



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 76R6.0 E

es

9000 296 162

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
Teclas	10
Mando giratorio	10
Pantalla	11
Control de temperatura	12
Compartimento de cocción	13
Accesorios	13
Antes del primer uso	16
Ajustar la hora	16
Calentar el compartimento de cocción	17
Limpieza previa de los accesorios	18
Encender y apagar el horno	18
Programar el horno	19
Tipos de calentamiento	19
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura	20
Programar el calentamiento rápido	22
Funciones de tiempo	24
Programar el reloj avisador	24
Ajustar la duración	25
Retrasar la hora de finalización	27
Ajustar la hora	29

Contenido

Memoria	30
Guardar configuraciones en la memoria	30
Activar memoria	30
Seguro para niños	31
Ajustes básicos	32
Modificar ajustes básicos	33
Desconexión automática	34
Autolimpieza	35
Consejos y advertencias	35
Antes de la autolimpieza	36
Programar el nivel de limpieza	37
Después de la autolimpieza	37
Cuidados y limpieza	38
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
Tabla de averías	46
Cambiar la lámpara del techo del horno	48
Vidrio protector	48
Servicio de Asistencia Técnica	49
Consejos sobre energía y medio ambiente	50
Ahorrar energía	50
Respetar el medio ambiente	50

Contenido

Programa automático	51
Recipientes	51
Preparar el plato	52
Programas	53
Seleccionar un programa	57
Consejos sobre el programa automático	59
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	60
Pasteles y repostería	61
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	66
Carne, aves, pescado	68
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	74
Cocción lenta	75
Consejos para una cocción lenta	77
Gratinados y tostadas	78
Productos preparados	79
Platos especiales	80
Descongelar	81
Tostar	82
Confitar	82
Acrilamida en los alimentos	85
Comidas normalizadas	86

⚠ 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.



Teclas

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

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

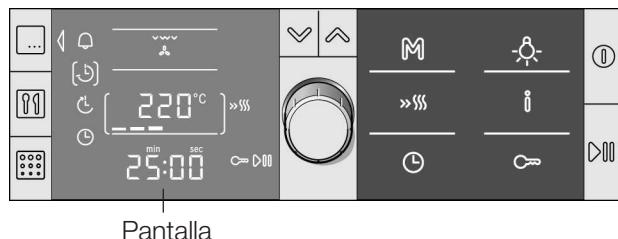
Mando giratorio

Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados. Los corchetes de la zona de programación indican el valor que puede modificarse.

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

Pantalla

La pantalla se divide en campos diferentes.



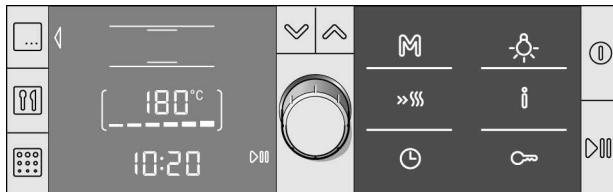
- Campo izquierdo = Funciones tiempo
Al abrir el menú “Funciones tiempo” se muestran aquí los símbolos de dichas funciones.
En la parte exterior izquierda, una flecha muestra el modo de servicio seleccionado.
- Campo medio = Zona de programación
1^a línea = Indicador del tipo de calentamiento
2^a línea = Indicador de temperatura
3^a línea = Indicación del reloj
Con las teclas de navegación \swarrow e \nearrow puede cambiar de una línea a las otras. La línea en la que se encuentra en cada momento se indica con paréntesis a izquierda y derecha. El valor que se encuentra entre corchetes puede modificarse con el mando giratorio.
- Campo derecho = Indicador
Aquí se muestran símbolos para diferentes funciones. P.ej. para el seguro para niños programado, el calentamiento rápido, etc.

Control de temperatura

Fases de calentamiento

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

Tras pulsar la tecla Start, el control de temperatura indica las fases de calentamiento. Cuando todas las barras están llenas significa que se ha alcanzado la temperatura programada.



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

La temperatura se puede consultar durante el calentamiento con la tecla I .

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

Calor residual

Tras apagar el aparato, el control de temperatura indica el calor residual del compartimento de cocción.

Si todas las barras están llenas, el compartimento de cocción presenta una temperatura de aprox. 300 °C. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C.

Compartimento de cocción

Lámpara del horno

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

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

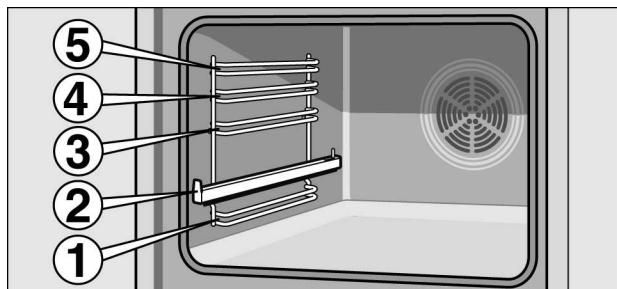
El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario el horno se calienta en exceso.

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.

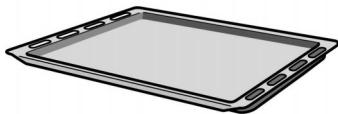
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Indicar el número HEZ.



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.

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.
Parrilla HEZ 334000	para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.
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

Cuando se conecta el aparato se visualiza en la pantalla **00:00**. Una vez programada la hora, el horno está listo para funcionar.

1. Pulsar la tecla .
El símbolo de la hora [] y [] se visualizan en la pantalla.
2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla .

La hora actual se ha programado.

Nota

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo* para cambiar la hora.

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. Pulsar la tecla .
Se propone el tipo de calentamiento Aire caliente 3D y una temperatura de 160 °C.
Los corchetes aparecen a izquierda y derecha del tipo de calentamiento.
2. Cambiar el tipo de calentamiento a Calor superior/inferior con el mando giratorio.
3. Pasar a la temperatura con la tecla .
Los corchetes aparecen a izquierda y derecha de la temperatura.
4. Modificar la temperatura a 240 °C con el mando giratorio.
5. Pulsar la tecla .
Se inicia el funcionamiento. El símbolo se ilumina en la pantalla.
6. Apagar el horno con la tecla transcurridos 60 minutos.
Las barras del control de temperatura indican el calor residual del compartimento de cocción.

Limpieza previa de los accesorios

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

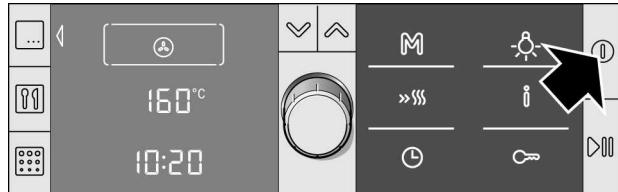
Encender y apagar el horno

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

Encender

Pulsar la tecla ①.

El símbolo del tipo de calentamiento "Aire caliente 3D" y una temperatura de 160 °C se visualizan en la pantalla a modo de valores recomendados.



Esta configuración se puede iniciar directamente o también se puede

- programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente
- seleccionar un programa con la tecla
- seleccionar la autolimpieza con la tecla
- iniciar una configuración guardada en la memoria con la tecla M

Consultar los capítulos individuales para más información sobre el modo de programar.

Apagar

Pulsar la tecla ①.

El horno se apaga.

Programar el horno

En este capítulo se presenta información sobre

- los tipos de calentamiento disponibles en este horno
- cómo programar un tipo de calentamiento y la temperatura
- y cómo programar el calentamiento rápido.

Tipos de calentamiento

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

Tipo de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
Aire caliente 3D 30-275 °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.
Calor superior/inferior 30-300 °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.
Hydrohorneado* 30-300 °C	Para productos de levadura, p. ej. pan, panecillos o trenzas de levadura, y para productos de masa frita, p. ej. buñuelos de viento. El calor proviene de las resistencias inferior y superior. La humedad del producto se convierte en vapor de agua en el compartimento de cocción.
Función pizza 30-275 °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.
Calor inferior 30-300 °C	Para confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.

Tipo de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
<input checked="" type="checkbox"/> Grill con aire caliente 30-300 °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 amplia Niveles de grill 1, 2 o 3	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
<input type="checkbox"/> Grill, superficie reduc. Niveles de grill 1, 2 o 3	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado en cantidades pequeñas. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
<input checked="" type="checkbox"/> Descongelar 30-60 °C	Para descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
<input type="checkbox"/> Conserv. caliente 60-100 °C	Para conservar caliente platos cocinados.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo de la figura: Configuración de Calor superior/inferior, 180 °C.

1. Encender el horno con la tecla **①** o pulsar la tecla **[...]**.

En la pantalla se propone el símbolo para Aire caliente 3D y 160 °C.

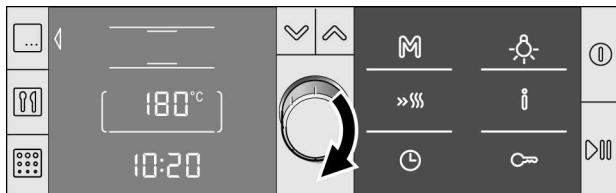
Esta configuración se puede iniciar directamente con la tecla **>|||**.

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

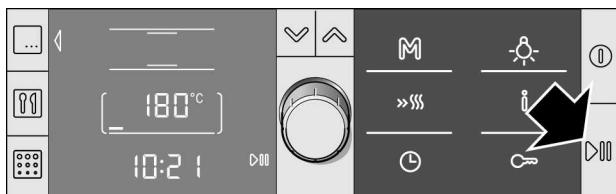
2. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.



- Pasar a la temperatura con la tecla . Los corchetes aparecen a izquierda y derecha de la temperatura o nivel de grill.
- Modificar la temperatura propuesta con el mando giratorio.



- Pulsar la tecla .



Se inicia el funcionamiento. El símbolo  se ilumina en la pantalla.

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

Consejos de configuración:

Modificar la temperatura o el nivel de grill

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

Consultar la temperatura de calentamiento

Pulsar brevemente la tecla . La temperatura de calentamiento actual en el compartimento de cocción se visualiza durante unos segundos.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. El símbolo  parpadea. El funcionamiento se reanuda tras cerrar la puerta.

Interrumpir el funcionamiento	Pulsar brevemente la tecla . El horno pasa al estado de pausa. El símbolo parpadea. Volver a pulsar la tecla , el funcionamiento se reanuda.
Cancelar el funcionamiento	Mantener pulsada la tecla hasta que se muestre el símbolo para Aire caliente 3D y 160 °C. Ahora se puede volver a programar.
Ajustar la duración	Consultar el capítulo <i>Funciones de tiempo, Ajustar duración</i> .
Retrasar la hora de finalización	Consultar el capítulo <i>Funciones de tiempo, Retrasar el final del ciclo de cocción</i> .

Programar el calentamiento rápido

Tipos de calentamiento compatibles

- = Aire caliente 3D
- = Calor superior/inferior
- = Hydrohorneado
- = Función pizza

Cuando el tipo de calentamiento programado no es compatible con el calentamiento rápido suena una señal de aviso breve.

Temperaturas compatibles

El calentamiento rápido funciona únicamente cuando la temperatura programada es superior a 100 °C. El calentamiento rápido no es necesario si la temperatura del compartimento de cocción es sólo mínimamente inferior a la temperatura programada. No se conecta.

Programar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla para el calentamiento rápido. Se muestra el símbolo junto a la temperatura programada.

Las barras del control de temperatura se llenan.

El calentamiento rápido finaliza cuando todas las barras están llenas. Se escucha un corta y el símbolo desaparece.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla »». El símbolo desaparece.

Consejos y advertencias

El calentamiento rápido se cancela cuando se modifica el tipo de calentamiento.

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

La temperatura de precalentamiento se puede consultar durante el calentamiento rápido con la tecla *i*.

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

Funciones de tiempo

Al menú "Funciones de tiempo" se accede con la tecla \odot . Son posibles las siguientes funciones:

Cuando el horno está apagado:

- Δ = programar el reloj avisador
- \odot = ajustar la hora

Cuando el horno está encendido:

- Δ = programar el reloj avisador
- $\text{--}\text{:}\text{-}$ = ajustar duración
- $\text{--}\text{:}\text{-}$ = retrasar el tiempo de finalización

Los corchetes que encierran el símbolo indican que esta función está seleccionada.

Tras el inicio, los corchetes indican la función de tiempo que está transcurriendo en la pantalla.

Programar las funciones de tiempo - explicación breve

1. Abrir el menú con la tecla \odot .
2. Seleccionar la función deseada con la tecla ∇ .
3. Programar el valor deseado con el mando giratorio.
4. Cerrar el menú con la tecla \odot .

A continuación se describe con más detalles cómo programar las funciones individuales.

Señal de aviso breve

Cuando no se puede modificar o programar un valor se escucha una señal de aviso breve.

Programar el reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente del horno. Se puede emplear como un reloj temporizador de cocina y programarse en cualquier momento. No influye que el horno esté encendido o apagado.

1. Pulsar la tecla \odot .

El menú "Funciones de tiempo" se abre.

El símbolo $[\Delta]$ entre corchetes indica que la función Reloj avisador está seleccionada.

2. Programar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio.
3. Cerrar el menú con la tecla .

En el indicador de la hora se muestra el transcurso del tiempo programado.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal.

El tiempo ha transcurrido. El indicador muestra **00:00**. Pulsar la tecla .

Consejos de configuración:

Cancelar el tiempo

Abrir el menú "Funciones de tiempo" con la tecla .

Retrasar el tiempo a **00:00** con el mando giratorio.

Cerrar el menú con la tecla .

Modificar el tiempo

Abrir el menú "Funciones de tiempo" con la tecla .

A continuación, modificar el tiempo con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Ajustar la duración

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

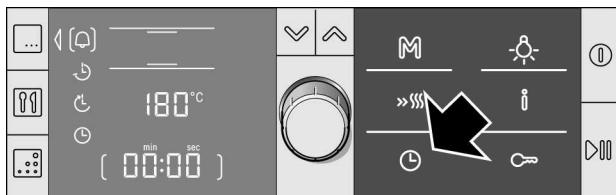
Condición:

Debe haberse ajustado un tipo de calentamiento y la temperatura.

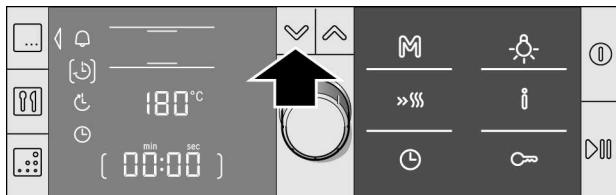
Ejemplo de la figura: Configuración para  Calor superior/inferior, 180 °C, duración 45 minutos

1. Pulsar la tecla

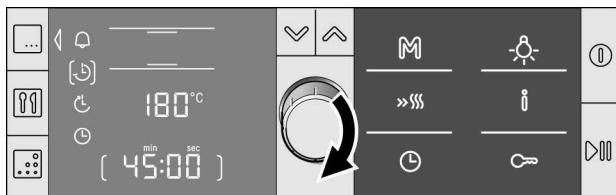
Se abre el menú “Funciones tiempo”. A la izquierda de la pantalla se muestran las funciones de tiempo. La función Reloj avisador [] está seleccionada.



2. Con la tecla cambiar a [] Duración.



3. Con el mando giratorio ajustar la duración de cocción.



4. Pulsar la tecla .

Se cierra el menú “Funciones tiempo”.

Si el funcionamiento aún no ha comenzado

5. Pulsar la tecla .

Se muestra el transcurso del tiempo programado.

La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Suena una señal. El horno deja de calentar.

La duración del ciclo de cocción es **00:00**. La señal se puede apagar con la tecla .

Consejos de configuración:

Cancelar la duración del ciclo de cocción

Abrir el menú con la tecla .

Pasar con la tecla  a la duración ciclo cocción [] y modificar ésta con el mando giratorio a **00:00**.

Cerrar el menú con la tecla .

Modificar la duración del ciclo de cocción

Abrir el menú con la tecla .

Pasar con la tecla  a la duración ciclo cocción [] y modificar ésta con el mando giratorio.

Cerrar el menú con la tecla .

Retrasar la hora de finalización

La hora de finalización se puede retrasar en

- todos los tipos de calentamiento
- muchos programas
- y en la autolimpieza

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

Retrasar la hora de finalización de las 10:15 a las 12:45 horas. El funcionamiento se inicia a las 12:00 y finaliza a las 12:45 horas.

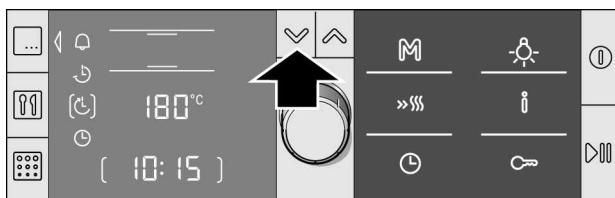
Esta función también es compatible con la autolimpieza. La limpieza se puede retrasar a la noche para así tener el horno disponible durante el día.

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

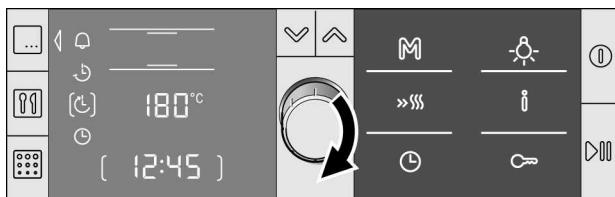
Ajustar el final del ciclo de cocción

Condición: La duración del ciclo de cocción está programada. El funcionamiento aún no ha comenzado. El menú “Funciones tiempo”  está abierto.

1. Con la tecla cambiar a hora de finalización.



2 Retrasar la hora de finalización con el mando giratorio.



3. Cerrar el menú “Funciones de tiempo” con la tecla .

4. Confirmar con la tecla .

El horno permanece en modo de espera []. La hora de finalización se muestra en el reloj. Tan pronto comienza el funcionamiento, el ciclo de cocción transcurre de forma visible.

Suena una señal. El horno deja de calentar. En la indicación del reloj se muestra . El tono de aviso se puede apagar con la tecla .

La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Consejos de configuración:

Corregir la hora de finalización

Solo es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera []. Para ello abrir el menú con la tecla . Pasar a la hora de finalización con la tecla . Corregir la hora de finalización con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla .

Cancelar la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentra en el modo de espera. Para ello, abrir el menú con la tecla y pasar a la hora de finalización con la tecla . Girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta la hora de finalización actual. A continuación se inicia el transcurso del tiempo programado.

Ajustar la hora

Tras un corte en el suministro eléctrico

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

Después de un corte en el suministro eléctrico en la pantalla se visualiza **00:00**. Ajustar la hora actual.

- 1.** Pulsar la tecla .
- En la pantalla se muestra la función seleccionada [] y [**12:00**].
- 2.** Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
- 3.** Confirmar con la tecla .
- En la pantalla se muestra la hora.

Cambiar la hora

Si desea cambiar la hora, p. ej. pasar de la hora de verano a la de invierno:

- 1.** Pulsar la tecla .
- El menú "Funciones de tiempo" se abre.
- 2.** Pasar a la hora [] con la tecla .
- 3.** Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
- 4.** Pulsar la tecla .
- En la pantalla se muestra la hora.

Ocultar la hora

La indicación de la hora puede ocultarse.

De este modo solo se mostrará cuando el horno esté encendido. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*.

Memoria

La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para un plato y acceder a ellas en cualquier momento.

La función de memoria resulta especialmente útil cuando un mismo plato se prepara con frecuencia.

Guardar configuraciones en la memoria

La función "Autolimpieza" no puede guardarse.

1. Programar el tipo de calentamiento, la temperatura e incluso una duración del ciclo de cocción para el plato deseado o seleccionar un programa. No iniciar todavía.
2. Mantener pulsada la tecla  hasta que el símbolo  se ilumine en la pantalla. Esperar unos segundos.

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

Guardar otra configuración

Volver a programar y guardar. Se sobrescriben las configuraciones anteriores.

Activar memoria

Las configuraciones guardadas para un plato se pueden iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar brevemente la tecla .
- Se muestran las configuraciones guardadas.
2. Pulsar la tecla .

Se inicia la configuración de la memoria.

Modificar ajustes

Se puede realizar en cualquier momento.

La próxima vez que se inicia la memoria se vuelve a mostrar la configuración guardada originalmente.

Seguro para niños

	<p>El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente o modifiquen el tipo de funcionamiento en activo.</p>
Activar el seguro para niños	<p>Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre el símbolo . Tiempo de espera aprox. de 4 segundos.</p> <p>El panel de mando está bloqueado.</p>
Bloquear la puerta del horno	<p>Los ajustes básicos se pueden cambiar para que también se bloquee la puerta del horno. Consultar al respecto el capítulo <i>Ajustes básicos</i>.</p> <p>La puerta del horno se bloquea cuando la temperatura en el compartimento de cocción alcanza los 50 °C. Se muestra el símbolo .</p> <p>La puerta del horno se bloquea directamente con el horno apagado si está activo el seguro para niños.</p>
Desactivar el bloqueo	<p>Mantener pulsada la tecla  hasta que se apague el símbolo . Ahora se puede volver a programar.</p>
Nota	<p>Aunque el seguro para niños esté activado, se puede apagar el horno pulsando  o manteniendo pulsada la tecla , ajustar el reloj avisador o apagar el tono de aviso.</p>

Ajustes básicos

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

Nota

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

En la pantalla sólo se visualizan los ajustes básicos compatibles con el aparato de acuerdo con su equipamiento.

Función	Ajuste básico	Opciones
c 1 Tono de aviso una vez transcurrida una duración	2 = 2 minutos	1 = 10 segundos 2 = 2 minutos 3 = 5 minutos
c 2 Sonido de confirmación al pulsar una tecla	0 = apagado	0 = apagado 1 = encendido
c 3 Brillo de la iluminación de la pantalla	3 = día	1 = noche 2 = medio 3 = día
c 4 Indicador de la hora cuando el horno está apagado	1 = encendido	0 = apagado* * Se muestra la hora mientras se visualiza el calor residual. 1 = encendido
c 5 Luz del horno en funcionamiento	1 = encendido	0 = apagado 1 = encendido
c 6 Reanudar el funcionamiento tras cerrar la puerta del horno	1 = reanudación automática	0 = reanudar con start/stop 1 = reanudación automática
c 7 Bloqueo adicional de puerta para el seguro de niños	0 = no	0 = no 1 = sí
c 8 Tiempo que el ventilador sigue funcionando	2 = medio	1 = breve 2 = medio 3 = largo 4 = muy largo

Función	Ajuste básico	Opciones
c 9 Placa superior y placas laterales autolimpiables montadas con posterioridad	0 = no 1 = sí	0 = no 1 = sí
c 10 Se han reequipado las guías correderas	0 = no 1 = sí	0 = no 1 = sí
c 11 Restablecer los cambios a los ajustes básicos	0 = no 1 = sí	0 = no 1 = sí

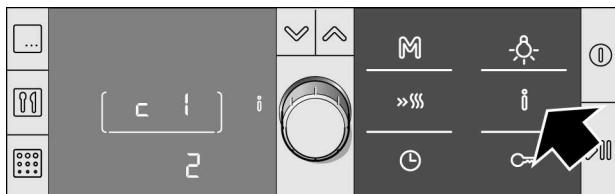
Modificar ajustes básicos

Condición: El horno debe estar apagado.

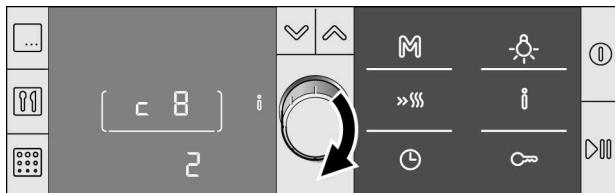
Consulte la tabla de ajustes básicos para descubrir qué significan los números.

Ejemplo de la figura: Cambiar el ajuste básico del funcionamiento del ventilador de medio a breve.

1. Mantener pulsada la tecla **i** durante aprox. 4 segundos hasta que se ilumine el símbolo **i**. En la pantalla se muestra el primer ajuste básico.

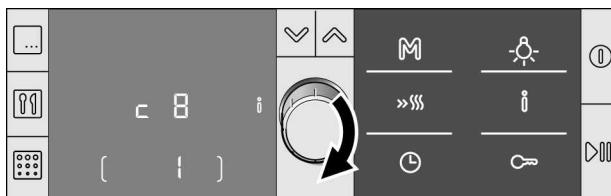


2. Seleccionar el ajuste básico deseado con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla **▼**.

4. Con el mando giratorio cambiar el ajuste básico.



Ahora puede cambiar otros ajustes básicos tal como se describe en los puntos 2 a 4.

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

Cancelar

Pulsar la tecla **①**. No se han aplicado los cambios.

Desconexión automática

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

Desconexión activa

En la pantalla se muestra **F8**.

El funcionamiento se interrumpe. Cuándo se muestra depende de la temperatura programada o el nivel de grill.

Pulsar cualquier tecla para hacer desaparecer el indicador. Ahora se puede volver a programar.

Nota

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

Autolimpieza

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!

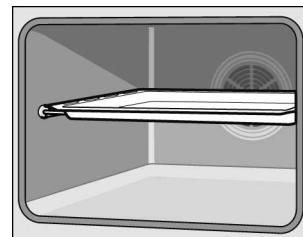
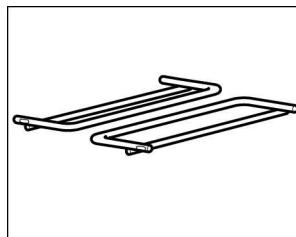
Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse. Limpiar el compartimento de cocción con un paño húmedo.

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.

Programar el nivel de limpieza

1. Pulsar la tecla .

Se propone el nivel de limpieza 3.

La autolimpieza se puede iniciar directamente con la tecla .

Si se desea cambiar el nivel de limpieza:

2. Seleccionar el nivel de limpieza deseado con el mando giratorio.
3. Iniciar con la tecla .

La puerta del horno se bloquea brevemente tras pulsar la tecla Start. El símbolo  de bloqueo se ilumina. La puerta del horno no puede abrirse hasta que desaparezca el símbolo.

Una vez finalizada la limpieza

El horno deja de calentar. En la pantalla se muestra **00:00**.

Cancelar la configuración

Apagar el horno con la tecla . La puerta del horno no puede abrirse hasta que desaparezca el símbolo .

Corregir el nivel de limpieza

El nivel de limpieza no se puede modificar tras haber pulsado la tecla Start.

La limpieza debe transcurrir por la noche

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

Después de la autolimpieza

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

Cuidados y limpieza

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

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.

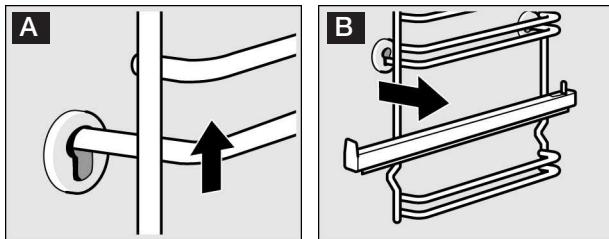
Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente 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.
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.

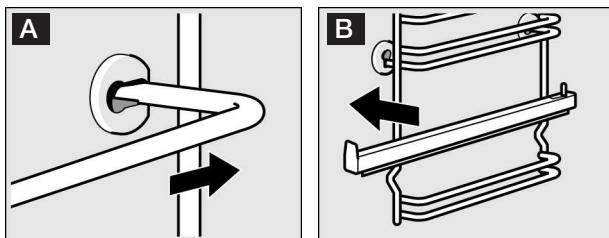
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla (Figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante y extraerla (Figura B).



Colgar las rejillas

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

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).



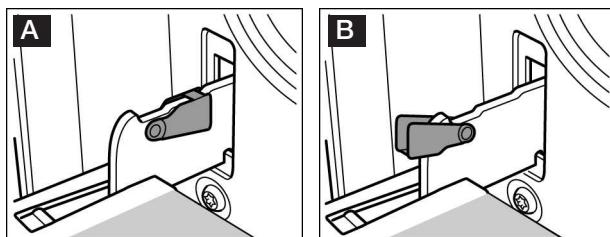
Las rejillas se ajustan sólo a izquierda o a derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

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.

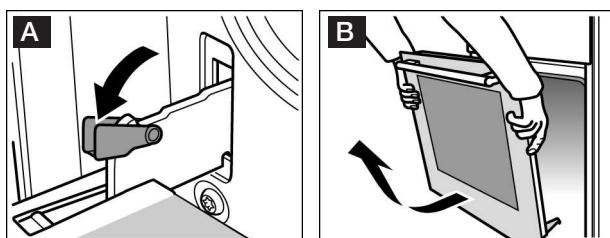
Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.



¡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

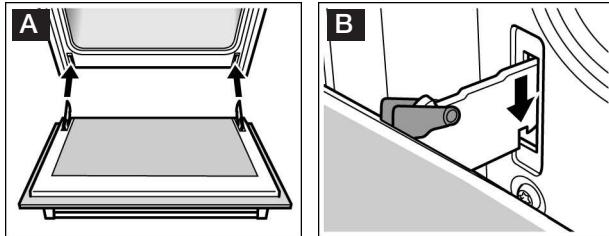
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo a derecha e izquierda. (figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B)
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraer.



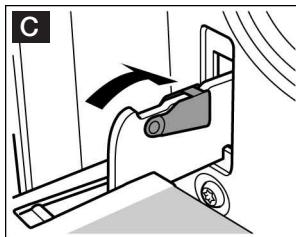
Colgar la puerta

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.

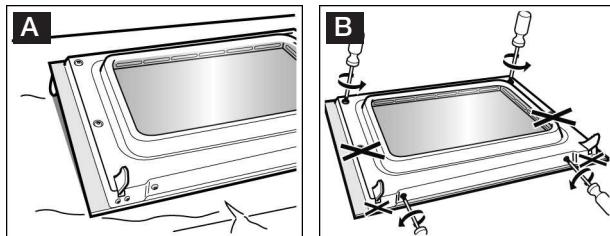
Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Montar y desmontar los vidrios de la puerta

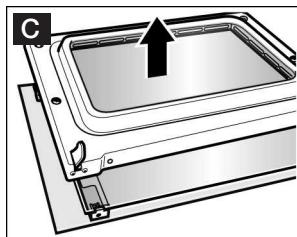
Desmontaje

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

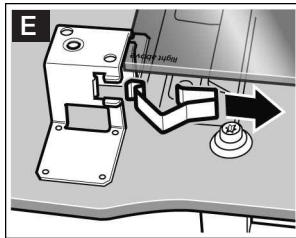
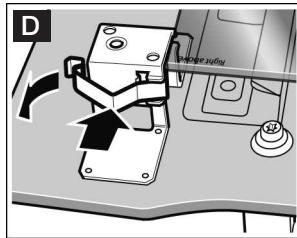
1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo. (Figura A)
2. Desenroscar primero los dos tornillos de abajo y a continuación los dos tornillos de arriba. (Figura B)



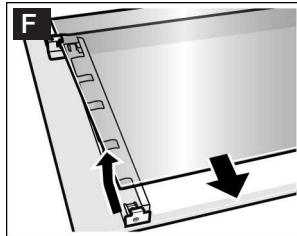
3. Retirar por completo el fondo de la puerta. (Figura C)



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).



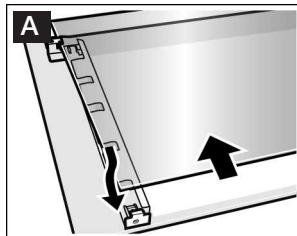
Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

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

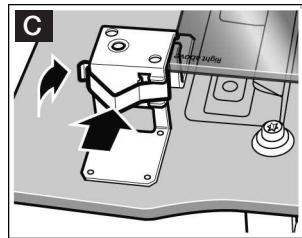
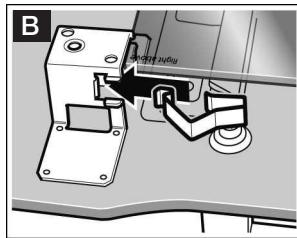
Montaje

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

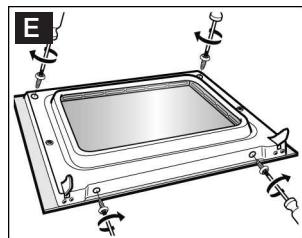
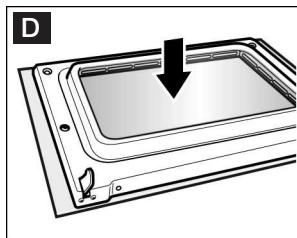
1. Insertar el vidrio interior inclinado hacia arriba y colocarlo abajo. (Figura A)



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. Consultar la tabla antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica. Es posible que la avería pueda ser solucionada por uno mismo.

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

Tabla de averías

Avería	Possible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible funciona correctamente.
En la pantalla se muestra 00:00 .	Corte del suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora.
La puerta del horno no se abre. En la pantalla se muestra 00:00 . Se muestra el símbolo  .	Corte del suministro eléctrico durante la autolimpieza.	Volver a ajustar la hora. Esperar hasta que el símbolo  desaparezca de la pantalla. Es posible volver a abrir la puerta del horno.
El horno no calienta o no se puede configurar el tipo de calentamiento seleccionado.	No se reconoce el tipo de calentamiento	Programar de nuevo.
El horno no calienta. En el indicador de temperatura se muestra un cuadrado pequeño.	El horno se encuentra en el modo demo.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos al menos 20 segundos. En los 2 minutos siguientes, mantener pulsada la tecla  durante 4 segundos hasta que el cuadrado desaparezca del indicador.
En la pantalla se muestra F8 .	La desconexión automática se ha activado. El horno deja de calentar.	Pulsar cualquier tecla.

Mensajes de error con *E*

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

Si se muestra los siguientes mensajes, el usuario puede solucionar por sí mismo el error.

Mensaje de error	Possible causa	Consejos/solución
<i>E011</i>	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo.	Comprobar que todas las teclas estén limpias. Pulsar todas las teclas una por una. Si el mensaje de error persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
<i>E115</i>	La temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta.	La puerta del horno se bloquea. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfrie. Cancelar el mensaje de error con la tecla \odot .



¡Peligro de descarga eléctrica!

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

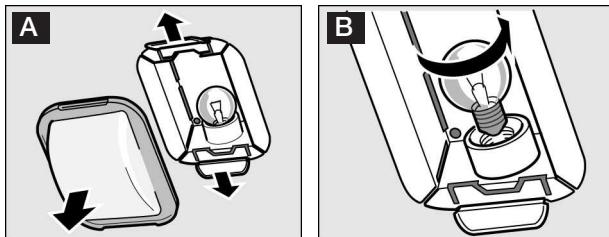
Cambiar la lámpara del techo del horno

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.

Programa automático

El programa automático resulta perfecto para cocinar de forma fácil recetas especiales, estofados refinados y asados jugosos. Evita tener que dar la vuelta y regar la carne y, además, mantiene limpio el compartimento de cocción.

El resultado de la cocción depende de la calidad de la carne y del tamaño del recipiente.

Utilizar agarradores para retirar el plato listo del compartimento de cocción. El recipiente está muy caliente. Al abrir el recipiente sale vapor caliente.

Recipientes

Tener en cuenta las indicaciones relativas a los recipientes apropiados para una determinada receta que se describen en el recetario incluido. Para los demás programas utilizar un recipiente con una tapa que cierre bien. Tener en cuenta también las indicaciones del fabricante del recipiente. Las indicaciones relacionadas con los demás programas se encuentran a continuación.

Recipientes adecuados

Se recomienda emplear recipientes resistentes al calor (hasta 300 °C) de vidrio o vitrocerámica. Los recipientes de acero inoxidable no son los más adecuados. Las superficies brillantes reflejan demasiado la radiación de calor. El plato se dora menos y la carne también se cuece menos. Si se utiliza una cacerola de acero inoxidable, retirar la tapa al finalizar el programa. Dorar la carne en el nivel de grill 3 durante 8-10 minutos.

El plato se dora con mayor intensidad cuando se utiliza una cacerola de acero esmaltado, hierro fundido o aluminio fundido a presión. Añadir un poco más de líquido.

Recipientes no adecuados

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

Tamaño del recipiente

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

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

Preparar el plato

Preparar las recetas siguiendo las indicaciones que se describen en el recetario.

Para los demás programas utilizar carne fresca o congelada. Se recomienda la carne fresca a la temperatura del frigorífico.

Utilizar un recipiente adecuado.

Pesar la carne fresca o congelada, las aves o el pescado. Las indicaciones específicas se detallan en las correspondientes tablas. El peso se necesita para seleccionar el programa.

Condimentar la carne. Condimentar la carne congelada del mismo modo que la carne fresca.

Muchos platos necesitan líquido para la cocción. Añadir líquido suficiente para cubrir la base del recipiente aprox. ½ cm. Cuando en la tabla se especifica que debe añadirse "un poco" de líquido, en general significa que son suficientes 2-3 cucharadas. En cambio, "mucho" significa que se debe añadir bastante más líquido. Tener en cuenta las indicaciones de las tablas.

Tapar el recipiente con una tapa. Colocarlo sobre la parrilla a la altura 2.

En algunos platos no se puede retrasar la hora de finalización. Estos platos están marcados con un asterisco *.

Colocar el recipiente siempre en el compartimento de cocción frío.

Programas

Recetas

Se incluye un recetario para los primeros 14 programas en el que se presentan indicaciones específicas para cada plato.

Receta Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Ajuste de peso
Berenjenas gratinadas	P1*	0,2-0,8	peso de la verdura
Escalibada	P2*	0,8-1,6	peso de la verdura
Tomates horneados	P3*	0,7-2,0	peso de la verdura
Besugo blanco al horno	P4*	0,5-2,1	peso del pescado
Dorada a la sal	P5*	0,3-1,1	peso del pescado
Merluza del mesonero	P6*	0,5-2,0	peso del pescado
Costillas de cerdo	P7*	0,8-2,0	peso de la carne
Pollo con verduras	P8*	1,0-2,0	peso de la carne
Lomo de cerdo en pasta de hojaldre	P9*	0,3-1,5	peso de la carne
Empanada de atún	P10*	0,3-1,0	peso de la masa
Pizza	P11*	0,1-0,4	peso de la masa
Bizcocho cuatro cuartos	P12*	0,6-1,2	peso de la masa
Flan de huevo	P13*	0,3-1,3	peso de la masa líquida
Tarta de queso	P14*	0,8-1,3	peso de la masa líquida

Aves

Colocar el ave en la cacerola con la parte de la pechuga hacia arriba. Los programas no están indicados para las aves rellenas.

Si se preparan varios muslos, ajustar el peso del muslo más pesado. Los muslos deben tener un peso similar.

Ejemplo:

3 muslos de pollo de 300 g, 320 g y 400 g.
Ajustar 400 g.

Si se desea preparar dos pollos del mismo peso en una cacerola, ajustar el peso del pollo más pesado tal como se hace con los muslos.

En caso de preparar pechuga de pavo añadir abundante líquido para que quede jugosa.

Programas Aves	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Pollo, fresco	P15*	0,7-2,0	no	peso de la carne
Pato, fresco	P16*	1,6-2,7	no	peso de la carne
Pavo joven, fresco	P17*	2,5-3,5	no	peso de la carne
Pechuga de pavo, fresca	P18	0,5-2,5	mucho	peso de la carne
Muslos, frescos p. ej., muslos de pollo, pato, ganso o pavo	P19	0,3-1,5	no	peso del muslo más pesado

Carne

Llenar el recipiente con la cantidad de líquido indicada.

Carne de vacuno

Añadir suficiente agua en caso de preparar estofado. También puede emplearse el líquido del adobo. Cocer el roastbeef con la parte de la grasa hacia arriba.

Programas Carne de vacuno	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Estofado, fresco p. ej., costillar, codillo, espaldilla, asados a la vinagreta	P20	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Roastbeef, fresco, medio hecho p. ej., solomillo	P21	0,5-2,5	no	peso de la carne
Roastbeef, fresco, poco hecho p. ej., solomillo	P22	0,5-2,5	no	peso de la carne

Carne de ternera

Si se prepara ossobuco, añadir mucha verdura (apio,

tomate, zanahoria) en el recipiente y distribuir por encima los trozos de carne. Añadir líquido (caldo) según sea necesario.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de ternera				
Asado, fresco, magro p. ej., tapa, contratapa	P23	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado, fresco, veteado p. ej., carrillada, papada	P24	0,5-3,0	un poco	peso de la carne
Ossobuco p. ej., trozos de pierna de ternera verduras	P25	0,5-3,5	sí	peso de la carne

Carne de cerdo

Colocar el asado en el recipiente con la corteza hacia arriba. Cortar la corteza de tocino en forma de rejilla antes de cocerla procurando no estropear la carne.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de cerdo				
Carrillada, fresca, sin hueso	P26	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado de solomillo, fresco	P27	0,5-2,5	sí	peso de la carne
Carne enrollada, fresca	P28	0,5-3,0	sí	peso total
Asado con corteza, fresco panceta	P29	0,5-3,0	no	peso de la carne
Asado con corteza, fresco espaldilla	P30	0,5-3,0	no	peso de la carne

Carne de cordero

Ajustar el peso de la carne en caso de preparar asados y piernas y, el peso total, para asados de carne picada.

Programas Carne de cordero	Número de programa	Margin de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Pierna, fresca, sin hueso, bien hecha	P31	0,5-2,5	un poco	peso de la carne
Pierna, fresca, sin hueso, medio hecha	P32	0,5-2,5	no	peso de la carne
Pierna, fresca, con hueso, bien hecha	P33	0,5-2,5	un poco	peso de la carne

Carne de caza

La carne de caza puede cubrirse con tocino veteado. De este modo queda más jugosa, aunque no se dora demasiado. Para obtener un sabor más refinado se recomienda adobar la carne de caza en el frigorífico durante la noche anterior a la cocción en leche de manteca, vino o vinagre.

Si se preparan varias patas de liebre, ajustar el peso de la pata más pesada.

El conejo se puede cocer también a trozos. Ajustar el peso total.

Programas Carne de caza	Número de programa	Margin de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Pata de liebre, con hueso, fresca	P34	0,3-0,6	sí	peso de la carne
Asado de jabalí, fresco p. ej., espaldilla, pecho	P35	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Conejo, fresco	P36	0,5-3,0	sí	peso de la carne

Pescado

Limpiar, acidificar y salar el pescado del modo habitual.

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

Para pescado horneado: rebozar el pescado en harina y untarlo con mantequilla derretida.

El pescado entero queda mejor cuando se coloca en el recipiente en la posición de nado, es decir, con las aletas dorsales mirando hacia arriba. A fin de mantener el pescado en esta posición, introducir una patata cortada o un recipiente pequeño apto para el horno en la zona del vientre.

Si se preparan varias piezas de pescado, ajustar el peso total de las mismas. El pescado debe tener un tamaño o un peso similar.

Ejemplo: dos truchas de 0,6 kg y 0,5 kg.
Ajustar 1,1 kg.

Programas Pescado	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Trucha, fresca, rehogar	P37*	0,3-1,5	sí	peso total
Trucha, fresca, hornear	P38*	0,3-1,5	no	peso total
Bacalao, fresco, rehogar	P39*	0,5-2,0	sí	peso total
Carpa, fresca, rehogar	P40*	0,5-2,0	no	peso total

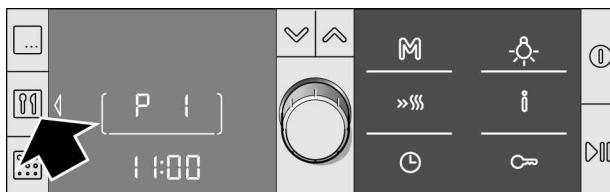
Seleccionar un programa

En primer lugar localice el programa apropiado en la tabla de programas.

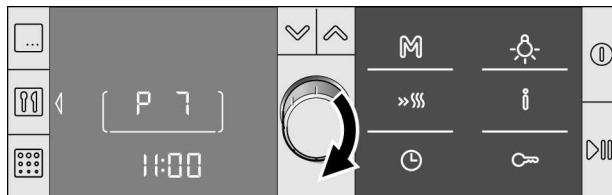
Ejemplo de la figura: Ajuste para estofado buey, fresco, programa 7, peso de la carne 1,3 kg.

1. Pulsar la tecla .

El primer número de programa aparece en el indicador de temperatura.

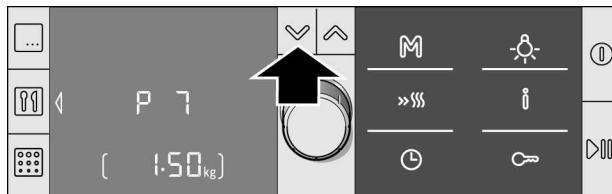


2. Ajustar el número de programa deseado con el mando giratorio.

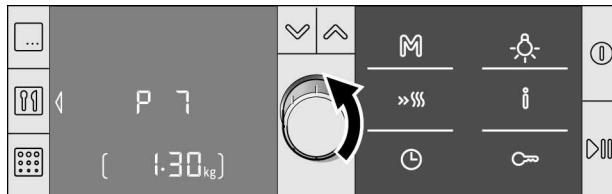


3. Pulsar la tecla .

En la indicación del reloj se recomienda un peso.



4. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla .

Se muestra la duración del programa.



Se inicia el programa. La duración del ciclo de cocción [↓] transciere de forma visible en el reloj.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La señal se puede apagar con la tecla ☰.

Consejos de configuración:

Modificar la duración del programa

La duración no puede modificarse.

Modificar el programa

Una vez ha iniciado, el programa no puede volver a cambiarse.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. El funcionamiento se reanuda tras cerrar la puerta.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla ▶∅. El horno pasa al estado de pausa. Volver a pulsar la tecla ▶∅, el funcionamiento se reanuda.

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla ▶∅ hasta que se muestre el símbolo ☰ para Aire caliente 3D y 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Retrasar la hora de finalización

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

Consejos sobre el programa automático

El peso del asado o del ave es superior al margen de peso indicado.

El margen de peso está limitado por motivos específicos. Con frecuencia no existen cacerolas de tamaño suficiente para asados grandes. Preparar las piezas grandes con el calor superior e inferior ☷ o con el grill de aire caliente ☾.

El asado está bueno, pero la salsa es demasiado oscura.

Utilizar un recipiente más pequeño o emplear más líquido.

El asado está bueno, pero la salsa está aguada.

Utilizar un recipiente más grande o emplear menos líquido.

El asado ha quedado demasiado seco por arriba.	Utilizar recipientes con una tapa que cierre bien. La carne muy magra queda más jugosa si se cubre con tiras de tocino veteado.
Durante el asado huele a quemado, aunque el asado tiene buen aspecto.	La tapa de la cacerola no cierra bien o la carne ha aumentado su espesor y ha levantado la tapa. Utilizar siempre una tapa adecuada. Asegurarse de que existe una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa.
Le gustaría preparar carne congelada.	Condimentar la carne congelada del mismo modo que la carne fresca. Atención: cuando se prepara carne congelada no se puede retrasar el tiempo de finalización. La carne se descongelaría en el tiempo de espera y se estropearía.

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

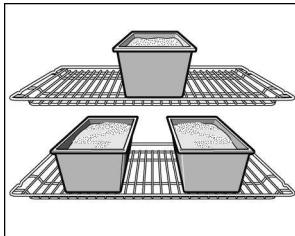
La bandeja universal a la altura 3

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		160-180	50-60
	3 moldes rectangulares	3+1		140-160	60-80
Pastel de masa batida, fino	Molde corona/molde rectangular	2		150-170	60-70
Bases de tarta de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	3		160-180	20-30
Pastel de fruta fino, masa batida	Molde redondo/desarmable	2		160-180	50-60
Base de bizcocho, 2 huevos precalentar	Molde para base de tarta de fruta	2		160-180	20-30
Tarta de bizcocho, 6 huevos, precalentar	Molde redondo desarmable oscuro	2		160-180	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	35-45
Pastel de molde concéntrico	Molde concéntrico	2		150-170	60-70
Pizza, base fina, capa ligera, precalentar	Bandeja para pizza	1		280-300	10-15
Pastel picante*	Molde redondo desarmable oscuro	1		170-190	45-55

* 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		170-190	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	35-45
Masa batida con revestimiento jugoso (fruta)	Bandeja universal	2		170-190	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	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	1		180-200	20-30
Pastaflora con revestimiento jugoso (fruta)	Bandeja universal	2		160-180	60-70
Quiche suiza	Bandeja universal	1		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		220-240	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		140-160	15-25
	Bandeja universal + bandeja de aluminio	3+1		130-150	25-35
	Bandeja universal + 2 bandejas de aluminio	1+3+5		130-150	30-40
Almendrados	Bandeja de horno	2		100-120	30-40
	Bandeja universal + bandeja de aluminio	3+1		100-120	35-45
	Bandeja universal + 2 bandejas de aluminio	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		210-230	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	3		180-200	20-30
	Bandeja universal + bandeja de aluminio	3+1		180-200	25-35
	Bandeja universal + 2 bandejas de aluminio	1+3+5		170-190	35-45
Pasta de levadura	Bandeja de horno	3		190-210	20-30
	Bandeja universal + bandeja de aluminio	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		180-200	15-20
	Bandeja universal + bandeja de aluminio	3+1		150-170	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 checked="" type="checkbox"/>	190-210	60
Pierna de cordero deshuesada, medio	1,5 kg	abrir	1	<input checked="" 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 checked="" 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.

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. Sofreír bien la carne por ambos lados, también por los extremos, y colocarla inmediatamente en el recipiente precalentado.
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.

Consejos y advertencias para una cocción lenta

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						

Plato	Peso	Altura	Tipo calentam.	Tempera- tura en °C	Tiempo de sofrito en minutos	Tiempo de cocción lenta en horas
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 enfrie 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.

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	20-25
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	60-80
	2 moldes de gratinar	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	60-80
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	15-25
	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

Platos especiales

Con este horno pueden ajustarse temperaturas de 30 a 300 °C. Por eso, ajustando una temperatura de 40 °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 45 °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 45 °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	<input type="checkbox"/>	40	6-8 horas
Dejar levar la masa de levadura	Colocar un recipiente resistente al calor	en el fondo del compartimento de cocción	<input checked="" type="checkbox"/>	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	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	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	<input checked="" type="checkbox"/>	30 °C
Otros productos congelados Pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	1	<input checked="" type="checkbox"/>	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 ½ 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		160-180	30-40
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	Parrilla + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	1		200-220	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	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

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