



**Horno empotrado HBB73C4.0E**



**BOSCH**

[es] Instrucciones de uso



|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>Consejos y advertencias de seguridad .....</b>            | <b>4</b>  | <b>Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de</b>   | <b>16</b> |
| Antes del montaje.....                                       | 4         | <b>cocina .....</b>  | <b>16</b> |
| Consejos y advertencias sobre seguridad.....                 | 4         | Pasteles y repostería.....                                     | 16        |
| Causas de daños.....   | 4         | Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.....         | 19        |
| <b>Su nuevo horno.....</b>                                   | <b>5</b>  | Carne, aves, pescado.....                                      | 19        |
| Panel de mando.....  | 5         | Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill | 22        |
| Teclas e indicadores.....                                    | 5         | .....  | 22        |
| Mando de funciones .....                                     | 5         | Gratinados, soufflés, tostadas.....                            | 22        |
| Selector de temperaturas.....                                | 6         | Productos preparados.....                                      | 23        |
| Compartimento de cocción .....                               | 6         | Platos especiales.....   | 23        |
| Accesorios .....   | 6         | Descongelar .....  | 24        |
| <b>Antes del primer uso .....</b>                            | <b>8</b>  | Tostar .....   | 24        |
| Ajustar la hora .....  | 8         | Confitar .....   | 24        |
| Calentar el horno .....                                      | 8         | <b>Acrilamida en los alimentos .....</b>                       | <b>25</b> |
| Limpiar los accesorios.....                                  | 8         | <b>Comidas normalizadas.....</b>                               | <b>25</b> |
| <b>Programar el horno.....</b>                               | <b>8</b>  | Hornear.....   | 25        |
| Tipo de calentamiento y temperatura.....                     | 8         | Asar al grill.....   | 26        |
| Calentamiento rápido.....                                    | 8         |  |           |
| <b>Programar las funciones de tiempo.....</b>                | <b>9</b>  |  |           |
| Reloj avisador.....  | 9         |  |           |
| Duración .....   | 9         |  |           |
| Hora de finalización.....                                    | 10        |  |           |
| Hora.....  | 10        |  |           |
| <b>Seguro para niños .....</b>                               | <b>11</b> |  |           |
| <b>Modificar los ajustes básicos .....</b>                   | <b>11</b> |  |           |
| <b>Desconexión automática.....</b>                           | <b>11</b> |  |           |
| <b>Autolimpieza.....</b>                                     | <b>12</b> |  |           |
| Consejos y advertencias importantes.....                     | 12        |  |           |
| Antes de la autolimpieza.....                                | 12        |  |           |
| Programación .....   | 12        |  |           |
| Después de la autolimpieza .....                             | 12        |  |           |
| <b>Cuidados y limpieza .....</b>                             | <b>13</b> |  |           |
| Productos de limpieza .....                                  | 13        |  |           |
| Extraer el carro móvil del horno. ....                       | 13        |  |           |
| Desmontar la cubierta de la puerta .....                     | 13        |  |           |
| Montar y desmontar el cristal de la puerta.....              | 14        |  |           |
| <b>¿Qué hacer en caso de avería? .....</b>                   | <b>15</b> |  |           |
| Tabla de averías.....  | 15        |  |           |
| Cambiar la lámpara del techo del horno.....                  | 15        |  |           |
| Cristal protector.....                                       | 16        |  |           |
| <b>Servicio de Asistencia Técnica .....</b>                  | <b>16</b> |  |           |
| Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....     | 16        |  |           |
| <b>Consejos sobre energía y medio ambiente.....</b>          | <b>16</b> |  |           |
| Ahorrar energía .....  | 16        |  |           |
| Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente. 16 |           |  |           |

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.

### Autolimpieza

#### ¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza. Antes de realizar la autolimpieza, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
- No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. Mantener alejados a los niños.

#### ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la función de autolimpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

## Causas de 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 con el carro móvil del horno abierto: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Incluso si tan sólo queda una rendija del carro móvil del horno abierta, los muebles contiguos podrían dañarse con el tiempo.
- Junta del horno muy sucia: Cuando la junta del horno está muy sucia, el carro móvil del horno no queda bien cerrado

- durante el funcionamiento. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta del horno.
- Carro móvil del horno como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en el carro móvil del horno abierto.
  - 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

A continuación 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.  |
| ⌚ 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  |
|---------------------------|--|
| ○ Posición cero           | El horno se apaga.   |
| 🔥 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.   |

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

| Posición                   | Uso   |
|----------------------------|---|
| 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.                               |
| Autolimpieza               | Limpieza automática del compartimento de cocción. El horno se calienta hasta que se descompone la suciedad.                             |
| 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 el símbolo del indicador. La lámpara de iluminación situada en el compartimento de cocción del horno se enciende.

**Nota:** Con los tipos de calentamiento "calor superior" o "calor inferior", el ventilador se conecta brevemente en la fase de calentamiento con el objetivo de repartir mejor el calor.

## 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.   |
| 50-300 Margen de temperatura | La temperatura en el compartimento de cocción en °C.<br>Excepción: la temperatura máxima con aire caliente 3D  y con la función pizza  es de 275 °C; al descongelar , de 60 °C. |
| I, II, III Niveles de grill  | Los niveles para el Grill, superficie reducida  y amplia .<br>I = nivel 1, mínimo<br>II = nivel 2, medio<br>III = nivel 3, máximo   |
| Niveles de limpieza          | Los niveles de limpieza para la autolimpieza .<br>I = nivel 1, ligera<br>II = nivel 2, media<br>III = nivel 3, intensa  |

## Símbolo de calentamiento

Mientras el horno esté calentando, el símbolo del indicador estará encendido. Una vez que el horno alcance y mantenga la temperatura programada, se apagará el símbolo .

En los niveles de grill y limpieza nunca se enciende el símbolo .

## 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. La lámpara se apaga si se ajustan temperaturas de hasta 60 °C, así como durante la limpieza automática. De este modo se consigue una regulación precisa óptima.

Con la posición del mando de funciones puede encenderse la lámpara sin que exista calentamiento.

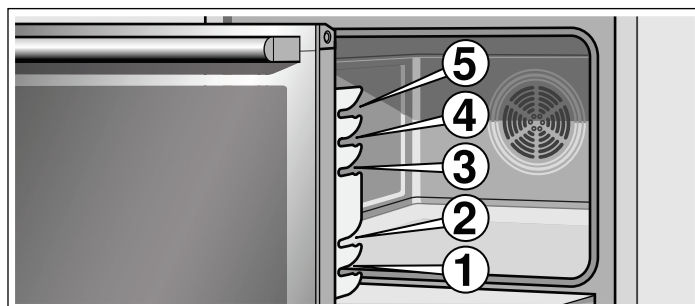
### Ventilador

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.

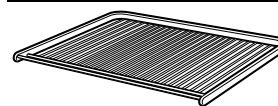
## Accesorios

Los accesorios pueden insertarse en 5 alturas diferentes con el carro móvil del horno.



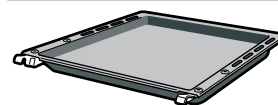
Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

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.



### 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.

## 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, introduzca siempre la denominación exacta (E-Nr.) de su aparato.

| Accesorios especiales                         | Número HEZ | Uso  | adecuado para auto-limpieza |
|---|------------|--|-----------------------------|
| Parrilla                                      | HEZ344002  | Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.   | no                          |
| Bandeja esmaltada                             | HEZ341072  | Para pasteles, pastas y galletas.  | sí                          |
| Bandeja universal                             | HEZ342072  | 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.  | sí                          |
| 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.   | no                          |
| Bandeja de horno, con lateral extensible      | HEZ341672  | Para pasteles, pastas y galletas.<br>Hornear a 2 niveles: insertar la parrilla en la altura 1.<br>Hornear a 3 niveles: insertar la parrilla en la altura 3.<br>La bandeja de horno puede extraerse por la izquierda y por la derecha. Colocar la bandeja sobre la parrilla con la parte del desnivel en dirección al carro móvil del horno.  | no                          |
| Bandeja para grill                            | HEZ325070  | 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.<br>Bandeja para asar al grill: introducir solo en las alturas 1, 2 y 3.<br>Bandeja para grill como pantalla protectora: introducir la bandeja universal con la bandeja para grill debajo de la parrilla. | sí                          |
| Bandeja de vidrio                             | HEZ346002  | Una honda bandeja de vidrio. Muy apropiada como plato para servir. Colocar la bandeja de vidrio sobre la parrilla.   | no                          |
| 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.   | no                          |
| 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.   | no                          |
| Bandeja profesional con parrilla de inserción | HEZ343072  | Indicada especialmente para preparar grandes cantidades de comida.   | sí                          |
| Tapa para la bandeja profesional              | HEZ333001  | La tapa convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.  | no                          |
| Asador de vidrio                              | HEZ915001  | El asador de cristal es idóneo para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el programa Automático o Asado automático.  | no                          |
| Asador de metal                               | HEZ6000    | 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 programa automático o el asado automático. La cacerola está esmaltada por fuera y revestida con una capa antiadherente en su interior.  | no                          |
| Filtro de vaho                                | HEZ329000  | Para reequipar el horno. El filtro de vaho filtra las partículas de grasa en la salida de aire y reduce los ruidos.<br>Sólo para los aparatos en cuyo E-Nr la segunda cifra sea un 6, 7 u 8. (p. ej. HBB78D750)  | sí                          |
| Accesorio de cocción al vapor del sistema     | HEZ24D400  | Para preparar verduras y pescado de forma singular.  | no                          |

#### 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-<br>das | N.º de artículo:<br>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:<br>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.

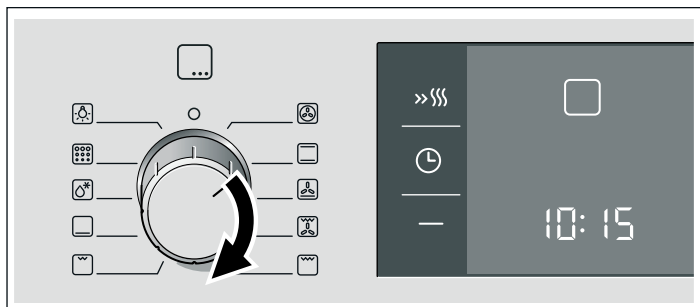
## Programar el horno

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*.

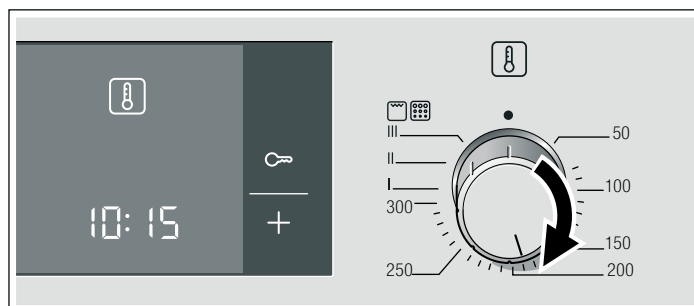
### Tipo de calentamiento y temperatura

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 de 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.

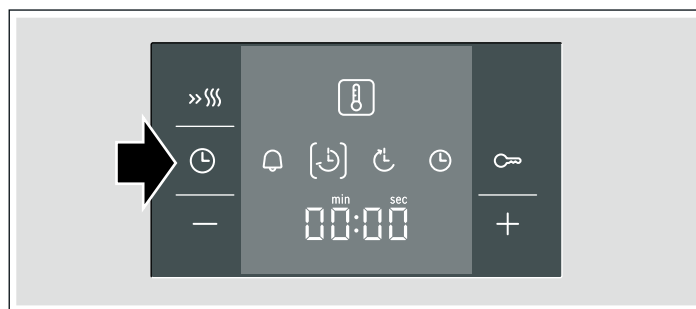
Ejemplo de la imagen: duración 45 minutos.

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 ⌚.

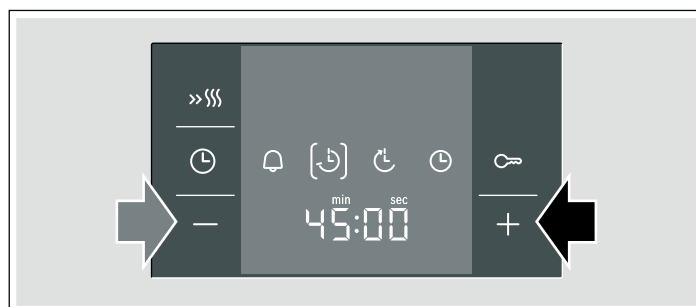
En el indicador se muestra 00:00. Los símbolos de tiempo se iluminan, los corchetes se sitúan junto a ⌚.



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 **🕒** 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 de finalización

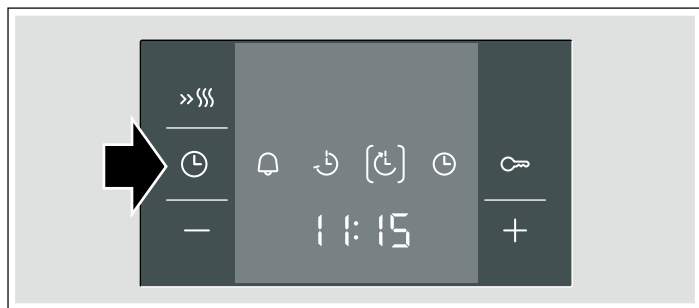
Se puede programar la hora a la que se desea tener el plato listo. El horno se enciende de forma automática y se apaga en el momento deseado. Por ejemplo, se puede introducir el plato en el compartimento de cocción por la mañana y programar el aparato para que esté listo al mediodía.

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.

### Conectar el seguro para niños


El mando de funciones debe encontrarse en la posición cero.

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 0             | Selección 1 | Selección 2   | Selección 3  |
|--|-------------------------|-------------|---------------|--------------|
| <b>c0</b> Brillo de la iluminación de la pantalla  | -                       | noche       | medio*        | día          |
| <b>c1</b> 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 |
| <b>c2</b> Indicación de la hora  | sólo en funcionamiento* | siempre*    | -             | -            |
| <b>c3</b> Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste   | -                       | aprox. 2 s  | aprox. 5 s*   | aprox. 10 s  |
| <b>c6</b> Seleccionar los ajustes de fábrica para todos los valores                              | no*                     | sí          | -             | -            |


\* Ajuste de fábrica


El horno debe estar apagado.

1. Pulsar la tecla  durante aprox. 4 s.

En el indicador se muestra el ajuste básico actual para la duración de la señal, p. ej. c1 2 para la selección 2.

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.

## Desconexión automática

Si no se han modificado los ajustes del aparato en varias horas, se activa la desconexión automática. El horno deja de calentarse. Cuando se muestra depende de la temperatura programada o el nivel de grill.

### La desconexión automática se activa

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

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

### Eliminar la desconexión automática

Para que la desconexión automática no se active de forma involuntaria debe ajustarse una duración del ciclo de cocción. El horno calienta hasta que haya transcurrido dicha duración.

# Autolimpieza

En la autolimpieza el horno se calienta a aprox. 500 °C. De esta forma se combustionan los restos de asados, horneados y alimentos hechos al grill y basta con retirar las cenizas del compartimento de cocción.

Hay tres niveles de limpieza disponibles.

| Nivel | Grado de limpieza | Duración                  |
|-------|-------------------|---------------------------|
| 1     | ligera            | aprox. 1 hora, 15 minutos |
| 2     | medio             | aprox. 1 hora, 30 minutos |
| 3     | intensa           | aprox. 2 horas            |

Cuanto más persistente es la suciedad, mayor debe ser el nivel de limpieza. Se recomienda limpiar el compartimento de cocción cada dos o tres meses. En caso necesario es posible limpiar con más frecuencia. La limpieza requiere sólo aprox. 2,5 - 4,7 kilovatio-horas.

## Consejos y advertencias importantes

Para su seguridad, la puerta del horno se bloquea de forma automática. La puerta sólo puede volverse a abrir cuando el compartimento de cocción se ha enfriado un poco y el símbolo de cierre del bloqueo desaparece.

La lámpara del horno situada en el compartimento de cocción no se ilumina durante la autolimpieza.

### ¡Peligro de quemaduras!

- El compartimento de cocción se calienta mucho durante la autolimpieza. No abrir nunca la puerta del aparato ni correr los ganchillos de bloqueo con la mano. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar a los niños que se acerquen.
- El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar a los niños que se acerquen.

### ¡Peligro de incendio!

El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No colgar objetos inflamables, p. ej., paños de cocina, en el tirador de la puerta. Procurar que la parte delantera del aparato permanezca despejada.

## Antes de la autolimpieza

Retirar los recipientes y los accesorios no aptos del compartimento de cocción.

Limpiar la puerta del horno y las superficies laterales del compartimento de cocción por la zona de las juntas. No limpiar las juntas.

### ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Limpiar con un paño húmedo el compartimento de cocción y los accesorios que permanecerán dentro durante la autolimpieza.

## Limpieza conjunta de los accesorios

Los recipientes esmaltados, p. ej. la bandeja universal, sin revestimiento antiadherente se pueden limpiar en la altura 2. Limpiar siempre un solo accesorio al mismo tiempo.

Los accesorios sin esmaltar, p.ej. la parrilla, no son apropiados para la autolimpieza. Retirarlos de del compartimento de cocción.

### ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!




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



## Programación

Una vez seleccionado un nivel de limpieza, encender el horno.


1. Situar el mando de funciones en Autolimpieza .

2. Ajustar el nivel de limpieza con el mando de temperatura.

En el indicador se muestra la hora a la que finalizará la limpieza y el símbolo  se encuentra entre corchetes. La autolimpieza 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 puerta del horno se bloquea poco después del inicio. En el indicador se ilumina el símbolo . La puerta del horno no puede volverse a abrir hasta que desaparezca el símbolo .


## La autolimpieza ha finalizado

En el indicador se muestra 00:00. El horno deja de calentar. Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga. La puerta del horno puede volver a abrirse cuando el símbolo  del indicador se apaga.

## Modificar el nivel de limpieza



El nivel de limpieza no se puede modificar una vez iniciado el proceso.




## Interrumpir la autolimpieza

Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga. La puerta del horno puede volver a abrirse cuando el símbolo  del indicador se apaga.

## Retrasar la hora de finalización

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

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

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

## Después de la autolimpieza

Una vez el compartimento de cocción se haya enfriado, limpiar con un paño húmedo los restos de ceniza.

# 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.

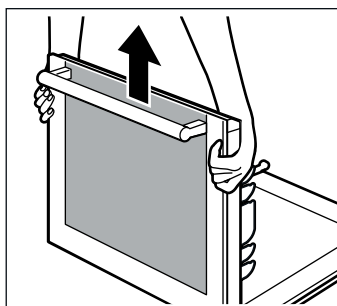
Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

| 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.<br><br>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.   |
| Cubierta de la puerta  | Productos específicos para la limpieza de acero inoxidable (se pueden adquirir en los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados): Observar las indicaciones del fabricante.  |

| Zona  | Productos de limpieza   |
|---|---|
| Compartimento de cocción                                | Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta.<br><br>En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o productos de limpieza específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el compartimento de cocción esté frío.<br><br>Utilizar preferiblemente la función de autolimpieza. Consultar al respecto el capítulo <i>Autolimpieza</i> . |
| Base del carro móvil del horno                          | Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta.  |
| Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno | Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.   |
| Accesorios  | Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.  |

## Extraer el carro móvil del horno.

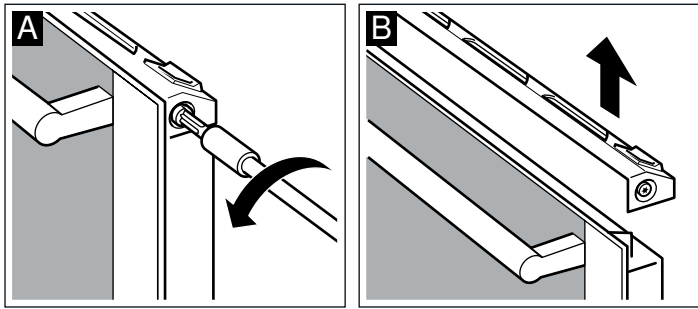
El carro móvil del horno puede descolgarse para facilitar la limpieza del compartimento de cocción. Extraer el carro móvil del horno hasta al tope. Coger el carro por la izquierda y la derecha, levantarlo ligeramente y extraerlo. Dejarlo con cuidado sobre una superficie plana. En la parte inferior de la base del horno se encuentran componentes delicados.



## Desmontar la cubierta de la puerta

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

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



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

Limpiar la cubierta con un producto de limpieza de acero.

4. Colocarla de nuevo y fijarla.

5. Cerrar el carro móvil del horno.

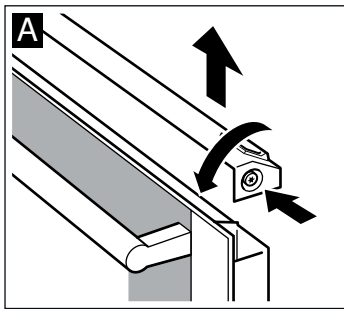
## Montar y desmontar el cristal de la puerta

El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

### Desmontar

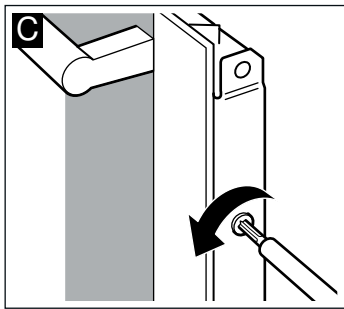
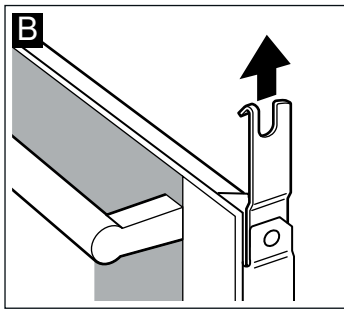
1. Extraer el carro móvil del horno.

2. Desatornillar la cubierta superior del carro móvil del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a izquierda y derecha (figura A).



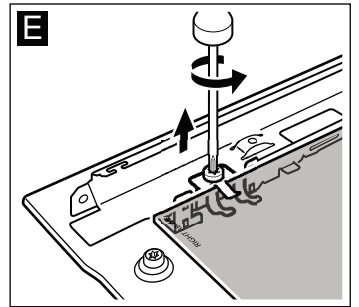
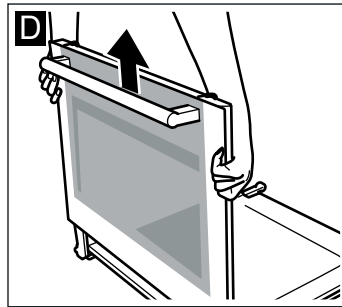
3. Retirar el riel de metal del lado derecho (figura B).

4. Desenroscar el tornillo del lado derecho (figura C).



5. Sostener los cristales por la izquierda y la derecha, inclinarlos ligeramente hacia delante y extraerlos hacia arriba (figura D). Depositarlo sobre un paño con el asa hacia abajo. El cristal interior con los ganchos no debe retirarse del carro del horno.

6. Desatornillar los resortes de sujeción a izquierda y derecha (figura E). Extraer el cristal y retirar las grapas para su limpieza.



Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

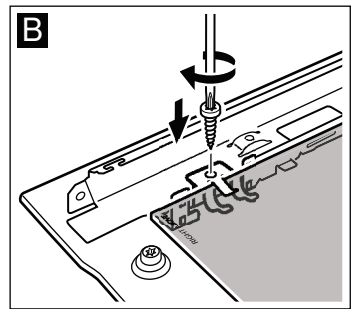
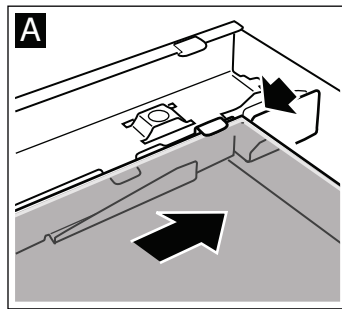
No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio. El cristal podría resultar dañado.

### Montar

Al realizar el montaje, observar que la inscripción "right above" de la parte inferior izquierda del cristal se encuentre invertida.

1. Introducir el cristal hacia atrás en posición inclinada (figura A).

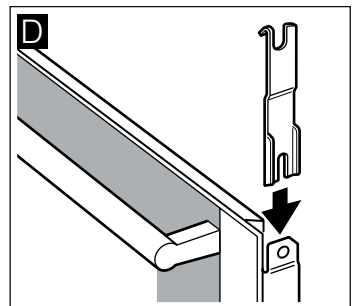
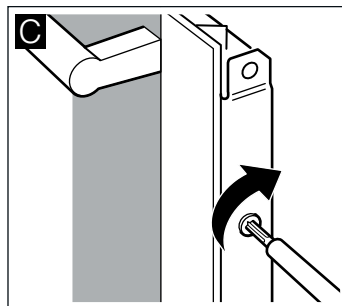
2. Colocar los resortes de sujeción a izquierda y derecha de tal modo que queden situados sobre el agujero roscado. Volver a atornillar los dos resortes (figura B).



3. Introducir el cristal en el soporte del carro.

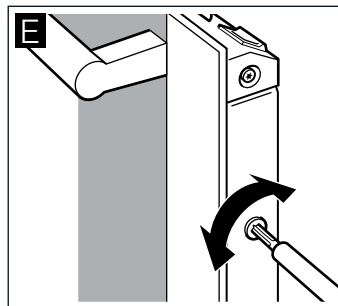
4. Volver a enroscar el tornillo derecho hasta que quede a nivel (figura C). No apretar el tornillo.

5. Introducir de nuevo el riel de metal con los ganchos hacia dentro (figura D).



6. Colocar la cubierta y atornillarla. Si la cubierta no puede atornillarse, comprobar que el cristal esté colocado correctamente en el soporte.

7. Para que el cristal de la puerta siga manteniendo una distancia uniforme a izquierda y derecha, ajustar con el tornillo girando ligeramente hacia la izquierda o hacia la derecha (figura E).



8. Cerrar el carro móvil del horno.






**No utilizar el horno si el cristal no está correctamente montado.**

## ¿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 cuatro 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.   |
| La puerta del horno no se puede abrir. En el indicador se ilumina el símbolo  . | La puerta del horno se ha bloqueado debido a la autolimpieza  . | Esperar a que se haya enfriado el horno y se apague el símbolo  .  |
| El horno no calienta. Los dos puntos del indicador parpadean.  | El horno está en modo demo.  | Desconectar el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos aprox. 20 segundos. A continuación, pulsar en un plazo de aprox. 2 minutos la tecla  durante aprox. 4 segundos hasta que los dos puntos se iluminen de forma permanente. |
| En el indicador aparece F8.  | Se ha activado la desconexión automática.  | Girar el mando de funciones hasta la posición cero.   |

### Mensajes de error

Si en el indicador se muestra un mensaje de error con **E**, pulsar la tecla . A continuación, ajustar de nuevo la hora. Si vuelve a aparecer este mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Si se muestra alguno de los siguientes mensajes de error, el usuario puede solucionarlo por sí mismo.

| Mensaje de error | Posible causa   | Solución/consejos  |
|------------------|---|--|
| <b>EO 11</b>     | 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.  |
| <b>EO 15</b>     | La temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta.    | La puerta del horno está bloqueada y el calentamiento se ha interrumpido. Esperar hasta que el horno se haya enfriado. Pulsar la tecla  y volver a ajustar la hora. |

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

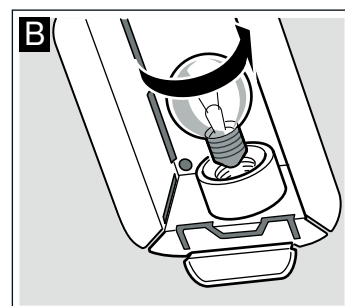
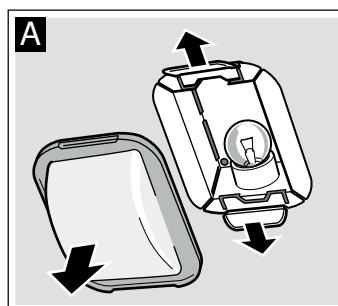
### Cambiar la lámpara del techo del horno

Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Pueden adquirirse bombillas de recambio de 40 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar solo estas lámparas.

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
2. Retirar el cristal protector. Para ello, empujar las lengüetas metálicas hacia atrás con el pulgar (figura A).
3. Desenroscar la bombilla y sustituirla por otra del mismo tipo (figura B).





4. Colocar de nuevo el cristal protector. Para ello, encajarlo por uno de los lados y presionar firmemente por el otro. El vidrio encaja.

5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

## 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 del carro móvil 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 pro-  
ducto.

N.º de fabrica-  
ción.

### Servicio de Asistencia Técnica ☎

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.



Si se hornea con Aire caliente 3D , se recomiendan las siguientes alturas para introducir los accesorios:

- Pasteles en moldes: altura 2
- Pasteles en la bandeja: altura 3

### Hornear a varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente 3D .

Alturas de horneado en 2 niveles:

- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

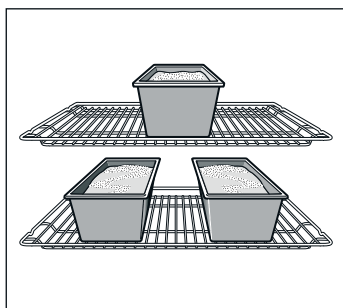
Alturas de horneado en 3 niveles:

- Bandeja de horno: altura 5
- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: 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 hay numerosos consejos para cada plato.

Si se utilizan 3 moldes rectangulares a la vez, colocarlos sobre la parrilla tal y como se muestra en la figura.



### Moldes para hornear

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro 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 pueden variar.

### Tablas



En la tabla se encuentran los tipos de calentamiento óptimos para cada tipo de pastel o repostería. 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. Se ha de comenzar siempre probando con el más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.



















Los tiempos de cocción se reducen en 5 ó 10 minutos si se precalienta el horno.




















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

| Pasteles en moldes                              | Molde                          | Altura | Tipo calentam.  | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|---|--------------------------------|--------|---|-------------------|---------------------|
| Pasteles de masa de bizcocho, fácil             | Molde corona/molde rectangular | 2      |  | 160-180           | 50-60               |
|   | 3 moldes rectangulares         | 3+1    |  | 140-160           | 60-80               |
| Pastel de masa batida, fino                     | Molde corona/molde rectangular | 2      |  | 150-170           | 60-70               |
| Base de tarta, masa de bizcocho                 | Tartera                        | 3      |  | 160-180           | 20-30               |
| Pastel de fruta fino, masa de bizcocho          | Molde redondo/desarmable       | 2      |  | 160-180           | 50-60               |
| Base de bizcocho, 2 huevos (precalentar)        | Tartera                        | 2      |  | 150-170           | 20-30               |
| Base de bizcocho, 6 huevos (precalentar)        | Molde desarmable               | 2      |  | 150-170           | 40-50               |
| Base de pastaflora con borde                    | Molde desarmable               | 1      |  | 180-200           | 25-35               |
| Tarta de frutas o requesón, base de pastaflora* | Molde desarmable               | 1      |  | 160-180           | 70-90               |
| Quiche suiza                                    | Bandeja para pizza             | 1      |  | 220-240           | 35-45               |
| Bizcocho en molde concéntrico                   | Molde concéntrico              | 2      |  | 150-170           | 60-70               |
| Pizza, base fina con capa ligera (precalentar)  | Bandeja para pizza             | 1      |  | 280-300           | 10-15               |
| Pastel salado*                                  | Molde desarmable               | 1      |  | 170-190           | 45-55               |

\* Dejar que el pastel se enfríe durante unos 20 minutos en el horno apagado y cerrado.

| Pasteles preparados en la bandeja | Accesorios                           | Altura | Tipo calentam.  | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|-----------------------------------|--------------------------------------|--------|---|-------------------|---------------------|
| Masa bizcocho con capa seca       | Bandeja universal                    | 2      |  | 170-190           | 20-30               |
|                                   | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1    |  | 140-160           | 35-45               |

| Pasteles preparados en la bandeja       | Accesorios                           | Altura | Tipo calen-<br>tam.  | Temperatura<br>en °C | Duración<br>en minutos |
|---|--------------------------------------|--------|--|----------------------|------------------------|
| Masa bizcocho con capa jugosa, fruta    | Bandeja universal                    | 2      |    | 170-190              | 25-35                  |
|   | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1    |    | 140-160              | 40-50                  |
| Masa de levadura con capa seca          | Bandeja universal                    | 3      |    | 170-180              | 25-35                  |
|   | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1    |    | 150-170              | 35-45                  |
| Masa de levadura con capa jugosa, fruta | Bandeja universal                    | 3      |    | 160-180              | 40-50                  |
|   | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1    |    | 150-160              | 50-60                  |
| Pastaflora con capa seca                | Bandeja universal                    | 1      |    | 180-200              | 20-30                  |
| Pastaflora con capa jugosa, fruta       | Bandeja universal                    | 2      |    | 160-180              | 60-70                  |
| Quiche suiza                            | Bandeja universal                    | 1      |    | 210-230              | 40-50                  |
| Brazo de gitano (precalentar)           | Bandeja universal                    | 2      |    | 170-190              | 15-20                  |
| Trenza levadura con 500 g de harina     | Bandeja universal                    | 2      |    | 170-190              | 25-35                  |
| Bollo con 500 g de harina               | Bandeja universal                    | 3      |    | 160-180              | 60-70                  |
| Bollo con 1 kg de harina                | Bandeja universal                    | 3      |    | 150-170              | 90-100                 |
| Pastel de hojaldre, dulce               | Bandeja universal                    | 2      |    | 190-210              | 55-65                  |
| Pizza                                   | Bandeja universal                    | 2      |    | 200-220              | 25-35                  |
|   | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1    |    | 180-200              | 40-50                  |
| Tarta flambeada (precalentar)           | Bandeja universal                    | 2      |    | 280-300              | 10-12                  |
| Börek                                   | Bandeja universal                    | 2      |  | 180-200              | 40-50                  |

| Pastas pequeñas             | Accesorios                                  | Altura | Tipo calen-<br>tam.  | Temperatura<br>en °C | Duración<br>en minutos |
|-----------------------------|---|--------|--|----------------------|------------------------|
| Pastas y galletas           | Bandeja universal                           | 3      |  | 140-160              | 15-25                  |
|                             | Bandeja universal + bandeja de horno        | 3+1    |  | 130-150              | 25-35                  |
|                             | 2 bandejas de horno + bandeja universal     | 5+3+1  |  | 130-150              | 30-40                  |
| Pastas de té (precalentar)  | Bandeja universal                           | 3      |  | 140-150              | 30-40                  |
|                             | Bandeja universal                           | 3      |  | 140-150              | 25-35                  |
|                             | Bandeja universal + bandeja de horno        | 3+1    |  | 140-150              | 30-45                  |
|                             | 2 bandejas de horno + bandeja universal     | 5+3+1  |  | 130-140              | 35-50                  |
| Almendrados                 | Bandeja universal                           | 2      |  | 110-130              | 30-40                  |
|                             | Bandeja universal + bandeja de horno        | 3+1    |  | 100-120              | 35-45                  |
|                             | 2 bandejas de horno + bandeja universal     | 5+3+1  |  | 100-120              | 40-50                  |
| Merengues                   | Bandeja universal                           | 3      |  | 80-100               | 100-150                |
| Tartaletas                  | Parrilla con bandeja-molde de tartaletas    | 3      |  | 180-200              | 20-25                  |
|                             | 2 parrillas con bandeja-molde de tartaletas | 3+1    |  | 160-180              | 25-30                  |
| Ensaimada                   | Bandeja universal                           | 2      |  | 210-230              | 30-40                  |
| Pastel de hojaldre          | Bandeja universal                           | 3      |  | 180-200              | 20-30                  |
|                             | Bandeja universal + bandeja de horno        | 3+1    |  | 180-200              | 25-35                  |
|                             | 2 bandejas de horno + bandeja universal     | 5+3+1  |  | 170-190              | 35-45                  |
| Repostería de masa levadura | Bandeja universal                           | 2      |  | 190-210              | 20-30                  |
|                             | Bandeja universal + bandeja de horno        | 3+1    |  | 160-180              | 25-35                  |

## Pan y panecillos

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

No echar nunca agua en el horno caliente.

| Pan y panecillos                            | Accesorios                           | Altura | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|---|--------------------------------------|--------|----------------|-------------------|---------------------|
| Pan de levadura con 1,2 kg de harina        | Bandeja universal                    | 2      |                | 300<br>200        | 5<br>30-40          |
| Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina | Bandeja universal                    | 2      |                | 300<br>200        | 8<br>35-45          |
| Torta de pan                                | Bandeja universal                    | 2      |                | 300               | 10-15               |
| Panecillos (no precalentar)                 | Bandeja universal                    | 3      |                | 200               | 20-30               |
| Panecillos de masa de levadura, dulce       | Bandeja universal                    | 3      |                | 180-200           | 15-20               |
|   | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1    |                | 150-170           | 20-30               |

## 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 levadura 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.

Salar 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.

| Carne                                  | Peso   | Accesorios y recipientes     | Altura | Tipo calentam. | Temperatura en °C, nivel de grill | Duración en minutos |
|--|--------|------------------------------|--------|----------------|-----------------------------------|---------------------|
| Carne de buey                          |        |                              |        |                |                                   |                     |
| Estofado de buey                       | 1,0 kg | cerrado                      | 2      |                | 200-220                           | 100                 |
|  | 1,5 kg |                              | 2      |                | 190-210                           | 120                 |
|  | 2,0 kg |                              | 2      |                | 180-200                           | 140                 |
| Filete de buey, medio hecho            | 1,0 kg | abierto                      | 2      |                | 210-230                           | 60                  |
|  | 1,5 kg |                              | 2      |                | 200-220                           | 80                  |
| Roastbeef, medio hecho                 | 1,0 kg | abierto                      | 1      |                | 220-240                           | 60                  |
| Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho    |        | Parrilla + bandeja universal | 5+1    |                | 3                                 | 15                  |
| Carne de ternera                       |        |                              |        |                |                                   |                     |
| Asado de ternera                       | 1,0 kg | abierto                      | 2      |                | 190-210                           | 110                 |
|  | 1,5 kg |                              | 2      |                | 180-200                           | 130                 |
|  | 2,0 kg |                              | 2      |                | 170-190                           | 150                 |
| Pierna de ternera                      | 1,5 kg | abierto                      | 2      |                | 210-230                           | 140                 |
| Carne de cerdo                         |        |                              |        |                |                                   |                     |
| Asado sin tocineta (p. ej. cabezada)   | 1,0 kg | abierto                      | 1      |                | 190-210                           | 120                 |
|  | 1,5 kg |                              | 1      |                | 180-200                           | 150                 |
|  | 2,0 kg |                              | 1      |                | 170-190                           | 170                 |
| Asado con tocineta (p. ej. espaldilla) | 1,0 kg | abierto                      | 1      |                | 190-210                           | 130                 |
|  | 1,5 kg |                              | 1      |                | 180-200                           | 160                 |
|  | 2,0 kg |                              | 1      |                | 170-190                           | 190                 |
| Lomo de cerdo                          | 500 g  | Parrilla + bandeja universal | 3+1    |                | 230-240                           | 30                  |
| Asado de cerdo, magro                  | 1,0 kg | abierto                      | 2      |                | 190-210                           | 120                 |
|  | 1,5 kg |                              | 2      |                | 180-200                           | 140                 |
|  | 2,0 kg |                              | 2      |                | 170-190                           | 160                 |
| Lacón con hueso                        | 1,0 kg | cerrado                      | 2      |                | 210-230                           | 70                  |
| Bistec, 2 cm de grosor                 |        | Parrilla + bandeja universal | 5+1    |                | 3                                 | 15                  |

| Carne   | Peso              | Accesorios y recipientes     | Altura   | Tipo calentam.  | Temperatura en °C, nivel de grill | Duración en minutos |
|---|-------------------|------------------------------|--|---|-----------------------------------|---------------------|
| Medallones cerdo, 3 cm de grosor  |                   | Parrilla + bandeja universal | 5+1  |    | 3                                 | 10                  |
| <b>Carne de cordero</b>   |                   |                              |  |   |                                   |                     |
| Espalda de cordero con hueso  | 1,5 kg            | abierto                      | 2  |    | 190-210                           | 60                  |
| Pierna de cordero sin hueso, medio hecha  | 1,5 kg            | abierto                      | 1  |    | 160-180                           | 120                 |
| <b>Carne de caza</b>  |                   |                              |  |   |                                   |                     |
| Solomillo de corzo con hueso  | 1,5 kg            | abierto                      | 2  |    | 200-220                           | 50                  |
| Pierna de corzo sin hueso   | 1,5 kg            | cerrado                      | 2  |    | 210-230                           | 100                 |
| Asado de jabalí   | 1,5 kg            | cerrado                      | 2  |    | 180-200                           | 140                 |
| Asado de ciervo   | 1,5 kg            | cerrado                      | 2  |    | 180-200                           | 130                 |
| Conejo  | 2,0 kg            | cerrado                      | 2  |    | 220-240                           | 60                  |
| <b>Carne picada</b>   |                   |                              |  |   |                                   |                     |
| Asado de carne picada   | de 500 g de carne | abierto                      | 1  |    | 180-200                           | 80                  |
| <b>Salchichas</b>   |                   |                              |  |   |                                   |                     |
| Salchichas  |                   | Parrilla + bandeja universal | 4+1  |    | 3                                 | 15                  |
| <b>Ave</b>  |                   |                              |  |   |                                   |                     |
| Los pesos de la tabla hacen referencia a aves sin relleno y listas para asar.   |                   |                              | 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 2/3 del tiempo. |   |                                   |                     |
| Colocar las aves enteras en la parrilla primero con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrido 2/3 del tiempo estimado. |                   |                              | 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 calentam.  | Temperatura en °C, nivel de grill | Duración en minutos |
| Pollo, entero   | 1,2 kg            | Parrilla                     | 2  |  | 220-240                           | 60-70               |
| Pularda, entera   | 1,6 kg            | Parrilla                     | 2  |  | 210-230                           | 80-90               |
| Pollo, mitades  | de 500 g cada una | Parrilla                     | 2  |  | 220-240                           | 40-50               |
| Piezas de pollo   | de 150 g cada una | Parrilla                     | 3  |  | 210-230                           | 30-40               |
| Piezas de pollo   | de 300 g cada una | Parrilla                     | 3  |  | 210-230                           | 35-45               |
| Pechuga de pollo  | de 200 g cada una | Parrilla                     | 3  |  | 3                                 | 30-40               |
| Pato, entero  | 2,0 kg            | Parrilla                     | 2  |  | 190-210                           | 100-110             |
| Pechuga de pato   | de 300 g cada una | Parrilla                     | 3  |  | 240-260                           | 30-40               |
| Ganso, entero   | 3,5-4,0 kg        | Parrilla                     | 2  |  | 170-190                           | 120-140             |
| Muslos de ganso   | de 400 g cada uno | Parrilla                     | 3  |  | 220-240                           | 40-50               |
| Pavo pequeño, entero  | 3,0 kg            | Parrilla                     | 2  |  | 180-200                           | 80-100              |
| Carne de pavo enrollada   | 1,5 kg            | abierto                      | 1  |  | 200-220                           | 110-130             |
| Pechuga de pavo   | 1,0 kg            | cerrado                      | 2  |  | 180-200                           | 90                  |
| Sobremuslo de pavo  | 1,0 kg            | Parrilla                     | 2  |  | 180-200                           | 90-100              |

Pescado

Dar la vuelta a las piezas de pescado tras 2/3 del tiempo.

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter en el horno el pescado entero en posición de nado con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable,

poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

Si se hornean filetes de pescado, añadir unas cuantas cucharadas soperas de líquido para rehogar.

| Pescado                           | Peso            | Accesorios y recipientes | Altura | Tipo calentam.   | Temperatura en °C, nivel de grill | Duración en minutos |
|-----------------------------------|-----------------|--------------------------|--------|--|-----------------------------------|---------------------|
| Pescado, entero                   | de aprox. 300 g | Parrilla                 | 2      |  | 2                                 | 20-25               |
|                                   | 1,0 kg          | Parrilla                 | 2      |  | 200-220                           | 45-55               |
|                                   | 1,5 kg          | Parrilla                 | 2      |  | 190-210                           | 60-70               |
|                                   | 2,0 kg          | cerrado                  | 2      |  | 190-210                           | 70-80               |
| Ventresca pescado, 3 cm de grosor |                 | Parrilla                 | 3      |  | 2                                 | 20-25               |
| Filete de pescado                 |                 | cerrado                  | 2      |  | 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. |

Gratinados, soufflés, tostadas

Colocar el recipiente siempre sobre la parrilla.

Para asar directamente sobre la parrilla sin recipientes, introducir la bandeja universal a la altura 1. Así el horno se mantendrá más limpio.

El estado del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Los datos que aparecen en la tabla son sólo valores orientativos.
































| Plato   | Accesorios y recipientes     | Altura | Tipo calentam.  | Temperatura en °C, nivel de grill | Duración en minutos |
|---|------------------------------|--------|---|-----------------------------------|---------------------|
| <b>Gratinados</b>   |                              |        |   |                                   |                     |
| Gratinado, dulce  | Molde para gratinar          | 2      |  | 180-200                           | 50-60               |
| Souflé  | Molde para gratinar          | 2      |  | 180-200                           | 35-45               |
|   | Moldecitos de porción        | 2      |  | 200-220                           | 25-30               |
| Gratinado de pasta  | Molde para gratinar          | 2      |  | 200-220                           | 40-50               |
| Lasaña  | Molde para gratinar          | 2      |  | 180-200                           | 40-50               |
| <b>Gratinado</b>  |                              |        |   |                                   |                     |
| Gratinado de patatas con ingredientes crudos, máx. 4 cm de alto | 1 molde para gratinar        | 2      |  | 160-180                           | 60-80               |
|   | 2 moldes de gratinar         | 3+1    |  | 150-170                           | 60-80               |
| <b>Tostadas</b>   |                              |        |   |                                   |                     |
| 4 unidades, gratinadas  | Parrilla + bandeja universal | 3+1    |  | 160-170                           | 10-15               |
| 12 unidades, gratinadas   | Parrilla + bandeja universal | 3+1    |  | 160-170                           | 15-20               |

## Productos preparados


Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Al cubrir los accesorios con papel de hornear, asegurarse de que ese papel sea apto para elevadas temperaturas. Adaptar el tamaño del papel al tamaño del plato que se va a preparar.

El resultado obtenido dependerá directamente del tipo de alimento. Podrán existir irregularidades y diferencias de color en los productos crudos.

| Plato  | Accesorios                           | Altura | Tipo calen-<br>tam.   | Temperatura<br>en °C | Duración<br>en minutos |
|--|--------------------------------------|--------|---|----------------------|------------------------|
| <b>Pizza, ultracongelada</b>                   |                                      |        |   |                      |                        |
| Pizza con base fina                            | Bandeja universal                    | 2      |  /      | 200-220              | 15-25                  |
|  | Bandeja universal + parrilla         | 3+1    |    | 180-200              | 20-30                  |
| Pizza con base gruesa                          | Bandeja universal                    | 2      |  /      | 170-190              | 20-30                  |
|  | Bandeja universal + parrilla         | 3+1    |    | 170-190              | 25-35                  |
| Pizza-baguette                                 | Bandeja universal                    | 3      |  /      | 170-190              | 20-30                  |
| Minipizza                                      | Bandeja universal                    | 3      |  /      | 190-210              | 10-20                  |
| <b>Pizza, congelada</b>                        |                                      |        |   |                      |                        |
| Pizza (precalentar)                            | Bandeja universal                    | 1      |  /      | 180-200              | 10-15                  |
| <b>Productos de patata, ultracongelados</b>    |                                      |        |   |                      |                        |
| Patatas fritas                                 | Bandeja universal                    | 3      |  /      | 190-210              | 20-30                  |
|  | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1    |    | 180-200              | 30-40                  |
| Croquetas                                      | Bandeja universal                    | 3      |  /      | 190-210              | 20-25                  |
| Tortitas de patata, patatas rellenas           | Bandeja universal                    | 3      |  /    | 200-220              | 15-25                  |
| <b>Productos de panadería, ultracongelados</b> |                                      |        |   |                      |                        |
| Panecillos, baguettes                          | Bandeja universal                    | 3      |  /  | 180-200              | 10-20                  |
| Pan alemán Brezel (masa de panadería)          | Bandeja universal                    | 3      |  /  | 200-220              | 10-20                  |
| <b>Productos de panadería, prehechos</b>       |                                      |        |   |                      |                        |
| Panecillos, baguettes                          | Bandeja universal                    | 2      |    | 190-210              | 10-20                  |
|  | Bandeja universal + parrilla         | 3+1    |    | 160-180              | 20-25                  |
| <b>Fritos, ultracongelados</b>                 |                                      |        |   |                      |                        |
| Varitas de pescado                             | Bandeja universal                    | 2      |  /  | 220-240              | 10-20                  |
| Palitos de pollo, nuggets                      | Bandeja universal                    | 3      |  /  | 200-220              | 15-25                  |
| <b>Pastel de hojaldre, ultracongelado</b>      |                                      |        |   |                      |                        |
| Pastel de hojaldre                             | Bandeja universal                    | 3      |  /  | 190-210              | 30-35                  |

## Platos especiales

A bajas temperaturas, con Aire caliente 3D  se puede conseguir yogur cremoso así como una masa de levadura esponjosa.

Retirar primero los accesorios, las rejillas de colocación o las guías correderas del compartimento de cocción.

### Preparar yogur

1. Hervir 1 litro de leche (3,5 % de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance unos 40 °C.
2. Mezclar 150 g de yogur (temperatura del frigorífico).
3. Verterlo en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con film transparente.
4. El compartimento de cocción deberá precalentarse como se indica.
5. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del compartimento de cocción y preparar como se indica.

### Dejar levar la masa de levadura

1. La pasta de levadura se prepara de la forma habitual, se introduce en un recipiente resistente al calor de cerámica y se cubre.
2. El compartimento de cocción deberá precalentarse como se indica.
3. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el compartimento de cocción una vez apagado.

| Plato                              | Recipientes                         |   | Tipo calen-<br>tam. | Temperatura   | Duración                |
|------------------------------------|-------------------------------------|---|---------------------|---|-------------------------|
| Yogur                              | Tazas o tarros                      | en la base del com-<br>partimento de coc-<br>ción |                     | Precalentar a 50 °C<br>50 °C  | 5 minutos<br>8 horas    |
| Dejar levar la masa de<br>levadura | recipiente resis-<br>tente al calor | en la base del com-<br>partimento de coc-<br>ción |                     | Precalentar a 50 °C<br>Desconectar el aparato e<br>introducir en el comparti-<br>mento de cocción | 5-10 min.<br>20-30 min. |

Descongelar

El tiempo de descongelación depende del tipo y de la cantidad de los alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Extraer los alimentos congelados del envase y colocarlos en un recipiente apropiado sobre la parrilla.

Colocar el ave en un plato con la parte de la pechuga hacia abajo.

**Nota:** La lámpara de iluminación del horno no se enciende hasta alcanzar los 60 °C de temperatura. De este modo se consigue una regulación precisa óptima.

| Plato   | Accesorios | Altura | Tipo calen-<br>tam. | Temperatura                               |
|---|------------|--------|---------------------|---|
| <b>Productos congelados delicados</b><br>P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc. | Parrilla   | 1      |                     | El mando de temperatura permanece apagado |
| <b>Otros productos congelados</b><br>Pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería                                | Parrilla   | 1      |                     | 50 °C                                     |

Tostar

Con Aire caliente 3D se consiguen excelentes resultados de tueste.

Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas bien.

Dejar que se escurran y se sequen bien.

Cubrir la bandeja universal y la parrilla con papel de hornear o apergaminado.

Dar la vuelta a las frutas o verduras de vez en cuando.

Cuando ya estén doradas, secarlas y quitarlas del papel.

| Fruta y hierbas                           | Accesorios                   | Altura | Tipo calen-<br>tam. | Temperatura | Duración       |
|---|------------------------------|--------|---------------------|-------------|----------------|
| 600 g de aros de manzana                  | Bandeja universal + parrilla | 3+1    |                     | 80 °C       | aprox. 5 h     |
| 800 g tiras de pera                       | Bandeja universal + parrilla | 3+1    |                     | 80 °C       | aprox. 8 h     |
| 1,5 kg de ciruelas                        | Bandeja universal + parrilla | 3+1    |                     | 80 °C       | aprox. 8-10 h. |
| 200 g de hierbas culinarias, lava-<br>das | Bandeja universal + parrilla | 3+1    |                     | 80 °C       | aprox. 1½ h.   |

Confitar

Para la cocción, los tarros y las gomas elásticas deben estar limpios y en perfecto estado. Utilizar tarros de igual tamaño en la medida de lo posible. Los valores de las tablas se refieren a tarros redondos de un litro.

¡Atención!

No utilizar tarros grandes ni altos. Las tapas podrían reventar.

Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

Los tiempos que figuran en las tablas son valores orientativos. Pueden variar en función de la temperatura ambiente, el número de tarros, la cantidad y el calor del contenido de los tarros. Antes de encender o apagar el aparato, asegurarse de que en el interior de los tarros se han formado burbujas.

Preparación

- 1. Llenar los tarros, pero no hasta el borde.
- 2. Limpiar los bordes de los tarros; deben estar limpios.
- 3. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa.
- 4. Cerrar los tarros con abrazaderas.

No colocar más de seis tarros en el compartimento de cocción.

Programación

- 1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. Colocar los tarros de manera que no se toquen.
- 2. Verter ½ litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
- 3. Cerrar la puerta del horno.
- 4. Ajustar el Calor inferior .
- 5. Ajustar la temperatura entre 170 y 180 °C.

Confitar

**Fruta**  
Tras aprox. 40 - 50 minutos comienzan a formarse burbujas cada cierto tiempo. Apagar el horno.

Sacar los tarros del horno después de aprox. 25 - 35 minutos (en este tiempo se aprovecha el calor residual). Si se dejan enfriar más tiempo en el compartimento de cocción, pueden formarse gérmenes que favorezcan la acidificación de la fruta confitada

| Fruta en tarros de un litro        | Con la aparición de burbujas | Calor residual    |
|------------------------------------|------------------------------|-------------------|
| Manzanas, grosellas negras, fresas | desconectar                  | aprox. 25 minutos |



| Fruta en tarros de un litro   | Con la aparición de burbujas | Calor residual    |
|---|------------------------------|-------------------|
| Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas espinosas   | desconectar                  | aprox. 30 minutos |
| Puré de manzana, peras, ciruelas  | desconectar                  | aprox. 35 minutos |
| <b>Verduras</b><br>Tan pronto como se formen pequeñas burbujas en los tarros, volver a ajustar la temperatura a aprox. 120 - 140 °C. Aprox. |                              |                   |
| 35 - 70 minutos según el tipo de verdura. Transcurrido este tiempo, apagar el horno y aprovechar el calor residual.                         |                              |                   |
| Verduras con cocción fría en tarros de un litro   | Con la aparición de burbujas | Calor residual    |
| Pepinillos  | -                            | aprox. 35 minutos |
| Remolacha   | aprox. 35 minutos            | aprox. 30 minutos |
| Coles de bruselas   | aprox. 45 minutos            | aprox. 30 minutos |
| Judías, colinabo, col lombarda  | aprox. 60 minutos            | aprox. 30 minutos |
| Guisantes   | aprox. 70 minutos            | aprox. 30 minutos |
| <b>Extraer los tarros</b><br>Sacar los tarros del compartimento de cocción cuando haya concluido la cocción.                                |                              |                   |
| <b>¡Atención!</b><br>No colocar los tarros calientes sobre una base fría ni húmeda. Pueden romperse.  |                              |                   |

## 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

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>General</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible.</li> <li>■ Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado.</li> <li>■ Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.</li> </ul> |
| <b>Hornear</b>          | Con calor superior/inferior máx. 200 °C<br>Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.   |
| Pastas y galletas       | Con calor superior/inferior máx. 190 °C.<br>Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C.<br>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  |

## Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos.

Conforme a EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

### Hornear

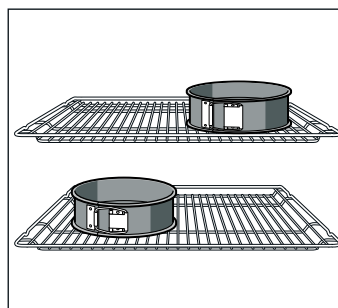
Hornear a 2 niveles:  
Colocar la bandeja universal siempre encima de la bandeja de horno.


Hornear a 3 niveles:  
Introducir la bandeja universal en el centro.













Pastas 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 cubierto en 1 nivel:  
Colocar moldes desarmables oscuros separados entre sí.

Pastel de manzana cubierto en 2 niveles:  
Colocar los moldes desarmables en desnivel unos sobre otros, ver figura.





Pasteles en moldes desarmables de hojalata:  
Hornear con Calor superior/inferior  en el nivel 1. Utilizar la bandeja universal en vez de la parrilla y colocar encima el molde desarmable.

| Plato                          | Accesorios y moldes                        | Altura | Tipo calentam.   | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|--------------------------------|--|--------|--|-------------------|---------------------|
| Pastas de té (precalentar*)    | Bandeja de horno                           | 3      |  | 140-150           | 30-40               |
|                                | Bandeja de horno                           | 3      |  | 140-150           | 25-35               |
|                                | Bandeja universal + bandeja de horno       | 3+1    |  | 140-150           | 30-45               |
|                                | 2 bandejas de horno + bandeja universal    | 5+3+1  |  | 130-140           | 35-50               |
| Pastelitos (precalentar*)      | Bandeja de horno                           | 3      |  | 150-170           | 20-30               |
|                                | Bandeja de horno                           | 3      |  | 150-160           | 20-30               |
|                                | Bandeja universal + bandeja de horno       | 3+1    |  | 140-160           | 25-40               |
|                                | 2 bandejas de horno + bandeja universal    | 5+3+1  |  | 130-150           | 25-40               |
| Base para tarta (precalentar*) | Molde desarmable en la parrilla            | 2      |  | 150-160           | 30-40               |
| Base para tarta                | Molde desarmable en la parrilla            | 2      |  | 150-160           | 35-45               |
| Pastel de manzana recubierto   | Parrilla + 2 moldes desarmables Ø 20 cm    | 1      |  | 180-200           | 70-90               |
|                                | 2 parrillas + 2 moldes desarmables Ø 20 cm | 3+1    |  | 170-190           | 70-90               |

\* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno.

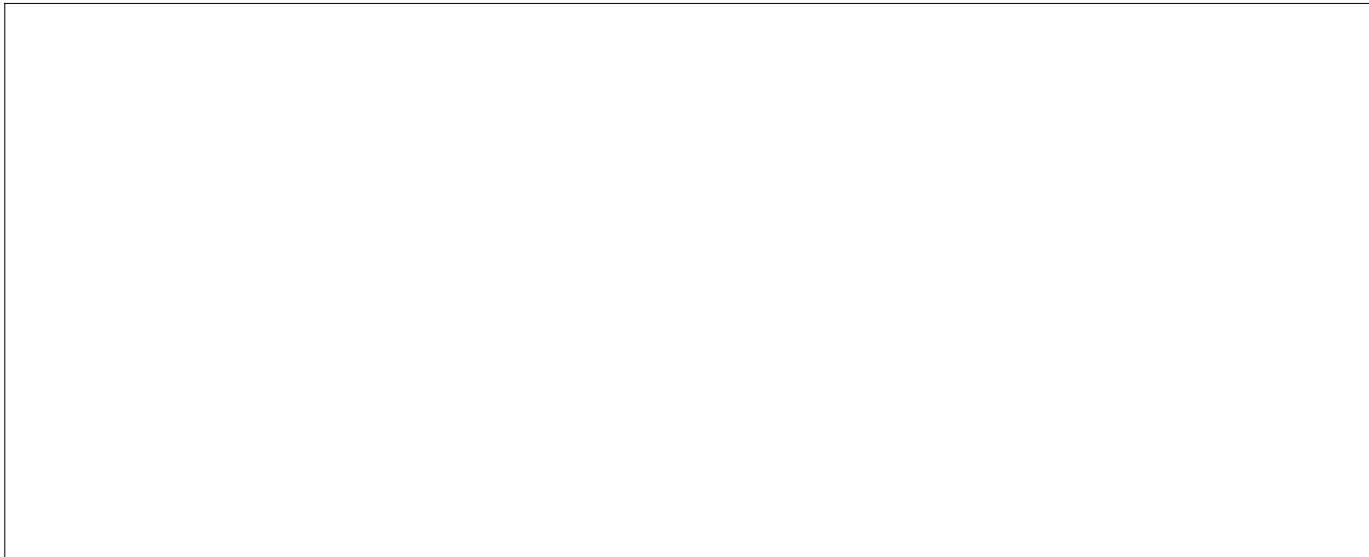
## Asar al grill

Si los alimentos se colocan 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                   | Altura | Tipo calentam.   | Nivel de grill | Duración en minutos |
|--|------------------------------|--------|--|----------------|---------------------|
| Dorar tostadas<br>Precalentar durante 10 minutos       | Parrilla                     | 5      |  | 3              | 1/2-2               |
| Hamburguesa de ternera, 12 unidades*<br>No precalentar | Parrilla + bandeja universal | 4+1    |  | 3              | 25-30               |

\* Dar la vuelta a los alimentos tras 2/3 del tiempo





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000641907

910211