

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

HBX 33R50**es****9000 467 189**

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	4
Antes del montaje	4
Consejos y advertencias sobre seguridad	4
Causas de los daños	6
Su nuevo horno	7
Mando de funciones	8
Selector de temperaturas	9
Teclas e indicadores	9
Compartimento de cocción	10
Accesorios	10
Antes del primer uso	11
Calentar el horno	12
Limpiar los accesorios	12
Programar el horno	12
Tipo de calentamiento y temperatura	13
El horno se apaga automáticamente	13
El horno se enciende y se apaga automáticamente	14
Calentamiento rápido	15
Hora	16
Así se ajusta	16
Reloj avisador	16
Así se ajusta	16
Cuidados y limpieza	17
Productos de limpieza	18
Cambiar las lámparas de iluminación del hornos de la izquierda o de la derecha	21
¿Qué hacer en caso de avería?	22

Contenido

Servicio de Asistencia Técnica	23
Consejos sobre energía y medio ambiente	24
Ahorrar energía	24
Respetar el medio ambiente	24
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	25
Pasteles y repostería	26
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	29
Carne, aves, pescado	30
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	35
Gratinados y tostadas	35
Productos preparados	36
Platos especiales	37
Descongelar	37
Acrilamida en los alimentos	38
Comidas normalizadas	39

⚠ 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.

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

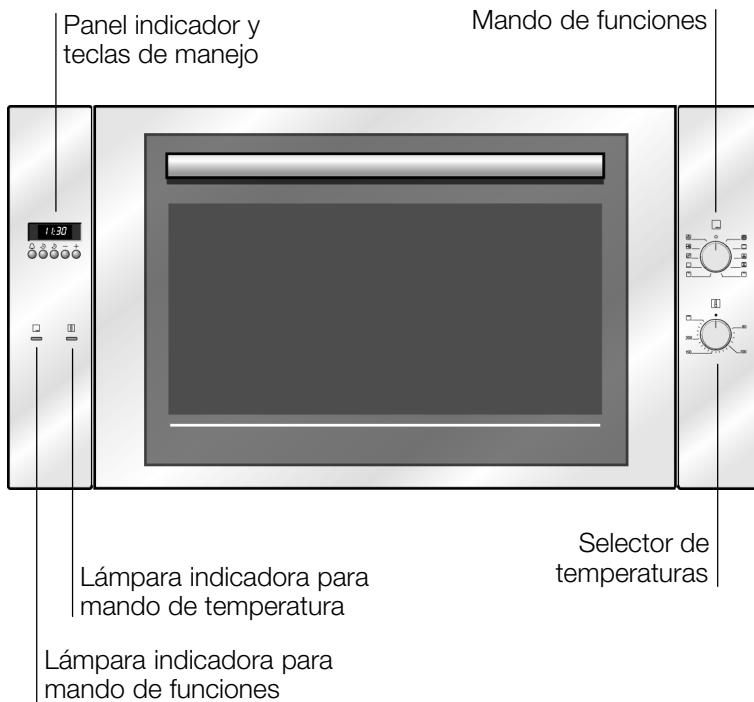
No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.

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 compartimento de cocción y los accesorios.



Mandos giratorios

Los mandos giratorios son retráctiles. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Mando de funciones

El mando de funciones sirve para programar el tipo de calentamiento.

Posición	Uso
○ Posición cero	El horno se apaga.
Ⓐ Aire caliente 3D*	Para pasteles y repostería en uno o dos niveles. La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior del compartimento de cocción.
Ⓑ Calor superior e inferior	Para pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
Ⓒ Programa para pizza	Preparación rápida de alimentos congelados sin precalentamiento, p. ej., pizzas, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
Ⓓ Grill con aire caliente	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.
Ⓔ Grill, superficie amplia	Asar al grill filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
Ⓕ Grill, superficie reducida	Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
Ⓖ Calor inferior	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
Ⓗ Descongelar	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
Ⓘ Calentamiento rápido	Precalentamiento rápido del horno sin accesorios.
Ⓙ Lámpara del horno	Encender la lámpara de iluminación del horno.

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

Cuando se ajusta una función, se enciende la lámpara de iluminación situada en el compartimento de cocción del horno.

Selector de temperaturas

El mando de temperatura sirve para programar la temperatura y el nivel de grill.

Posición	Significado
●	Posición cero
60-250	Margen de temperatura
<input type="checkbox"/>	Nivel de grill

La lámpara indicadora se ilumina cuando se calienta el horno. Se apaga en las pausas de calentamiento.

Teclas e indicadores

Las teclas sirven para configurar distintas funciones adicionales. En el indicador se muestran los valores configurados.

Tecla	Uso
 Reloj avisador	Para programar el reloj avisador.
 Duración	Para programar la duración del ciclo de cocción del horno.
 Hora de finalización	Para programar la hora del fin ciclo cocción del horno.
– Menos	Reducir los valores de ajuste.
+ Más	Aumentar los valores de ajuste.

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.

Ventilador

Durante el funcionamiento del horno se enciende la lámpara del compartimento de cocción. Con la posición  del mando de funciones puede encenderse la lámpara sin que exista calentamiento.

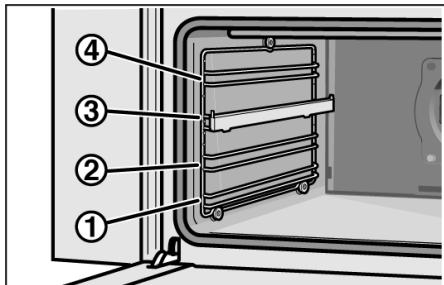
El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario el horno se calienta en exceso.

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

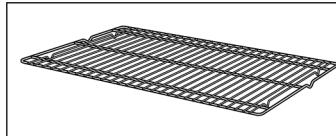
Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 4 alturas diferentes.

El riel de extracción en la altura 3 permite extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.

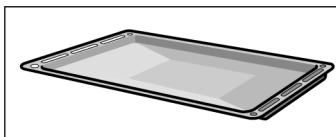


Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.



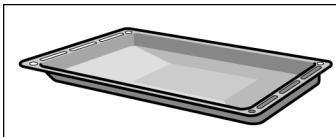
Parrilla

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



Bandeja esmaltada

para pasteles, pastas y galletas.



Bandeja universal

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

Antes del primer uso

En este capítulo se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el capítulo "Consideraciones previas".

En primer lugar, comprobar si en el indicador parpadean el símbolo A y tres ceros.

Ajustar la hora.

1. Pulsar simultáneamente las teclas Duración ↴ y Fin del ciclo de cocción ↵. En el indicador aparece 0.00.
2. Programar la hora con la tecla +.

La hora se aplica tras unos segundos. El aparato ya está listo para funcionar.

Si en el indicador parpadean el símbolo A y tres ceros

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con aire caliente 3D  a 240 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Programar Aire caliente 3D  con el mando de funciones.
2. Ajustar 240 °C con el mando de temperatura.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y un paño de limpieza suave.

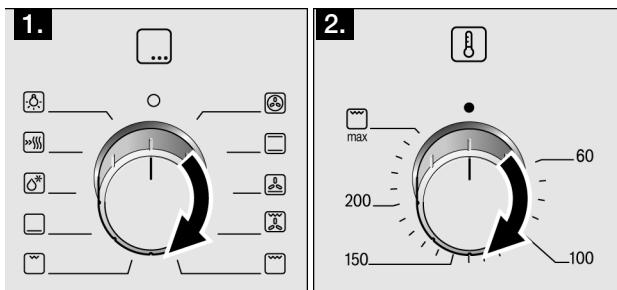
Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados.

El horno permite programar la duración del ciclo cocción y el tiempo de finalización de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

Tipo de calentamiento y temperatura

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentar.

Apagar el horno
Modificar los ajustes

Situar el mando de funciones en la posición cero.

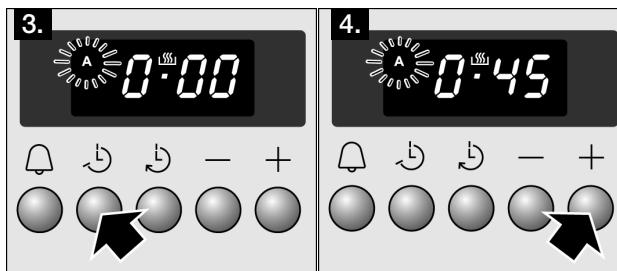
El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente mando.

El horno se apaga automáticamente

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

Ejemplo: Duración 45 minutos

3. Pulsar la tecla Duración .
- El símbolo A parpadea.
4. Ajustar la duración con la tecla +.



El horno se enciende al cabo de unos segundos. Aparece de nuevo la hora. El símbolo A se ilumina en el indicador.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Pulsar la tecla Duración ↴ y la tecla Fin ↵ al mismo tiempo. La señal y el símbolo A se apagan. Desconectar el selector de funciones.

Modificar los ajustes

Pulsar la tecla Duración ↴. Modificar la duración con la tecla + o la tecla -.

Cancelar el ajuste

Pulsar la tecla Duración ↴. Pulsar la tecla – hasta que el indicador se ponga a cero. Desconectar el selector de funciones.

El horno se enciende y se apaga automáticamente

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

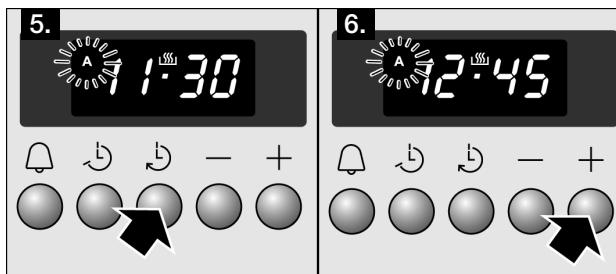
Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 4. El horno se pone en marcha.

Ejemplo: Son las 10:45 horas. La cocción del plato tiene una duración de 45 minutos y debe estar lista a las 12:45

5. Pulsar la tecla Fin ↵.

En el indicador puede visualizarse cuándo estará listo el plato.

6. Aplazar el tiempo de finalización con la tecla +.



Al cabo de unos segundos, el sistema memoriza la modificación efectuada.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Pulsar la tecla Duración  y la tecla Fin  al mismo tiempo. La señal y el símbolo A se apagan. Desconectar el selector de funciones.

Nota

Mientras el símbolo A parpadee es posible efectuar ajustes. Si el símbolo se ilumina, el ajuste se ha aplicado.

Calentamiento rápido

Con la función de calentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas por encima de los 100 °C.

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

1. Colocar el mando de funciones en .
2. Ajustar la temperatura con el mando de temperatura.

Tras unos pocos segundos el horno comienza a calentar. La lámpara indicadora  se enciende.

Fin del calentamiento rápido

La lámpara indicadora  se apaga. Introducir el plato en el horno y ajustar el tipo de calentamiento deseado.

Cancelar el calentamiento rápido

Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Hora

Tras la primera conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador parpadean el símbolo A y tres ceros. Ajustar la hora.

Así se ajusta

1. Pulsar simultáneamente las teclas Duración  y Fin del ciclo de cocción .
2. En el indicador se lee la hora 0.00.
2. Programar la hora con la tecla +.

La hora se aplica tras unos segundos.

Para modificar p. ej., del horario de verano al de invierno

Pulsar simultáneamente las teclas Duración  y Fin de ciclo de cocción  y modificar con la tecla + o la tecla -.

Reloj avisador

El reloj avisador puede emplearse como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno.

Así se ajusta

1. Presionar la tecla del reloj avisador .
2. El símbolo  parpadea.
2. Programar el tiempo del reloj avisador con la tecla +.

El reloj avisador empieza a contar al cabo de unos segundos. En el indicador se enciende el símbolo .

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Presionar la tecla del reloj avisador . La señal de aviso finaliza. En el indicador se muestra 0.00. Tras unos segundos vuelve a aparecer la hora.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Presionar la tecla del reloj avisador . Modificar la hora con la tecla + o la tecla -.

Borrar el ajuste

Presionar la tecla del reloj avisador . Pulsar la tecla – hasta que el indicador se ponga a cero.

El tiempo del reloj avisador y la duración del ciclo de cocción transcurren simultáneamente

Los símbolos están encendidos. El transcurso del tiempo del reloj avisador se muestra en segundo plano.

Consultar la duración restante del ciclo de cocción , la hora de finalización , el reloj avisador  o la hora actual: pulsar la tecla correspondiente.

El valor consultado se muestra en el indicador durante unos segundos.

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.

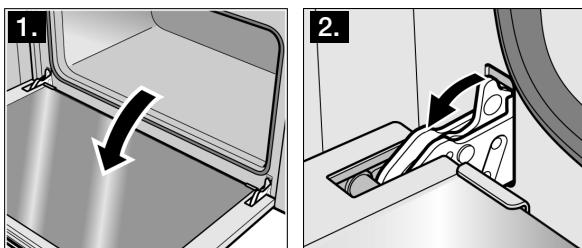
Cristales de la puerta

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

Zona	Productos de limpieza
Compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta.
	En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o productos de limpieza específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el compartimento de cocción esté frío.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta (no retirarla)	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Desmontar la puerta del horno

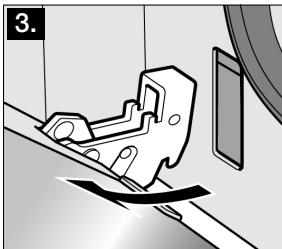
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Cambiar de posición las dos palancas de bloqueo del lado izquierdo y derecho.
Si las palancas de bloqueo están levantadas, cuidar de que la puerta del horno no se cierre. Podrían doblarse las bisagras y producirse daños en el esmalte.



3. Inclinar la puerta del horno.

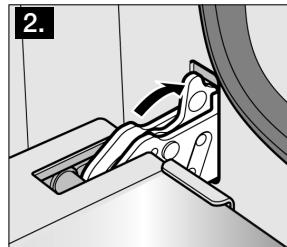
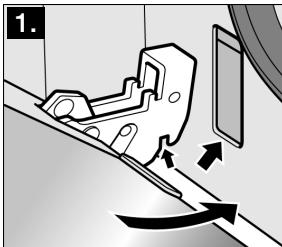
Agarrar con ambas manos por el lado izquierdo y derecho.

Cerrar un poco más y extraer.



Montar la puerta del horno

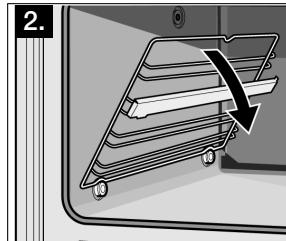
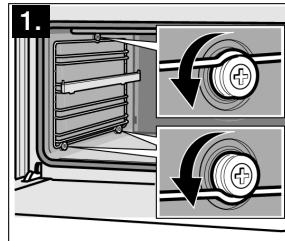
1. Al montar la puerta del horno, asegurarse de que la muesca de debajo de las bisagras queda encajada en la ranura.
2. Volver a bajar las palancas de bloqueo y cerrar la puerta del horno.



Limpiar las rejillas

Las rejillas se pueden desmontar para limpiarlas.

1. Soltar primero los dos tornillos inferiores y luego el tornillo superior.
2. Desplegar las rejillas desde arriba y extraerlas.

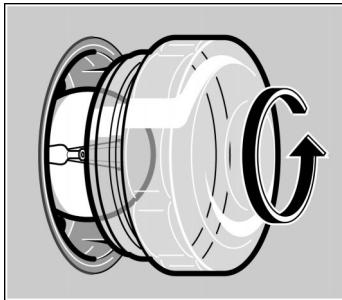


Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja o un cepillo.

Cambiar las lámparas de iluminación del horno de la izquierda o de la derecha

Si se funde una lámpara de iluminación del horno, se debe sustituir por una nueva. Las lámparas de recambio resistentes a la temperatura se pueden obtener en un comercio especializado o poniéndose en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Utilizar sólo estas lámparas.

1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
3. Desenroscar el vidrio protector girando hacia la izquierda.



4. Cambiar la lámpara de iluminación del horno por otra del mismo tipo.
5. Volver a enroscar el vidrio protector.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias:

Avería	Possible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible de la cocina está en orden.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
No es posible la desconexión del horno.	El sistema electrónico está averiado.	Desconectar el fusible. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
La indicación reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a poner el reloj en hora.
El horno no calienta.	El fusible está defectuoso.	Comprobar o sustituir el fusible.
	El selector de funciones no está programado.	Programar el selector de funciones.
El vidrio interior está roto.		Desconectar el aparato. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Jugo de fruta o manchas de claras de huevo sobre superficies esmaltadas.	Jugos de pasteles húmedos o de carne.	Cambio inofensivo del esmalte, no subsanable.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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

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.

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

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.

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. Viene 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.

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.

Pasteles en moldes	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pasteles de masa batida, fácil	Molde corona/ molde rectangular	2	□	150-170	50-60
Pastel de fruta fino, masa batida	Molde redondo/ desarmable	2	□	170-190	50-60
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde redondo desarmable oscuro	3	□	150-170	30-40
Tarta frutas o queso con base pastaflora*	Molde redondo desarmable oscuro	3	□	150-170	70-90
Pastel picante*	Molde redondo desarmable oscuro	2	□	170-190	60-70

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

Pasteles preparados en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Masa batida con capa seca	Bandeja de aluminio	3		150-170	30-40
Masa batida con capa jugosa (fruta)	Bandeja de aluminio	3		150-170	40-60
Masa de levadura con capa seca	Bandeja de aluminio	3		150-170	30-40
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja de aluminio	3		150-170	40-60
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja de aluminio	3		170-190	15-20
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja de aluminio	3		150-170	30-45
Pizza	Bandeja de aluminio	3		200-220	25-35

Pastas pequeñas	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastas y galletas	Bandeja de aluminio	3		140-160	15-25
	Bandeja de horno + bandeja universal	2+4*		140-160	25-35
Pastas de té	Bandeja de aluminio	3		140-160	20-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	2+4*		140-160	30-45
Merengues	Bandeja de aluminio	3		80-100	100-150
Almendrados	Bandeja de aluminio	3		110-130	30-40
Ensaimada	Bandeja de aluminio	3		210-230	35-45
Pastel de hojaldre	Bandeja de aluminio	3		180-200	20-30
Pasta de levadura	Bandeja de aluminio	3		190-210	20-30

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

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.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja de aluminio	2	<input type="checkbox"/>	250/190	5-10/35-45
Panecillo (no precalentar)	Bandeja de aluminio	3	<input type="checkbox"/>	200-220	25-30
Panecillo de masa de levadura, dulce	Bandeja de aluminio	3	<input type="checkbox"/>	170-190	15-20

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere hornear una receta propia.

Se puede orientar 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.

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

El pastel está demasiado seco.

Pinchar el pastel con un palillo cuando esté terminado. A continuación, verter sobre este 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.

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

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.

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 fina con el modo Calor superior/inferior ☒ a un nivel. 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.

Para hornear en varios niveles, usar siempre la opción Aire caliente 3D ☰. 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 10-15 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. 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.

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 recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración de cocción en minutos
Carne de buey						
Estofado de buey	1,5 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	170-190	160-180
Roastbeef, medio hecho*	1,0 kg	abierto	2	<input type="checkbox"/>	170-190	60-90
Bistecs, 3 cm de grosor, medio hecho		Parrilla**	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15-20
Carne de ternera						
Asado de ternera	1,5 kg	abierto	2	<input checked="" type="checkbox"/>	140-170	120-140
Carne de cerdo						
Asado sin tocineta (p. ej. cabezada)	1,5 kg	abierto	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-200	100-120

Carne	Peso	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración de cocción en minutos
Asado con tocineta (p. ej. espaldilla)	1,5 kg	abierto	2		170-200	110-130
Carne de cordero						
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	abierto	2		160-190	90-110
Asado de carne picada	con 500 g de carne	abierto	2		170-200	60-70
Salchichas		Parrilla**	4			10-15

* Dar la vuelta al roastbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Cuando esté listo, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 min.

* Colocar la bandeja universal en la altura 1.

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.

Ave	Peso	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración de cocción en minutos
Pollo, entero, de 1 a 4 unidades	1 kg	Parrilla	2		190-210	80-90
Capón, entero	1,6 kg	Parrilla	2		190-210	90-110
Ganso, entero	3,5-4 kg	Parrilla	2		150-170	160-180
Pato, entero	1,7 kg	Parrilla	2		150-170	100-120
Pavo pequeño, entero	3,0 kg	Parrilla	2		150-170	110-130

Pescado

Para asar directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja universal a la altura 1. De este modo 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. Meter en el horno el pescado entero en posición natatoria con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable, poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

Si se hornean filetes de pescado, añadir unas cuantas cucharadas soperas de líquido para rehogar.

Pescado	Peso	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Tiempo en minutos
Pescado, entero	1,5 kg	Parrilla	2		150-175	50-80
Ventresca de pescado, 3 cm de grosor		Parrilla	4			20-25

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

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

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

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

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

Al preparar el asado se produce vapor de agua.

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

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

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

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

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

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

Gratinados y tostadas

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

Poner el recipiente siempre sobre la parrilla.

El estado del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Los datos que aparecen en la tabla son solo valores orientativos.

Gratinados	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2		170-190	50-60
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	2		190-210	40-50
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, máx. 4 cm de alto	Molde para gratinar	2		160-180	60-80
	2 moldes de gratinar	1+3		150-170	60-80
Tostar tostadas, 12 unidades	Parrilla*	3			7-10

* Colocar la bandeja universal en la altura 1.

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 en °C, nivel de grill	Tiempo de cocción en minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza con base fina	Bandeja universal	2		200-220	15-25
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	2		170-190	20-30
Productos de patata, ultracongelados					
Patatas fritas	Bandeja universal	3		190-210	20-30

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Tiempo de cocción en minutos
Productos de panadería, ultracongelados					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	2		180-200	10-15
Productos de panadería, prehorneados					
Panecillos o baguettes	Bandeja universal	2		190-210	10-15

Platos especiales

Dejar levar la 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 minutos. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el compartimento de cocción.

Preparación

Plato	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración
Dejar levar la masa de levadura	Recipientes resistentes al calor	Colocar en la base del compartimento de cocción		Precalentar a 60 °C, apagar el aparato, introducir la masa de levadura en el compartimento de cocción	5 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.

Productos congelados	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C
P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	1	 *	El mando de temperatura permanece apagado

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 institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos.

Según EN60350 y DIN44547.

Hornear

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

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 1 nivel:
Colocar moldes desarmables oscuros separados entre sí.

Pasteles en moldes desarmables de hojalata:
Utilizar la bandeja universal en vez de la parrilla y colocar encima el molde desarmable.

Plato	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Pastas de té	Bandeja de aluminio	3		140-160	20-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	2+4		140-160	30-45
Pastelitos, 24 unidades	Bandeja de aluminio	3		140-160	20-30
Pastelitos, 48 unidades	Bandeja universal + bandeja de horno	2+4		140-160	35-45
Bizcocho de agua (precalentar)	Molde desarmable en la parrilla	2		150-170	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja de aluminio	3		150-170	40-60
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	1		180-200	70-80

Asar al grill

Si los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal a la altura 1. De este modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Plato	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Tiempo en minutos
Dorar tostadas, precalentar 10 minutos	Parrilla	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,5-2
Hamburguesa de ternera, 20 unidades*, precalentar durante 5 minutos	Parrilla	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	20-25

* Dar la vuelta tras $\frac{2}{3}$ del tiempo indicado.