

Si desea disfrutar de la cocina tanto como

de la comida, le recomendamos leer las presentes instrucciones de uso. Sólo así podrá sacar el máximo partido a la tecnología de su horno compacto microondas.

Incluyen notas importantes en materia de seguridad. Conocerá en detalle todas las partes de su nuevo aparato. Aprenderá a realizar los ajustes paso a paso. Todo de forma muy sencilla.

En las diversas tablas figuran los valores de ajustes y alturas de inserción para muchos platos. Todos estos platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

En caso de que surja alguna incidencia, encontrará información sobre cómo solucionar pequeñas averías.

El índice detallado facilita la búsqueda de la información deseada.

Buen provecho.

Instrucciones de uso

HBC36P753

es

9000 318 738

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Antes del montaje	5
Consejos y advertencias sobre seguridad	5
Causas de los daños	7
Su nuevo aparato	9
Panel de mando	9
Teclas	10
Mando giratorio	10
Pantalla	10
Control de temperatura	11
Compartimento de cocción	12
Accesorios	13
Antes del primer uso	15
Ajustes iniciales	15
Calentar el compartimento de cocción	16
Limpieza previa de los accesorios	17
Encender y apagar el horno	17
Programar el horno	18
Tipos de calentamiento	19
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura	20
Ajustes recomendados	22
Programar el calentamiento rápido	23
Programa automático	24
Seleccionar un programa	25
Ajuste individual	27
Recipientes	27

Contenido

Preparación de platos	28
Memoria	30
Guardar configuraciones en la memoria	30
Activar memoria	30
Ajuste Sabbat	31
Funciones de tiempo	32
Ajuste reloj avisador	33
Ajustar duración	33
Retrasar el tiempo de finalización	35
Ajustar hora	37
Seguro para niños	38
Modificar los ajustes básicos	39
Ajustes básicos	39
Modificar ajustes básicos	41
Desconexión automática	43
Autolimpieza	43
Preparación	43
Consejos y advertencias	44
Programar la autolimpieza	45
Después de la autolimpieza	46
Cuidados y limpieza	46
Productos de limpieza	47
Limpieza de los cristales de la puerta	48
¿Qué hacer en caso de avería?	52
Tabla de averías	52
Cambiar la bombilla del horno	54

Contenido

Cambiar la junta de la puerta	55
Servicio de Asistencia Técnica	56
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	57
Ahorrar energía	57
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	57
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	58
Pasteles y repostería	58
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	63
Asar y asar al grill	64
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	72
Soufflés, gratinados, tostadas	72
Productos congelados ya preparados	74
Cocción lenta	75
Ajustar la cocción lenta	75
Consejos para la cocción lenta	77
Comidas normalizadas	78
Acrilamida en los alimentos	80

⚠️ Consejos y advertencias de seguridad

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

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

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

Conexión eléctrica

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

Consejos y advertencias sobre seguridad

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

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!
No tocar las superficies interiores del compartimento de cocción ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Abrir la puerta del aparato con prudencia. Puede salir vapor caliente.
Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!
No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
No abrir la puerta en caso de salir humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

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

¡Peligro de quemaduras!
No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

¡Peligro de quemaduras!
No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación solo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!
No extraer los accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción sin agarradores.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.
Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Autolimpieza

¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza.

Antes de realizar la autolimpieza, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.

¡Peligro de incendio!

No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta.

El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. Mantener alejados a los niños.

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

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

Causas de los daños

Bandeja, papel de aluminio o recipiente en la base del compartimento de cocción

No colocar bandejas de aluminio ni recipientes sobre la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con papel de aluminio.

Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.

Agua en el compartimento de cocción caliente

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.

Alimentos húmedos

No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.

Zumo de frutas

No sobrecargar la bandeja universal con pastel de frutas muy jugoso. El zumo de frutas que gotee de la bandeja universal dejará manchas que no podrán eliminarse.

Enfriar con la puerta del aparato abierta

Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada a la puerta del aparato. Incluso aunque sólo quede una rendija de la puerta abierta, los muebles contiguos podrían dañarse con el tiempo.

Junta muy sucia

Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no se cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta.

Puerta del aparato como superficie de apoyo

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

Transportar el aparato

No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

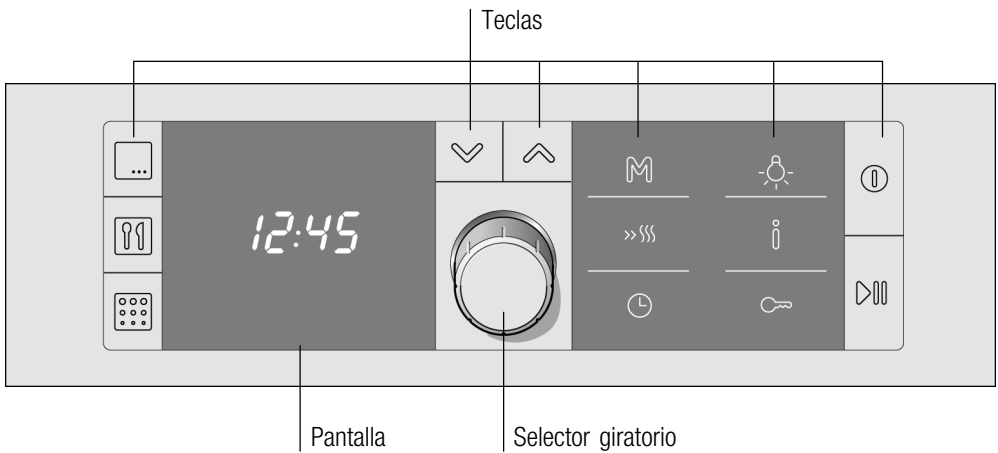
Su nuevo aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo se explica el panel de mando y sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando.














Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Teclas

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

Teclas

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

Mando giratorio

Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados.

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



Pantalla

La pantalla se divide en campos diferentes.

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



- Línea de estado (aparece tras el inicio)

Título

En la línea superior se muestra la función seleccionada, p.ej., tipos de calentamiento, programas, funciones de tiempo, etc. A la derecha, las flechas indican en qué dirección se puede navegar con las teclas  y . El título desaparece tras el inicio.

Zona de programación

En la zona de programación se muestra una serie de valores modificables.

Con las teclas de navegación  y  se cambia de una línea a otra. La línea en la que se encuentre en cada momento se indica mediante corchetes a derecha e izquierda. El valor que figura entre corchetes se puede cambiar con el mando giratorio.

Línea de estado

La línea de estado se sitúa en la parte inferior de la pantalla.

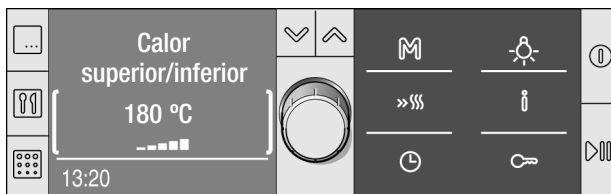
Aparece tras el inicio y muestra la hora, las funciones de tiempo activas o el seguro para niños ajustado. En caso necesario, antes del inicio se muestran textos de advertencia breves relativos a la configuración.

Control de temperatura

Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del compartimento de cocción.

Fases de calentamiento

Tras el inicio se visualizan cinco barras debajo de la temperatura ajustada. Cuando la última barra está llena significa que se ha alcanzado la temperatura.



Las barras no se muestran en los niveles de grill y en la autolimpieza.

La temperatura se puede consultar durante el calentamiento pulsando la tecla **i**.

La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del compartimento de cocción por el efecto de la inercia térmica.

Calor residual

Tras apagar el aparato, el control de temperatura indica el calor residual del compartimento de cocción. Si todas las barras están llenas, el compartimento de cocción presenta una temperatura de aprox. 300 °C. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C.

Compartimento de cocción

Ventilador

Su aparato incorpora un ventilador.

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente se escapa por encima de la puerta.

¡Atención! No cubrir la abertura de ventilación. De lo contrario, el horno se sobrecalienta.

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el aparato.

Lámpara del horno

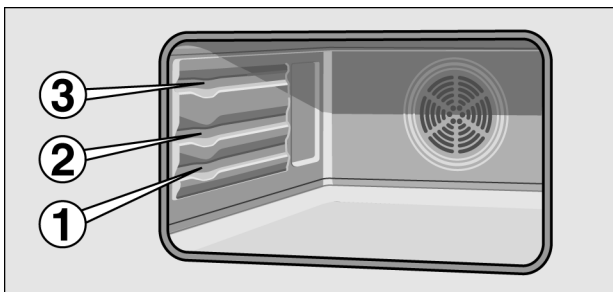
Durante el funcionamiento del horno se enciende la lámpara del compartimento de cocción.

Al abrir la puerta del horno se enciende la lámpara.

Mediante la tecla **☼** puede encenderse y apagarse la lámpara.

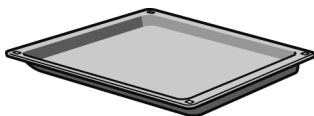
Accesorios

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



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

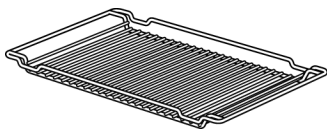
Los accesorios se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados. Indicar la referencia HEZ/HMZ.



Bandeja universal HEZ862000



para asados grandes, pasteles secos y jugosos, soufflés y gratinados. También sirve para proteger del líquido que se desprende al asar carne al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, introducir la bandeja universal en la altura 1.

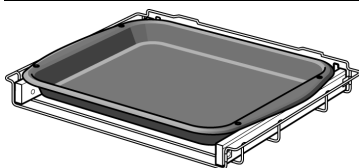
Deslizar la bandeja universal en el horno con la inclinación hacia la puerta.



Parrilla

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

La parrilla se puede utilizar con la curvatura hacia arriba  o hacia abajo .



Bandeja profesional

con las guías correderas se puede extraer la bandeja universal sin que vuelque.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en establecimientos especializados.

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el horno.

La disponibilidad así como la posibilidad de realizar pedidos online de los accesorios especiales es distinto en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

HEZ861000 Bandeja del horno de esmalte

para pasteles y galletas.

Introducir la bandeja en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.

HEZ863000 Bandeja de cristal

para asados grandes, pasteles secos y jugosos, soufflés y gratinados. Sirve para proteger del líquido que se desprende al asar carne al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, introducir la bandeja de cristal en la altura 1.

HMZ21GB Asador de cristal

Para preparar estofados y platos en el horno. Es especialmente adecuado para el programa automático.

Asador universal HEZ 390800

para porciones especialmente grandes y numerosas. La cacerola está revestida con esmalte de granito con tapa de vidrio apta para horno. La tapa de vidrio puede emplearse como molde para gratinar.

Artículo del Servicio de Asistencia Técnica

Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.

Toallitas para el cuidado de superficies de acero inoxidable
N.º de artículo: 311134

Evita que la suciedad se incruste. Impregnadas con un aceite especial, estas toallitas limpian con eficacia las superficies de aparatos de acero inoxidable.

Gel limpiador para el grill del horno
N.º de artículo: 463582

Para limpiar el compartimento de cocción. El gel es inodoro.

Paño de microfibra con estructura de celdas
N.º de artículo: 460770

Especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p.ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

Seguro para puerta
N.º de artículo 612594

Para que los niños no puedan abrir la puerta del horno. El seguro se atornilla de distinta forma según la puerta del aparato.
Tener en cuenta la hoja que se adjunta con el seguro para puerta.

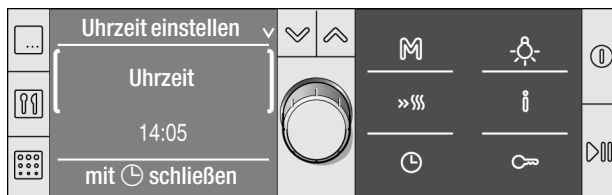
Antes del primer uso

En este capítulo encontrará información sobre todo lo que debe hacer antes de cocinar por primera vez.



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



Ajustes iniciales

Después de haber conectado el aparato nuevo, en la línea superior de la pantalla se muestra "Uhrzeit einstellen" ("Ajustar hora"). Ajustar la hora y, en caso necesario, el idioma del indicador de mensajes. El horno viene configurado de fábrica en alemán.



Ajustar hora y modificar idioma

1. Con la tecla  cambiar a la hora configurada de fábrica.
2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
3. Ir hacia arriba con la tecla .
Los corchetes se sitúan a izquierda y derecha de la hora ("Uhrzeit").
4. Con el mando giratorio cambiar a "Sprache wählen:" ("Seleccionar idioma:").

5. Pulsar la tecla .
Los corchetes se sitúan a izquierda y derecha de "deutsch" ("alemán").
6. Seleccionar el idioma deseado con el mando giratorio.
Hay 30 idiomas disponibles.
7. Pulsar la tecla .
El idioma y la hora se han adoptado. En la pantalla se muestra la hora actual.

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




Calentar el compartimento de cocción

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

Asegurarse de que no haya restos del embalaje, p. ej., bolas de poliestireno, en el compartimento de cocción.

Airee la cocina mientras que el horno se calienta.

Calentar el compartimento de cocción con calor superior/inferior a 240 °C.

1. Pulsar la tecla .
Se muestra la pantalla de inicio con la explicación de los significados de las teclas.
2. Pulsar justo a continuación la tecla .
En la línea superior se muestra "Tipos calentam.". En la zona de programación se proponen los ajustes aire caliente 3D y 160 °C. Los corchetes aparecen a izquierda y derecha del tipo de calentamiento.
3. Con el mando giratorio cambiar el tipo de calentamiento a calor superior/inferior.
4. Pasar a la temperatura con la tecla .
Los corchetes se sitúan ahora a izquierda y derecha de la temperatura.
5. Seleccionar 240 °C con el mando giratorio.

6. Pulsar la tecla ▷|||. Se inicia el funcionamiento. Se muestra el título Tipos calentam. En la parte inferior de la pantalla se muestra la línea de estado con la hora.
7. Apagar el horno con la tecla ① transcurridos 60 minutos. Las barras del control de temperatura indican el calor residual del compartimento de cocción.

Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos a fondo con agua con un poco de jabón y un paño de limpieza.

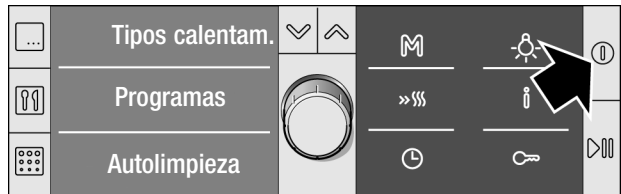
Encender y apagar el horno

El horno se enciende y se apaga con la tecla ①.

Encender

Pulsar la tecla ①.

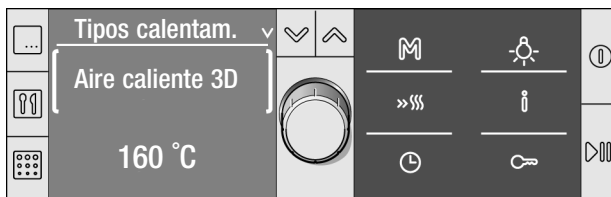
Se muestra la pantalla de inicio con la explicación de los significados de las teclas.



Seleccione el modo de funcionamiento deseado:

- Tecla □ = tipos de calentamiento
- Tecla ① = programas
- Tecla ② = autolimpieza
- Tecla M = configuración guardada en la memoria

Si no se pulsa ninguna tecla en los segundos siguientes, se hace una propuesta de configuración. Esta consiste siempre en tipo de calentamiento aire caliente 3D y 160 °C.



Se puede seleccionar otro tipo de funcionamiento en cualquier momento.

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

Apagar

Pulsar la tecla .

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

Programar el horno

En este capítulo se presenta información sobre

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

Tipos de calentamiento

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

Tipos de calentamiento y margen de temperatura

Aplicación

Aire caliente 3D
30-250 °C

para hornear pasteles y pastas pequeñas a dos niveles.

Aire caliente
30-250 °C

para hornear pasteles de masa batida en molde a un nivel.

Calor superior/inferior
30-300 °C

para hornear y asar a un nivel. Especialmente indicado para pasteles con un recubrimiento húmedo (p. ej., pastel de queso).

Hydrohorneado
30-300 °C

para productos de levadura, p. ej., pan, panecillos o trenzas de levadura y para productos de masa frita, p. ej., buñuelos de viento.

El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior. La humedad que desprenden los alimentos se mantiene como vapor de agua en el compartimento de cocción.

Calor intensivo
100-300 °C

para platos con una base crujiente (p. ej., quiche).

El calor proviene de la resistencia superior y, con mayor potencia, de la resistencia inferior.

Calor inferior
30-200 °C

para alimentos y productos de panadería que deben dorarse intensamente o formar una corteza por debajo.

Activar el calor inferior al final del tiempo de cocción durante un tiempo breve.

Grill con aire caliente
100-250 °C

para aves y piezas de carne grandes.

Grill, superficie amplia
mínimo (1), medio (2), máximo (3)

para cantidades grandes de piezas pequeñas y planas (p. ej., bistecs, salchichas).

Grill, superficie reduc.
mínimo (1), medio (2), máximo (3)

para cantidades pequeñas de piezas pequeñas y planas (p. ej., bistecs, tostadas).

Cocción lenta
70-100 °C

para piezas de carne tiernas que se van a preparar poco hechas o al punto.

Tipos de calentamiento y margen de temperatura

Precalentar
30-70 °C

Conserv. caliente
60-100 °C

Aplicación


Los recipientes de porcelana se pueden precalentar en un margen de temperatura de entre 30 °C y 70 °C.

Los alimentos se pueden conservar calientes en un margen de temperatura de entre 60 °C y 100 °C.

Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

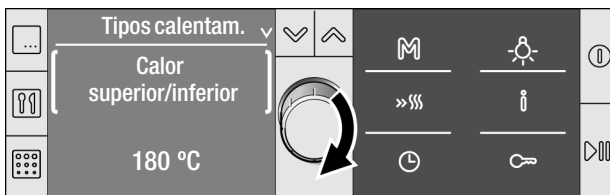
Ejemplo de la imagen: configuración para Calor superior/inferior, 200 °C.


- 1 Pulsar la tecla .
En la pantalla se visualiza Aire caliente 3D, 160 °C.

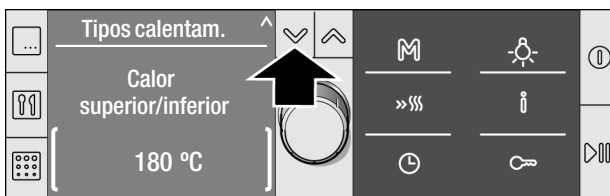
Esta configuración se puede iniciar directamente con la tecla .

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

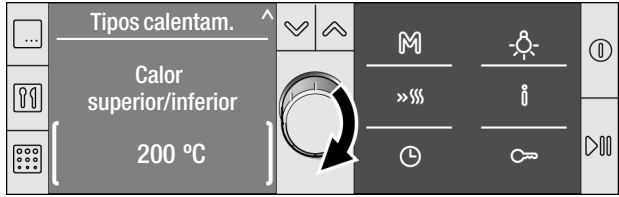
2. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.



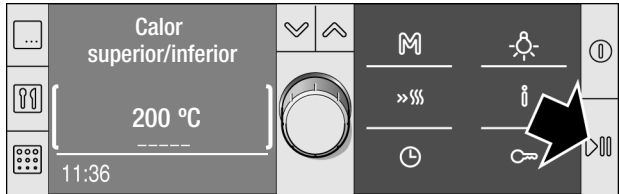
3. Pasar a la temperatura con la tecla .
Los corchetes se encuentran a izquierda y derecha de la temperatura recomendada.



4. Programar la temperatura deseada con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla ▷||.



Se inicia el funcionamiento.

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

Consejos de configuración:

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. El horno pasa al estado de pausa, parpadea ▷||. Cerrar la puerta y volver a pulsar la tecla ▷||. El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla ▷||. El horno pasa al estado de pausa, parpadea ▷||. Volver a pulsar la tecla ▷||. El programa continúa.

Modificar la temperatura o el nivel de grill

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

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla ▷|| hasta que se muestre aire caliente 3D, 160 °C. Ahora se puede volver a ajustar.

Consultar información

Pulsar brevemente la tecla **i**. Pulsar brevemente la tecla **i** para consultar la siguiente información. Antes del inicio se muestra información relativa a los tipos de calentamiento. Después del inicio se puede consultar la temperatura de calentamiento del compartimento de cocción.

Ajustar la duración

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

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo, Retrasar el final del ciclo de cocción*.

Ajustes recomendados

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


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

Seleccionar el plato


1. Pulsar la tecla **□**.
En la pantalla se muestra aire caliente 3D, 160 °C.
2. Girar el mando giratorio hacia la izquierda a los ajustes recomendados.
Se muestra la primera categoría de platos.
3. Pasar a la categoría de platos con la tecla **✓** y seleccionar la categoría deseada con el mando giratorio.

Pasar al siguiente nivel con la tecla **✓**. Con el mando giratorio se pasa al siguiente nivel de selección.

Al final se muestra la configuración para el plato seleccionado. Se puede modificar la temperatura, pero no el tipo de calentamiento.

4. Pulsar la tecla .
Se inicia el funcionamiento. En la línea de estado se muestra el transcurso de la duración programada.

La duración del ciclo de cocción ha transcurrido




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

Recomendaciones de ajuste:


Modificar la temperatura o el nivel de grill

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

Modificar la duración del ciclo de cocción

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

Consultar información

Pulsar la tecla .

Retrasar el tiempo de finalización

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

Programar el calentamiento rápido

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

Tipos de calentamiento compatibles

Calor superior/inferior
Hydrohorneado
Calor intensivo
Aire caliente
Aire caliente 3D

Temperaturas adecuadas

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura ajustada se halla por debajo de los 100 °C.

El calentamiento rápido no es necesario si la temperatura del compartimento de cocción es sólo mínimamente inferior a la temperatura programada. No se conecta.

Programar el calentamiento rápido

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

Pulsar la tecla »§§§ para el calentamiento rápido.

Se muestra el símbolo »§§§ a la derecha de la temperatura programada.

Las barras del control de temperatura se llenan.

El calentamiento rápido finaliza cuando las barras están llenas. Se escucha un señal breve y el símbolo »§§§ desaparece. Introducir el plato en el compartimento de cocción.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla »§§§. El símbolo desaparece.

Consejos y advertencias

El calentamiento rápido se cancela al modificar el tipo de calentamiento.

La temperatura del compartimento de cocción se puede consultar durante el calentamiento rápido pulsando la tecla ï.

La duración del ciclo de cocción programada empieza a transcurrir tras el inicio, independientemente del calentamiento rápido.

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

Programa automático

Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 15 programas.

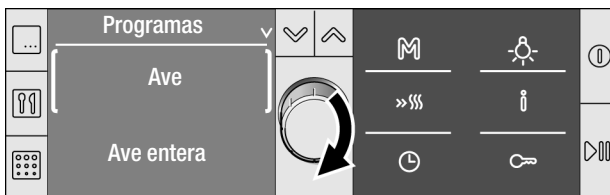
Seleccionar un programa


Ejemplo de la figura: seleccionar el programa para 800 g de pechuga de pavo fresca.

1. Pulsar la tecla .
Se muestran el primer grupo de programas y el primer programa.



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



3. Pasar a la línea siguiente pulsando la tecla .
4. Seleccionar el programa con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla . Se muestra un peso recomendado para el programa seleccionado.
6. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.



Al pulsar de nuevo la tecla se pasa al programa "Ajuste individual". Se puede tomar como referencia el resultado del programa. Consultar *Ajuste individual* a continuación.

7. Pulsar la tecla .

Se inicia el programa. En la línea de estado se muestra el transcurso del tiempo recomendado.

El programa ha finalizado

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

Consejos de configuración:

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla hasta que se muestre aire caliente 3D, 160 °C. Ahora se puede volver a ajustar.


Consultar información

Antes del inicio: pulsar brevemente la tecla . Se muestra información varia relativa a los programas. Pulsar brevemente la tecla para consultar la siguiente información.

Ajuste individual

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

Programar como se describe desde el punto 1 hasta el 6.

A continuación, pulsar la tecla  y desplazar el punto iluminado con el mando giratorio.

—○○●○○○ +

Hacia la izquierda = plato menos hecho.

Hacia la derecha = plato más hecho.

Iniciar el programa con la tecla .

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

Recipientes

El programa automático está indicado para asar con recipientes con tapa. Utilizar un recipiente hondo con tapa para todos los programas. Colocar el recipiente sobre la parrilla a la altura 1.

Recipientes apropiados

Son adecuados los recipientes resistentes al calor (hasta 300 °C) de vidrio o vitrocerámica.

Añadir más líquido si se emplea una cacerola de acero esmaltado, hierro fundido o aluminio fundido a presión. La base del recipiente debe cubrirse como mínimo con medio centímetro de líquido. El plato queda más dorado.

Tener en cuenta los consejos y advertencias del fabricante del recipiente.

Las cacerolas de acero inoxidable no son muy apropiadas. El plato se dora menos y la carne también se cuece menos.

Recipientes no adecuados

No son adecuados los recipientes de aluminio brillantes, claros, no esmaltados y con agarradores de plástico.

Tamaño del recipiente

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

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

Preparación de platos

Utilizar un recipiente adecuado.

Pesar la carne, el pescado o la verdura del cocido vegetariano. El peso se necesita para la configuración.

Tapar el recipiente con una tapa. Colocarlo sobre la parrilla a la altura 1.

Carne

Verter líquido en el recipiente vacío si así se indica en la tabla de asado. La base debe quedar cubierta.

Condimentar la carne, introducirla en el recipiente y tapar el recipiente con una tapa.

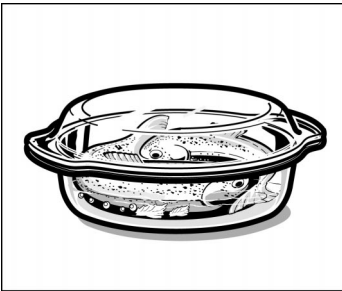
Pescado

Limpiar, acidificar y salar el pescado del modo habitual.

Pescado rehogado: llenar el recipiente ½ cm con líquido, p. ej., vino o zumo de limón.

Nota

el pescado sale más rico si se coloca "flotando" en el recipiente.



Cocido

Se pueden combinar diferentes tipos de carne y verdura fresca.

Cortar la carne en trozos tamaño bocado. Utilizar piezas de pollo sin trocear.

Añadir la misma cantidad o hasta el doble de verdura con respecto a la carne. Ejemplo: por cada 0,5 kg de carne añadir entre 0,5 kg y 1 kg de verdura fresca.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Rango de peso en kg	Añadir líquido
Carne de buey			
Estofado, fresco	p. ej., costillar, codillo, pata, asado a la vinagreta	0,50 - 2,00	sí
Roastbeef, medio hecho	Roastbeef 5 - 6 cm de grosor	0,50 - 2,00	no
Roastbeef, inglés	Roastbeef 5 - 6 cm de grosor	0,50 - 2,00	no
Aves			
Aves enteras	p. ej., pollo, pato, ganso, pavo pequeño	0,50 - 2,50	no
Muslos de ave	p. ej., muslos de pollo, pato, ganso o pavo	0,30 - 1,50	no
Pechuga de pavo, fresca	Pechuga de pavo, carne enrollada de pavo	0,50 - 2,00	sí
Pescado			
Pescado entero	p. ej., trucha, lucio, carpa, bacalao	0,30 - 1,50	sí
Cocido			
	p. ej., rollitos de carne, gulasch	0,30 - 2,00	sí
Asado de carne picada			
	p. ej., de carne variada fresca, aprox. 8 cm de grosor	0,30 - 2,00	no
Carne de caza			
Asado de ciervo, fresco	p. ej., espaldilla, pescuezo, pecho	0,50 - 2,00	sí
Pierna de corzo sin hueso, fresca		0,50 - 2,00	sí
Carne de cordero			
Pierna de cordero, fresca, sin hueso, medio hecha		0,50 - 2,00	sí
Carne de cerdo			
Carrillada, fresca		0,50 - 2,00	sí
Asado c. corteza fresco	p. ej., espaldilla con corteza de tocino, panceta	0,50 - 2,00	no
Carne de ternera			
Asado, fresco	p. ej., espaldilla, pierna, tapa, pecho de ternera relleno	0,50 - 2,00	sí

Memoria

La memoria ofrece la posibilidad de memorizar programas personalizados y activarlos con tan solo pulsar una tecla. Están disponibles seis posiciones en la memoria.

La función de memoria resulta especialmente útil para platos que se preparan con frecuencia.

Guardar configuraciones en la memoria

La autolimpieza no se puede guardar.

1. Programar el funcionamiento deseado. No iniciar todavía.
2. Pulsar brevemente la tecla **M** y seleccionar una de las seis posiciones de la memoria con el mando giratorio.
3. Mantener pulsada la tecla **M** hasta que se muestre "Memoria almacenada".

La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

Asignar de nuevo una posición de memoria

Configurar, seleccionar la posición de la memoria y guardar las nuevas configuraciones con la tecla **M**. Se sobrescriben las configuraciones anteriores.

Activar memoria

Las configuraciones guardadas se pueden iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar brevemente la tecla **M** y seleccionar la posición de la memoria con el mando giratorio. Se muestran las configuraciones guardadas. Cuando se muestra "Posición de memoria vacía" significa que esta posición de la memoria no tiene guardada ninguna configuración.
2. Pulsar la tecla **▷|||**.

Se inicia la memoria.

Consejos de configuración:

Modificar la posición de la memoria

Tras la puesta en marcha, ya no se podrá modificar la posición de memoria.

Modificar los ajustes





Se puede realizar en cualquier momento. La próxima vez que se inicie la memoria se volverá a mostrar la configuración original guardada.

Ajuste Sabbat

Con este ajuste el horno mantiene una temperatura de 85 °C cuando está seleccionado "Calor superior/inferior". Se puede programar una duración del ciclo de cocción de entre 24 y 73 horas.

Durante este tiempo se mantienen calientes los alimentos en el compartimento de cocción sin necesidad de encenderlo ni apagarlo.

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

1. Pulsar la tecla .
En la pantalla se visualiza aire caliente 3D, 160 °C.
2. Girar el mando giratorio hacia la izquierda al ajuste Sabbat.
3. Abrir el menú "Funciones tiempo" con la tecla  y pasar a la duración con el mando giratorio. Se visualiza 27:00 horas.
4. Pulsar la tecla .
5. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
6. Pulsar la tecla .

El ajuste Sabbat se inicia. En la línea de estado se muestra el transcurso de la duración programada.

La duración del ciclo de cocción ha transcurrido


El horno deja de calentar.

Recomendaciones de ajuste:


Retrasar el tiempo de finalización

No es posible retrasar la hora de finalización.

Cancelar el ajuste Sabbath

Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre aire caliente 3D, 160 °C. Ahora se puede volver a ajustar.

Funciones de tiempo

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




Cuando el horno está apagado:

- Ajuste reloj avisador
- Ajustar hora

Cuando el horno está encendido:

- Ajuste reloj avisador
- Ajustar duración
- Retrasar el tiempo de finalización




Programar las funciones de tiempo: explicación breve


1. Abrir el menú con la tecla .
2. Con el mando giratorio programar la función deseada.
3. Pasar a la línea siguiente con la tecla  y programar la hora o la duración con el mando giratorio.
4. Cerrar el menú con la tecla .

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

Ajuste reloj avisador



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

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

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




Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal.




El tiempo ha transcurrido. El indicador muestra  00:00. La señal se puede apagar con la tecla .

Recomendaciones de ajuste:

Cancelar el tiempo

Abrir el menú "Funciones tiempo" con la tecla . Pulsar la tecla  y girar el mando giratorio hasta que el tiempo vuelva a marcar 00:00. Cerrar el menú con la tecla .

Modificar el tiempo

Abrir el menú "Funciones tiempo" con la tecla . Pulsar la tecla  y modificar con el mando giratorio el tiempo para el reloj avisador en los segundos siguientes. Cerrar el menú con la tecla .


Ajustar duración

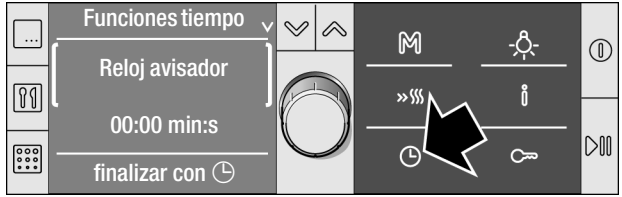
Cuando se programa la duración del ciclo de cocción (tiempo de cocción) para un plato, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El horno deja de calentar.

Condición:

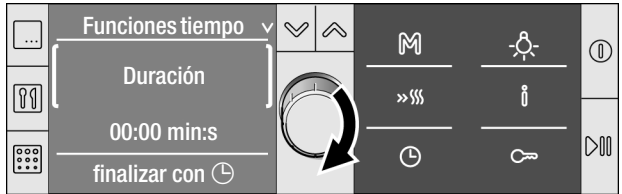
Debe haberse ajustado un tipo de calentamiento y la temperatura.


Ejemplo de la figura: ajuste calor superior/inferior, 180 °C, 45 minutos

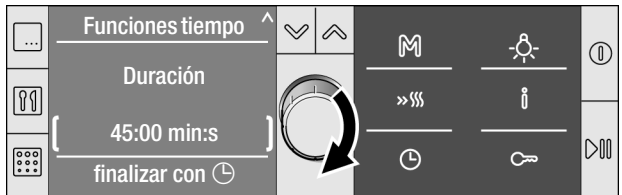
1. Pulsar la tecla .
Se abre el menú "Funciones tiempo".





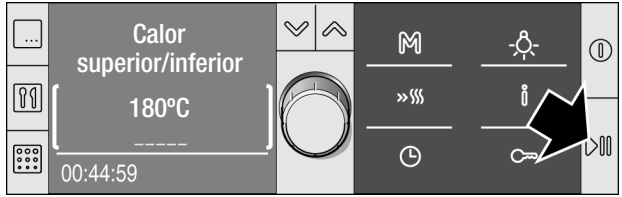
2. Cambiar a la duración con el mando giratorio.



3. Pasar a la línea siguiente pulsando la tecla .
4. Ajustar la duración de cocción con el mando giratorio.




5. Pulsar la tecla .
Se cierra el menú "Funciones tiempo".
6. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar la tecla .
En la línea de estado se muestra el transcurso de la duración programada.






La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Suena una señal.




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

Recomendaciones de ajuste:

Cancelar la duración del ciclo de cocción

Abrir el menú con la tecla . Pasar a la duración con el mando giratorio, pulsar la tecla  y ajustar la duración a 00:01 con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Modificar la duración del ciclo de cocción

Abrir el menú con la tecla . Pasar a la duración con el mando giratorio, pulsar la tecla  y modificar la duración con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Retrasar el tiempo de finalización

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

La hora de finalización se puede retrasar en:

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

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

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

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

Retrasar el final del ciclo de cocción

Condición: no debe haberse iniciado el modo de funcionamiento programado. Debe haber programada una duración.

El menú "Funciones tiempo" ⌚ está abierto.

1. Cambiar a "Fin ciclo cocción" con el mando giratorio.

En la segunda línea se muestra la hora a la que finaliza el funcionamiento.



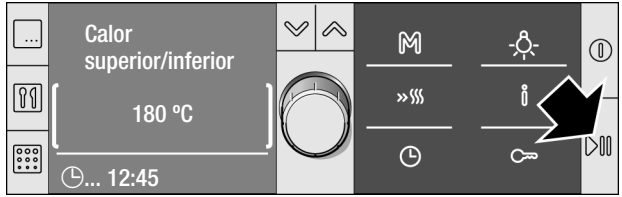
2. Pulsar la tecla ∨.

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



4. Cerrar el menú "Funciones tiempo" con la tecla ⌚.

5. Confirmar con la tecla >|||.



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

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

La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Recomendaciones de ajuste:

Corregir la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera. Para ello, abrir el menú con la tecla ⌚. Con el mando giratorio cambiar al tiempo de finalización, pulsar la tecla ⌵ y modificar el tiempo con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla ⌚.

Cancelar la hora de finalización



Es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera. Para ello, abrir el menú con la tecla ⌚. Con el mando giratorio cambiar al tiempo de finalización, pulsar la tecla ⌵ y retrasar el tiempo de finalización usando el mando giratorio hasta que se apague el indicador. Cerrar el menú con la tecla ⌚.

Ajustar hora

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




Tras un corte en el suministro eléctrico

Tras un corte en el suministro eléctrico, en la pantalla se muestra "Ajustar hora".

1. Pulsar la tecla  y ajustar con el mando giratorio la hora actual.
2. Pulsar la tecla .
Se ha configurado la hora.

Cambiar la hora

Ejemplo: Cambiar la hora del horario de verano al de invierno.

1. Pulsar la tecla .
Se abre el menú "Funciones tiempo".
2. Cambiar a la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla  y cambiar la hora con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla .
Se cierra el menú "Funciones tiempo". Se ha modificado la hora.

Ocultar la hora

Cuando el horno está apagado se muestra la hora actual en la pantalla. Es posible ocultar la hora. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*.

Seguro para niños



El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente o modifiquen la configuración.

Activar el seguro para niños

Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre el símbolo . Tiempo de espera aprox. de 4 segundos.


El panel de mando está bloqueado.

Desactivar el bloqueo

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


Nota

El horno se puede apagar aunque el seguro para niños esté activado.

Apagar la señal con la tecla , configurar el reloj avisador.




Modificar los ajustes básicos

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

El menú "Ajustes básicos" se abre manteniendo pulsada la tecla  durante unos 4 s.

Ajustes básicos

En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de selección.

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
Seleccionar idioma: español	Están disponibles 29 idiomas más	Idioma para los mensajes de la pantalla
Tono de aviso de duración: media	medio = 2 minutos breve = 10 segundos largo = 5 minutos	Periodo de tiempo que suena la señal tras haber transcurrido una duración
Sonido de tecla: apagado	encendido apagado	Sonido de confirmación al pulsar una tecla
Brillo de pantalla: día	día medio noche	Iluminación de la pantalla
Contraste 	p. ej., más intenso 	Contraste de la pantalla
Indicación reloj: encendido	encendido apagado*	Indicación del reloj en la pantalla cuando el horno está apagado * La hora se visualiza mientras se muestre el calor residual.
Continuar tras cerrar la puerta: apagado	apagado* automáticamente	Modo en el que el funcionamiento se reanuda después de abrir y volver a cerrar la puerta del horno *continuar el funcionamiento con 


Ajuste básico	Opciones	Aclaración
Ajuste individual: – ○○○●○○○ +	p. ej., el plato queda mejor hecho – ○○○○○●○ +	Modificar el resultado de la cocción de todos los programas automáticos hacia la derecha = plato más hecho hacia la izquierda = plato menos hecho
Indicador de descripción tecla: encendido	encendido apagado	Pantalla de inicio tras encender el horno
Aire caliente 3D, recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Aire caliente, recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor superior/inferior, recom: 180 °C	de 30 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Hydrohorneado recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor intenso, recomendación: 190 °C	de 100 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor inferior, recomendación: 180 °C	de 30 a máx. 200 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Grill con aire caliente, recom: 190 °C	de 100 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente

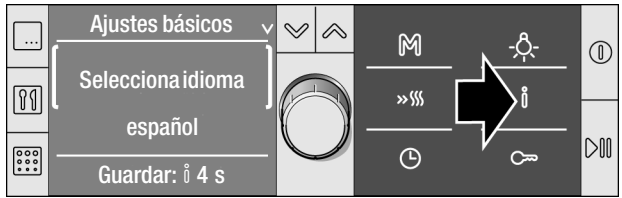
Ajuste básico	Opciones	Aclaración
Grill, superficie amplia, recomend.: máximo	máximo medio mínimo	Modificar el nivel recomendado para el tipo de calentamiento de forma permanente
Grill, superficie reduc., recomend.: máximo	máximo medio mínimo	Modificar el nivel recomendado para el tipo de calentamiento de forma permanente
Cocción lenta, recomendación: 80 °C	de 70 a máx. 100 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Precalentar, recomendación: 50 °C	de 30 a máx. 70 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Conserv. caliente, recomendación: 70 °C	de 60 a máx. 100 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Ajuste Sabbath: no	no sí	Consultar el capítulo Ajuste Sabbath
Tensión de operación 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Adaptar la tensión de operación
Restablecer ajuste de fábrica: no	no sí	Los cambios se pueden restablecer a los ajustes básicos

Modificar ajustes básicos

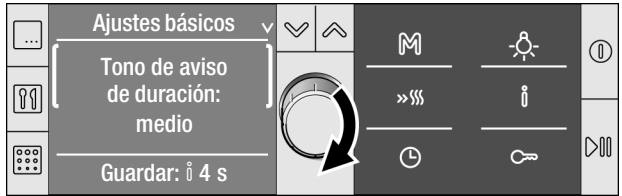
Condición: El horno debe estar apagado.

Ejemplo de la figura: cambiar los ajustes básicos del tono de aviso de duración de "medio" a "breve".

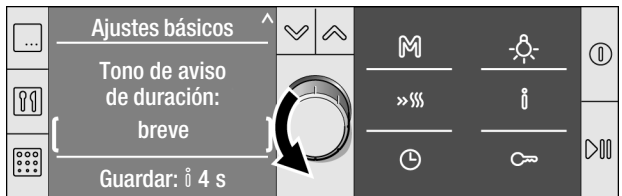
1. Mantener pulsada la tecla  durante aprox. 4 segundos hasta que se muestre "Ajustes básicos" y la primera opción: "Seleccionar idioma".



2. Seleccionar con el mando giratorio los ajustes básicos deseado.



3. Pasar a la línea siguiente con la tecla ∇ .
4. Modificar los ajustes básicos con el mando giratorio.



Ahora se pueden modificar otros ajustes básicos. Para ello, pulsar la tecla \wedge para cambiar de línea y efectuar el cambio como se describe en los puntos 2 a 4.

5. Mantener pulsada la tecla i hasta que se muestre la hora. Tiempo de espera aproximado de cuatro segundos.
Todos los cambios se han guardado.

Cancelar

Pulsar la tecla ⓪ . No se han aplicado los cambios.

Desconexión automática

Este horno incorpora la función de desconexión automática. Esta función se activa cuando no está programada ninguna duración del ciclo de cocción y la configuración no se ha modificado durante un tiempo prolongado.

Desconexión activada

El mensaje "desconexión automática" se muestra en la pantalla. Cuándo se muestra depende de la temperatura programada o el nivel de grill. Pulsar cualquier tecla para hacer desaparecer el mensaje. Ahora se puede volver a programar.

Nota

Si se ha programado una duración del ciclo de cocción, el horno deja de calentar cuando ha transcurrido el tiempo de cocción. La desconexión automática no es necesaria.

Autolimpieza

En la autolimpieza, el compartimento de cocción se calienta a aprox. 480 °C. Los restos de frituras, asados al grill u horneados se queman. La autolimpieza dura aprox. 2 horas, incluyendo el tiempo que tarda el aparato en calentarse y enfriarse.

Preparación

Retirar los accesorios no adecuados y todos los recipientes del horno.

Limpieza conjunta de los accesorios

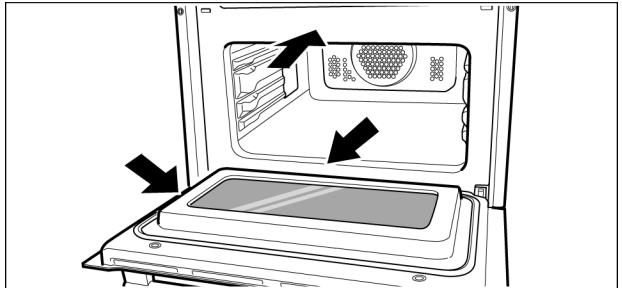
También puede limpiar la bandeja universal en la altura 2. La función de autolimpieza no debe utilizarse con la parrilla.



¡Peligro de riesgos importantes para la salud!
No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la autolimpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.



¡Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden arder, existe peligro de incendio!
Limpiar la base, el interior de la puerta y las placas laterales del horno con un paño húmedo. No frotar la junta del horno.



Se recomienda limpiar el compartimento de cocción cada dos o tres meses. La limpieza requiere sólo aprox. 2,5 - 4,7 kilowatio-hora.

El esmalte especialmente resistente al calor y las piezas del horno pueden volverse mates o cambiar de color con el tiempo. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Estas decoloraciones no deben tratarse con estropajos duros ni productos de limpieza corrosivos.

Consejos y advertencias

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

No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.

Si se abre la puerta del aparato después de iniciar la limpieza es posible que los ganchillos de bloqueo queden a la vista por la parte superior del horno. Esto es normal. El ganchillo desaparece automáticamente cuando la puerta se vuelve a cerrar. No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.

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

La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada durante la autolimpieza. Las rayas del control de temperatura no se encienden.






¡Peligro de incendio!

El exterior del aparato se calienta mucho. Procurar no obstruir la parte delantera del aparato. Mantener alejados a los niños pequeños.

No colgar objetos inflamables, p. ej., paños de cocina, en el tirador de la puerta.

Programar la autolimpieza

1. Pulsar la tecla .
2. Iniciar la limpieza con .



La puerta del horno se bloquea brevemente tras pulsar la tecla Start. El símbolo  de bloqueo se ilumina.

Una vez finalizada la autolimpieza

El horno deja de calentar. En la línea de estado se muestra la duración 00:00:00. La puerta del horno no puede abrirse hasta que desaparezca el símbolo.

Consejos de configuración:

Cancelar la limpieza

Apagar el horno con la tecla . La puerta del horno permanece bloqueada mientras esté iluminado el símbolo .

La limpieza debe transcurrir por la noche

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

Después de la autolimpieza

Una vez se ha enfriado el compartimento de cocción, limpiar la ceniza con un paño húmedo.

Cuidados y limpieza

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



¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar limpiado de alta presión ni por chorro de vapor.



¡Peligro de quemaduras!

No realizar la limpieza inmediatamente después de la desconexión. Dejar enfriar el aparato.

Consejos y advertencias

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

Las sombras con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara de iluminación del horno.

El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosiva no se verá afectada.

Productos de limpieza

Observar las indicaciones de la tabla con el fin de no dañar las distintas superficies del horno por emplear un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta,
- estropajos o esponjas duras,
- productos de limpieza fuertes que contengan alcohol.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona

Productos de limpieza

Frontal del aparato

Agua caliente con jabón:

Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave.

No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Acero inoxidable

Agua caliente con jabón:

Limpiar con agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.

Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

Horno esmaltado

Agua caliente con jabón o agua con vinagre:

Limpiar con agua con jabón y secar con un paño suave.

En caso de mucha suciedad:

Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable o la autolimpieza automática.

Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno

Agua caliente con jabón:

Limpiar con un paño de limpieza.

Zona

Productos de limpieza

Cristales de la puerta

Limpiacristales:
Limpiar con un paño de limpieza.
No utilizar rascadores para vidrio.

Junta

Agua caliente con jabón:
Limpiar con un paño de limpieza sin frotar.
No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Accesorios

Agua caliente con jabón:
Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

Limpeza de los cristales de la puerta

Los cristales de la puerta del horno pueden extraerse para facilitar su limpieza.

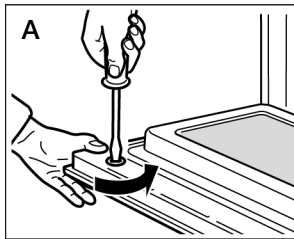


¡Peligro de quemaduras!

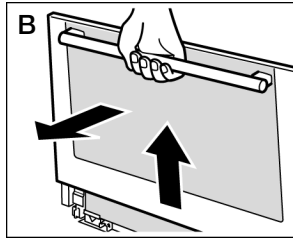
No desmontar el aparato inmediatamente después de la desconexión. El horno debe estar frío.

Desmontaje

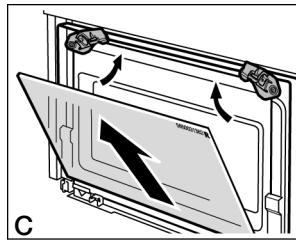
1. Abrir la puerta del horno.
2. Desatornillar los dos tornillos de la puerta con un destornillador para tornillos de cabeza ranurada (anchura 8-11 mm) sujetando el cristal con una mano. (Figura A)



3. Cerrar lentamente la puerta y extraer el cristal con el tirador de la puerta hacia arriba. (Figura B)



4. Sujetar el cristal intermedio y empujar hacia arriba el cierre de seguridad de la puerta. Extraer el cristal tirando de él hacia arriba. (Figura C)



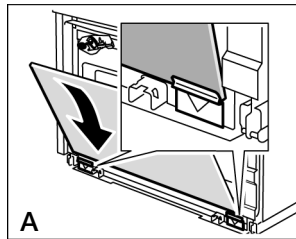
Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos. No emplear rascadores para vidrio. Ya que el cristal podría dañarse.

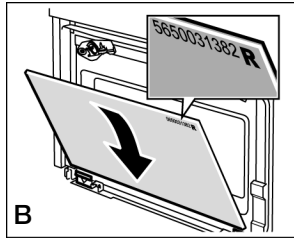
Montaje

1. Coger el cristal intermedio con las dos manos por la parte superior e introducirlo en la guía por la parte inferior. (Figura A)

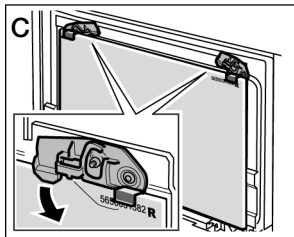
Asegurarse de que el cristal se asiente recto en la parte inferior.



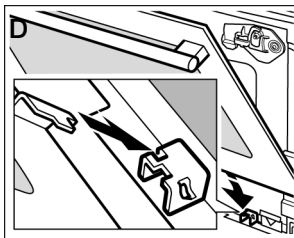
2. La inscripción debe quedar en la parte superior derecha. (Figura B)



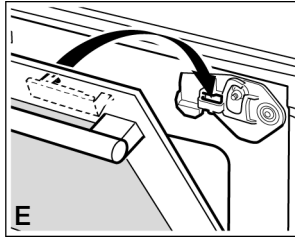
3. Empujar el cierre de seguridad hacia abajo. (Figura C)



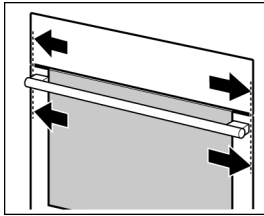
4. Introducir el cristal de la puerta con las dos manos en la guía. (Figura D)



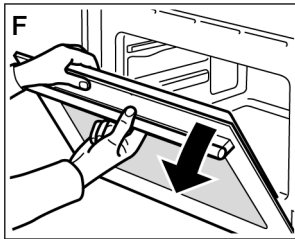
5. Empujar el cristal de la puerta hacia abajo, levantarlo un poco y engancharlo por la parte superior. (Figura E)



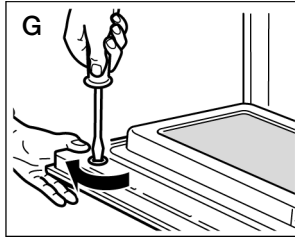
Asegurarse de que el cristal de la puerta quede enrasado con el panel de mando.



6. Abrir la puerta completamente sujetando los cristales con una mano. (Figura F)



7. Atornillar manualmente los dos tornillos de la puerta con un destornillador para tornillos de cabeza ranurada (anchura 8-11 mm) y cerrar la puerta. (Figura G)



El horno sólo puede volverse a utilizar si el cristal está correctamente montado.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

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

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible funciona correctamente.
En la pantalla se muestra el mensaje "Ajustar hora". La hora que se indica no es correcta.	Interrup. corriente	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar la tecla ⌚.


Avería	Posible causa	Solución/consejos
La puerta del horno no se abre. En la pantalla se muestra el mensaje "Ajustar hora". La hora que se indica no es correcta.	Interrup. corriente durante la autolimpieza	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar la tecla ⌚. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe. El símbolo 🔒 desaparece. Es posible abrir la puerta del horno.
El horno no se calienta o el tipo de calentamiento seleccionado no puede ajustarse.	No se reconoce el tipo de calentamiento	Programar de nuevo.
El horno no se calienta. En la pantalla se muestra el mensaje "Demo".	El horno se encuentra en el modo demo	Desconectar el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 20 segundos. En los 2 minutos siguientes, mantener pulsada la tecla ⏪ durante cuatro segundos hasta que desaparezca el mensaje "Demo".
En la pantalla se muestra el mensaje "Desconexión automática".	Se ha activado la desconexión automática. El horno se apaga	Pulsar cualquier tecla. El mensaje desaparece. Ahora se puede volver a programar.

Mensajes de error con E

Si en la pantalla se muestra un mensaje de error con E, pulsar la tecla ⌚. De este modo se elimina el mensaje de error. Podría ser necesario tener que programar de nuevo la hora. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que se vuelva a mostrar el error.

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

Mensaje de error	Posible causa	Consejos y advertencias/forma de subsanarla
E011	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo.	Comprobar que las teclas estén limpias. Pulsar todas las teclas una por una. Si el mensaje de error persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Mensaje de error	Posible causa	Consejos y advertencias/forma de subsanarla
E115	La temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta.	La puerta del horno se bloquea. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe. Eliminar el mensaje de error con la tecla  .



¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cambiar la bombilla del horno

Es posible cambiar la bombilla del horno. Pueden adquirirse bombillas halógenas de 12 o 20 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

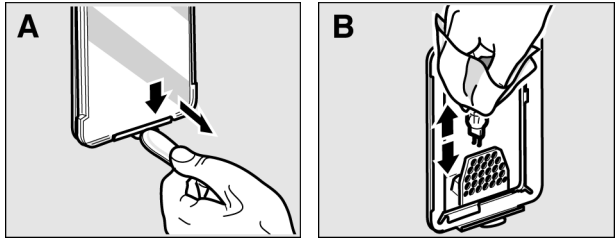


¡Peligro de descarga eléctrica!
No cambiar la bombilla de horno cuando el aparato esté conectado.
Extraer el enchufe o desconectar los fusibles en la caja de fusibles.

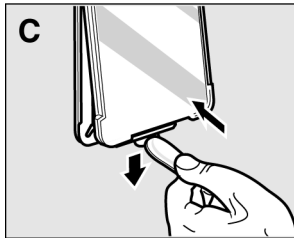
Extraer la nueva bombilla del embalaje con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil.

Así se procede

1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
3. Retirar el vidrio protector. Para ello, abrir el vidrio protector con la mano desde abajo.
Si resultara muy costoso retirar el vidrio protector, ayudarse con una cuchara. (Figura A)
4. Retirar la bombilla y sustituirla por otra del mismo tipo. (Figura B)



5. Volver a montar el vidrio protector. (Figura C)

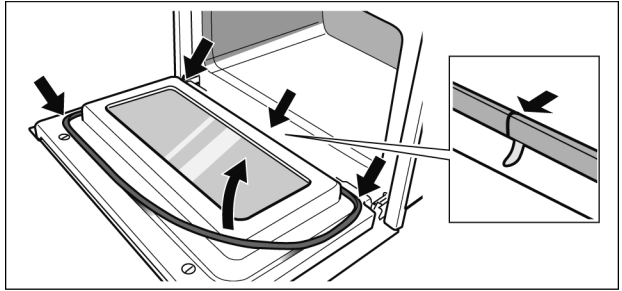


6. Retirar el paño de cocina. Volver a conectar el fusible de la caja de fusibles o conectar el enchufe.

Cambiar la junta de la puerta

Cambiar la junta de la puerta si está deteriorada. Pueden adquirirse juntas de recambio para el aparato a través del Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

1. Abrir la puerta del horno.
2. Desmontar todas las juntas de la puerta.
3. Hay 5 ganchillos de sujeción fijados a la junta de la puerta. Enganchar la nueva junta a la puerta del horno mediante estos ganchillos de sujeción.



Nota: El centro de impacto de la junta de la puerta en la parte inferior central se debe a motivos técnicos.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. En la guía telefónica figuran el número de teléfono y la dirección del Servicio de Asistencia Técnica más cercano a su domicilio. Asimismo, cualquiera de nuestros centros del Servicio de Asistencia Técnica le informará encantado sobre la delegación del Servicio de Asistencia Técnica más cercana a su domicilio.

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

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

La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el 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 E:	N.º FD:
--------	---------

Servicio de Asistencia Técnica ☎

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

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

Ahorrar energía

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

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

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

Si desea cocer en el horno varios pasteles, se recomienda hacerlo de modo seguido. El horno todavía permanece el caliente y, de este modo, se reduce el tiempo de cocción necesario para el segundo pastel.

En caso de emplearse el horno para tiempos de cocción prolongados, apagarlo 10 minutos antes del final y utilizar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

Consejos y advertencias

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas.

Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del compartimento de cocción que no sean necesarios.

Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.

Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.

Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorio especial en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica.

Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Pasteles y repostería

En referencia a las tablas

Los siguientes datos han sido calculados exclusivamente para la introducción de los alimentos con el horno frío.




La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.






En el apartado “Sugerencias y consejos prácticos para el horneado” encontrará más información relacionada con las tablas.









Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.

Moldes para hornear

Los moldes para hornear metálicos oscuros son los más adecuados.

Aire caliente = 
Calor superior/inferior = 
Calor intensivo = 


Pasteles en moldes	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pasteles de masa batida sencillos	Molde corona/ molde rectangular	1		160-180	40-50
Pastel de masa batida (p. ej. bizcocho)	Molde corona o rectangular	1		150-170	60-80
Bases de tarta de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2		160-180	25-35
Pastel de fruta fino, masa batida	Molde redondo o molde desarmable	1		150-170	45-55
Base de bizcocho, 2 huevos	Molde para base de tarta de fruta	1		150-160	20-25


Pasteles en moldes	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Tarta de bizcocho, 6 huevos, precalentar	Molde redondo desarmable oscuro	1		170-180	30-40
Base de pasta flora con borde	Molde redondo desarmable oscuro	1		170-190	30-40
Tarta de frutas o queso con base de pastaflora*	Molde redondo desarmable oscuro	1		170-180	60-70
Quiche suiza	Molde redondo desarmable oscuro	1		190-200	40-60
Pastel de molde concéntrico	Molde concéntrico	1		150-170	34-45
Pastel de frutos secos	Molde redondo con muelles oscuro	1		160-170	45-55
Pizza, base fina, capa ligera**	Bandeja redonda para pizza	1		230-250	12-17
Pastel picante	Molde redondo desarmable oscuro	1		180-200	50-60

* Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.






** Precalentar el horno.

Calor superior/inferior = 

Aire caliente 3D = 

Aire caliente = 

Calor intenso = 

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Masa batida con capa seca	Bandeja universal	2		160-180	25-35
Masa batida con capa seca	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		150-170	40-50
Masa batida con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	1		150-170	30-40
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	2		170-190	35-45
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		160-180	50-60

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	2		170-190	45-55
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		150-170	50-60
Pastaflora con capa seca	Bandeja universal	2		160-180	25-35
Pastaflora con capa seca	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		160-180	30-40
Pastaflora con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	1		160-180	50-60
Quiche suiza	Bandeja universal	1		190-200	40-50
Brazo de gitano, precalentar	Bandeja universal	2		170-190	10-20
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2		160-180	60-70
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	2		150-170	60-70
Bollo con 1 g de harina	Bandeja universal	2		140-150	65-75
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	1		180-200	40-50
Pizza	Bandeja universal	1		210-230	25-35
Pizza	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		180-190	40-50
Tarta flambeada, precalentar	Bandeja universal	2		220-240	15-20

* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

Calor superior/inferior =

Aire caliente 3D =

Pastelitos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	2		150-170	20-30
Pastas y galletas	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		140-160	30-40
Almendrados	Bandeja universal	2		120-140	35-45

Pastelitos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Almendrados	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		110-130	40-50
Merengues	Bandeja universal	2		80-100	90-110
Tartaletas	Molde de tartaletas en la parrilla	2		160-180	35-45
Tartaletas	Cada molde de tartaletas bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		140-160	50-60
Ensamadas	Bandeja universal	2		200-220	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	2		180-200	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		190-210	35-45
Pastas de masa de levadura	Bandeja universal	2		190-210	20-30

* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

Calor superior/inferior =

Aire caliente =

Precalentar siempre el horno.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pan de avena con 1 g de harina	Bandeja universal	2		300 + 170	10 15-25
Pan de levadura con 1,2 g de harina	Bandeja universal	2		300 + 170	10 40-50
Torta de pan	Bandeja universal	2		220-240	15-20
Panecillos	Bandeja universal	2		200-220	20-30
Panecillo de masa levadura, dulce	Bandeja universal	2		190-210	15-25

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Desea hornear con una receta propia.

Guiarse por las recetas de repostería similares que se facilitan en las tablas de horneado.

Desea utilizar un molde de silicona, vidrio, plástico o cerámica para hornear.

El molde debe ser resistente al calor hasta una temperatura de 250 °C.
En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado.

De este modo se comprueba si el pastel de masa batida ya está en su punto.

Unos 10 minutos antes de que concluya el tiempo de horneado, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.

El pastel se desmorona.

Utilizar la próxima vez menos líquido o disminuir la temperatura del horno 10 grados y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.

La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero en los bordes tiene menos altura.

Sólo engrasar la base del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.

El pastel sale demasiado tostado.

Escoger una temperatura más baja y hornear el pastel un poco más.

El pastel está demasiado seco.

Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. A continuación, verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura de horneado 10 grados más alta y reducir el tiempo de horneado.

El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).

Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con guarnición húmeda, hornear primero la base de la tarta o pastel. Esparcir a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.

La tarta no se desprende al volcar al molde.

Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta entre 5 y 10 minutos. De esta manera la tarta se desprende con más facilidad del molde. En caso de que el pastel o la tarta continuara sin poder desprenderse, desprender cuidadosamente el borde de la tarta con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el molde y cubrirlo varias veces con un paño húmedo. La próxima vez engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.

Se ha medido con su propio termómetro la temperatura del horno y ha constatado divergencias en los valores.

La temperatura del horno se mide de fábrica con un asado de prueba según el tiempo fijado en el centro del compartimento de cocción. Todo recipiente o accesorio introducido en el horno influye sobre los valores medidos, de modo que en las mediciones que se hagan personalmente, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.

Asar y asar al grill

En referencia a las tablas

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de los alimentos. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez.

En el apartado *"Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill"* encontrará más información relacionada con las tablas.

Recipientes

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. Colocar la vajilla siempre en el centro de la parrilla. Para asados de gran tamaño se puede usar también la bandeja universal.

El recipiente puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Utilizar paños de cocina para extraerlo.

Apoyar la vajilla de cristal caliente sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Consejos y advertencias para asar

Utilizar un molde de asado hondo para asar carne y aves.

Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.

Carne: cubrir el fondo del recipiente ligeramente con líquido. Para carnes magras añadir un poco más de líquido. Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Aves: dar la vuelta a los trozos de carne tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Consejos y advertencias para asar al grill

Asar al grill siempre con la puerta del horno cerrada y no precalentar.

Tomar piezas en la medida de lo posible del mismo grosor. Los filetes deberán ser como mínimo de 2 ó 3 cm, Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosos. Salar los filetes después de asarlos al grill.

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

La carne oscura, p. ej. de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo.

Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.

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

Indicaciones para rehogar

Utilizar un recipiente con tapa para rehogar pescado.

Añadir entre dos y tres cucharadas de líquido y un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente.

Carne de buey








Dar la vuelta al estofado de buey una vez transcurridos $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

Dar la vuelta al filete de buey y al Roastbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

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

Calor superior/inferior = 


Grill, superficie amplia = 

	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Duración en minutos
Estofado de buey	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	120-140
	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	140-160
	aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	160-180
Filete de buey, mediano	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	60-70
	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		160-180	80-90
Rostbeef mediano	aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		280-300	40-50
Filetes medianos, 3 cm de grosor		Bandeja universal + parrilla	1 3		3	Primera cara: aprox. 10-15 Segunda cara: aprox. 5-10

Carne de ternera

Dar la vuelta al asado y la pierna de ternera una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

Calor superior/inferior = 

Grill con aire caliente = 

	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Duración en minutos
Asado de ternera	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	120-130
	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	130-140
	aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	150-160
Pierna de ternera	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-200	120-130

Carne de cerdo

Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado con tocineta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

Colocar el asado con la tocineta hacia arriba en el horno. Cortar la tocineta. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

No dar la vuelta a los filetes de cerdo ni a las chuletas de sajonia. Para finalizar, dejar reposar aprox. 5 minutos.

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

Grill con aire caliente =

Calor superior/inferior =

Grill, superficie amplia =

	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Duración en minutos
Asado sin tocineta (p. ej. pescuezo)	aprox. 750 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		240-260	70-80
Asado con tocineta (p. ej. espaldilla)	aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	150
	aprox. 2 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	180
Lomo de cerdo	aprox. 500 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	35-45

	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Duración en minutos
Asado de magro de cerdo	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	90-100
	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	130-140
	aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	140-150
Chuleta de sajonia con hueso	aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-200	70-80
Filete de pescuezo, 2 cm de grosor		Bandeja universal + parrilla	1 3		2	Primera cara: aprox. 15-20 Segunda cara: aprox. 10-15

Carne de cordero y de caza

Dar la vuelta al cordero y al venado una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Grill con aire caliente =

Calor superior/inferior =

	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Duración en minutos
Espalda de cordero con hueso	aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	40-50
Pierna de cordero sin hueso, mediana	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	90-100
Lomo de corzo con hueso	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-220	40-50
Pierna de corzo sin hueso	1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-190	105-120
Asado de jabalí	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	100-110
Asado de ciervo	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	90-100

	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Duración en minutos
Conejo	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	40-45

Otros

Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.

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

Grill con aire caliente =

Grill, superficie amplia =

	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Duración en minutos
Asado de carne picada	aprox. 1 g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	65-75
Salchichas para asar, 4-6 unidades	à aprox. 150 g	Bandeja universal + parrilla	1 3		3	Primera cara: aprox. 10-15 Segunda cara: aprox. 5-10

Aves

Colocar el pollo, el capón, la pechuga de pollo y el pavo pequeño enteros con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Colocar el medio pollo o las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.





Dar la vuelta al pato y al ganso tras $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo.















Colocar la pechuga de pato y de ganso con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.


Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Introducir la piel.

Dar la vuelta al redondo de pavo tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Colocar la pechuga y las alas de pavo con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

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


	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Duración en minutos
Pollo, entero	aprox. 1,2 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		230-250	70-80
Capón, entero	aprox. 1,7 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		230-250	80-90
Pollo, medio	de 500 g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	40-50
Piezas de pollo	aprox. 800 g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	50-55
Piezas de pollo	aprox. 1,5 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		220-240	55-65
Pechuga de pollo		Recipiente sin tapa, parrilla	1		200-220	45-60
Pato, entero	1,5-1,7 kg	Bandeja universal	1		170-190	80-90
Pechuga de pato, 2 piezas	de 300-400 g	Parrilla + bandeja universal*	2 1		2	30-35
Ganso, entero	3-3,5 kg	Bandeja universal	1		160-180	120-140
Pechuga de ganso, 2 piezas	de 500 g	Parrilla + bandeja universal*	2 1		180-200	55-65
Muslos de ganso, 4 piezas	aprox. 1,5 g	Parrilla + bandeja universal*	2 1		160-180	60-70
Pavo pequeño, entero	aprox. 3 g	Bandeja universal	1		170-180	85-95
Redondo de pavo asado	aprox. 1,5 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	110-120
Pechuga de pavo	aprox. 1 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-210	80-90


	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Duración en minutos
Alas de pavo	aprox. 1,3 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		230-250	85-100

* Poner 50 ml de agua en la bandeja universal.







Pescado


Cocer el pescado entero rehogado en la posición de nado.

Grill, superficie reducida = 

Grill, superficie amplia = 

Calor superior/inferior = 

	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Duración en minutos
Pescado p. ej. trucha entera, a la parrilla	aprox. 300 g	Bandeja universal + parrilla*	1		2	Primera cara: aprox. 15-20
			3			Segunda cara: aprox. 10-15
Ventresca de pescado p. ej. salmón, a la parrilla, 3 cm de grosor		Bandeja universal + parrilla*	1		3	Primera cara: aprox. 11-13
			3			Segunda cara: aprox. 8-12
Pescado, entero 2-3 unidades, a la parrilla	de 300 g	Bandeja universal + parrilla*	1		2	Primera cara: aprox. 10-15
			3			Segunda cara: aprox. 10-15
Pescado, entero, rehogado	aprox. 1 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	50-60
	aprox. 1,5 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		160-180	60-70
	aprox. 2 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		150-170	70-80

	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Duración en minutos
Filete de pescado p.ej. carbonero, rehogado	aprox. 800 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	40-50

* Untar primero la parrilla con aceite.

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.

Seleccionar una temperatura más elevada y un tiempo de cocción más corto para los trozos de asado más pequeños. Para trozos de asado de mayor tamaño, seleccionar una temperatura inferior y un tiempo de cocción más largo.

¿Cómo se puede comprobar si el asado está en su punto?

Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con la cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.

Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.

Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.

Soufflés, gratinados, tostadas

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

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

Para los soufflés y gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.

Los soufflés y gratinados deben permanecer en el horno apagado durante 5 minutos más.

Usar un molde para soufflé de 4 o 5 cm de alto para los gratenes, los gratinados de patata y la lasaña.

Poner el soufflé en moldes para porciones o en un molde para soufflé hondo. Precalear el horno.

Tostadas gratinadas:


Poner 4 unidades en la bandeja universal


Dividirlas en 12 porciones iguales.









Aire caliente = 

Calor superior/inferior = 

Grill con aire caliente = 

Grill, superficie amplia = 

Grill, superficie reducida = 

Gratinados y tostadas	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Duración en minutos
Gratinado, dulce	aprox. 1,5 g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		140-160	45-55
Soufflé		Recipiente sin tapa, parrilla	1		160-180	40-50
Soufflé en moldes para porciones		Recipiente sin tapa, parrilla	1		200-210	12-17
Gratinado de pasta	aprox. 1 g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		150-170	35-45
Lasaña		Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	25-35
Gratinado de patata, con ingredientes crudos	aprox. 1,1 g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	45-55
Tostar tostadas, 4 unidades		Bandeja universal	2		3	8-10
Tostar tostadas, 12 unidades		Bandeja universal	2		3	9-11

Productos congelados ya preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

Dar la vuelta a las varitas de pescado, los palitos de pollo, los nuggets y la hamburguesa de verdura cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Calor superior/inferior = ☐

Aire caliente = ☒

Productos ultracongelados	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Duración en minutos
Pizza con base fina	Bandeja universal	1	☐	200-220	15-20
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	2	☐	190-210	20-25
Minipizza	Bandeja universal	2	☐	210-230	15-20
Pizza-Baguette	Bandeja universal	2	☒	180-190	15-20
Patatas fritas	Bandeja universal	2	☐	220-230	20-25
Croquetas	Bandeja universal	2	☐	200-220	25-35
Tortitas de patata, patata rellena	Bandeja universal	2	☐	200-220	25-35
Panecillo, baguette	Parrilla	2	☐	200-220	15-20
Masa pan alemán, Brezeln	Bandeja universal*	2	☐	190-210	20-25
Panecillo o baguette preheados	Parrilla	2	☒	140-160	12-15
Barritas de pescado	Bandeja universal	2	☐	220-230	20-25
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja universal	2	☒	210-230	25-35
Hamburguesa de verdura	Bandeja universal	2	☐	200-220	25-35
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	2	☒	200-220	30-40
Lasaña	Parrilla	2	☐	190-200	30-40


* Cubrir la bandeja universal con papel de hornear. Tiene que ser un papel de hornear apto para estas temperaturas.

Cocción lenta

La cocción lenta, también denominada cocción a baja temperatura, es el método de cocción ideal para todo tipo de piezas de carne tierna que deban quedar poco hechas o al punto. La carne queda muy jugosa y tierna. Ventajas: Numerosas posibilidades para preparar menús, ya que la carne preparada con una cocción lenta se puede conservar caliente sin problemas.

Ajustar la cocción lenta

Utilizar un recipiente plano, p. ej., una bandeja de porcelana o un asador de cristal con tapa. Colocar el recipiente con tapa sobre la parrilla siempre a la altura 1.

1. Seleccionar la cocción lenta  y ajustar una temperatura entre 70 y 100 °C. Precalentar el compartimento de cocción y calentar al mismo tiempo el recipiente.
2. Calentar bien un poco de aceite o mantequilla en una sartén. Sofreír bien la carne por ambos lados, también por los extremos, y colocarla inmediatamente en el recipiente precalentado.
3. Colocar el recipiente en el compartimento de cocción y pulsar de nuevo la tecla de puesta en marcha.

Consejos y advertencias:














- Utilizar únicamente carne fresca y en perfectas condiciones. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa. Durante la cocción lenta, la grasa adquiere un sabor muy fuerte.
- Para la cocción lenta pueden utilizarse todas las partes tiernas de la aves, carne de vacuno, cerdo y cordero. Los tiempos de inicio de cocción y cocción posterior vienen determinados por el tamaño de la pieza de carne.

- Asar la carne a una temperatura elevada y durante bastante tiempo por todos los lados, también los extremos.
- Para comprobar si la carne está hecha, usar un termómetro de carne. El interior de la carne debe permanecer a 60 °C como mínimo durante 30 minutos.
- La carne también se puede cocer lentamente en el recipiente sin tapa. De hacerlo así, los tiempos de cocción se prolongan.
- No girar tampoco los trozos de carne grandes.
- La carne puede cortarse justo después de la cocción lenta. No se precisa un tiempo de reposo.
- Este método de cocción particular confiere siempre a la carne un aspecto poco hecho en el interior. No obstante, no significa que esté cruda o que no se haya cocido suficientemente.

Cocción lenta

Usar un recipiente con una tapa adecuada, p. ej. una olla de cristal. Poner la olla sobre la parrilla.

Cocción lenta = 

	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Duración en minutos
Pechuga de pavo	1		80	240-270
Pechuga de pato sin piel	1		80	110-140
Asado de buey (p. ej. cadera)	1		80	270-300
Filete de buey	1		80	150-180
Roastbeef	1		80	180-220
Filetes de buey, 3 cm de grosor	1		80	70-100
Asado de ternera (p. ej. tapa)	1		80	180-220
Filete de ternera	1		80	80-100
Asado de cerdo (p. ej. lomo), sofrito	1		80	180-210
Lomo de cerdo	1		80	140-170
Filete de cordero	1		80	40-70
Filete de corzo	1		80	40-70
Filete de ciervo	1		80	100-130

Consejos para la cocción lenta

La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma convencional.

Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar el plato y servir la salsa muy caliente.

Desea conservar caliente carne que se ha preparado con la cocción lenta.

Una vez terminada la cocción lenta, cambiar la temperatura a 70 °C. Los trozos de carne pequeños pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos; los trozos pequeños hasta 2 horas.

Comidas normalizadas

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento del aparato con ayuda de estos platos.

Según la norma DIN 44547 y EN 60350


Hornear


Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

Pastel de manzana recubierto:











Colocar moldes desarmables oscuros separados entre sí.

Calor superior/inferior = 

Aire caliente = 

Aire caliente 3D = 

Calor intensivo = 



	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Churros	Bandeja universal	2		150-170	20-30
	Bandeja universal	2		150-170	20-30
	Bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3		140-150	30-40
Pastelitos	Bandeja universal	2		150-170	25-35
	Bandeja universal	2		140-160	25-35
Pastelitos (precalentar)	Bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3		150-170	25-35
Bizcocho de agua	Molde redondo desarmable sobre la parrilla	1		160-170	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	2		170-190	45-55
	Bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3		150-170	50-60
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	1		180-200	70-90

* Para hornear a dos niveles, poner la bandeja esmaltada siempre encima de la bandeja universal.

** La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

Asar al grill

Grill, superficie amplia = 

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración, minutos
Preparar tostadas*	Parrilla	3		3	1-2
Hamburguesas de vacuno, 12 unidades**	Parrilla + bandeja universal	3 1		3	30

* Precalentar durante 5 minutos.

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

Acrilamida en los alimentos

¿A qué alimentos afecta?

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

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

General

Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible.
No tostar demasiado los alimentos dorados.
Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.

Hornear

Con calor superior e inferior máx. 200 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.

Pastas y galletas

Con calor superior e inferior máx. 190 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C.
El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.

Patatas fritas al horno

Distribuir las patatas de forma uniforme en una sola capa por la bandeja. Hornear mínimo 400 g por bandeja para que las patatas no se sequen.
