



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

3HB558X

es

9000 322 999

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Antes del montaje	5
Consejos y advertencias sobre seguridad	5
Causas de los daños	7
Su nuevo horno	9
Panel de mando	9
Teclas e indicadores	10
Mando de funciones	10
Mando de temperatura	12
Compartimento de cocción	12
Accesorios	13
Antes del primer uso	14
Programar la hora	14
Calentar el horno	14
Limpiar los accesorios	15
Programar el horno	15
Tipo de calentamiento y temperatura	15
Calentamiento rápido	16
Programar las funciones de tiempo	17
Reloj avisador	17
Duración	18
Tiempo de finalización	20
Hora	22
Seguro para niños	23
Modificar ajustes básicos	24
Desconexión automática	25

Contenido

Autolimpieza	26
Consejos y advertencias	26
Antes de la autolimpieza	27
Ajuste	28
Después de la autolimpieza	29
Cuidados y limpieza	30
Productos de limpieza	30
Descolgar y colgar las rejillas	32
Descolgar y colgar la puerta del horno	33
Montar y desmontar los vidrios de la puerta	35
Qué hacer en caso de avería	38
Tabla de averías	38
Cambiar la lámpara del techo del horno	40
Vidrio protector	40
Servicio de Asistencia Técnica	41
Consejos sobre energía y medio ambiente	42
Ahorrar energía	42
Respetar el medio ambiente	42
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	43
Pasteles y repostería	44
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	49
Carne, aves, pescado	50
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	56
Gratinados y tostadas	57
Productos preparados	58

Contenido

Platos especiales	59
Descongelar	60
Tostar	61
Confitar	61
Acrilamida en los alimentos	64
Comidas normalizadas	65

⚠️ Consejos y advertencias de seguridad

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

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

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

Conexión eléctrica

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

Consejos y advertencias sobre seguridad

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

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!
No tocar las superficies interiores del compartimento de cocción ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Abrir la puerta del aparato con prudencia. Puede salir vapor caliente.
Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!
No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
No abrir la puerta en caso de salir humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

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

¡Peligro de quemaduras!
No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

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

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!
No extraer los accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción sin agarradores.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.
Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Autolimpieza

¡Peligro de incendio!

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

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

¡Peligro de incendio!

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

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

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

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

Causas de los daños

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

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

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

Agua en el compartimento de cocción caliente

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

Alimentos húmedos

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

Zumo de frutas

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

Enfriar con la puerta del horno abierta

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

Junta del horno muy sucia

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

Puerta del horno como superficie de apoyo

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

Transportar el aparato

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

Su nuevo horno

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



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








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

En el indicador, la flecha \blacktriangleright se sitúa delante del 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	Utilización
0 Posición cero	El horno se desconecta.
 Aire caliente 3D*	Para pasteles y repostería en hasta tres niveles. La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular de la placa posterior por 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. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.







Posición	Utilización
 Función horno de leña	Preparación rápida de alimentos congelados sin precalentamiento, p. ej., pizzas, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
 Grill con aire caliente	Asar carne, ave y pescado entero. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
 Grill, superficie amplia	Asar al grill filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
 Grill, superficie reducida	Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
 Calor inferior	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
 Descongelar	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
 Autolimpieza	Limpieza automática del compartimento de cocción. El horno se calienta hasta que se descompone la suciedad.

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

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

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 calienta.
50-300 Margen de temperatura	La temperatura en el compartimento de cocción en °C. Excepción: La temperatura máxima para el modo aire caliente 3D  y función pizza  es de 275 °C; para el modo Descongelar  es de 60 °C.
—, —, — Niveles de grill	Los niveles para el grill de superficie reducida  y de superficie amplia  — = nivel 1, mínimo — = nivel 2, medio — = nivel 3, máximo
Niveles de limpieza	Los niveles de limpieza para la autolimpieza  — = nivel 1, ligera — = nivel 2, media — = nivel 3, intensa

Cuando el horno calienta, se ilumina una flecha en la parte superior izquierda del indicador. La flecha desaparece cuando se alcanza la temperatura.

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.

Ventilador

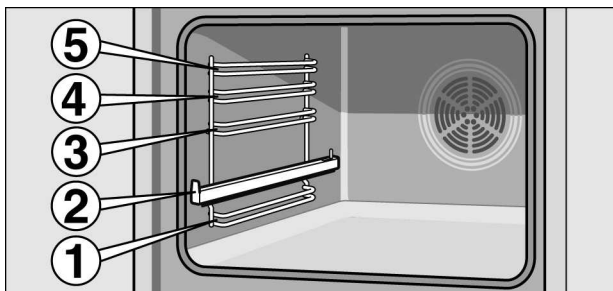
El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario el horno se calienta en exceso.

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.

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



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

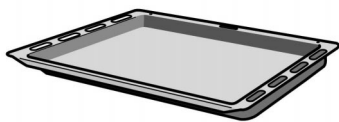
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.



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.

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, en el indicador se ilumina el símbolo  y tres ceros. Ajustar la hora.


1. Pulsarla 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/inferior  a 240 °C.

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

1. Ajustar el calor superior/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

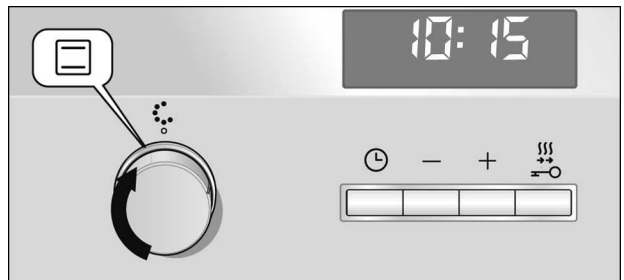
Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados.

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*.

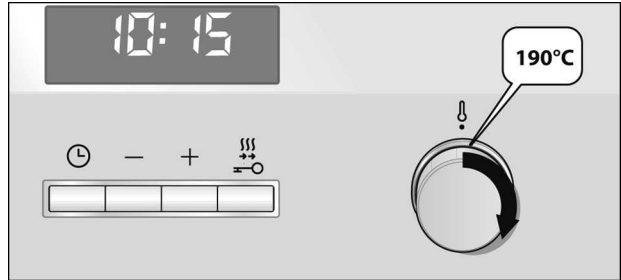
Tipo de calentamiento y temperatura

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.

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.

Desconectar el horno

Modificar ajustes

Calentamiento rápido

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

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

Son apropiados los tipos de calentamiento:

- Aire caliente 3D
- Calor superior/inferior
- Función horno de leña

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




Programar las funciones de tiempo


Este horno cuenta con varias funciones de tiempo. Con la tecla  se abre el menú y se cambia de una función a otra. Los ajustes podrán efectuarse cuando se iluminen todos los símbolos de tiempo. La flecha  muestra qué función de tiempo se encuentra ajustada.

Con las teclas **+** o **-** es posible modificar una función de tiempo ya ajustada, siempre que antes del símbolo de tiempo aparezca la flecha .

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.
En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo y la flecha  se encuentra delante de .
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con las teclas **+** o **-**.
Valor recomendado de la tecla **+** = 10 minutos
Valor recomendado de la 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 0:00 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

Restablecer el tiempo del reloj avisador a 0:00 con la tecla -. El cambio se aplica transcurridos unos segundos. El reloj avisador se desconecta.

Consultar los ajustes temporales

Si se han ajustado varias funciones de tiempo, los símbolos correspondientes se iluminan en el indicador. El reloj avisador se muestra en primer plano. Delante del símbolo ☹ se encuentra la flecha ► y el tiempo del reloj avisador transcurre de forma visible.




Para consultar el reloj avisador ☹, la duración del ciclo de cocción I→I, el tiempo de finalización →I o la hora ☹, pulsar la tecla ☹ hasta que la flecha ► se encuentre delante del símbolo correspondiente. El valor correspondiente aparece durante varios segundos en el indicador.

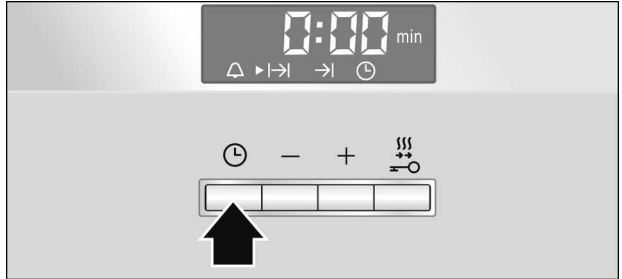
Duración

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.

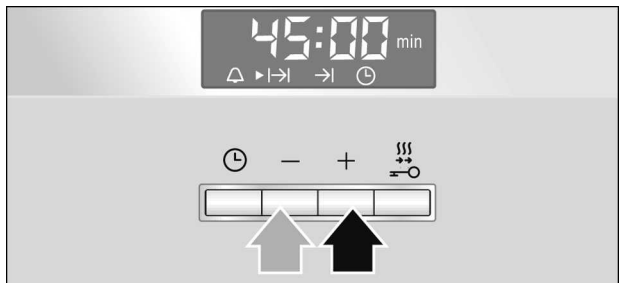
Ejemplo de la figura: duración del ciclo de cocción 45 minutos.


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 0:00. Los símbolos de tiempo se iluminan y la flecha  aparece delante de .





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 transcurre la duración del ciclo cocción de forma visible 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 0:00 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 0:00 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. La flecha **▶** está delante del símbolo de la función de tiempo en primer plano.

Para consultar el reloj avisador **⏰**, la duración del ciclo de cocción **⏱**, el tiempo de finalización **⏲** o la hora **⌚**, pulsar la tecla **⊖** hasta que la flecha **▶** se encuentre delante del símbolo correspondiente. El valor correspondiente aparece durante varios segundos en el indicador.




Tiempo de finalización

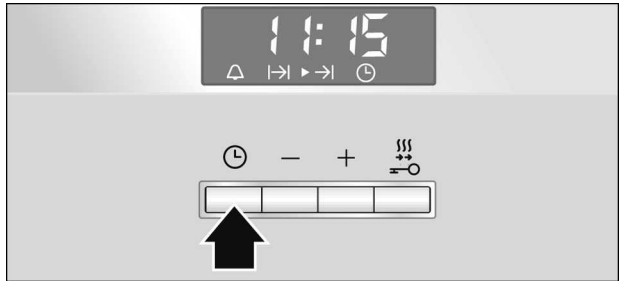
El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. El horno se enciende de forma automática y se apaga en el momento deseado. P. ej., se puede introducir el plato en el compartimento de cocción por la mañana y programar el horno para que esté listo al mediodía.

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

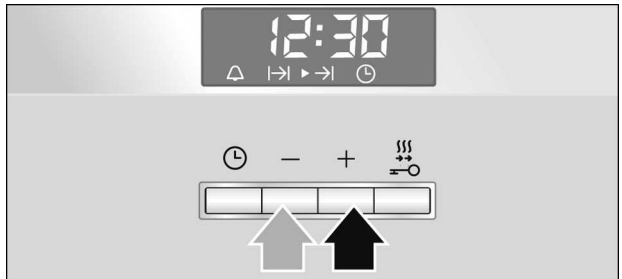
Ejemplo de la figura: son las 10:30 h, la duración del ciclo de cocción es de 45 minutos y el horno debería apagarse a las 12:30.








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 .
La flecha  está delante de . Se muestra la hora en la que el plato estará listo.







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 la flecha  se pone delante del símbolo . Los símbolos  y  se apagan. Cuando se enciende el horno se muestra el transcurso del tiempo de cocción y la flecha  se pone delante del símbolo . El símbolo  se apaga.

Fin del ciclo de cocción

Suena una señal. El horno deja de calentarse. Aparece 0:00 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. La flecha **▶** está delante del símbolo de la función de tiempo en primer plano.

Para consultar el reloj avisador **⌚**, la duración del ciclo de cocción **I→I**, el tiempo de finalización **→I** o la hora **⌚**, pulsar la tecla **⌚** hasta que la flecha **▶** se encuentre delante del 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 tres 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, la flecha **▶** se encuentra delante de **⌚**.

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


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.

Conectar el seguro para niños

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
c1 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.
c2 Indicación de la hora	sólo en funcionamiento	siempre*	-	-
c3 Tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste	-	aprox. 2 seg.	aprox. 5 seg.*	aprox. 10 seg.
c5 Guías correderas montadas con posterioridad	no	sí*	-	-
c6 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 kilowatios-hora.

Consejos y advertencias

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

No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.



¡Peligro de incendio!

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

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

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

Antes de la autolimpieza

El compartimento de cocción debe estar vacío. Retirar los accesorios, los recipientes y las rejillas del compartimento de cocción. Consultar el capítulo *Cuidados y limpieza* para desenganchar las rejillas.



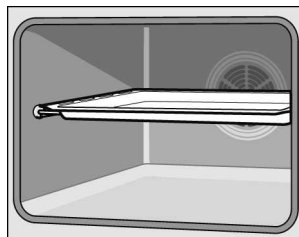
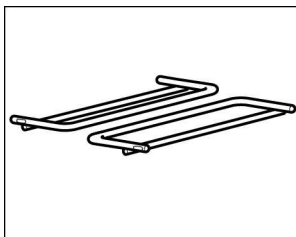
¡Peligro de incendio!
Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse. Limpiar el compartimento de cocción con un paño húmedo.

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

Limpieza conjunta de los accesorios

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


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



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



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 acabará la autolimpieza y delante del símbolo →| aparece la flecha ►.


La autolimpieza comienza transcurridos unos segundos. La duración del ciclo de cocción transcurre de forma visible y la flecha ► se encuentra delante del símbolo |→|. 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.

La autolimpieza ha finalizado

En el indicador se muestra 0:00. 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.

Cambiar el nivel de limpieza

Tras el inicio no puede cambiarse 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 poner el horno en funcionamiento, 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 acabará la autolimpieza y delante del símbolo →| aparece la flecha ►.

Cuando se inicia la autolimpieza se muestra el transcurso del tiempo de cocción y la flecha ► se pone delante del símbolo |→|. 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

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

Consejos y advertencias

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

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

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

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

Productos de limpieza

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

No utilizar

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

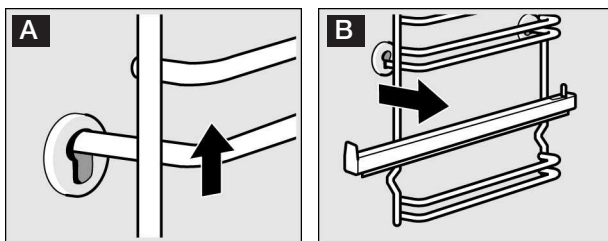
Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio.</p>
Acero inoxidable	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y proteínas. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.</p>
Cristales de la puerta	<p>Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.</p>
Cubierta de la puerta	<p>Productos específicos para la limpieza de acero inoxidable (se pueden adquirir en los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados): Observar las indicaciones del fabricante.</p>
Compartimento de cocción	<p>Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta.</p> <p>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.</p> <p>Utilizar preferiblemente la función de autolimpieza. Consultar al respecto el capítulo <i>Autolimpieza</i>.</p>
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.</p>
Rejillas	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.</p>
Guías correderas	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.</p>
Accesorios	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.</p>

Descolgar y colgar las rejillas

Descolgar las rejillas

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

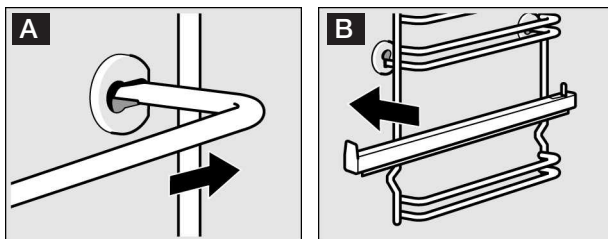
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla (Figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante y extraerla (Figura B).



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

Colgar las rejillas

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



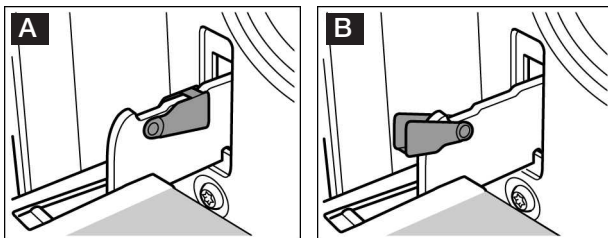
Las rejillas se ajustan sólo a izquierda o a derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

Descolgar y colgar la puerta del horno

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

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

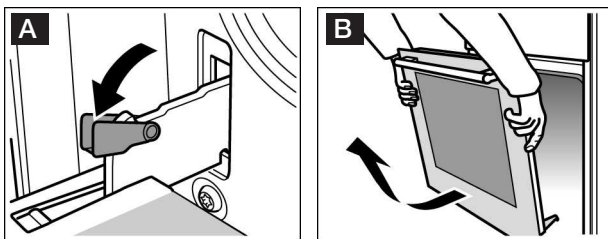
Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.



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

Descolgar la puerta

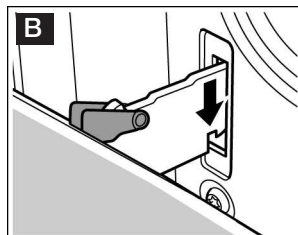
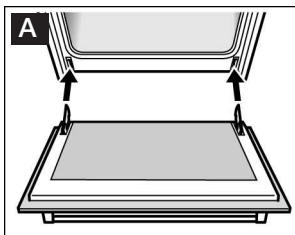
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo a derecha e izquierda. (figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B) Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraer.



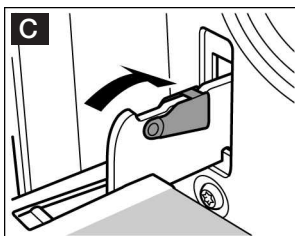
Colgar la puerta

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

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



3. Cerrar de nuevo las palancas de bloqueo. (figura C)
Cerrar la puerta del horno.



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

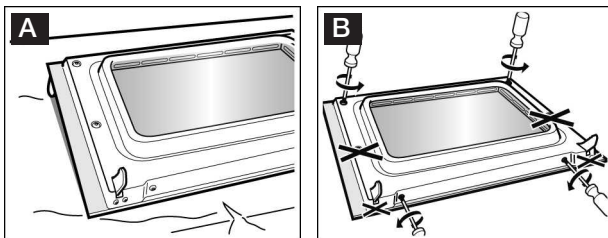
Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Montar y desmontar los vidrios de la puerta

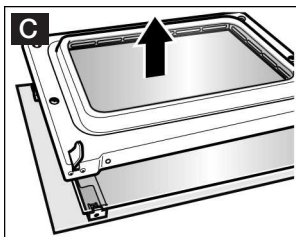
Desmontaje

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

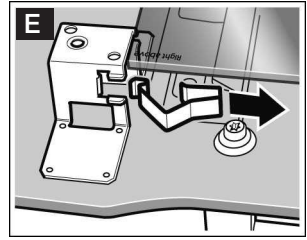
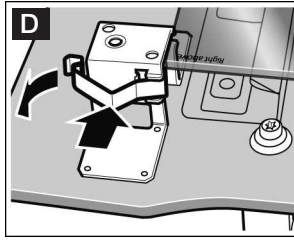
1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo. (Figura A)
2. Desenroscar primero los dos tornillos de abajo y a continuación los dos tornillos de arriba. (Figura B)



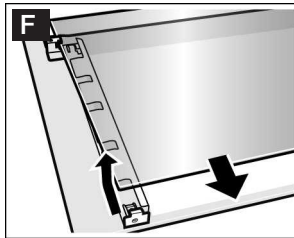
3. Retirar por completo el fondo de la puerta. (Figura C)



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



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



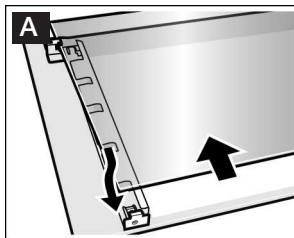
Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

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

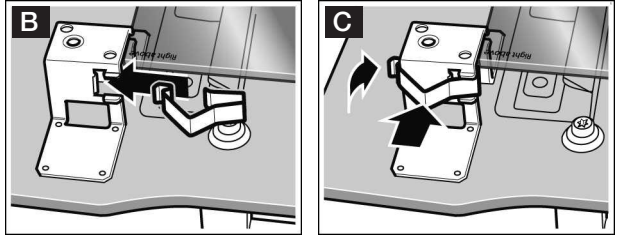
Montaje

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

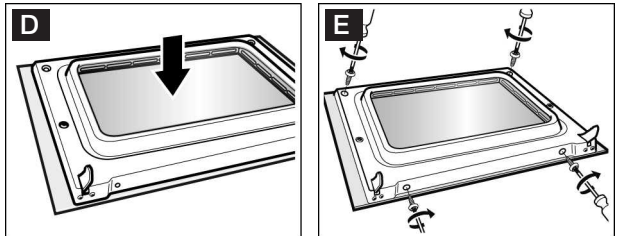
1. Insertar el vidrio interior inclinado hacia arriba y colocarlo abajo. (Figura A)



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



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



5. Colgar la puerta del horno.






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

Qué hacer en caso de avería

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de 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.
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. 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. 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.


Avería	Posible causa	Solución/consejos
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!

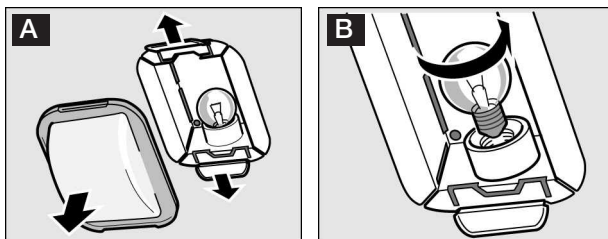
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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

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

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

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

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

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

N.º E:	N.º FD:
--------	---------

Servicio de Asistencia Técnica 🏠

Consejos sobre energía y medio ambiente

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

Ahorrar energía

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

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

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

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

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

Respetar el medio ambiente



Deshacerse del embalaje respetando el medio ambiente.

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

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

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

Consejos y advertencias

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

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

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

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

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

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

Pasteles y repostería

Hornear a un nivel

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

Si utiliza aire caliente  hornear:

Pasteles en moldes, altura 2

Pasteles en bandeja, altura 3.

Hornear a varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente 3D .

Hornear a 2 niveles:

Bandeja universal a la altura 3

Bandeja de horno a la altura 1.

Hornear a 3 niveles:

La bandeja de aluminio a la altura 5

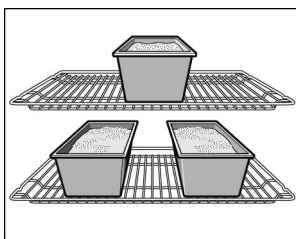
La bandeja universal a la altura 3

La bandeja de aluminio a la altura 1.

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

En las tablas podrá encontrar numerosos consejos para sus platos.

Si se utilizan 3 moldes rectangulares a la vez, 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/ molde rectangular	2	☉	160-180	50-60
	3 moldes rectangulares	3+1	☉	140-160	60-80
Pastel de masa batida, fino	Molde corona/ molde rectangular	2	☐	150-170	60-70
Bases de tarta de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	3	☐	160-180	20-30
Pastel de fruta fino, masa batida	Molde redondo/ desarmable	2	☐	160-180	50-60
Base de bizcocho, 2 huevos precalentar	Molde para base de tarta de fruta	2	☐	150-170	20-30
Tarta de bizcocho, 6 huevos, precalentar	Molde redondo desarmable oscuro	2	☐	150-170	40-50

Pasteles en moldes	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Tiempo de cocción en minutos
Base de pasta flora con borde	Molde redondo desarmable oscuro	1		180-200	25-35
Tarta frutas o queso con base pastaflora*	Molde redondo desarmable oscuro	1		160-180	70-90
Quiche suiza	Bandeja para pizza	1		220-240	35-45
Pastel de molde concéntrico	Molde concéntrico	2		150-170	60-70
Pizza, base fina, capa ligera, precalentar	Bandeja para pizza	1		280-300	10-15
Pastel picante*	Molde redondo desarmable oscuro	1		170-190	45-55

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

Cocción de un pastel preparado en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Tiempo de cocción en minutos
Masa batida con revestimiento seco	Bandeja de horno	2		170-190	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	35-45
Masa batida con revestimiento jugoso (fruta)	Bandeja universal	2		170-190	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	40-50
Pasta de levadura con revestimiento seco	Bandeja de horno	3		170-190	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	35-45
Pasta de levadura con revestimiento jugoso (fruta)	Bandeja universal	3		160-180	40-50
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	50-60
Pastaflora con revestimiento seco	Bandeja de horno	1		180-200	20-30

Cocción de un pastel preparado en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastaflora con revestimiento jugoso (fruta)	Bandeja universal	2		160-180	60-70
Quiche suiza	Bandeja universal	1		210-230	40-50
Braza de gitano precalentar	Bandeja de horno	2		170-190	15-20
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja de horno	2		170-190	25-35
Bollo con 500 g de harina	Bandeja de horno	3		160-180	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja de horno	3		150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	2		190-210	55-65
Pizza	Bandeja de horno	2		200-220	25-35
	Bandeja universal + bandeja de aluminio	3+1		180-200	40-50
Torta alsaciana de cebolla precalentar	Bandeja universal	2		280-300	10-12

Pastelitos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	3		140-160	15-25
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		130-150	25-35
	Bandeja universal + 2 bandejas de horno	1+3+5		130-150	30-40
Almendrados	Bandeja universal	2		100-120	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		100-120	35-45
	Bandeja universal + 2 bandejas de horno	1+3+5		100-120	40-50
Merengues	Bandeja universal	3		80-100	100-150

Pastelitos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Tiempo de cocción en minutos
Tartaletas de fruta	Parrilla con bandeja-molde de tartaletas	3	☐	180-200	20-25
	2 parrillas con bandeja-molde de tartaletas	3+1	☉	160-180	25-30
Ensamada	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	5
				200	30-40
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2	☐	300	8
				200	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.

El jugo de fruta se sale.

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.


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

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.

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

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

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

Carne, aves, pescado

Consejos y advertencias sobre el recipiente

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

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

Si se utilizan recipientes esmaltados, añadir más líquido.

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

Colocar la vajilla siempre en el centro de la parrilla.

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

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

Consejos y advertencias para asar

Añadir algo de líquido en la carne magra. El recipiente deberá tener aprox. ½ cm de líquido. Para los estofados habrá que añadir abundante líquido. El recipiente deberá tener aprox. 1 o 2 cm de líquido. La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente. Cuando se usan recipientes esmaltados se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal. Los recipientes de acero inoxidable no son los más adecuados. La carne tarda mucho más en hacerse y se tuesta menos. En caso de usarlos, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Consejos y advertencias para asar al grill

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

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

Colocar las piezas directamente sobre la parrilla. Si sólo se prepara una pieza, quedará mejor si se coloca en la parte central de la parrilla.

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

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

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

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

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















Carne




















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

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

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

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

Carne	Peso	Accesorios y vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C, nivel de grill	Duración de cocción en minutos
Carne de buey						
Estofado de vaca	1,0 kg	cerrado	2		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 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

Carne	Peso	Accesorios y vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C, nivel de grill	Duración de cocción en minutos
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			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	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 de caza						
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
Asado de carne picada	de 500 g de carne	abrir	1		180-200	80
Salchichas		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 pavo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

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

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

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

Aves	Peso	Accesorios y vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C, nivel de grill	Duración de cocción en minutos
Pechuga de pavo	1,0 kg	cerrado	2		180-200	80-90
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.

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

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

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

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

Al preparar el asado se produce vapor de agua.

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

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

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

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

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










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

Gratinados y tostadas

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

Poner el recipiente siempre sobre la parrilla.

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













Gratinados	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Tiempo de cocción en minutos
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2		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	4		3	7-10
Tostar tostadas, 12 unidades	Parrilla	4		3	5-8







Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

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

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

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

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

Platos especiales

Con este horno pueden ajustarse temperaturas de 30 a 300 °C. Por eso, ajustando una temperatura de 40 °C, es posible elaborar un yogur tan cremoso como una esponjosa masa de levadura.



Yogur

Hervir leche (3,5% mantequilla), dejarla enfriar hasta que alcance los 45 °C. Agregar 150 g de yogur. Verterlo todo en tazas o tarros con tapa de rosca y colocarlos tapados en la parrilla. Precalear durante 5 minutos a 45 °C. A continuación, proceder a la preparación tal como se indica.

Dejar levar masa de levadura

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

Preparación

Plato	Recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración
Yogur	Colocar sobre la parrilla las tazas o los tarros con tapa de rosca	1		40	6-8 horas
Dejar levar la masa de levadura	Colocar un recipiente resistente al calor	en el fondo del compartimento de cocción		precalentar a 50 °C, desconectar el aparato, colocar la masa de levadura en el compartimento de cocción	5-10 min 20-30 min



Descongelar

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

Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.

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

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C
Productos congelados delicados P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc.	Parrilla	1		El mando de temperatura permanece apagado
Otros productos congelados Pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	1		50 °C

Nota

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

Tostar





Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas bien.

Dejar que se escurran y se sequen bien.

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

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

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

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

Confitar

Preparación

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

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

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

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

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

Los tiempos que figuran en las tablas son valores orientativos. Pueden variar en función de la temperatura ambiente, el número de tarros, la cantidad y el calor del contenido de los tarros. Antes de 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, Albaricoques, Melocotones, Grosellas espinosas	desconectar	30 minutos aprox.
Puré de manzana, Peras, Ciruelas	desconectar	35 minutos aprox.

Confitar verduras

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

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

Extraer los tarros

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

Acrilamida en los alimentos

¿A qué alimentos afecta?

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

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

General

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

Hornear

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

Pastas y galletas

Con calor superior e inferior máx. 190 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C.
El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.

Patatas fritas al horno

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

Comidas normalizadas

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

Según EN/IEC 60350.

Hornear


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





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

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

Pastel de manzana cubierto en 2 niveles:
Colocar moldes desarmables oscuros superpuestos.

Pastel de manzana cubierto en 1 nivel:
Colocar moldes desarmables oscuros separados entre sí.



Moldes desarmables de hojalata:
Hornear con el calor superior e inferior  en un nivel.
Utilizar la bandeja universal en lugar de la parrilla y colocar encima los moldes desarmables.

Plato	Accesorios y vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Duración en minutos
Churros	Bandeja de horno	3		170-190	20-30
	Bandeja de horno	3		160-180	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150	30-40
	Bandeja universal + 2 bandejas de horno	1+3+5		130-150	40-50

Plato	Accesorios y vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura a °C	Duración en minutos
Pastelitos precalentar	Bandeja de horno	3	☐	160-180	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	150-170	25-30
	Bandeja universal + 2 bandejas de horno	1+3+5	☉	140-160	25-30
Pastelitos	Bandeja de horno	3	☉	160-180	20-25
Bizcocho de agua precalentar	Molde desmontable en la parrilla	2	☐	160-180	30-40
Bizcocho de agua	Molde desmontable en la parrilla	2	☉	160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	3	☐	160-180	40-50
	Bandeja universal	3	☉	160-180	40-50
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	150-170	50-60
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	1	☐	200-220	70-80
	2 parrillas + 2 moldes desmontables Ø 20 cm	1+3	☉	190-210	70-80

Asar al grill

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

Plato	Accesorios y vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Dorar tostadas precalentar 10 minutos	Parrilla	5		3	½-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* no precalentar	Parrilla + Bandeja universal	4+1		3	25-30

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

