

Para que el cocinar resulte tan placentero como el comer

leer estas instrucciones de uso. De este modo podrán aprovecharse todas las ventajas técnicas de su cocina.

Se obtendrán informaciones importantes sobre seguridad. Se conocerán las diferentes partes de la nueva cocina. Y se mostrará paso a paso cómo ajustarla. Es muy fácil.

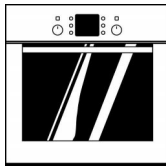
En las tablas se encontrarán los valores de ajuste y las alturas de colocación de muchos platos habituales. Todo ello probado en nuestro estudio de cocina.

Y si se produce una avería - aquí se encontrarán informaciones sobre cómo solucionar por uno mismo las pequeñas averías.

Una completa tabla de contenido ayudará a encontrar rápidamente lo que se busca.

¡Buen provecho!

Instrucciones de uso



HBN 5605.0 F

es

9000 120 875

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	5
Antes del montaje	5
Indicaciones de seguridad	5
Causas de los daños	6
Su nuevo horno	7
El panel de mando	7
Selector de funciones	8
Mando giratorio	8
Teclas de manejo y panel indicador	9
Mandos giratorios escamoteables	9
Tipos de calentamiento	10
Horno y accesorios	12
Ventilador	16
Antes del primer uso	16
Calentar el horno	17
Limpieza previa de los accesorios	17
Programar el horno	17
Así se programa	18
El horno se desconecta automáticamente	19
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	20
Indicador decolor residual	21
Calentamiento rápido	21
Así se programa	21
Asar al grill con el asador giratorio	22
Preparación del asado	22
Colocación del asador giratorio	23

Contenido

Así se programa	24
Función automática de asado	25
Recipientes	25
Elaboración del plato	26
Programas	27
¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?	28
Así se programa	29
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	30
Sugerencias para el asado automático	31
Conmutador Sabbath	32
Así se programa	32
Hora	33
Así se programa	33
Reloj avisador	34
Así se programa	34
Ajustes básicos	35
Modificar los ajustes básicos	36
Seguro para niños	37
Limitación automática del tiempo	37
Cuidados y limpieza	38
Parte externa del aparato	38
Horno	39
Función Clean	40
Limpieza de los vidrios	41
Limpieza de las rejillas	43
Junta	43

Contenido

Filtro de humos	44
Accesorios	44
¿Qué hacer en caso de avería?	45
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	46
Servicio de Asistencia Técnica	47
Embalaje y aparatos usados	47
Tablas y sugerencias	48
Pasteles y repostería	48
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	50
Carne, aves, pescado, gratinados, tostadas	51
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	53
Preparación del menú	54
Alimentos precocinados congelados	55
Descongelación	56
Desechar	57
Consejos prácticos para el ahorro de energía	57
Acrilamida en los alimentos	58
¿Qué se puede hacer?	58
Comidas normalizadas	59

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces podrá manejarse correctamente la cocina.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

Antes del montaje

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar la cocina. En caso de daños por una conexión errónea no ase disfrutará del derecho de garantía.

Indicaciones de seguridad

Horno caliente



Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Utilizar la cocina únicamente para preparar alimentos.

Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras!

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!

No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Reparaciones



Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado a realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles.

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Bandeja de horno, papel de aluminio o recipientes en la solera

No introduzca ninguna bandeja de horno en la solera, no la cubra con papel de aluminio, ni coloque ningún recipiente sobre ella, ya que se origina una acumulación térmica, los tiempos de cocción dejan de ser correctos y se daña el esmalte.

Agua en el horno

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

Zumo de fruta

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El zumo de fruta que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.

Es mejor utilizar la bandeja universal honda.

Enfriamiento con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes.

Junta del horno muy sucia

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

La puerta del horno como superficie de apoyo

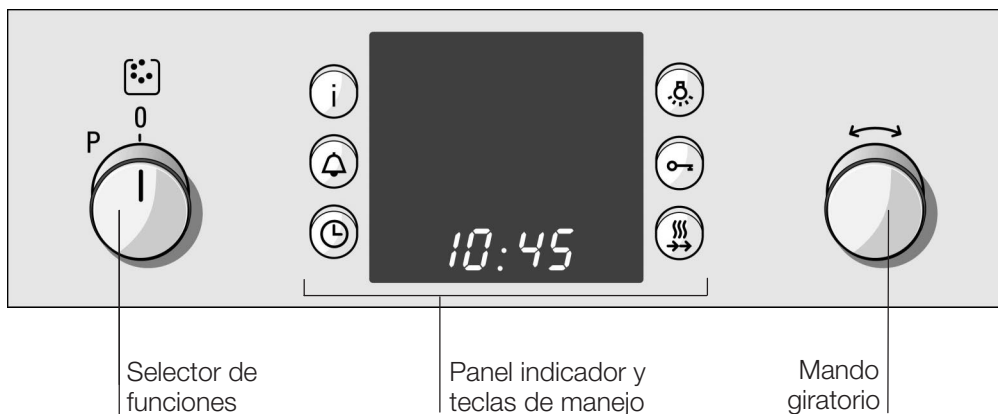
No subirse ni sentarse en la puerta del horno abierta.

Su nuevo horno

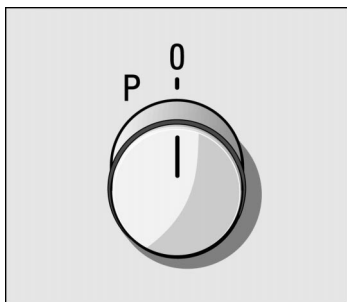
Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el panel de mando con los interruptores y las indicaciones visuales. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



Selector de funciones



A través del selector de funciones puede ajustarse el tipo de calentamiento del horno. En la indicación visual aparece un valor recomendado para cada tipo de calentamiento.

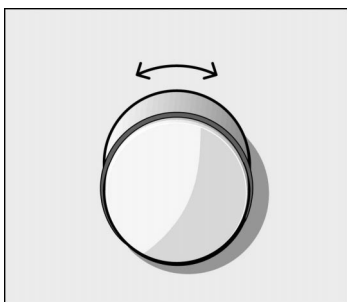
Ajustes

	Calor superior e inferior
	Función Soft-Steam*
	Aire caliente 3D
	Aire caliente intensivo / escalón para pizza
	Calor inferior
	Grill de infrarrojos con aire caliente
	Grill variable
clean	Limpieza
P	Asado automático

*Tipo de calentamiento con el que se ha determinado la clase de eficiencia energética conforme a la norma EN50304.

Al ajustar el selector de funciones, la lámpara interior del horno se enciende.

Mando giratorio



Todos los valores propuestos y de ajuste se pueden modificar con el mando giratorio.

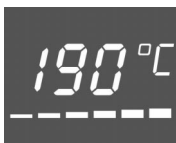
Márgenes

20 - 300	Temperatura en °C la temperatura máx. para aire caliente 3D y aire caliente intensivo / escalón para pizza es de 275 °C
1 - 3	Escalones del grill girar a posición inicial
50 - 300	Asador giratorio
1 min - 23.59 h	Duración
5 seg - 12.00 h	Reloj avisador
P 01 - P 24	Programas
P 25	Sapatti-ohjelma

Teclas de manejo y panel indicador



Tecla Info i	Para consultar información.
Tecla de reloj avisador 🔔	Para ajustar el reloj avisador.
Tecla de reloj 🕒	Para ajustar la hora, la duración del horno → y el tiempo de finalización → .
Tecla de la lámpara de iluminación del horno 🔦	Para conectar y desconectar la lámpara en el horno.
Tecla de llave 🔑	Para conectar y desconectar el seguro para niños.
Tecla de calentamiento rápido 🔥	Para que el horno caliente rápidamente.



En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

El control de calentamiento situado debajo del indicador de temperatura muestra el aumento de temperatura o el calor residual en el horno.

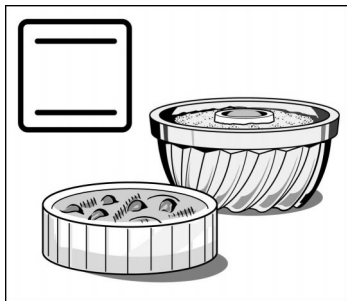
Mandos giratorios escamoteables

Los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar y desenclavar, presionar el mando giratorio.

Los mandos giratorios pueden girarse a derecha o a izquierda.

Tipos de calentamiento


El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.

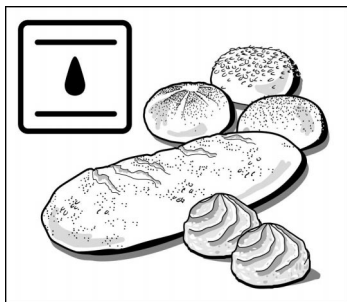


Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto si se trata de un pastel como un asado.

Con este tipo de calentamiento, se obtiene un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados. También para piezas de asado de menor tamaño de carne de vaca, ternera y caza resulta apropiado el calor superior e inferior.

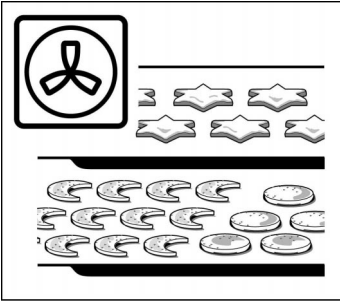
Conservar en caliente : En el margen de temperatura de 65-100 °C se pueden conservar calientes los alimentos. No conservar los alimentos en caliente durante más de dos horas.



Función Soft-Steam

es el tipo de calentamiento para un máximo ahorro de energía. En este caso, el calor también de manera uniforme desde arriba y desde abajo sobre las pastas. La humedad extraída de las pastas durante el horneado permanece en el horno en forma de vapor y de este modo no se resecan los alimentos.


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



Aire caliente 3D

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

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

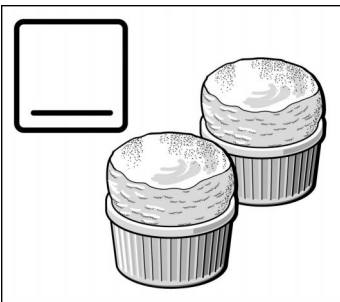
Descongelación : El margen de temperatura de 20-60 °C es apropiado para la descongelación de los platos.



Aire caliente intensivo / escalón para pizza

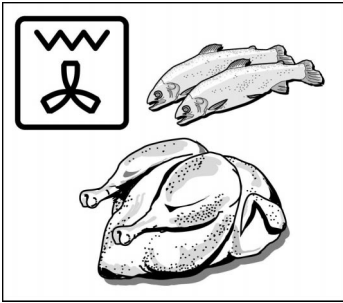
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el calentador circular.

Este tipo de calentamiento es el más adecuado para alimentos ultracongelados. Se consigue un mejor resultado de cocción de la pizza congelada, las patatas fritas o el pastel de hojaldre dulce sin necesidad de precalentar el horno.



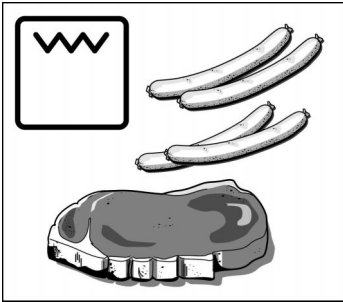
Calor inferior

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




Grill de infrarrojos con aire caliente

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



Grill variable

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

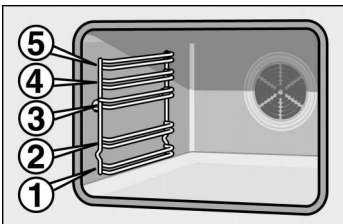
Asar al grill con el asador giratorio : Con esta función el calor sólo viene desde arriba sobre el asado o el ave. Un motor situado en la placa posterior se encarga de hacer girar el asador. De esta manera, las aves o los asados de gran tamaño se doran por toda su superficie. Para ajustar el tipo de calentamiento, consultar el capítulo “Asar al grill con el asador giratorio”.

Consejos y advertencias

Si durante el funcionamiento se abre la puerta del horno, se interrumpe el calentamiento.

Para distribuir correctamente el calor, el ventilador se conecta brevemente en los tipos de calentamiento con calor superior e inferior durante la fase de calentamiento.

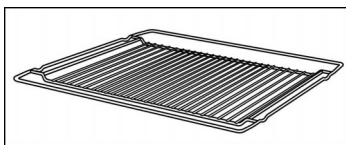
Horno y accesorios



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


Asimismo, pueden extraerse hasta dos tercios sin que vuelquen. De este modo, los platos pueden retirarse fácilmente.

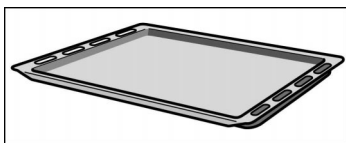
Accesorios



Parrillas HEZ 334000

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

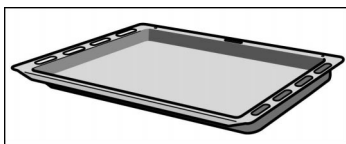
Introducir las parrillas con la curvatura hacia abajo .



Bandeja esmaltada HEZ 311000

para pasteles y galletas.

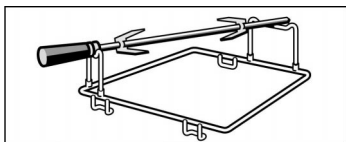
Introducir la bandeja en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



Bandeja universal HEZ 332000

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

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

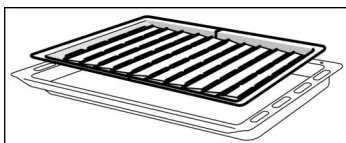


Asador giratorio

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

Accesorios opcionales

Los accesorios opcionales se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en los comercios especializados.

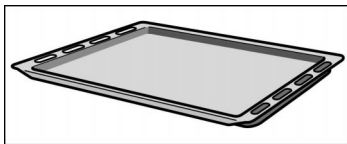


Bandeja para grill HEZ 325000

para asar al grill en lugar de a la parrilla o como protección contra salpicaduras para que el horno no se ensucie tanto. Utilizar la bandeja para grill sólo dentro de la bandeja universal.

Asar al grill con la bandeja para grill: utilizar la misma altura de colocación que para la parrilla.

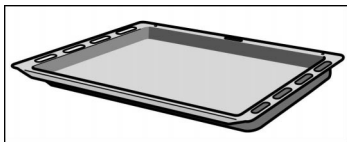
Bandeja para grill como protección contra salpicaduras: Introducir la bandeja universal con bandeja para grill debajo de la parrilla.



Bandeja de horneado esmaltada HEZ 331010 con revestimiento antiadherente

Los pasteles y las galletas se despegan con mayor facilidad de la bandeja del horno.

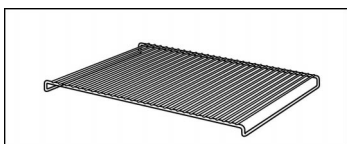
Introducir la bandeja en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



Bandeja universal HEZ 332010 con capa antiadherente

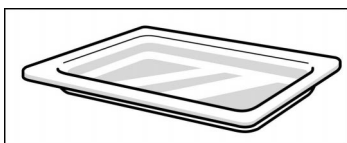
Jugosos pasteles, pastas, platos congelados y asados de piezas grandes, pueden despegarse fácilmente de la bandeja universal.

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



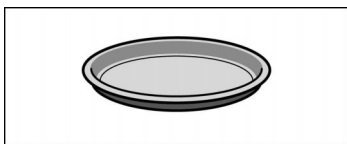
Parrilla HEZ 324000

para asar al grill. Colocar la parrilla siempre en la bandeja universal. Las gotas de aceite y el jugo de la carne se recogen.



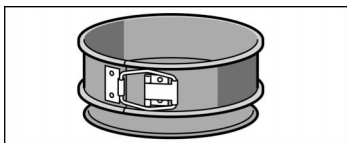
Bandeja de vidrio HEZ 336000

Bandeja honda de vidrio. También es adecuada como recipiente para servir.



Bandeja para pizzas HEZ 317000

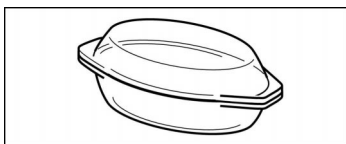
apropiada para p. ej. pizzas, productos ultracongelados y pastel grandes y redondos. Se puede utilizar la bandeja para pizzas en lugar de la bandeja universal. Colocar la bandeja sobre la parrilla. Tomar como referencia los datos de las tablas.



Molde para bizcocho HEZ 6001

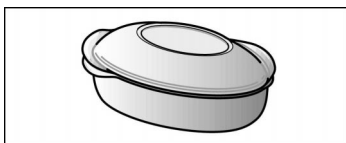
Con el molde para bizcocho a prueba de derrame, se pueden hornear bizcochos especialmente jugosos. Gracias al borde extra ancho, se evita que el contenido se derrame y así la cocina permanece limpia.

El interior del molde para hornear está revestido de una capa antiadherente.



Asador de cristal HMZ21GB

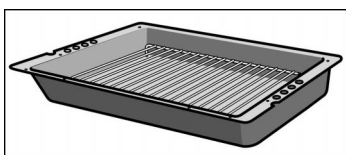
Para preparar platos guisados y platos en el horno. Está especialmente indicado para el asado automático.



Asador de metal HEZ 6000

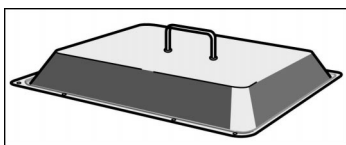
se adapta a la zona de asado de la placa de cocción vitrocerámica. El asador es apropiado tanto para la técnica sensorial para cocinar, así como para el asado automático.

La cacerola está esmaltada por fuera y revestida de una capa antiadherente en su interior.



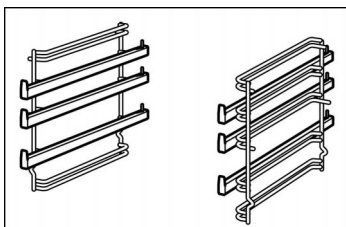
Bandeja profesional HEZ 333000

para la preparación de grandes cantidades.



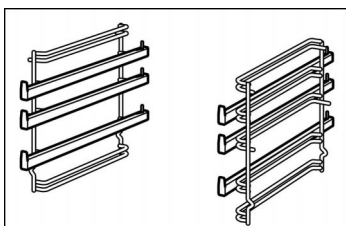
Tapa para la bandeja profesional HEZ 333001

convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.



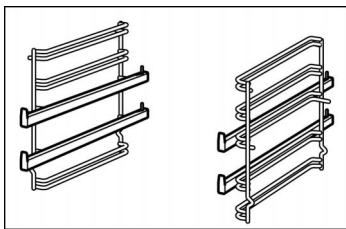
Corredera telescópica triple de extracción completa HEZ 338305

Las alturas 2, 3 y 4 disponen de guías de corredera que permiten extraer los accesorios sin que vuelquen.



Corredera telescópica triple HEZ 338300

Las alturas 2, 3 y 4 disponen de guías de corredera que permiten extraer los accesorios sin que vuelquen.



Corredera telescópica doble HEZ 338200

Las alturas 2 y 3 disponen de guías de corredera que permiten extraer los accesorios sin que vuelquen.

Ventilador

El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Éste se conecta y desconecta en caso de necesidad. El aire caliente se escapa por la puerta.

Antes del primer uso

En este capítulo hay información sobre todo lo que hay que hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el capítulo “Qué hay que tener en cuenta”.

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

Si parpadean el símbolo ⌚ y tres ceros

Poner el reloj en hora.


1. Pulsar la tecla de reloj ⌚.
Aparecerá 12:00 y el símbolo reloj ⌚ parpadeará.
2. Programar la hora con el botón giratorio.

Tras unos segundos se aplica la hora. El horno está ahora listo para funcionar.

Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

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

1. Colocar el selector de funciones en calor superior e inferior .
En la indicación visual se propone una temperatura.
2. Programar 240 °C con el botón giratorio.
Tras 60 minutos, desconectar el selector de funciones.

Limpieza previa de los accesorios

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

Programar el horno

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Desconectar el horno manualmente

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

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

El horno se conecta y desconecta automáticamente

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

Tablas y sugerencias

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

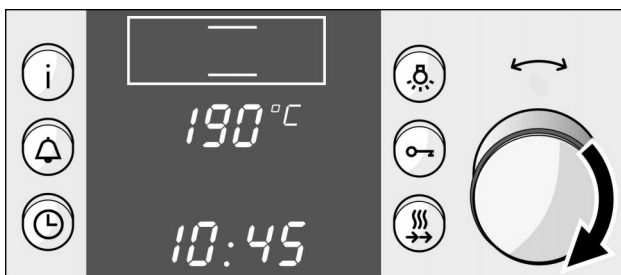
Así se programa

1. Ajustar con el mando selector de funciones el tipo de calentamiento deseado.
En el indicador de temperatura aparece un valor recomendado para el tipo de calentamiento.

Ejemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



2. Ajustar la temperatura o el escalón del grill con el selector de temperaturas.



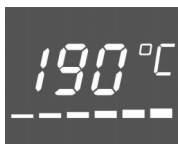
Desconexión

Cuando el plato esté listo, desconectar el selector de funciones.

Modificar los ajustes

Es posible modificar la temperatura o el escalón del grill en cualquier momento.

Control de calentamiento





El control de calentamiento muestra el aumento de temperatura en el horno. Cuando todos los campos están llenos, significa que se ha alcanzado el momento óptimo para introducir el plato en el horno. Al asar al grill, el control de calentamiento no aparece.

Puede consultar la temperatura aproximada con la tecla Info i.

A causa de la inercia térmica del horno, durante la fase de calentamiento puede mostrarse una temperatura que no coincide con la temperatura real del horno.

El horno se desconecta automáticamente


3. Pulsar la tecla de reloj . El símbolo duración  parpadea.

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

Ejemplo: Duración 45 minutos



4. Programar con el mando giratorio la duración deseada.

Tras unos segundos, se pone en marcha el horno. El símbolo  se ilumina en la indicación visual.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Desconectar el selector de funciones.




Modificar los ajustes

Pulsar la tecla de reloj . Modificar la duración con el mando giratorio.

Cancelar el ajuste

Desconectar el selector de funciones.

Consulta de los ajustes



Consultar el tiempo de finalización  o la hora : Pulsar la hora  tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente. El valor consultado aparecerá por unos segundos.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

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

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

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 hasta 4.

5. Pulsar la tecla de reloj  tantas veces hasta que el símbolo fin  parpadee. En la indicación visual puede verse cuándo estará listo el plato.



6. Atrasar el tiempo de finalización con el mando giratorio.

Tras unos segundos se aplica el ajuste. En la indicación puede verse el tiempo de finalización hasta que el horno se pone en marcha.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Desconectar el selector de funciones.

Nota

Mientras el símbolo esté parpadeando es posible efectuar modificaciones. Cuando el símbolo está iluminado es que se ha aplicado el ajuste. Es posible modificar el tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste. Para ello consultar el capítulo Ajustes básicos.

Indicador de calor residual

Al desconectar el horno, podrá leer el calor residual en el control de calentamiento en el horno.

Cuando se han llenado todos los campos, el horno tendrá una temperatura de aprox. 300 °C.

Cuando la temperatura hay descendido a aprox. 60 °C, se apagará el control de calentamiento.

Aprovechamiento del calor residual

Con el calor residual se pueden mantener los platos calientes en el horno.

En los platos que requieren un período de cocción prolongado, se puede desconectar el horno 5-10 minutos antes. El plato se acaba de hacer con el calor residual y se ahorrará energía.

Calentamiento rápido

Tipos de calentamiento

Así podrá calentar el horno con gran rapidez.

 = Calor superior e inferior

 = Función Soft-Steam

 = Aire caliente 3D

 = Aire caliente intensivo

 = Grill de infrarrojos con aire caliente

Así se programa


Conectar primero el horno.

Luego pulsar la tecla Calentamiento rápido .

El símbolo  se ilumina en la indicación visual.

El horno calienta. Los campos del control de calentamiento se rellenan.

El calentamiento rápido ha finalizado

Se oirá una señal breve. El símbolo  se apaga. Introducir el plato en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla de calentamiento rápido. El símbolo se apaga. Se ha cancelado el calentamiento rápido.

Consejos y advertencias

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

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura ajustada se halla por debajo de los 100 °C.

Si la temperatura en el horno es sólo un poco más baja que la temperatura programada, no es necesario el calentamiento rápido. No se conecta.

Durante el calentamiento rápido, se puede consultar la temperatura actual pulsando la tecla Info i.

Asar al grill con el asador giratorio

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

Preparación del asado

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

Colocar el asado y fijarlo

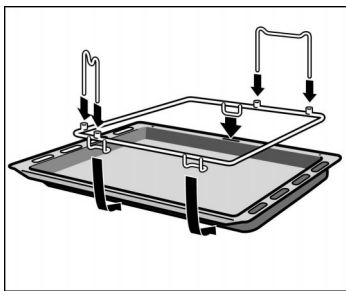
Colocar el asado lo más centrado posible en el asador giratorio.

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

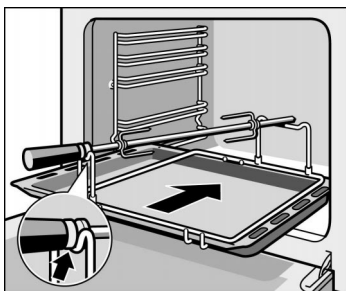
Para más seguridad el asado también se puede atar con hilo de cocina. Si el asado es de ave, atar los extremos de las alas debajo del lomo y los muslos al cuerpo. De este modo, se evita que se doren excesivamente.

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

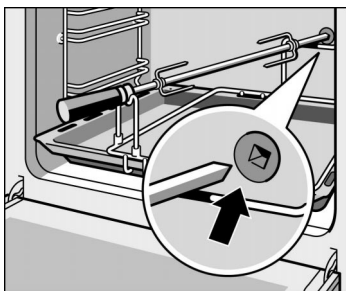
Colocación del asador giratorio



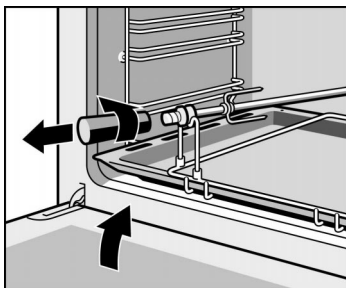
1. Colocar el soporte del asador giratorio sobre la bandeja universal.



2. Colocar el asador giratorio sobre el soporte.





3. Introducir la bandeja universal en la altura 1. En la pared posterior del horno hay un orificio. Enclavar el asador giratorio en dicha apertura.



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

Así se programa

1. Colocar el selector de funciones a la izquierda en la posición de grill variable .
Como valor recomendado aparece el escalón 3.
2. Girar el mando hasta que aparezca el símbolo del asador giratorio . El valor recomendado 300 °C se halla en la indicación visual.
3. Ajustar el nivel de temperatura deseado con el mando giratorio.

Desconectar el selector de funciones antes de extraer el asador giratorio.

También es posible programar la conexión y desconexión automática del horno.

Consejos y advertencias

En el capítulo Tablas y sugerencias se pueden encontrar numerosos valores de ajuste para asar al grill con el asador giratorio.

Ajustar la temperatura siguiendo las indicaciones que aparecen en la tabla. Si la temperatura es demasiado alta, la carne o la ave adquieren por fuera una tonalidad demasiado oscura. Por dentro sigue estando crudo.

Función automática de asado

Con la función automática de asado, los platos guisados, los asados sabrosos y los cocidos deliciosos son muy fáciles de preparar. No habrá que girar ni rociar y el horno permanecerá limpio.

Recipientes

El asado automático sólo es apropiado para asar en recipientes cerrados. Utilizar únicamente recipientes con las tapaderas correspondientes.

Recipientes adecuados

Recipientes resistentes al calor (hasta 300 °C), recipientes de vidrio o vitrocerámica.

Si se utilizan cacerolas de acero esmaltado, hierro fundido o de aluminio colado a presión, añadir más líquido. El plato se dora con más intensidad.

Observar los consejos y advertencias del fabricante del recipiente.

Las cacerolas de acero inoxidable son sólo adecuadas para casos concretos. El plato no se dora con tanta intensidad y la carne no queda en su punto.

Recipientes inadecuados

Recipientes de aluminio brillante y claro, de arcilla sin esmaltar y batería de cocina con asas de plástico.

Tamaño de los recipientes

La carne debe cubrir aprox. dos tercios de la base del recipiente. Así se obtiene un jugo de asado de aspecto sabroso.

La distancia entre la carne y la tapa debe ser de por lo menos 3 cm. La carne puede aumentar de tamaño durante el asado.

Elaboración del plato

Carne

Seleccionar el recipiente adecuado.

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

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

Si la tabla de asado lo indica, añadir líquido en el recipiente vacío. Cubrir la base.

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

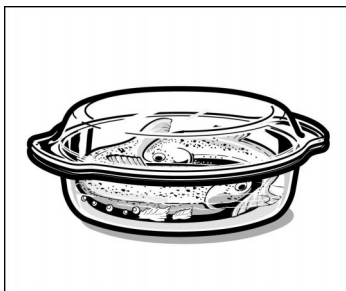
Pescado

Limpiar el pescado, acedar y salar como de costumbre.

Pescado rehogado: una altura de $\frac{1}{2}$ cm de líquido, verter en el recipiente p. ej. vino o zumo de limón.

Pescado al horno: Rebozar el pescado en harina y untarlo con mantequilla derretida.

Nota: El pescado queda mejor si está medio flotando.



Cocido

Se pueden combinar diferentes clases de carne con verdura fresca.

Cortar la carne en trozos pequeños. Se pueden utilizar los trozos del pollo sin trocear.

Añadir a la carne la misma cantidad de verdura o el doble. Ejemplo: Por 0,5 kg de carne añadir entre 0,5 kg y 1 kg de verdura fresca.

Programas

Introducir siempre el plato en el horno frío.

Alimentos fresco	Es apropiado	Nº de programa	Intervalo de peso	Añadir líquido
Asado de buey	Costilla de cerdo, codillo, pata, asado a la vinagreta	01	0,5-3,0 kg	Sí
Roastbeef	Roastbeef, costilla de cerdo	02	0,5-2,5 kg	No
Roastbeef a la inglesa	Roastbeef, costilla de cerdo	03	0,5-2,5 kg	No
Asado de cerdo	Morrillo, nuca, cuello, pata, carne enrollada	04	0,5-3,0 kg	Sí
Asado con corteza	Espalda con corteza de tocino, estómago	05	0,5-2,0 kg	No
Asado de ternera	Espalda, pata, bola, muslo, pecho de ternera	06	0,5-2,5 kg	Sí
Pierna de cordero	Muslo sin hueso	07	0,5-2,5 kg	Sí
Aves	Pollo, pato, ganso, pavo joven	08	0,5-2,5 kg	No
Muslos de ave	Muslos de pollo, pavo y pato	09	0,3-1,5 kg	No
Pechuga de pavo	Pechuga de pavo, carne de pavo enrollada	10	0,5-2,5 kg	Sí
Carnero, ciervo	Espalda, papada, pechuga	11	0,5-2,5 kg	Sí
Costillar, ciervo, caza menor	Pata de corzo, pata de liebre	12	0,5-3,0 kg	Sí
Asado de carne picada	Asado de carne picada	13	0,3-3,0 kg	No
Cocidos	Rollo de carne relleno, estofados de carne	14	0,3-3,0 kg	Sí
Pescado al vapor	Trucha, lucio, carpa, bacalao entero	15	0,3-1,5 kg	Sí
Pescado al horno	Trucha, lucio, carpa, bacalao entero	16	0,5-1,5 kg	No

Platos congelado*	Es apropiado	Nº de programa	Intervalo de peso	Añadir líquido
Asado de buey	Costilla de cerdo, codillo, pata	17	0,5-2,0 kg	Sí
Roastbeef	Roastbeef, costilla de cerdo	18	0,5-2,0 kg	No
Asado de cerdo	Morrillo, nuca, cuello, pata, carne enrollada	19	0,5-2,0 kg	Sí
Asado de ternera	Espalda, pata, bola, muslo, pecho de ternera	20	0,5-2,0 kg	Sí
Pierna de cordero	Muslo sin hueso	21	0,5-2,0 kg	Sí
Muslos de ave	Muslos de pollo, pavo y pato	22	0,3-1,5 kg	No
Carnero, ciervo	Espalda, papada, pechuga	23	0,5-2,0 kg	Sí
Ciervo, caza menor	Pata de corzo, pata de liebre	24	0,5-2,0 kg	Sí

* Atención: Cuando hay que preparar carne congelada, no es posible retrasar el tiempo de finalización. La carne se descongelaría en el tiempo de espera.

¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?

Para saber cuánto tardará su plato, ajustar como se indica en los puntos 1 hasta 4. La duración aparece en la indicación visual.

Cancelación del programa: Desconectar el selector de funciones.

Así se programa

1. Escoger el programa adecuado de la tabla de asado.
2. Girar el selector de funciones hasta que en el indicador de temperatura parpadee P.

Ejemplo: Roastbeef bien hecho, 1,2 kg



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

Una vez se ha aplicado el programa, aparecerá el valor recomendado para el peso.



4. Programar el peso con el mando giratorio

Tras unos segundos, se pone en marcha el horno. En la indicación visual se puede ver cómo transcurre dicha duración.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Desconectar el selector de funciones.

Cancelación del programa

Desconectar el selector de funciones.



El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Utilizar únicamente carne o pescado fresco.

No dejar alimentos durante demasiado tiempo en el horno. La carne y el pescado no refrigerados se estropean fácilmente.


Ejemplo: Programa 02, el plato debe estar listo a las 12:15 horas.

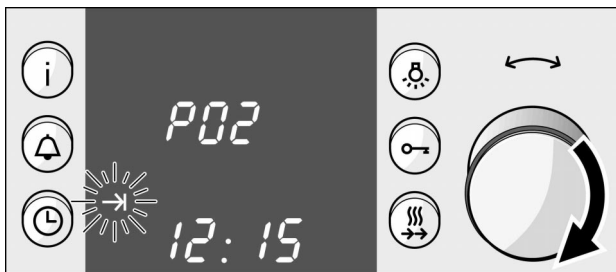
Ajustar tal como se describe en los puntos 1 hasta 4.

5. Pulsar la tecla de reloj  tantas veces hasta que el símbolo fin  parpadee. En la indicación visual puede verse cuándo estará listo el plato.



6. Atrasar el tiempo de finalización con el mando giratorio.

Tras unos segundos se aplica el ajuste. El tiempo de finalización aparece en la indicación visual. El símbolo  se enciende. El horno se pone en marcha en el momento adecuado.







El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Desconectar el selector de funciones.

Nota



El tiempo del reloj avisador transcurre en la indicación visual.

Consulta de la duración restante , el tiempo de finalización  o la hora : Pulsar la hora  tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

Consulta del peso: Pulsar la tecla Info .

Sugerencias para el asado automático

El peso del asado o del ave supera el rango de peso indicado

El rango de peso se ha limitado conscientemente. Con frecuencia, si el asado es muy grande no puede conseguirse una cacerola suficientemente grande. Preparar las piezas grandes con calor superior e inferior  o grill de infrarrojos con aire caliente .

El asado es bueno, pero la salsa es demasiado oscura

Seleccionar un recipiente más pequeño y usar más líquido.

El asado es bueno, pero la salsa es demasiado clara y líquida

Seleccionar un recipiente más grande y usar menos líquido.

El asado está demasiado seco por arriba

Usar un recipiente con una tapa que cierre bien. La carne muy magra se conserva jugosa añadiendo unas tiras de tocino.

Mientras se está asando huele a quemado, pero el asado tiene buen aspecto

La tapa de la cacerola no cierra bien. O la carne se ha hinchado y ha levantado la tapa. Usar siempre una tapa que encaje. Asegurarse de que entre la carne y la tapa haya una distancia mínima de 3 cm.

Si se desea preparar carne congelada

Condimentar la carne congelada igual que la carne fresca. Atención: No se puede retrasar el tiempo de finalización para la carne congelada. La carne se descongelaría en el tiempo de espera.

Si se desea asar varios muslos de pollo o de ave a la vez

Los muslos deben ser del mismo tamaño, más o menos. Indicar el peso del muslo que más pese. Ejemplo: Dos muslos de pavo con 1,4 y 1,5 kg. Indicar 1,5 kg.

Si se desea rehogar o asar varios pescados a la vez

Los pescados deben ser del mismo tamaño, más o menos. Indicar el peso total. Ejemplo: Dos truchas con 0,6 y 0,5 kg. Indicar 1,1 kg.

Si se desea preparar aves rellenas

El ave rellena no es apropiada. La mejor forma es abierta sobre la parrilla. Consultar para ello la tabla para aves.

La carne del cocido está muy poco dorada

La próxima vez, amontonar los trozos de carne en el borde del recipiente. Colocar las verduras en el centro.

Las verduras del cocido están demasiado duras


Para el cocido, indicar el peso de la carne. Las verduras quedarán en su punto. Si es necesario que queden más tiernas, indicar juntos el peso de las verduras y de la carne.

Si se desea preparar un cocido vegetariano


Solamente son apropiadas verduras consistentes, p. ej. zanahorias, judías verdes, repollo, apio y patatas. Cuanto más pequeñas se corten las verduras, más tiernas quedarán. Para que las verduras no queden demasiado parduzcas, cubrir las con líquido.

Si se desea utilizar una cacerola de acero inoxidable

Los recipientes de acero inoxidable solamente son adecuados en parte. La superficie brillante refleja muy intensamente la irradiación de calor. El plato queda menos parduzco y la carne menos hecha.

Si se utiliza una cacerola de acero inoxidable: Al finalizar el programa, retirar la tapa. Asar al grill por encima la carne con el escalón del grill 3  de 8 a 10 minutos más.

Conmutador Sabbath

Con el conmutador Sabbath el horno se mantiene durante 73 horas a una temperatura de 85 °C en la posición Calor superior e inferior. .


Durante ese tiempo se pueden mantener los platos calientes en el horno sin tener que apagarlo o encenderlo.

Así se programa

1. Situar el selector de funciones en P.
En la indicación visual parpadea P.
2. Programar el programa P25 con el mando giratorio.

Si P se ilumina, significa que el ajuste ha quedado registrado. En la indicación visual transcurre la duración del ciclo de cocción de forma visible. El horno se desconecta de forma automática tras 73 horas.

El programa ha finalizado

Suena una señal acústica. El símbolo Duración I→ parpadea. Para que aparezca de nuevo la hora, se debe desconectar el selector de funciones.

Eliminación del programa


Desconectar el selector de funciones.

Indicaciones

Tras la puesta en marcha las teclas están bloqueadas. No es posible realizar consultas ni modificaciones.

La lámpara de iluminación del horno se ilumina durante toda la duración del ciclo de cocción.


Hora

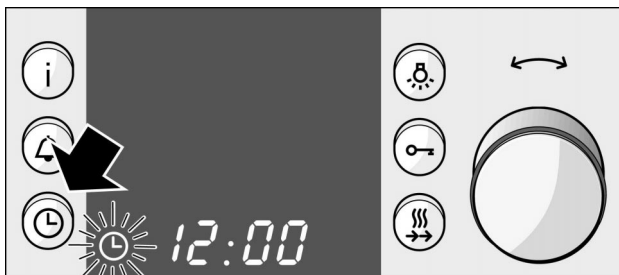
Tras la primera conexión o después de un corte en el suministro eléctrico, en la indicación visual parpadea el símbolo  y tres ceros. Poner el reloj en hora. El selector de funciones debe estar desconectado.

Así se programa


Ejemplo: 13:00 horas

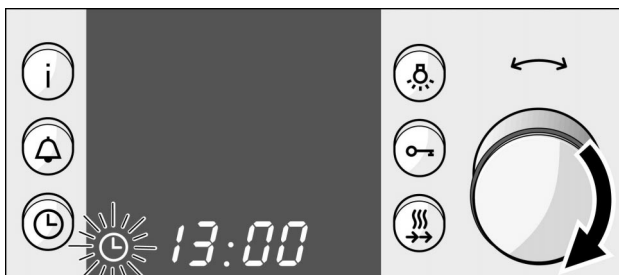
1. Pulsar la tecla de reloj .

En la indicación aparece 12.00 horas y parpadea el símbolo .



2. Programar la hora con el botón giratorio.

Tras unos segundos se aplica la hora. El símbolo  se apaga.



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

Pulsar la tecla de reloj  y modificar la hora con el mando giratorio.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Para ello hay que modificar el ajuste básico. Consultar el capítulo Ajustes básicos.



Reloj avisador

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

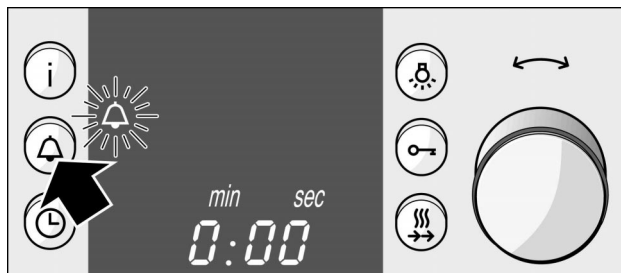
El reloj avisador tiene una señal especial.

También es posible ajustar el reloj avisador cuando el seguro para niños está activo.


Así se programa

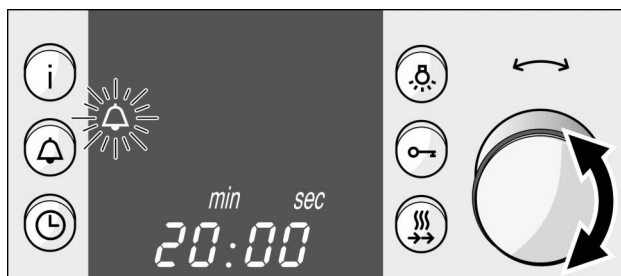
1. Pulsar la tecla de reloj avisador .
El símbolo  parpadea.

Ejemplo: 20 minutos




2. Programar la hora del reloj avisador con el mando giratorio.

Tras unos segundos, se pone en marcha el reloj avisador. El símbolo  se ilumina en la indicación visual. El tiempo transcurre de manera visible.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulsar la tecla de reloj avisador . La indicación visual del reloj avisador se apaga.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla de reloj avisador . Modificar el tiempo con el mando giratorio.

Borrar el ajuste

Pulsar la tecla de reloj avisador  3x.


El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente

Los símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible en la indicación visual. Consultar la duración restante $I \rightarrow I$, el tiempo de finalización $\rightarrow I$ o la hora \ominus : Pulsar la hora \ominus tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

El valor consultado aparecerá por unos segundos en la indicación visual.

Ajustes básicos

El horno tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar el ajuste básico de la hora, la duración de la señal y el tiempo de aplicación de los ajustes.



Ajuste básico	Función	Modificar en
Hora \ominus i = hora visible	Indicación de la hora	Hora \ominus = hora ocultada*
Duración de la señal  i = aprox. 10 s	Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador	Duración de la señal 2 = aprox. 1 min 3 = aprox. 4 min
Tiempo de aplicación $I \rightarrow I$ 2 = medio	Tiempo de espera entre los pasos hasta que se aplica el ajuste	Tiempo de aplicación i = corto 3 = largo

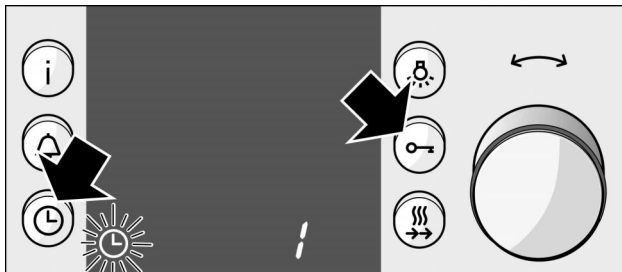
* Excepción: La hora aparece mientras el calor residual se muestre.

Modificar los ajustes básicos

No debe haber ningún funcionamiento ajustado.

Ejemplo: Ocultar la hora


1. Pulsar simultáneamente la tecla de reloj ⌚ y la tecla  hasta que en la indicación visual aparezca un . Esto es el ajuste básico Hora visible.



2. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.



3. Confirmar con la tecla de reloj ⌚.

En la indicación aparece un  para el ajuste básico de la duración de la señal.



Modificar el ajuste básico como se indica en el punto 2 y confirmar con la tecla de reloj ⌚. Ahora también se puede modificar el tiempo de aplicación. Para finalizar, pulsar la tecla de reloj ⌚.

En caso de no desear modificar todos los ajustes básicos

Si no se desea confirmar un ajuste básico, pulsar la tecla de reloj ⌚. Aparecerá el siguiente ajuste básico.



Corrección

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.

Seguro para niños

Para que los niños no conecten el horno accidentalmente, hay disponible un seguro para niños.

Bloquear el horno

El selector de funciones debe estar desconectado. Pulsar la tecla  hasta que en la indicación visual aparezca el símbolo . Esto tarda aprox. 4 segundos.

Desactivar el bloqueo

Pulsar la tecla  hasta que se apague el símbolo .

Consejos y advertencias

El reloj avisador y la hora también pueden ajustarse cuando el horno está bloqueado.

Limitación automática del tiempo

Si se ha olvidado desconectar el horno, se activa la limitación automática del tiempo. El funcionamiento del horno se interrumpe. El momento en que esto sucede depende de la temperatura programada o del escalón del grill.

Cuando el horno ya no caliente, aparecerá un **5** en el indicador de hora.

El calentamiento permanece interrumpido hasta que se conecta el selector de funciones. El **5** se apaga. Ahora se puede volver a programar el horno.

Anular la limitación automática del tiempo

Introducir la duración y el horno se desconectará automáticamente.

Se ha anulado la limitación del tiempo.

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor.

Parte externa del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con un paño suave.

Los productos corrosivos y abrasivos no son apropiados. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con el frontal, limpiarlo inmediatamente con agua.

Indicación

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

Las sombras con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara del horno.

Aparatos con frontal de acero inoxidable

Eliminar siempre de manera inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.

Utilizar agentes conservantes para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. Probar el producto en áreas pequeñas antes de aplicarlo a toda la superficie.

Aparatos con frontal de aluminio

Utilizar un detergente suave para ventanas. Limpiar la superficie con un paño suave para ventanas o un paño de fibras microscópicas sin pelusa sin ejercer excesiva presión.

Los detergentes agresivos, las esponjas que rayan y los paños de limpieza ásperos no son apropiados.

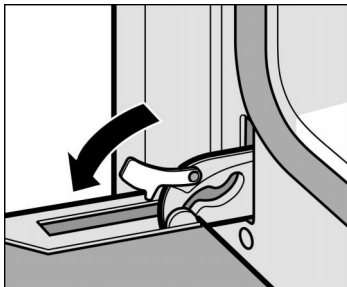
Horno

No utilizar estropajos ni esponjas duras. El limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies del horno esmaltadas.

Para facilitar la limpieza del horno

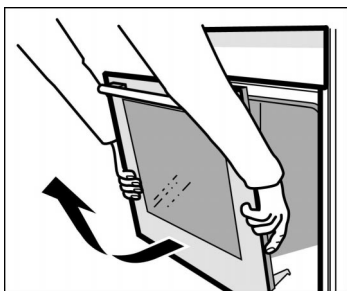
es posible descolgar la puerta.

Cómo descolgar la puerta del horno



La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.

1. Abrir la puerta totalmente.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo a la derecha e izquierda.



3. Inclinarse la puerta del horno.
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda.
Cerrar un poquito y sacarla.

Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Limpiar las superficies catalíticas del horno

La placa posterior, el techo y las placas laterales del horno están recubiertas con esmalte autolimpiante. Se limpian por sí solos mientras el horno está en funcionamiento. Puede suceder que las salpicaduras más grandes no desaparezcan al menos hasta que el horno se haya puesto en funcionamiento varias veces.

No limpiar nunca las superficies autolimpiantes con limpiahornos.

Cuando las superficies autolimpiantes no se limpien suficientemente por sí mismas, pueden regenerarse con la función Clean.

Una ligera decoloración del esmalte no tiene repercusiones sobre la autolimpieza.

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

Para una limpieza a fondo, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

No aplicar nunca el producto sobre las superficies autolimpiantes.

Por cierto:

El esmalte se cuece a una temperatura muy elevada. Por eso pueden aparecer pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos o agentes abrasivos.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

Limpieza de la base del horno

Limpieza del tapa del vidrio protector de la lámpara del horno

Limpie el vidrio protector preferiblemente con lavavajillas.

Función Clean

La función Clean es un programa de regeneración. Cuando los elementos autolimpiantes en el horno no se limpien suficientemente por sí mismos, se regenerarán con esta función. Luego volverán a ser completamente funcionales.

Retirar los accesorios y los recipientes del horno.

Atención

Las superficies en el horno que no se limpian solas deberán limpiarse a fondo antes. De lo contrario aparecerán manchas que no podrán eliminarse.

Niveles de limpieza

Según el grado de suciedad que presenten las partes autolimpiantes, es posible ajustar diferentes niveles.

Niveles de limpieza

3 = 1 hora 15 minutos

2 = 1 hora

1 = 45 minutos.

Así se programa

Colocar el selector de funciones en clean.



En la indicación aparece el nivel 2.

Se puede modificar el nivel con el mando giratorio.

El horno se desconecta automáticamente al final. Se oír una señal breve.

Desconectar el selector de funciones.

Retrasar el tiempo de finalización

Mientras en la indicación parpadee el símbolo clean, es posible retrasar el final. Pulsar la tecla de reloj  y ajustar un tiempo de finalización. El símbolo fin  parpadea hasta que se aplica el tiempo. El horno se pone en marcha automáticamente.

Una vez el horno se haya enfriado

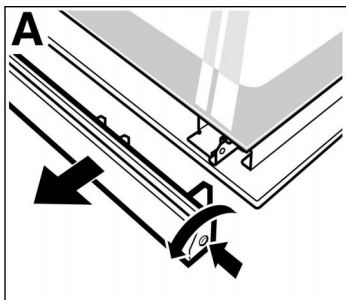
Limpiar los restos de sal de los elementos autolimpiantes con un paño húmedo.

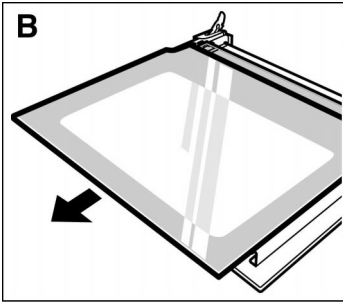
Limpieza de los vidrios

Desmontar

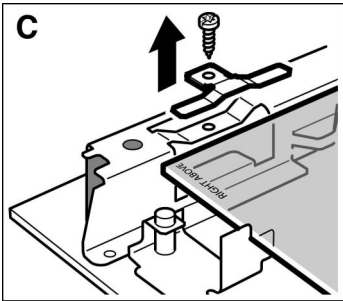
Es posible retirar los vidrios de la puerta del horno para una mejor limpieza.

1. Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
2. Desatornille la tapa superior en la puerta del horno. Para ello, afloje la fijación izquierda y derecha. (figura A)





3. Extraer el vidrio superior. (Figura B)

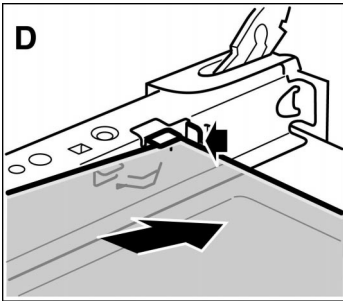


4. Desenroscar y retirar las grapas a la derecha y a la izquierda (Figura C) Extraer el vidrio.

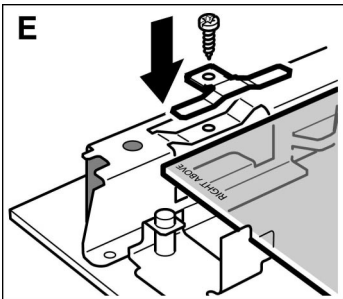
Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

Montaje

Observar que la inscripción “Right above” abajo en la izquierda se encuentre en la cabeza.



1. Introducir el vidrio hacia atrás de manera inclinada. (Figura D)



2. Colocar las grapas y volver a apretarlas. (Figura E)

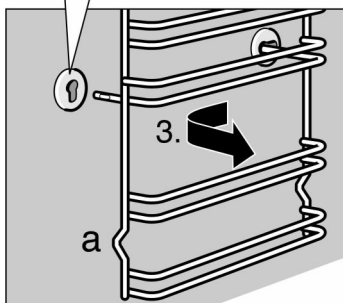
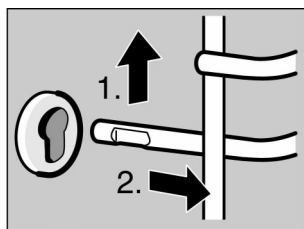
3. Volver a introducir el vidrio superior. Observar que la superficie plana sea la cara externa.

4. Colocar y enroscar la tapa.

5. Volver a montar la puerta del horno.

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

Limpeza de las rejillas



Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

Extracción de las rejillas:

1. Levantar la rejilla
2. y descolgarla.
3. Luego tirar de la rejilla al completo y extraerla.

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

Inserción de las rejillas:

Insertar en primer lugar la rejilla en el zócalo de conexión trasero, empujar un poco hacia atrás y luego, introducirla en el zócalo delantero.

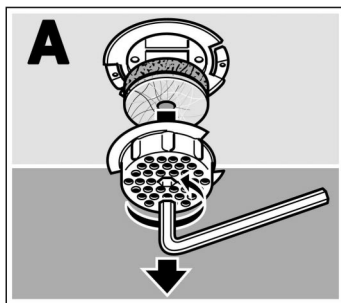
Las rejillas encajan en la derecha y la izquierda. La curvatura (a) debe estar siempre hacia abajo.

Junta

Limpiar la junta en el horno con lavavajillas. No utilizar nunca productos de limpieza abrasivos.

Filtro de humos

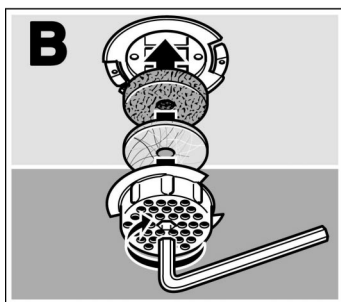
Proceder de la siguiente forma



1. Girar hacia la izquierda el depósito filtrante con una llave hexagonal (6 mm) y retirarlo. Figura A.

2. Extraer los dos elementos filtrantes.

El depósito filtrante y el elemento filtrante delgado y de una capa pueden limpiarse con lavavajillas o en la cesta para cubiertos del lavaplatos. No limpiar el elemento filtrante grueso. Se podría dañar el revestimiento.



3. Volver a colocar el elemento filtrante de una capa y luego el de dos capas en el depósito filtrante.

4. Insertar el depósito filtrante y girar hacia la derecha con la llave hexagonal.

El depósito filtrante debe insertarse como indica la figura B. Sólo así puede volver a apretarse.

Accesorios

Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

El asador giratorio completo no debe limpiarse en el lavavajillas.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes advertencias:

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente.
La pantalla de visualización del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a poner el reloj en hora.
El horno no calienta.	La puerta del horno no está correctamente cerrada.	Cerrar completamente la puerta del horno.
La cocina no calienta. En la indicación de temperatura aparece un cuadrado.	El aparato está en modo de demostración.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Esperar aprox. 20 segundos. Conectar de nuevo el fusible. A continuación, en un intervalo de 2 minutos, pulsar la tecla de calentamiento rápido durante 6 segundos hasta que desaparezca el cuadrado de la indicación visual.
En el indicador de hora aparece un "5".	Se ha activado la limitación automática del tiempo.	Desconectar el selector de funciones.
En el indicador de hora aparece el mensaje de error "Er 1" o "Er 4".	La sonda térmica no funciona.	Avisar al servicio de asistencia técnica.
En el indicador de hora aparece el mensaje de error "Er 2".	Conexión eléctrica errónea.	Desconectar el fusible en la caja de fusibles y conectar el aparato correctamente.
En el indicador de hora aparece el mensaje de error "Er 11".	Se ha pulsado demasiado tiempo una tecla o ésta se ha atascado.	Pulsar todas las teclas por separado. Si el mensaje de error persiste, llamar al servicio de asistencia técnica.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del servicio de asistencia técnica debidamente instruido.

Cuando un aparato no ha sido reparado correctamente, puede suponer un peligro considerable.

Cambiar la lámpara de iluminación del horno

Proceder de la siguiente forma



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

Utilizar sólo estas lámparas.

- 1.** Desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles.
- 2.** Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
- 3.** Extraer el vidrio protector girando a la izquierda.
- 4.** Sustituir la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
- 5.** Volver a enroscar la protección de vidrio.
- 6.** Retirar el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

Sustitución del vidrio protector

Cuando el vidrio protector de la lámpara del horno está dañado, deberá sustituirse. Los vidrios protectores pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el nº de producto y el nº de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

Nº de producto y nº de fabricación

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato. La placa de características con los números se halla en la parte lateral de la puerta del horno. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

Nº de producto	FD
----------------	----

Servicio de Asistencia Técnica

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).


La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se puede consultar qué tipo de calentamiento y temperatura es la más adecuada para cada plato, qué accesorios se deben utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

Pasteles y repostería

Horneado en un nivel

Al hornear pasteles en un nivel, utilizar el calor superior/inferior . De este modo, se consigue un mejor resultado de horneado del pastel.

Moldes para hornear


Los moldes para hornear oscuros de metal resultan más apropiados. Si se emplean moldes oscuros para hornear de paredes finas metálicas o recipientes de cristal se prolonga el tiempo de cocción y el pastel no se dorará de una manera tan uniforme.

Colocar el molde siempre en la parrilla.





Tablas

El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío. Así se ahorra energía. Si se precalienta el horno, los tiempos de horneado indicados se acortan de 5 a 10 minutos.












En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas. La temperatura y la duración de la cocción en el horno dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Probar primero con el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se puede subir la temperatura la próxima vez.




Nota: Al hornear con la función Soft-Steam  puede formarse condensación en el cristal interior del horno debido al alto grado de humedad. Al abrir la puerta del horno sale vapor.

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

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Tarta	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1		220-240	30-40
		1+3		180-200	40-50
Quiche	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1		200-220	40-50
Pasteles*	Molde para pasteles de hojalata, 28 cm	1		180-200	50-60

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

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pizzas	Bandeja esmaltada	2		220-240	25-35
	Bandeja esmaltada+	2+4		180-200	40-50
	Bandeja universal*				
Trenza	Bandeja universal	2		170-190	30-40
Buñuelos de viento	Bandeja esmaltada	2		210-230	30-40
Pasta de hojaldre	Bandeja esmaltada	3		190-210	20-30
	Bandeja esmaltada+	2+4		180-200	25-35
	Bandeja universal*				
	2 Bandeja esmaltada** + Bandeja universal***	2+3+5		180-200	35-45
Merengues	Bandeja esmaltada	3		80-100	160-210
Churros y buñuelos	Bandeja esmaltada	3		160-180	20-30
	Bandeja esmaltada+	2+4		150-170	30-40
	Bandeja universal*				
	2 Bandeja esmaltada** + Bandeja universal***	2+3+5		150-170	35-45

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Almendrados	Bandeja esmaltada	3		100-120	30-40
	Bandeja esmaltada+	2+4		100-120	35-45
	Bandeja universal*				
	2 Bandeja esmaltada**+	2+3+5		100-120	40-40
	Bandeja universal***				

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

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

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

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.

Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.

Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.

Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.

La tarta quedó aplastada.

La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.

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

No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.

El pastel sale demasiado dorado por arriba.

Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.


El pastel sale demasiado seco.

Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.

El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).

La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.


Las pastas se han dorado de forma irregular.

Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior  a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.

El pastel de frutas queda demasiado claro por debajo. El zumo rebosa.

Utilizar la próxima vez la bandeja universal más honda.

Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.

Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente 3D . Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.

Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.

Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado, gratinados, tostadas

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

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

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Consejos prácticos para asar

El resultado de un asado depende de la clase y calidad de la carne empleada.

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 o 3 cucharadas soperas de líquido. En caso de preparar un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.

A las piezas de carne se les debería dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

Una vez que el asado esté listo debe dejarse reposar unos 10 minutos en el horno; desconectarlo y dejar la puerta cerrada. De esta manera se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Consejos prácticos para asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Deben tener como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm, a fin de que queden doradas de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos.

Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla. En caso de querer preparar una sola pieza, colocarla en la parte central de la parrilla. Ahí saldrá mejor. Introducir adicionalmente la bandeja universal en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.

La resistencia del grill se conecta y desconecta automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende de la potencia que se haya seleccionado.

Ejemplo	Cantidad	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Roastbeef poco hecho	1 kg	abierto	1		230-240	30
Roastbeef, poco hecho	1 kg	abierto	1		240-250	50
Pierna de cordero	1,5 kg	abierto	1		160-180	140
Rollo de asado de cerdo	2 kg	Asador giratorio	1		220-230	150
Brochetas	1 kg	Asador giratorio	1		230-240	120
Pollo	1,5 kg	Asador giratorio	1		250-270	70
Pato	1,7 kg	Asador giratorio	1		240-250	90
Gratén de patatas*		Molde para soufflés o bandeja universal	2		150-170	60
Dorar tostadas		Parrilla	4		Escalón 3	4-5
Pescado asado al grill	300 g	Parrilla**	4		Escalón 1-2	25

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

** Introducir la bandeja universal a la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

No aparecen referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que se desea preparar.

Programar el peso inferior más próximo y prolongar la duración del ciclo de cocción.

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

Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la "prueba de la cuchara". Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza está quemada en varios puntos.	Verificar que la altura y la temperatura seleccionadas sean correctas.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente de menor tamaño o agregar más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.	La próxima vez, utilizar un recipiente de mayor tamaño o agregar menos líquido.
Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.	Utilizar la opción del grill de infrarrojos con aire caliente en lugar del calor superior e inferior. Con esta función, el jugo del asado no se calienta tanto y se produce menos vapor de agua.



Preparación del menú

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

Ejemplo 1

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

Ejemplo2














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


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

Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato	Es apropiado	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pizza*	Pizza con base fina	2		200-220	15-25
	Pizza con base gruesa	2		180-200	20-30
	Pizza-baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Productos hechos de patata*	Patatas fritas	2		200-220	20-30
	Patatas duquesa	2		200-220	20-30
	Tortitas de patata	2		200-220	20-30
	Bolsitas de patata rellenas	2		200-220	15-25
Productos de panadería*	Panecillos	3		190-210	10-20
	Rosquillas saladas	3		200-220	10-20
Albóndigas*	Barritas de pescado	2		200-220	5-15
	Barritas de pollo	2		200-220	10-20
	Hamburguesa de verdura	2		200-220	15-25

Plato	Es apropiado	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pastel de hojaldre*	Empanada de manzana	3		190-210	30-40

* Colocar papel de hornear sobre el bandeja universal. Comprobar que el papel de hornear sea el adecuado para esta temperatura.

Descongelación



Extraer el alimento de su envase, ponerlo en un recipiente adecuado y colocarlo en un recipiente adecuado sobre la parrilla.



Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

Los tiempos de descongelación dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos que se desean descongelar.

Así se programa

1. Ajustar el selector de funciones a la posición  de aire caliente 3D.

2. Ajustar la temperatura con el mando giratorio. El símbolo  de aire caliente 3D cambia al símbolo  de descongelar.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Productos congelados delicados por ejemplo tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc.	Parrilla	2		20 °C
Otros alimentos congelados* Pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas	Parrilla	2		50 °C

* Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.

En la banda o margen de temperatura entre 30 y 60 °C, la iluminación interior del horno permanece desconectada. De esta manera se puede efectuar una regulación de gran exactitud.

Desecar

Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado y lavarla siempre a fondo.

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

Cubrir la bandeja universal y la parrilla con papel especial para hornear o con papel pergamino.

Plato	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en horas
600 g de manzanas en rodajas	2+4		80	aprox. 5
800 g de peras cortadas a trozos	2+4		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	2+4		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas aromáticas, limpias	2+4		80	aprox. 1½ horas

Nota

Si las frutas o verduras contienen mucho jugo o agua, habrá que darles la vuelta varias veces. Una vez desecada, apartarla inmediatamente del papel.

Consejos prácticos para el ahorro de energía

Precalentar el horno sólo en caso de que se indique en la receta o en la tabla de cocción del plato a cocinar.

Utilizar moldes de repostería de color oscuro, lacados o esmaltados de negro. Son los que mejor absorben el calor.

En caso de querer preparar varios pasteles, se aconseja hacerlo de forma sucesiva. Al estar el horno caliente, se reducen los tiempos de horneado del segundo pastel. También se pueden colocar simultáneamente dos moldes rectangulares uno junto al otro.

En caso de largos períodos de horneado, se puede desconectar el horno 10 minutos antes de transcurrir el tiempo de horneado previsto aprovechando, de este modo, el calor residual para terminar la cocción del alimento o plato.

Acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. En base a los resultados obtenidos en las investigaciones actuales hemos confeccionado esta hoja informativa para usted.

¿Cómo se forma la acrilamida?

La acrilamida no se forma en los alimentos a partir de agentes contaminantes externos. La acrilamida se forma mayormente al preparar alimentos que contienen un alto contenido en almidón y componentes proteicos. Cómo ocurre exactamente esto, todavía no se ha aclarado del todo. No obstante, se hace saber que el contenido de acrilamida se ve influido notablemente por

altas temperaturas
un contenido de agua reducido en los alimentos
productos demasiado dorados.

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se origina al sobrecalentar productos preparados a base de cereales y patata como p. ej.

Patatas chips, patatas fritas,
tostadas, panecillos, pan,
productos de pastelería (galletas y bizcochos).

¿Qué se puede hacer?

Se pueden evitar valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill.
Las siguientes recomendaciones han sido publicadas por aid¹ y BMVEL²:

Generalidades

Establecer tiempos de cocción lo más cortos posible.
“Dorar en lugar de carbonizar”, evite dorar en exceso los alimentos.
Cuanto mayor y más grueso es el alimento, menor es la cantidad de acrilamida que contiene.

Hornear

Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 200 °C máx. y el aire caliente 3D a 180 °C máx.

Galletas: Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 190 °C como máx., el aire caliente 3D a 170 °C como máx. Si la receta contiene huevo o yema de huevo, se reduce la formación de acrilamida.

Las patatas al horno deben distribuirse de manera uniforme y si es posible en una sola capa sobre la bandeja. Para evitar un desecado rápido, hornear como mínimo 400 g por bandeja.

¹ Folleto informativo "Acrilamida", publicado por aid y BMVEL, fecha 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Comunicado de prensa 365 de BMVEL del 4 de diciembre de 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>




Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Churros y buñuelos	Bandeja	3		160-180	20-30
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		150-170	30-40
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		150-170	35-45
Pastelitos 20 piezas	Bandeja	3		170-190	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	Bandeja + bandeja universal**	2+4		150-170	30-40
Bizcocho de agua	Molde desarmable	2		160-180	30-40

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	3		170-190	40-50
Pastel de manzana recubierto	2 parrillas + 2 moldes desarmables de hojalata****	1+3		190-210	70-80
	Bandeja universal + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Las parrillas y las bandejas de horno pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.



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

*** Introducir la bandeja universal siempre en la parte inferior. La bandeja se puede retirar antes.

**** Colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.

Asar al grill

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Escalón del grill	Duración minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		Escalón 3	1-2
Hamburguesa de ternera 12 unidades*	Parrilla	4		Escalón 3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurridas $\frac{2}{3}$ del tiempo. Introducir la bandeja universal a la altura 1.

