

## **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 7705.1 F**

es

---

**9000 253 550**

# Contenido

<b>Qué hay que tener en cuenta</b> .....	<b>6</b>
Antes del montaje .....	6
Consejos y advertencias de seguridad .....	6
Causas de los daños .....	8
<b>Su nuevo horno</b> .....	<b>9</b>
El panel de mando .....	9
Paneles de mando e indicaciones visuales .....	10
Flechas para seleccionar el tipo de calentamiento .	11
Mandos para modificar los valores programados ..	12
Tipos de calentamiento .....	12
Horno y accesorios .....	16
Ventilador .....	17
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>18</b>
Calentar el horno .....	18
Limpieza previa de los accesorios .....	18
<b>Conexión y desconexión del horno</b> .....	<b>19</b>
Interruptor principal .....	19
<b>Programar el horno</b> .....	<b>20</b>
Así se programa .....	20
El horno se desconecta automáticamente .....	22
El horno se conecta y se desconecta automáticamente .....	23
Indicador de calor residual .....	24
<b>Calentamiento rápido</b> .....	<b>25</b>

# Contenido

<b>Asar al grill con el asador giratorio</b> .....	<b>26</b>
Preparación del asado .....	26
Colocación del asador giratorio .....	27
<b>Sistema automático de programación</b> .....	<b>28</b>
Recipiente .....	28
Elaboración del plato .....	29
Programas .....	30
¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?	31
Así se programa .....	32
El horno se conecta y se desconecta automáticamente .....	33
Sugerencias para usar el sistema automático de programación .....	34
<b>Hora</b> .....	<b>36</b>
Así se programa .....	36
<b>Reloj avisador</b> .....	<b>37</b>
Así se programa .....	37
<b>Ajustes básicos</b> .....	<b>38</b>
Modificar los ajustes básicos .....	39
<b>Seguro para niños</b> .....	<b>40</b>
<b>Limitación auto. de tiempo</b> .....	<b>41</b>

# Contenido

<b>Autolimpieza automática</b> .....	<b>42</b>
Así se programa .....	43
La autolimpieza se conecta y desconecta automáticamente .....	44
Una vez el horno se haya enfriado .....	45
<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>46</b>
Parte externa del aparato .....	46
Horno .....	47
Junta .....	48
Accesorios .....	48
Limpieza de los vidrios .....	49
Filtro de humos .....	51
<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....	<b>52</b>
Cambiar la lámpara de iluminación del horno .....	54
<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>55</b>
<b>Embalaje y aparatos usados</b> .....	<b>55</b>
<b>Tablas y sugerencias</b> .....	<b>56</b>
Pasteles y repostería .....	56
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado .....	58
Carne, aves, pescado, gratinados, tostadas .....	59
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill .....	61
Preparación del menú .....	62
Alimentos precocinados congelados .....	63

# Contenido

Asar lentamente .....	64
Sugerencias para asar .....	65
Platos especiales .....	66
Descongelación .....	66
Desecar .....	67
Consejos prácticos para el ahorro de energía .....	68
<b>La acrilamida en los alimentos .....</b>	<b>69</b>
<b>Comidas normalizadas .....</b>	<b>70</b>

---

# 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 se 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 preparen 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 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.



# Paneles de mando e indicaciones visuales

Los sensores se encuentran debajo de cada uno de los paneles de mando. Tocar con el dedo índice el símbolo correspondiente.

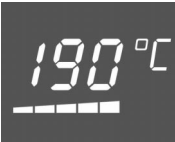
Símbolo		
ⓘ	Interruptor principal	Para encender y apagar el horno.
^ v	Flecha de selección del tipo de calentamiento	Para seleccionar el tipo de calentamiento. Flecha hacia arriba ^ Flecha hacia abajo v
💡	Lámpara de iluminación del horno	Para encender y apagar la lámpara de iluminación del horno.
🕒	Reloj	Para ajustar la hora, el reloj avisador ⚠️, duración ciclo cocción ⌚ y el final ciclo cocción →⌚.
i	Info	Con esto se puede consultar la temperatura de calentamiento y el peso programado para el programa automático.
- +	Mandos para cambiar los valores programados	Para cambiar los valores recomendados y programados. Mando Menos - = disminuir Mando Más + = aumentar
🔥	Calentamiento rápido	Para calentar el horno rápidamente.
ok	Confirmación/ Inicio	Para confirmar el ajuste o poner en marcha el horno.

En la indicación visual se pueden leer los valores programados. Mientras el símbolo parpadee en la indicación visual, se pueden ajustar los valores.

## Importante

Si no inicia con ok, el ajuste se borra tras unos minutos. Iniciar siempre con ok.

El control de calentamiento situado debajo de la indicación visual de temperatura muestra el aumento de temperatura o el calor residual en el horno.



# Flechas para seleccionar el tipo de calentamiento



Con la flecha hacia abajo v o hacia arriba ^ seleccionar el tipo de calentamiento para el horno. Tocar la flecha correspondiente hasta que el tipo de calentamiento deseado aparezca en la indicación visual.

Para cada tipo de calentamiento aparece en la indicación visual de temperatura un valor recomendado.

Ajustes	
	Calor superior y calor inferior
	Calor superior y calor inferior especial*
	Calor intensivo
	Aire caliente 3D
	Aire caliente intensivo/función pizza
	Calor inferior
	Turbogrill
	Grill variable de superficie reducida
	Grill variable de superficie amplia
	Descongelar
	Autolimpieza automática
P	Programa automático
	Asador giratorio

\*Tipo de calentamiento, con el que se ha fijado la clase de eficiencia de energía según EN50304.

Al programar un tipo de calentamiento, se enciende la lámpara del horno.

Excepciones:

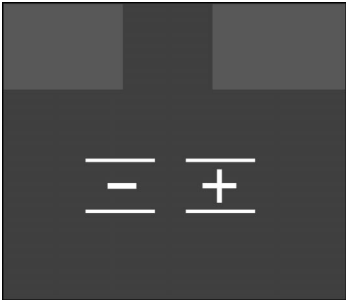
Al descongelar de 30 hasta 60 °C y durante la autolimpieza automática, la lámpara no se enciende. Si el horno ha de encenderse y apagarse automáticamente, la lámpara de iluminación del horno se enciende primero tras la puesta en marcha.

Con la lámpara de iluminación del horno se puede encender y apagar la lámpara.



Excepción: descongelar a 20 °C.

## Lámpara de iluminación del horno

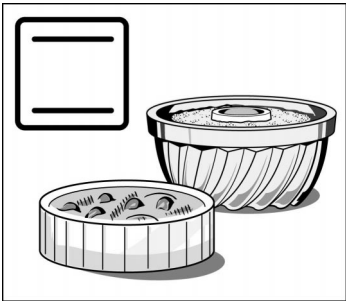
# Mandos para modificar los valores programados



Con el mando Más + o Menos se pueden modificar todos los valores programados y recomendados.  
Mando Más + = aumentar  
Mando Menos – = disminuir


Márgenes	
50 - 300	Temperatura en °C temperatura máxima para el aire caliente 3D  y el aire caliente intensivo/función pizza  = 270 °C Descongelar a 20 - 60 °C Asar al grill con el asador giratorio a unos 100 - 300 °C
1 - 3	Escalones del grill
1 - 3	Niveles de limpieza
1 min - 23.59 h	Duración ciclo cocción
1 seg - 23.55 h	Tiempo del reloj avisador
P 1 - P 26	Programas

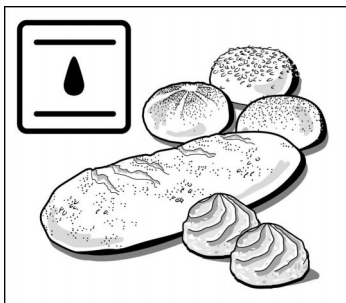
# Tipos de calentamiento



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

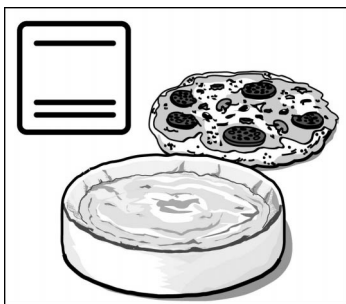
El calor llega de arriba y de abajo tanto si se trata de un pastel como un asado.  
Con este tipo de calentamiento, se obtiene un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados. También para piezas de asado de menor tamaño de carne de vaca, ternera y caza resulta apropiado el calor superior e inferior.  
Con el asado lento en la zona de temperatura de 70 °C a 100 °C todas las piezas de carne tierna quedan especialmente jugosas.  
Conservar en caliente : En el margen de temperatura de 65-100 °C se pueden conservar en caliente los platos. No conservar los platos en caliente durante más de dos horas.



### Calor superior e inferior especial

es el tipo de calentamiento para un máximo ahorro de energía. El calor llega también aquí uniformemente desde arriba y desde abajo a 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.

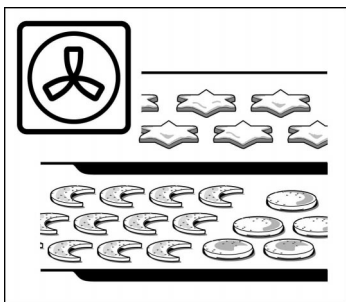
Las pastas de levadura como pan, panecillos o trenzas se hacen muy bien. Este tipo de calentamiento también es el más adecuado para pastas de masa frita como los buñuelos de viento.



### Calor intensivo

Gracias al fuerte calor que llega desde la zona inferior, las pastas, como p. ej. la pizza, adquieren una base realmente crujiente. No es necesario hornear previamente la tarta de requesón ni las tartas saladas como el quiche lorraine.

El tipo de calentamiento calor intensivo resulta también ideal para hornear en moldes de hojalata, cristal o porcelana que proyectan el calor o son malos conductores.



### Aire caliente 3D

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

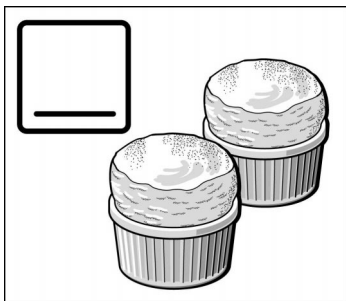
Con el aire caliente 3D se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles. Se pueden hornear pastas y hojaldres en tres niveles a la vez. Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las de calor superior e inferior. Es posible adquirir bandejas adicionales en un comercio especializado.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



### Escalón de pizza / aire caliente intensivo

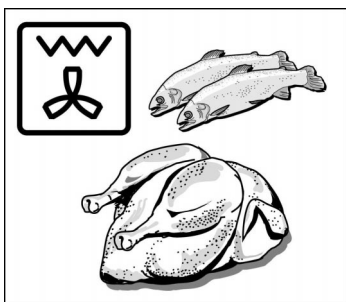
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el calentador circular.

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.



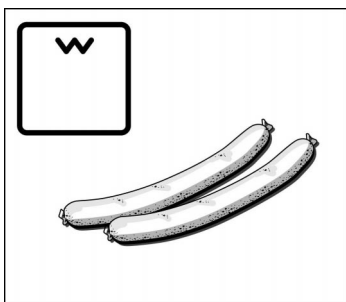
### Calor inferior

El calor inferior permite calentar o dorar los platos por debajo.



### Turbogrill

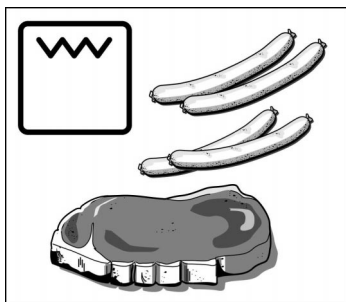
La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne adquieren un sabroso color dorado en toda su superficie.



### Grill variable, superficie reduc.

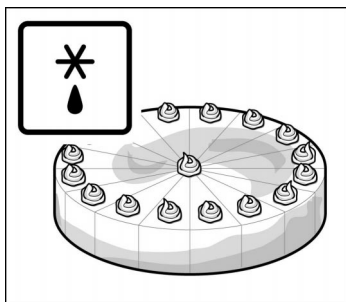
Aquí tan sólo se enciende la parte central de la resistencia del grill.

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.



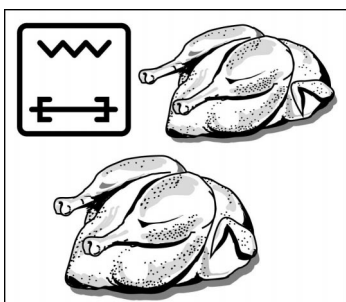
### Grill variable, superf. amplia

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



### Descongelar

Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire en torno a los alimentos congelados. Los trozos de carne congelada, las aves, las piezas de pan y los pasteles se descongelan uniformemente.



### Asar al grill con asador giratorio

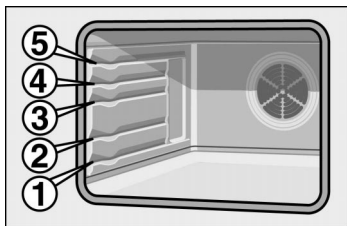
Con esta función el calor sólo viene desde arriba sobre el asado o el ave. Un motor situado en la placa posterior se encarga de hacer girar el asador. De esta manera, las aves o los asados de gran tamaño se doran por toda su superficie.

### 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

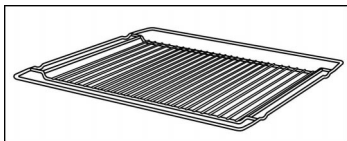


Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 alturas diferentes.

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

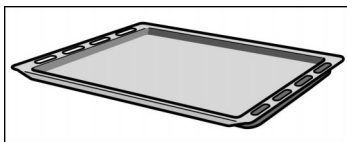
### Accesorios

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



#### **Parrillada combinada HEZ 334001**

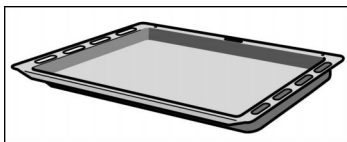
para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados.



#### **Bandeja de horno esmaltada HEZ 331070**

para pasteles y galletas.

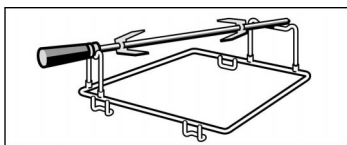
Introducir la bandeja en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



#### **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.



#### **Asador giratorio**

para asados y aves de gran tamaño. Utilizar el asador giratorio únicamente con la bandeja universal.



Accesorios opcionales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en un comercio especializado o a través del Servicio de Asistencia Técnica.  
La disponibilidad de los accesorios especiales varía en función del país

Accesorios especiales	Número de identificación	Número HEZ
Parrilla combinada	435848	HEZ 334001
Bandeja de horno esmaltada	436547	HEZ 331070
Bandeja universal esmaltada	435847	HEZ 332070
Bandeja para grill, doble	437194	HEZ 325070
Parrilla de inserción para bandeja universal	435794	HEZ 324000
Asador de vidrio	361878	HMZ 21 GB
Asador de metal	361879	HEZ 6000
Asador universal	464075	HEZ 390800
Piedra para hornear	463892	HEZ 327000
Molde para pizza y para quiche	471963	HEZ 317000
Bandeja de vidrio	472149	HEZ 336000
Bandeja de horno antiadherente	438822	HEZ 331010
Bandeja universal antiadherente	438892	HEZ 332010
Bandeja profesional	449949	HEZ 333070
Tapa para bandeja profesional	437803	HEZ 333001
Corredera profesional	661877	HEZ 333102
Tapa para la bandeja profesional de la corredera profesional	437544	HEZ 333101

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 parpadean el símbolo  y tres ceros.

**Si en la indicación visual parpadean el símbolo  y tres ceros**

Poner el reloj en hora.






1. Tocar el reloj .  
Aparece 12:00 y el símbolo del reloj  parpadea en la indicación visual.
2. Ajuste de hora actual con el mando Menos – o Más +.
3. Confirmar con ok.  
El aparato está listo para funcionar.


---

## Calentar el horno

**Proceder de la siguiente forma**

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

1. Tocar el interruptor principal  hasta que aparezca en la indicación visual el símbolo .
2. Regular el calor superior y calor inferior . Para ello tocar la flecha hacia arriba  hasta que en la indicación visual aparezca el símbolo .
3. Tocar el mando Más + hasta que en la indicación visual de temperatura parpadee 240 °C.
4. Poner en marcha el horno pulsando ok.

Apagar el horno después 60 minutos con el interruptor principal .

---

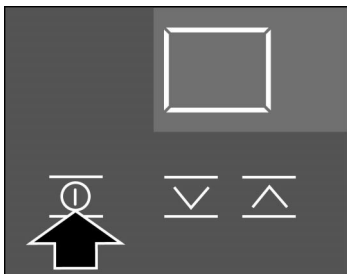
## Limpieza previa de los accesorios

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

# Conexión y desconexión del horno

## Interruptor principal

### Conexión



Con el interruptor principal ① se conecta y se desconecta el horno.

Tocar el interruptor principal ① hasta que aparezca ☐ en la indicación visual.

Si el horno no se ajusta después de unos minutos, el interruptor principal se desconecta automáticamente. El símbolo ☐ se apaga.

### Desconexión

Tocar el interruptor principal ① hasta que se apague la indicación.

La hora  
tiempo del reloj avisador  
en curso o la posible indicación visual de calor residual son independientes del interruptor principal.

# 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.

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

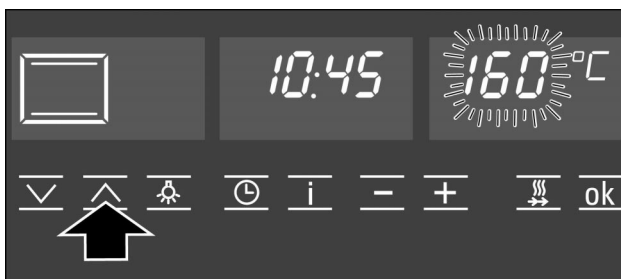
## Tablas y sugerencias

En el capítulo Tablas y sugerencias se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

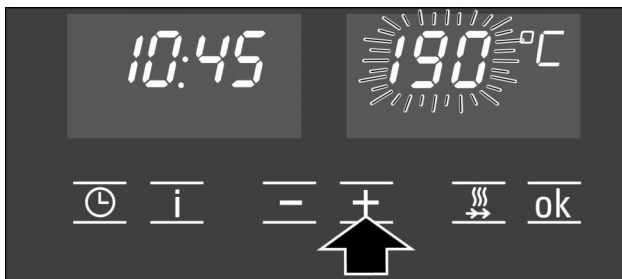
## Así se programa

1. Conectar el interruptor principal ①. En la indicación visual aparece el símbolo □.
2. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con los mandos de flecha hacia abajo V o hacia arriba ^.

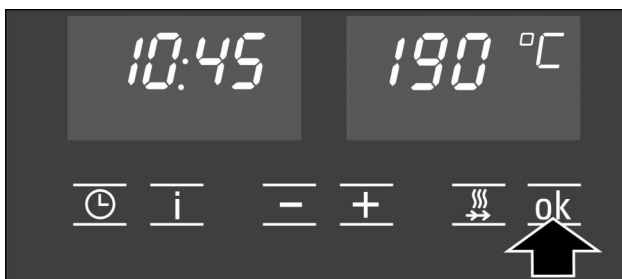
Ejemplo: Calor superior y calor inferior □, 190 °C



3. Ajustar la temperatura o el escalón del grill deseado con los mandos – o +.



4. Pulsar ok para iniciar el programa del horno.



### Breve sonido de aviso

Si se olvida iniciar el programa del horno, tras unos segundos vuelve a escucharse un sonido para avisar de que el programa debe iniciarse pulsando ok.

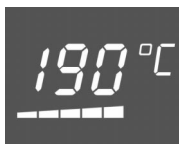
### Desconexión

Cuando el plato esté listo debe desconectarse el interruptor principal ①.

### Modificación de los ajustes

El tipo de calentamiento, la temperatura o el escalón del grill se pueden modificar en cualquier momento. Confirmar la modificación con ok.

### Control de calentamiento





El control de calentamiento muestra la subida 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. En las funciones de asar al grill y descongelar (20 °C) no se muestra el control de calentamiento.

Mientras el horno se calienta, se puede consultar la temperatura actual con Info i. Aparecerá durante unos segundos en la indicación visual. Al asar al grill no aparece la temperatura.

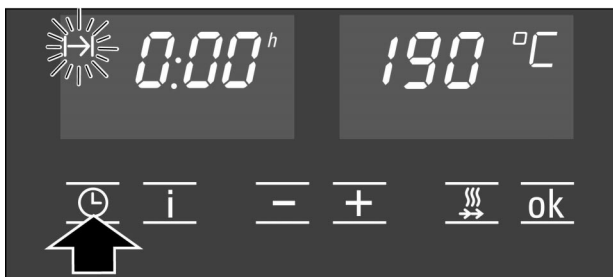
Debido a la inercia térmica del horno, es posible que la temperatura indicada durante la fase de calentamiento difiera de la temperatura real del horno.

## El horno se desconecta automáticamente

5. Tocar el reloj  repetidamente hasta que en la indicación visual parpadee el símbolo de duración ciclo cocción .

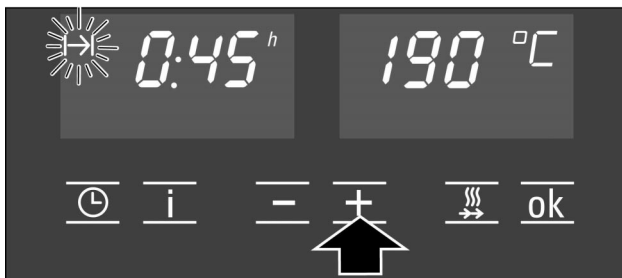
Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 4.  
Introducir ahora la duración (tiempo de cocción) del plato.

Ejemplo: Duración ciclo cocción 45 minutos




6. Ajustar duración ciclo cocción deseada con los mandos - o +.



Mando +  
valor recomendado  
= 30 min  
Mando -  
valor recomendado  
= 10 min





7. Iniciar el programa con ok o retrasar el tiempo de finalización tal como se describe en "El horno se conecta y desconecta automáticamente".

Cuando se inicia el programa del horno con ok, se ilumina el símbolo de duración ciclo cocción  en la indicación visual.


## El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.  
En la indicación visual del reloj se muestra 0:00. La señal se puede borrar antes de tiempo con el mando del reloj . Cuando se desconecta el interruptor principal , se muestra de nuevo la hora.

## Borrar la duración ciclo cocción

Tocar el reloj  repetidamente hasta que en la indicación visual parpadee el símbolo de duración ciclo cocción . Tocar el mando hasta que en la indicación visual aparezca cero. Tocar el mando ok. El programa en curso se interrumpe.




## Modificación de los ajustes

Tocar el reloj . Modificar duración ciclo cocción con los mandos - o +. Confirmar con ok.

## Borrar el ajuste

Desconectar el interruptor principal .

## Consulta de los ajustes



Consultar el tiempo de finalización  o la hora : Tocar el reloj  repetidamente hasta que en la indicación visual aparezca el símbolo correspondiente. El valor consultado aparecerá por unos segundos.

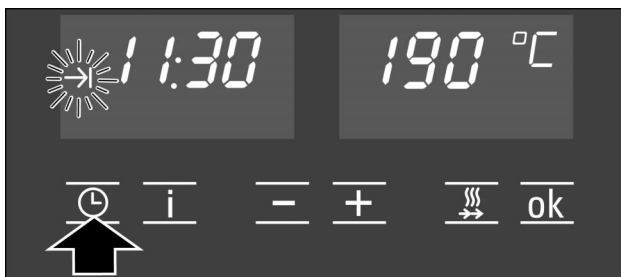
## El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Debe tenerse en cuenta que los alimentos perecederos no se pueden guardar durante 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 a 6. No iniciar todavía el programa del horno.

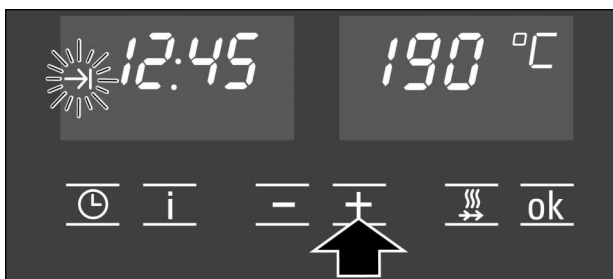
7. Tocar el reloj . El símbolo de final ciclo cocción  parpadea. En la indicación visual puede verse cuándo estará listo el plato.



8. Retrasar el tiempo de finalización con el mando +.

9. Démarrer avec ok.

En la indicación visual se muestra el tiempo de finalización hasta que se inicia el programa del horno. Después, en la indicación visual transcurre la duración ciclo cocción.



### El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. En la indicación visual del reloj se muestra 0:00. Cuando se desconecta el interruptor principal ①, se muestra de nuevo la hora.

### Nota

Mientras parpadee algún símbolo en la indicación visual, pueden efectuarse modificaciones. Cuando se ilumina el símbolo significa que se ha aplicado el ajuste. El tiempo de ajuste se puede cambiar. 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

Esta función sirve para precalentar el horno con rapidez.

El calentamiento rápido se puede utilizar para los siguientes tipos de calentamiento:

-  = Calor superior y calor inferior
-  = Calor superior e inferior especial
-  = Calor intensivo
-  = Aire caliente 3D
-  = Escalón de pizza
-  = Turbogrill

## Proceder de la siguiente forma





## Cancelar el calentamiento rápido



## Consejos y advertencias

Ajustar el horno en la forma deseada.

Tocar el mando de calentamiento rápido .


En la indicación visual de temperatura se ilumina el símbolo . El horno calienta. Los mandos del control de calentamiento se encienden.

Cuando todos los mandos del control de calentamiento están encendidos, suena una señal y el símbolo  se apaga. Introducir el plato en el horno.

Tocar el mando de calentamiento rápido . En la indicación visual de temperatura se apaga el símbolo .

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura ajustada se halla por debajo de los 100 °C. Si la temperatura del horno es mínimamente inferior a la temperatura ajustada, el calentamiento rápido no es necesario. No se conecta.

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

Durante el calentamiento rápido se puede consultar la temperatura de calentamiento actual. Para ello, tocar el mando de información . La temperatura se mostrará durante unos segundos en la indicación visual.

---

# Asar al grill con el asador giratorio

Con el asador giratorio se pueden asar bien piezas especialmente grandes como redondos y aves. Se obtiene una carne crujiente y dorada.

---

## Preparación del asado

### Colocar el asado y fijarlo

Para conseguir que el asado se dore bien y se ase de manera uniforme, observar los siguientes aspectos:

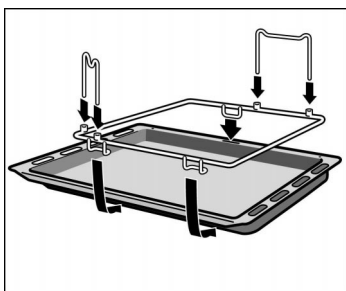
Colocar el asado lo más centrado posible en el asador giratorio.

Fijarlo en ambos extremos mediante las pinzas de sujeción. La distancia entre la pinza trasera y el extremo del asador giratorio debe ser como mínimo de 7 cm.

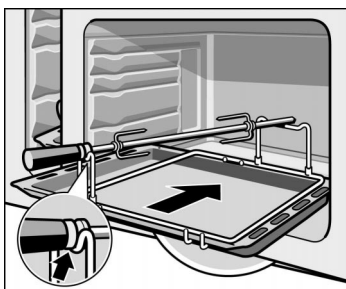
Para más seguridad el asado también se puede atar con hilo de cocina. Si el asado es de ave, atar los extremos de las alas debajo del lomo y los muslos al cuerpo. De este modo, se evita que se doren excesivamente.

Pinchar repetidas veces la piel debajo de las alas, de este modo la grasa sale y se escurre.

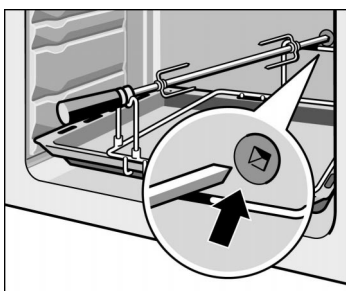
## Colocación del asador giratorio



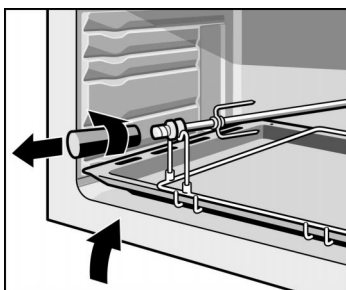
1. Colocar el soporte del asador giratorio sobre la bandeja universal.



2. Colocar el asador giratorio sobre el soporte.



3. Introducir la bandeja universal en la altura 1 hasta el tope. En la pared posterior del horno hay un orificio. Insertar el asador giratorio en ese orificio.



4. Desenroscar el mango y cerrar la puerta del horno.

---

# Sistema automático de programación

Con el sistema automático de programación se pueden preparar de forma sencilla exquisitos platos guisados, jugosos asados y sabrosos pucheros. No habrá que girar ni rociar y el horno permanecerá limpio.

---

## Recipiente

El sistema automático de programación sólo es apropiado para asar en recipientes cerrados. Utilizar únicamente recipientes con sus tapas 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. La base del recipiente debe cubrirse como mínimo con ½ cm de 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.

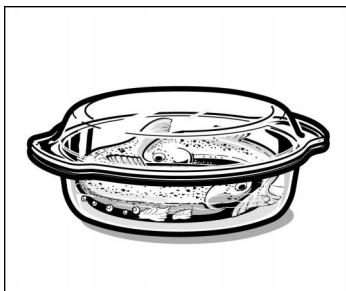
Pesar la carne fresca o congelada, el pescado o, en caso de platos vegetarianos, la verduras. Es necesario ajustar el peso.

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

Verter el líquido en el recipiente vacío si se indica en la tabla de programas. Cubrir la base.

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

### Pescado



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 asado: 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. No es necesario cortar los trozos del pollo.

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 vaca	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 de cerdo, crujiente	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
Pierna de cord. poco hecha	Muslo sin hueso	08	0,5-2,5 kg	No
Aves	Pollo, pato, ganso, pavo joven	09	0,5-2,5 kg	No
Muslos de ave	Muslos de pollo, pavo y pato	10	0,3-1,5 kg	No
Pechuga de pavo	Pechuga de pavo, carne de pavo enrollada	11	0,5-2,5 kg	Sí
Carnero, ciervo	Espalda, papada, pechuga	12	0,5-2,5 kg	Sí
Corzo, caza menor	Pata de corzo, pata de liebre	13	0,5-3,0 kg	Sí
Asado de carne picada	Asado de carne picada	14	0,3-3,0 kg	No
Potajes, cocidos	Rollo de carne relleno, estofados de carne	15	0,3-3,0 kg	Sí
Pescado rehogado	Trucha, lucio, carpa, bacalao entero	16	0,3-1,5 kg	Sí
Pescado al horno	Trucha, lucio, carpa, bacalao entero	17	0,5-1,5 kg	No

Platos congelado*	Es apropiado	Nº de programa	Intervalo de peso	Añadir líquido
Asado de vaca	Costilla de cerdo, codillo, pata	18	0,5-2,0 kg	Sí
Roastbeef	Roastbeef, costilla de cerdo	19	0,5-2,0 kg	No
Asado de cerdo	Morrillo, nuca, cuello, pata, carne enrollada	20	0,5-2,0 kg	Sí
Asado de ternera	Espalda, pata, bola, muslo, pecho de ternera	21	0,5-2,0 kg	Sí
Pierna de cord.	Muslo sin hueso	22	0,5-2,0 kg	Sí
Pierna cord. poco hecha	Muslo sin hueso	23	0,5-2,5 kg	No
Muslos de ave	Muslos de pollo, pavo y pato	24	0,3-1,5 kg	No
Carnero, ciervo	Espalda, papada, pechuga	25	0,5-2,0 kg	Sí
Cong: corzo caza menor	Pata de corzo, pata de liebre	26	0,5-2,0 kg	Sí

\* Atención: Cuando se prepara carne congelada, no es recomendable alargar el tiempo de cocción. Pues la carne se descongelaría en el tiempo de espera y no quedaría sabrosa.

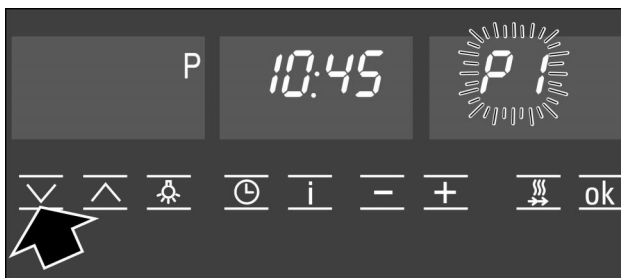
## ¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?

Para saber cuánto tardará su plato, ajustar como se indica en los puntos 1 hasta 6. La duración ciclo cocción aparece en la indicación visual.  
Cancelación del programa: Modificar el tipo de calentamiento o desconectar el interruptor principal ①.

## Así se programa

Buscar en la tabla de asado el programa adecuado.  
Ejemplo: Roastbeef muy hecho, 1,2 kg,  
programa P2.

1. Conectar el interruptor principal ①.
2. Con los mandos de flecha hacia arriba  $\wedge$  o hacia abajo  $\vee$ , seleccionar el tipo de calentamiento Sistema automático de programación.  
En la indicación visual aparece P.



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



4. Confirmar con ok.  
En la indicación visual del reloj se muestra el peso recomendado.

5. Ajustar peso con los mandos + o -.



6. Confirmar con ok.
7. Iniciar el programa con ok o retrasar el tiempo de finalización tal como se describe más abajo.



## El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Cuando se desconecta el interruptor principal ①, se muestra de nuevo la hora.

## Cancelación del programa

Modificar el tipo de calentamiento o desconectar el interruptor principal ①.

## 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 P2. El plato debe estar listo a las 12:15.

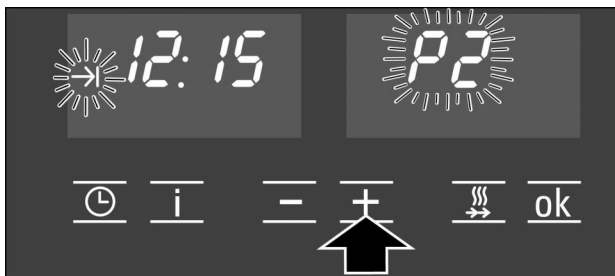
Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 6.

7. Mientras parpadea el programa ajustado, tocar el reloj ⌚ hasta que parpadee el símbolo de final ciclo cocción →|.

En la indicación visual puede verse cuándo estará listo el plato.



8. Retrasar el tiempo de finalización con el mando +.



9. Confirmar con ok.

El tiempo de finalización aparece en la indicación visual. El símbolo Final ciclo cocción →| está iluminado. El horno se pone en marcha en el momento adecuado.



El tiempo ha transcurrido


Suena una señal. El horno se desconecta. Cuando se desconecta el interruptor principal ①, se muestra de nuevo la hora.

Nota

Consulta del peso: Tocar Info i. El peso aparece durante unos segundos en la indicación visual una vez iniciado el programa.

Sugerencias para usar el sistema automático de programación

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 el Turbogrill  .
El asado es bueno, pero la salsa es 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 del recipiente no cierra bien, o bien 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.

<b>Si se desea rehogar o asar varios pescados a la vez</b>	Los pescados deben ser del mismo tamaño, más o menos. Indicar el peso total. Ejemplo: Dos truchas de 0,6 y 0,5 kg. Indicar 1,1 kg.
<b>Si se desea preparar aves rellenas</b>	El ave rellena no es apropiada. La mejor forma es abierta sobre la parrilla. Consultar para ello la tabla para aves.
<b>La carne del cocido está muy poco dorada</b>	La próxima vez, amontonar los trozos de carne en el borde del recipiente. Colocar las verduras en el centro.
<b>Las verduras del cocido están demasiado duras</b>	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.
<b>Si se desea preparar un cocido vegetariano</b>	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.
<b>Si se desea utilizar una cacerola de acero inoxidable</b>	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.

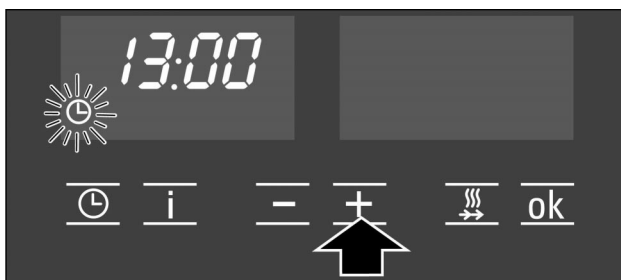
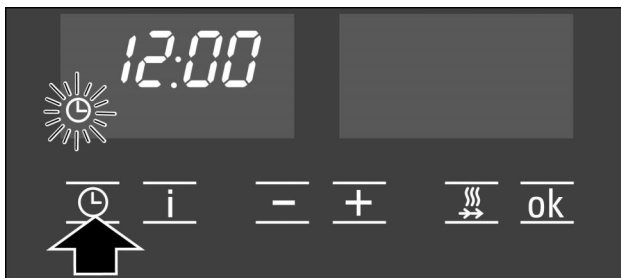
# Hora

Después de la primera conexión o de un corte en el suministro eléctrico, parpadean el símbolo ⌚ y tres ceros en la indicación visual. Poner el reloj en hora.

## Así se programa

Ejemplo: 13:00 horas

1. Tocar el reloj ⌚.  
En la indicación visual aparece 12.00 horas y parpadea el símbolo ⌚.
2. Ajuste de hora con el mando Menos – o Más +.
3. Confirmar con ok. La hora se ha aceptado. El símbolo ⌚ se apaga.



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

Se debe desconectar el horno.  
Tocar el reloj ⌚ las veces necesarias hasta que parpadee el símbolo ⌚ en la indicación visual.  
Modificar la hora con el mando Menos – o Más +.  
Confirmar con ok.

### Suprimir la indicación de la hora

Se puede ajustar la hora de modo que sólo sea visible durante el funcionamiento.  
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.

## Así se programa

Ejemplo: 20 min.

1. Tocar el reloj ⌚ las veces necesarias hasta que parpadee en la indicación visual el símbolo del reloj avisador ⚠.



2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando Menos – o Más +.

Mando Más + valor recomendado 10 min.  
Mando Menos – valor recomendado 5 min.



3. Poner en marcha el reloj avisador pulsando ok. El tiempo transcurre de manera visible.

## El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Tocar el reloj ⌚. La indicación visual del reloj avisador se apaga.

## Modificar el tiempo del reloj avisador

Tocar el reloj ⌚. El símbolo ⚠ parpadea. Modificar el tiempo con el mando Menos – o Más +. Iniciar con ok.

Borrar el ajuste

El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente

Si se desconecta el interruptor principal, el reloj avisador ajustado continúa en marcha.  
Tocar el reloj ⌚. Volver a poner el reloj a 0:00 con el mando Menos -. Confirmar con ok. En la pantalla aparece de nuevo la hora.  
  
Los dos símbolos se iluminan en la indicación visual. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible.  
Consultar duración ciclo cocción I→I, el tiempo de finalización →I o la hora ⌚: Tocar el reloj ⌚ las veces necesarias hasta que aparezca el símbolo de duración ciclo cocción I→I, final ciclo cocción →I u hora ⌚.  
El valor consultado aparecerá por unos segundos en la indicación visual.

Ajustes básicos

El horno tiene diferentes ajustes básicos. Estos ajustes se pueden adaptar a sus propias costumbres.

	Función	Posibilidad 1	Posibilidad 2	Posibilidad 3
In 1	Hora en la indicación visual de la hora	La hora siempre se visualiza	La hora sólo se visualiza durante el funcionamiento*	—
In 2	Duración de la señal tras el final de un tiempo fijado	Corto	medio	largo
In 3	Tiempo fijado	aprox. 20 segundos	aprox. 30 segundos	aprox. 40 segundos
In 4	El ventilador de aire frío funciona por inercia hasta que se alcanza una determinada temperatura en el interior del horno	Tiempo de marcha en inercia breve	Tiempo de marcha en inercia medio	Tiempo de marcha en inercia largo

	Función	Posibilidad 1	Posibilidad 2	Posibilidad 3
In 5	Brillo de la indicación visual	flojo	media	luminoso
In 6	Señal se aviso al iniciar	desconectado	conectado	—
In 7	Seguro para niños con bloqueo puerta	sin	con	—

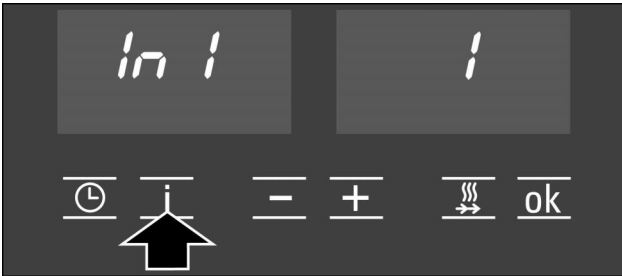
\* Excepción: La hora aparece mientras se muestra el calor residual.

## Modificar los ajustes básicos

No debe haber programado ningún modo de funcionamiento.

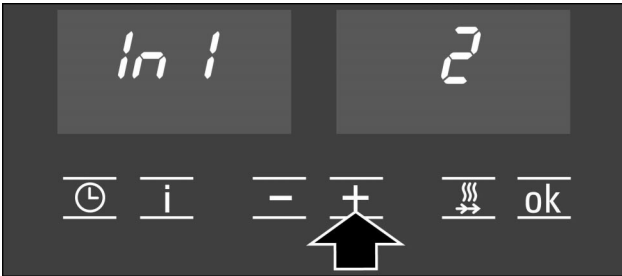
Ejemplo: La hora sólo se visualiza durante el funcionamiento

1. Tocar Info **i** hasta que en la indicación visual aparezca **In 1**.



2. Modificar la configuración básica con el mando Menos – o Más +.

Con Info **i** se puede pasar por todos los niveles de configuración y éstos pueden modificarse con el mando Más + o Menos –. Confirmar con OK al finalizar los cambios.



### Corrección

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.

---

# Seguro para niños

Para evitar que los niños conecten el horno por equivocación o modifiquen los ajustes, éste cuenta con un seguro para niños.

## Activación del horno


Mantener el mando OK presionado hasta que se ilumine el símbolo de la llave  en la indicación.

El horno queda bloqueado. No pueden modificarse los ajustes.


Atención: Si se toca el mando del interruptor principal ①, se borrará el ajuste actual. El seguro para niños permanece activo.

## Bloqueo de la puerta del horno


El ajuste básico se puede modificar de manera que la puerta del horno quede también bloqueada. Para saber cómo bloquear la puerta, consultar el capítulo “Ajuste básico”.

Si se activa el seguro para niños estando el horno en funcionamiento, la puerta del horno se bloqueará a partir de una temperatura superior a 50 °C. En la pantalla de visualización se ilumina adicionalmente el símbolo .

## Desactivar el bloqueo

Mantener el mando OK presionado hasta que se apague el símbolo de la llave  en la indicación. El horno estará otra vez listo para su funcionamiento.

## Nota

Si se desean realizar ajustes en el horno cuando éste está bloqueado, en la indicación visual parpadea el símbolo . Desactivar el bloqueo.



---

# Limitación auto. de tiempo

Si alguna vez, por olvido, no se ha apagado el horno, se activa la limitación auto. de tiempo. El funcionamiento del horno se interrumpe. La limitación de tiempo se activa en función de la temperatura o del escalón del grill ajustado.

Cuando el horno deja de calentar, se muestra un 5 en la indicación visual. Al interrumpirse el calentamiento suena una señal.

El calentamiento permanece interrumpido hasta que se desconecta el interruptor principal ①. El 5 se apaga. Ahora puede volverse a programar el horno.

## **Anular la limitación auto. de tiempo**

Introducir una duración ciclo cocción y el horno se desconectará a la hora deseada.

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.

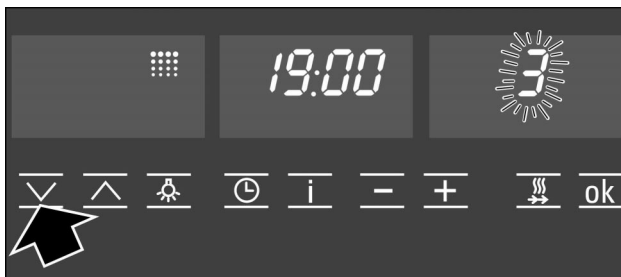
La parrilla y el asador giratorio no son apropiados para la autolimpieza.

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. Conectar el interruptor principal ①.
2. Con los mandos de flecha hacia arriba  $\Delta$  o hacia abajo  $\nabla$ , seleccionar el tipo de calentamiento Modo automático de autolimpieza
3. Ajustar el nivel de limpieza deseado con los mandos  $-$  o  $+$ .
4. Iniciar el programa con ok. En la indicación visual del reloj se muestra la hora.

Ejemplo: Nivel de limpieza 2



**El tiempo de limpieza ha finalizado**

**El símbolo está iluminado**

El horno se desconecta automáticamente.

El horno se calienta mucho por lo que se bloquea, para mayor seguridad. Sólo cuando el símbolo se apague, podrá abrirse la puerta del horno.

## Consulta de la duración y el final

Consultar duración ciclo cocción  $\rightarrow$  o el tiempo de finalización  $\rightarrow$ :

Tocar el reloj  $\odot$  repetidamente hasta que se muestre el símbolo correspondiente.

## La autolimpieza se conecta y desconecta automáticamente

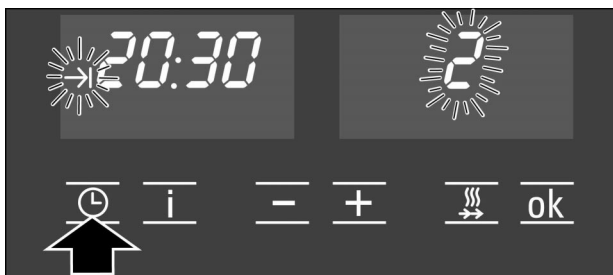
El horno se puede programar también de forma que, p. ej., la limpieza se realice durante la noche. De esta forma, el horno estará siempre disponible durante el día.

Ejemplo: La autolimpieza debe finalizar a las 23.00 horas.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 3

4. Inmediatamente después, tocar el mando del reloj  $\odot$ . El símbolo de final ciclo cocción  $\rightarrow$  parpadea.

En la indicación visual puede verse cuándo finalizará la autolimpieza.



5. Retrasar el tiempo de finalización con el mando  $+$ .




6. Confirmar con ok.

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**

El horno se desconecta automáticamente.

**Cancelar el ajuste**

Modificar el tipo de calentamiento o desconectar el interruptor principal ①. La puerta del horno sólo podrá abrirse cuando en la indicación visual se apague el símbolo .

**Nota**

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

---

## **Una vez el horno se haya enfriado**

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

**Por cierto**

Si el uso del horno es normal, basta con limpiar el horno 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.

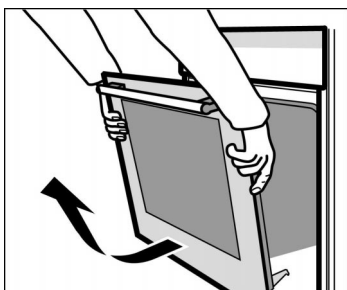
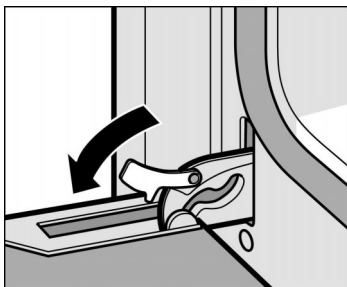
# Horno

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 está razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

### **Limpieza del tapa del vidrio protector de la lámpara del horno**

Limpie el vidrio protector preferiblemente con lavavajillas.

---

## **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.

El asador giratorio completo no debe limpiarse en el lavavajillas.

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

### **Limpieza de la tapa de la puerta del horno**

La tapa de la puerta del horno puede cambiar de color con el tiempo. Para la limpieza debe extraerse la tapa.

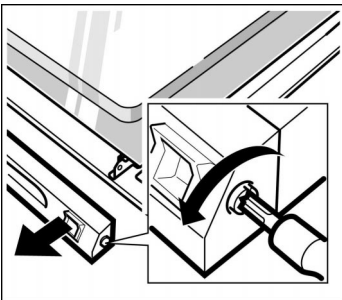
Así se procede:

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.



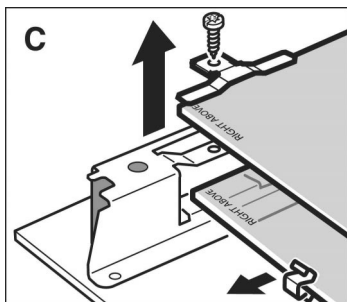
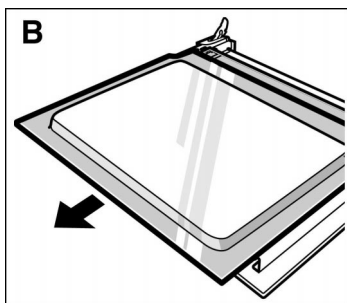
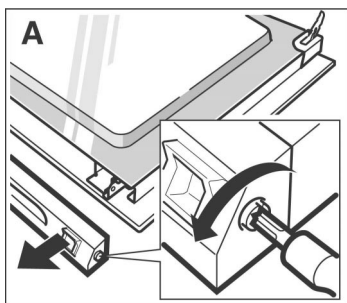


## Limpieza de los vidrios

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

Al desmontar los vidrios interiores hay que tener en cuenta que deben volverse a montar en el mismo orden. Para orientarse, tomar como referencia los números que aparecen en los vidrios.

### Desmontar



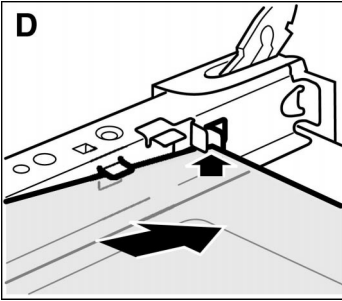
1. Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
2. Desenroscar la cubierta superior de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos izquierdo y derecho. (Figura A)
3. Alzar y extraer el vidrio superior. (Figura B)
4. Desatornillar y retirar las grapas grandes a izquierda y a derecha. (Figura C) Extraer el vidrio central.
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.
6. Retirar las grapas pequeñas del vidrio inferior y extraer el vidrio. (Figura C)

Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

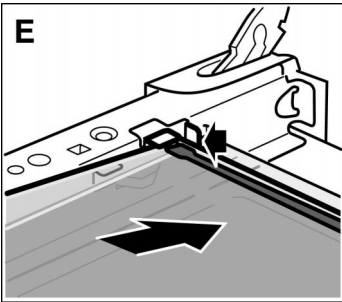
No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio, ya que el cristal podría dañarse.

## Montaje

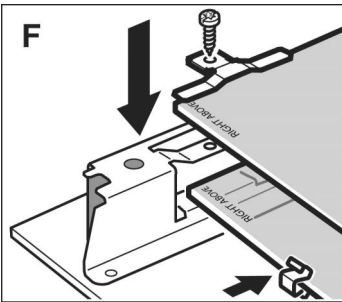
Observar que en ambos vidrios, la inscripción “right above” abajo en la izquierda se encuentre en la cabeza.



1. Introducir el vidrio inferior hacia atrás inclinandolo. (Figura D)
2. Colocar las grapas pequeñas a izquierda y a derecha en el vidrio inferior.



3. Introducir el vidrio central. (Figura E)
4. Colocar otra vez la junta en la parte inferior de dicho cristal. (Figura E)



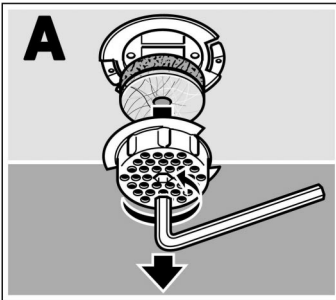
5. Colocar nuevamente las grapas pequeñas en el vidrio inferior. (Figura F)
6. Colocar y enroscar las grapas grandes. (Figura F)
7. Introducir el vidrio superior hacia atrás inclinandolo.
8. Colocar y enroscar la tapa.
9. Volver a montar la puerta del horno.

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

## Filtro de humos

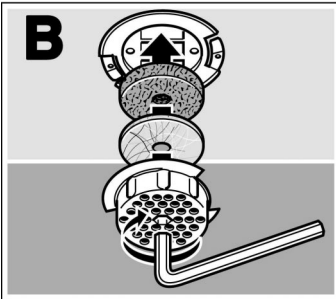
En el techo del horno se encuentra un filtro de humos. Así, las partículas de grasa se filtran en el aire de evacuación y se reducen los olores. El filtro debe limpiarse de vez en cuando.

**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 indicaciones.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Examinar la caja de fusibles y asegurarse de que el fusible del aparato está en perfectas condiciones.
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El aparato está bloqueado.	Tocar simultáneamente el campo Más + y OK hasta que el símbolo de llave  en la indicación visual se apague.
La indicación visual del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a poner el reloj en hora.
El horno no calienta.	La puerta del horno no está correctamente cerrada.	Cerrar completamente la puerta del horno.
	El horno no se ha activado.	Tocar ok.
El horno no calienta. En la indicación visual 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. Transcurridos 2 minutos, tocar durante 6 segundos el calentamiento rápido hasta que desaparezca el cuadrado de la indicación visual.
El horno no se activa.	La puerta del horno está bloqueada.	Esperar hasta que el símbolo  de la indicación visual se apague.
No se puede abrir la puerta del horno.	La puerta del horno está bloqueada.	El símbolo  aparece en la indicación visual. La puerta del horno se puede volver a abrir cuando se apague el símbolo de bloqueo  de la indicación visual.
	La autolimpieza está en marcha.	Esperar hasta que el símbolo  se apague.

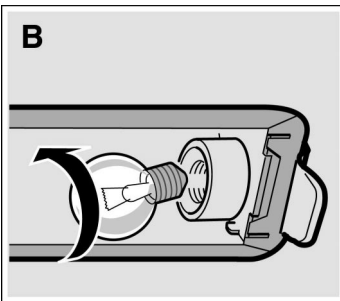
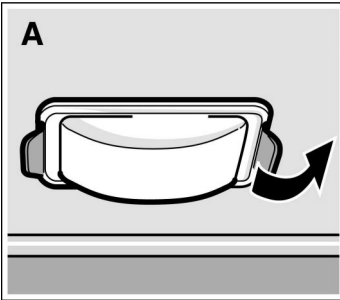
Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
	La autolimpieza se ha interrumpido, p. ej., por un corte en el suministro eléctrico.	Esperar hasta que el horno esté frío y se apague el símbolo  .
En la indicación visual de hora aparece un "5".	El horno se ha utilizado durante mucho tiempo sin modificar el ajuste. Se ha activado la limitación auto. de tiempo.	Desconectar el interruptor principal ①.
En la indicación visual aparece "E01" o "E04".	La sonda térmica no funciona.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En la indicación visual aparece "E02".	Conexión eléctrica errónea.	Desconectar el fusible en la caja de fusibles y conectar el aparato correctamente.
En la indicación visual aparece "E03".	El sistema electrónico está sobrecalentado.	El ventilador continúa funcionando. Una vez enfriado, se borra "E03" y el horno sigue calentando.
En la indicación visual aparece "E05".	Error de comunicación	Desconectar el fusible en la caja de fusibles, esperar aprox. 20 segundos y volver a conectar. Volver a programar la hora. Si este error persiste, llamar al servicio de asistencia técnica.
En la indicación visual aparece "E06".	El cierre de la puerta del horno está averiada.	Tocar el interruptor principal ①. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Pueden utilizarse todas las otras funciones del horno.
En la indicación visual aparece "E07".	El cierre de la puerta del horno está averiado.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En la indicación visual aparece "E10".	Error de datos	Desconectar el fusible en la caja de fusibles, esperar aprox. 20 segundos y volver a conectar. Volver a programar la hora. Si este error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En la indicación visual aparece "E11".	Se ha excedido el tiempo para tocar un mando.	Tocar cada una de las teclas de manejo de forma individual. Si el mensaje de error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En la indicación visual aparece "E15".	El horno se ha calentado excesivamente.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

**Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por el personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.**

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

## **Cambiar la lámpara de iluminación del horno**

**Proceder de la siguiente forma**



Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Es posible conseguir lámparas de repuesto resistentes a la temperatura de 40 W en el servicio de asistencia técnica o en el comercio especializado.

Utilizar sólo estas lámparas.

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 atrás la lengüeta de metal con el pulgar. Figura A.
4. Retirar la lámpara y sustituirla por una del mismo tipo. Figura B.
5. Volver a colocar la tapa de vidrio. 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.

**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 más idóneos son los metálicos de color oscuro. Para moldes de color claro y material de poco grosor o para moldes de cristal debería utilizarse calor intensivo .

Colocar el molde siempre en la parrilla.





### 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.

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



Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Tarta	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1		210-230	30-40
		1+3		200-220	40-50
Quiche	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1		200-220	40-50
Pasteles*	Molde para pasteles de hojalata, 28 cm	2		180-200	50-60

\* Para hornear más de un pastel a la vez, colocar varios moldes sobre la parrilla.


Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pizzas	Bandeja esmaltada	2		190-210	25-35
	Bandeja esmaltada+	2+4		170-190	40-50
	Bandeja universal*				
Trenza	Bandeja esmaltada	2		170-190	25-35
Buñuelos de viento	Bandeja esmaltada	2		210-230	30-40
Pasta de hojaldre	Bandeja esmaltada	3		180-200	20-30
	Bandeja esmaltada+	2+4		180-200	25-35
	Bandeja universal*				
	2 Bandeja esmaltada**+ Bandeja universal***	2+3+5		170-190	35-45
Merengues	Bandeja esmaltada	3		80-100	100-150
Churros y buñuelos	Bandeja esmaltada	3		160-180	20-30
	Bandeja esmaltada+	2+4		140-160	30-40
	Bandeja universal*				
	2 Bandeja esmaltada**+ Bandeja universal***	2+3+5		140-160	40-50
Almendrados	Bandeja esmaltada	2		110-130	30-40
	Bandeja esmaltada+	2+4		100-120	35-45
	Bandeja universal*				
	2 Bandeja esmaltada**+ Bandeja universal***	2+3+5		100-120	40-50

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

\*\* Es posible adquirir una bandeja de horno adicional en el comercio especializado o en el servicio de asistencia técnica.

\*\*\* Colocar la bandeja universal debajo. Ésta puede retirarse antes.


## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

<b>Si se quiere utilizar una receta propia.</b>	Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
<b>Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.</b>	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.
<b>La tarta quedó aplastada.</b>	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.
<b>La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.</b>	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
<b>El pastel sale demasiado dorado por arriba.</b>	Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
<b>El pastel sale demasiado seco.</b>	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.
<b>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).</b>	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.
<b>Las pastas se han dorado de forma irregular.</b>	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.
<b>El pastel de frutas queda demasiado claro por debajo. El zumo rebosa.</b>	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 evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

---

---

## **Carne, aves, pescado, gratinados, tostadas**

### **Recipiente**

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

Para cocinar grandes asados y aves utilizar el asador giratorio y la bandeja universal. Verter agua en la bandeja universal hasta cubrir la base.

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.

### **Consejos prácticos para asar**

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; desconectarlo y dejar 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.

Ejemplo	Cantidad	Recipiente	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempera- tura °C, grill	Duración, en minutos
Roastbeef poco hecho	1 kg	abierto	1		230-240	40
Roastbeef, al punto	1 kg	abierto	1		230-240	50
Pierna de cordero	1,5 kg	abierto	1		160-180	120
Rollo de asado de cerdo	2 kg	Asador giratorio	1		220-230	150
Brochetas	1 kg	Asador giratorio	1		230-240	120
Pollo	1,5 kg	Asador giratorio	1		250-270	70
Pato	1,7 kg	Asador giratorio	1		230-240	90
Gratén de patatas*		Molde para soufflés o bandeja universal	2		160-180	50-60

Ejemplo	Cantidad	Recipiente	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempera- tura °C, grill	Duración, en minutos
Dorar tostadas	4 piezas	Parrilla**	5		3	6-7
	12 piezas	Parrilla**	5		3	4-5
Pescado asado al grill	300 g	Parrilla**	2		2	20-25

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

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



## Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

No aparecen referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que se desea preparar.	Programar el peso inferior más próximo y prolongar la duración del ciclo de cocción.
¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la “prueba de la cuchara”. Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno.
El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza está quemada en varios puntos.	Verificar que la altura y la temperatura seleccionadas sean correctas.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente de menor tamaño o agregar más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.	La próxima vez, utilizar un recipiente de mayor tamaño o agregar menos líquido.
Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.	Utilizar la opción del grill de infrarrojos con aire caliente en lugar del calor superior e inferior. Con esta función, el jugo del asado no se calienta tanto y se produce menos vapor de agua.



# Preparación del menú

Con la función «Aire caliente 3D» se puede cocinar un menú completo. El calor generado en el horno es aprovechado óptimamente, no produciéndose transmisiones de olor ni sabor de un alimento a otro.

## Ejemplo 1

Platos	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Parrilla 1 Pierna de cordero 1,3 kg	Recipiente sobre la parrilla	2		180	90
Patatas al horno					Transcurridos 45 minutos del tiempo de cocción, añadir las patatas a la pierna de cordero y colocar la tarta en el horno.
Parrilla 2 Tarta	Molde para pasteles sobre la parrilla	4		180	

## Ejemplo2

Platos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración minutos
Parrilla 1 Pierna de cordero 1,3 kg	Recipiente sobre la parrilla	2		180	90
Parrilla 2 Gratinado de patatas	Molde para pasteles sobre la parrilla	4		180	Una vez transcurridos 20 minutos, colocar el gratinado de patatas en el horno.

\* 20 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción, añadir los tomates a la pierna de cordero.

# 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	10-25
	Hamburguesa de verdura	2		200-220	15-30
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.

# Asar lentamente

El asado lento es el método ideal para que cualquier tipo de carne quede tierna, ya sea poco hecha o al punto. Se obtiene un carne jugosa y tierna como la mantequilla. Ventajas: Si se dispone de mucho margen para preparar el menú, no hay problema en conservar caliente la carne asada.

## Recipientes adecuados

Utilizar un recipiente plano, p. ej. una bandeja de porcelana.

## Proceder de la siguiente forma

1. Tocar el interruptor principal ①.
2. Con la flecha hacia arriba  $\wedge$  ajustar el calor superior y el calor inferior  $\square$ .
3. Tocar el mando hasta que aparezca 90 °C.
4. Poner en marcha el horno con ok.
5. Precalentar el horno con una bandeja sobre la parrilla en la altura 2.
6. Calentar aceite a fuego fuerte en una sartén. Freír la carne vuelta y vuelta y colocarla inmediatamente en la bandeja precalentada.
7. Volver a colocar la bandeja con la carne en el horno y seguir asando. Una temperatura de 90 °C se ofrece como ideal para seguir asando los trozos de carne.
8. Poner en marcha el horno con ok.

## Consejos y advertencias para asar lentamente

Utilizar siempre carne fresca y en perfectas condiciones.

Freír la carne a fuego fuerte el tiempo suficiente.

No destapar la carne mientras se sigue asando en el horno.

No es necesario dar la vuelta a las piezas de carne grandes.

La carne se puede cortar inmediatamente una vez asada. No necesita reposo.

Gracias a este método especial de asado, la carne siempre ofrece un aspecto rosado en su interior. Pero eso no significa que esté cruda o poco hecha.



Tabla

Este tipo de asado es apropiado para todas las partes tiernas de la vaca, el cerdo, la ternera o el cordero. El tiempo de fritura y asado deben adaptarse en función del tamaño de la pieza.

Los tiempos de fritura están calculados teniendo en cuenta que el aceite ya está caliente.





Plato	Freír en la zona de cocción (minutos)	Asar en el horno (minutos)
<b>Trozos de carne pequeños</b>		
Dados o tiras	completamente 1-2	20-30
Filetes pequeños, bistecs o medallones	por lado 1-2	35-50
<b>Piezas de carne medianas</b>		
Solomillo entero (400-800 g)	completamente 4-5	75-120
Espalda de cordero (aprox. 450 g)	por lado 2-3	50-60
Entrecot	completamente 7-9	100-120
<b>Piezas de carne grandes</b>		
Solomillo entero (a partir de 900 g)	completamente 6-8	120-150
Redondo (600 g - 1 kg)	completamente 8-10	120-150
Redondo (1,1-2 kg)	completamente 8-10	180-270

Sugerencias para asar

La carne asada lentamente no está tan caliente como la carne frita normal.	Calentar los platos y servir las salsas muy calientes.
Si se desea mantener la carne asada caliente.	Una vez asada la carne, bajar la temperatura hasta los 70 °C. Los trozos de carne pequeños se pueden mantener calientes hasta 45 minutos; los grandes, hasta dos horas.

# Platos especiales

Con este horno pueden ajustarse temperaturas de hasta 300 °C. Así se consigue cocinar perfectamente una pizza o una torta alsaciana de cebolla. Solo es cuestión de probarlo.

	Recipiente	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempera- tura °C	Duración
Pizza	Molde para pizza o	1		300	7-12 min.
Torta alsaciana de cebolla (fina pasta de levadura cubierta) precalentar	bandeja universal	3		300	7-12 min.
Carne envuelta en masa de pan (precalentar a 280-300 °C)	Bandeja universal	2		170-190	110-12 min.
750 g hasta 1 kg de carne y la misma cantidad de masa de pan.					
Pescado en una pieza, 2 kg (p. ej. salmón fresco)	Parrilla*	2		280-300 95	10 min. 50-60 min.
Colocar el pescado sazonado sobre la parrilla. Precalentar el horno a 280-300 °C, cocer el pescado durante 10 minutos a esta temperatura y bajar a 95 °C.					
* Introducir la bandeja universal a la altura 1.					

# 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.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
<b>Productos congelados delicados</b> por ejemplo tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc.	Parrilla	2		20 °C
<b>Otros alimentos congelados*</b> 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.

---

## 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

<b>¿Qué alimentos están afectados?</b>	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.
<b>Consejos para la preparación de platos bajos en acrilamida</b>	
<b>General</b>	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.
<b>Hornear</b>	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		140-160	50-60
Pastel de manzana recubierto	2 parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm****	2+4		180-200	70-80
	Bandeja universal + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm****	1		190-210	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 acceseiois.

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 calenta- miento	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 siempre a la altura 1.					

[illegible]