

Para que el cocinar resulte tan placentero como el comer

leer estas instrucciones de uso. De este modo podrán aprovecharse todas las ventajas técnicas de su cocina.

Se obtendrán informaciones importantes sobre seguridad.

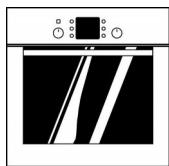
Se conocerán las diferentes partes de la nueva cocina. Y se mostrará paso a paso cómo ajustarla. Es muy fácil.

En las tablas se encontrarán los valores de ajuste y las alturas de colocación de muchos platos habituales. Todo ello probado en nuestro estudio de cocina.

Y si se produce una avería - aquí se encontrarán informaciones sobre cómo solucionar por uno mismo las pequeñas averías.

Una completa tabla de contenido ayudará a encontrar rápidamente lo que se busca.

¡Buen provecho!

Instrucciones de uso

HBN 7606.1

es

9000 253 549

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	5
Antes del montaje	5
Indicaciones de seguridad	5
Causas de los daños	7
Su nuevo horno	8
El panel de mando	8
Selector de funciones	9
Mando giratorio	9
Teclas de manejo y panel indicador	10
Mandos giratorios escamoteables	10
Anillo luminoso	10
Tipos de calentamiento	11
Horno y accesorios	14
Ventilador	16
Antes del primer uso	17
Calentar el horno	17
Limpieza previa de los accesorios	17
Programar el horno	18
Así se programa	18
El horno se desconecta automáticamente	19
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	20
Indicador de calor residual	21
Calentamiento rápido	22
Así se programa	22

Contenido

Función automática de asado	23
Recipientes	23
Elaboración del plato	24
Programas	25
¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?	26
Así se programa	27
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	28
Sugerencias para el asado automático	29
Comutador Sabbath	30
Así se programa	30
Hora	31
Así se programa	31
Reloj avisador	32
Así se programa	32
Ajustes básicos	33
Modificar los ajustes básicos	34
Seguro para niños	35
Limitación automática del tiempo	35
Autolimpieza automática	36
Así se programa	37
La autolimpieza se conecta y se desconecta automáticamente	38
Una vez el horno se haya enfriado	39

Contenido

Cuidados y limpieza	40
Parte externa del aparato	40
Horno	41
Limpieza de los vidrios	43
Junta	44
Accesorios	44
Filtro de humos	45
¿Qué hacer en caso de avería?	46
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	47
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	48
Servicio de Asistencia Técnica	50
Embalaje y aparatos usados	50
Tablas y sugerencias	51
Pasteles y repostería	51
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	54
Carne, aves, pescado	55
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	59
Gratinados, soufflés, tostadas	60
Alimentos precocinados congelados	60
Descongelación	61
Desecar	62
Cocción de mermeladas	63
Consejos prácticos para el ahorro de energía	65
La acrilamida en los alimentos	66
Comidas normalizadas	67

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces podrá manejarse correctamente la cocina.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

Antes del montaje

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar la cocina. En caso de daños por una conexión errónea no ase disfrutará del derecho de garantía.

Consejos y advertencias de seguridad

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los adultos y los niños no deben dejarse desatendidos mientras utilicen el aparato

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas
- o en caso de que no sepan cómo manejar el aparato de forma correcta y segura ni tengan experiencia en ello.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Niños



Los niños deben preparar sólo aquellos alimentos que se les haya enseñado a cocinar. Deben poder manejar el aparato correctamente. Deben comprender las situaciones de peligro de las que se advierte en las instrucciones de uso. A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo.

Horno caliente

- ⚠** Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.
- No tocar nunca las superficies interiores calientes del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras!
- Mantener alejados a los niños.
- No guardar nunca objetos inflamables en el horno. ¡Peligro de incendio!
- No fijar nunca cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!
- Cuidado con las comidas que se preparan a base de bebidas alcohólicas fuertes (p. ej., brandy, ron). El alcohol se evapora a temperaturas elevadas. En situaciones desfavorables los vapores de alcohol pueden provocar un incendio en el horno. ¡Peligro de quemaduras!
- Utilizar sólo pequeñas dosis de bebidas alcohólicas fuertes y abrir la puerta del horno con cuidado.

Reparaciones

- ⚠** Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!
- Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.
- En caso de deterioro, retirar el enchufe o el fusible de conexión a la red eléctrica.
- Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Autolimpieza automática

- ⚠** Los restos de alimentos, grasa y salsa pueden inflamarse durante la autolimpieza. ¡Peligro de incendio! Eliminar la suciedad basta del horno antes efectuar un proceso de autolimpieza.
- No colgar de la manilla de la puerta objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina. ¡Peligro de incendio!
- La cocina se calienta mucho por fuera durante el proceso de autolimpieza. Mantener alejados a los niños.

No limpiar nunca bandejas y moldes con revestimiento antiadherente con la función autolimpieza automática (funcionamiento por pirólisis). A altas temperaturas, el recubrimiento antiadherente puede originar gases tóxicos: ¡peligro de daños graves para la salud!

Causas de los daños

Bandeja de horno, papel de aluminio o recipientes en la solera

No introduzca ninguna bandeja de horno en la solera, no la cubra con papel de aluminio, ni coloque ningún recipiente sobre ella, ya que se origina una acumulación térmica, los tiempos de cocción dejan de ser correctos y se daña el esmalte.

Agua en el horno

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

Zumo de fruta

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El zumo de fruta que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.
Es mejor utilizar la bandeja universal honda.

Enfriamiento con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes.

Junta del horno muy sucia

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

La puerta del horno como superficie de apoyo

No subirse ni sentarse en la puerta del horno abierta.

Transporte de la cocina

No sujetar ni transportar la cocina por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no soporta el peso de la cocina y puede romperse.

Su nuevo horno

Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el panel de mando con los interruptores y las indicaciones visuales. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



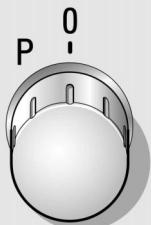
Selector de funciones

Panel indicador y teclas de manejo

Mando giratorio

Selector de funciones

A través del selector de funciones puede ajustarse el tipo de calentamiento del horno. En la indicación visual aparece un valor recomendado para cada tipo de calentamiento.



Ajustes

	Calor superior e inferior
	Función Soft-Steam*
	Aire caliente 3D
	Aire caliente intensivo / escalón para pizza
	Calor inferior
	Grill de infrarrojos con aire caliente
	Grill variable de superficie amplia
	Autolimpieza automática
P	Asado automático

*Tipo de calentamiento con el que se ha determinado la clase de eficiencia energética conforme a la norma EN50304.

Al ajustar el selector de funciones, la lámpara interior del horno se enciende.

Mando giratorio



Todos los valores propuestos y de ajuste se pueden modificar con el mando giratorio.

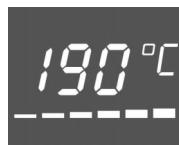
Márgenes

20 - 300	Temperatura en °C la temperatura máx. para aire caliente 3D y aire caliente intensivo / escalón para pizza es de 275 °C
1 - 3	Escalones del grill, superficie amplia
1 - 3	girar a posición inicial
1 - 3	Escalones del grill, superficie reducida
1 min - 23.59 h	Niveles de limpieza
5 seg - 12.00 h	Duración
P 01 - P 24	Reloj avisador
P 25	Programas
	Sapatti-ohjelma

Teclas de manejo y panel indicador



Tecla Info i	Para consultar información.
Tecla de reloj avisador ⚡	Para ajustar el reloj avisador.
Tecla de reloj ⌂	Para ajustar la hora, la duración del horno ↗ y el tiempo de finalización →.
Tecla de la lámpara de iluminación del horno ⚡	Para conectar y desconectar la lámpara en el horno.
Tecla de llave ☒	Para conectar y desconectar el seguro para niños.
Tecla de calentamiento rápido ↘	Para que el horno caliente rápidamente.



En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

El control de calentamiento situado debajo del indicador de temperatura muestra el aumento de temperatura o el calor residual en el horno.

Mandos giratorios escamoteables

Los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar y desenclavar, presionar el mando giratorio.

Los mandos giratorios pueden girarse a derecha o a izquierda.

Anillo luminoso

Selector de funciones

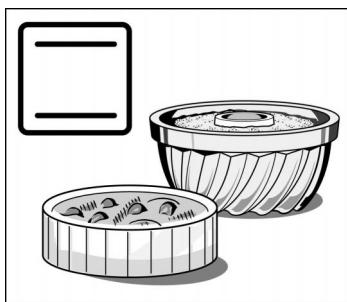
El anillo en el mando giratorio se ilumina cuando se ajusta el selector de funciones.

Mando giratorio

El anillo en el mando giratorio parpadea durante el tiempo en que se puede ajustar y se ilumina cuando el ajuste se ha aplicado.

Tipos de calentamiento

El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.

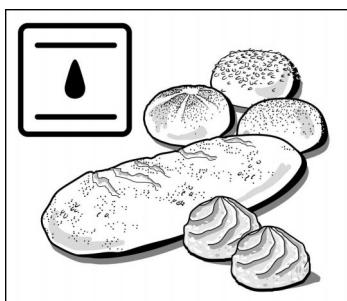


Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto si se trata de un pastel como un asado.

Con este tipo de calentamiento, se obtiene un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados. También para piezas de asado de menor tamaño de carne de vaca, ternera y caza resulta apropiado el calor superior e inferior.

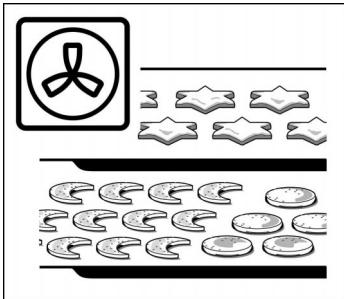
Conservar en caliente : En el margen de temperatura de 65-100 °C se pueden conservar calientes los alimentos. No conservar los alimentos en caliente durante más de dos horas.



Función Soft-Steam

É o tipo de aquecimento mais económico. En este caso, el calor también de manera uniforme desde arriba y desde abajo sobre las pastas. La humedad extraída de las pastas durante el horneado permanece en el horno en forma de vapor y de este modo no se resecan los alimentos.

Las pastas de levadura como pan, panecillos o trenzas se hacen muy bien. Este tipo de calentamiento también es el más adecuado para pastas de masa frita como los buñuelos de viento.



Aire caliente 3D

Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor del calentador circular de forma uniforme por el horno.

Con el aire caliente 3D se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles. Se pueden hornear pastas y hojaldres en tres niveles a la vez. Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las de calor superior e inferior. Puede adquirir bandejas adicionales en un comercio especializado.

El aire caliente 3D es la opción más apropiada para desecar.

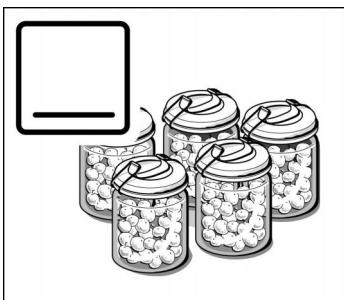
Descongelación ⓘ: El margen de temperatura de 20-60 °C es apropiado para la descongelación de los platos.



Aire caliente intensivo / escalón para pizza

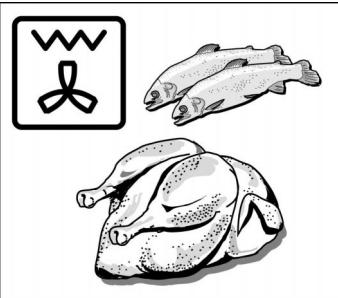
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el calentador circular.

Este tipo de calentamiento es el más adecuado para alimentos ultracongelados. Se consigue un mejor resultado de cocción de la pizza congelada, las patatas fritas o el pastel de hojaldre dulce sin necesidad de precalentar el horno.



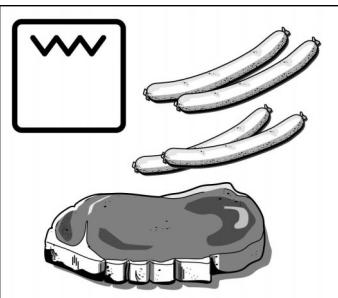
Calor inferior

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo. También es apropiado para preparar mermeladas.



Grill de infrarrojos con aire caliente

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne adquieren un sabroso color dorado en toda su superficie.



Grill variable de superficie amplia

Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.

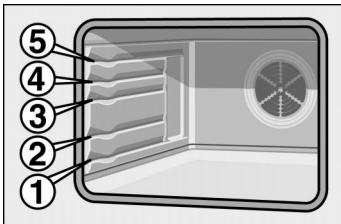
Grill de superficie plana reducida : Sólo se calienta la zona central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Colocar los trozos de carne en la parte central de la parrilla. Girar el mando giratorio hasta que el símbolo cambie a y ajustar el escalón del grill.

Consejos y advertencias

Si durante el funcionamiento se abre la puerta del horno, se interrumpe el calentamiento.

Para distribuir correctamente el calor, el ventilador se conecta brevemente en los tipos de calentamiento con calor superior e inferior durante la fase de calentamiento.

Horno y accesorios

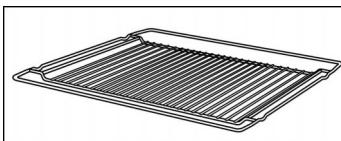


Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 alturas diferentes.

Asimismo, pueden extraerse hasta dos tercios sin que vuelquen. De esta forma, los platos pueden retirarse con facilidad.

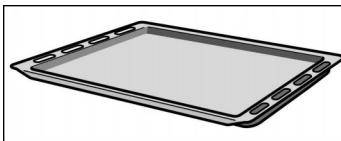
Accesos

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



Parrillas combinada HEZ 334001

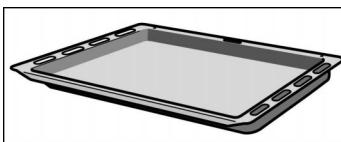
para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados.



Bandeja de horno esmaltada HEZ 331070

para pasteles y galletas.

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



Bandeja universal esmaltada HEZ 332070

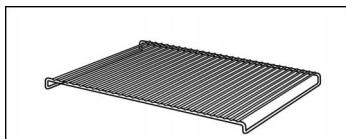
para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y grandes piezas de asado. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

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

Accesorios opcionales

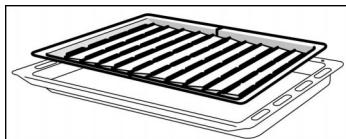
Los accesoriosopcionales se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en los comercios especializados.

La disponibilidad de los accesorios especiales varía en función del país (ver documentos de venta).



Parrilla HEZ 324000

para asar al grill. Colocar la parrilla siempre en la bandeja universal. Las gotas de aceite y el jugo de la carne se recogen.

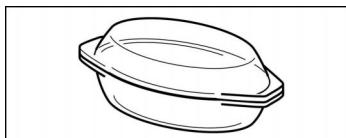


Bandeja para grill HEZ 325070

para asar al grill en lugar de a la parrilla o como protección contra salpicaduras para que el horno no se ensucie tanto. Utilizar la bandeja para grill sólo dentro de la bandeja universal.

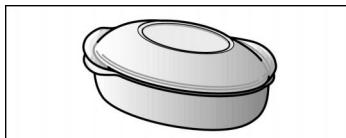
Asar al grill con la bandeja para grill: utilizar la misma altura de colocación que para la parrilla.

Bandeja para grill como protección contra salpicaduras: Introducir la bandeja universal con bandeja para grill debajo de la parrilla.



Asador de cristal HMZ21GB

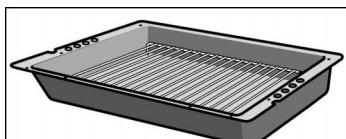
Para preparar platos guisados y platos en el horno. Está especialmente indicado para el asado automático.



Asador de metal HEZ 6000

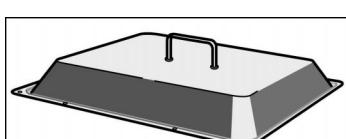
se adapta a la zona de asado de la placa de cocción vitrocerámica. El asador es apropiado tanto para la técnica sensorial para cocinar, así como para el asado automático.

La cacerola está esmaltada por fuera y revestida de una capa antiadherente en su interior.



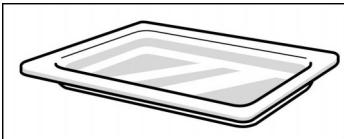
Bandeja profesional HEZ 333070

para la preparación de grandes cantidades.



Tapa para la bandeja profesional HEZ 333001

convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.



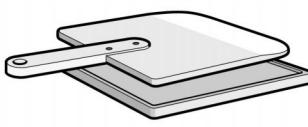
Bandeja de vidrio HEZ 336000

Bandeja honda de vidrio. También es adecuada como recipiente para servir.



Molde para pizza y para quiche HEZ 317000

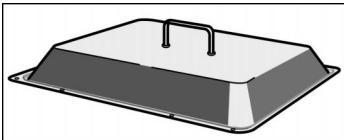
apropiada para p. ej. pizzas, productos ultracongelados y pastel grandes y redondos. Se puede utilizar la bandeja para pizzas en lugar de la bandeja universal. Colocar la bandeja sobre la parrilla. Tomar como referencia los datos de las tablas.



Piedra para hornear HEZ 327000

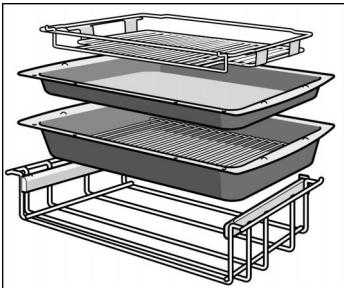
La piedra para hornear es perfecta para preparar de forma artesanal pan, panecillos y pizzas que requieran una base crujiente.

Es necesario precalentar la piedra para hornear a la temperatura recomendada.



Tapa para corredera profesional HEZ 333101

convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.



Corredora profesional Plus HEZ 333102

para la preparación de grandes cantidades. El juego de accesorios se compone de una bandeja honda, una bandeja plana, una parrilla de inserción, una parrilla para depositar y una corredera telescopica. Se pueden obtener unos resultados excelentes al asar al grill con la parrilla.

Ventilador

El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Éste se conecta y desconecta en caso de necesidad. El aire caliente se escapa por la puerta.

Antes del primer uso

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

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el capítulo “Qué hay que tener en cuenta”.

En primer lugar comprobar si en la indicación visual en el horno parpadean el símbolo  y tres ceros.

Si parpadean el símbolo y tres ceros

Poner el reloj en hora.

1. Pulsar la tecla de reloj .
- Aparecerá 12:00 y el símbolo reloj  parpadeará.
2. Programar la hora con el botón giratorio.

Tras unos segundos se aplica la hora. El horno está ahora listo para funcionar.

Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

1. Colocar el selector de funciones en calor superior e inferior .
 - En la indicación visual se propone una temperatura.
 2. Programar 240 °C con el botón giratorio.
- Tras 60 minutos, desconectar el selector de funciones.

Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

Programar el horno

Desconectar el horno manualmente

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se conecta y desconecta automáticamente

Se podrá salir de la cocina durante un período prolongado de tiempo.

Tablas y sugerencias

Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

Así se programa

Ejemplo: Calor superior e inferior ☒, 190 °C

1. Ajustar con el mando selector de funciones el tipo de calentamiento deseado.
En el indicador de temperatura aparece un valor recomendado para el tipo de calentamiento.



2. Ajustar la temperatura o el escalón del grill con el selector de temperaturas.

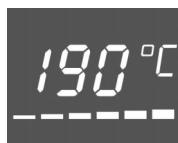


Desconexión

Cuando el plato esté listo, desconectar el selector de funciones.

Modificar los ajustes

Control de calentamiento



Es posible modificar la temperatura o el escalón del grill en cualquier momento.

El control de calentamiento muestra el aumento de temperatura en el horno. Cuando todos los campos están llenos, significa que se ha alcanzado el momento óptimo para introducir el plato en el horno. Al asar al grill, el control de calentamiento no aparece.

Puede consultar la temperatura aproximada con la tecla Info i.

A causa de la inercia térmica del horno, durante la fase de calentamiento puede mostrarse una temperatura que no coincide con la temperatura real del horno.

El horno se desconecta automáticamente

3. Pulsar la tecla de reloj . El símbolo duración parpadea.

Programarlo como se describe en los puntos 1 y 2. Introducir ahora el tiempo de cocción (duración) para su plato.

Ejemplo: Duración 45 minutos



4. Programar con el mando giratorio la duración deseada.



Tras unos segundos, se pone en marcha el horno. El símbolo se ilumina en la indicación visual.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.
Desconectar el selector de funciones.

Modificar los ajustes

Pulsar la tecla de reloj . Modificar la duración con el mando giratorio.

Cancelar el ajuste

Desconectar el selector de funciones.

Consulta de los ajustes

Consultar el tiempo de finalización o la hora :
Pulsar la hora tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente. El valor consultado aparecerá por unos segundos.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Procurar que los alimentos delicados no permanezcan demasiado tiempo en el horno.

Ejemplo: Son las 10:45 horas. El plato tarda 45 minutos y debe estar listo a las 12:45

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 hasta 4.

5. Pulsar la tecla de reloj tantas veces hasta que el símbolo fin parpadee. En la indicación visual puede verse cuándo estará listo el plato.



6. Atrasar el tiempo de finalización con el mando giratorio.

Tras unos segundos se aplica el ajuste. En la indicación puede verse el tiempo de finalización hasta que el horno se pone en marcha.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.

Desconectar el selector de funciones.

Nota

Mientras el símbolo esté parpadeando es posible efectuar modificaciones. Cuando el símbolo está iluminado es que se ha aplicado el ajuste. Es posible modificar el tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste. Para ello consultar el capítulo Ajustes básicos.

Indicador de calor residual

Al desconectar el horno, podrá leer el calor residual en el control de calentamiento en el horno.

Cuando se han llenado todos los campos, el horno tendrá una temperatura de aprox. 300 °C.

Cuando la temperatura hay descendido a aprox. 60 °C, se apagará el control de calentamiento.

Aprovechamiento del calor residual

Con el calor residual se pueden mantener los platos calientes en el horno.

En los platos que requieren un período de cocción prolongado, se puede desconectar el horno 5-10 minutos antes. El plato se acaba de hacer con el calor residual y se ahorrará energía.

Calentamiento rápido

Así podrá calentar el horno con gran rapidez.

Tipos de calentamiento

- = Calor superior e inferior
- = Función Soft-Steam
- = Aire caliente 3D
- = Aire caliente intensivo
- = Grill de infrarrojos con aire caliente

Así se programa

Conectar primero el horno.

Luego pulsar la tecla Calentamiento rápido . El símbolo se ilumina en la indicación visual. El horno calienta. Los campos del control de calentamiento se llenan.

El calentamiento rápido ha finalizado

Se oirá una señal breve. El símbolo se apaga. Introducir el plato en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla de calentamiento rápido. El símbolo se apaga. Se ha cancelado el calentamiento rápido.

Consejos y advertencias

Si se modifica el tipo de calentamiento, se interrumpe el calentamiento rápido.

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

Si la temperatura en el horno es sólo un poco más baja que la temperatura programada, no es necesario el calentamiento rápido. No se conecta.

Durante el calentamiento rápido, se puede consultar la temperatura actual pulsando la tecla Info .

Función automática de asado

Con la función automática de asado, los platos guisados, los asados sabrosos y los cocidos deliciosos son muy fáciles de preparar. No habrá que girar ni rociar y el horno permanecerá limpio.

Recipientes

El asado automático sólo es apropiado para asar en recipientes cerrados. Utilizar únicamente recipientes con las tapaderas correspondientes.

Recipientes adecuados

Recipientes resistentes al calor (hasta 300 °C), recipientes de vidrio o vitrocerámica.

Si se utilizan cacerolas de acero esmaltado, hierro fundido o de aluminio colado a presión, añadir más líquido. El plato se dora con más intensidad.

Observar los consejos y advertencias del fabricante del recipiente.

Las cacerolas de acero inoxidable son sólo adecuadas para casos concretos. El plato no se dora con tanta intensidad y la carne no queda en su punto.

Recipientes inadecuados

Recipientes de aluminio brillante y claro, de arcilla sin esmaltar y batería de cocina con asas de plástico.

Tamaño de los recipientes

La carne debe cubrir aprox. dos tercios de la base del recipiente. Así se obtiene un jugo de asado de aspecto sabroso.

La distancia entre la carne y la tapa debe ser de por lo menos 3 cm. La carne puede aumentar de tamaño durante el asado.

Elaboración del plato

Carne

Seleccionar el recipiente adecuado.

Pesar la carne fresca o congelada, el pescado o, en caso de platos vegetarianos, la verduras. Es necesario ajustar el peso.

Cubrir el recipiente con una tapa. Colocarlo en la altura 2 de la parrilla.

Pescado

Si la tabla de asado lo indica, añadir líquido en el recipiente vacío. Cubrir la base.

Condimentar la carne, colocarla en el recipiente y cubrir con una tapa.

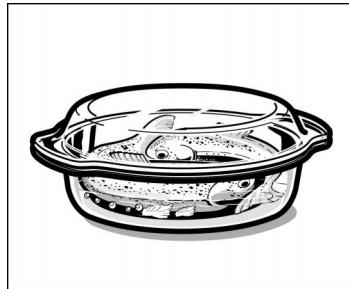
Limpiar el pescado, acedar y salar como de costumbre.

Pescado rehogado: una altura de $\frac{1}{2}$ cm de líquido, verter en el recipiente p. ej. vino o zumo de limón.

Pescado al horno: Rebozar el pescado en harina y untarlo con mantequilla derretida.

Nota: El pescado queda mejor si está medio flotando.

Cocido



Se pueden combinar diferentes clases de carne con verdura fresca.

Cortar la carne en trozos pequeños. Se pueden utilizar los trozos del pollo sin trocear.

Añadir a la carne la misma cantidad de verdura o el doble. Ejemplo: Por 0,5 kg de carne añadir entre 0,5 kg y 1 kg de verdura fresca.

Programas

Introducir siempre el plato en el horno frío.

Alimentos fresco	Es apropiado	Nº de programa	Intervalo de peso	Añadir líquido
Asado de buey	Costilla de cerdo, codillo, pata, asado a la vinagreta	01	0,5-3,0 kg	Sí
Roastbeef	Roastbeef, costilla de cerdo	02	0,5-2,5 kg	No
Roastbeef a la inglesa	Roastbeef, costilla de cerdo	03	0,5-2,5 kg	No
Asado de cerdo	Morrillo, nuca, cuello, pata, carne enrollada	04	0,5-3,0 kg	Sí
Asado con corteza	Espalda con corteza de tocino, estómago	05	0,5-2,0 kg	No
Asado de ternera	Espalda, pata, bola, muslo, pecho de ternera	06	0,5-2,5 kg	Sí
Pierna de cordero	Muslo sin hueso	07	0,5-2,5 kg	Sí
Aves	Pollo, pato, ganso, pavo joven	08	0,5-2,5 kg	No
Muslos de ave	Muslos de pollo, pavo y pato	09	0,3-1,5 kg	No
Pechuga de pavo	Pechuga de pavo, carne de pavo enrollada	10	0,5-2,5 kg	Sí
Carnero, ciervo	Espalda, papada, pechuga	11	0,5-2,5 kg	Sí
Costillar, ciervo, caza menor	Pata de corzo, pata de liebre	12	0,5-3,0 kg	Sí
Asado de carne picada	Asado de carne picada	13	0,3-3,0 kg	No
Cocidos	Rollo de carne relleno, estofados de carne	14	0,3-3,0 kg	Sí
Pescado al vapor	Trucha, lucio, carpa, bacalao entero	15	0,3-1,5 kg	Sí
Pescado al horno	Trucha, lucio, carpa, bacalao entero	16	0,5-1,5 kg	No

Platos congelado*	Es apropiado	Nº de programa	Intervalo de peso	Añadir líquido
Asado de buey	Costilla de cerdo, codillo, pata	17	0,5-2,0 kg	Sí
Roastbeef	Roastbeef, costilla de cerdo	18	0,5-2,0 kg	No
Asado de cerdo	Morrillo, nuca, cuello, pata, carne enrollada	19	0,5-2,0 kg	Sí
Asado de ternera	Espalda, pata, bola, muslo, pecho de ternera	20	0,5-2,0 kg	Sí
Pierna de cordero	Muslo sin hueso	21	0,5-2,0 kg	Sí
Muslos de ave	Muslos de pollo, pavo y pato	22	0,3-1,5 kg	No
Carnero, ciervo	Espalda, papada, pechuga	23	0,5-2,0 kg	Sí
Ciervo, caza menor	Pata de corzo, pata de liebre	24	0,5-2,0 kg	Sí

* Atención: Cuando hay que preparar carne congelada, no es posible retrasar el tiempo de finalización. La carne se descongelaría en el tiempo de espera.

¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?

Para saber cuánto tardará su plato, ajustar como se indica en los puntos 1 hasta 4. La duración aparece en la indicación visual.

Cancelación del programa: Desconectar el selector de funciones.

Así se programa

1. Escoger el programa adecuado de la tabla de asado.
2. Girar el selector de funciones hasta que en el indicador de temperatura parpadee P.

Ejemplo: Roastbeef bien hecho, 1,2 kg



3. Ajustar el número de programa deseado con el mando giratorio.

Una vez se ha aplicado el programa, aparecerá el valor recomendado para el peso.



4. Programar el peso con el mando giratorio

Tras unos segundos, se pone en marcha el horno. En la indicación visual se puede ver cómo transcurre dicha duración.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.
Desconectar el selector de funciones.

Cancelación del programa

Desconectar el selector de funciones.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Utilizar únicamente carne o pescado fresco.

No dejar alimentos durante demasiado tiempo en el horno. La carne y el pescado no refrigerados se estropean fácilmente.

Ejemplo: Programa 02, el plato debe estar listo a las 12:15 horas.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 hasta 4.

5. Pulsar la tecla de reloj  tantas veces hasta que el símbolo fin  parpadee. En la indicación visual puede verse cuándo estará listo el plato.



6. Atrasar el tiempo de finalización con el mando giratorio.

Tras unos segundos se aplica el ajuste. El tiempo de finalización aparece en la indicación visual. El símbolo  se enciende. El horno se pone en marcha en el momento adecuado.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Desconectar el selector de funciones.

Nota

El tiempo del reloj avisador transcurre en la indicación visual.

Consulta de la duración restante  o la hora : Pulsar la hora  tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

Consulta del peso: Pulsar la tecla Info .

Sugerencias para el asado automático

El peso del asado o del ave supera el rango de peso indicado	El rango de peso se ha limitado conscientemente. Con frecuencia, si el asado es muy grande no puede conseguirse una cacerola suficientemente grande. Preparar las piezas grandes con calor superior e inferior ☉ o grill de infrarrojos con aire caliente ☀.
El asado es bueno, pero la salsa el demasiado oscura	Seleccionar un recipiente más pequeño y usar más líquido.
El asado es bueno, pero la salsa es demasiado clara y líquida	Seleccionar un recipiente más grande y usar menos líquido.
El asado está demasiado seco por arriba	Usar un recipiente con una tapa que cierre bien. La carne muy magra se conserva jugosa añadiendo unas tiras de tocino.
Mientras se está asando huele a quemado, pero el asado tiene buen aspecto	La tapa de la cacerola no cierra bien. O la carne se ha hinchado y ha levantado la tapa. Usar siempre una tapa que encaje. Asegurarse de que entre la carne y la tapa haya una distancia mínima de 3 cm.
Si se desea preparar carne congelada	Condimentar la carne congelada igual que la carne fresca. Atención: No se puede retrasar el tiempo de finalización para la carne congelada. La carne se descongelaría en el tiempo de espera.
Si se desea asar varios muslos de pollo o de ave a la vez	Los muslos deben ser del mismo tamaño, más o menos. Indicar el peso del muslo que más pese. Ejemplo: Dos muslos de pavo con 1,4 y 1,5 kg. Indicar 1,5 kg.
Si se desea rehogar o asar varios pescados a la vez	Los pescados deben ser del mismo tamaño, más o menos. Indicar el peso total. Ejemplo: Dos truchas con 0,6 y 0,5 kg. Indicar 1,1 kg.
Si se desea preparar aves rellenas	El ave rellena no es apropiada. La mejor forma es abierta sobre la parrilla. Consultar para ello la tabla para aves.
La carne del cocido está muy poco dorada	La próxima vez, amontonar los trozos de carne en el borde del recipiente. Colocar las verduras en el centro.
Las verduras del cocido están demasiado duras	Para el cocido, indicar el peso de la carne. Las verduras quedarán en su punto. Si es necesario que queden más tiernas, indicar juntos el peso de las verduras y de la carne.
Si se desea preparar un cocido vegetariano	Solamente son apropiadas verduras consistentes, p. ej. zanahorias, judías verdes, repollo, apio y patatas. Cuanto más pequeñas se corten las verduras, más tiernas quedarán. Para que las verduras no queden demasiado parduzcas, cubrirlas con líquido.

Si se desea utilizar una cacerola de acero inoxidable

Los recipientes de acero inoxidable solamente son adecuados en parte. La superficie brillante refleja muy intensamente la irradiación de calor. El plato queda menos parduzco y la carne menos hecha.

Si se utiliza una cacerola de acero inoxidable: Al finalizar el programa, retirar la tapa. Asar al grill por encima la carne con el escalón del grill 3 de 8 a 10 minutos más.

Comutador Sabbat

Con el comutador Sabbat el horno se mantiene durante 73 horas a una temperatura de 85 °C en la posición Calor superior e inferior. .

Durante ese tiempo se pueden mantener los platos calientes en el horno sin tener que apagarlo o encenderlo.

Así se programa

1. Situar el selector de funciones en P.
En la indicación visual parpadea P.
2. Programar el programa P25 con el mando giratorio.

Si P se ilumina, significa que el ajuste ha quedado registrado. En la indicación visual transcurre la duración del ciclo de cocción de forma visible. El horno se desconecta de forma automática tras 73 horas.

El programa ha finalizado

Suena una señal acústica. El símbolo Duración parpadea. Para que aparezca de nuevo la hora, se debe desconectar el selector de funciones.

Eliminación del programa

Desconectar el selector de funciones.

Indicaciones

Tras la puesta en marcha las teclas están bloqueadas. No es posible realizar consultas ni modificaciones.

La lámpara de iluminación del horno se ilumina durante toda la duración del ciclo de cocción.

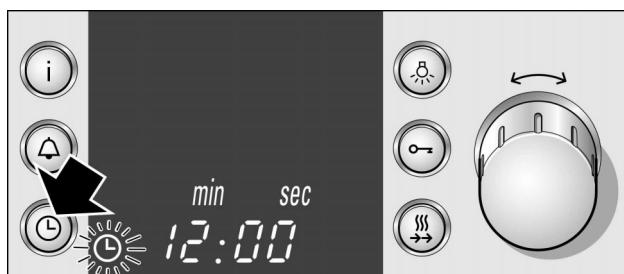
Hora

Tras la primera conexión o después de un corte en el suministro eléctrico, en la indicación visual parpadea el símbolo  y tres ceros. Poner el reloj en hora. El selector de funciones debe estar desconectado.

Así se programa

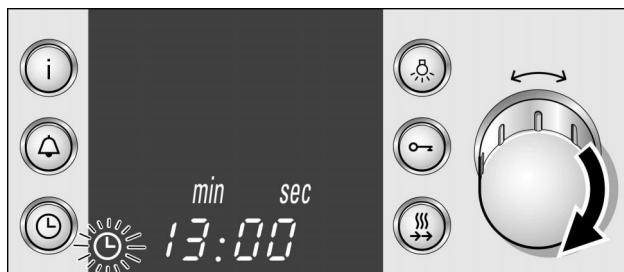
1. Pulsar la tecla de reloj .

En la indicación aparece 12.00 horas y parpadea el símbolo .



2. Programar la hora con el botón giratorio.

Tras unos segundos se aplica la hora. El símbolo  se apaga.



Cambiar p. ej., del horario de verano al de invierno

Pulsar la tecla de reloj  y modificar la hora con el mando giratorio.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Para ello hay que modificar el ajuste básico. Consultar el capítulo Ajustes básicos.

Reloj avisador

Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

El reloj avisador tiene una señal especial.

También es posible ajustar el reloj avisador cuando el seguro para niños está activo.

Así se programa

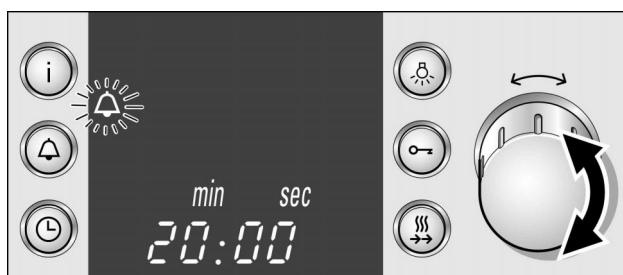
1. Pulsar la tecla de reloj avisador . El símbolo  parpadea.

Ejemplo: 20 minutos



2. Programar la hora del reloj avisador con el mando giratorio.

Tras unos segundos, se pone en marcha el reloj avisador. El símbolo  se ilumina en la indicación visual. El tiempo transcurre de manera visible.



El tiempo ha transcurrido

Modificar el tiempo del reloj avisador

Borrar el ajuste

Suena una señal. Pulsar la tecla de reloj avisador . La indicación visual del reloj avisador se apaga.

Pulsar la tecla de reloj avisador . Modificar el tiempo con el mando giratorio.

Pulsar la tecla de reloj avisador  3x.

El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente

Los símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible en la indicación visual. Consultar la duración restante el tiempo de finalización o la hora Pulsar la hora tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

El valor consultado aparecerá por unos segundos en la indicación visual.

Ajustes básicos

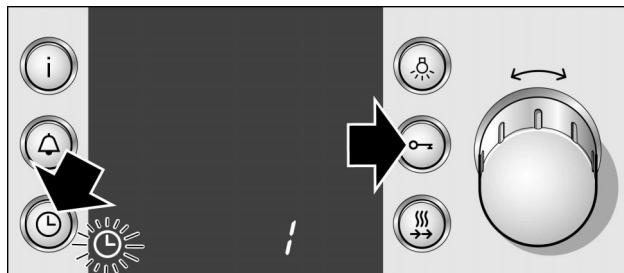
El horno tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar el ajuste básico de la hora, la duración de la señal y el tiempo de aplicación de los ajustes.

Ajuste básico	Función	Modificar en
Hora <i>i</i> = hora visible	Indicación de la hora	Hora = hora ocultada*
Duración de la señal <i>i</i> = aprox. 10 s	Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador	Duración de la señal = aprox. 1 min = aprox. 4 min
Tiempo de aplicación = medio	Tiempo de espera entre los pasos hasta que se aplica el ajuste	Tiempo de aplicación <i>i</i> = corto = largo

* Excepción: La hora aparece mientras el calor residual se muestre.

Modificar los ajustes básicos

1. Pulsar simultáneamente la tecla de reloj  y la tecla  hasta que en la indicación visual aparezca un . Esto es el ajuste básico Hora visible.



2. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.



3. Confirmar con la tecla de reloj .

En la indicación aparece un  para el ajuste básico de la duración de la señal.



Modificar el ajuste básico como se indica en el punto 2 y confirmar con la tecla de reloj . Ahora también se puede modificar el tiempo de aplicación. Para finalizar, pulsar la tecla de reloj .

En caso de no desear modificar todos los ajustes básicos

Corrección

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.

Seguro para niños

Para que los niños no conecten el horno accidentalmente, hay disponible un seguro para niños.

Bloquear el horno

El selector de funciones debe estar desconectado. Pulsar la tecla  hasta que en la indicación visual aparezca el símbolo . Esto tarda aprox. 4 segundos.

Desactivar el bloqueo

Pulsar la tecla  hasta que se apague el símbolo .

Consejos y advertencias

El reloj avisador y la hora también pueden ajustarse cuando el horno está bloqueado.

Limitación automática del tiempo

Si se ha olvidado desconectar el horno, se activa la limitación automática del tiempo. El funcionamiento del horno se interrumpe. El momento en que esto sucede depende de la temperatura programada o del escalón del grill.

Cuando el horno ya no caliente, aparecerá un **5** en el indicador de hora.

El calentamiento permanece interrumpido hasta que se conecta el selector de funciones. El **5** se apaga. Ahora se puede volver a programar el horno.

Anular la limitación automática del tiempo

Introducir la duración y el horno se desconectará automáticamente.

Se ha anulado la limitación del tiempo.

Autolimpieza automática

Para ello, el horno se calienta hasta alcanzar aprox. 500 °C. Los residuos que hayan quedado después de asar, asar al grill u hornear se queman.

Es posible escoger entre tres niveles de limpieza.

Nivel	Grado de limpieza	Duración
1	suave	aprox. 1¼ hora
2	media	aprox. 1½ hora
3	intensiva	aprox. 2 horas

Debería tenerse en cuenta lo siguiente:



Para su seguridad, el horno se bloquea automáticamente. La puerta del horno sólo se puede volver a abrir cuando el símbolo de bloqueo desaparece de la indicación visual.

El horno se calienta mucho por fuera. Procurar que la parte frontal quede libre. Mantener alejados a los niños.

No intentar abrir la puerta del horno mientras se esté efectuando la autolimpieza del mismo. La limpieza podría interrumpirse.

No intentar introducir los ganchos con la mano.

La lámpara del horno no se puede conectar durante la autolimpieza. El control de calentamiento no se ilumina.

Antes de la autolimpieza



Sacar del horno los accesorios que no correspondan y toda la vajilla.

Los restos de alimentos, grasa y salsa pueden inflamarse. ¡Peligro de incendio!

Limpiar el horno y los accesorios con un paño húmedo.

Limpiar la zona de las juntas de la puerta y de los laterales del horno. Las juntas no deben frotarse con fuerza.

Asegurarse de que la puerta del horno está cerrada antes de comenzar a limpiar.

Limpieza conjunta de los accesorios



La bandeja universal o la bandeja de horneado esmaltada se pueden colocar en la altura 2 y limpiarse también.

La parrilla no es apropiada para la autolimpieza.

No limpiar nunca bandejas y moldes con revestimiento antiadherente con la función autolimpieza automática (funcionamiento por pirólisis). A altas temperaturas, el recubrimiento antiadherente puede originar gases tóxicos: ¡peligro de daños graves para la salud!

Así se programa

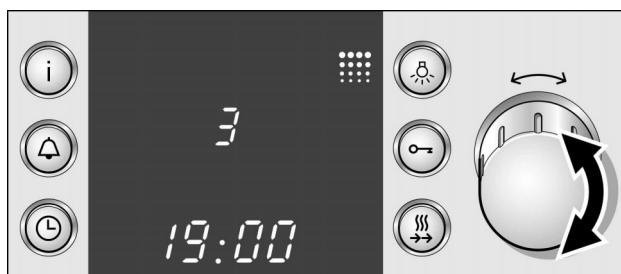
1. Colocar el selector de funciones en

Ejemplo: Nivel de limpieza 3



2. Ajustar el nivel de limpieza deseado con el mando giratorio.

Tras unos segundos se iniciará la autolimpieza.



El tiempo de limpieza ha finalizado

El símbolo está iluminado

Consulta de la duración y el final

Suena una señal. El símbolo de duración → parpadea.

El horno está caliente y bloqueado para su seguridad. Sólo cuando el símbolo se apague, podrá abrirse la puerta del horno. Desconectar entonces el selector de funciones.

Consultar la duración restante o el tiempo de finalización →: Pulsar la hora ⊕ tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

La autolimpieza se conecta y se desconecta automáticamente

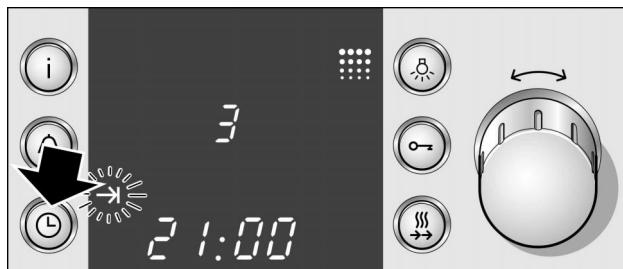
3. Pulsar la tecla de reloj  tantas veces hasta que aparezca el símbolo .

En la indicación visual puede verse cuándo habrá finalizado la autolimpieza.

Así se podrá, p. ej., utilizar la corriente de tarifa nocturna más económica.

Ejemplo: La autolimpieza debe finalizar a las 23.00 horas.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 y 2.



4. Retrasar el tiempo de finalización con el mando giratorio.

La autolimpieza se conecta y desconecta en el momento adecuado. Tras la puesta en marcha aparecerá de nuevo la hora.



El tiempo de limpieza ha finalizado

Suena una señal. El símbolo de duración  parpadea.

Desconectar el selector de funciones.

Desconectar el selector de funciones.

Una vez iniciada la limpieza, ya no se puede modificar el nivel.

Consulta del tiempo de limpieza restante: Pulsar la tecla de reloj .

Una vez el horno se haya enfriado

Por cierto

Limpiar la ceniza que haya quedado en el horno con un paño húmedo.

Si el uso del horno es normal, basta con limpiarlo cada 2-3 meses. Para una limpieza se necesitan sólo de 2,5 a 4,7 kilovatios por hora.

El esmalte especialmente resistente al calor y las piezas pulidas en el horno pueden volverse mates o cambiar de color con el tiempo. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos.

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor.

Parte externa del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con una paño suave.

Los productos corrosivos y abrasivos no son apropiados. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con el frontal, limpiarlo inmediatamente con agua.

Indicación

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

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

Aparatos con frontal de acero inoxidable

Eliminar siempre de manera inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.

Utilizar agentes conservantes para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. Probar el producto en áreas pequeñas antes de aplicarlo a toda la superficie.

Aparatos con frontal de aluminio

Utilizar un detergente suave para ventanas. Limpiar la superficie con una paño suave para ventanas o un paño de fibras microscópicas sin pelusa sin ejercer excesiva presión.

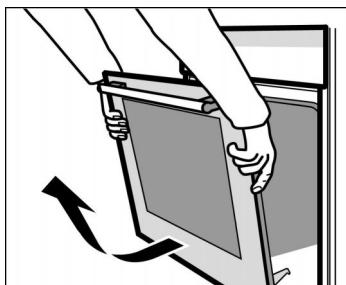
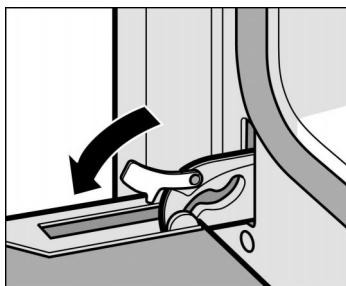
Los detergentes agresivos, las esponjas que rayan y los paños de limpieza ásperos no son apropiados.

Horno

No utilizar estropajos ni esponjas duras. El limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies del horno esmaltadas.

Para facilitar la limpieza del horno
es posible descolgar la puerta.

Cómo descolgar la puerta del horno



Prestar atención a la hora de extraer la puerta del horno de no tocar las bisagras. ¡Peligro de lesiones!

1. Abrir la puerta totalmente.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo a la derecha e izquierda.
3. Inclinar la puerta del horno.
Agarrarla con ambas manos por la parte izquierda y derecha.
Cerrar un poco más y extraer.

Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo la secuencia inversa.

Limpieza de las superficies esmaltadas del horno

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

Para una limpieza a fondo, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

Por cierto:

El esmalte se cuece a una temperatura muy elevada.

Por eso pueden aparecer pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos ni agentes abrasivos.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

Limpieza del tapa del vidrio protector de la lámpara del horno

Limpieza de la tapa de la puerta del horno

Limpie el vidrio protector preferiblemente con lavavajillas.

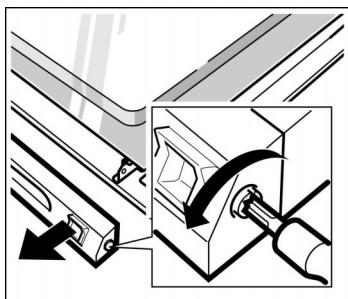
Así se procede:

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Destornillar la tapa en la parte superior de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos a izquierda y derecha.
3. Retirar la tapa.

Procurar que la puerta del horno no se cierre mientras la tapa no está montada. El vidrio interior puede dañarse.

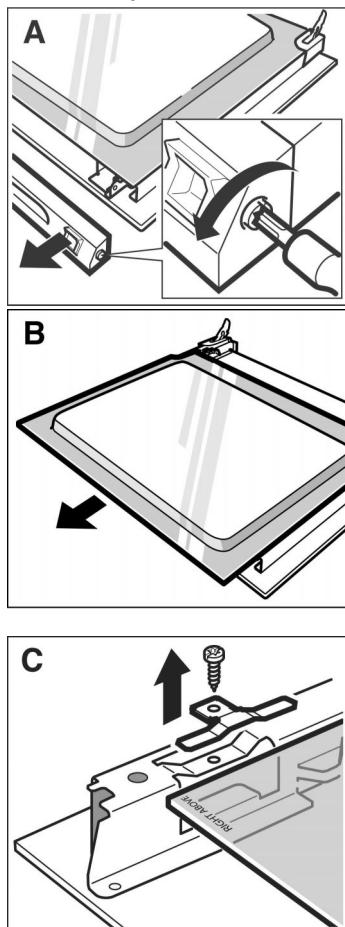
Limpiar la tapa con un producto de limpieza para acero inoxidable.

4. Volver a colocar la tapa y fijarla.
5. Cerrar la puerta del horno.



Limpieza de los vidrios

Desmontaje



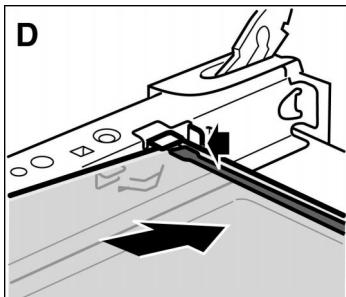
Es posible retirar los vidrios de la puerta del horno para una mejor limpieza.

1. Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
2. Desenroscar la cubierta superior de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos izquierdo y derecho. (Figura A)
3. Alzar y extraer el vidrio superior. (Figura B)
4. Desatornillar y retirar las grapas a izquierda y derecha. (Figura C) Extraer el vidrio.
5. Para limpiar el cristal se puede quitar la junta de la parte inferior de dicho cristal. Para ello, desenganchar la junta por la izquierda y por la derecha.

Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

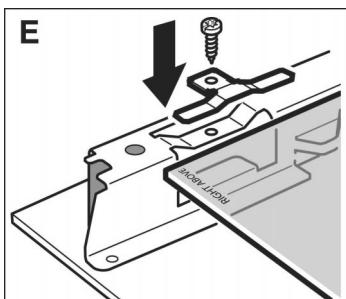
No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos ni raspadores para vidrio, ya que el cristal podría dañarse.

Montaje



Asegurarse de que abajo a la izquierda figure sobre la cabeza la inscripción "right above".

1. Introducir el vidrio inclinado hacia atrás. (Figura D)
2. Colocar otra vez la junta en la parte inferior de dicho cristal. (Figura D)



3. Colocar las grapas y atornillar de nuevo. (Figura E)
4. Introducir el vidrio superior inclinado hacia atrás.
5. Colocar y atornillar la cubierta.
6. Montar de nuevo la puerta del horno.

La puerta del horno sólo se puede volver a utilizar cuando los vidrios se han montado debidamente.

Junta

Limpiar la junta en el horno con lavavajillas. No utilizar nunca productos de limpieza abrasivos.

Accesorios

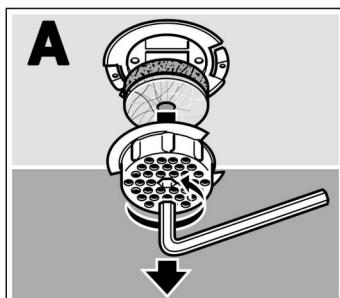
Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

En la autolimpieza automática es posible limpiar también la bandeja universal o la bandeja de horno esmaltada.

Filtro de humos

En el techo del horno se encuentra un filtro de humos. Así, las partículas de grasa se filtran en el aire de evacuación y se reducen los olores. El filtro debe limpiarse de vez en cuando.

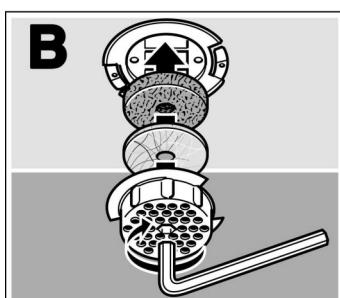
Proceder de la siguiente forma



1. Girar hacia la izquierda el depósito filtrante con una llave hexagonal (6 mm) y retirarlo. Figura A.

2. Extraer los dos elementos filtrantes.

El depósito filtrante y el elemento filtrante delgado y de una capa pueden limpiarse con lavavajillas o en la cesta para cubiertos del lavaplatos. No limpiar el elemento filtrante grueso. Se podría dañar el revestimiento.



3. Volver a colocar el elemento filtrante de una capa y luego el de dos capas en el depósito filtrante.

4. Insertar el depósito filtrante y girar hacia la derecha con la llave hexagonal.

El depósito filtrante debe insertarse como indica la figura B. Sólo así puede volver a apretarse.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes advertencias:

Avería	Possible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente.
La pantalla de visualización del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a poner el reloj en hora.
No se puede abrir la puerta del horno. El selector de funciones está en la posición  y en la indicación parpadean tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Desconectar el selector de funciones. Ajustar la hora y poner otra vez en marcha la autolimpieza. Si no se quiere que se repita la autolimpieza, esperar hasta que el horno se enfrie por debajo de los 300 °C.
El horno no calienta.	La puerta del horno no está correctamente cerrada.	Cerrar completamente la puerta del horno.
El horno no se calienta o el tipo de calentamiento seleccionado no puede ajustarse.	Polvo en los contactos.	Girar completamente el selector de funciones repetidas veces.
La cocina no calienta. En la indicación de temperatura aparece un cuadrado.	El aparato está en modo de demostración.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Esperar aprox. 20 segundos. Conectar de nuevo el fusible. A continuación, en un intervalo de 2 minutos, pulsar la tecla de calentamiento rápido durante 6 segundos hasta que desaparezca el cuadrado de la indicación visual.
En el indicador de hora aparece un “5”.	Se ha activado la limitación automática del tiempo.	Desconectar el selector de funciones.

Avería	Possible causa	Consejos/Forma de subsanarla
En el indicador de hora aparece el mensaje de error "Er 1" o "Er 4".	La sonda térmica no funciona.	Avisar al servicio de asistencia técnica.
En el indicador de hora aparece el mensaje de error "Er 2".	Conexión eléctrica errónea.	Desconectar el fusible en la caja de fusibles y conectar el aparato correctamente.
En el indicador de hora aparece el mensaje de error "Er 6". La autolimpieza está programada.	El cierre de la puerta del horno no funciona bien.	Desconectar el selector de funciones y avisar al servicio de asistencia técnica. Puede utilizar todas las demás funciones del horno.
No se puede abrir la puerta del horno. En el indicador de hora aparece el mensaje de error "Er 7".	El desbloqueo de la puerta del horno tiene una avería.	Avisar al servicio de asistencia técnica.
En el indicador de hora aparece el mensaje de error "Er 11".	Se ha pulsado demasiado tiempo una tecla o ésta se ha atascado.	Pulsar todas las teclas por separado. Si el mensaje de error persiste, llamar al servicio de asistencia técnica.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del servicio de asistencia técnica debidamente instruido.

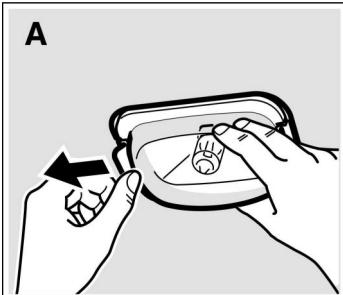
Cuando un aparato no ha sido reparado correctamente, puede suponer un peligro considerable.

Cambiar la lámpara de iluminación del horno

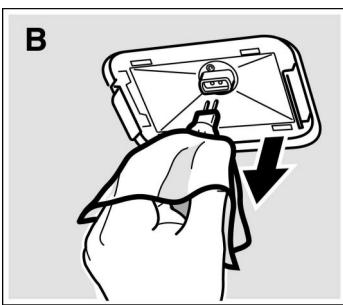
Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Es posible conseguir lámparas halógenas de 25 W en el servicio de asistencia técnica o en el comercio especializado. Sujetar la lámpara halógena con un paño seco. Así se aumenta la vida útil de la lámpara.
Utilizar sólo estas lámparas.

Proceder de la siguiente forma

A



B



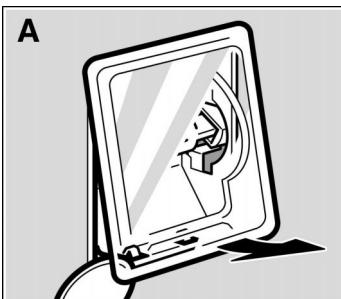
1. Desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Retirar el vidrio protector. Para ello, presionar hacia un lado la lengüeta de metal con el pulgar. Figura A.
4. Retirar la lámpara sin girar y colocar una nueva. Figura B. Observar la posición de las espigas. Insertar la lámpara ejerciendo presión.
5. Volver a colocar el vidrio protector. Para ello, colocarla en un lado y presionar por el otro. El vidrio queda encajado.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

Cambiar la lámpara de iluminación del horno

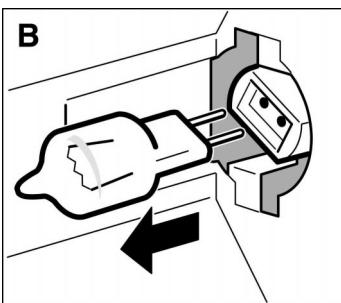
Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Es posible conseguir lámparas halógenas de 25 W en el servicio de asistencia técnica o en el comercio especializado. Sujetar la lámpara halógena con un paño seco. Así se aumenta la vida útil de la lámpara.
Utilizar sólo estas lámparas.

Proceder de la siguiente forma

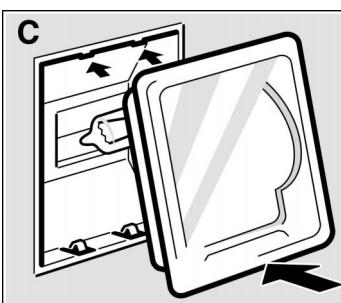
A



B



C



1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Retirar el vidrio protector. Para ello, abrir la tapa de vidrio desde abajo con la mano. Figura A. Si cuesta quitar el vidrio protector, ayudarse con una cuchara.
4. Retirar la lámpara sin girar y colocar una nueva. Figura B. Observar la posición de las espigas. Insertar la lámpara ejerciendo presión.
5. Volver a colocar el vidrio protector. Observar que la convexidad en el vidrio esté a la derecha. Insertar el vidrio arriba con fuerza y apretar abajo. Figura C. El vidrio se enclava.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

Sustitución del vidrio protector

Cuando el vidrio protector de la lámpara del horno está dañado, deberá sustituirse. Los vidrios protectores pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el nº de producto y el nº de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

Nº de producto y nº de fabricación

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato. La placa de características con los números se halla en la parte lateral de la puerta del horno. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

Nº de producto FD

Servicio de
Asistencia Técnica

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se puede consultar qué tipo de calentamiento y temperatura es la más adecuada para cada plato, qué accesorios se deben utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

Pasteles y repostería

Horneado en un nivel

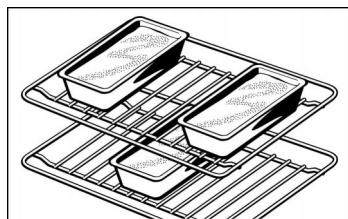
Al hornear pasteles en un nivel, utilizar el calor superior/inferior □. De este modo, se consigue un mejor resultado de horneado del pastel.

Moldes para hornear

Los moldes para hornear oscuros de metal resultan más apropiados. Si se emplean moldes oscuros para hornear de paredes finas metálicas o recipientes de cristal se prolonga el tiempo de cocción y el pastel no se dorará de una manera tan uniforme.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

Si se desea colocar en el horno tres moldes rectangulares a la vez, colocarlos sobre las parrillas como se ilustra en la figura.



Tablas

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

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas. La temperatura y la duración de la cocción en el horno

dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Probar primero con el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se puede subir la temperatura la próxima vez.

Nota: Al hornear con la función Soft-Steam  puede formarse condensación en el cristal interior del horno debido al alto grado de humedad. Al abrir la puerta del horno sale vapor.

En el capítulo "Consejos prácticos para el horneado", a continuación de las tablas, se facilita información adicional.

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles de masa batida simple	Molde alto/molde de corona/molde rectangular 3 moldes rectangulares*	2 1+3	 	160-180 150-170	50-60 70-100
Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)	Molde alto/molde de corona/molde rectangular 3 moldes rectangulares*	2 1+3	 	150-170 130-150	60-70 70-100
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1		170-190	25-35
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2		160-180	20-30
Tarta de bizcocho	Molde desarmable	2	 	160-180	30-40
Tarta de fruta o requesón, pastaflora**	Molde desarmable de metal oscuro	1		170-190	70-90
Tarta fina de fruta, de masa batida	Molde desarmable/molde alto	2		160-180	50-60
Pasteles salados** (p. ej. quiche, pastel de cebolla)	Molde desarmable	1		180-200	50-60

* Prestar atención a la posición del molde rectangular. Las parrillas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

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

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Masa batida o masa de levadura con revestimiento seco	Bandeja universal Bandeja + bandeja universal**	2 2+4		170-190 150-170	20-30 35-45
Masa batida o masa de levadura con capa jugosa* (fruta)	Bandeja universal Bandeja + bandeja universal**	3 2+4		170-190 150-170	40-50 50-60
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja universal	2		170-190	15-20
Trenza con 500 g de harina	Bandeja universal	2		170-190	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	3		160-180	60-70
Bollos con 1 kg de harina	Bandeja universal	3		150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	2		190-210	55-65
Pizzas	Bandeja universal Bandeja + bandeja universal**	2 2+4		220-240 180-200	25-35 40-50

* Utilizar la bandeja universal más honda para hacer pasteles de frutas muy jugosos.

** Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja universal por encima de la bandeja.

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja universal	2		300 200	8 35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja universal	2		300 200	8 40-50
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja universal	3		200-220	20-30

* No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas y galletas	Bandeja	3		150-170	10-20
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		130-150	25-35
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		130-150	30-40
Merengues	Bandeja	3		80-100	100-150
Buñuelos de viento	Bandeja	2		210-230	30-40
Almendrados	Bandeja	3		110-130	30-40
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		100-120	35-45
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		100-120	40-50
Pasta de hojaldre	Bandeja	3		190-210	20-30
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		180-200	25-35
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		180-200	35-45

* Las bandejas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

** Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja universal por encima de la bandeja.

*** Introducir la bandeja universal en la parte inferior. La bandeja se puede retirar antes.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.	Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.
La tarta quedó aplastada.	La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.

El pastel sale demasiado dorado por arriba.	Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.
El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).	La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior ☰ a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.
El pastel de frutas queda demasiado claro por debajo. El zumo rebosa.	Utilizar la próxima vez la bandeja universal más honda.
Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.	Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente 3D ☃. Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.
Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.	Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evaca por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado

Recipiente

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

Consejos prácticos para asar

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

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

El resultado de un asado depende de la clase y calidad de la carne empleada.

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 o 3 cucharadas soperas de líquido. En caso de preparar un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.

A las piezas de carne se les debería dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

Una vez que el asado esté listo debe dejarse reposar unos 10 minutos en el horno desconectado con la puerta cerrada. De esta manera se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Consejos prácticos para asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Deben tener como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm, a fin de que queden doradas de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos.

Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla. En caso de querer preparar una sola pieza, colocarla en la parte central de la parrilla. Ahí saldrá mejor.

Introducir adicionalmente la bandeja universal en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.

La resistencia del grill se conecta y desconecta automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende de la potencia que se haya seleccionado.

Carne

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1 kg	cerrado	2	□	200-220	80
	1,5 kg		2	□	190-210	100
	2 kg		2	□	180-200	120
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2	□	210-230	70
	1,5 kg		2	□	200-220	80
	2 kg		2	□	190-210	90
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	1	☒	230-240	60
Bistecs, bien hechos		Parrilla***	5	☒	Escalón 3	20
Bistecs, poco hechos		Parrilla***	5	☒	Escalón 3	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1 kg	abierto	1	☒	190-210	110
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2 kg		1	☒	170-190	170
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg	abierto	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2 kg		1	☒	170-190	190
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2	□	210-230	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	1	☒	180-200	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4	☒	Escalón 3	15
Asado de ternera	1 kg	abierto	2	□	190-210	100
	2 kg		2	□	170-190	120
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierto	1	☒	160-180	130

* Dar la vuelta al roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 minutos.

** Practicar varios cortes en la corteza de la carne de cerdo. En caso de tener previsto dar la vuelta a la carne, colocarla primero con la corteza hacia abajo en el recipiente.

*** Introducir la bandeja universal a la altura 1.

Aves

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

Las indicaciones del peso de la tabla se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

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

Al preparar patos o gansos, pinchar repetidas veces la piel de las aves debajo de las alas: de este modo la grasa puede salir perfectamente.

Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.

La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de cocción, se untá con mantequilla, agua con sal o con zumo de naranja.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla	2	☒	220-240	40-50
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla	2	☒	220-240	30-40
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2	☒	220-240	50-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2	☒	180-200	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla	2	☒	170-190	110-130
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2	☒	190-210	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2	☒	200-220	90-110

Pescado

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

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, escalón del grill	Duración, minutos
Pescado, al grill	de 300 g	Parrilla*	3	<input checked="" type="checkbox"/>	2	20-25
	1 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	45-50
	1,5 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	4	<input checked="" type="checkbox"/>	2	20-25

* Introducir la bandeja universal a la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

Vd. no encuentra referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que desea preparar.

Programe el peso inferior más próximo y prolongue la duración del ciclo de cocción.

¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?

Utilizar un termómetro para carnes (se puede adquirir en el comercio especializado) hacer la «prueba de la cuchara». Presionar con una cuchara contra el asado. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto, de lo contrario deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

El asado ha quedado demasiado moreno y la costra está quemada en varios puntos.

Verifique si la altura de colocación y la temperatura seleccionada eran correctas.

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

Utilice la próxima vez un recipiente de menor tamaño o agregue más líquido o agua.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.

Utilice la próxima vez un recipiente de mayor tamaño o agregue menos líquido o agua.

Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.

Una parte importante de este vapor se evacúa a través de la salida de vapores, pudiéndose condensar en el cuadro de mandos más frío o en los frontales de los muebles adyacentes, en forma de gotas de agua. Esto obedece a razones de carácter físico.

Gratinados, soufflés, tostadas

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

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	Molde para soufflés	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	40-50
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	Molde para gratinar, bandeja universal	2 2	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	210-230 210-230	30-40 20-30
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos*	Molde para soufflés o bandeja universal	2 2	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	160-180 160-180	50-60 50-60
Dorar tostadas	4 piezas 12 piezas	Parrilla Parrilla	4 4	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Escalón 3 Escalón 3
Gratinar tostadas	4 piezas 12 piezas	Parrilla** Parrilla**	4 4	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Escalón 3 Escalón 3
					6-7 4-5
					7-10 5-8

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

** Introducir la bandeja universal siempre a la altura 1.

Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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

Plato	Es apropiado	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pizza*	Pizza con base fina	2		200-220	15-25
	Pizza con base gruesa	2		180-200	20-30
	Pizza-baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Productos hechos de patata*	Patatas fritas	2		200-220	20-30
	Patatas duquesa	2		200-220	20-30
	Tortitas de patata	2		200-220	20-30
	Bolsitas de patata rellenas	2		200-220	15-25
Productos de panadería*	Panecillos	3		190-210	10-20
	Rosquillas saladas	3		200-220	10-20
Albóndigas*	Barritas de pescado	2		200-220	5-15
	Barritas de pollo	2		200-220	10-20
	Hamburguesa de verdura	2		200-220	15-25
Pastel de hojaldre*	Empanada de manzana	3		190-210	30-40

* Colocar papel de hornear sobre el bandeja universal. Comprobar que el papel de hornear sea el adecuado para esta temperatura.

Descongelación

Extraer el alimento de su envase, ponerlo en un recipiente adecuado y colocarlo en un recipiente adecuado sobre la parrilla.

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

Los tiempos de descongelación dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos que se desean descongelar.

Así se programa

1. Ajustar el selector de funciones a la posición de aire caliente 3D.
2. Ajustar la temperatura con el mando giratorio. El símbolo de aire caliente 3D cambia al símbolo de descongelar.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Productos congelados delicados por ejemplo tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc.	Parrilla	2	☒	20 °C
Otros alimentos congelados* Pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas	Parrilla	2	☒	50 °C

* Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.

En la banda o margen de temperatura entre 30 y 60 °C, la iluminación interior del horno permanece desconectada. De esta manera se puede efectuar una regulación de gran exactitud.

Desecar

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

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

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

Plato	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en horas
600 g de manzanas en rodajas	2+4	☒	80	aprox. 5
800 g de peras cortadas a trozos	2+4	☒	80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	2+4	☒	80	aprox. 8-10
200 g de hierbas aromáticas, limpias	2+4	☒	80	aprox. 1½ horas

Nota

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

Cocción de mermeladas

Preparativos:

Utilizar tarros y anillos de goma limpios y en perfecto estado. Los tarros deberán ser, en lo posible, del mismo tamaño. Los valores de la tabla se refieren a tarros redondos con una capacidad de 1 litro.
¡Atención! No utilizar tarros de mayor tamaño o altura. Las tapas podrían estallar.

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

Verter la fruta o la verdura en los tarros. Volver a limpiar, si es necesario, los bordes del tarro. Tienen que estar limpios. Colocar el anillo de goma y la tapa, estando mojados, sobre el tarro lleno. Cerrar los tarros con una abrazadera.

No introducir más de seis frascos al mismo tiempo en el horno.

Los tiempos indicados son valores orientativos. La temperatura ambiente, el número de tarros y la temperatura del contenido del tarro pueden influir sobre dichos valores, haciéndolos divergir. Antes de comutar o desconectar el horno, cerciorarse de que el contenido de los tarros esté burbujeando realmente.

Así se programa

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. Poner los frascos sobre la bandeja de modo que no entren en contacto uno con otro.
2. Verter medio litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el mando selector de funciones en □.
5. Ajustar el mando giratorio en el escalón de 170 a 180 °C.

Confitar fruta

En cuanto se formen burbujas en los tarros, tras 40 ó 50 minutos, es decir, cuando empiecen a subir burbujitas a intervalos cortos hay que desconectar el selector de funciones.

después de 25 a 35 minutos de calor residual, deberían retirarse los tarros del horno. Si se deja enfriar más tiempo en el horno, podrían formarse gérmenes y favorecer la acidificación de la fruta confitada.

Fruta en tarros de un litro	Al burbujejar	Calor residual
Manzanas, grosellas, fresas	Desconectar	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosella espinosa	Desconectar	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	Desconectar	aprox. 35 minutos

Conservar verduras

En cuanto se formen burbujas en los tarros, situar el mando giratorio entre 120 y 140 °C. En la tabla se indica cuándo se puede desconectar el aparato. Dejar reposar la verdura unos 30-35 minutos más en el horno.

Verduras con el jugo frío de la cocción en tarros de litro	Al burbujejar 120-140 °C	Calor residual
Pepinillos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha roja	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Col de Bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabos, col lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar los tarros

No colocar los tarros sobre una superficie fría o mojada. Podrían romperse.

Consejos prácticos para el ahorro de energía

Precalentar el horno sólo en caso de que se indique en la receta o en la tabla de cocción del plato a cocinar.

Utilizar moldes de repostería de color oscuro, lacados o esmaltados de negro. Son los que mejor absorben el calor.

En caso de querer preparar varios pasteles, se aconseja hacerlo de forma sucesiva. Al estar el horno caliente, se reducen los tiempos de horneado del segundo pastel. También se pueden colocar simultáneamente dos moldes rectangulares uno junto al otro.

En caso de largos períodos de horneado, se puede desconectar el horno 10 minutos antes de transcurrir el tiempo de horneado previsto aprovechando, de este modo, el calor residual para terminar la cocción del alimento o plato.

La acrilamida en los alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se forma especialmente cuando productos de cereales y patata, como p. ej. patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería fina (galletas y pastas caseras) se preparan a elevadas temperaturas.

Consejos para la preparación de platos bajos en acrilamida

General

Reducir al máximo los tiempos de cocción.
Dorar los alimentos, no dejar que se tuesten demasiado.
Los alimentos asados o fritos en trozos grandes y gruesos contienen menos acrilamida.

Hornear

Con calor bóveda y solera máx. 200 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.

Pastas y galletas

Con calor bóveda y solera máx. 190 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C.
El huevo o la yema de huevo evitan la formación de acrilamida.

Patatas fritas de horno

Repartir sobre la placa de forma homogénea y sin apilar.
Hornear por lo menos 400 g por cada placa para que no se sequen las patatas.

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

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

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Churros y buñuelos	Bandeja	3		160-180	20-30
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		140-160	30-40
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		140-160	40-50
Pastelitos 20 piezas	Bandeja	3		170-190	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	Bandeja + bandeja universal**	2+4		140-160	25-35
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		140-160	30-40
Bizcocho de agua	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	3		170-190	40-50
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		150-170	50-60
Pastel de manzana recubierto	2 parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Bandeja universal + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

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

** Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja universal por encima de la bandeja.

*** Introducir la bandeja universal siempre en la parte inferior. La bandeja se puede retirar antes.

**** Colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.

Asar al grill

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Escalón del grill	Duración minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		3	1-2
Hamburguesa de ternera 12 unidades*	Parrilla	4		3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurridas $\frac{2}{3}$ del tiempo. Introducir la bandeja universal a la altura 1.

Noticias

Noticias

Noticias

Noticias