

Para disfrutar de la cocina tanto como

de la comida, recomendamos leer las presentes instrucciones de uso. Sólo así se sacará el máximo partido a la tecnología.

Además, se incluyen notas importantes en materia de seguridad. Se explican en detalle todas las partes de su nueva cocina, y cómo realizar los ajustes paso a paso. Todo de forma muy sencilla.

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

En caso de que surja alguna incidencia, aquí figuran las informaciones necesarias para solucionar las pequeñas averías.

El índice detallado facilita la búsqueda de la información deseada.

Buen provecho.

Instrucciones de uso

HBA 77R6.0 E**es****9000 296 073**

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Antes del montaje	5
Consejos y advertencias sobre seguridad	5
Causas de los daños	7
Su nuevo horno	9
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	13
Compartimento de cocción	14
Accesorios	15
Antes del primer uso	18
Ajustar la hora	18
Calentar el compartimento de cocción	18
Limpieza previa de los accesorios	19
Conexión y desconexión del horno	19
Interruptor principal	19
Programar el horno	20
Así se programa	20
El horno se desconecta automáticamente	22
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	24
Indicador de calor residual	25
Calentamiento rápido	26
Hora	27
Así se programa	27

Contenido

Reloj avisador	28
Así se programa	28
Ajustes básicos	29
Modificar los ajustes básicos	30
Seguro para niños	31
Limitación auto. de tiempo	32
Autolimpieza	33
Consejos y advertencias	33
Antes de la autolimpieza	34
Así se programa	35
La autolimpieza se conecta y desconecta automáticamente	36
Después de la autolimpieza	37
Cuidados y limpieza	37
Productos de limpieza	38
Descolgar y colgar las rejillas	40
Descolgar y colgar la puerta del horno	41
Montar y desmontar los vidrios de la puerta	43
¿Qué hacer en caso de avería?	46
Cambiar la lámpara del techo del horno	48
Vidrio protector	49
Servicio de Asistencia Técnica	49
Consejos sobre energía y medio ambiente	50
Ahorrar energía	50
Respetar el medio ambiente	50

Contenido

Sistema automático de programación	51
Recipiente	51
Elaboración del plato	52
Programas	53
¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?	54
Así se programa	55
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	56
Sugerencias para usar el sistema automático de programación	57
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	58
Pasteles y repostería	59
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	64
Carne, aves, pescado	66
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	72
Gratinados y tostadas	73
Productos preparados	74
Cocción lenta	75
Consejos para una cocción lenta	78
Platos especiales	78
Descongelar	79
Tostar	80
Confitar	80
Acrilamida en los alimentos	82
Comidas normalizadas	83

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

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

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

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

Conexión eléctrica

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

Consejos y advertencias sobre seguridad

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

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

No tocar las superficies interiores del compartimento de cocción ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Abrir la puerta del aparato con prudencia. Puede salir vapor caliente.

Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

No abrir la puerta en caso de salir humo del aparato.

Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡Peligro de cortocircuito!

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

¡Peligro de quemaduras!

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

¡Peligro de quemaduras!

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

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción sin agarradores.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Autolimpieza

¡Peligro de incendio!

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

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

¡Peligro de incendio!

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

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

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

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

Causas de los daños

Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción

No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C.

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

Agua en el compartimento de cocción caliente

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

Alimentos húmedos

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

Zumo de frutas

No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El zumo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.

Enfriar con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Incluso si tan solo queda una rendija del carro móvil del horno abierta, los muebles contiguos podrían dañarse con el tiempo.

Junta del horno muy sucia

Cuando la junta del horno está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta del horno.

Puerta del horno como superficie de apoyo

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

Transportar el aparato

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

Su nuevo horno

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

Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando.

Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



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.

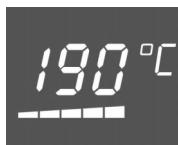
Símbolo

	Interruptor principal	Para encender y apagar el horno.
	Flecha de selección del tipo de calentamiento	Para seleccionar el tipo de calentamiento. Flecha hacia arriba Flecha hacia abajo
	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 .
	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.
	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.

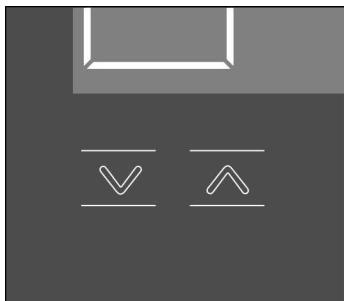
Importante

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 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
	Hydrohorneado
	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

Lámpara de iluminación del horno

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.

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 función pizza ☀
= 270 °C

Descongelar a 20 - 60 °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

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

Tipo de calentamiento y margen de temperatura

Aplicación

<input type="checkbox"/> Calor superior/inferior 50-300 °C	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p.ej. de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
<input checked="" type="checkbox"/> Hydrohorneado* 50-300 °C	Para productos de levadura, p.ej. pan, panecillos o trenzas de levadura, y para productos de masa frita, p.ej. buñuelos de viento. El calor proviene de las resistencias inferior y superior. La humedad del producto se convierte en vapor de agua en el compartimento de cocción.
<input type="checkbox"/> Calor intensivo 50-300 °C	Para platos con base crujiente. El calor proviene de la resistencia inferior y, especialmente intenso, de la superior.
<input checked="" type="checkbox"/> Aire caliente 3D 50-270 °C	Para pasteles y repostería en hasta tres niveles. La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular de la placa posterior en el compartimento de cocción.
<input checked="" type="checkbox"/> Función pizza 50-270 °C	Para la preparación rápida de alimentos congelados sin precalentamiento, p.ej. pizza, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
<input type="checkbox"/> Calor inferior 50-300 °C	Para confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
<input checked="" type="checkbox"/> Grill con aire caliente 50-300 °C	Para asar carne, ave y pescado entero. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
<input type="checkbox"/> Grill, superficie reduc. Niveles de grill 1, 2 ó 3	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado en cantidades pequeñas. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.

Tipo de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
<input checked="" type="checkbox"/> Grill, superficie amplia Niveles de grill 1, 2 ó 3	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
<input checked="" type="checkbox"/> Descongelar 20-60 °C	Para descongelar, p.ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.	

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.

Compartimento de cocción

En el compartimento de cocción se encuentra la lámpara del horno. Un ventilador evita que el horno se caliente en exceso.

Lámpara del horno

Durante el funcionamiento del horno se enciende la lámpara del compartimento de cocción. La lámpara se apaga si se ajustan temperaturas de hasta 60 °C, así como durante la limpieza automática. Esto permite una óptima regulación de precisión.

Al abrir la puerta del horno se enciende la lámpara.

Mediante la tecla  puede encenderse y apagarse la lámpara.

Ventilador

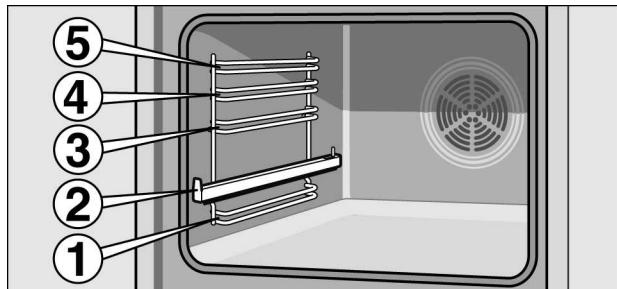
El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario el horno se calienta en exceso.

Para que tras la utilización del horno el compartimento de cocción se enfrie con mayor rapidez, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

Accesorios

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

El riel de extracción en la altura 2 permite extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.



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

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



Bandeja universal

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

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



Bandeja esmaltada

para pasteles, pastas y galletas.

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



Parrilla

para recipientes, moldes para pasteles, asados, trozos de carne y platos congelados.

Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



Soporte para accesorios

Insertar a derecha e izquierda. Durante la autolimpieza se puede limpiar también la bandeja universal o la bandeja de horno.

Accesorios especiales

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

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

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

Parrilla HEZ 334000	para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.
Bandeja universal HEZ 332070	Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados grandes. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.
Bandeja esmaltada HEZ 331070	para pasteles, pastas y galletas.
Bandeja para grill HEZ 325070	Para asar al grill sin utilizar parrilla o para usar como pantalla protectora con el fin de evitar que el horno se ensucie demasiado. Utilizar la bandeja para grill exclusivamente con la bandeja universal. Bandeja para asar al grill: introducir solo en las alturas 1, 2 y 3. Bandeja para grill como pantalla protectora: introducir la bandeja universal con la bandeja para grill debajo de la parrilla.
Parrilla de inserción HEZ 324000	Para asar. Colocar la parrilla siempre en la bandeja universal con el fin de recoger la grasa y el jugo que se desprenden de la carne.
Tapa para la bandeja profesional HEZ 333001	La tapa convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.
Bandeja profesional con parrilla de inserción HEZ 333070	Indicada especialmente para preparar grandes cantidades de comida.
Piedra para hornear HEZ 327000	La piedra para hornear es ideal para preparar pan, panecillos y pizza elaborados por uno mismo que deban adquirir una base crujiente. La piedra para hornear debe precalentarse siempre en la temperatura recomendada.

Asador universal HEZ 390800	para porciones especialmente grandes y numerosas. La cacerola está revestida con esmalte de granito con tapa de vidrio apta para horno. La tapa de vidrio puede emplearse como molde para gratinar.
Cacerola de metal HEZ 6000	La cacerola se puede emplear en las zonas de asado de la placa de cocción vitrocerámica. Es apropiada para la técnica de sensores para cocinar, así como para el asado automático. La cacerola está esmaltada por fuera y revestida con una capa antiadherente en su interior.
Asador de cristal HEZ 915001	El asador de cristal es idóneo para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el asado automático.
Bandeja de vidrio HEZ 336000	Una honda bandeja de vidrio. Muy apropiada como plato para servir.
Bandeja para pizza HEZ 317000	Ideal para pizza, alimentos congelados o pasteles redondos grandes. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja universal. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.
Filtro de vaho HEZ 329000	Para reequipar el horno. El filtro de vaho filtra las partículas de grasa en la salida de aire y reduce los ruidos.
Artículo del Servicio de Asistencia Técnica	Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.
Toallitas para el cuidado de superficies de acero inoxidable N.º de artículo: 311134	Evita que la suciedad se incruste. Impregnadas con un aceite especial, estas toallitas limpian con eficacia las superficies de aparatos de acero inoxidable.
Gel limpiador para el grill del horno N.º de artículo: 463582	Para limpiar el compartimento de cocción. El gel es inodoro.
Paño de microfibra con estructura de celdas N.º de artículo: 460770	Especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p.ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada.
Seguro para puerta N.º de artículo 612594	Para que los niños no puedan abrir la puerta del horno. El seguro se atornilla de distinta forma según la puerta del aparato. Tener en cuenta la hoja que se adjunta con el seguro para puerta.

Antes del primer uso

Este capítulo ofrece información sobre todo lo que debe hacerse antes de cocinar por primera vez.

- Ajustar la hora
- Calentar el compartimento de cocción
- Limpiar los accesorios
- Leer los consejos y las advertencias de seguridad que se describen al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Ajustar la hora

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

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.

La hora actual se muestra en la pantalla.

Calentar el compartimento de cocción

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción vacío y con la puerta cerrada. Programar el tipo de calentamiento  Calor superior/inferior y una temperatura de 240 °C.

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

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 ①.

Limpieza previa de los accesorios

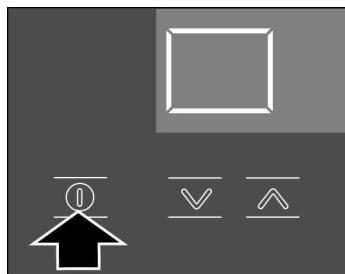
Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos a fondo con agua, un poco de jabón y un paño de limpieza.

Conexión y desconexión del horno

Interruptor principal

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

Conexión



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

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Desconectar el horno manualmente

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

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

El horno se conecta y desconecta automáticamente

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.

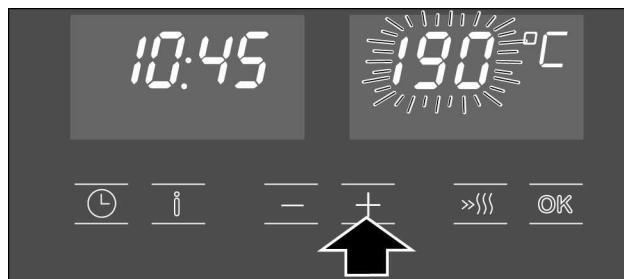
Así se programa

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

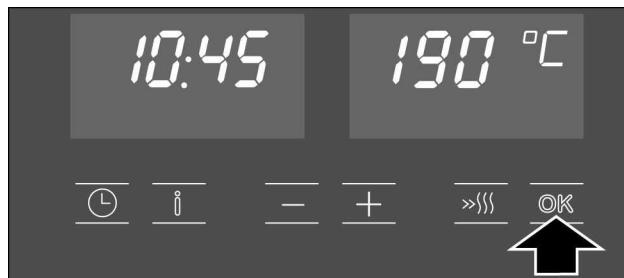
1. Conectar el interruptor principal ①. En la indicación visual aparece el símbolo ☒.
2. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con los mandos de flecha hacia abajo ☚ o hacia arriba ☚.



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.

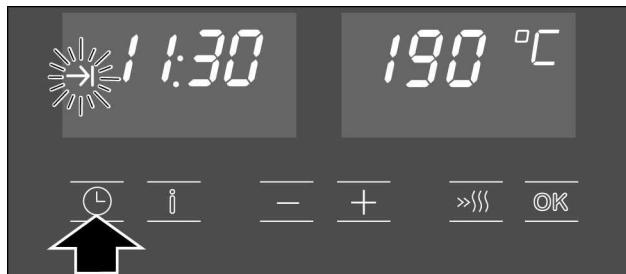
El horno se conecta y se desconecta automáticamente

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.

Debe tenerse en cuenta que los alimentos perecederos no se pueden guardar durante demasiado tiempo en el horno.

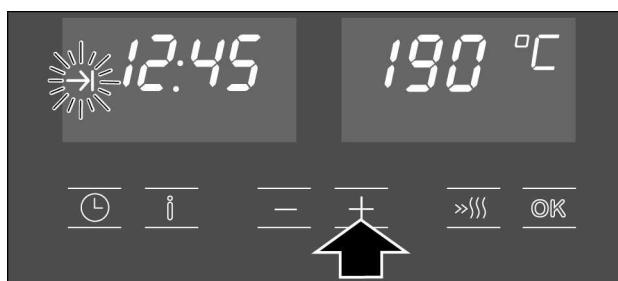
Ejemplo: Son las 10:45 horas. El plato tarda 45 minutos y debe estar listo a las 12:45.



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
-  = Hydrohorneado
-  = Calor intensivo
-  = Aire caliente 3D
-  = Escalón de pizza
-  = Turbogrill

Proceder de la siguiente forma

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.

Cancelar el calentamiento rápido

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

Consejos y advertencias

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 i. La temperatura se mostrará durante unos segundos en la indicación visual.

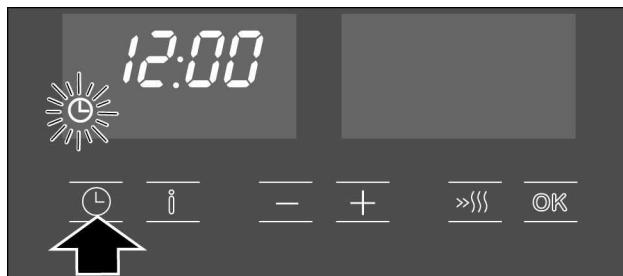
Hora

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

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 .

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

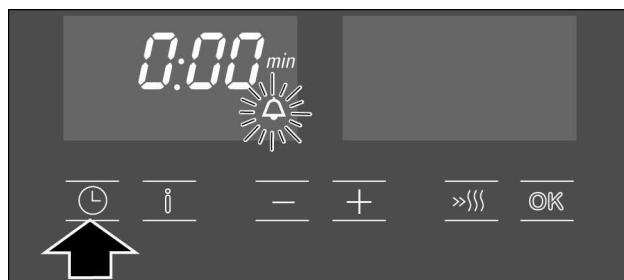
Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

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

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.

El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente

Los dos símbolos se iluminan en la indicación visual. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible.

Consultar duración ciclo cocción , el tiempo de finalización  o la hora : Tocar el reloj  las veces necesarias hasta que aparezca el símbolo de duración ciclo cocción , final ciclo cocción  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
In 5	Brillo de la indicación visual	flojo	media	luminoso
In 6	Señal se aviso al iniciar	desconectado	conectado	–

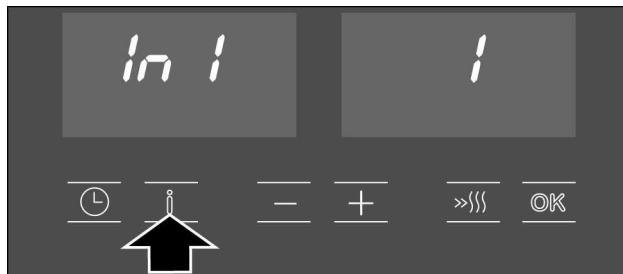
Función	Posibilidad 1	Posibilidad 2	Posibilidad 3
ln 7 Seguro para niños con bloqueo puerta	sin	con	—
* Excepción: La hora aparece mientras se muestra el calor residual.			

Modificar los ajustes básicos

No debe haber programado ningún modo de funcionamiento.

Ejemplo: La hora sólo se visualiza durante el funcionamiento

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



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

Con Info  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 , 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

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

Niveles de limpieza

Hay tres niveles de limpieza disponibles.

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

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

Consejos y advertencias

Para la seguridad del usuario, la puerta del horno se bloquea automáticamente. La puerta del horno puede abrirse de nuevo cuando el compartimento de cocción se ha enfriado un poco y el símbolo de cierre está apagado.

No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.



¡Peligro de incendio!

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

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

La lámpara del horno situada en el compartimento de cocción no se ilumina durante la autolimpieza.

Antes de la autolimpieza

El compartimento de cocción debe estar vacío. Retirar los accesorios, los recipientes y las rejillas del compartimento de cocción.

Consultar el capítulo *Cuidados y limpieza* para desenganchar las rejillas.



¡Peligro de incendio!

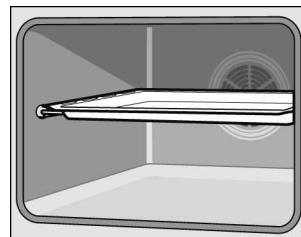
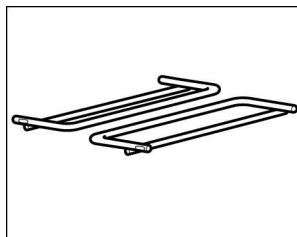
Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse. Limpiar el compartimento de cocción con un paño húmedo.

Limpiar la puerta del horno y las superficies laterales del compartimento de cocción por la zona de las juntas. No limpiar las juntas.

Limpieza conjunta de los accesorios

Con este soporte se puede limpiar la bandeja universal o la bandeja. Limpiar los accesorios con un paño húmedo. La función de autolimpieza no debe utilizarse con la parrilla.

El soporte para accesorios se inserta a la izquierda y la derecha.



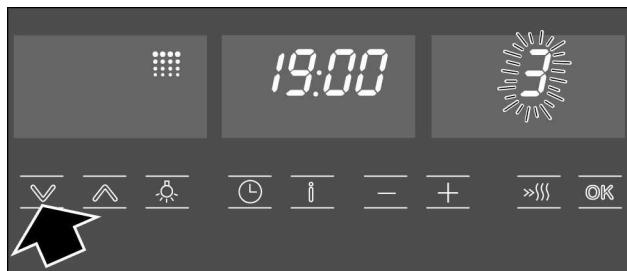
¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

No introducir bandejas y moldes antiadherentes para la autolimpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

Así se programa

1. Conectar el interruptor principal ①.
2. Con los mandos de flecha hacia arriba  o hacia abajo , 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.

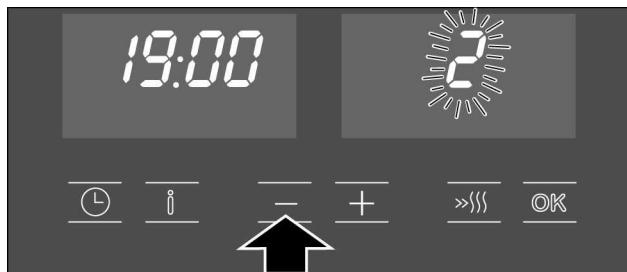
Ejemplo: Nivel de limpieza 2



El tiempo de limpieza ha finalizado

El símbolo  está iluminado

Consulta de la duración y el final



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.

Consultar duración ciclo cocción  o el tiempo de finalización :

Tocar el reloj  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 . El símbolo de final ciclo cocción parpadea.

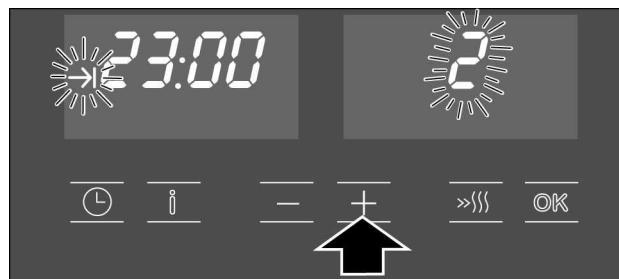
En la indicación visual puede verse cuándo finalizará la autolimpieza.



- 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 . 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.

Después de la autolimpieza

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

Cuidados y limpieza

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

Consejos y advertencias

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

Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.

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

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

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

No utilizar

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y proteínas. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Cubierta de la puerta	Productos específicos para la limpieza de acero inoxidable (se pueden adquirir en los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados): Observar las indicaciones del fabricante.

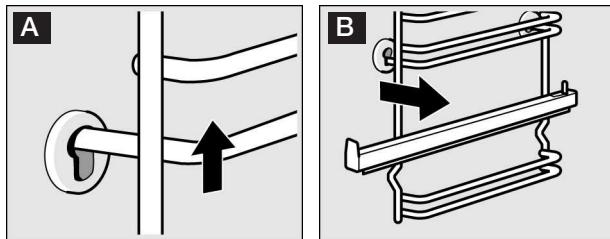
Zona	Productos de limpieza
Compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o productos de limpieza específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el compartimento de cocción esté frío. Utilizar preferiblemente la función de autolimpieza. Consultar al respecto el capítulo <i>Autolimpieza</i> .
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Rejillas	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Descolgar y colgar las rejillas

Descolgar las rejillas

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

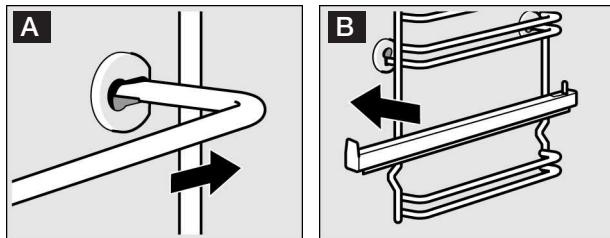
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla (Figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante y extraerla (Figura B).



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

Colgar las rejillas

1. Insertar primero la rejilla en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (Figura A)
2. y, a continuación, introducirla en la ranura delantera (Figura B).



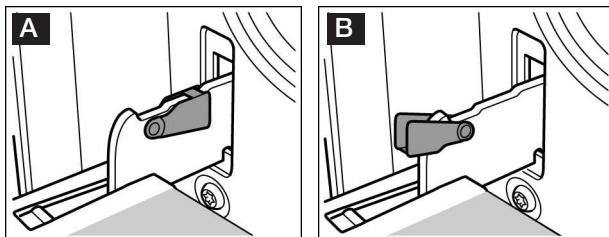
Las rejillas se ajustan sólo a izquierda o a derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

Descolgar y colgar la puerta del horno

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

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. La puerta del horno se bloquea cerrando la palanca (figura A). En este caso, la puerta no puede descolgarse.

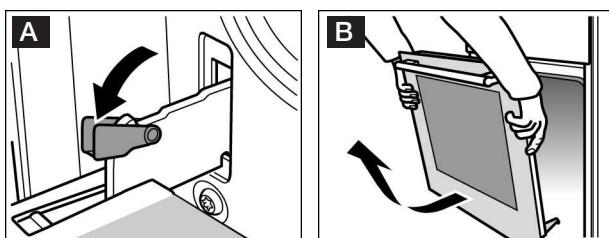
Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.



¡Peligro de lesiones! Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, que las palancas deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

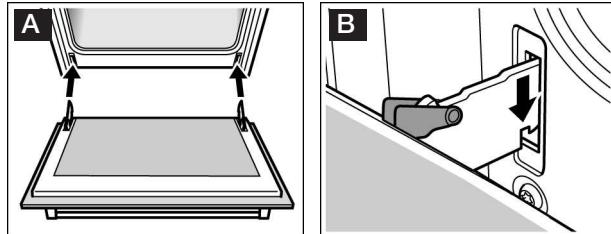
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo a derecha e izquierda. (figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B)
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraer.



Colgar la puerta

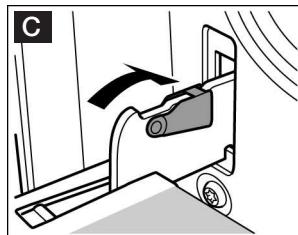
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

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



3. Cerrar de nuevo las palancas de bloqueo.
(figura C)

Cerrar la puerta del horno.



¡Peligro de lesiones! No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe.

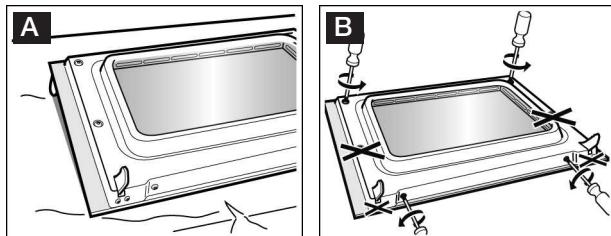
Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Montar y desmontar los vidrios de la puerta

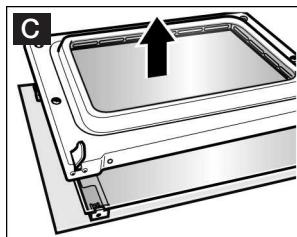
Desmontaje

Es posible extraer los vidrios de la puerta del horno para facilitar la limpieza.

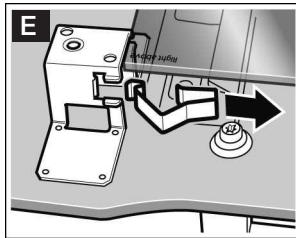
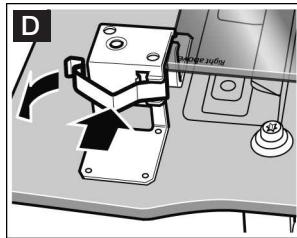
1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo. (Figura A)
2. Desenroscar primero los dos tornillos de abajo y a continuación los dos tornillos de arriba. (Figura B)



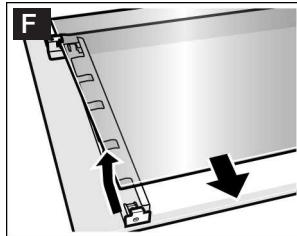
3. Retirar por completo el fondo de la puerta. (Figura C)



4. Retirar las dos abrazaderas por encima del vidrio. (Figura D) Para ello, presionar ligeramente hacia abajo la abrazadera con el pulgar y tirar de la lengüeta con el índice. (Figura E)



5. Levantar el vidrio interior, empujarlo ligeramente hacia arriba y extraerlo por abajo. (Figura F).



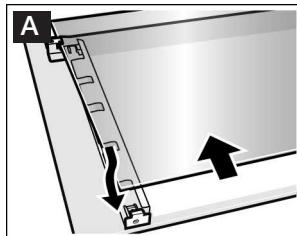
Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

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

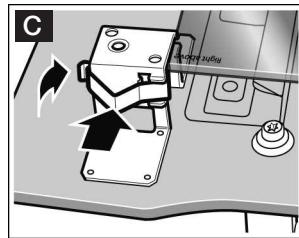
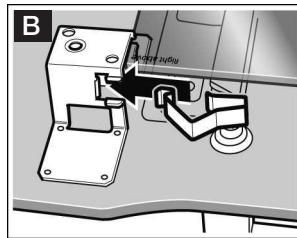
Montaje

Durante el montaje asegurarse de que la inscripción "right above" queda situada arriba a la derecha.

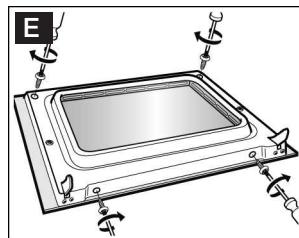
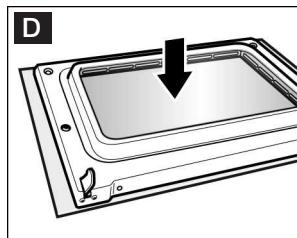
1. Insertar el vidrio interior inclinado hacia arriba y colocarlo abajo. (Figura A)



2. Colocar de nuevo las abrazaderas situadas arriba a la izquierda y a la derecha. (Figura B) Para ello, enganchar las abrazaderas en la zona superior del soporte y ejercer presión hasta que queden encastadas. (Figura C).



3. Colocar de nuevo el fondo de la puerta por completo. (Figura D)
4. Apretar de nuevo los tornillos, primero los tornillos de abajo y a continuación los tornillos de arriba. (Figura E)



5. Colgar la puerta del horno.

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

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Avería	Possible 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	Possible 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 averiado.	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.

Avería	Possible causa	Consejos/Forma de subsanarla
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.

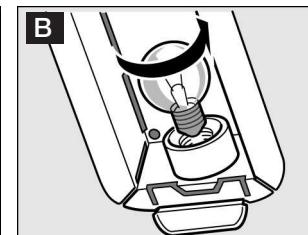
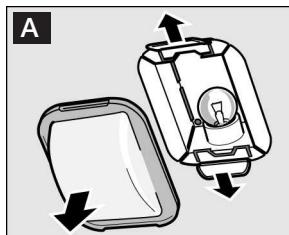
La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

Cambiar la lámpara del techo del horno

Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Pueden adquirirse bombillas de recambio de 40 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar sólo estas lámparas.



1. Peligro de descarga eléctrica!
Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
3. Retirar el vidrio protector. Para ello, empujar las lengüetas metálicas hacia atrás con el pulgar. (Figura A)
4. Desenroscar la bombilla y sustituirla por otra del mismo tipo. (Figura B).



5. Colocar de nuevo el vidrio protector. Para ello, encajarlo por uno de los lados y presionar firmemente por el otro. El vidrio encaja.

6. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

Vidrio protector

Se tienen que cambiar los vidrios protectores deteriorados.

Los vidrios protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho de la puerta del horno.

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

N.º E:	N.º FD:
--------	---------

Servicio de Asistencia Técnica

Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará algunos consejos sobre cómo ahorrar energía horneando y sobre cómo cuidar su aparato de la manera adecuada.

Ahorrar energía

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

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

Abrir la puerta de horno lo menos posible durante su funcionamiento.

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

En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Respetar el medio ambiente



Deshacerse del embalaje respetando el medio ambiente.

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

Esta Directiva proporciona un marco Europeo de actuación para la evacuación y reciclaje de los aparatos viejos.

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.

Pescado

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.

Limpiar el pescado, aceder 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.

Introducir siempre el plato en el horno frío.

Programas

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.

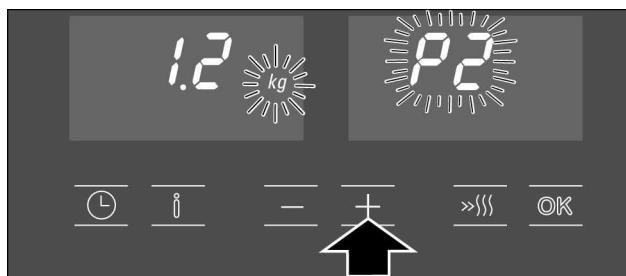
Así se programa

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

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



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 ④ 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.

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 de 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.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

Consejos y advertencias

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

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

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

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

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

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

Pasteles y repostería

Hornear a un nivel

Lo mejor para hornear un pastel es colocarlo a un nivel con calor superior/inferior .

Si utiliza aire caliente  hornear:

Pasteles en moldes, altura 2

Pasteles en bandeja, altura 3.

Hornear a varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente 3D .

Hornear a 2 niveles:

Bandeja universal a la altura 3

Bandeja de horno a la altura 1.

Hornear a 3 niveles:

La bandeja de aluminio a la altura 5

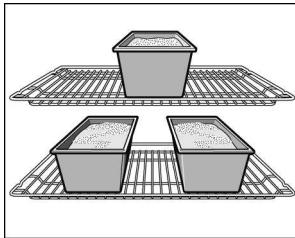
La bandeja universal a la altura 3

La bandeja de aluminio a la altura 1.

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

En las tablas podrá encontrar numerosos consejos para sus platos.

Si se utilizan 3 moldes rectangulares a la vez, colo-carlos sobre la parrilla tal y como se muestra en la figura.



Moldes para hornear

Los moldes para hornear metálicos oscuros son los más adecuados. Si se utilizan moldes claros de metal fino o moldes de vidrio los tiempos de cocción se alargan y los pasteles no se doran de manera uniforme.

En caso de utilizar moldes de silicona hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona normalmente son más pequeños que los normales. La cantidad de masa y las indicaciones de la receta serán diferentes.

Tablas

En la tabla se encuentran los tipos de calentamiento óptimos para cada tipo de pastel o postre.

La temperatura y el tiempo de cocción dependerán de la cantidad y la consistencia de la masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comience siempre probando con el más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso de que sea posible, se podrá elevar la temperatura en la siguiente ocasión.

Si se precaliente el horno, los tiempos de cocción se reducen entre 5 y 10 minutos.

A continuación de las tablas encontrará información muy útil en el apartado Sugerencias para hornear.

Nota: Debido al alto grado de humedad al utilizar hydrohorneado se puede acumular vapor en el cuadro de mandos del horno. Al abrir la puerta del horno, saldrá vapor.

Pasteles en moldes	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Tiempo de cocción en minutos
Pasteles de masa batida, fácil	Molde corona/ molde rectangular	2		170-190	50-60
	3 moldes rectangulares	3+1		150-170	60-80
Pastel de masa batida, fino	Molde corona/ molde rectangular	2		160-180	60-70
Bases de tarta de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	3		170-190	20-30
Pastel de fruta fino, masa batida	Molde redondo/ desarmable	2		170-190	50-60
Base de bizcocho, 2 huevos precalentar	Molde para base de tarta de fruta	2		170-190	20-30
Tarta de bizcocho, 6 huevos, precalentar	Molde redondo desarmable oscuro	2		170-190	40-50
Base de pasta flora con borde	Molde redondo desarmable oscuro	1		180-200	25-35
Tarta frutas o queso con base pastaflora*	Molde redondo desarmable oscuro	1		160-180	70-90
Quiche suiza	Bandeja para pizza	1		220-240	30-40
Pastel de molde concéntrico	Molde concéntrico	2		150-170	60-70
Pizza, base fina, capa ligera, precalentar	Bandeja para pizza	2		280-300	10-15
Pastel picante*	Molde redondo desarmable oscuro	2		180-200	40-50

* Dejar enfriar el pastel durante aprox. 20 minutos en el horno apagado y cerrado.

Cocción de un pastel preparado en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Tiempo de cocción en minutos
Masa batida con revestimiento seco	Bandeja de horno	2		180-200	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-180	35-45
Masa batida con revestimiento jugoso (fruta)	Bandeja universal	2		180-200	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	40-50
Pasta de levadura con revestimiento seco	Bandeja de horno	3		170-190	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	35-45
Pasta de levadura con revestimiento jugoso (fruta)	Bandeja universal	3		160-180	40-50
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	50-60
Pastaflora con revestimiento seco	Bandeja de horno	2		180-200	20-30
Pastaflora con revestimiento jugoso (fruta)	Bandeja universal	3		170-190	50-60
Quiche suiza	Bandeja universal	2		210-230	40-50
Brazo de gitano precalentar	Bandeja de horno	2		170-190	15-20
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja de horno	2		180-200	25-35
Bollo con 500 g de harina	Bandeja de horno	3		160-180	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja de horno	3		140-160	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	2		190-210	55-65
Pizza	Bandeja de horno	2		190-210	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		180-200	40-50
Torta alsaciana de cebolla precalentar	Bandeja universal	2		280-300	10-12

Pastelitos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastas y galletas	Bandeja de horno	3		150-170	15-25
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	25-35
	Bandeja universal + 2 bandejas de horno	1+3+5		140-160	30-40
Almendrados	Bandeja de horno	2		110-130	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		100-120	35-45
	Bandeja universal + 2 bandejas de horno	1+3+5		100-120	40-50
Merengues	Bandeja de horno	3		80-100	100-150
Tartaletas de fruta	Parrilla con bandeja-molde de tartaletas	3		180-200	20-25
	2 parrillas con bandeja-molde de tartaletas	3+1		160-180	25-30
Ensaimada	Bandeja de horno	2		220-240	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	3		190-210	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		190-210	25-35
	Bandeja universal + 2 bandejas de horno	1+3+5		180-200	35-45
Pasta de levadura	Bandeja de horno	3		190-210	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-180	25-35

Pan y panecillos

Mientras no se indique lo contrario, precalentar el horno antes de preparar el pan.

No echar nunca agua en el horno caliente.

Al hornear a 2 alturas, introducir siempre la bandeja universal sobre la bandeja de aluminio.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Tiempo de cocción en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2		300 200	5 30-40
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2		300 200	8 35-45
Pan turco	Bandeja universal	2		300	10-15
Panecillo no precalentar	Bandeja de horno	3		200-220	20-30
Panecillo de masa de levadura, dulce	Bandeja de horno	3		190-210	15-20
	Bandeja universal + bandeja de aluminio	3+1		160-180	20-30

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Quiere hornear con una receta propia.

Oriéntese con recetas parecidas que aparezcan en las tablas.

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

Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo indicado en la receta, pinchar con un palo de madera la parte superior del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.

El pastel se desmorona.

La próxima vez, utilizar menos líquido o colocar la temperatura del horno 10 grados menos. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.

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

No engrasar las paredes del molde desarmable. Despues del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.

La tarta se ha quedado demasiado oscura por arriba.

El pastel está demasiado seco.

El pan o el pastel (p. ej., tarta de queso) tiene buena pinta, pero está crudo por dentro (con partes líquidas).

Las pastas se han dorado de forma irregular.

El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.

El jugo de fruta se sale.

Las pastas pequeñas hechas con levadura pueden pegarse unas a otras durante el horneado.

Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.

Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.

Colocar a una altura menor, seleccionar una temperatura más baja y dejarlo durante más tiempo.

Hacer pequeños agujeros con un palillo cuando el pastel esté terminado. A continuación, vertir sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La siguiente vez, seleccionar una temperatura 10 grados más alta y un acortar el tiempo de cocción.

Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.

Seleccionar una temperatura más baja y las pastas se dorarán más homogéneamente. Hornear la repostería delicada en una sola altura y con calor superior e inferior . Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.

Poner en la próxima ocasión el pastel un nivel más abajo.

La próxima vez, utilizar la bandeja universal si está disponible.

Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.

Usar siempre la opción de Aire caliente cuando se usan varios niveles para hornear . Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Al hornear puede originarse vapor de agua, que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

Carne, aves, pescado

Consejos y advertencias sobre el recipiente

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

Lo más adecuado es usar recipientes de cristal. La tapa debe ser apta para la cacerola y cerrar bien.

Si se utilizan recipientes esmaltados, añadir más líquido.

Si se utilizan recipientes esmaltados, la carne no se dorará tanto e incluso podrá quedarse poco hecha. Si es así, alargar el tiempo de cocción.

Colocar la vajilla siempre en el centro de la parrilla.

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

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

Consejos y advertencias para asar

Añadir algo de líquido en la carne magra. El recipiente deberá tener aprox. ½ cm de líquido. Para los estofados habrá que añadir abundante líquido. El recipiente deberá tener aprox. 1 o 2 cm de líquido. La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente. Cuando se usan recipientes esmaltados se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

Los recipientes de acero inoxidable no son los más adecuados. La carne tarda mucho más en hacerse y se tuesta menos. En caso de usarlos, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Consejos y advertencias para asar al grill

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

Para asar al grill, precalentar el horno 3 minutos antes de introducir el producto.

Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

Si sólo se prepara una pieza, quedará mejor si se coloca en la parte central de la parrilla.

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

No poner la bandeja de aluminio o la bandeja universal a la altura 4 o 5. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el compartimento de cocción al extraerla.

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

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

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

Carne

Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, envolver el roastbeef en papel de aluminio y dejar reposar en el horno durante 10 minutos.

Al hacer un asado de cerdo con corteza, cortar la corteza en forma de cruz y colocar el asado en el recipiente primero con la corteza hacia abajo.

Carne	Peso	Accesorios y vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C, nivel de grill	Duración de cocción en minutos
Carne de buey						
Estofado de vaca	1,0 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	120
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	140
Solomillo de buey, medio	1,0 kg	abrir	2	<input type="checkbox"/>	210-230	60
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Roastbeef, medio	1,0 kg	abrir	1	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240	60
Bistec, 3 cm de grosor, medio		Parrilla + bandeja universal	5+1	<input type="checkbox"/>	3	15
Carne de ternera						
Asado de ternera	1,0 kg	abrir	2	<input type="checkbox"/>	190-210	110
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	130
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	150
Pierna de ternera	1,5 kg	abrir	2	<input type="checkbox"/>	210-230	140
Carne de cerdo						
Asado sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1,0 kg	abrir	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	150
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	170
Asado con corteza de tocino (p. ej. espaldilla)	1,0 kg	abrir	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	130
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	190
Lomo de cerdo	500 g	Parrilla + bandeja universal	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-240	30
Asado de cerdo, magro	1,0 kg	abrir		<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg			<input type="checkbox"/>	180-200	160

Carne	Peso	Accesorios y vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C, nivel de grill	Duración de cocción en minutos
Cerdo ahumado con hueso	1,0 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Bistecs, 2 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1	<input type="checkbox"/>	3	15
Medallones de cerdo, 3 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1	<input type="checkbox"/>	3	10
Carne de cordero						
Espalda de cordero, con hueso	1,5 kg	abrir	2	<input type="checkbox"/>	190-210	60
Pierna de cordero deshuesada, medio	1,5 kg	abrir	1	<input type="checkbox"/>	160-180	120
Carne de caza						
Solomillo de corzo con hueso	1,5 kg	abrir	2	<input type="checkbox"/>	200-220	50
Pata de corzo deshuesada	1,5 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	210-230	100
Asado de jabalí	1,5 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	180-200	140
Asado de ciervo	1,5 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	180-200	130
Conejo	2 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	220-240	60
Asado de carne picada	de 500 g de carne	abrir	1	<input type="checkbox"/>	180-200	80
Salchichas		Parrilla + bandeja universal	4+1	<input type="checkbox"/>	3	15

Aves

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

Para asar directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja universal a la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Al asar pato o ganso, pinchar la piel bajo las plumas para que se desprenda la grasa.

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

Dar la vuelta a las piezas de asado, el redondo de pavo o la pechuga de pago una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

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

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

Aves	Peso	Accesorios y vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C, nivel de grill	Duración de cocción en minutos
Pollo, entero	1,2 kg	Parrilla	2		220-240	60-70
Capón, entero	1,6 kg	Parrilla	2		210-230	80-90
Pollo, trinchado	de 500 g	Parrilla	2		220-240	40-50
Piezas de pollo	de 150 g	Parrilla	3		210-230	30-40
Piezas de pollo	de 300 g	Parrilla	3		210-230	35-45
Pechuga de pollo	de 200 g	Parrilla	3		3	30-40
Pato, entero	2,0 kg	Parrilla	2		190-210	100-110
Pechuga de pato	de 300 g	Parrilla	3		240-260	30-40
Ganso, entero	3,5 - 4 kg	Parrilla	2		170-190	120-140
Muslos de ganso	de 400 g	Parrilla	3		220-240	40-50
Pavo joven, entero	3,0 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
Carne enrollada de pavo	1,5 kg	abrir	1		200-220	110-130

Aves	Peso	Accesorios y vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C, nivel de grill	Duración de cocción en minutos
Pechuga de pavo	1,0 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	180-200	80-90
Muslo de pavo	1,0 kg	Parrilla	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	90-100

Pescado

Para asar directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja universal a la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

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

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Poner los pescados enteros en posición de nado, con las aletas traseras hacia arriba en el horno. Para que el pescado se mantenga estable, poner una patata cortada o un pequeño recipiente en el abdomen del pescado.

Para rehogar los filetes de pescado, añadir una cucharada de líquido.

Pescado	Peso	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pescado, entero	cada aprox. 300 g	Parrilla	2	<input type="checkbox"/>	2	20-25
	1,0 kg	Parrilla	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	45-55
	1,5 kg	Parrilla	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	60-70
	2,0 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80
Ventresca de pescado, 3 cm de grosor		Parrilla	3	<input type="checkbox"/>	2	20-25
Filete de pescado		cerrado	2	<input type="checkbox"/>	210-230	25-30

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

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

El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.

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

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

Al preparar el asado se produce vapor de agua.

Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.

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

Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.

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

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

Se trata de un efecto físico necesario y normal. Una gran parte de ese vapor de agua sale por la salida de vapor. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada.

Gratinados y tostadas

Para asar directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja universal a la altura 1. Así el horno se mantendrá más limpio.

Poner el recipiente siempre sobre la parrilla.

El estado del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Los datos que aparecen en la tabla son sólo sugerencias.

Gratinados	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Tiempo de cocción en minutos
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60
Souflé	Molde para gratinar	2	<input type="checkbox"/>	180-200	35-45
	Moldecitos de porción	2	<input type="checkbox"/>	200-220	25-30
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	2	<input type="checkbox"/>	200-220	40-50
Lasaña	Molde para gratinar	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, máx. 4 cm de algo	1 molde de gratinar	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	70-90
	2 moldes de gratinar	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	70-90
Tostar tostadas, 4 unidades	Parrilla	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	7-10
Tostar tostadas, 12 unidades	Parrilla	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	5-8

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Al cubrir los accesorios con papel de hornear, asegurarse de que ese papel sea apto para elevadas temperaturas. Adaptar el tamaño del papel al tamaño del plato que se va a preparar.

El resultado obtenido dependerá directamente del tipo de alimento. Podrán existir irregularidades y diferencias de color en los productos crudos.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C, nivel de grill	Tiempo de cocción en minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza con base fina	Bandeja universal	2		200-220	15-20
	Bandeja universal + parrilla	3+1		180-200	20-30
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	2		170-190	20-30
	Bandeja universal + parrilla	3+1		170-190	25-35
Pizza-Baguette	Bandeja universal	3		170-190	20-30
Minipizza	Bandeja universal	3		190-210	10-20
Pizza, congelada, precalentar	Bandeja universal	1		180-200	10-15
Productos de patata, ultracongelados					
Patatas fritas	Bandeja universal	3		190-210	20-30
	Bandeja universal + bandeja	3+1		180-200	30-40
Croquetas	Bandeja universal	3		190-210	20-25
Tortitas de patata, patata rellena	Bandeja universal	3		200-220	15-25
Productos de panadería, ultracongelados					
Panecillo, baguette	Bandeja universal	3		180-200	10-20

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C, nivel de grill	Tiempo de cocción en minutos
Pretzels (masa de panadería)	Bandeja universal	3		200-220	10-20
Productos de panadería, prehorneados					
Panecillos o baguettes	Bandeja universal	2		190-210	10-20
	Bandeja universal + parrilla	3+1		160-180	20-25
Albóndigas, ultracongeladas					
Barritas de pescado	Bandeja universal	2		220-240	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja universal	3		200-220	15-25
Pastel de hojaldre, ultracongelado	Bandeja universal	3		190-210	30-35

Cocción lenta

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

Recipientes apropiados

Utilizar un recipiente plano, p.ej., una bandeja de porcelana o un asador de cristal sin tapa. Colocar el recipiente sin tapar sobre la parrilla siempre a la altura 2.

Así se procede

1. Seleccionar Calor superior/inferior y ajustar la temperatura a 80 °C. Precalentar el horno dejando que también se caliente el recipiente.
2. Calentar un poco de mantequilla en una sartén a fuego fuerte. Sofréir bien la carne por ambos lados, también por los extremos, y colocarla inmediatamente en el recipiente precalentado.

Consejos y advertencias para una cocción lenta

3. Volver a colocar en el horno el recipiente con la carne y dejar que se cueza lentamente. Para la mayoría de piezas de carne, la temperatura de cocción lenta ideal es de 80 °C.

Utilizar únicamente carne fresca y en perfectas condiciones. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa. Durante la cocción lenta, la grasa adquiere un sabor muy fuerte.

Asar la carne a una temperatura alta y durante bastante tiempo por todos los lados, también los extremos.

A los trozos de carne grandes no hay que darles la vuelta.

La carne puede cortarse inmediatamente justo después de la cocción lenta. No es necesario esperar.

Este método de cocción particular confiere siempre a la carne un aspecto poco hecho. No obstante, no significa que esté cruda o no se haya cocido suficientemente.

Si se desea salsa para la carne, prepararla en un recipiente con tapa. Asegurarse de disminuir el tiempo de cocción.

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

Tabla

Son aptas para la cocción lenta piezas de carne tierna de ave, buey, ternera, cerdo y cordero. Los tiempos de cocción dependerán del grosor y la temperatura de la carne.

Plato	Peso	Altura	Tipo calentam.	Tempera- tura en °C	Tiempo de sofrito en minutos	Tiempo de cocción lenta en horas
Aves						
Pechuga de pavo	1000 g	2	□	80	6-7	4-5
Pechuga de pato*	300-400 g	2	□	80	3-5	2-2,5
Carne de buey						
Asado de buey (p.ej., cadera) 6-7 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2	□	80	6-7	4,5-5,5
Solomillo de buey, entero	aprox. 1,5 kg	2	□	80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2	□	80	6-7	4-5
Filetes de buey, 3 cm de grosor		2	□	80	5-7	80-110 min
Carne de ternera						
Asado ternera 6-7 cm de grosor (p.ej., tapa)	aprox. 1,5 kg	2	□	80	6-7	5-6
Filete de ternera	aprox. 800 g	2	□	80	6-7	3-3,5
Carne de cerdo						
Asado de cerdo magro (p.ej., solomillo) 5-6 cm de grosor	aprox. 1,5 kg	2	□	80	6-7	5-6
Lomo de cerdo, entero	aprox. 500 g	2	□	80	6-7	2,5-3
Carne de cordero						
Lomo de cordero, entero	aprox. 200 g	2	□	80	5-6	1,5-2

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

Consejos para una cocción lenta

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

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

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

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

Platos especiales

Con este horno pueden ajustarse temperaturas de 50 a 300 °C. Por eso, ajustando una temperatura de 50 °C, es posible elaborar un yogur tan cremoso como una esponjosa masa de levadura.

Yogur

Hervir leche (3,5% mantequilla), dejarla enfriar hasta que alcance los 50 °C. Agregar 150 g de yogur. Verterlo todo en tazas o tarros con tapa de rosca y colocarlos tapados en la parrilla. Precalentar durante 5 minutos a 50 °C. A continuación, proceder a la preparación tal como se indica.

Dejar levar masa de levadura

Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Verter la masa en un recipiente de cerámica resistente al calor y taparlo. Precalentar el compartimento de cocción durante 5-10 minutos. Desconectar el aparato y dejar levar la masa en el compartimento de cocción una vez apagado.

Preparación

Plato	Recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración
Yogur	Colocar sobre la parrilla las tazas o los tarros con tapa de rosca	1	□	50	6-8 horas

Plato	Recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración
Dejar levar la masa de levadura	Colocar un recipiente resistente al calor	en el fondo del compartimento de cocción	Ⓐ	precalentar a 50 °C, desconectar el aparato, colocar la masa de levadura en el compartimento de cocción	5-10 min 20-30 min

Descongelar

Extraer los alimentos congelados del envase y colocarlos en un recipiente apropiado sobre la parrilla.

Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.

El tiempo de descongelación depende del tipo y de la cantidad de los alimentos.

Colocar el ave en un plato con la parte de la pechuga hacia abajo.

Plato	Acces- orios	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura a °C
Productos congelados delicados P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc.	Parrilla	1	ⓧ	30 °C
Otros productos congelados Pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	1	ⓧ	50 °C

Nota

La lámpara de iluminación del horno no se enciende hasta alcanzar los 60 °C de temperatura. De este modo se consigue una regulación precisa óptima.

Tostar

Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas bien.

Dejar que se escurran y se sequen bien.

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

Cubrir la bandeja universal y la parrilla con papel de hornear o papel apergaminado.

Dar la vuelta a las frutas o verduras de vez en cuando. Cuando ya estén doradas, secarlas y quitarlas del papel.

Plato	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Duración en horas
600 g de aros de manzana	1+3	Ⓐ	80	aprox. 5
800 g de tiras de pera	1+3	Ⓐ	80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	1+3	Ⓐ	80	aprox. 8-10
200 g de hierbas culinarias, lavadas	1+3	Ⓐ	80	aprox. 1½

Confitar

Preparación

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

¡Atención! No utilizar tarros grandes ni altos. Las tapas podrían reventar.

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

Introducir la fruta o la verdura en los tarros. Limpiar en caso dado los bordes de los tarros. Deben estar limpios. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa. Cerrar los tarros con abrazaderas.

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

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

Así se ajusta

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2.
Colocar los tarros de manera que no se toquen.
2. Verter 1½ litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Programar el calor inferior .
5. Configurar la temperatura entre 170 y 180 °C.
6. Iniciar el horno.

Confitar fruta

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

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

Fruta en tarros de un litro	Con la aparición de burbujas	Calor residual
Manzanas, Grosellas negras, Fresas	desconectar	25 minutos aprox.
Cerezas, Albaricoques, Melocotones, Grosellas espinosas	desconectar	30 minutos aprox.
Puré de manzana, Peras, Ciruelas	desconectar	35 minutos aprox.

Confitar verduras

En cuanto empiecen a formarse burbujas en los tarros, ajustar la temperatura a 120 - 140 °C y, según el tipo de verdura, entre 35 y 70 minutos. Apagar el horno y aprovechar el calor residual.

Verduras con cocción fría en tarros de un litro	Con la aparición de burbujas	Calor residual
Pepinillos	-	35 minutos aprox.
Remolacha	35 minutos aprox.	30 minutos aprox.
Coles de bruselas	45 minutos aprox.	30 minutos aprox.
Judías, Colinabo, Col lombarda	60 minutos aprox.	30 minutos aprox.
Guisantes	70 minutos aprox.	30 minutos aprox.

Extraer los tarros

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

Acrilamida en los alimentos

¿A qué alimentos afecta?

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

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

General

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

Hornear

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

Pastas y galletas

Con calor superior e inferior máx. 190 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C.

El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.

Patatas fritas al horno

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

Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para el instituto de pruebas para facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos.

Según EN/IEC 60350.

Hornear

Al hornear a 2 alturas, introducir siempre la bandeja universal sobre la bandeja de aluminio.

Al hornear a 3 alturas, introducir siempre la bandeja universal en el centro.

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

Pastel de manzana cubierto en 2 niveles:

Colocar moldes desarmables oscuros superpuestos.

Pastel de manzana cubierto en 1 nivel:

Colocar moldes desarmables oscuros separados entre sí.

Moldes desarmables de hojalata:

Hornear con el calor superior e inferior en un nivel.

Utilizar la bandeja universal en lugar de la parrilla y colocar encima los moldes desarmables.

Plato	Accesorios y vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Duración en minutos
Churros	Bandeja de horno	3		160-180	20-30
	Bandeja de horno	3		160-180	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150	30-40
	Bandeja universal + 2 bandejas de horno	1+3+5		130-150	40-50

Plato	Accesorios y vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Duración en minutos
Pastelitos precalentar	Bandeja de horno	3		160-180	20-25
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	25-30
	Bandeja universal + 2 bandejas de horno	1+3+5		140-160	25-30
Pastelitos	Bandeja de horno	3		160-180	20-25
Bizcocho de agua precalentar	Molde desmontable en la parrilla	2		170-190	40-50
Bizcocho de agua	Molde desmontable en la parrilla	2		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	3		160-180	40-50
	Bandeja universal	3		160-180	40-50
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	50-60
Pastel de manzana recubierto	2 parrillas + 2 moldes desmontables Ø 20 cm	2		190-210	70-80
	2 parrillas + 2 moldes desmontables Ø 20 cm	1+3		190-210	70-80

Asar al grill

En caso de colocar los alimentos directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal a la altura 1. El jugo se quedará en la bandeja y el horno no se ensuciará tanto.

Plato	Accesorios y vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Dorar tostadas precalentar 10 minutos	Parrilla	5		3	½-2

Plato	Accesorios y vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* no precalentar	Parrilla + Bandeja universal	4+1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

* Girar cuando hayan transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Noticias

Noticias

Noticias