



**BOSCH**

Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](http://bosch-home.com/welcome)**



# Cocina de pie

**HKA050020**

**[es]** Instrucciones de uso

Cocina de pie



# Índice

	<b>Uso correcto del aparato</b>	4
	<b>Indicaciones de seguridad importantes</b>	5
	Lámpara halógena	6
	<b>Causas de los daños</b>	7
	Placa de cocción	7
	Daños en el horno	7
	Daños en el cajón inferior	7
	<b>Protección del medio ambiente</b>	8
	Ahorro de energía	8
	Ahorro de energía con la placa de cocción	9
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	9
	<b>Instalación y conexión</b>	9
	Conexión eléctrica	9
	Nivelar la cocina	10
	Muebles contiguos	10
	Fijación a la pared	10
	Medidas de seguridad durante el transporte	10
	<b>Presentación del aparato</b>	11
	Generalidades	11
	Zona de cocción	11
	Panel de mando	12
	Interior del horno	13
	<b>Accesorios</b>	13
	Accesorios suministrados	13
	Introducir los accesorios	13
	Accesorios especiales	14
	<b>Antes del primer uso</b>	15
	Limpiar el interior del horno y los accesorios	15
	<b>Ajustar el compartimento de cocción</b>	15
	Así se ajusta	15
	Tabla de cocción	15
	<b>Manejo del aparato</b>	17
	Encender y apagar el horno	17
	Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura	17
	<b>Limpieza</b>	17
	Productos de limpieza	17
	Mantener limpio el aparato	19
	<b>Rejillas</b>	20
	Descolgar y colgar las rejillas	20
	<b>Puerta del aparato</b>	21
	Descolgar y colgar la puerta del horno	21
	Montaje y desmontaje del cristal de la puerta	21
	Seguro adicional para puerta	22
	<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b>	22
	Tabla de averías	22
	Sustitución de la lámpara del techo del interior del aparato	23
	<b>Servicio de Asistencia Técnica</b>	23
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	23
	<b>Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina</b>	24
	Advertencias de carácter general	24
	Repostería	25
	Gratinados	27
	Aves, carne y pescado	28
	Verduras y guarniciones	31
	Yogur	31
	Presencia de acrilamida en alimentos	31
	Confitar	32
	Dejar levar la masa	33
	Comidas normalizadas	34

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**

## Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj avisador externo o un mando a distancia.

No use dispositivos de protección o protecciones para niños inapropiados.

Pueden provocar accidentes.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato. → "Accesorios" en la página 13

# ⚠ Indicaciones de seguridad importantes

## ⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.
- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables pueden arder fácilmente. No colocar ni utilizar objetos inflamables (p. ej. aerosoles, productos de limpieza) debajo o cerca del horno. No colocar objetos inflamables dentro o encima del horno.
- Las superficies del cajón inferior pueden calentarse mucho. Guardar en este cajón solo accesorios para el horno. El cajón inferior no debe utilizarse para guardar objetos inflamables o combustibles.

## ⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

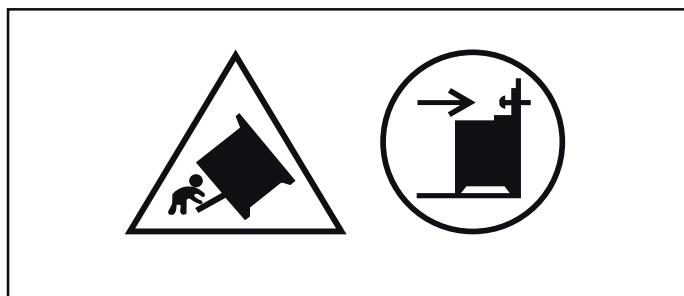
- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Las superficies del aparato se calientan durante el funcionamiento. No tocar las superficies calientes. Mantener fuera del alcance de los niños.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

## ⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar raspadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.
- Si el aparato se coloca sobre un zócalo sin fijarlo, podría deslizarse sobre el zócalo. El aparato debe estar bien fijado al zócalo.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.
- Golpearse contra la puerta abierta del aparato puede provocar lesiones o heridas. Durante el funcionamiento y después, la puerta debe permanecer siempre cerrada.

**⚠ Advertencia – ¡Riesgo de vuelco!**

**Advertencia:** Debe montarse una retención anticaída para evitar que el aparato vuelque. Leer las instrucciones de montaje.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en el cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

**Lámpara halógena****⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

Las lámparas del compartimento de cocción se calientan mucho. Todavía existe riesgo de sufrir quemaduras un tiempo después del apagado. No tocar el cristal protector. Evitar el contacto con la piel durante la limpieza.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

# Causas de los daños

## Placa de cocción

### ¡Atención!

- Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.
- No dejar recipientes vacíos al fuego. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores o el marco. Pueden provocar daños.

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
	Roce de los recipientes (p. ej. aluminio)	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

## Daños en el horno

### ¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del interior del horno: No colocar ningún accesorio en la base del interior del horno. No cubrir la base del interior del horno con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del interior del horno si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Papel de aluminio: el papel de aluminio en el interior del horno no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- Agua en el interior del horno caliente: No derramar agua en el interior del horno caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo. Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.

- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

### Vista general

En la siguiente tabla le presentamos los daños más frecuentes:

- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia. No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.  
→ "Limpieza" en la página 17
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el interior del horno hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- Asar al grill: Al asar al grill, no colocar la bandeja de aluminio o la bandeja universal 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.

## Daños en el cajón inferior

### ¡Atención!

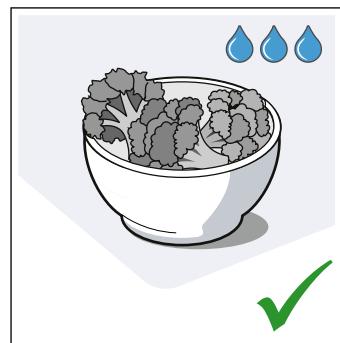
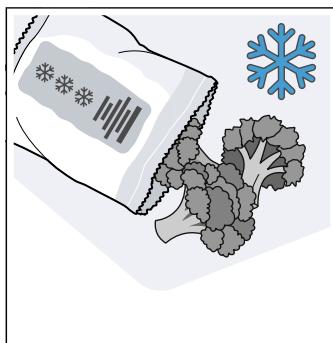
No poner ningún producto caliente en el cajón inferior. Puede resultar dañado.

# Protección del medio ambiente

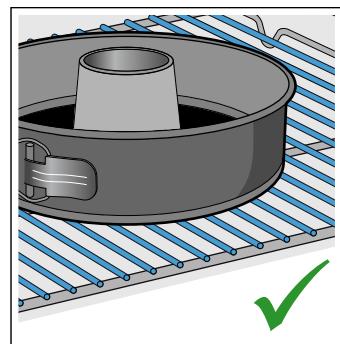
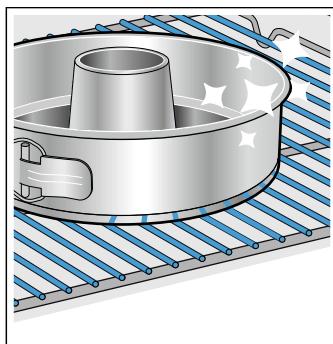
Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

## Ahorro de energía

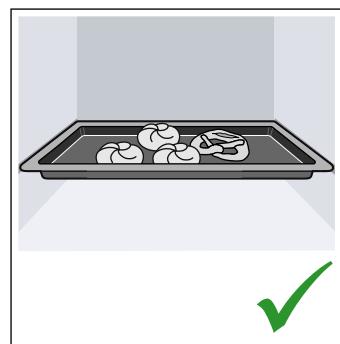
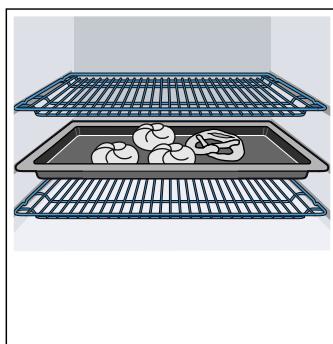
- Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Dejar descongelar los alimentos congelados antes de introducirlos en el interior del horno.



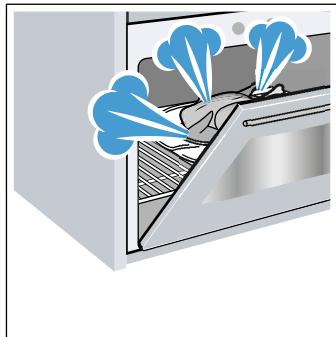
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.



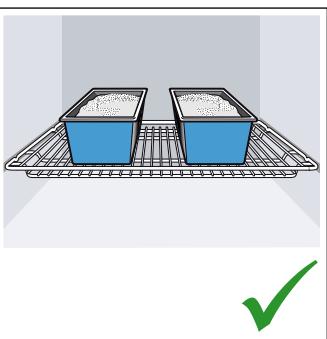
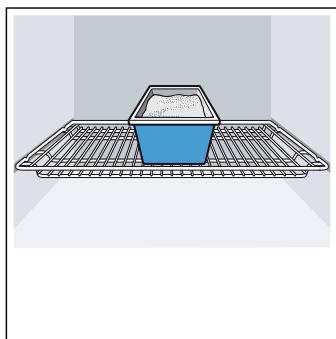
- Retirar los accesorios innecesarios del interior del horno.



- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.



- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del horno se mantiene caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro en el interior del horno.



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

## Ahorro de energía con la placa de cocción

- Utilizar recipientes con bases gruesas y planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Utilizar siempre la tapa correspondiente a cada cazo. Cuando se cocina sin tapa se necesitan cuatro veces más de energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Volver a una posición de cocción inferior.
- Utilizar el calor residual. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

## Instalación y conexión

No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de mueble. Existe riesgo de sobrecalentamiento.

### Conexión eléctrica

El aparato solo lo podrá conectar personal profesional cualificado para ello. Se deben tener en cuenta las normas del proveedor de electricidad competente.

La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.

#### ¡Atención!

Si se daña el cable de red, debe encargar su sustitución al fabricante, su Servicio de Asistencia Técnica o una persona con la cualificación equivalente.

#### ⚠ Advertencia – ¡Peligro de muerte!

Peligro de descarga eléctrica en caso de entrar en contacto con componentes conductores de tensión.

- Tocar el cable de conexión únicamente con las manos secas.
- Extraer el cable de conexión tirando siempre directamente del enchufe y no del cable de conexión, ya que podría dañarse.
- Nunca extraer el enchufe cuando el electrodoméstico esté en marcha.

Tener en cuenta las siguientes indicaciones y asegurarse de que se cumplan las condiciones expuestas a continuación:

#### Notas

- La toma de corriente y el enchufe del electrodoméstico son compatibles.
- Los cables poseen una sección transversal suficiente.
- Existe una toma a tierra reglamentaria.
- En caso de tener que sustituir el cable de conexión del electrodoméstico, se encargue dicho trabajo exclusivamente a un electricista. A través del Servicio de Asistencia Técnica de la marca, se puede adquirir un cable de conexión de repuesto.
- No se usan enchufes, tomas o acoplamientos múltiples ni tampoco cables de prolongación.
- En caso de utilizar un interruptor de corriente diferencial, solo se usa uno provisto del símbolo . Solo los interruptores de protección provistos de este símbolo aseguran el cumplimiento de las normativas actuales vigentes.
- El enchufe siempre está accesible.
- El cable de red no está doblado, aplastado, modificado o seccionado.
- El cable de red no está en contacto con una fuente de calor.

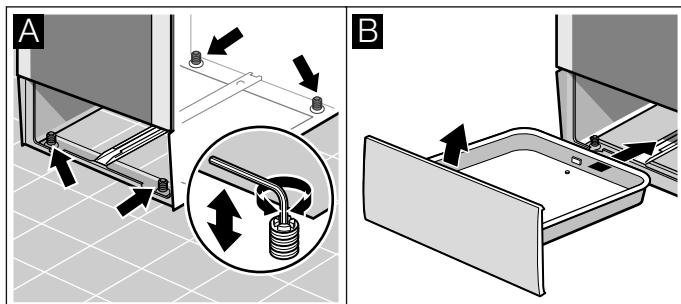
## Para el instalador

- La instalación debe disponer de un dispositivo de separación omnipolar con una abertura de contacto de al menos 3 mm. Esta medida no es necesaria si la conexión se realiza mediante enchufe y queda accesible al usuario.
- Seguridad eléctrica: la cocina es un aparato con clase de protección I y sólo puede utilizarse en combinación con una conexión con conductor de toma a tierra.
- Para conectar el aparato deberá utilizarse un cable de tipo H 05 VV-F o equivalente.

## Nivelar la cocina

Colocar la cocina directamente sobre el suelo.

1. Tirar del cajón inferior y sacarlo hacia arriba. El interior del zócalo está provisto de patas de ajuste delanteras y traseras.
2. Subir o bajar las patas de ajuste con una llave hexagonal según sea necesario hasta nivelar la cocina (figura A).
3. Volver a introducir el cajón inferior (figura B).



## Muebles contiguos

Los muebles contiguos deben ser de materiales no inflamables. Los frontales de los muebles contiguos deben ser capaces de resistir una temperatura de hasta 90 °C como mínimo.

## Fijación a la pared

Para que la cocina no se vuelque, fijarla a la pared con la escuadra suministrada. Observar las instrucciones de montaje para fijar la cocina a la pared.

## Medidas de seguridad durante el transporte

Fijar todas las partes móviles en el interior y sobre el aparato con una cinta adhesiva que no deje marcas. Introducir los accesorios (p. ej. la bandeja de horno) en los correspondientes compartimentos con los cantos envueltos en cartón fino para no dañar el aparato. Colocar un cartón o similar entre la parte delantera y la trasera para evitar golpes en el lado interior de la puerta de cristal. Fijar la puerta y la tapa superior (si dispone) con cinta adhesiva a los laterales del aparato. Conservar el embalaje original del aparato. Transportar el aparato únicamente en su embalaje original. Tener en cuenta las indicaciones de transporte impresas en el embalaje.

## Si el embalaje original no está disponible

Proteger el aparato con un embalaje a fin de evitar posibles daños durante el transporte.

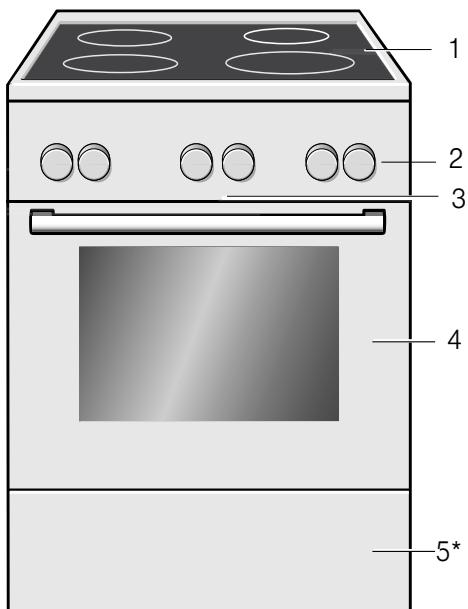
Transportar el aparato en posición vertical. No sujetar el aparato por el tirador de la puerta ni por las conexiones traseras, podrían resultar dañados. No depositar objetos pesados sobre el aparato.

## Presentación del aparato

En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

### Generalidades

La ejecución depende del respectivo modelo de aparato.



#### Comentarios

1	Placa de cocción**
2	Panel de mando**
3*	Ventilador
4	Puerta del horno**
5*	Cajón del zócalo**

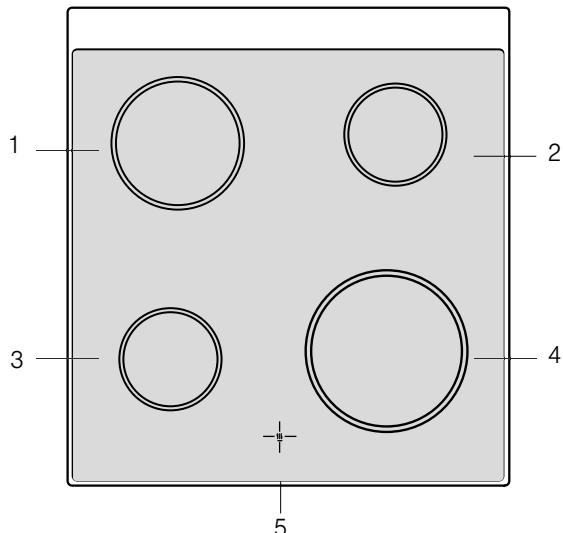
\* Opcional (disponible para algunos aparatos)

\*\* En función del modelo del aparato pueden presentarse diferencias en los detalles.

**Nota:** Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

### Zona de cocción

En este capítulo encontrará un resumen del panel de mando. La ejecución depende del respectivo modelo de aparato.



#### Explicación

1	Zona de cocción de 18 cm
2	Zona de cocción de 14,5 cm
3	Zona de cocción de 14,5 cm
4	Zona de cocción de 21 cm
5	Indicador de calor residual

#### Indicador de calor residual

La placa de cocción presenta un indicador de calor residual para cada zona de cocción. Indica qué zonas de cocción están aún calientes. Aunque se haya desconectado la zona de cocción, el indicador sigue encendido hasta que la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente.

El calor residual se puede aprovechar para, p. ej., mantener un plato pequeño caliente y ahorrar así energía.

## Panel de mando

En función del modelo del aparato pueden presentarse diferencias en los detalles.

### Tipos de calentamiento y funciones

Con el mando de funciones se pueden seleccionar los tipos de calentamiento y funciones adicionales.

A continuación se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento, para encontrar siempre el más adecuado para cada alimento.

Tipo de calentamiento	Aplicación
	Calor superior e inferior Para hornear y asar a un nivel de forma tradicional. Especialmente indicado para pasteles con cobertura jugosa. El calor proviene de forma homogénea de arriba y abajo. Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en el modo convencional.
	Calor superior e inferior suaves Para una óptima cocción a fuego lento de los alimentos seleccionados. El calor proviene de arriba y abajo. Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en el modo convencional.
	Calor inferior Para cocer al baño María y volver a hornear. El calor proviene de la resistencia inferior.
	Grill, pequeña superficie El tipo de calentamiento es adecuado para asar al grill bistecs, salchichas, pescado y tostadas en pequeñas cantidades. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
	Grill, amplia superficie Para asar al grill piezas planas, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.

### Funciones adicionales

El nuevo horno ofrece funciones adicionales que explicamos brevemente a continuación.

Función	Utilización
	Iluminación interior Encender la iluminación interior. Las demás funciones están fuera de servicio. Facilita, por ejemplo, la limpieza del compartimento de cocción.

### Temperatura

La temperatura del interior del aparato se ajusta con el mando de temperatura. Además, este también permite seleccionar los niveles para funciones adicionales.

Si los ajustes de temperatura superan los 250 °C, el aparato baja la temperatura tras unos 10 minutos a 240 °C. Si el tipo de calentamiento del aparato es el de calor super./infer. o calor inferior, este descenso no tendrá lugar.

Posición	Significado	
●	Posición cero	El aparato no calienta.
50-275	Rango de temperatura	La temperatura que se puede ajustar en el interior del horno expresada en °C.
1, 2, 3 0 I, II, III	Niveles de grill	Los niveles ajustables para asar al grill, gran superficie  y superficie pequeña  (según el tipo de aparato). Nivel 1 = suave Nivel 2 = medio Nivel 3 = fuerte

### Indicador de temperatura

Cuando el horno está calentando, el indicador del mando de temperatura estará encendido. En las pausas de calentamiento, se apaga.

Al precalentar el horno, el momento óptimo para introducir los alimentos se alcanzará tan pronto como el indicador se apague por primera vez.

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

### Comutadores de las zonas de cocción

Los cuatro comutadores de las zonas de cocción sirven para seleccionar la potencia de calentamiento de las zonas de cocción individuales.

Posición	Significado	
0	Posición cero	La zona de cocción está apagada.
1-9	Posiciones de cocción	1 = potencia más baja 9 = potencia más alta

Al activar una zona de cocción se enciende la lámpara indicadora.

## Interior del horno

Las diversas funciones del interior del horno facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., toda la superficie del interior del horno se ilumina y un ventilador protege el aparato contra sobrecalentamiento.

### Apertura de la puerta del aparato

Si se abre la puerta del horno durante el funcionamiento del aparato, este continúa funcionando.

### Iluminación interior

En la mayoría de los tipos de calentamiento y funciones, la iluminación interior está activa durante el funcionamiento. Al finalizar el funcionamiento con el mando de funciones, se apaga.

La lámpara puede encenderse cuando el horno esté apagado al situar el mando de funciones en la posición de Iluminación interior. Esto sirve de ayuda, por ejemplo, para la limpieza del interior del horno.

### Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente sale por la parte superior de la puerta.

### ¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el horno se sobrecalienta.

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

## Accesorios

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

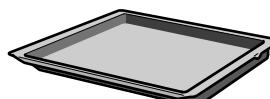
### Accesorios suministrados

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:



#### Parrilla

Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar y para asar.  
Para asados, piezas de parrilla y platos congelados.



#### Bandeja universal

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

Utilizar solo accesorios originales. Estos están pensados especialmente para este aparato.

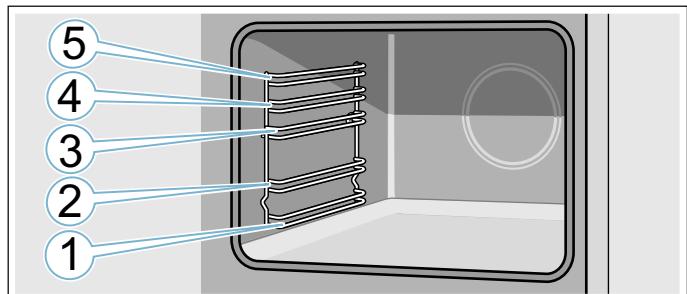
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

**Nota:** Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Esto no afecta al funcionamiento. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación.

### Introducir los accesorios

El compartimento de cocción tiene 5 alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba.

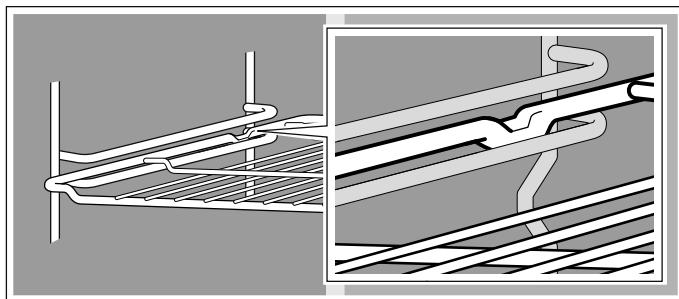
La altura de inserción superior está marcada con un símbolo de grill en el compartimento de cocción de algunos aparatos.



Introducir los accesorios siempre entre las dos guías de la altura de inserción.

Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad sin que vuelquen.

Al introducir en el compartimento de cocción, prestar atención a que la curvatura del accesorio se encuentre en la parte posterior. Solo así se encasta.



### Notas

- Sujetar la bandeja de horno por los lados con ambas manos e introducirla en paralelo a la rejilla. Al introducir la bandeja de horno, no moverla hacia los lados ni inclinarla. En caso contrario, será difícil introducir la bandeja de horno. Las superficies esmaltadas pueden resultar dañadas.
- Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el compartimiento de cocción.
- Introducir los accesorios siempre completamente en el compartimiento de cocción evitando tocar la puerta del mismo.
- Sacar del compartimento de cocción los accesorios que no se vayan a utilizar durante el funcionamiento.

## Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato.

La disponibilidad, así como la posibilidad de realizar pedidos en línea, son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

**Nota:** No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → "Servicio de Asistencia Técnica" en la página 23

### Accesorios especiales

#### Parrilla

Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar, asados y piezas para asar al grill.

#### Bandeja de horno

Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña.

#### Bandeja universal

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

#### Parrilla de inserción

Para asar carne, aves y pescado.

Para colocar en la bandeja universal con el fin de recoger la grasa y el jugo de la carne que se desprende.

#### Bandeja profesional

Para preparar grandes cantidades de comida. Ideal también para, p. ej., la moussaka.

#### Tapa para la bandeja profesional

La tapa convierte la bandeja profesional en un asador profesional.

#### Bandeja para pizza

Para pizza y pasteles redondos grandes.

#### Bandeja para grill

Para asar al grill en lugar de la parrilla o para recoger las salpicaduras. Utilizar exclusivamente con la bandeja universal.

#### Piedra para hornear

Para preparar pan, panecillos y pizza caseros que deban adquirir una base crujiente.

La piedra para hornear debe precalentarse a la temperatura recomendada.

#### Asador de cristal

Para estofados y gratinados.

#### Bandeja de cristal

Para gratinados, platos de verdura y galletas.

#### Sistema de extracción de un nivel

Los rieles de extracción en la altura 2 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.

#### Sistema de extracción de 2 niveles

Los rieles de extracción en las alturas 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.

#### Sistema de extracción de 3 niveles

Los rieles de extracción en la altura 1, 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.

## Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez deben realizarse algunos ajustes. También se deberán limpiar el interior del aparato y los accesorios.

### Limpiar el interior del horno y los accesorios

Antes de preparar cualquier alimento por primera vez, limpiar el interior del horno y los accesorios.

#### Limpiar el compartimento de cocción

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción vacío y con la puerta cerrada.

Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción, como p. ej., bolas de poliestireno. Antes de calentar el horno, limpiar las superficies lisas del compartimento de cocción con un paño suave y húmedo. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

Aplicar los ajustes indicados. En el capítulo siguiente se explica cómo ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura. → "Manejo del aparato" en la página 17

#### Ajustes

Tipo calentam.	Calor superior/inferior <input type="checkbox"/>
Temperatura	máxima
Duración	1 hora

Apagar el aparato después de la duración indicada.

Cuando el compartimento de cocción se haya enfriado, limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua y jabón.

#### Limpiar los accesorios

Limpiar los accesorios a fondo con una bayeta con agua y jabón o un cepillo blando.

## Ajustar el compartimento de cocción

En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran los niveles de potencia y tiempos de cocción para distintos platos.

### Así se ajusta

La potencia de calentamiento de cada zona de cocción se ajusta con los interruptores de las zonas de cocción.

Posición 0 = apagado

Posición 1 = potencia más baja

Posición 9 = potencia más alta.

Al activar una zona de cocción se enciende la lámpara indicadora.

### Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

El tiempo y las posiciones de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

Remover de vez en cuando si se calientan platos gruesos.

Utilizar la posición de cocción 9 para el inicio de la cocción.

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
<b>Derretir</b>		
Chocolate, cobertura de chocolate, gelatina	1	-
Mantequilla	1-2	-
<b>Calentar y conservar caliente</b>		
Cocido, p. ej. lentejas	1-2	-
Leche**	1-2	-
<b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>		
Albóndigas, albóndigas de patata	4*	20-30 min
Pescado	3*	10-15 min
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1	3-6 min
<b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>		
Arroz (con doble cantidad de agua)	3	15-30 min
Patatas hervidas sin pelar	3-4	25-30 min
Patatas cocidas con sal	3-4	15-25 min
Pastas	5*	6-10 min
Cocido, sopas	3-4	15-60 min
Verduras	3-4	10-20 min
Verdura, ultracongelada	3-4	10-20 min
Cocer en olla exprés	3-4	-
<b>Estofar</b>		
Rollitos de carne	3-4	50-60 min
Estofado	3-4	60-100 min
Gulasch	3-4	50-60 min
<b>Asar**</b>		
Escalope, normal o empanado	6-7	6-10 min
Escalope, congelado	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Pescado y filetes de pescado, normales	4-5	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados	4-5	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej. varitas pescado	6-7	8-12 min
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min
Crepes	5-6	a fuego lento

\* Cocción lenta sin tapa

\*\* Sin tapa

# Manejo del aparato

Ya se han presentado anteriormente los mandos y su funcionamiento. A continuación se explica cómo ajustar el aparato.

## Encender y apagar el horno

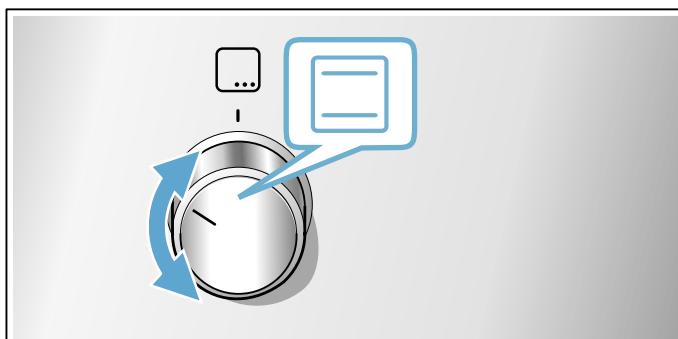
El mando de funciones enciende y apaga el horno. Para encender el horno situar el mando de funciones en una posición distinta de cero. Para apagar el horno, girar el mando de funciones siempre a la posición cero.

## Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

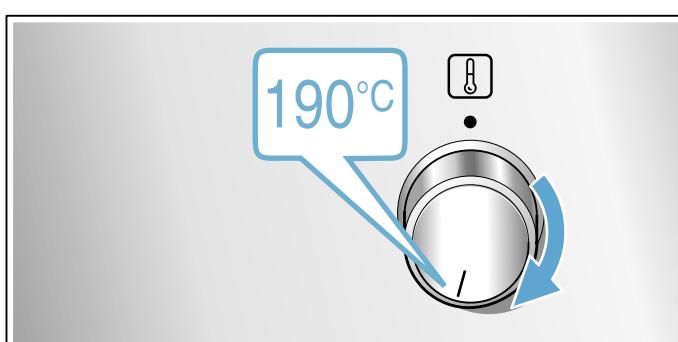
Con el selector de funciones y el mando de temperatura se puede ajustar el aparato fácilmente. Al principio del manual se indica cuál es el tipo de calentamiento más adecuado para cada alimento.

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

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.



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



Tras unos pocos segundos, el aparato comienza a calentarse.

Cuando los alimentos estén listos, apagar el aparato girando el selector de funciones a la posición cero.

## Modificación

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

# Limpieza

El aparato 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 describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

## Productos de limpieza

Observar las siguientes indicaciones para no dañar las distintas superficies empleando un producto de limpieza inadecuado.

### Para la limpieza de la placa de cocción

- No utilizar productos lavavajillas sin diluir o productos lavavajillas para lavaplatos,
- estropajos abrasivos,
- productos de limpieza abrasivos, como limpiadores para hornos, o quitamanchas,
- limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.
- No lavar las piezas sueltas en el lavaplatos.

### Para la limpieza del horno

- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- productos de limpieza con un alto contenido de alcohol,
- estropajos abrasivos,
- limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.
- No lavar las piezas sueltas en el lavaplatos.

Lavar bien los estropajos nuevos antes de usarlos por primera vez.

### Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Zona	Productos de limpieza
Superficies de acero inoxidable* (según el tipo de aparato)	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. En el caso de las superficies de acero inoxidable, limpiar siempre en paralelo a las vetas naturales. De lo contrario, se podrían producir arañazos. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos de limpieza especiales para superficies de acero inoxidable calientes. Aplique una fina capa de producto con un paño suave.
Superficies esmaltadas, pintadas, de plástico y serigrafiadas* (según el tipo de aparato)	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio para la limpieza.

\* Opcional (Disponible para algunos aparatos, según el tipo de aparato.)

Zona	Productos de limpieza	Zona	Productos de limpieza
Panel de mando	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio para la limpieza.	Placa de cocción de vitrocerámica* (según el tipo de aparato)	Cuidados: productos de conservación para la vitrocerámica Limpieza: productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje.
Cristal protector superior* (según el tipo de aparato)	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. El cristal protector superior puede desmontarse para la limpieza. Consultar al respecto el capítulo <b>Cristal protector superior</b> .		⚠ Rascador para cristal para suciedad resistente: Retirar la protección y limpiar solo con la cuchilla. Atención: la cuchilla está muy afilada. Peligro de lesiones. Después de limpiar, volver a montar la protección. Si la cuchilla está dañada se ha de sustituir inmediatamente.
Botones giratorios No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.		
Marco de la placa de cocción	Agua caliente con jabón: No limpiar con rascadores para vidrio, limón o vinagre.	Placa de cocción de cristal* (según el tipo de aparato)	Cuidados: productos de conservación para el cristal Limpieza: productos de limpieza adecuados para el cristal. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje.
Placa de cocción de gas y soporte para ollas* (según el tipo de aparato)	Agua caliente con jabón. Usar poca agua, vigilando que esta no penetre en el aparato por la parte inferior de los quemadores. Retirar inmediatamente los alimentos derramados y los restos de comida. El soporte para ollas puede retirarse.  Soporte para ollas de hierro fundido*: No lavar en el lavavajillas.		⚠ Rascador para cristal para suciedad resistente: Retirar la protección y limpiar solo con la cuchilla. Atención: la cuchilla está muy afilada. Peligro de lesiones. Después de limpiar, volver a montar la protección. Si la cuchilla está dañada se ha de sustituir inmediatamente.
Quemador de gas* (según el tipo de aparato)	Retirar el cabezal del quemador y la tapa y limpiar con agua caliente con un poco de jabón. No lavar en el lavaplatos.  Los orificios de salida del gas deben estar siempre libres. Bujías de encendido: cepillo blando pequeño. Los quemadores de gas funcionan solo si las bujías están secas. Secar bien todas las piezas. Al montar de nuevo el quemador, comprobar que las piezas vuelvan a colocarse correctamente.  Las tapas del quemador están esmaltadas en negro. Con el tiempo, cambia el color. Esto no afecta al funcionamiento.	Panel de cristal	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar el rascador para vidrio.  La puerta puede extraerse para realizar la limpieza con más comodidad. Consultar al respecto el capítulo <b>Montaje y desmontaje de la puerta del horno</b> .
Placa eléctrica* (según el tipo de aparato)	Producto abrasivo o esponja: A continuación, calentar brevemente la placa eléctrica para secarla. Las placas húmedas acaban oxidándose con el tiempo. Finalmente, aplicar un producto de conservación. Retirar inmediatamente los alimentos derramados y los restos de comida.	Seguro para niños* (según el tipo de aparato)	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. Si la puerta del horno lleva incorporado un seguro para niños, este debe quitarse antes de la limpieza. El seguro para niños no funciona correctamente si está muy sucio.
Anillo de la placa eléctrica* (según el tipo de aparato)	Eliminar las decoloraciones tornasoladas del anillo de la placa eléctrica con un producto para la limpieza de acero. No usar ningún producto abrasivo o que raye.	Junta No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
		Zona de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío.
			⚠ Utilizar la función de autolimpieza en las superficies autolimpiantes. Consultar al respecto el capítulo <b>Autolimpieza</b> . Atención: Nunca utilice productos de limpieza para cocinas para las superficies autolimpiantes.
			* Opcional (Disponible para algunos aparatos, según el tipo de aparato.)

Zona	Productos de limpieza
Cristal protector de la bombilla del horno	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.
Armazón	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. Los armazones pueden extraerse para la limpieza. Consultar al respecto el capítulo <b>Colocación y extracción de los armazones</b> .
	Carries telescópicos* (según el tipo de aparato) Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No remojar ni meter en el lavavajillas o limpiar mediante autolimpieza. Esto puede dañar los armazones y limitar su función.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.  Bandeja de aluminio*: (según el tipo de aparato) Secar con un paño suave. No lavar en el lavaplatos. No utilizar limpiadores para hornos. Para evitar arañazos, no tocar las superficies metálicas con cuchillos ni objetos afilados similares. No son apropiados los productos de limpieza abrasivos, esponjas que rayen o paños de limpieza ásperos. De lo contrario, se podrían producir arañazos.  Asador giratorio* (según el tipo de aparato) Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No lavar en el lavavajillas.  Termómetro de carne* (según el tipo de aparato) Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No lavar en el lavavajillas.
Cajón del zócalo* (según el tipo de aparato)	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.

\* Opcional (Disponible para algunos aparatos, según el tipo de aparato.)

## Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el 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 interior.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del horno.  
Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar rugosos al tacto. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.

## Mantener limpio el aparato

Con el fin de que no se forme suciedad incrustada en el aparato, mantenerlo siempre limpio y eliminar la suciedad inmediatamente.

### Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner el horno en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.

### Consejos

- Limpiar el interior del aparato después de cada uso. De esta forma, se impedirá que la suciedad se queme.
- Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy húmedos.
- Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.

# Rejillas

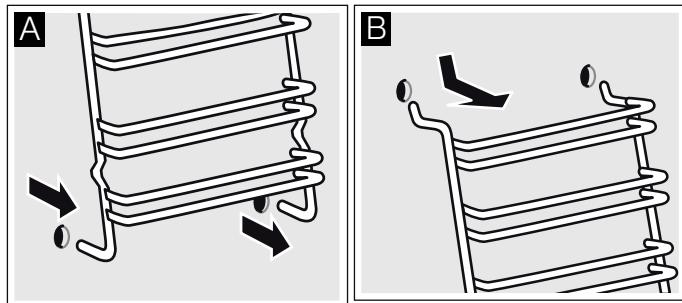
El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo extraer y limpiar las rejillas.

## Descolgar y colgar las rejillas

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

### Descolgar las rejillas

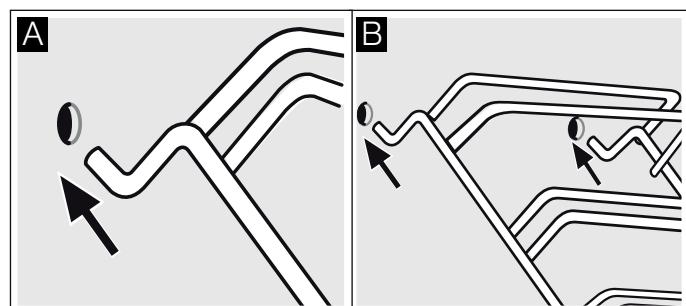
1. Extraer las rejillas por abajo y tirar suavemente hacia delante. Extraer los pasadores de prolongación de los orificios de fijación de la zona inferior de las rejillas (figura A).
2. A continuación plegar las rejillas hacia arriba y retirarlas con cuidado (figura B).



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

## Colgar las rejillas

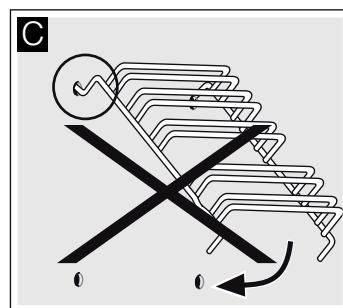
1. Introducir los dos ganchos de sujeción cuidadosamente en los orificios superiores. (figura A-B)



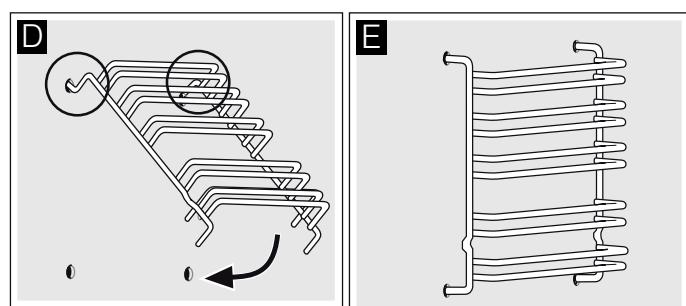
### ⚠ Advertencia

#### Montaje incorrecto!

No mover la rejilla si los dos ganchos de sujeción no están encajados por completo en los orificios superiores. El esmalte puede resultar dañado y romperse (figura C).



2. Los dos ganchos de sujeción deben estar totalmente encajados en los orificios superiores. Mover ahora la rejilla despacio y con cuidado hacia abajo y colgarla en los orificios inferiores (figura D).
  3. Colgar ambas rejillas en las placas laterales del horno (figura E).
- Con las rejillas montadas correctamente, la distancia entre los dos niveles de inserción superiores es mayor.



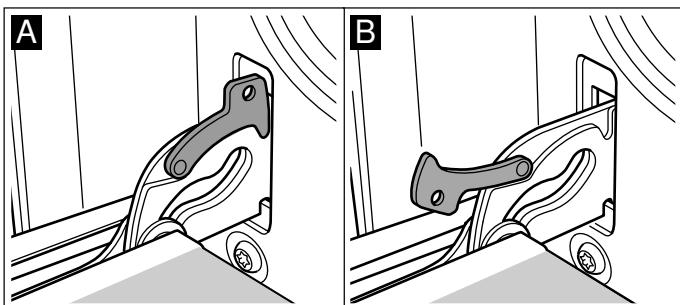
## Puerta del aparato

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo desmontar y limpiar la puerta del aparato.

### Descolgar y colgar la puerta del horno

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

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. La puerta del horno se bloquea plegando las palancas (figura A). En este caso, la puerta no puede descolgarse. Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.

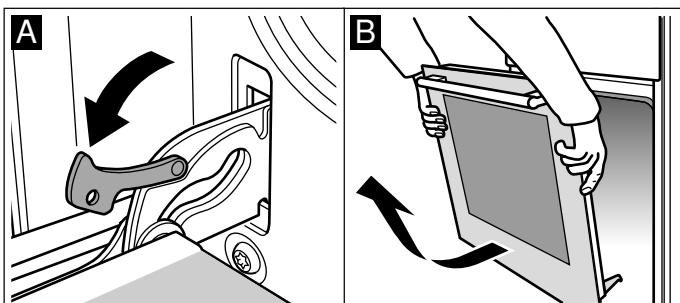


#### Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, en cuyo caso deben estar abiertas.

### Descolgar la puerta

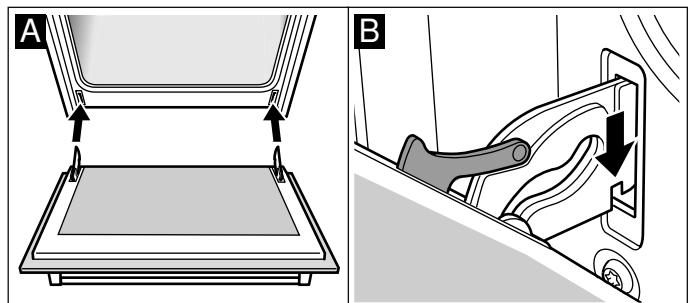
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Abrir ambas palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. Agarrar con ambas manos por el lado izquierdo y derecho. Empujar un poco más en sentido de cierre y extraer (figura B).



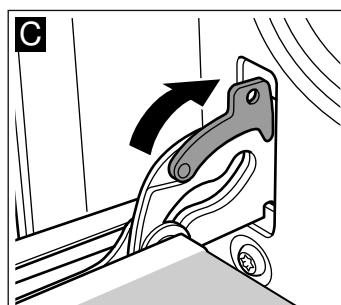
### Colgar la puerta

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

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



3. Volver a cerrar ambas palancas de bloqueo (figura C). Cerrar la puerta del horno.



#### Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

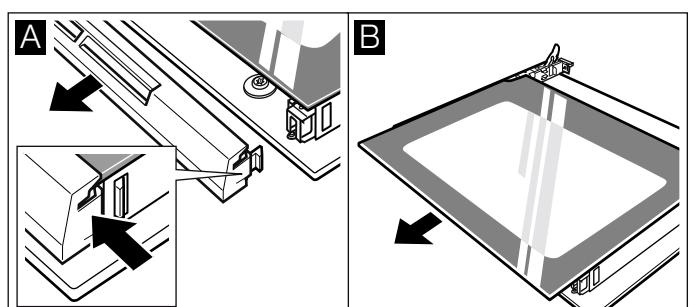
No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

### Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

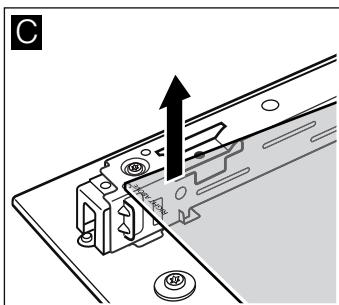
El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

#### Desmontaje

1. Desmontar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el tirador hacia abajo.
2. Retirar la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, hacer presión con los dedos en la lengüeta hacia la izquierda y hacia la derecha (Figura A).
3. Levantar el cristal superior y extraerlo (Figura B).



## 4. Levantar el cristal y extraerlo (Figura C).



Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

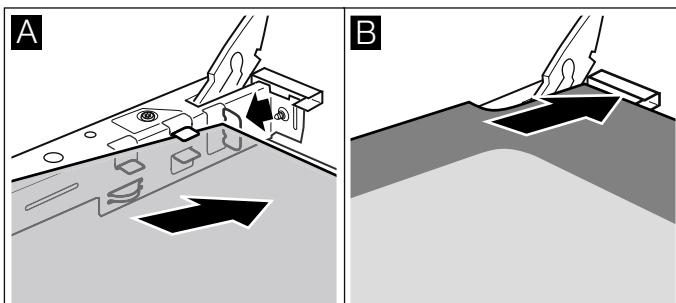
**⚠️ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar raspadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

**Montaje**

Al realizar el montaje, asegurarse de que la inscripción "right above" de la parte inferior izquierda quede invertida.

1. Introducir el cristal hacia atrás en posición inclinada (Figura A).
2. Introducir el cristal superior hacia atrás en ambos soportes en posición inclinada. La superficie lisa debe quedar hacia fuera. (Figura B)



3. Colocar la cubierta y presionarla.
4. Montar la puerta del horno.

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

**Seguro adicional para puerta**

Al cocinar alimentos con tiempos de cocción prolongados, la puerta del horno puede alcanzar temperaturas muy elevadas.

Si el horno está en funcionamiento, mantener alejados y bajo supervisión a los niños pequeños.

Están disponibles dispositivos de protección adicionales que evitan el contacto con la puerta del horno. En caso de que haya niños cerca del horno, colocar estos dispositivos de protección.

Este accesorio especial (11023590) se puede adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica.

## ¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar subsanar la avería uno mismo con ayuda de la tabla.

### Tabla de averías

Si el plato no queda bien, consultar el apartado *Los platos han sido probados en nuestro estudio de cocina*. Aquí se ofrecen consejos prácticos e información en torno a la cocción, el horneado y el asado.

Avería	Possible causa	Solución/Información
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible está defectuoso.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la lámpara de la cocina o cualquier otro aparato funcionan.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar los mandos giratorios varias veces a la derecha y la izquierda.

**⚠️ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

Las reparaciones realizadas de forma incorrecta son una fuente de peligro, por lo que deben ser llevadas a cabo por un empleado de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

## Sustitución de la lámpara del techo del interior del aparato

Si la lámpara del interior del aparato está deteriorada, debe sustituirse. Pueden adquirirse lámparas halógenas de 230 V y 25 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

Tocar la lámpara halógena con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil. Utilizar solo estas lámparas.

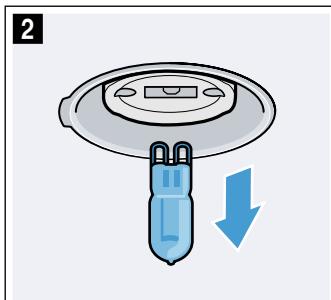
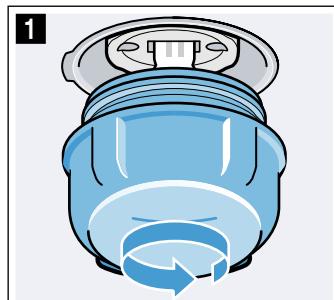
### **⚠️ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

### **⚠️ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

1. Poner un paño de cocina dentro del interior del aparato frío para evitar daños.
2. Desenroscar el cristal protector girándolo hacia la izquierda (figura 1).
3. Extraer la bombilla sin girarla (figura 2). Colocar una bombilla nueva teniendo en cuenta la posición de las clavijas. Insertar la bombilla ejerciendo presión.



4. Volver a atornillar el cristal protector. En función del tipo de aparato, el cristal protector estará equipado con una junta tórica. Volver a encastrar la junta tórica antes de atornillar el cristal protector.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el interruptor automático.

## Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

N.º de producto.	N.º de fabricación.
Servicio de Asistencia Técnica 	

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

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

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

**E** 902 245 255

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

## Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

**Nota:** Durante la preparación de alimentos puede producirse mucho vapor de agua en el compartimento de cocción.

Su aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, emitiendo muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede aparecer agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.

### Advertencias de carácter general

#### Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos alimentos. La temperatura y la duración dependen de la cantidad de alimentos y de la receta. Por este motivo, se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, ajustar la próxima vez una temperatura superior.

**Nota:** Los tiempos de cocción no deberán reducirse seleccionando temperaturas más altas. De lo contrario, los alimentos se cocerán por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Así se puede ahorrar energía. Los tiempos de cocción se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. No introducir el plato ni los accesorios en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el precalentamiento.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla. En el apartado de consejos prácticos se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar energía.

#### Tipo de calentamiento Calor superior e inferior suaves

El Calor superior e inferior suaves es un tipo de calentamiento inteligente que permite ahorrar energía en la preparación de carne, pescado y postres. El aparato regula de manera óptima el aporte de energía en el compartimento de cocción. Los alimentos se preparan por intervalos con el calor residual. De este modo, quedan más jugosos y se tuestan menos. Dependiendo de la preparación y del tipo de alimento, es posible ahorrar energía. Durante la cocción, se pierde este efecto si se abre la puerta del aparato antes de tiempo o al precalentar.

Utilizar solo accesorios originales del aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los tipos de calentamiento de este. Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción. Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando esté vacío y frío. Elegir una temperatura entre 120 °C y 250 °C. Mantener la puerta cerrada durante la cocción. Utilizar solo un nivel para la cocción.

El tipo de calentamiento Calor superior e inferior suaves se utiliza para calcular el consumo de energía en modo de circulación de aire y para determinar la clase de eficiencia energética.

#### Hornear a un nivel

Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- Altura 2, repostería alta o molde sobre la parrilla
- Altura 3, repostería baja o bandeja de horno

#### Accesorios

Utilizar solo accesorios originales del aparato. Son los que mejor se adaptan al interior del horno y a los modos de funcionamiento de este.

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

→ "Accesorios" en la página 13

#### Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

## Repostería

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de pasteles y repostería pequeña. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo sobre dejar crecer la masa.

### Moldes para hornear

Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomiendan moldes de metal oscuro.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas 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 generalmente son más pequeños que los normales. Las indicaciones acerca de las cantidades y de la receta pueden variar.

## Pasteles en moldes

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	2	<input type="checkbox"/>	160-180	50-60
Pastel de masa de bizcocho, fino	Molde corona/molde rectangular	2	<input type="checkbox"/>	150-170	60-80
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	3	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Tarta de fruta o de requesón con base de pastaflora	Molde desarmable Ø 26 cm	2	<input type="checkbox"/>	160-180	70-90
Tarta	Molde para tartas	1	<input type="checkbox"/>	200-240	25-50
Scones, panecillos dulces escoceses	Molde desarmable Ø 28 cm	2	<input type="checkbox"/>	160-180	25-35
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	2	<input type="checkbox"/>	150-170	60-80
Tarta de bizcocho, 3 huevos	Molde desarmable Ø 26 cm	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø 28 cm	2	<input type="checkbox"/>	160-180	35-45

## Pasteles preparados en la bandeja

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Pastel de masa de bizcocho con cobertura	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	160-180	20-45
Pasteles de pastaflora con cobertura seca	Bandeja universal	2	<input type="checkbox"/>	170-190	25-35
Pasteles de pastaflora con cobertura jugosa	Bandeja universal	2	<input type="checkbox"/>	160-180	60-90
Pastel de levadura con cobertura seca	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	170-180	25-35
Pastel de levadura con cobertura jugosa	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	160-180	30-50
Trenza/corona de levadura	Bandeja universal	2	<input type="checkbox"/>	160-170	35-40
Bizcocho	Bandeja universal	2	<input type="checkbox"/>	170-190*	15-20
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja universal	2	<input type="checkbox"/>	190-210	55-65
Pastel de hojaldre, congelado	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	200-220	35-40

\* Precalentar 10 minutos

## Productos ultracongelados

No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo. Retirar el hielo del alimento.

Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

## Pan y panecillos

### ¡Atención!

Nunca verter agua en el interior del horno caliente ni colocar un recipiente con agua sobre la base del mismo. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.

Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al hornearlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

Los ajustes para masas de pan son aplicables tanto para masas colocadas sobre la bandeja de horno como para masas colocadas en un molde rectangular.

**es** Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

## Repostería pequeña

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de caleamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas	2	<input type="checkbox"/>	170-190	20-40
Repostería pequeña	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	160-180	25-35
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	200-220	20-30
Ensaimadas	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	190-210	35-50

## Galletas

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de caleamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Pastas de té	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	140-150*	30-40
Galletas	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	140-160	20-30
Merengue	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	80-100	100-150
Almendrados	Bandeja universal	2	<input type="checkbox"/>	100-120	30-40

\* Precalentar

## Pan y panecillos

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de caleamiento	Paso	Temperatura en °C	Duración en min.
Pan, 750 g (en molde rectangular y sin molde)	Bandeja universal o molde rectangular	2	<input type="checkbox"/>	-	180-200	50-60
Pan, 1000 g (en molde rectangular y sin molde)	Bandeja universal o molde rectangular	2	<input type="checkbox"/>	-	200-220	35-50
Pan, 1500 g (en molde rectangular y sin molde)	Bandeja universal o molde rectangular	2	<input type="checkbox"/>	-	180-200	60-70
Torta de pan	Bandeja universal	2	<input type="checkbox"/>	-	240-250	25-30
Panecillos dulces frescos	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	-	170-180*	20-30
Panecillos frescos	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	-	200-220	20-30
Gratinar tostadas, 4 unidades	Parrilla	3	<input type="checkbox"/>	-	200-220	15-20
Gratinar tostadas, 12 unidades	Parrilla	3	<input type="checkbox"/>	-	220-240	15-25

\* Precalentar

## Pizza, quiche y pastel picante

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de caleamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Pizza, fresca	Bandeja universal	2	<input type="checkbox"/>	190-210	20-30
Pizza, fresca, base fina	Bandeja universal	2	<input type="checkbox"/>	250-270*	15-25
Pizza, refrigerada	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	190-210*	10-15
Pizza, congelada, base fina, 1 unidad	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	190-210	15-25
Pizza, ultracongelada, base gruesa. 1 unidad	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	200-210	20-30
Minipizzas	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	190-210	10-20
Pastel salado en molde	Molde desarmable Ø 28 cm	3	<input type="checkbox"/>	170-190	50-60
Quiche	Molde para tartas	1	<input type="checkbox"/>	210-230	40-50
Tarta	Molde para gratinar	2	<input type="checkbox"/>	180-200	55-65
Empanada	Bandeja universal	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Börek	Bandeja universal	2	<input type="checkbox"/>	190-210	40-50

\* Precalentar

## Consejos prácticos para el horneado

Para comprobar si el pastel está hecho.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmorona.	Utilizar menos líquido la próxima vez. O bien disminuir la temperatura 10 °C y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta.
El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Engrasar solo la base del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal.
Las pastas pequeñas se pegan 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.
El pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado claro.	Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado claro arriba y demasiado oscuro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más arriba.
El pastel ha quedado demasiado oscuro arriba y demasiado claro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo. Seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel de molde o de molde rectangular se pone muy oscuro por la parte de atrás.	No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio.
El pastel ha quedado muy oscuro.	La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción en caso necesario.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear. Asegurarse de que el molde para hornear no esté pegado a las aberturas de la pared posterior del compartimento de cocción. Si se hornea repostería pequeña, procurar que todas las unidades tengan el mismo tamaño y grosor.
El pastel tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecho.	Utilizar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción. Añadir menos líquido si fuera necesario. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y, a continuación, añadir la cobertura.
El pastel no se desprende al volcar el molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel entre 5 y 10 minutos. En caso de que continúara sin poder desprenderse, desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el pastel y cubrir el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

## Gratinados

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de gratinados. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

El estado de cocción de un gratinado depende del tamaño del recipiente y de la altura de inserción del gratinado.

Para los gratinados, utilizar un recipiente ancho y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan

más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.

Utilizar siempre las alturas de inserción especificadas.

La preparación de los alimentos se puede realizar en un nivel utilizando moldes o la bandeja universal.

- Moldes sobre la parrilla: altura 2
- Bandeja universal, altura 3

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar energía. Colocar los moldes uno al lado del otro en el compartimento de cocción.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Gratinado, salado, con ingredientes cocidos	Molde para gratinar	2	<input type="checkbox"/>	200-220	30-60
Gratinados dulces	Molde para gratinar	2	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto	Molde para gratinar	2	<input type="checkbox"/>	160-180	60-80

## Aves, carne y pescado

Su aparato proporciona varios tipos de calentamiento para la preparación de aves, carne y pescado. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para algunos platos.

### Asar sobre la parrilla

El asado sobre la parrilla es particularmente adecuado para grandes aves o varias piezas simultáneamente.

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

Colocar la bandeja universal en la altura 1. Así, se recoge el jugo de la carne y el interior del horno se mantiene limpio.

Dependiendo del tipo y tamaño del asado, añadir hasta 1/2 litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger el líquido que se desprende. El sedimento del asado obtenido se puede utilizar para preparar una salsa. Además, de este modo se genera menos humo y el compartimento de cocción se mantiene limpio.

### Asar en el recipiente

#### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones ocasionadas por la rotura del cristal!**

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

#### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para hornos. Los recipientes de cristal son los más adecuados. Comprobar si el recipiente entra bien en el interior del horno.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. El ave, carne o pescado tarda más en hacerse y se dora menos. En caso de usarlas, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

### Recipientes sin tapa

Para preparar aves, carne y pescado, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde sobre la parrilla. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

### Recipientes con tapa

Con el uso de un recipiente con tapa para la preparación, el horno se mantiene más limpio. Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Las aves, la carne y el pescado también pueden quedar muy crujientes en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

## Asar al grill

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del horno abierta.

Colocar el alimento sobre la parrilla. Adicionalmente, insertar la bandeja universal al menos una altura de inserción más abajo y con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato. Esto permite recoger la grasa.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.

Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua.

### Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente, lo cual es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.
- Al asar al grill puede producirse humo.
- Al asar al grill, introducir la bandeja de horno o la bandeja universal como máximo en la altura de inserción 3. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el compartimento de cocción al extraerla.

## Termómetro de carne

Según las prestaciones del aparato, está disponible un termómetro de carne. El termómetro de carne permite cocer al punto. Consultar la información importante sobre el uso del termómetro de carne en el capítulo correspondiente. Este proporciona datos sobre la inserción del termómetro de carne y los posibles tipos de calentamiento entre otra información.

## Ajustes recomendados

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de carnes, aves o pescados sin rellenar, listos para asar y a temperatura de frigorífico con el interior del horno sin precalentar.

En la tabla figura información para carnes, aves y pescados con sugerencia de peso. En caso de seleccionar una carne, ave o pescado de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varias piezas, tomar como referencia la pieza de mayor peso para el cálculo de la duración de cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.

Cuanto más grande es el ave, el pescado o la porción de carne, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Dar la vuelta al ave, carne o pescado cuando transcurra entre aprox. 1/2 y 2/3 del tiempo indicado.

**Ave**

Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas. De este modo, se expulsa la grasa.

Cortar la piel de la pechuga de pato. No darle la vuelta a la pechuga de pato.

Al cocinar aves, echar un poco de líquido en el recipiente. Cubrir la base del recipiente con aprox. 1-2 cm de líquido.

Al dar la vuelta al ave, asegurarse de que la parte de la pechuga o de la piel se coloquen primero hacia abajo.

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

**Carne**

Untar la carne magra con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino según se prefiera.

Añadir algo de líquido para asar las carnes magras. En recipientes de cristal, la base deberá estar cubierta con aprox. 1/2 cm de líquido.

Cortar una corteza en forma de cruz. Al dar la vuelta al asado, asegurarse de que la corteza se había colocado primero hacia abajo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor. Si es necesario, envolver la carne en papel de aluminio. En la duración de cocción indicada no se incluye el tiempo de reposo recomendado.

Asar y estofar en el recipiente resulta más cómodo. De este modo, se puede sacar el asado más fácilmente del interior del horno y preparar la salsa directamente en el recipiente.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne, del material del recipiente y de si se utiliza con tapa. Cuando se usan fuentes de asados esmaltadas u oscuras se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.

Debe mantenerse una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede abrirse durante la cocción.

Para estofar, sofreír antes la carne según sea necesario. Para el fondo de cocción, agregar agua, vino, vinagre o productos similares. Cubrir la base del recipiente con aprox. 1-2 cm de líquido.

**Pescado**

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter el pescado entero en el interior del horno en posición natatoria, 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.

Se reconoce que el pescado está listo cuando la aleta dorsal se puede quitar fácilmente.

Para rehogar, añadir entre dos y tres cucharadas soperas de líquido y un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente.

**Ave**

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de caleamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Pollo, 1,3 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	200-220	60-80
Pollo troceado, 250 g cada trozo	Parrilla	3	<input type="checkbox"/>	210-230	40-50
Pollo, palitos de pollo, nuggets de pollo, ultracongelados	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	190-210	20-30
Pato, 2 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	200-220	100-120
Pechuga de pato, medio hecha, 300 g cada una	Parrilla	3	<input type="checkbox"/>	210-230	35-40
			<input checked="" type="checkbox"/>	3	3-5
Ganso, 3 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120-140
Muslos de ganso, 350 g cada uno	Parrilla	3	<input type="checkbox"/>	230-250	40-50
Pavo pequeño, 2,5 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	210-230	80-100
Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg	Recipiente tapado	2	<input type="checkbox"/>	240-260	80-90
Sobremuslo de pavo, con hueso, 1 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100-120

**Carne**

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de caleamiento	Paso	Temperatura en °C	Duración en min.
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg	Recipiente abierto	2	<input type="checkbox"/>	-	210-230	140-160
Asado de cerdo con corteza de tocino, p. ej., paletilla, 2 kg	Recipiente abierto	2	<input type="checkbox"/>	-	210-230	170-190
Asado de solomillo de cerdo, 1,5 kg	Recipiente abierto	2	<input type="checkbox"/>	-	190-210	130-140
Bistecs de cerdo, 2 cm de grosor	Parrilla	4	<input type="checkbox"/>	-	3	20-25**
Filete de buey, medio hecho, 1 kg	Recipiente abierto	3	<input type="checkbox"/>	-	210-220	45-55
Estofado de buey, 1,5 kg	Recipiente abierto	2	<input type="checkbox"/>	-	210-220	90-100
Roastbeef, medio hecho, 1,5 kg	Recipiente abierto	2	<input type="checkbox"/>	-	210-220	60-70
Hamburguesa, 3-4 cm de grosor	Parrilla	4	<input type="checkbox"/>	-	3	25-30**
Asado de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	2	<input type="checkbox"/>	-	180-200	120-140
Pierna de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	2	<input type="checkbox"/>	-	210-230	130-150
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1,5 kg	Recipiente abierto	2	<input type="checkbox"/>	-	200-210	70-80*
Lomo de cordero con hueso, medio hecho, 1,5 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	-	190-200	60-70*/**
Salchichas para asar	Parrilla	3	<input type="checkbox"/>	-	3	20-25**
Asado de carne picada, 1 kg	Recipiente abierto	2	<input type="checkbox"/>	-	190-200	70-80

\* Sin dar la vuelta

\*\* Introducir la bandeja universal en la altura de inserción 1

**Pescado**

Pescado	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de caleamiento	Temperatura en °C, nivel del grill	Duración en minutos
Pescado, entero	aprox. 300 g cada uno	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	2	20-25
	1,0 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	200-220	55-65
	1,5 kg	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	190-210	50-60
Ventresca de pescado, 3 cm de grosor			3	<input type="checkbox"/>	2	20-25
Filete de pescado			2	<input type="checkbox"/>	210-230	20-30

**Consejos prácticos para asar, estofar y asar al grill**

El interior del horno se ensucia mucho.	Preparar los alimentos en una fuente de asados cerrada o utilizar la bandeja grill. Al utilizar la bandeja grill, se obtienen resultados óptimos de asado. La bandeja grill se puede adquirir como accesorio opcional.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes y/o el asado está demasiado seco.	Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura. La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y reducir el tiempo de cocción en caso necesario.
La corteza es demasiado fina.	Aumentar la temperatura o encender brevemente el grill al final del tiempo de cocción.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño y añadir más líquido en caso necesario.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	La próxima vez, utilizar un recipiente más grande y añadir menos líquido en caso necesario.
Al estofar, la carne se quema.	La cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. Reducir la temperatura y añadir líquido durante el proceso de estofado según sea necesario.
Los alimentos al grill están demasiado secos.	Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua. No pinchar las piezas al darles la vuelta. Utilizar unas pinzas para grill.

## Verduras y guarniciones

En este apartado figura información para la preparación de parrilladas de verdura, patatas y productos de patata ultracongelados.

Ajustarse a la información de la tabla.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de caleamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Parrillada de verdura	Bandeja universal	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	10-20
Patatas al horno cortadas por la mitad	Bandeja universal	3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	55-65
Productos de patata ultracongelados, por ejemplo, patatas fritas, croquetas de patata, patatas rellenas, tortitas de patata	Bandeja universal	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	25-35

## Yogur

Este aparato permite elaborar yogur casero.

Retirar los accesorios y las rejillas del compartimento de cocción. El interior del horno debe estar vacío.

1. Calentar 1 litro de leche (3,5 % de grasa) en la placa de cocción a 90 °C y, a continuación, dejar enfriar a 40 °C.  
En caso de leche UHT, será suficiente con calentarla hasta 40 °C.

2. Añadir 30 g (aprox. 1 cucharada) de yogur (temperatura del frigorífico) y mezclar.
3. Verter en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con tapas.
4. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del horno y preparar como se indica en la tabla.
5. Finalmente, dejar que el yogur se enfríe en el frigorífico.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de caleamiento	Temperatura en °C	Duración
Yogur	Taza/tarro	Base del compartimiento de cocción	<input checked="" type="checkbox"/>	-	4-5h

## Presencia de acrilamida en 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 reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

Observaciones de carácter general	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible.</li> <li>■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros.</li> <li>■ Los alimentos grandes y gruesos contienen una cantidad de acrilamida más reducida.</li> </ul>
Horneado	Con calor superior/inferior máx. 200 °C. Con aire caliente máx. 180 °C.
Galletas	Con calor superior/inferior máx. 190 °C. Con aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir una capa sobre la bandeja de manera uniforme. Hornear aproximadamente entre 400 y 600 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen y para que queden crujientes.

## Confitar

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

### ¡Atención!

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

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

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

## Confitar

### Fruta

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

### Fruta en tarros de un litro

	Con la aparición de burbujas	Calor residual
Manzanas, grosellas negras, fresas	desconectar	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas espinosas	desconectar	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	desconectar	aprox. 35 minutos

### Verduras

Tan pronto como se formen pequeñas burbujas en los tarros, volver a ajustar la temperatura a aprox. 120 -

## Preparación

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

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

## Ajuste

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. Colocar los tarros de conserva de manera que no queden en contacto entre sí.
2. Verter 1/2 litro de agua (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Ajustar el Calor inferior .
5. Ajustar la temperatura a 170 - 180 °C.

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

### Verduras con cocción fría en tarros de un litro

	Con la aparición de burbujas	Calor residual
Pepinillos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Coles de bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, col lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

## Extraer los tarros

Sacar los tarros del compartimento de cocción cuando haya concluido la cocción.

### ¡Atención!

No colocar los tarros calientes sobre una base fría ni húmeda. Pueden romperse.

## Dejar levar la masa

La masa sube con mayor rapidez que a temperatura ambiente y no se reseca. Iniciar el funcionamiento solo cuando el compartimento de cocción esté completamente frío.

Dejar levar la masa de levadura siempre dos veces. Observar la información de las tablas de ajustes para dejar reposar la masa de una pieza la primera vez y las piezas de masa cortada la segunda vez (primera fermentación y fermentación final).

### Primera fermentación

Poner la masa en un cuenco resistente al calor y colocarlo sobre la parrilla. Ajustar como se indica en la tabla.

No abrir la puerta del aparato durante el proceso de fermentación, porque de lo contrario se pierde humedad. No cubrir la masa.

Durante el funcionamiento se forma condensación y se empaña el cristal de la puerta. Después de la fermentación, limpiar el compartimento de cocción. Disolver los restos de cal con un poco de vinagre y aclarar con agua limpia.

### Fermentación final

Colocar la masa cortada en las piezas deseadas a la altura de inserción indicada en la tabla.

Si se desea precalentar el aparato, el proceso de fermentación final deberá tener lugar fuera del mismo en un lugar caliente.

La temperatura y la duración de la fermentación dependerán del tipo y cantidad de los ingredientes. Por ello, los datos indicados en la tabla son solo orientativos.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Paso	Temperatura en °C	Duración en min.
Masa de levadura, ligera	Cuenco	2		1.	-*	25-30
	Bandeja universal o molde rectangular	2		2.	-*	10-20
Masa de levadura, pesada y grasa	Cuenco	2		1.	-*	60-75
	Bandeja universal o molde rectangular	2		2.	-*	45-60

\* calentar con

## Comidas normalizadas

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

Según EN 60350-1.

### Horneado

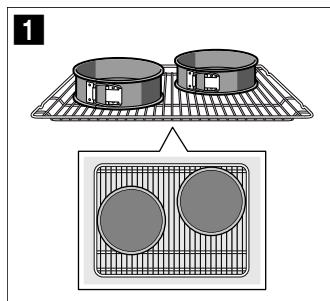
Las pastas y pasteles sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listos en el mismo momento.

Alturas de inserción para hornear en un nivel:

- Bandeja universal y bandeja de horno, altura 3
- Moldes sobre la parrilla  
Parrilla, altura 2

Horneado con dos moldes desarmables:

- En un nivel (figura 1)



### Notas

- Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el interior del horno sin precalentar.
- Tener en cuenta las indicaciones de las tablas referidas al precalentamiento. Los valores de ajuste son válidos sin calentamiento rápido.
- Para la primera vez, hornear a la temperatura más baja de las indicadas.

### Asar al grill

Colocar debajo la bandeja universal. De este modo se recoge el líquido, mientras que el interior del horno se mantiene más limpio.

### Horneado

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Pastas de té	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	140-150*	25-35
Pastelitos	Bandeja universal	3	<input type="checkbox"/>	160-170*	20-35
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	2	<input type="checkbox"/>	160-170*	30-40
Pastel de manzana cubierto	2 moldes de hojalata negra Ø 20 cm	2	<input type="checkbox"/>	170-190	80-100

\* Precalentar, no utilizar la función de calentamiento rápido

### Asar al grill

Plato	Accesarios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Dorar tostadas Precalentar 10 min	Parrilla	5	<input type="checkbox"/>	3	0,2-1,5
Hamburguesa de ternera, 12 unidades * No precalentar	Parrilla	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30*

\* Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001353034  
090499(B)