

## **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**

---

**HBL 73S4.1 E**  
**HBR 73S4.1 E**

**es**

**9000 502 357**

# Contenido

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Consejos y advertencias de seguridad .....</b> | <b>5</b>  |
| Antes del montaje .....                           | 5         |
| Consejos y advertencias sobre seguridad .....     | 5         |
| Causas de los daños .....                         | 7         |
| <b>Su nuevo horno .....</b>                       | <b>9</b>  |
| Panel de mando .....                              | 9         |
| Teclas e indicadores .....                        | 10        |
| Mando de funciones .....                          | 10        |
| Mando de temperatura .....                        | 11        |
| Compartimento de cocción .....                    | 12        |
| Accesorios .....                                  | 13        |
| <b>Antes del primer uso .....</b>                 | <b>16</b> |
| Programar la hora .....                           | 16        |
| Calentar el horno .....                           | 16        |
| Limpiar los accesorios .....                      | 16        |
| <b>Programar el horno .....</b>                   | <b>17</b> |
| Tipo de calentamiento y temperatura .....         | 17        |
| Calentamiento rápido .....                        | 18        |
| <b>Programar las funciones de tiempo .....</b>    | <b>19</b> |
| Reloj avisador .....                              | 19        |
| Duración .....                                    | 20        |
| Tiempo de finalización .....                      | 22        |
| Hora .....                                        | 24        |

# Contenido

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Seguro para niños</b> .....                      | <b>25</b> |
| <b>Modificar ajustes básicos</b> .....              | <b>25</b> |
| <b>Desconexión automática</b> .....                 | <b>26</b> |
| <b>Autolimpieza</b> .....                           | <b>27</b> |
| Consejos y advertencias .....                       | 27        |
| Antes de la autolimpieza .....                      | 28        |
| Ajuste .....                                        | 28        |
| Después de la autolimpieza .....                    | 30        |
| <b>Cuidados y limpieza</b> .....                    | <b>30</b> |
| Productos de limpieza .....                         | 30        |
| Descolgar y colgar las rejillas .....               | 32        |
| Desmontar la cubierta de la puerta .....            | 33        |
| Montar y desmontar los vidrios de la puerta .....   | 33        |
| <b>Qué hacer en caso de avería</b> .....            | <b>35</b> |
| Tabla de averías .....                              | 35        |
| Cambiar la lámpara del techo del horno .....        | 37        |
| Vidrio protector .....                              | 38        |
| <b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....         | <b>38</b> |
| <b>Consejos sobre energía y medio ambiente</b> .... | <b>39</b> |
| Ahorrar energía .....                               | 39        |
| Respetar el medio ambiente .....                    | 39        |

# Contenido

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina</b> ..... | <b>40</b> |
| Pasteles y repostería .....                                               | 40        |
| Sugerencias y consejos prácticos para el horneado .....                   | 46        |
| Carne, aves, pescado .....                                                | 47        |
| Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill .....      | 53        |
| Gratinados y tostadas .....                                               | 54        |
| Productos preparados .....                                                | 55        |
| Platos especiales .....                                                   | 56        |
| Descongelar .....                                                         | 57        |
| Tostar .....                                                              | 58        |
| Confitar .....                                                            | 58        |
| <b>Acrilamida en los alimentos</b> .....                                  | <b>60</b> |
| <b>Comidas normalizadas</b> .....                                         | <b>61</b> |

---

# 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, sentarse ni colgarse sobre la puerta del horno abierta.

**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.

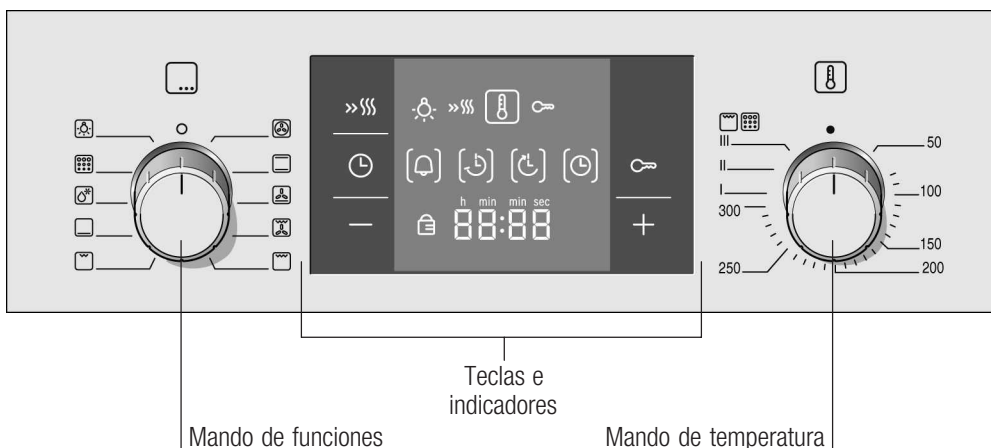
# Su nuevo horno

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.

## Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. En el indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez.

Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



## Mandos giratorios

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

## Teclas

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

# Teclas e indicadores

Las teclas sirven para ajustar distintas funciones adicionales. En el indicador se muestran los valores ajustados.

| Tecla                                                                                                | Uso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Calentamiento rápido | Calentar el horno de forma especialmente rápida.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  Funciones de tiempo  | Seleccionar el reloj avisador  , la duración del ciclo de cocción  , el tiempo de finalización  y la hora  . |
|  Seguro para niños    | Bloquear y desbloquear el panel de mando.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  Menos                | Reducir los valores de ajuste.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  Más                  | Aumentar los valores de ajuste.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

En el indicador, los corchetes [ ] indican el símbolo correspondiente a la función de tiempo en primer plano.  
Excepción: el símbolo  de la hora se ilumina sólo cuando se modifica.

# Mando de funciones

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

| Posición                                                                                                    | Uso                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Posición cero             | El horno está apagado.                                                                                                                                                                                                            |
|  Aire caliente 3D*         | Para pasteles y repostería en hasta tres niveles.<br>La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular de la placa posterior en el compartimento de cocción.                                              |
|  Calor superior e inferior | Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel.<br>El calor proviene de las resistencias inferior y superior.                                                                            |
|  Programa para pizza       | Preparación rápida de alimentos congelados sin precalentamiento, p. ej. pizza, patatas fritas o pasteles de hojaldre.<br>El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior. |

| Posición                                                                                                   | Uso                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Grill con aire caliente    | Asar carne, ave y pescado entero.<br>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 bistecs, salchichas, tostadas y pescado.<br>Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.                                               |
|  Grill, superficie reducida | Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado.<br>Se calienta la parte central de la resistencia del grill.                                    |
|  Calor inferior             | Confitar, hornear y gratinar.<br>El calor proviene de la resistencia inferior.                                                                                                |
|  Descongelar                | Descongelar, p. ej. carne, ave, pan y pasteles.<br>La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.                                                                   |
|  Autolimpieza               | Limpieza automática del compartimento de cocción.<br>El horno se calienta hasta eliminar la suciedad.                                                                         |
|  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.

Quando se ajusta una función se ilumina el símbolo  en el indicador. La lámpara de iluminación situada en el compartimento de cocción del horno se enciende.

Nota

Con los tipos de calentamiento "calor superior" o "calor inferior", el ventilador se conecta brevemente en la fase de calentamiento con el objetivo de repartir mejor el calor.

# Mando de temperatura

Con el mando de temperatura se ajusta la temperatura y el nivel de grill o de limpieza.

| Posición                     | Significado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ● Posición cero              | El horno no se calienta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 50-300 Margen de temperatura | La temperatura en el compartimento de cocción en °C.<br>Excepción: La temperatura máxima en aire caliente 3D  y en programa para pizza  es de 275 °C; para el programa de descongelación  es de 60 °C. |

| Posición   |                     | Significado                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I, II, III | Niveles de grill    | Los niveles para el grill de superficie reducida  y amplia <br>I = nivel 1, bajo<br>II = nivel 2, medio<br>III = nivel 3, fuerte |
|            | Niveles de limpieza | Los niveles de limpieza para la autolimpieza <br>I = nivel 1, suave<br>II = nivel 2, media<br>III = nivel 3, intensa                                                                                                |

**Símbolo de calentamiento**

Mientras el horno esté calentando, el símbolo  del indicador estará encendido. Una vez que el horno alcance y mantenga la temperatura programada, se apaga el símbolo .

En los niveles de grill y limpieza nunca se enciende el símbolo .

**Compartimento de cocción**

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

**Lámpara del horno**

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

Con la posición  del mando de funciones puede encenderse la lámpara sin que exista calentamiento.

**Ventilador**

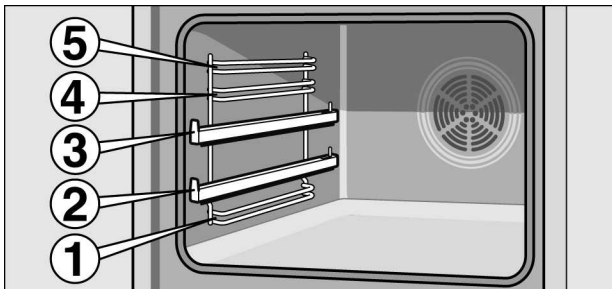
El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario el horno se calienta en exceso.

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

## Accesorios

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

Los rieles de extracción en la altura 2 y 3 permiten 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.



### Parrilla

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

Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



### 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.



### Soporte para accesorios

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

## Accesorios especiales

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

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

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

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Parrilla HEZ 334000                                      | para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bandeja esmaltada HEZ 331070                             | para pasteles, pastas y galletas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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.<br>Bandeja para asar al grill: introducir solo en las alturas 1, 2 y 3.<br>Bandeja para grill como pantalla protectora: introducir la bandeja universal con la bandeja para grill debajo de la parrilla. |
| 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.                                                                                                                                                                                     |
| 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.<br>La piedra para hornear debe precalentarse siempre en la temperatura recomendada.                                                                                                                                                                                              |
| Bandeja profesional con parrilla de inserción HEZ 333070 | Indicada especialmente para preparar grandes cantidades de comida.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Tapa para la bandeja profesional HEZ 333001              | La tapa convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Asador de cristal HEZ 915001                                                            | El asador de cristal es idóneo para preparar estofados y gratinados al horno.<br>Especialmente apropiado para el asado automático.                                                                                                                                                 |
| 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.     |
| Sistema de cocción a vapor HEZ 24D300                                                   | Para la preparación cuidadosa de verduras y pescados.                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Artículo del Servicio de Asistencia Técnica</b>                                      | 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<br>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<br>N.º de artículo: 463582                        | Para limpiar el compartimento de cocción. El gel es inodoro.                                                                                                                                                                                                                       |
| Paño de microfibra con estructura de celdas<br>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<br>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.<br>Tener en cuenta la hoja que se adjunta con el seguro para puerta.                                                                                 |

---

# Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

---

## Programar la hora

Tras la conexión se ilumina en el indicador el símbolo  y cuatro ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla .  
Aparece la hora 12:00 en el indicador.
2. Ajustar la hora con las teclas **+** o **-**.

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

---

## 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 calor superior e inferior  a 240 °C.

Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Ajustar el calor superior e inferior  con el mando de funciones.
2. Ajustar a 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

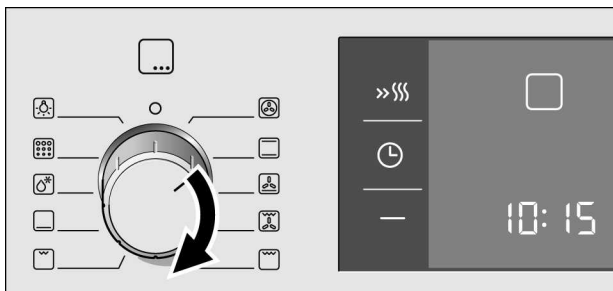
Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados.

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*.

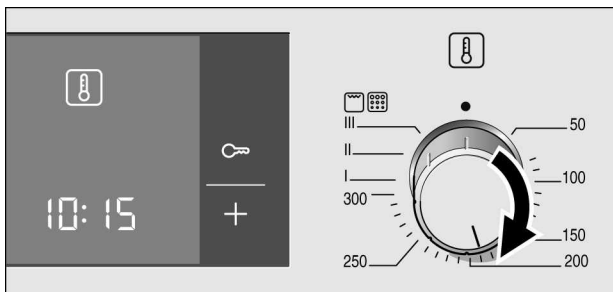
## Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la figura: calor superior/inferior a 190 °C.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.



2. Ajustar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentarse.

**Desconectar el horno**

**Modificar ajustes**

---

## **Calentamiento rápido**

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 mando correspondiente.

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.

Son apropiados los tipos de calentamiento:

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

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. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsarla tecla »»».

En el indicador se ilumina el símbolo »»».

El horno empieza a calentarse.

**Fin del calentamiento rápido**

Suena una señal. Desaparece el símbolo »»» del indicador. Introducir el plato en el horno.

**Interrumpir el calentamiento rápido**

Pulsar la tecla »»». Desaparece el símbolo »»» del indicador.

---

# Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con distintas funciones de tiempo. Con la tecla  se activa el menú y se cambia entre las distintas funciones. Los símbolos de tiempo se mantienen iluminados mientras se realizan los ajustes. Los corchetes indican [ ] la función de tiempo seleccionada. Es posible modificar una función de tiempo ya programada directamente con las teclas **+** o **-**, siempre que el símbolo de tiempo se encuentre entre corchetes.

---

## Reloj avisador

Se puede utilizar el reloj avisador como un reloj temporizador de cocina. Funciona de forma independiente al compartimento de cocción. El reloj avisador tiene una señal propia. De este modo, puede diferenciarse si lo que suena es el reloj avisador o el aviso de que la duración del ciclo de cocción ha finalizado.

1. Pulsar la tecla  una vez.  
Los símbolos de tiempo del indicador se iluminan y los corchetes se sitúan junto al símbolo .
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con las teclas **+** o **-**.  
Valor recomendado tecla **+** = 10 minutos  
Valor recomendado tecla **-** = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. El reloj avisador se pone en marcha. En el indicador se ilumina el símbolo  y el tiempo del reloj avisador transcurre de forma visible. El resto de símbolos de tiempo desaparecen.

**Tiempo del reloj avisador transcurrido**

Suena una señal. Aparece 00:00 en el indicador. Desconectar el reloj avisador con la tecla .

**Modificar el tiempo del reloj avisador**

Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas **+** o **-**. El cambio se aplica tras unos segundos.

**Borrar el tiempo del reloj avisador**

Poner el tiempo del reloj avisador a 00:00 con la tecla **-**. El cambio se aplica transcurridos unos segundos. El reloj avisador se desconecta.

## Consultar los ajustes temporales

Cuando se programan varios ajustes temporales, los símbolos correspondientes del indicador se iluminan. El reloj avisador se muestra en primer plano. El símbolo  aparece entre corchetes y el tiempo del reloj avisador transcurre de forma visible.

Para consultar el reloj avisador , la duración del ciclo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar la tecla  hasta que los corchetes se sitúen junto al símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

## Duración

El horno permite ajustar la duración de cocción del plato. Una vez transcurrido el ciclo de cocción, el horno se desconecta. De este modo, no es necesario abandonar otros quehaceres para desconectar el horno y no se sobrepasa el tiempo de cocción de forma accidental.

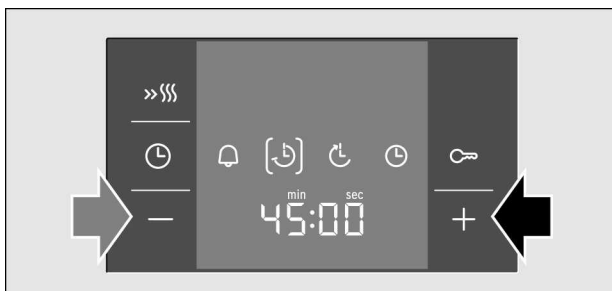
Ejemplo de la figura: duración del ciclo de cocción 45 minutos.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.
2. Ajustar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla .

En el indicador se muestra 00:00. Los símbolos de tiempo se iluminan, los corchetes se sitúan junto a .



4. Ajustar la duración del ciclo de cocción con la tecla **+** o **-**.  
 Valor recomendado de la tecla **+** = 30 minutos  
 Valor recomendado de la tecla **-** = 10 minutos



El horno se enciende transcurridos unos segundos. En el indicador se muestra la duración del ciclo de cocción y se ilumina el símbolo [⌂]. El resto de símbolos de tiempo desaparecen.

### Fin del ciclo de cocción

Suena una señal. El horno deja de calentarse. Aparece 00:00 en el indicador. Pulsar la tecla ⌚. Se puede ajustar de nuevo la duración del ciclo de cocción con las teclas **+** o **-**. O bien pulsando dos veces la tecla ⌚ y girando el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se desconecta.

### Modificar la duración del ciclo de cocción

Modificar la duración del ciclo de cocción con las teclas **+** o **-**. El cambio se aplica tras unos segundos. Si el reloj avisador está ajustado, pulsar primero la tecla ⌚.

### Borrar la duración del ciclo de cocción

Restablecer la duración del ciclo de cocción a 00:00 con la tecla **-**. El cambio se aplica tras unos segundos. Se borra la duración del ciclo de cocción. Si el reloj avisador está ajustado, pulsar primero la tecla ⌚.

### Consultar los ajustes temporales

Si se han ajustado varias funciones de tiempo, los símbolos correspondientes se iluminan en el indicador. El símbolo de la función de tiempo en primer plano se encuentra entre corchetes.

Para consultar el reloj avisador , la duración del ciclo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar la tecla  hasta que los corchetes se sitúen junto al símbolo correspondiente. El valor correspondiente aparece durante varios segundos en el indicador.

## Tiempo de finalización

El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. El horno se enciende de forma automática y se apaga en el momento deseado. P. ej., se puede introducir el plato en el compartimento de cocción por la mañana y programar el horno para que esté listo al mediodía.

Es preciso asegurarse de que los alimentos no permanezcan demasiado tiempo en el compartimento de cocción para evitar que se estropeen.

Ejemplo de la figura: son las 10:30 h, la duración del ciclo de cocción es de 45 minutos y el horno debería apagarse a las 12:30.

1. Ajustar el mando de funciones.
2. Ajustar el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla .
4. Ajustar la duración del ciclo de cocción con la tecla **+** o **-**.
5. Pulsar la tecla .

Los corchetes aparecen junto a . Se muestra la hora a la que estará listo el plato.



6. Retrasar el tiempo de finalización con la tecla **+** o **-**.



Tras unos segundos, el horno aplica los ajustes realizados y pasa al modo de espera. En el indicador se muestra la hora a la que el plato estará listo y el símbolo  aparece entre corchetes. Los símbolos  y  se apagan.

Cuando se enciende el horno se muestra el transcurso del tiempo de cocción y el símbolo  aparece entre corchetes. El símbolo  se apaga.

#### **Fin del ciclo de cocción**

Suena una señal. El horno deja de calentarse. Aparece 00:00 en el indicador.

Pulsar la tecla . Se puede ajustar de nuevo la duración del ciclo de cocción con las teclas **+** o **-**. O bien pulsando dos veces la tecla  y girando el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se desconecta.

#### **Modificar el tiempo de finalización**

Modificar el tiempo de finalización con las teclas **+** o **-**. El cambio se aplica tras unos segundos. Si el reloj avisador está ajustado, pulsar primero la tecla  dos veces.

El tiempo de finalización no debe modificarse si ya se ha iniciado la duración del ciclo de cocción.

El resultado de la cocción no sería óptimo.

#### **Borrar el tiempo de finalización**

Pulsar la tecla **-** para borrar el tiempo de finalización y restablecer la hora actual. El cambio se aplica tras unos segundos. El horno se enciende.

Si el reloj avisador está ajustado, pulsar primero la tecla  dos veces.

## Consultar los ajustes temporales

Si se han ajustado varias funciones de tiempo, los símbolos correspondientes se iluminan en el indicador. El símbolo de la función de tiempo en primer plano se encuentra entre corchetes.

Para consultar el reloj avisador ☹, la duración del ciclo de cocción ☺, el tiempo de finalización ☻ o la hora ☼, pulsar la tecla ☼ hasta que los corchetes se sitúen junto al símbolo correspondiente. El valor correspondiente aparece durante varios segundos en el indicador.

---

## Hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador se ilumina el símbolo ☼ y cuatro ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla ☼.  
Aparece la hora 12:00 en el indicador.
2. Ajustar la hora con las teclas + o -.

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

## Cambiar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar la tecla ☼ cuatro veces.  
En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes se encuentran junto a ☼.
2. Cambiar la hora con las teclas + o -.

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

## Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Consultar el capítulo *Modificar ajustes básicos*.

# Seguro para niños

## Conectar el seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador y la hora también pueden programarse con el seguro para niños conectado.

El mando de funciones debe encontrarse en la posición cero.

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo . El seguro para niños se ha conectado.

## Desconectar el seguro para niños

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

El símbolo  del indicador se apaga. El seguro para niños se ha desconectado.

# Modificar ajustes básicos

Este horno cuenta con distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden personalizarse.

| Ajuste básico                                                                                                       | Selección 0            | Selección 1    | Selección 2    | Selección 3    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>c1</b> Duración de la señal una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción o el tiempo del reloj avisador | -                      | aprox. 10 seg. | aprox. 2 min.* | aprox. 5 min.  |
| <b>c2</b> Indicación de la hora                                                                                     | sólo en funcionamiento | siempre*       | -              | -              |
| <b>c3</b> Tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste                                                            | -                      | aprox. 2 seg.  | aprox. 5 seg.* | aprox. 10 seg. |
| <b>c5</b> Guías correderas montadas con posterioridad                                                               | no                     | sí*            | -              | -              |
| <b>c6</b> Seleccionar los ajustes de fábrica para todos los valores                                                 | no*                    | sí             | -              | -              |

\* Ajuste de fábrica

El horno debe estar desconectado.

1. Pulsar la tecla  $\ominus$  durante aprox. 4 segundos.  
En el indicador se muestra el ajuste básico actual para la duración de la señal, p.ej., c1 2 para la Selección 2.
2. Cambiar el ajuste básico con las teclas  $+$  o  $-$ .
3. Confirmar con la tecla  $\ominus$ .  
En el indicador se muestra el siguiente ajuste básico. La tecla  $\ominus$  permite recorrer todos los niveles y las teclas  $+$  o  $-$ , modificarlos.
4. Por último, pulsar la tecla  $\ominus$  durante aprox. 4 segundos.

Se aplican todos los ajustes básicos.

Los ajustes básicos pueden volver a modificarse en cualquier momento.

---

## Desconexión automática

Si no se han modificado los ajustes del aparato en varias horas, se activa la desconexión automática. El horno deja de calentarse. El momento en que ocurra esto dependerá de la temperatura ajustada o del nivel de grill.

### La desconexión automática se activa

Suena una señal. En el indicador aparece F8.  
El horno deja de calentarse.

Girar el mando de funciones hasta la posición cero.  
El horno se desconecta.

### Eliminar la desconexión automática

Para que la desconexión automática no se active de forma involuntaria debe ajustarse una duración del ciclo de cocción.  
El horno calienta hasta que haya transcurrido dicha duración.

# 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 kilovatios-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.

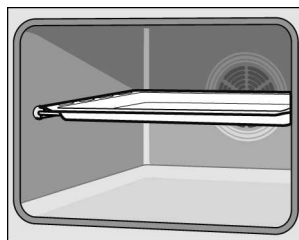
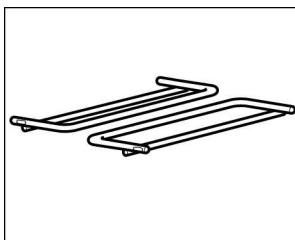
Limpiar la puerta del horno y las superficies laterales del compartimento de cocción por la zona de las juntas. No limpiar las juntas.

### Limpieza conjunta de los accesorios

La bandeja universal se puede limpiar junto con los portaaccesorios. Limpiar los accesorios con un paño húmedo.

La función de autolimpieza no debe utilizarse con la parrilla.

Insertar los portaaccesorios a la izquierda y derecha.



¡Peligro de daños importantes para la salud!  
No introducir bandejas y moldes antiadherentes durante la limpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

---

## Ajuste

Una vez seleccionado el nivel de limpieza, ajustar el horno.

1. Ajustar el mando de funciones en la posición de Autolimpieza

2. Utilizar el mando de temperatura para ajustar el nivel de limpieza.

En el indicador se muestra la hora a la que finalizará la limpieza y el símbolo  se encuentra entre corchetes. La autolimpieza comienza transcurridos unos segundos. La duración del ciclo de cocción transcurre de forma visible y el símbolo  aparece entre corchetes. El símbolo  se apaga.

Poco después del inicio se bloquea la puerta del horno. En el indicador se ilumina el símbolo . Solo una vez se ha apagado el símbolo  puede volver a abrirse la puerta del horno.

En el indicador se muestra 00:00. El horno deja de calentar.

Girar el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se desconecta.

La puerta del horno puede volver a abrirse cuando el símbolo  del indicador se apaga.

Tras el inicio no puede cambiarse el nivel de limpieza.

## **La autolimpieza ha finalizado**

## **Cambiar el nivel de limpieza**

## **Interrumpir la autolimpieza**

Girar el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se desconecta.

La puerta del horno puede volver a abrirse cuando el símbolo  del indicador se apaga.

## **Retrasar el tiempo de finalización**

El horno permite programar la hora a la que se desea que finalice la autolimpieza. De este modo, la autolimpieza puede llevarse a cabo, por ejemplo, durante la noche para poder utilizar el horno durante el día.

Programar como se describe en el punto 1 y 2. Antes de que se inicie la autolimpieza, retrasar el tiempo de finalización con la tecla **+** o **-**.

El horno se conmuta en el modo de espera. En el indicador se muestra la hora a la que finalizará la autolimpieza, y el símbolo  se encuentra entre corchetes.

Cuando se inicia la autolimpieza se muestra el transcurso del tiempo de cocción y el símbolo  aparece entre corchetes. El símbolo  se apaga.

---

## Después de la autolimpieza

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

---

# Cuidados y limpieza

### Consejos y advertencias

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.

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.

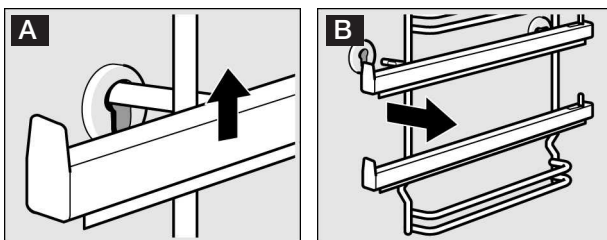
| <b>Zona</b>                                             | <b>Productos de limpieza</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frontal del horno                                       | Agua caliente con un poco de jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.<br>No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Acero inoxidable                                        | Agua caliente con un poco de jabón:<br>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:<br>Limpiar con un paño suave.<br>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):<br>Observar las indicaciones del fabricante.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Compartimento de cocción                                | Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre:<br>Limpiar con una bayeta.<br><br>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.<br><br>Utilizar preferiblemente la función de autolimpieza.<br>Consultar al respecto el capítulo <i>Autolimpieza</i> .                                                                                            |
| Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno | Agua caliente con un poco de jabón:<br>Limpiar con una bayeta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rejillas                                                | Agua caliente con un poco de jabón:<br>Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Guías correderas                                        | Agua caliente con un poco de jabón:<br>Limpiar con una bayeta o un cepillo.<br>No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Accesorios                                              | Agua caliente con un poco de jabón:<br>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.

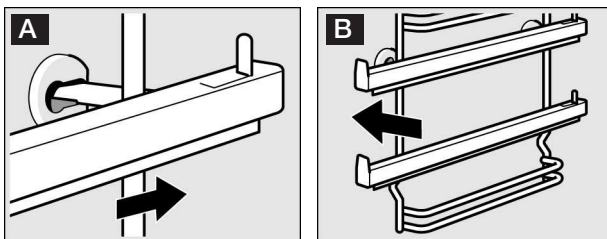
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla (Figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla hacia adelante y extraerla (Figura B).



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

### Colgar las rejillas

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



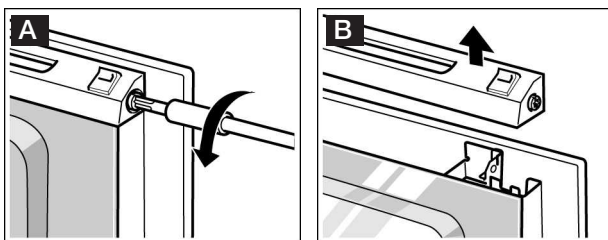
Las rejillas se ajustan sólo a izquierda o a derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

---

## Desmontar la cubierta de la puerta

La tapa de la puerta del horno puede cambiar de color con el tiempo. Para una limpieza más profunda, se recomienda retirar la cubierta.

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Destornillar la cubierta de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos a izquierda y derecha. (figura A) Sujetar el vidrio interior de la puerta con una mano. El vidrio se inclina ligeramente hacia delante.
3. Retirar la cubierta. (figura B)



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

Limpiar la cubierta con un producto de limpieza de acero.

4. Colocarla de nuevo y fijar.
5. Cerrar la puerta del horno.

---

## Montar y desmontar los vidrios de la puerta

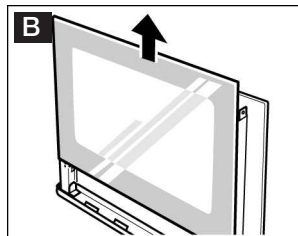
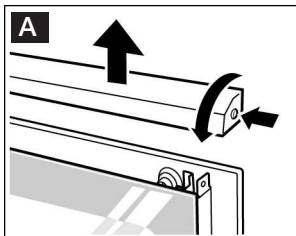
Es posible extraer los vidrios de la puerta del horno para facilitar la limpieza.

En función del modelo de aparato, la puerta del horno puede abrirse por la derecha o por la izquierda.

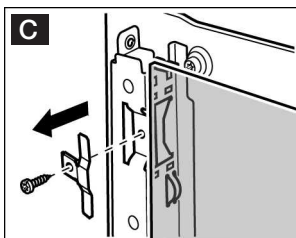
El montaje y desmontaje de los vidrios es válido tanto para la puerta con abertura a la derecha como a la izquierda.

## Desmontaje

1. Abrir la puerta del horno.
2. Destornillar la tapa en la parte superior de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos a izquierda y derecha. (Figura A)  
Sujetar el vidrio con una mano.
3. Extraer hacia arriba el vidrio. (Figura B)



4. Destornillar las grapas a izquierda y derecha y retirarlas. (Figura C)  
Inclinar y extraer el vidrio hacia arriba.



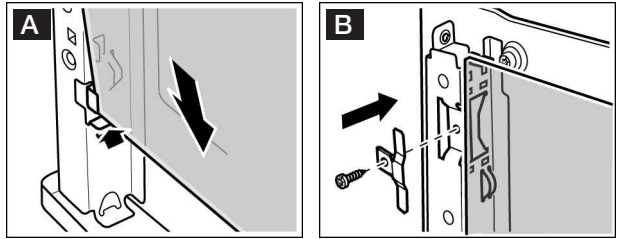
Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

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

## Montaje

Al montar los vidrios, hay que tener en cuenta que la inscripción "Right above" se encuentre en la parte superior derecha.

1. Introducir el vidrio hacia abajo inclinándolo. (Figura A)
2. Colocar y atornillar las grapas a izquierda y derecha. (Figura B)



3. Introducir y sujetar el vidrio superior, con la superficie lisa hacia fuera.
4. Colocar y enroscar la cubierta.
5. Cerrar la puerta del horno.

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

## Qué hacer en caso de avería

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

### Tabla de averías

Si un plato no resulta óptimo consulte el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. Aquí encontrará numerosas sugerencias e indicaciones para la cocina.

| Avería                | Posible causa                     | Solución/consejos                                                                    |
|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| El horno no funciona. | El fusible está defectuoso.       | Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se halla en buen estado.             |
|                       | Corte en el suministro eléctrico. | Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos. |

| Avería                                                                                                                                                       | Posible causa                                                                                                                                    | Solución/consejos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| En el indicador se ilumina  y cuatro ceros.                                 | Corte en el suministro eléctrico.                                                                                                                | Ajustar de nuevo la hora.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| El horno no se calienta.                                                                                                                                     | Hay polvo en los contactos.                                                                                                                      | Girar los mandos giratorios varias veces en ambas direcciones.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| La puerta del horno no se abre.<br>En el indicador se ilumina el símbolo  . | La puerta del horno se ha bloqueado debido a la autolimpieza  . | Espere hasta que se haya enfriado y el símbolo  se haya apagado.                                                                                                                                                                                |
| El horno no se calienta. Las dos puntos del indicador parpadean.                                                                                             | El horno está en modo demo.                                                                                                                      | Desconectar el fusible de la caja de fusibles y volver a conectar tras aprox. 20 segundos.<br>A continuación, pulsar en un plazo de aprox. 2 minutos la tecla  aprox. 4 segundos hasta que los dos puntos estén iluminados de forma permanente. |
| En el indicador aparece F8.                                                                                                                                  | Se ha activado la desconexión automática.                                                                                                        | Girar el mando de funciones hasta la posición cero.                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Mensajes de error

Cuando en el indicador aparece un mensaje de error con **E**, pulsar la tecla . A continuación, ajustar de nuevo la hora.

Si vuelve a aparecer este mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Los siguientes mensajes de error pueden ser solucionados por el propio usuario.

| Mensaje de error | Posible causa                                                     | Solución/consejos                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E011             | Una tecla se ha pulsado durante demasiado tiempo o está cubierta. | Pulsar todas las teclas de forma individual. Comprobar si una tecla está cubierta o sucia.                                                                                                                                                             |
| E115             | La temperatura en el compartimento de cocción es demasiado alta.  | La puerta del horno está bloqueada y el calentamiento se ha interrumpido. Esperar hasta que el horno se haya enfriado. Pulsar la tecla  y volver a ajustar la hora. |



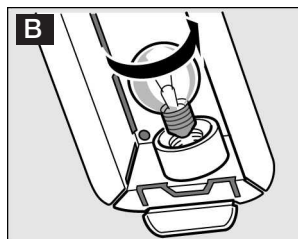
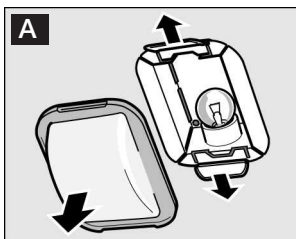
¡Peligro de descarga eléctrica!  
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.  
Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

## 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

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

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.

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 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. 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 horno a la altura 5

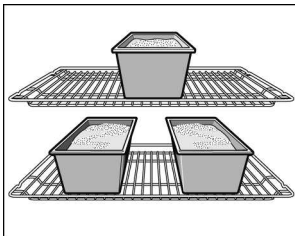
La bandeja universal a la altura 3

La bandeja de horno 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, colocarlos 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.

| Pasteles en moldes                            | Recipientes                           | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura a °C | Tiempo de cocción en minutos |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
| Pasteles de masa batida, fácil                | Molde corona/<br>molde rectangular    | 2      |    | 160-180          | 50-60                        |
|                                               | 3 moldes<br>rectangulares             | 3+1    |    | 140-160          | 60-80                        |
| Pastel de masa batida, fino                   | Molde corona/<br>molde rectangular    | 2      |    | 150-170          | 60-70                        |
| Bases de tarta de masa batida                 | Molde para base<br>de tarta de fruta  | 3      |    | 160-180          | 20-30                        |
| Pastel de fruta fino,<br>masa batida          | Molde redondo/<br>desarmable          | 2      |    | 160-180          | 50-60                        |
| Base de bizcocho, 2 huevos<br>precalentar     | Molde para base<br>de tarta de fruta  | 2      |   | 150-170          | 20-30                        |
| Tarta de bizcocho, 6 huevos,<br>precalentar   | Molde redondo<br>desarmable<br>oscuro | 2      |  | 150-170          | 40-50                        |
| Base de pasta flora con<br>borde              | Molde redondo<br>desarmable<br>oscuro | 1      |  | 180-200          | 25-35                        |
| Tarta frutas o queso con<br>base pastaflores* | Molde redondo<br>desarmable<br>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                        |

| Pasteles en moldes                         | Recipientes                     | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura a °C | Tiempo de cocción en minutos |
|--------------------------------------------|---------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
| 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 universal                    | 2      |    | 170-190          | 20-30                        |
|                                                    | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1    |    | 140-160          | 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 universal                    | 3      |    | 170-180          | 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    |  | 150-160          | 50-60                        |
| Pastaflora con revestimiento seco                  | Bandeja universal                    | 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 universal                    | 2      |  | 170-190          | 15-20                        |
| Trenza de levadura con 500 g de harina             | Bandeja universal                    | 2      |  | 170-190          | 25-35                        |
| Bollo con 500 g de harina                          | Bandeja universal                    | 3      |  | 160-180          | 60-70                        |

| Cocción de un pastel<br>preparado en la bandeja | Accesorios                              | Altura | Tipo de<br>calenta-<br>miento                                                     | Temperatura<br>a °C | Tiempo de<br>cocción en<br>minutos |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Bollo con 1 kg de harina                        | Bandeja universal                       | 3      |  | 150-170             | 90-100                             |
| Pastel de hojaldre, dulce                       | Bandeja universal                       | 2      |  | 190-210             | 55-65                              |
| Pizza                                           | Bandeja universal                       | 2      |  | 200-220             | 25-35                              |
|                                                 | Bandeja universal +<br>bandeja de horno | 3+1    |  | 180-200             | 40-50                              |
| Torta alsaciana de cebolla<br>precalentar       | Bandeja universal                       | 2      |  | 280-300             | 10-12                              |

| Pastelitos             | Accesorios                                     | Altura | Tipo de<br>calenta-<br>miento                                                       | Temperatura<br>a °C | Tiempo de<br>cocción en<br>minutos |
|------------------------|------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------|
| Pastas y galletas      | Bandeja universal                              | 3      |    | 140-160             | 15-25                              |
|                        | Bandeja universal + bandeja<br>de horno        | 3+1    |    | 130-150             | 25-35                              |
|                        | Bandeja universal +<br>2 bandejas de horno     | 1+3+5  |    | 130-150             | 30-40                              |
| Churros<br>precalentar | Bandeja universal                              | 3      |    | 140-150             | 30-40                              |
|                        | Bandeja universal                              | 3      |    | 140-150             | 30-40                              |
|                        | Bandeja universal + bandeja<br>de horno        | 3+1    |    | 140-150             | 30-45                              |
|                        | Bandeja universal +<br>2 bandejas de horno     | 1+3+5  |  | 130-140             | 40-55                              |
| Almendrados            | Bandeja universal                              | 2      |  | 110-130             | 30-40                              |
|                        | Bandeja universal + bandeja<br>de horno        | 3+1    |  | 100-120             | 35-45                              |
|                        | Bandeja universal +<br>2 bandejas de horno     | 1+3+5  |  | 100-120             | 40-50                              |
| Merengues              | Bandeja universal                              | 3      |  | 80-100              | 100-150                            |
| Tartaletas de fruta    | Parrilla con bandeja-molde<br>de tartaletas    | 3      |  | 180-200             | 20-25                              |
|                        | 2 parrillas con<br>bandeja-molde de tartaletas | 3+1    |  | 160-180             | 25-30                              |

| Pastelitos         | Accesorios                              | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura a °C | Tiempo de cocción en minutos |
|--------------------|-----------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
| Ensaimada          | Bandeja universal                       | 2      |  | 210-230          | 30-40                        |
| Pastel de hojaldre | Bandeja universal                       | 3      |  | 180-200          | 20-30                        |
|                    | Bandeja universal + bandeja de horno    | 3+1    |  | 180-200          | 25-35                        |
|                    | Bandeja universal + 2 bandejas de horno | 1+3+5  |  | 170-190          | 35-45                        |
| Pasta de levadura  | Bandeja universal                       | 2      |  | 190-210          | 20-30                        |
|                    | Bandeja universal + bandeja de horno    | 3+1    |  | 160-180          | 25-35                        |

## Pan y panecillos

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

No echar nunca agua en el horno caliente.

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

| Pan y panecillos                            | Accesorios                           | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura a °C | Tiempo de cocción en minutos |
|---------------------------------------------|--------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
| Pan de levadura con 1,2 kg de harina        | Bandeja universal                    | 2      |    | 300<br>200       | 5<br>30-40                   |
| Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina | Bandeja universal                    | 2      |  | 300<br>200       | 8<br>35-45                   |
| Pan turco                                   | Bandeja universal                    | 2      |  | 300              | 10-15                        |
| Panecillo no precalentar                    | Bandeja universal                    | 3      |  | 200              | 20-30                        |
| Panecillo de masa de levadura, dulce        | Bandeja universal                    | 3      |  | 180-200          | 15-20                        |
|                                             | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1    |  | 150-170          | 20-30                        |

## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

---

Quiere hornear con una receta propia.

---

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

---

El pastel se desmorona.

---

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

---

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.

---

---

Oriéntese con recetas parecidas que aparezcan en las tablas.

---

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.

---

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.

---

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

---

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.

---

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.

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 horno 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      |    | 200-220                          | 100                            |
|                               | 1,5 kg |                              | 2      |    | 190-210                          | 120                            |
|                               | 2,0 kg |                              | 2      |    | 180-200                          | 140                            |
| Solomillo de buey, medio      | 1,0 kg | abrir                        | 2      |    | 210-230                          | 60                             |
|                               | 1,5 kg |                              | 2      |    | 200-220                          | 80                             |
| Roastbeef, medio              | 1,0 kg | abrir                        | 1      |    | 220-240                          | 60                             |
| Bistec, 3 cm de grosor, medio |        | Parrilla + bandeja universal | 5+1    |   | 3                                | 15                             |
| Carne de ternera              |        |                              |        |                                                                                     |                                  |                                |
| Asado de ternera              | 1,0 kg | abrir                        | 2      |  | 190-210                          | 110                            |
|                               | 1,5 kg |                              | 2      |  | 180-200                          | 130                            |
|                               | 2,0 kg |                              | 2      |  | 170-190                          | 150                            |
| Pierna de ternera             | 1,5 kg | abrir                        | 2      |  | 210-230                          | 140                            |

| Carne                                           | Peso   | Accesorios y vajilla         | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura a °C, nivel de grill | Duración de cocción en minutos |
|-------------------------------------------------|--------|------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| Carne de cerdo                                  |        |                              |        |                                                                                     |                                  |                                |
| Asado sin corteza de tocino (p. ej. cuello)     | 1,0 kg | abrir                        | 1      |    | 190-210                          | 120                            |
|                                                 | 1,5 kg |                              | 1      |    | 180-200                          | 150                            |
|                                                 | 2,0 kg |                              | 1      |    | 170-190                          | 170                            |
| Asado con corteza de tocino (p. ej. espaldilla) | 1,0 kg | abrir                        | 1      |    | 190-210                          | 130                            |
|                                                 | 1,5 kg |                              | 1      |    | 180-200                          | 160                            |
|                                                 | 2,0 kg |                              | 1      |    | 170-190                          | 190                            |
| Lomo de cerdo                                   | 500 g  | Parrilla + bandeja universal | 3+1    |    | 230-240                          | 30                             |
| Asado de cerdo, magro                           | 1,0 kg | abrir                        |        |    | 190-210                          | 120                            |
|                                                 | 1,5 kg |                              | 2      |    | 180-200                          | 140                            |
|                                                 | 2,0 kg |                              |        |    | 170-190                          | 160                            |
| Cerdo ahumado con hueso                         | 1,0 kg | cerrado                      | 2      |    | 210-230                          | 70                             |
| Bistecs, 2 cm de grosor                         |        | Parrilla + bandeja universal | 5+1    |    | 3                                | 15                             |
| Medallones de cerdo, 3 cm de grosor             |        | Parrilla + bandeja universal | 5+1    |   | 3                                | 10                             |
| Carne de cordero                                |        |                              |        |                                                                                     |                                  |                                |
| Espalda de cordero, con hueso                   | 1,5 kg | abrir                        | 2      |  | 190-210                          | 60                             |
| Pierna de cordero deshuesada, medio             | 1,5 kg | abrir                        | 1      |  | 160-180                          | 120                            |

| Carne                        | Peso              | Accesorios y vajilla         | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura a °C, nivel de grill | Duración de cocción en minutos |
|------------------------------|-------------------|------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| <b>Carne de caza</b>         |                   |                              |        |                                                                                   |                                  |                                |
| Solomillo de corzo con hueso | 1,5 kg            | abrir                        | 2      |  | 200-220                          | 50                             |
| Pata de corzo deshuesada     | 1,5 kg            | cerrado                      | 2      |  | 210-230                          | 100                            |
| Asado de jabalí              | 1,5 kg            | cerrado                      | 2      |  | 180-200                          | 140                            |
| Asado de ciervo              | 1,5 kg            | cerrado                      | 2      |  | 180-200                          | 130                            |
| Conejo                       | 2 kg              | cerrado                      | 2      |  | 220-240                          | 60                             |
| <b>Asado de carne picada</b> | de 500 g de carne | abrir                        | 1      |  | 180-200                          | 80                             |
| <b>Salchichas</b>            |                   | Parrilla + bandeja universal | 4+1    |  | 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                        |
| Pechuga de pavo         | 1,0 kg     | cerrado              | 2      |  | 180-200                          | 90                             |
| Muslo de pavo           | 1,0 kg     | Parrilla             | 2      |  | 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      |  | 2                                | 20-25               |
|                                      | 1,0 kg            | Parrilla                | 2      |  | 200-220                          | 45-55               |
|                                      | 1,5 kg            | Parrilla                | 2      |  | 190-210                          | 60-70               |
|                                      | 2,0 kg            | cerrado                 | 2      |  | 190-210                          | 70-80               |
| Ventresca de pescado, 3 cm de grosor |                   | Parrilla                | 3      |  | 2                                | 20-25               |
| Filete de pescado                    |                   | cerrado                 | 2      |  | 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.   | Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.                                                                                                                                                             |
| ¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?          | 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.                  |
| El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.  | Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.                                                                                                                                                                                                   |
| El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.                | Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.                                                                                                                                                                                   |
| El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida. | Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.                                                                                                                                                                                  |
| Al preparar el asado se produce vapor de agua.                           | Se trata de un efecto físico necesario y normal. Una gran parte de ese vapor de agua sale por la salida de vapor. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. |

# Gratinados y tostadas

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

Poner el recipiente siempre sobre la parrilla.

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

| Gratinados                                                      | Accesorios y recipiente | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura a °C | Tiempo de cocción en minutos |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
| Gratinado, dulce                                                | Molde para gratinar     | 2      |    | 180-200          | 50-60                        |
| Souflé                                                          | Molde para gratinar     | 2      |    | 180-200          | 35-45                        |
|                                                                 | Moldecitos de porción   | 2      |    | 200-220          | 25-30                        |
| Gratinado de pasta                                              | Molde para gratinar     | 2      |    | 200-220          | 40-50                        |
| Lasaña                                                          | Molde para gratinar     | 2      |    | 180-200          | 40-50                        |
| Gratinado de patatas con ingredientes crudos, máx. 4 cm de algo | 1 molde de gratinar     | 2      |    | 160-180          | 60-80                        |
|                                                                 | 2 moldes de gratinar    | 1+3    |   | 150-170          | 60-80                        |
| Tostar tostadas, 4 unidades                                     | Parrilla                | 3      |  | 160-170          | 10-15                        |
| Tostar tostadas, 12 unidades                                    | Parrilla                | 3      |  | 160-170          | 15-20                        |

# 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 |
|---------------------------------------------|------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| <b>Pizza, ultracongelada</b>                |                              |        |                                                                                     |                                  |                              |
| 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-Baguettes                             | 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                        |
| <b>Productos de patata, ultracongelados</b> |                              |        |                                                                                     |                                  |                              |
| 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                        |

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

## Platos especiales

Con este aparato se pueden programar temperaturas de 50 a 300 °C. Así, con una temperatura de 50 °C es posible elaborar un yogur cremoso o una esponjosa masa de levadura.

### Preparar yogur

Hervir 1 litro de leche (3,5% de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance los 40 °C. Mezclar 150 g de yogur (a temperatura del frigorífico). Verterlo en tazas o tarros y cubrirlos con film transparente. Precalentar el horno como se indica. A continuación, colocar las tazas/los tarros sobre la base del compartimento de cocción y preparar como se indica.

### 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 una vez apagado.

Preparación

| Plato                           | Recipiente                                |                                         | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura                                                                                                 | Duración           |
|---------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Yogur                           | Colocar las tazas o los tarros            | en la base del compartimento de cocción |  | Precalentar a 50 °C<br>50 °C                                                                                | 5 min.<br>8 h.     |
| Dejar levar la masa de levadura | Colocar un recipiente resistente al calor | en la base del compartimento de cocción |  | precalentar a 50 °C,<br>apagar el aparato,<br>introducir la masa de levadura en el compartimento de cocción | 5 min<br>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                                                                                                                                                   | Acce-<br>sorios | Altura | Tipo de<br>calenta<br>miento                                                        | Temperatura a °C                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Productos congelados delicados</b><br>P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc. | Parrilla        | 1      |  | El mando de temperatura permanece apagado |
| <b>Otros productos congelados</b><br>Pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería                                | Parrilla        | 1      |  | 50 °C                                     |

Nota

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

# Tostar

Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas bien.

Dejar que se escurran y se sequen bien.

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

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

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

| Plato                                | Altura | Tipo de calenta-<br>miento                                                        | Temperatura<br>a °C | Duración<br>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.

No llenar los tarros demasiado con fruta o verdura. 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 conmutar 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 entren en contacto entre sí.
- 2. Verter ½ litro de agua muy caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
- 3. Cerrar la puerta del horno.
- 4. Colocar el mando de funciones en la posición de calor inferior □.
- 5. Ajustar el mando de temperatura entre 170 y 180 °C.

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, Algaricoques, 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.<br>No tostar demasiado los alimentos dorados.<br>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.<br>El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida. |
| Patatas fritas al horno | Distribuir las 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 calenta-<br>miento                                                          | Temperatura<br>a °C | Duración en<br>minutos |
|-------------------------|--------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|
| Churros<br>precalentar* | Bandeja de horno                           | 3      |  | 140-150             | 30-40                  |
|                         | Bandeja de horno                           | 3      |  | 140-150             | 25-35                  |
|                         | Bandeja universal +<br>bandeja de horno    | 3+1    |  | 140-150             | 30-45                  |
|                         | Bandeja universal +<br>2 bandejas de horno | 1+3+5  |  | 130-140             | 35-50                  |

| Plato                         | Accesorios y vajilla                        | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura a °C | Duración en minutos |
|-------------------------------|---------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
| Pastelitos precalentar*       | Bandeja de horno                            | 3      |  | 150-170          | 20-30               |
|                               | Bandeja de horno                            | 3      |  | 150-160          | 20-30               |
|                               | Bandeja universal + bandeja de horno        | 3+1    |  | 140-160          | 25-40               |
|                               | Bandeja universal + 2 bandejas de horno     | 1+3+5  |  | 130-150          | 25-40               |
| Bizcocho de agua precalentar* | Molde desmontable en la parrilla            | 2      |  | 150-160          | 30-40               |
|                               | Molde desmontable en la parrilla            | 2      |  | 150-160          | 35-45               |
| Pastel plano de levadura      | Bandeja universal                           | 3      |  | 160-180          | 40-50               |
|                               | Bandeja universal                           | 3      |  | 150-170          | 40-50               |
|                               | Bandeja universal + bandeja de horno        | 3+1    |  | 150-160          | 50-60               |
| Pastel de manzana recubierto  | Parrilla + 2 moldes desarmables Ø 20 cm     | 1      |  | 180-200          | 70-90               |
|                               | 2 parrillas + 2 moldes desmontables Ø 20 cm | 1+3    |  | 170-190          | 70-90               |

\* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno.

## 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                 |
| Hamburguesa de ternera, 12 unidades* no precalentar | Parrilla + Bandeja universal | 4+1    |  | 3              | 25-30               |

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

## This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a template for writing or drawing. The margins are consistent on all sides.

## This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a template for writing or drawing. The margins are consistent on all sides.