accesorios

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

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



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

Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

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



Parrilla

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

Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



Bandeja 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 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 esmaltada profunda 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 esmaltada plana
HEZ 361000

Para pasteles, pastas y galletas.

Bandeja esmaltada profunda
HEZ 362000

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

Parrilla HEZ 364000

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

Bandeja de vidrio HEZ 366000

Una bandeja honda de vidrio. Muy apropiada como plato para servir.

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 esmaltada profunda. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.

Cacerola de metal HEZ 6000

La cacerola se puede emplear en las zonas de asado de la placa de cocción vitrocerámica. Es apropiada para la técnica de sensores para cocinar, así como para el asado automático. La cacerola está esmaltada por fuera y revestida con una capa antiadherente en su interior.

Cacerola de cristal HEZ 915001	La cacerola de cristal es idónea para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiada para el asado automático.
Guías correderas triples de extracción completa HEZ 368301	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer completamente los accesorios sin que vuelquen.

Antes del primer uso

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

Calentar el horno

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

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

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

Limpieza de los accesorios

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

Programar el horno

El horno se programa fácilmente mediante el mando de funciones y el mando de temperatura.

En el apartado “Tablas y sugerencias” se pueden encontrar el tipo de calentamiento y la temperatura adecuados para muchos platos.

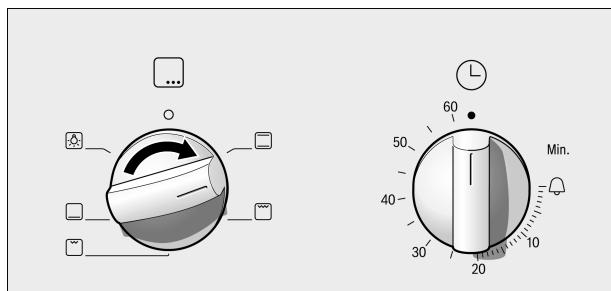
Nota

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

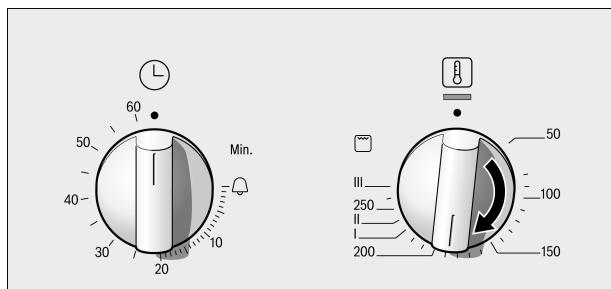
Tipo de calentamiento y temperatura

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

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



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



El horno empieza a calentarse.

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 mando correspondiente.

Cuidados y limpieza

Consejos y advertencias

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.

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

Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.

El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

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

No utilizar:

- productos de limpieza abrasivos o ácidos,
- 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.
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.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador 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.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Limpiar la base del horno y las paredes esmaltadas

Emplear un paño de limpieza y agua caliente con un poco de jabón o vinagre.
En caso de suciedad fuerte, utilizar un estropajo metálico de acero fino o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío.

Función luz

Conectar la lámpara del horno

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

Girar el mando de funciones hasta la posición .

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

Desconectar la lámpara del horno

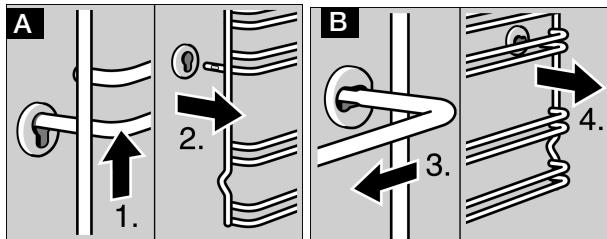
Girar el mando de funciones hasta la posición o.

Descolgar y colgar las rejillas

Descolgar las rejillas

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

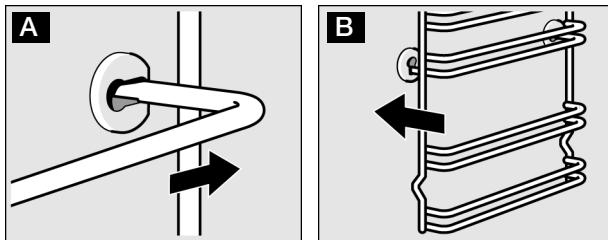
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla. (figura A)
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante
4. y extraerla. (figura B)



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

Colgar las rejillas

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



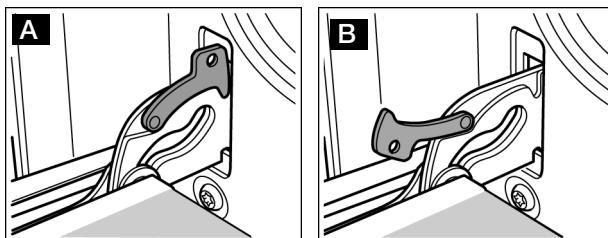
Las rejillas se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

Descolgar y colgar la puerta del horno

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

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

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

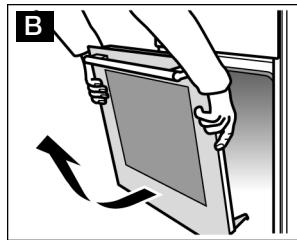
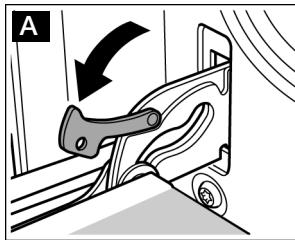


¡Peligro de lesiones! Si las bisagras no están bloqueadas con la palanca, podrían cerrarse de golpe.

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

Descolgar la puerta

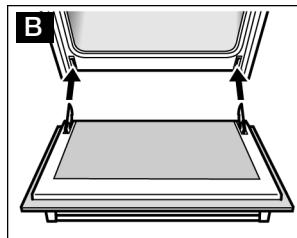
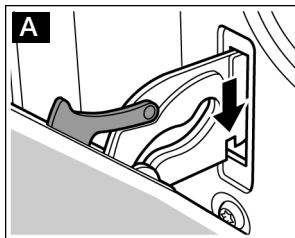
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda. (Figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B)
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

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

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

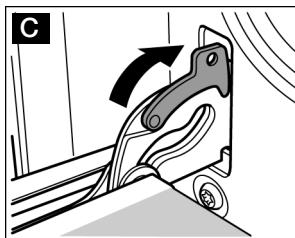


Si no se montan adecuadamente las bisagras, se puede producir como consecuencia una desalineación de la puerta.

3. Cerrar de nuevo las palancas de bloqueo.

(figura C)

Cerrar la puerta del horno.



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

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Qué hacer en caso de avería

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con la ayuda de la siguiente tabla.

Tabla de averías

Avería	Possible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se halla en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.



¡Peligro de descarga eléctrica!

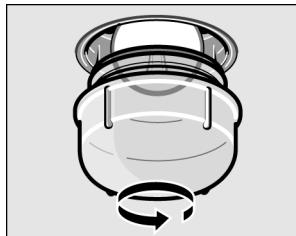
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cambiar la lámpara del horno

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



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



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

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados.

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

N.º de producto y n.º de fabricación

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

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

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

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

Servicio de Asistencia Técnica

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

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

Ahorrar energía

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

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

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

Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden introducir dos moldes rectangulares juntos.

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Deseche el embalaje de forma ecológica.

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

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

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para elaborarlos. Se puede consultar qué accesorios se pueden utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

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

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

Tablas

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

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

En el apartado "Consejos prácticos para el horneado", se facilita información adicional.

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles de masa batida simple	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	2	<input type="checkbox"/>	170-190	50-60
Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	2	<input type="checkbox"/>	150-170	60-70
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1	<input type="checkbox"/>	170-190	25-35
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2	<input type="checkbox"/>	150-170	20-30
Tarta de bizcocho	Molde desarmable	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Tarta de fruta o requesón, pastaflora*	Molde desarmable de metal oscuro	1	<input type="checkbox"/>	170-190	70-90
Tarta fina de fruta, de masa batida	Molde desarmable/molde alto	2	<input type="checkbox"/>	160-180	50-60
Pasteles salados (p. ej. quiche, pastel de cebollas)	Molde desarmable	1	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60

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

Pasteles en la bandeja de horneado	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos	
Masa batida o masa de levadura con revestimiento seco	Bandeja esmaltada	2	<input type="checkbox"/>	160-180	20-30
Masa batida o masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja esmaltada	3	<input type="checkbox"/>	170-190	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja esmaltada	3	<input type="checkbox"/>	170-190	15-20
Trenza con 500 g de harina	Bandeja esmaltada	2	<input type="checkbox"/>	170-190	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja esmaltada	3	<input type="checkbox"/>	160-180	60-70

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Bollos con 1 kg de harina	Bandeja esmaltada	3	<input type="checkbox"/>	150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja esmaltada	2	<input type="checkbox"/>	180-200	55-65
Pizzas	Bandeja esmaltada	2	<input type="checkbox"/>	220-240	25-35

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	<input type="checkbox"/>	270 200	8 35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2	<input type="checkbox"/>	270 200	8 40-50
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja esmaltada	3	<input type="checkbox"/>	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 esmaltada	3	<input type="checkbox"/>	150-170	10-20
Merengues	Bandeja esmaltada	3	<input type="checkbox"/>	70-90	100-120
Buñuelos de viento	Bandeja esmaltada	2	<input type="checkbox"/>	200-220	30-40
Almendrados	Bandeja esmaltada	3	<input type="checkbox"/>	100-120	30-40
Pasta de hojaldre	Bandeja esmaltada	3	<input type="checkbox"/>	200-220	20-30

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.	Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.
La tarta quedó aplastada.	La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado dorado por arriba.	Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.
El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).	La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior ☰ a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.
Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.	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.

Carne, aves, pescado

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor. La bandeja esmaltada plana también es apropiada para cocinar grandes asados.

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	Tiempo de cocción, minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	120
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	90
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	2	<input type="checkbox"/>	220-240	40
Bistecs, bien hechos		Parrilla***	5	<input type="checkbox"/>	3	20
Bistecs, poco hechos		Parrilla***	5	<input type="checkbox"/>	3	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1 kg	abierto	2	<input type="checkbox"/>	210-230	110
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	130
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	150
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	230-250	130
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	220-240	160
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	210-230	180
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	2	<input type="checkbox"/>	200-220	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4	<input type="checkbox"/>	3	15

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Tiempo de cocción, minutos
Asado de ternera	1 kg	abierto	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	120
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierto	2	<input type="checkbox"/>	180-200	120
<ul style="list-style-type: none"> * 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.

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	Tiempo de cocción, minutos
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	220-240	50-60
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	220-240	30-40
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	220-240	60-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	210-230	90-100

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Ganso	3 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	200-220	100-120
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	210-230	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	210-230	100-120

Pescado

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

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Tiempo de cocción, minutos
Pescado, asado al grill	de 300 g	Parrilla*	3	<input type="checkbox"/>	2	20-25
Pescado, al horno	1 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	45-50
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	4	<input type="checkbox"/>	3	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, grill	Tiempo de cocción, minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	Molde para soufflés	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	Molde para gratinar, bandeja esmaltada plana	3	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinados de patatas)	Molde para gratinar, bandeja esmaltada plana	2	<input type="checkbox"/>	160-180	50-60
Dorar tostadas	Parrilla	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4-5
Gratinar tostadas	Parrilla**	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	5-8

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

** Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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

Plato		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastel de hojaldre relleno de fruta*	Bandeja esmaltada	3	<input type="checkbox"/>	200-220	30-40
Patatas fritas*	Bandeja esmaltada	3	<input type="checkbox"/>	210-230	25-30
Pizza*	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	200-220	15-20
Pizza-baguette*	Parrilla	3	<input type="checkbox"/>	200-220	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 esmaltada 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 esmaltada 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	Tiempo de cocción, minutos
Galletas de mantequilla	Bandeja esmaltada	3	<input type="checkbox"/>	150-170	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	Bandeja esmaltada	3	<input type="checkbox"/>	160-180	20-30
Bizcocho de agua	Molde desarmable	1	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja esmaltada	3	<input type="checkbox"/>	170-180	25-35
Pastel de manzana recubierto	Bandeja esmaltada+ 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm*	1	<input type="checkbox"/>	200-220	70-80

* Colocar los pasteles en diagonal sobre la bandeja esmaltada.

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	Tiempo de cocción, minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5	<input type="checkbox"/>	3	1-2
Hamburguesa de ternera 12 piezas*	Parrilla	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

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>