



Horno integrable HBB78...2.



BOSCH

[es] Instrucciones de uso

Consejos y advertencias de seguridad	3	Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	18
Antes del montaje.....	3	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	18
Consejos y advertencias sobre seguridad	3	Ahorrar energía	18
Causas de los daños.....	4	Función Aire caliente Eco	19
Su nuevo horno.....	4	Programa automático.....	20
Panel de mando.....	4	Recipientes	20
Teclas.....	5	Preparar el plato	20
Mando giratorio.....	5	Programas.....	20
Panel indicador	5	Seleccionar y configurar el programa	23
Control de temperatura	5	Ajuste individual.....	23
Interior del horno.....	5	Consejos sobre el programa automático	24
Accesorios	6	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de	
Antes del primer uso	7	cocina	24
Ajustes iniciales.....	7	Pasteles y repostería.....	24
Calentar el interior del horno.....	7	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.....	27
Limpieza de los accesorios	7	Carne, aves, pescado.....	27
Encender y apagar el horno.....	7	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	
Encender	7	30
Apagar	7	Cocción lenta	30
Programar el horno.....	8	Consejos para una cocción lenta.....	31
Tipos de calentamiento	8	Gratinados, soufflés, tostadas.....	31
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.....	8	Productos preparados.....	32
Ajustes recomendados.....	9	Platos especiales.....	33
Programar el calentamiento rápido.....	9	Descongelar	33
Funciones de tiempo	10	Tostar	33
Programar las funciones de tiempo: explicación breve.....	10	Cocción de mermeladas.....	34
Programar la duración.....	10	Acrilamida en los alimentos	35
Retrasar la hora de finalización	10	Comidas normalizadas.....	35
Programar el reloj avisador	11	Hornear.....	35
Ajustar la hora	11	Asar al grill	36
Memoria	11		
Guardar configuraciones en la memoria	11		
Iniciar la memoria	11		
Ajuste Sabbath.....	12		
Iniciar el ajuste Sabbath	12		
Seguro para niños	12		
Ajustes básicos.....	12		
Modificar los ajustes básicos.....	14		
Desconexión automática.....	14		
Autolimpieza.....	14		
Consejos y advertencias	14		
Antes de la autolimpieza.....	14		
Programar el nivel de limpieza.....	14		
Después de la autolimpieza	15		
Cuidados y limpieza	15		
Productos de limpieza	15		
Extraer el carro móvil del horno	15		
Desmontar la cubierta de la puerta	16		
Montar y desmontar los cristales de la puerta	16		
Qué hacer en caso de avería	17		
Tabla de averías.....	17		
Cambiar la lámpara del horno.....	18		
Cristal protector.....	18		
Servicio de Asistencia Técnica	18		
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	18		

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

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

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

Antes del montaje

Daños durante el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños ocasionados durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Conexión eléctrica

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

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado. El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Consejos y advertencias sobre seguridad

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

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Puerta del horno

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

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

Interior del horno caliente

¡Peligro de quemaduras!

- No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Abrir la puerta del horno con prudencia. Puede salir vapor caliente. Mantener alejados a los niños pequeños.
- No verter agua en el interior del horno cuando esté caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

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

¡Peligro de incendio!

- No introducir nunca objetos inflamables dentro del horno. No abrir la puerta en caso de salir humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- 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 nunca cables de conexión de aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislante del cable puede derretirse.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!

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

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones 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. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Autolimpieza

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

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

Causas de los daños

¡Atención!

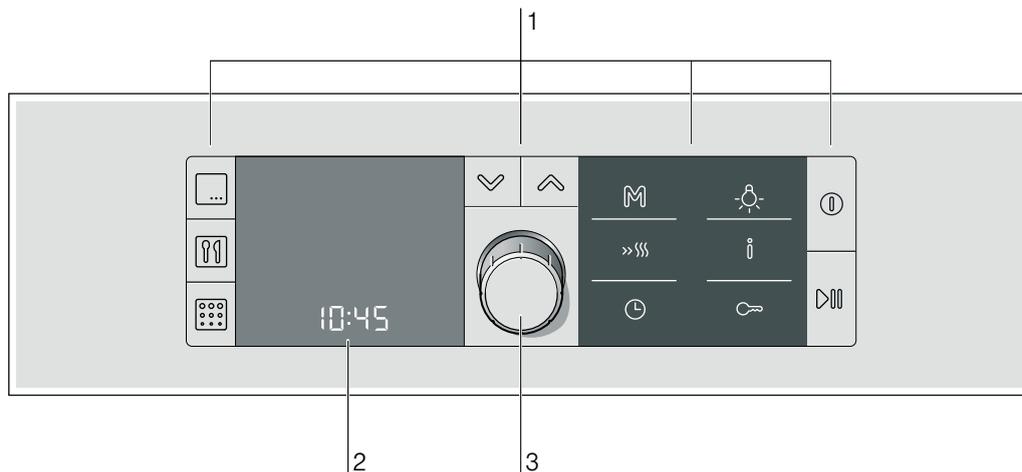
- Accesorios, recipientes, film, papel de hornear o papel de aluminio en la base del horno: No colocar ningún accesorio en la base del horno. No cubrir la base del horno con ninguna clase de film o papel. No colocar ningún recipiente en la base del horno si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Ya no serán válidos los tiempos de horneado y de cocción y se dañará el esmalte.
- Agua en el horno caliente: No derramar agua en el interior del horno cuando esté caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte y en los accesorios.
- Alimentos líquidos: No conservar alimentos líquidos durante un período de tiempo prolongado en el interior del horno y con la puerta cerrada. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de frutas: No llenar demasiado la bandeja para preparar pasteles de frutas jugosos. El jugo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse. Utilizar la bandeja esmaltada profunda cuando sea posible.
- Enfriar con la puerta abierta: Dejar enfriar el horno únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta del horno: la junta de fibra de vidrio que rodea el interior del horno constituye el sellado con el cristal de la puerta. En la medida de lo posible, se recomienda no limpiarla puesto que es muy sensible. Al frotarla podría resultar dañada. Si la junta está deteriorada, se puede adquirir una nueva en el Servicio de Asistencia Técnica.
- Puerta del horno como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse. El cristal de la puerta podría moverse, y provocar una desalineación entre el frontal del horno y el cristal de la puerta.
- Asar al grill: Al asar al grill, no colocar la bandeja universal profunda o la bandeja de horno plana a una altura superior a 3. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el esmalte al extraerla. Utilice la altura 4 y 5 sólo para asar directamente sobre la parrilla.

Su nuevo horno

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

Panel de mando

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



Uso	
1	Teclas
2	Panel indicador
3	Mando giratorio

Teclas

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

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

Mando giratorio

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

El mando giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo.

Panel indicador

El panel indicador está dividido en varias zonas.

- Título (aparece sólo antes del inicio)
- Zona de programación
- Línea de estado

Título

En la primera línea se muestra la función seleccionada, p. ej., Tipos de calentamiento, Programas, Funciones de tiempo, etc. A la derecha se muestran flechas que indican la dirección en la que se pueden mover las teclas  y  para navegar. El título desaparece tras el inicio.

Zona de programación

En la zona de programación se muestra una serie de valores modificables. Con las teclas de navegación  y  se cambia de una línea a otra. La línea en la que se encuentra en cada momento se indica mediante corchetes a derecha e izquierda. El valor que figura entre corchetes se puede cambiar con el mando giratorio.

Línea de estado

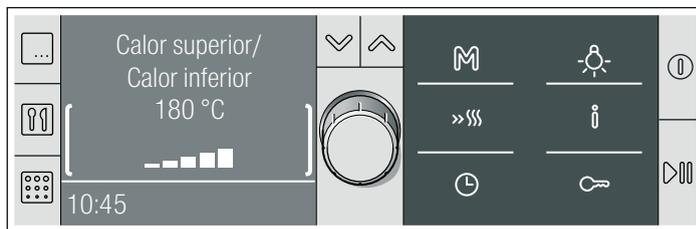
La línea de estado se sitúa en la parte inferior del panel indicador. Muestra la hora actual, las funciones de tiempo activas o el seguro para niños ajustado. Dependiendo del ajuste, antes del inicio se muestran textos de advertencia breves.

Control de temperatura

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

Control de calentamiento

El control de calentamiento indica el aumento de temperatura en el interior del horno. Cuando todas las barras están completas, es el momento óptimo para introducir el plato.



Las barras no aparecen en los niveles de grill y de limpieza.

La temperatura se puede consultar durante el calentamiento pulsando la tecla . La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del interior del horno por el efecto de la inercia térmica.

Calor residual

Tras apagar el aparato, el control de temperatura indica el calor residual del interior del horno. Si todas las barras están completas, significa que el interior del horno ha alcanzado una temperatura de aprox. 270 °C. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C.

Interior del horno

El horno incorpora un ventilador y una lámpara.

Luz

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

La lámpara del interior del horno se puede apagar y volver a encender con la tecla .

Ventilador

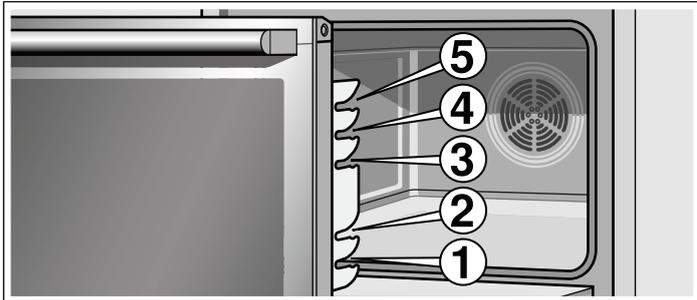
El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta. ¡Atención! No cubrir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

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

Accesorios

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

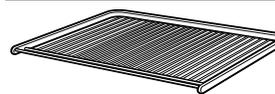
Los accesorios se colocan en los ganchos situados a la derecha e izquierda. Cuando coloque los accesorios asegúrese de que han quedado bien anclados en los ganchos antes de soltarlos, en caso contrario pueden caerse.



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

Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

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



Parrilla

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



Bandeja de horno esmaltada plana

Para pasteles, pastas y galletas.

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



Bandeja universal esmaltada profunda

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

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

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en 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
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 profunda. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.
Cacerola 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.
Cacerola de cristal	HEZ915001	La cacerola de cristal es idónea para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiada para el Programa automático o Asado automático.

Antes del primer uso

En este capítulo se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez.

- Programar la hora
- Cambiar el idioma del indicador de mensajes en caso necesario
- Calentar el interior del horno
- Limpiar los accesorios
- Leer los consejos y advertencias de seguridad que se indican al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Ajustes iniciales

Después de haber conectado el aparato nuevo, en la línea superior del panel indicador se muestra "Ajustes básicos". Ajustar la hora y, en caso necesario, el idioma del indicador de mensajes. El aparato viene configurado de fábrica en español.



Ajustar la hora y cambiar el idioma

1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pulsar la tecla . En el panel indicador se muestra "Seleccionar idioma: español".
3. Configurar el idioma deseado con el mando giratorio. Hay 30 idiomas disponibles.
4. Pulsar la tecla .

El idioma y la hora se han guardado. En la pantalla se muestra la hora actual.

Nota: El idioma se puede cambiar en cualquier momento. Consultar el capítulo *Ajustes básicos*.

Calentar el interior del 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/inferior a 240 °C. Comprobar que no haya restos de embalaje en el interior del horno.

1. Pulsar la tecla . Se muestra la pantalla de inicio con la explicación de los significados de las teclas.
2. A continuación, pulsar la tecla . En la línea superior se muestra "Tipos calentam.". En la zona de programación se proponen los ajustes Aire caliente y 160 °C. Los corchetes aparecen a izquierda y derecha del tipo de calentamiento.
3. Con el mando giratorio cambiar el tipo de calentamiento a Calor superior/inferior.
4. Pasar a la temperatura con la tecla . Los corchetes se sitúan ahora a izquierda y derecha de la temperatura.
5. Ajustar a 240 °C con el mando giratorio.
6. Pulsar la tecla . Se inicia el funcionamiento. Se muestra el título del tipo de calentamiento. En la parte inferior del panel indicador se muestra la línea de estado con la hora.
7. Apagar el horno con la tecla transcurridos 60 minutos.

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

Limpieza de los accesorios

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

Encender y apagar el horno

El horno se enciende y se apaga con la tecla .

Encender

Pulsar la tecla .

Se muestra la pantalla de inicio con la explicación de los significados de las teclas.



Seleccionar el modo de funcionamiento deseado:

- Tecla = tipos de calentamiento
- Tecla = programas
- Tecla = autolimpieza
- Tecla = configuración guardada en la memoria

Si no se pulsa ninguna tecla en los segundos siguientes, se hace una propuesta de configuración. Esta consiste siempre en tipo de calentamiento Aire caliente y 160 °C.



Se puede seleccionar otro tipo de funcionamiento en cualquier momento.

Consultar los distintos capítulos para obtener información más detallada sobre el modo de programar.

Apagar

Pulsar la tecla . El horno se apaga; la hora se muestra en la pantalla.

Programar el horno

En este capítulo se presenta información sobre

- los tipos de calentamiento disponibles en este horno
- cómo programar un tipo de calentamiento y la temperatura
- cómo seleccionar un plato a partir de las recomendaciones de programación
- y cómo programar el calentamiento rápido.

Tipos de calentamiento

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

Tipo de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
Aire caliente* 30-270 °C	Para pasteles y repostería. Es posible cocinar a dos niveles. Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.
Aire caliente Eco* 30-270 °C	Para la preparación, en un nivel y sin necesidad de precalentamiento, de pasteles, repostería, productos ultracongelados, asados y pescado. La turbina reparte el calor de manera uniforme en el interior del horno para optimizar el uso de energía.
Calor superior/inferior* 30-270 °C	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej., de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
Función pizza 30-270 °C	Para la preparación rápida de alimentos congelados sin necesidad de precalentamiento, p. ej. pizza, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la turbina situada en la pared posterior.
Calor intensivo 30-270 °C	Para platos con base crujiente. El calor proviene de la resistencia superior y, con mayor potencia, de la resistencia inferior.
Calor inferior 30-270 °C	Para confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
Grill con aire caliente 30-270 °C	Para asar piezas de carne, ave y pescado. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill.
Grill, superficie amplia Niveles de grill: 1 (mínimo), 2 (medio), 3 (máximo)	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
Grill, superficie reducida Niveles de grill: 1 (mínimo), 2 (medio), 3 (máximo)	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado en cantidades pequeñas. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN60350.

Tipo de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
Cocción lenta 70-90 °C	Para cocer lentamente piezas de carne tierna. El calor proviene a temperatura baja de las resistencias inferior y superior.
Descongelar 30-60 °C	Para descongelar, p.ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento.
Precalentar 30-70 °C	Para precalentar recipientes, p. ej., de porcelana o cristal.
Conservar caliente 60-100 °C	Para conservar caliente platos cocinados.
Ajustes recomendados	Ajustes recomendados para muchos platos.
Ajuste Sabbat 85-140 °C	Mantiene calientes los alimentos en el interior del horno durante un tiempo de cocción de entre 24 y 73 horas. El calor proviene de las resistencias inferior y superior. Consultar el capítulo <i>Ajuste Sabbat</i> .

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN60350.

Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

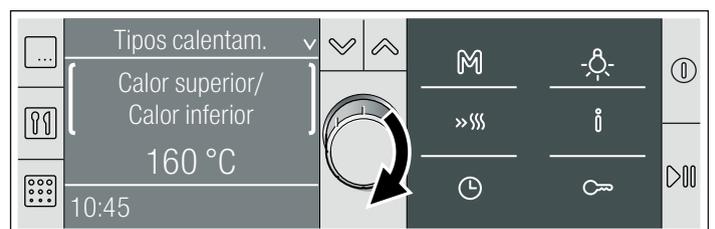
Pulsar la tecla . En el panel indicador se visualiza Aire caliente, 160 °C.

Esta configuración se puede iniciar directamente con la tecla .

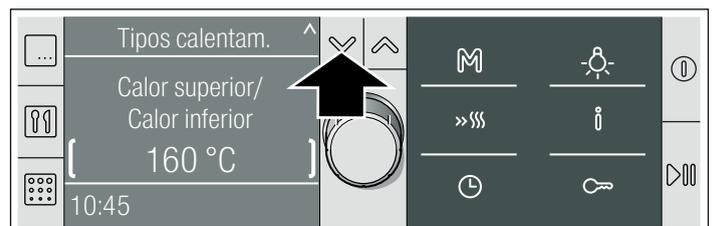
Si se desea programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente, proceder del siguiente modo:

Ejemplo de la imagen: Configuración para Calor superior/inferior, 185 °C.

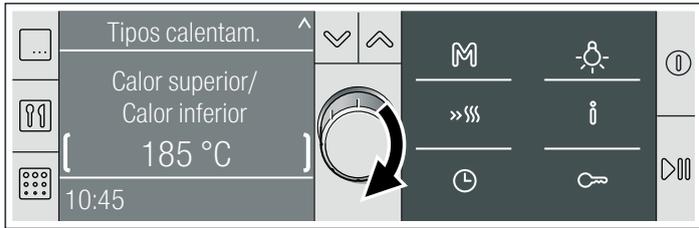
1. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.



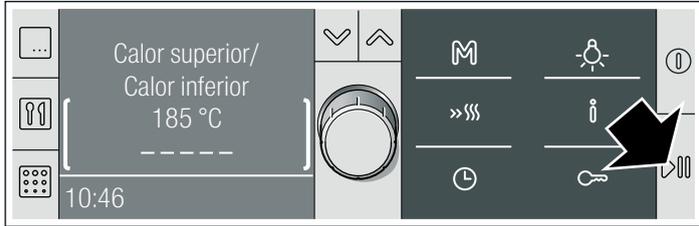
2. Pasar a la temperatura con la tecla .



3. Programar la temperatura deseada con el mando giratorio.



4. Pulsar la tecla . Se inicia el funcionamiento.



Cuando el plato esté listo, apagar el horno con la tecla  o volver a seleccionar y programar un modo de funcionamiento.

Interrumpir el funcionamiento

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

Modificar la temperatura o el nivel de grill

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  hasta que aparezca Aire caliente y 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Consultar información

Pulsar brevemente la tecla . Se muestra la primera información. Consultar más información con el mando giratorio. . Se ofrece información relativa a la temperatura de calentamiento, los tipos de calentamiento, las alturas de inserción y los accesorios.

Ajustar la duración

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo*, Ajustar duración.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones del tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Ajustes recomendados

Los ajustes recomendados presentan valores predeterminados óptimos para el plato seleccionado. Se pueden seleccionar varias categorías. Se ofrece un amplio número de platos con nuestros ajustes recomendados que abarcan desde pasteles, pan, ave, pescado, carne y caza hasta gratinados y productos preparados. La temperatura y la duración del tiempo de cocción se pueden modificar. En cambio, el tipo de calentamiento es invariable.

A través de varios niveles de selección se llega a los platos. Le invitamos a probar entre la gran variedad de platos disponibles.

Seleccionar el plato

1. Pulsar la tecla .
En la pantalla se muestra Aire caliente, 160 °C.
2. Girar el mando giratorio hacia la izquierda a los ajustes recomendados.
Se muestra la primera categoría de platos.
3. Pasar a la categoría de platos con la tecla  y seleccionar la categoría deseada con el mando giratorio.
Pasar al siguiente nivel con la tecla . Con el mando giratorio se pasa al siguiente nivel de selección.
Al final se muestra la configuración para el plato seleccionado. Se puede modificar la temperatura, pero no el tipo de calentamiento.
4. Pulsar la tecla .
Se inicia el funcionamiento. En la línea de estado se muestra el transcurso de la duración programada.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En la línea de estado se muestra 00:00:00. La señal se puede apagar con la tecla .

Modificar la temperatura o el nivel de grill

Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.

Modificar la duración del tiempo de cocción

Pulsar la tecla  y modificar la duración con el mando giratorio. Pulsar la tecla .

Consultar información

Pulsar la tecla  y consultar la información con el mando giratorio.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones del tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Programar el calentamiento rápido

El calentamiento rápido no es compatible con todos los tipos de calentamiento.

Tipos de calentamiento compatibles

- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Función pizza
- Calor intensivo

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

Temperaturas adecuadas

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

Programar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla  para el calentamiento rápido. Se muestra el símbolo  junto a la temperatura programada. Las barras del control de temperatura se llenan.

El calentamiento rápido finaliza cuando todas las barras están llenas. Se escucha un señal breve. El símbolo  se apaga. Introducir el alimento en el interior del horno.

Notas

- El calentamiento rápido se cancela al modificar el tipo de calentamiento.
- La duración del tiempo de cocción programada empieza a transcurrir tras el inicio, independientemente del calentamiento rápido.
- La temperatura del interior del horno se puede consultar durante el calentamiento rápido pulsando la tecla **i**.

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

Cancelar el calentamiento rápido

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

Funciones de tiempo

Al menú Funciones del tiempo se accede con la tecla **⌚**. Se dispone de las siguientes funciones:

Cuando el horno está apagado:

- Programar el reloj avisador
- Ajustar la hora

Cuando el horno está encendido:

- Programar la duración
- Retrasar la hora de finalización
- Programar el reloj avisador

Programar las funciones de tiempo: explicación breve

1. Abrir el menú con la tecla **⌚**.
2. Pasar a la línea siguiente con la tecla **↙** o **↗** y ajustar la hora o la duración con el mando giratorio.
3. Cerrar el menú con la tecla **⌚**.

A continuación se describe con más detalle cómo programar cada función.

Programar la duración

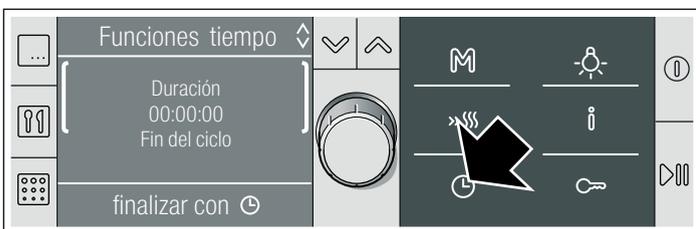
Cuando se programa la duración (tiempo de cocción) para un plato, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El horno deja de calentar.

Condición: debe haberse programado un tipo de calentamiento y la temperatura.

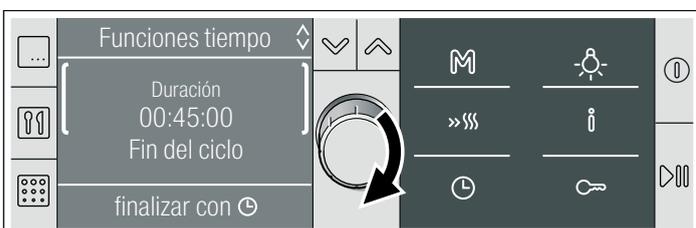
Nota: Solamente se puede programar la duración en horas o en minutos.

Ejemplo de la imagen: configuración para calor superior/inferior, 180 °C, duración 45 minutos.

1. Pulsar la tecla **⌚**.
Se abre el menú Funciones tiempo.



2. Ajustar la duración de cocción con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla **⌚**.
Se cierra el menú Funciones tiempo.

4. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar la tecla **»»»**. En la línea de estado aparece el transcurso de la duración programada.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La duración de la línea de estado se encuentra a 00:00:00. La señal se puede apagar con la tecla **⌚**.

Cancelar la duración

Abrir el menú con la tecla **⌚**. Restablecer la duración del tiempo de cocción a 00:00:00 con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla **⌚**.

Modificar la duración

Abrir el menú con la tecla **⌚**. Modificar la duración con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla **⌚**.

Retrasar la hora de finalización

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el interior del horno.

La hora de finalización se puede retrasar en:

- todos los tipos de calentamiento y platos de los ajustes recomendados,
- muchos programas,
- la autolimpieza.

Ejemplo: el plato se introduce a las 9:30 horas en el interior del horno. Necesita una cocción de 45 minutos; por tanto, estará listo a las 10:15 horas. Sin embargo, le gustaría que la cocción finalizara a las 12:45 horas.

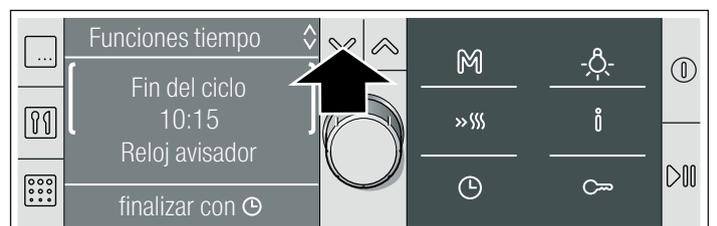
Retrasar la hora de finalización de las 10:15 horas a las 12:45 horas. El horno permanece en modo de espera. El funcionamiento se inicia a las 12:00 horas y finaliza a las 12:45 horas.

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

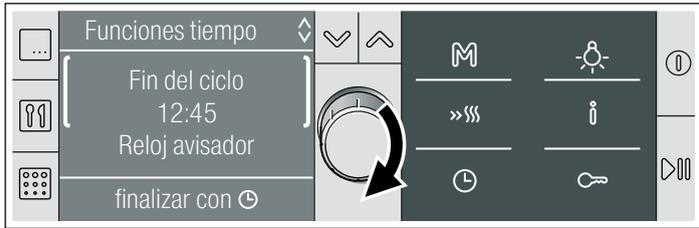
Retrasar el final del ciclo de cocción

Condición: no se debe haber iniciado el modo de funcionamiento programado. Debe haber programada una duración. El menú "Funciones tiempo" **⌚** está abierto.

1. Cambiar con la tecla **↙** a "Fin del ciclo". En la segunda línea se muestra la hora a la que finaliza el funcionamiento.



2. Retrasar el fin del ciclo de cocción con el mando giratorio.



3. Cerrar el menú de funciones de tiempo con la tecla

4. Confirmar con la tecla

Se aplica la configuración. El horno se encuentra en el modo de espera ... En la línea de estado se muestra la hora de finalización. En el momento en que se inicia el funcionamiento, en la línea de estado se muestra el transcurso de la duración programada.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La duración de la línea de estado se encuentra a 00:00:00. La señal se puede apagar con la tecla .

Corregir la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera. Abrir el menú con la tecla . Pulsar la tecla y corregir la hora de finalización con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Cancelar la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera. Abrir el menú con la tecla . Pulsar la tecla y retrasar la hora de finalización con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Programar el reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente del horno. Se puede emplear como un reloj temporizador de cocina y programarse en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla .
Se abre el menú "Funciones tiempo".
2. Programar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio.
3. Cerrar el menú de funciones de tiempo con la tecla .

La pantalla pasa al estado anterior. Se muestran el símbolo del reloj avisador y el transcurso del tiempo.

Memoria

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

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

Guardar configuraciones en la memoria

La función "Autolimpieza" no puede guardarse.

1. Programar el tipo de calentamiento, la temperatura e incluso una duración del tiempo de cocción para el alimento deseado. No iniciar todavía. Si se desea memorizar un programa, seleccionar el programa y ajustar el peso. No iniciar todavía.
2. Mantener pulsada la tecla hasta que aparezca "Memoria almacenada".

En el panel indicador aparece el ajuste memorizado; este se puede iniciar en cualquier momento.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal. El tiempo ha transcurrido. El indicador se encuentra en 00:00. Con la tecla apagar la señal antes de tiempo.

Cancelar el tiempo

Con la tecla , abrir el menú Funciones del tiempo. Restablecer el tiempo 00:00 con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Modificar el tiempo

Con la tecla , abrir el menú Funciones del tiempo. Modificar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio en los segundos siguientes. Cerrar el menú con la tecla .

Ajustar la hora

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

Tras un corte en el suministro eléctrico

Tras un corte en el suministro eléctrico, en la pantalla se muestra "Ajustes básicos".

1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pulsar la tecla .

Se ha configurado la hora.

Cambiar la hora

Ejemplo: cambiar la hora, de la hora de verano a la de invierno.

1. Pulsar la tecla .
Se abre el menú "Funciones tiempo".
2. Cambiar la hora con la tecla .
3. Modificar la hora con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla .

Se cierra el menú Funciones tiempo. Se ha modificado la hora.

Suprimir la indicación de la hora

Cuando el horno está apagado se muestra la hora actual en la pantalla. La indicación de la hora puede suprimirse. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*.

Guardar otra configuración

Volver a ajustar y guardar. Se sobrescriben los ajustes anteriores.

Iniciar la memoria

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

1. Pulsar brevemente la tecla .
Aparecen las configuraciones guardadas. Cuando aparece "Posición de memoria vacía" significa que no hay guardada ninguna configuración. No se puede iniciar la memoria. Guardar primero la configuración deseada tal como se describe en Guardar memoria.
2. Pulsar la tecla .

La configuración de la memoria se inicia.

Modificar los ajustes

Se puede realizar en cualquier momento. La próxima vez que se inicia la memoria se vuelve a mostrar la configuración guardada originalmente.

Ajuste Sabbat

Con este ajuste, el horno mantiene con calor superior e inferior una temperatura de entre 85 °C y 140 °C. Se puede programar una duración de entre 24 y 73 horas.

Durante este tiempo se mantienen calientes los alimentos en el interior del horno sin necesidad de encenderlo ni apagarlo.

Iniciar el ajuste Sabbat

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

1. Pulsar la tecla .
En la pantalla se visualiza Aire caliente, 160 °C.
2. Girar el mando giratorio hacia la izquierda al Ajuste Sabbat.
3. Seleccionar la temperatura con la tecla  y programarla con el mando giratorio.

4. Con la tecla , abrir el menú Funciones de tiempo.
Se visualiza 27:00 horas.

5. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.

6. Pulsar la tecla .

El Ajuste Sabbat se inicia. En la línea de estado aparece el transcurso de la duración programada.

La duración ha finalizado

El horno deja de calentar.

Retrasar la hora de finalización

No es posible retrasar la hora de finalización.

Cancelar el Ajuste Sabbat

Mantener pulsada la tecla  hasta que aparezca Aire caliente 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Seguro para niños

El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente o modifiquen el tipo de funcionamiento en activo.

Activar el seguro para niños

Mantener pulsada la tecla  hasta que se ilumine el símbolo . Tiempo de espera aprox. 4 segundos. El panel de mando está bloqueado.

Bloquear la puerta del horno

Los ajustes básicos se pueden modificar para que también se bloquee la puerta del horno. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*. La puerta del horno se bloquea cuando la temperatura del interior del horno alcanza los 50 °C. El

símbolo  se ilumina. La puerta del horno se bloquea directamente con el horno apagado si está activo el seguro para niños.

Desactivar el bloqueo

Mantener pulsada la tecla  hasta que se apague el símbolo . Ahora se puede volver a programar.

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

Ajustes básicos

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

Nota: En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de selección. En la pantalla solo se visualizan los ajustes básicos compatibles con el aparato de acuerdo con su equipamiento.

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
Seleccionar idioma: español	Están disponibles 29 idiomas más	Idioma para los mensajes del panel indicador
Tono de aviso de duración: medio	medio = 2 minutos breve = 10 segundos largo = 5 minutos	Periodo de tiempo que suena la señal tras haber transcurrido una duración.
Sonido de tecla: apagado	encendido apagado*	Sonido de confirmación al pulsar una tecla *Excepción: al encender y apagar el aparato se escucha siempre un sonido.
Brillo de pantalla: medio	día medio noche	Iluminación de la pantalla

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
Contraste: - ○○○●○○○ +	p. ej. más intenso - ○○○○●○○ +	Contraste de la pantalla
Indicación reloj: encendido	encendido apagado*	Indicación del reloj si el horno está apagado * Se muestra la hora mientras se visualiza el calor residual.
Luz de horno en funcionamiento: encendido	encendido apagado	Iluminación en el interior del horno
Bloqueo de puerta con seguro para niños: no no	no sí	Bloqueo de la puerta del horno cuando el seguro para niños está activado
Ajuste individual: - ○○○●○○○ +	p. ej. el plato queda más hecho - ○○○○●○○ +	Modificar el resultado de la cocción de todos los programas automáticos hacia la derecha = más hecho hacia la izquierda = menos hecho
Indicador de descripción tecla: encendido	encendido apagado	Se muestra la pantalla de inicio al encender el horno
Aire caliente Recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 270 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Aire caliente Eco Recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 270 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor superior/inferior Recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 270 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Función pizza Recomendación: 200 °C	de 30 a máx. 270 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor intenso Recomendación: 190 °C	de 30 a máx. 270 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor inferior Recomendación: 150 °C	de 30 a máx. 270 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Grill con aire caliente Recomendación: 190 °C	de 30 a máx. 270 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Grill, superficie amplia Recomendación: máximo	máximo medio mínimo	Modificar el nivel recomendado para el tipo de calentamiento de forma permanente
Grill, superficie reducida Recomendación: máximo	máximo medio mínimo	Modificar el nivel recomendado para el tipo de calentamiento de forma permanente
Cocción lenta Recomendación: 80 °C	de 70 a máx. 90 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Descongelar Recomendación: 30 °C	de 30 a máx. 60 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Precalentar Recomendación: 50 °C	de 30 a máx. 70 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Conservar caliente Recomendación: 70 °C	de 60 a máx. 100 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Funcionamiento del ventilador: medio	breve medio largo muy largo	Tiempo que el ventilador sigue funcionando
Ajuste Sabbath: no no	no sí	Consultar el capítulo Ajuste Sabbath
Restablecer ajustes predeterminados: no no	no sí	Deshacer todos los cambios y restablecer los ajustes básicos

Modificar los ajustes básicos

Condición: el horno debe estar apagado.

Ejemplo: cambiar el ajuste básico "Tono de aviso de duración" de "medio" a "breve".

1. Mantener pulsada la tecla  durante aprox. 4 segundos hasta que se muestre "Ajustes básicos" y aparezca la primera opción "Seleccionar idioma: español".
2. Seleccionar el ajuste básico deseado con la tecla .

3. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
4. Ahora se pueden modificar otros ajustes básicos. Para ello, cambiar a la función deseada con la tecla  o . Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
5. Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre la hora. Tiempo de espera aproximado de cuatro segundos. Todos los cambios se han guardado.

Cancelar

Pulsar la tecla . Los cambios no se aplican.

Desconexión automática

Este horno incorpora la función de desconexión automática. Esta función se activa cuando no está programada ninguna duración del tiempo de cocción y la configuración no se ha modificado durante un tiempo prolongado. Esto dependerá de la temperatura o el nivel de grill seleccionado.

Desconexión activa

El mensaje "desconexión automática" aparece en el panel

indicador. El funcionamiento se interrumpe. Pulsar cualquier tecla para hacer desaparecer el mensaje. Ahora se puede volver a programar.

Nota: Si se ha ajustado una duración de tiempo de cocción, el horno deja de calentar cuando haya transcurrido el tiempo. La desconexión automática no es necesaria.

Autolimpieza

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

Hay tres niveles de limpieza disponibles.

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

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

Consejos y advertencias

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

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

La lámpara del horno no se ilumina durante la autolimpieza.

¡Peligro de incendio!

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

Antes de la autolimpieza

El interior del horno debe estar vacío. Sacar los recipientes y los accesorios no apropiados del interior del horno.

Limpiar la puerta del horno y las superficies laterales del interior del horno por la zona de las juntas.

¡Peligro de incendio!

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

Limpieza conjunta de los accesorios

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

No obstante, se puede autolimpiar la bandeja universal esmaltada profunda o la bandeja de horno esmaltada plana únicamente en la altura 2.

La parrilla no debe limpiarse con la función autolimpieza

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

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

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

Programar el nivel de limpieza

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

1. Pulsar la tecla .

Aparece el nivel de limpieza 3. La autolimpieza se puede iniciar directamente con la tecla .

Si se desea cambiar el nivel de limpieza:

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

La puerta del horno se bloquea tras el inicio. El símbolo  de bloqueo se ilumina. La puerta del horno no puede abrirse hasta que desaparezca el símbolo.

Una vez finalizada la limpieza

El horno deja de calentar. En la línea de estado aparece la duración 00:00:00. La puerta del horno no puede abrirse mientras no se apague el símbolo .

Cancelar la configuración

Apagar el horno con . La puerta del horno no se puede abrir mientras no se apague el símbolo .

Corregir el nivel de limpieza

El nivel de limpieza no se puede modificar tras el inicio.

La limpieza debe transcurrir por la noche

A fin de tener el horno disponible durante el día se recomienda dejar el final de la limpieza para la noche. Consultar el capítulo *Funciones de tiempo, Retrasar la hora de finalización*.

Después de la autolimpieza

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

Cuidados y limpieza

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

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

Productos de limpieza

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

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

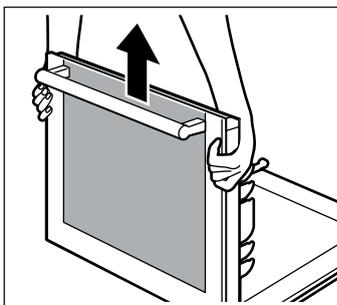
Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

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

Zona	Productos de limpieza
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.
Interior del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o productos de limpieza específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío. Utilizar preferiblemente la función de autolimpieza. Consultar al respecto el capítulo <i>Autolimpieza</i> .
Base del carro móvil del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
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 interior del horno. Extraer el carro móvil del horno hasta que haga 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.

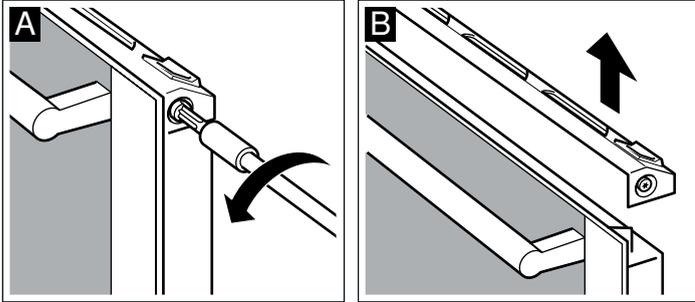


Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Desmontar la cubierta de la puerta

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

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



Procurar que el carro móvil del horno no se cierre mientras la cubierta no está montada. El cristal exterior puede dañarse. Limpiar la cubierta con un producto específico para la limpieza de acero inoxidable.

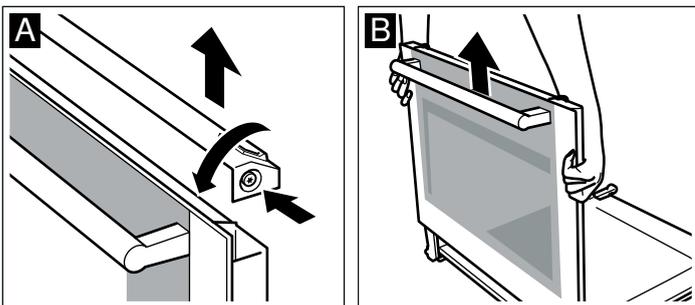
4. Colocarla de nuevo y fijarla.
5. Cerrar el carro móvil del horno.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

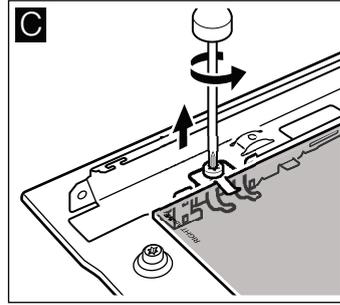
Para facilitar la limpieza, se puede extraer el cristal del carrito del horno.

Desmontar

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



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



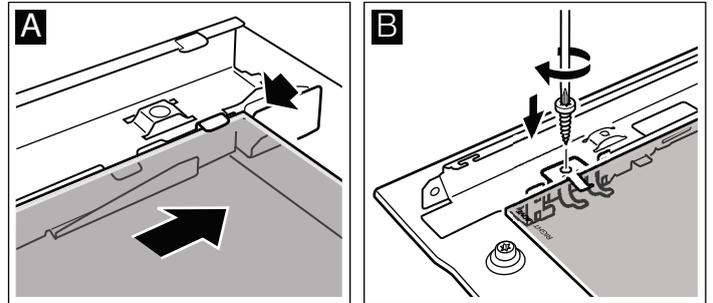
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

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

Montar

Al montar los cristales, observar que la inscripción "right above" abajo en la izquierda se encuentre invertida.

1. Introducir el cristal hacia atrás inclinándolo (figura A).
2. Colocar y atornillar las grapas a izquierda y derecha (figura B).



3. Introducir los cristales en el soporte del carro.
4. Colocar y enroscar la cubierta. Si no se puede enroscar la cubierta, comprobar que los cristales estén colocados correctamente en el soporte.
5. Cerrar el carrito móvil del horno.

Volver a utilizar el horno cuando los cristales estén montados debidamente.

Qué hacer en caso de avería

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

Tabla de averías

Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

Avería	Posible causa	Indicación/solución
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
En la pantalla se muestra el siguiente texto: "Hora 00:00". La hora que se indica no es correcta.	Interrupción del suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora y pulsar la tecla  .
La puerta del horno no se puede abrir. En la pantalla se muestra el siguiente texto "Hora 00:00". La hora que se indica no es correcta.	Corte del suministro eléctrico durante la autolimpieza.	Ajustar la hora y pulsar la tecla  . Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe. Se apaga el símbolo  . Ahora se puede abrir la puerta del horno.
El horno no calienta o no se puede configurar el tipo de calentamiento seleccionado.	No se reconoce el tipo de calentamiento.	Programar de nuevo.
El horno no calienta. En la pantalla aparece el mensaje "Demo".	El horno se encuentra en el modo demo.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles y enchufarlo de nuevo transcurridos unos 20 segundos. En los 2 minutos siguientes, mantener pulsada la tecla  durante cuatro segundos hasta que desaparezca el mensaje "Demo".
En la pantalla aparece "Desconexión automática".	Se ha activado la desconexión automática. El horno se apaga.	Pulsar cualquier tecla. El mensaje desaparece. Ahora se puede volver a programar.

Mensajes de error con E

Si en el panel indicador aparece un mensaje de error con E, pulsar la tecla . De este modo se elimina el mensaje de error. Podría ser necesario tener que ajustar de nuevo la hora. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el error vuelva a mostrarse.

Si aparece alguno de los mensajes siguientes, el usuario puede solucionarlo por sí mismo.

Mensaje de error	Posible causa	Indicación/solución
<i>E011</i>	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o se ha quedado atascada.	Pulsar todas las teclas una por una. Comprobar que las teclas estén limpias.
<i>E106</i>	Se ha activado el bloqueo de la puerta con la puerta abierta.	Pulsar la tecla  . Ahora se puede volver a programar.
<i>E115</i>	La temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta.	La puerta del horno se bloquea. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe. Con la tecla  se borra el mensaje de error.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

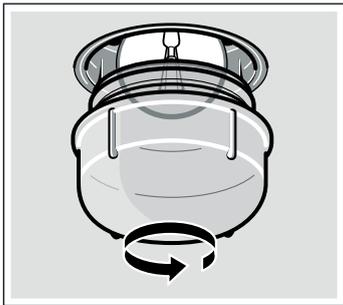
Cambiar la lámpara del horno

Si la lámpara del horno está deteriorada deberá sustituirse. Pueden adquirirse lámparas de recambio de 220-240V, base E14, 25W y resistentes a la temperatura (T300 °C) a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar sólo estas lámparas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el aparato de la red eléctrica. Asegurarse de que está bien desconectado.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
2. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



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

Cristal protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

E-Nr.

FD-Nr.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

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

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Deseche el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando se indique en la receta o en las tablas.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán mejor el calor.
- Mantener la puerta del horno cerrada durante los ciclos de cocción, horneado o asado.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden introducir dos moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción largos, puede apagar el horno 10 minutos antes de que termine el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Función Aire caliente Eco

Con la función Aire caliente Eco  se puede obtener un ahorro significativo de energía al cocinar platos a un nivel. Los ciclos de cocción, horneado y asado no requieren precalentamiento.

Notas

- Para asegurar la máxima eficacia de la función de ahorro de energía, el plato debe introducirse con el horno frío y vacío.
- Durante el ciclo de asado, la puerta del horno sólo debe abrirse si es estrictamente necesario, por ejemplo, para dar la vuelta a los alimentos. En el capítulo "Tablas y sugerencias", se recogen numerosos consejos y sugerencias para el horneado y el asado.

Tabla

La siguiente tabla muestra una selección de los platos más apropiados para la función de ahorro de energía. En ella se detallan los ajustes de temperatura, accesorios y altura adecuados para cada plato.

La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos. Por ello, dichos valores se indican en la tabla mediante rangos aproximados. Se recomienda empezar con el valor más bajo. Seleccionando una temperatura más baja, se obtendrá un gratinado más uniforme. Si el resultado no fuera el esperado, ajústese un nivel de temperatura superior la próxima vez.

Tipo de calentamiento =  Aire caliente Eco

	Accesorio	Altura	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles y repostería				
Triángulos de nuez	bandeja de horno plana	3	185-195	30-40
Pastel de masa bizcocho, fácil	parrilla + molde rectangular	2	170-180	50-60
Hojaldres de albaricoque	bandeja de horno plana	3	190-200	25-30
Bizcocho jaspeado	parrilla + molde rectangular	2	160-170	95-100
Bizcocho de mantequilla	parrilla + molde rectangular	2	150-160	60-70
Rosco de Saboya	parrilla + molde	2	150-160	75-80
Brazo de gitano	bandeja de horno plana	3	160-170	15-20
Bizcocho de agua	parrilla + molde esmaltado oscuro	2	160-165	40-45
Bizcocho tradicional español, 3 huevos	parrilla + molde esmaltado oscuro	1	160-170	40-45
Pastel plano de levadura	bandeja de horno plana	3	160-170	30-40
Pastas y galletas	bandeja de horno plana	3	130-140	15-25
Tarta de manzana	bandeja universal profunda	3	170-180	50-60
Magdalenas	bandeja de horno plana	3	150-160	20-30
Pastelillos huecos rellenos de crema	bandeja universal profunda	3	200-210	35-40
Mediasnoches de mantequilla (12 unidades)	bandeja de horno plana	3	170-180	15-20
Pan (1 kg)	bandeja de horno plana	3	200-210	55-65
Carnes				
Asado de ternera (1,5 kg de aguja de ternera)	parrilla + recipiente cerrado	2	200-210	110-120
Asado de cerdo (1 kg)	parrilla + recipiente abierto	2	180-190	110-120
Pescados				
Dorada / lubina al horno (2 piezas, 350 g cada una)	bandeja universal profunda	2	180-190	30-35
Dorada a la sal (2 piezas, 450 g cada una)	bandeja de horno plana	3	180-190	40-45
Merluza (1 pieza, de 1 kg)	bandeja de horno plana	2	180-190	50-55
Truchas (2 piezas, 300 g cada una)	bandeja de horno plana	2	180-190	25-30
Rape (2 piezas, 400 g cada una)	bandeja de horno plana	2	180-190	30-35
Comida precocinada congelada				
Pizza congelada base fina	parrilla	2	210-220	12-15
Pizza base gruesa	parrilla	2	180-190	25-30
Patatas fritas para hornear	bandeja de horno plana	3	210-220	20-25
Alitas de pollo	bandeja de horno plana	3	200-210	15-20
Varitas de pescado	bandeja de horno plana	3	210-220	20-25
Mini hojaldres rellenos	bandeja de horno plana	3	180-190	15-20
Lasaña congelada (450 g)	parrilla	2	210-230	40-50
Lasaña (2 piezas de 450 g cada una)	parrilla	2	210-230	40-50
Palitos de mozzarella	bandeja de horno plana	2	230-240	12-20
Jalapeños	bandeja de horno plana	3	200-210	15-20
Otros				
Gratinado de patata	parrilla + recipiente abierto	2	155-165	65-75
Lasaña fresca	parrilla + recipiente abierto	2	175-180	45-55

Programa automático

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

El resultado de la cocción depende de la calidad de la carne y del tamaño del recipiente. Utilizar manoplas para retirar el plato listo del interior del horno. El recipiente está muy caliente. Al abrir el recipiente sale vapor caliente.

Recipientes

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

Recipientes adecuados

Recomendamos usar un recipiente resistente al calor (hasta 300 °C) de vidrio o vitrocerámica. Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. Las superficies brillantes reflejan demasiado la radiación de calor. El plato se dora menos y la carne también se cuece menos. Si se utiliza una cacerola de acero inoxidable, retirar la tapa al finalizar el programa. Dorar la carne en el nivel de grill 3 durante 8-10 minutos. El plato se dora con mayor intensidad cuando se utiliza una cacerola de acero esmaltado, hierro fundido o aluminio fundido a presión. Añadir un poco más de líquido.

Recipientes no adecuados

Recipientes de barro, aluminio brillante, claros, no esmaltados y de plástico o con asas de plástico.

Tamaño del recipiente

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

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

Preparar el plato

Preparar las recetas siguiendo las indicaciones que se describen en el recetario. Para los demás programas utilizar carne fresca o congelada. Se recomienda la carne fresca a la temperatura del frigorífico.

Utilizar un recipiente adecuado.

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

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

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

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

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

Colocar el recipiente siempre en el compartimento de cocción frío.

Programas

Recetas

Se incluye un recetario para los primeros 14 programas. En él se presentan indicaciones específicas para cada plato.

Programas	Margen de peso en kg	Ajuste de peso
Recetas		
Berenjenas gratinadas*	0,2-0,8	peso de la verdura
Escalivada*	0,8-1,6	peso de la verdura
Tomates horneados*	0,7-2,8	peso de la verdura
Besugo blanco al horno*	0,5-2,1	peso del pescado
Dorada*	0,3-1,1	peso del pescado
Merluza del mesonero*	0,5-2,0	peso del pescado
Costillas de cerdo*	0,8-2,0	peso de la carne
Pollo con verduras*	1,0-2,0	peso de la carne
Lomo de cerdo en hojaldre*	0,3-1,5	peso de la carne
Empanada de atún*	0,3-1,0	peso de la masa
Pizza*	0,1-0,4	peso de la masa
Bizcocho cuatro cuartos*	0,6-1,2	peso de la masa
Flan de huevo*	0,3-1,3	peso de la masa líquida
Tarta de queso*	0,8-1,4	peso de la masa líquida

Ave

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

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

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

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

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

Programas	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Ave			
Pollo, fresco*	0,7-2,0	no	peso de la carne
Pularda, fresca*	1,4-2,3	no	peso de la carne
Pato, fresco*	1,6-2,7	no	peso de la carne
Ganso, fresco*	2,5-3,5	no	peso de la carne
Pavo pequeño, fresco*	2,5-3,5	no	peso de la carne
Pechuga de pavo fresca*	0,5-2,5	mucho	peso de la carne
Muslos, frescos* p. ej., muslos de pollo, pato, ganso o pavo	0,3-1,5	no	peso del muslo más pesado
Muslos, congelados* p. ej., muslos de pollo, pato, ganso o pavo	0,3-1,5	no	peso del muslo más pesado

Carne

Llenar el recipiente con la cantidad de líquido indicada.

Carne de vacuno

Añadir suficiente agua en caso de preparar estofado. También puede emplearse el líquido del adobo.

Cocer el roastbeef con la parte de la grasa hacia arriba.

Programas	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de buey			
Estofado, fresco p. ej., costillar, codillo, espaldilla, asado a la vinagreta	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Estofado, congelado* p. ej., costillar, codillo, espaldilla	0,5-2,0	sí	peso de la carne
Rosbif, fresco, medio hecho p. ej., solomillo	0,5-2,5	no	peso de la carne
Rosbif, fresco, poco hecho p. ej., solomillo	0,5-2,5	no	peso de la carne
Rosbif, congelado, hecho* p. ej., solomillo	0,5-2,0	no	peso de la carne
Asado de carne picada*	0,3-3,0	no	peso total

Carne de ternera

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

Programas	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de ternera			
Asado, fresco, magro p. ej., tapa, contratapa	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado, fresco, veteadado p. ej., carrillada, papada	0,5-3,0	un poco	peso de la carne
Asado, congelado, magro* p. ej., tapa, contratapa	0,5-2,0	sí	peso de la carne
Asado, congelado, veteadado* p. ej., carrillada, papada	0,5-2,0	un poco	peso de la carne
Pierna con hueso fresca	0,5-2,5	sí	peso de la carne
Ossobucco p. ej., trozos de pierna de ternera con verduras	0,5-3,5	sí	peso de la carne

Carne de cerdo

Colocar la carne con hueso en la cacerola con la parte del hueso hacia abajo.

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

Colocar el asado de jamón en el recipiente con la capa de grasa hacia arriba. Dorar el asado de jamón sin tapar el recipiente.

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

Programas	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de cerdo			
Carrillada, fresca, sin hueso	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Carrillada, fresca, con hueso	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Carrillada, congel., sin hueso*	0,5-2,0	sí	peso de la carne
Carrillada, congel., con hueso*	0,5-2,0	sí	peso de la carne
Asado de chuletas, frescas, con hueso	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado solomillo, fresco	0,5-2,5	sí	peso de la carne
Carne enrollada, fresca	0,5-3,0	sí	peso total
Asado con corteza, fresco, panceta	0,5-3,0	no	peso de la carne
Asado con corteza crujiente, fresco, espaldilla	0,5-3,0	no	peso de la carne
Asado de carne picada*	0,3-3,0	no	peso total
Asado de jamón, fresco, salmuera, cocer	1,0-4,0	un poco	peso de la carne
Asado de jamón, fresco, salmuera, dorar*	1,0-4,0	no	peso de la carne

Carne de cordero

Para preparar asados y muslos, ajustar el peso de la carne; para preparar asados de carne picada, el peso total.

Programas	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de cordero			
Pierna, fresca, sin hueso, hecha	0,5-2,5	un poco	peso de la carne
Pierna, fresca, sin hueso, medio hecha	0,5-2,5	no	peso de la carne
Pierna, fresca, con hueso, hecha	0,5-2,5	un poco	peso de la carne
Pierna, congelada, sin hueso, hecha*	0,5-2,0	un poco	peso de la carne
Pierna, congelada, sin hueso, medio hecha*	0,5-2,0	no	peso de la carne
Pierna, congelada, con hueso, hecha*	0,5-2,0	un poco	peso de la carne
Asado de carne picada*	0,3-3,0	no	peso total

Carne de caza

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

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

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

Programas	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de caza			
Asado de ciervo, fresco p. ej., espaldilla, pecho	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Pierna de corzo, fresca, sin hueso	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Pata de liebre, fresca, con hueso	0,3-0,6	sí	peso del muslo más pesado
Pata de liebre, congelada*, con hueso	0,3-0,6	sí	peso del muslo más pesado
Asado de jabalí, fresco p. ej., espaldilla, pecho	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado de jabalí, congelado p. ej., espaldilla, pecho	0,5-2,0	sí	peso de la carne
Conejo, fresco	0,5-3,0	sí	peso de la carne

Pescado

Limpiar, acidificar y salar el pescado del modo habitual.

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

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

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

Si se preparan varias piezas de pescado, ajustar el peso total. El pescado debe tener un tamaño o un peso similar. Ejemplo: dos truchas de 0,6 kg y 0,5 kg. Ajustar 1,1 kg.

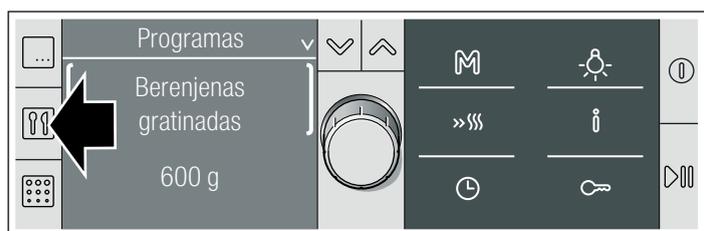
Programas	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Pescado			
Trucha, fresca, rehogar*	0,3-1,5	sí	peso total
Trucha, fresca, hornear*	0,3-1,5	no	peso total
Lucio, fresco, rehogar*	0,5-2,0	sí	peso total
Lucio, fresco, hornear*	0,5-2,0	no	peso total
Bacalao, fresco, rehogar*	0,5-2,0	sí	peso total
Bacalao, fresco, hornear*	0,5-2,0	no	peso total
Carpa, fresca, rehogar*	0,8-2,0	sí	peso total
Carpa, fresca, hornear*	0,8-2,0	no	peso total

Seleccionar y configurar el programa

Ejemplo de la imagen: programa para asado de ternera congelado, magro, de 1,3 kg.

1. Pulsar la tecla

Aparece el primer programa.



2. Seleccionar el grupo de programas con el mando giratorio.



3. Pasar a la línea siguiente pulsando la tecla

4. Seleccionar el programa con el mando giratorio



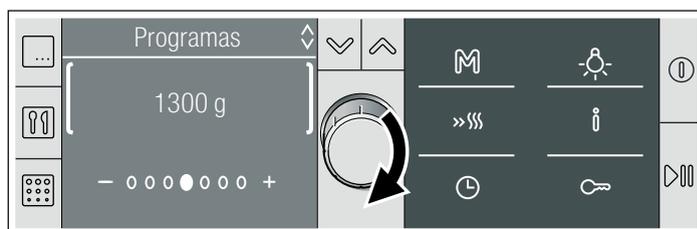
Los programas se puede diferenciar todavía más, p. ej. en "Asado ternera", entre "Asado magro" o "Asado vetado". Pulsar la tecla

Aparece un peso recomendado para el programa seleccionado.

5. Pulsar la tecla

6. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.

Cambiando a la fila de abajo se puede modificar el resultado de la cocción (consultar ajuste individual).



7. Pulsar la tecla

Se inicia el programa. En la línea de estado aparece el transcurso de la duración programada.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La señal se puede apagar con la tecla . En la línea de estado aparece 00:00:00 para la duración transcurrida.

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla hasta que aparezca Aire caliente, 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Consultar información

Pulsar brevemente la tecla . Consultar la información con el mando giratorio.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo, retrasar la hora de finalización*.

Ajuste individual

Si no queda satisfecho con los resultados obtenidos de un programa determinado, la próxima vez puede probar con una configuración personalizada.

Programar como se explica en los puntos 1 a 6. A continuación, pulsar la tecla

- ○○○●○○○ +

Hacia la izquierda = plato menos hecho.

Hacia la derecha = plato más hecho.

Se modifica la duración del tiempo de cocción para el programa.

Consejos sobre el programa automático

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

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 apropiadas 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 interior del horno vacío y frío.
Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del interior del horno que no sean necesarios. 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 interior del horno los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del horno.

Pasteles y repostería

Hornear a un nivel

Lo mejor para hornear un pastel es colocarlo a un nivel con Calor superior e inferior ☐.

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

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

Hornear a varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente ☒.

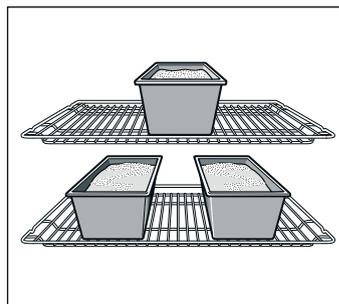
Hornear a 2 niveles:

- 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 podrá encontrar numerosos consejos para sus platos.

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



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 postre. La temperatura y el tiempo de cocción dependerán de la cantidad y la consistencia de la masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. 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.

Si se precalienta el horno, los tiempos de cocción se reducen en 5 ó 10 minutos.

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

Para hornear sólo una tarta en un nivel, colocar el molde en la bandeja esmaltada.

Si se hornean varios pasteles al mismo tiempo, se pueden colocar los moldes juntos en la parrilla.

Tipos de calentamiento:

-  = Aire caliente
-  = Calor superior/inferior
-  = Calor intensivo

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		160-180	20-30
Base de bizcocho, 6 huevos (precalentar)	Molde desarmable	2		160-180	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		170-190	70-90
Quiche suiza	Bandeja para pizza	2		220-240	30-40
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	2		150-170	60-70
Pizza, base fina con capa ligera (precalentar)	Bandeja para pizza	2		270	10-20
Pastel salado*	Molde desarmable	2		180-200	40-50

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

Tipos de calentamiento:

-  = Aire caliente
-  = Calor superior/inferior
-  = Calor intensivo

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
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	22		180-200	20-30
Pastaflora con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	3		170-190	50-60
Quiche suiza	Bandeja universal	2		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

Pasteles preparados en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
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		270	15-20
Börek	Bandeja universal	2		190-200	40-55

Tipos de calentamiento:

-  = Aire caliente
-  = Calor superior/inferior

Pastas pequeñas	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	3		140-160	15-25
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		130-150	25-35
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
Almendrados	Bandeja universal	2		110-130	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		100-120	35-45
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
Ensamada	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
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.

Tipos de calentamiento:

-  = Aire caliente
-  = Calor superior/inferior

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		270	8
				200	35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2		270	8
				200	40-50
Torta de pan	Bandeja universal	2		270	15-20
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 utilizar una receta propia.	Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.
La tarta quedó aplastada.	La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado dorado por arriba.	Colocar el pastel a una altura menor en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.
El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).	La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior  a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.
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 ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.	Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente  . Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.
Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.	Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado

Recipientes

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

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.

Los recipientes de cristal calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

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

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

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

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

No poner la bandeja de horno o la bandeja universal a la altura 4 ó 5. Debido al fuerte calor, ésta podría deformarse y dañar el interior del horno al extraerla.

En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurrido ⅔ del tiempo de cocción.

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

Tipos de calentamiento:

-  = Calor superior/inferior
-  = Grill con aire caliente
-  = Grill, superficie amplia

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
Medallones cerdo, 3 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	10
Carne de cordero						
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
Carne de caza						
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

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Carne picada						
Asado de carne picada	de 500 g de carne	abierto	1		180-200	80
Salchichas						
Salchichas		Parrilla + bandeja universal	4+1		3	15

Aves

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

Colocar las aves enteras en la parrilla primero con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo estimado.

Dar la vuelta a las piezas de asado, el redondo de pavo o la pechuga de pavo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Dar la vuelta a los trozos de ave tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

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

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

Si se asa al grill directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja esmaltada a la altura 1.

Tipos de calentamiento:

-  = Calor superior/inferior
-  = Grill con aire caliente
-  = Grill, superficie amplia

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 $\frac{2}{3}$ 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.

Si se asa al grill directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja esmaltada a la altura 1.

Tipos de calentamiento:

-  = Calor superior/inferior
-  = Grill con aire caliente
-  = Grill, superficie amplia

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.

Cocción lenta

La cocción lenta, también denominada cocción a baja temperatura, es el método de cocción idóneo para todo tipo de piezas de carne tierna que deban quedar poco hechas o al punto. La carne queda muy jugosa y tierna.

Ventaja: numerosas posibilidades para preparar menús, ya que la carne preparada con una cocción lenta se puede conservar caliente sin problemas.

Notas

- Utilizar únicamente carne fresca y en perfectas condiciones. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa. Durante la cocción lenta, la grasa adquiere un sabor muy fuerte.
- A los trozos de carne grandes no hay que darles la vuelta.
- La carne puede cortarse inmediatamente justo después de la cocción lenta. No es necesario esperar.
- Este método de cocción particular confiere siempre a la carne un aspecto poco hecho. No obstante, no significa que esté cruda o no se haya cocido suficientemente.
- Si se quiere carne con salsa, cocerla en un recipiente con tapa. Asegurarse de disminuir el tiempo de cocción.

- Para comprobar si la carne está hecha, usar un termómetro de carne. El interior de la carne debe permanecer a 60 °C como mínimo durante 30 minutos.

Recipientes adecuados

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

Colocar el recipiente sin tapar sobre la parrilla siempre a la altura 2.

Programación

1. Seleccionar Cocción lenta  y programar a una temperatura de entre 70 y 90 °C.
Precalentar el horno y dejar que también se caliente el recipiente.
2. Calentar un poco de grasa en una sartén. Sofreír bien la carne por ambos lados, también por los extremos, y colocarla inmediatamente en el recipiente precalentado.
3. Colocar el recipiente con la carne de nuevo en el horno y cocer lentamente. Para la mayoría de piezas de carne, la temperatura de cocción lenta ideal es de 80 °C.

Tabla

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

Plato	Peso	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Tiempo de soado en minutos	Tiempo de cocción lenta en horas
Ave						
Pechuga de pavo	1000 g	2		80	6-7	4-5
Pechuga de pato*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Carne de buey						
Asado de vaca (p. ej. cadera), 6-7 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Solomillo de buey, entero	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Filetes de cadera, 3 cm de grosor		2		80	5-7	80-110 Min.
Carne de ternera						
Asado de ternera (p. ej. tapa), 6-7 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filete de ternera	aprox. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Carne de cerdo						
Asado de cerdo, magro (p. ej. lomo), 5-6 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Lomo de cerdo, entero	aprox. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Carne de cordero						
Espalda de cordero, entera	aprox. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Para que la piel quede crujiente, asar la pechuga de pato un momento en la sartén después de la cocción lenta.

Consejos para una cocción lenta

La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma convencional. Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar el plato y servir la salsa muy caliente.

Desear conservar caliente carne que se ha preparado con la cocción lenta. Una vez terminada la cocción lenta, volver a cambiar la temperatura a 70 °C. Los trozos de carne pequeños pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos; los trozos grandes hasta 2 horas.

Gratinados, soufflés, tostadas

Colocar el recipiente siempre sobre la parrilla.

Para asar directamente sobre la parrilla sin recipientes, introducir la bandeja esmaltada 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 solo valores orientativos.

Tipos de calentamiento:

- = Aire caliente
- = Calor superior/inferior
- = Grill con aire caliente

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Gratinados					
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2		180-200	50-60
Soufflé	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

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Gratinado					
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
Tostadas					
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.

Tipos de calentamiento:

-  = Aire caliente
-  = Calor superior/inferior
-  = Función pizza

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pizza, ultracongelada					
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
Pizza, congelada					
Pizza (precalentar)	Bandeja universal	1		180-200	10-15
Productos de patata, ultracongelados					
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
Productos de panadería, ultracongelados					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	3		180-200	10-20
Pan alemán Brezel (masa de panadería)	Bandeja universal	3		200-220	10-20
Productos de panadería, preheorneados					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	2		190-210	10-20
	Bandeja universal + parrilla	3+1		160-180	20-25
Fritos, ultracongelados					
Varitas de pescado	Bandeja universal	2		220-240	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja universal	3		200-220	15-25
Pastel de hojaldre, ultracongelado					
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3		190-210	30-35

Platos especiales

A bajas temperaturas se consigue un buen yogur cremoso así como una masa de levadura esponjosa.

Preparar yogur

1. Hervir 1 litro de leche (3,5 % de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance los 40 °C.
2. Mezclar 150 g de yogur (a temperatura del frigorífico).
3. Verterlo en tazas o tarros y cubrirlos con film transparente.
4. Precalentar el interior del horno como se indica.

5. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del interior del horno y preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

1. Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Verter la masa en un recipiente de cerámica resistente al calor y taparlo.
2. Precalentar el interior del horno como se indica.
3. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el interior del horno una vez apagado.

Tipos de calentamiento:

-  = Aire caliente

Preparación

Plato	Recipientes	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura	Tiempo
Yogur	Colocar las tazas o los tarros	en la base del interior del horno		Precalentar a 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Dejar levar la masa de levadura	Colocar un recipiente resistente al calor	en la base del interior del horno		Precalentar a 50 °C, apagará el aparato e introducir la masa de levadura en el interior del horno.	5-10 min. 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.

Tipos de calentamiento:

-  = Descongelar

Productos congelados	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura
Productos congelados delicados P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc.	Parrilla	1		30 °C
Otros productos congelados Pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	1		50 °C

Tostar

Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado y lavarla siempre a fondo.

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

Colocar la bandeja universal a la altura 3 y la parrilla a la altura 1.

Cubrir la bandeja universal y la parrilla con papel especial para hornear o con papel pergamino.

Tipos de calentamiento:

-  = Aire caliente

Plato	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción, horas
600 g de manzanas en rodajas	3+1		80	aprox. 5 h
800 g de peras cortadas a trozos	3+1		80	aprox. 8 h
1,5 kg de ciruelas	3+1		80	aprox. 8-10 h.
200 g de hierbas aromáticas, limpias	3+1		80	aprox. 1½ h.

Nota: Si las frutas o verduras contienen mucho jugo o agua, habrá que darles la vuelta varias veces. Una vez desecada, apartarla inmediatamente del papel.

Cocción de mermeladas

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 de mayor tamaño ni altura. Las tapas podrían estallar.

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 la temperatura del contenido de los tarros. Antes de desconectar el aparato, asegurarse de que en el interior de los tarros se han formado burbujas.

Preparación

1. Verter la fruta o la verdura en 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 al mismo tiempo en el interior del horno.

Programación

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. Colocar los tarros de manera que no se toquen.
2. Verter $\frac{1}{2}$ 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.
6. Iniciar el funcionamiento.

Cocción de mermeladas

Tras aprox. 40 - 50 minutos comienzan a formarse burbujas a intervalos breves. 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 interior del horno, pueden formarse gérmenes que favorezcan la acidificación de la mermelada.

Fruta en tarros de un litro de capacidad	A partir de la aparición de las burbujas	Calor residual
Manzanas, grosellas, fresas	desconectar	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas	desconectar	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	desconectar	aprox. 35 minutos

Cocción de verduras

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 de capacidad	A partir de la aparición de las burbujas 120-140 °C	Calor residual
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha roja	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Col 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

Retirar los tarros del horno

Sacar los tarros del interior del horno cuando haya concluido la cocción.

¡Atención!

No colocar los tarros calientes sobre una base fría ni húmeda. Los tarros podrían estallar.

Acrilamida en los alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

General	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible. ■ Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado. ■ Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.
Hornear	<p>Con calor superior e inferior máx. 200 °C Con aire caliente máx. 180 °C.</p>
Pastas y galletas	<p>Con calor superior e inferior máx. 190 °C. Con aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.</p>
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 siempre la bandeja universal profunda en el nivel superior y la bandeja de horno plana en el nivel inferior.

Galletas de mantequilla:

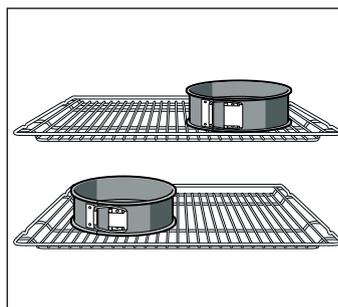
Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Pastel de manzana recubierto en 1 nivel:

Colocar moldes desmontables oscuros separados entre sí.

Pastel de manzana recubierto en 2 niveles:

Colocar moldes desmontables oscuros superpuestos.



Pasteles en moldes desmontables de hojalata:

Hornear con Calor superior e inferior  en 1 nivel. Utilizar la bandeja universal en lugar de la parrilla y colocar encima los moldes desmontables.

Tipos de calentamiento:

-  = Aire caliente
-  = Calor superior/inferior

Plato	Accesorios y moldes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Galletas de mantequilla (precalentar*)	Bandeja universal	3		150-160	20-30
	Bandeja universal	2		140-160	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	20-30
Pastelitos (precalentar*)	Bandeja universal	3		150-170	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	25-35
	Bandeja universal	3		150-160	20-25
Bizcocho de agua (precalentar*)	Molde desmontable en la parrilla	2		170-180	30-40

* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno

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

Plato	Accesorios y moldes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Bizcocho de agua	Molde desmontable en la parrilla	2		160-170	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	3		160-180	30-40
	Bandeja universal	3		140-160	35-45
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-170	30-40
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desmontables Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 parrillas + 2 moldes desmontables Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno

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

Asar al grill

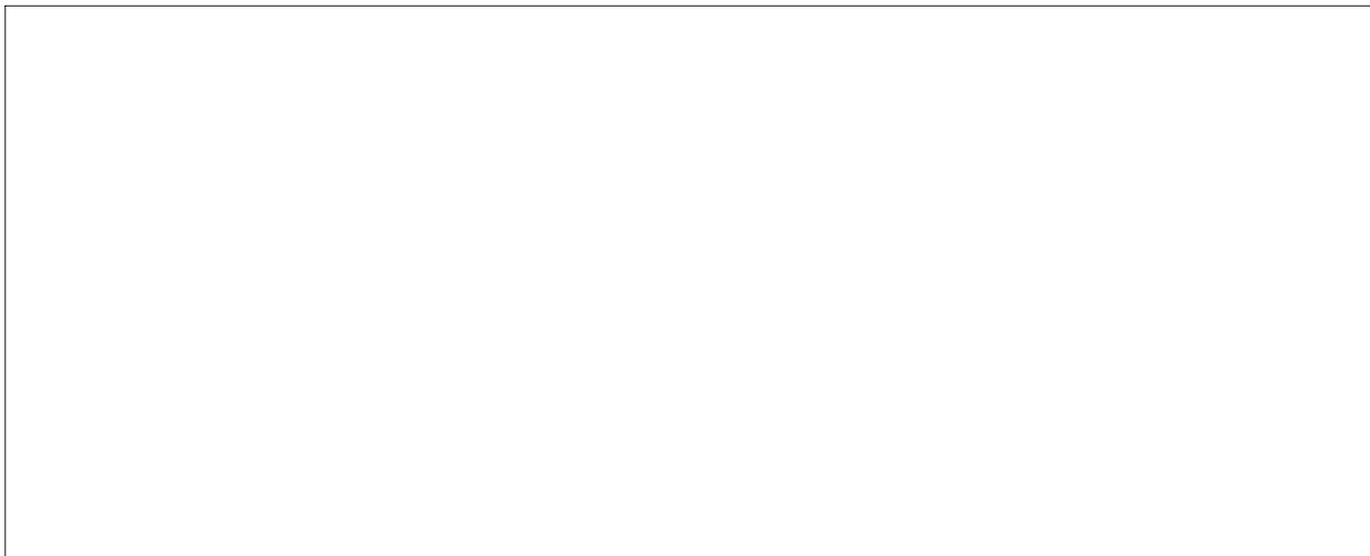
Si los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja esmaltada en la altura 1. De este modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Tipos de calentamiento:

■ = Grill, superficie amplia

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Tiempo en minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		3	1/2-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* (no precalentar)	Parrilla + bandeja esmaltada	4+1		3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000680505

00
911018