



## 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.

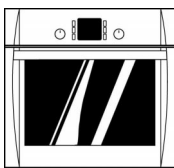
Y si se produce una avería - aquí se encontrarán informaciones sobre cómo solucionar por uno mismo las pequeñas averías.

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

¡Buen provecho!

### Instrucciones de uso

---



3 HT 558X.

es

---

9000 184 895

# Contenido

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Qué hay que tener en cuenta</b> .....                  | <b>5</b>  |
| Antes del montaje .....                                   | 5         |
| Indicaciones de seguridad .....                           | 5         |
| Causas de los daños .....                                 | 7         |
| <b>Su nuevo horno</b> .....                               | <b>8</b>  |
| El panel de mando .....                                   | 8         |
| Selector de funciones .....                               | 8         |
| Selector de temperaturas .....                            | 9         |
| Teclas de manejo y panel indicador .....                  | 10        |
| Mandos giratorios escamoteables .....                     | 10        |
| Tipos de calentamiento .....                              | 11        |
| Horno y accesorios .....                                  | 13        |
| Ventilador .....                                          | 14        |
| <b>Antes del primer uso</b> .....                         | <b>14</b> |
| Calentar el horno .....                                   | 15        |
| Limpieza previa de los accesorios .....                   | 15        |
| <b>Programar el horno</b> .....                           | <b>15</b> |
| Desconexión manual del horno .....                        | 16        |
| El horno se desconecta automáticamente .....              | 17        |
| El horno se conecta y se desconecta automáticamente ..... | 18        |
| <b>Calentamiento rápido</b> .....                         | <b>19</b> |
| Así se programa .....                                     | 19        |

# Contenido

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Hora</b> .....                                                     | <b>20</b> |
| Así se programa .....                                                 | 20        |
| <b>Reloj avisador</b> .....                                           | <b>21</b> |
| Así se programa .....                                                 | 21        |
| <b>Ajustes básicos</b> .....                                          | <b>22</b> |
| Modificar los ajustes básicos .....                                   | 23        |
| <b>Seguro para niños</b> .....                                        | <b>24</b> |
| <b>Limitación automática del tiempo</b> .....                         | <b>24</b> |
| <b>Autolimpieza automática</b> .....                                  | <b>25</b> |
| Así se programa .....                                                 | 26        |
| La autolimpieza debe conectarse y desconectarse automáticamente ..... | 27        |
| Una vez el horno se haya enfriado .....                               | 28        |
| <b>Cuidados y limpieza</b> .....                                      | <b>28</b> |
| Parte externa del aparato .....                                       | 28        |
| Horno .....                                                           | 29        |
| Limpieza de los vidrios .....                                         | 31        |
| Junta .....                                                           | 32        |
| Accesorios .....                                                      | 32        |
| <b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....                            | <b>33</b> |
| Cambiar la lámpara de iluminación del horno .....                     | 35        |
| <b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....                           | <b>36</b> |
| <b>Embalaje y aparatos usados</b> .....                               | <b>36</b> |

# Contenido

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tablas y sugerencias</b> .....                                       | <b>37</b> |
| Pasteles y repostería .....                                             | 37        |
| Sugerencias y consejos prácticos para el horneado .....                 | 40        |
| Carne, aves, pescado .....                                              | 42        |
| Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill ..... | 45        |
| Gratinados, soufflés, tostadas .....                                    | 46        |
| Alimentos precocinados congelados .....                                 | 47        |
| Descongelación .....                                                    | 48        |
| Desecar .....                                                           | 48        |
| Cocción de mermeladas .....                                             | 49        |
| Consejos prácticos para el ahorro de energía .....                      | 51        |
| <b>La acrilamida en los alimentos</b> .....                             | <b>52</b> |
| <b>Comidas normalizadas</b> .....                                       | <b>53</b> |

---

# 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 se disfrutará del derecho de garantía.

---

## Indicaciones de seguridad

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

Tanto adultos como niños no deben accionar nunca el aparato sin vigilancia

- si no se sienten preparados física o mentalmente
- o si no tienen la experiencia o el conocimiento necesario para accionar el aparato de forma correcta y segura.

### **Niños**



Los niños deben preparar solo aquellos alimentos que se les haya enseñado a cocinar. Deben poder manejar el aparato correctamente. Se deben comprender las situaciones de peligro de las que se advierte en las instrucciones de uso. A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo.

## Horno caliente



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.

## Autolimpieza automática



Los restos de alimentos, grasa y salsa pueden inflamarse durante la autolimpieza. ¡Peligro de incendio! Eliminar la suciedad basta del horno antes efectuar un proceso de autolimpieza.

No colgar de la manilla de la puerta objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina. ¡Peligro de incendio!

La cocina se calienta mucho por fuera durante el proceso de autolimpieza. Mantener alejados a los niños.

No limpiar nunca bandejas y moldes con revestimiento antiadherente con la función autolimpieza automática (funcionamiento por pirólisis). A altas temperaturas, el recubrimiento antiadherente puede originar gases tóxicos: ¡peligro de daños graves para la salud!

---

## 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.

### **Transporte de la cocina**

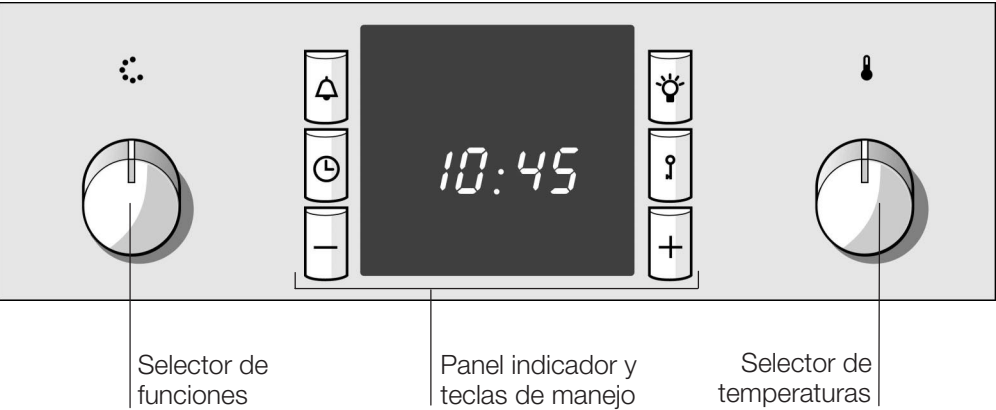
No sujetar ni transportar la cocina por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no soporta el peso de la cocina y puede romperse.

# 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.

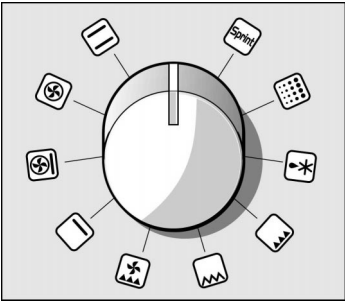
## El panel de mando

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.



| Ajustes |                                              |
|---------|----------------------------------------------|
|         | Calor superior e inferior                    |
|         | Aire caliente 3D*                            |
|         | Aire caliente intensivo / escalón para pizza |
|         | Calor inferior                               |
|         | Grill de infrarrojos con aire caliente       |
|         | Grill variable de superficie reducida        |



## Ajustes



Grill variable de superficie amplia



Descongelar



Autolimpieza automática

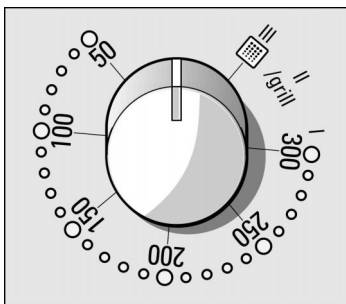


Calentamiento rápido

\*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, se ilumina el símbolo  en la indicación visual. La luz del horno se enciende.

## Selector de temperaturas



Con el selector de temperaturas se puede ajustar la temperatura, el escalón del grill o el nivel de limpieza.

## Temperatura

50-300 Márgenes de temperatura en °C

| Grill |               | Escalón |
|-------|---------------|---------|
| I     | Grill flojo   | 1       |
| II    | Grill medio   | 2       |
| III   | Grill potente | 3       |

## Limpieza

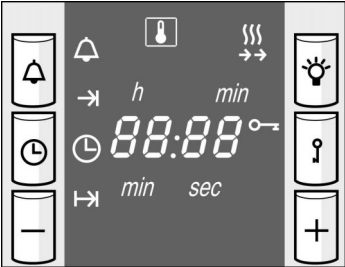
|     |                    | Escalón |
|-----|--------------------|---------|
| I   | Limpieza ligera    | 1       |
| II  | Limpieza media     | 2       |
| III | Limpieza intensiva | 3       |

El símbolo de temperatura se enciende en la indicación cuando el horno está calentando. Se apaga en las pausas de calentamiento. Al asar al grill y al realizar la autolimpieza el símbolo no se enciende.

Escalones del grill y niveles de limpieza

Los escalones 1, 2 y 3 sirven para asar con el grill variable en la superficie reducida  y amplia  y para la autolimpieza automática .

Teclas de manejo y panel indicador



|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 menos -                                                                                                                  | Para disminuir los valores de ajuste.                                                                                                                                                                                                         |
| Tecla más +                                                                                                                    | Para aumentar los valores de ajuste.                                                                                                                                                                                                          |
| Tecla de llave                                | Para conectar y desconectar el seguro para niños.                                                                                                                                                                                             |
| Tecla de la lámpara de iluminación del horno  | Para conectar y desconectar la lámpara en el horno.                                                                                                                                                                                           |

En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

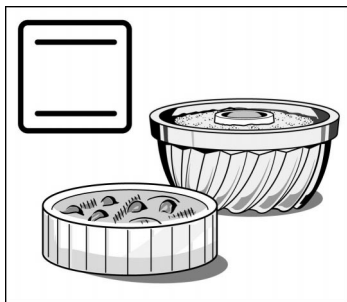
Mandos giratorios escamoteables

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

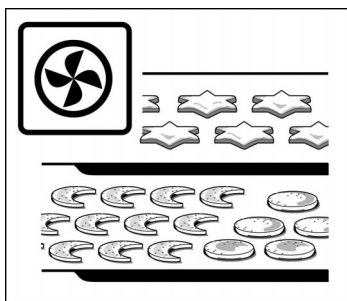
El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.



### Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto a la repostería, como a los asados.

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.

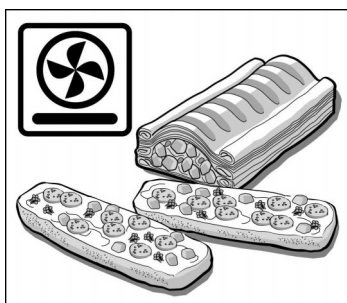


### Aire caliente 3D

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. Puede adquirir bandejas adicionales en un comercio especializado.

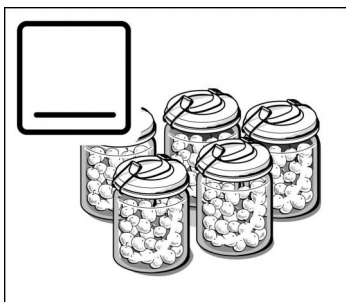
El aire caliente 3D es la opción más apropiada para desecar.



### Aire caliente intensivo / escalón para pizza

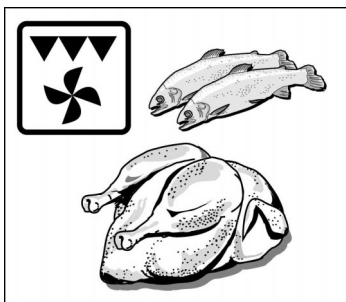
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el calentador circular.

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.



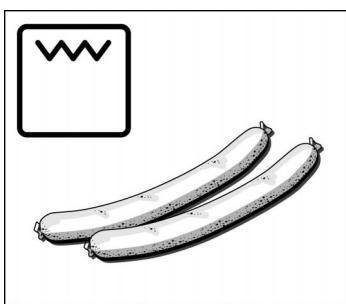
### Calor inferior

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo. También es apropiado para preparar mermeladas.



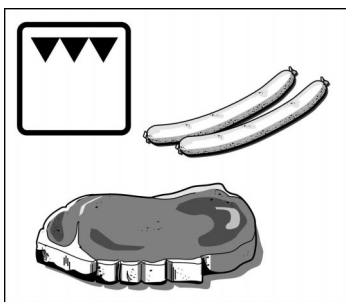
### Grill de infrarrojos con aire caliente

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.



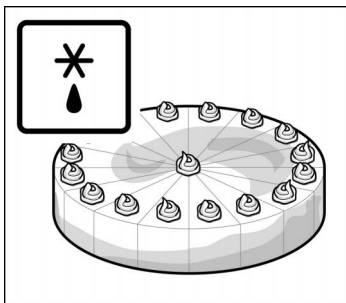
### Grill variable de superficie reducida

Esta función calienta la parte central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Colocar los trozos de carne en la parte central de la parrilla.



### Grill variable de superficie amplia

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



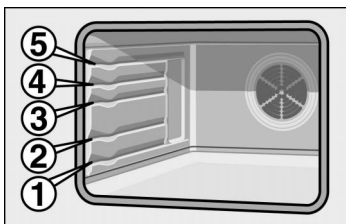
## Descongelar

Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire entorno a los alimentos congelados. Los trozos de carne congelada, las aves, las piezas de pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

## Nota

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.

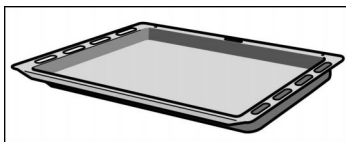
## Horno y accesorios



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

Asimismo, pueden extraerse hasta dos tercios sin que vuelquen. De esta forma, los platos pueden retirarse con facilidad.

## Accesorios

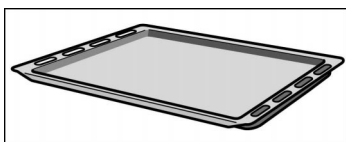


Los accesorios se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.

### Bandeja universal

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.

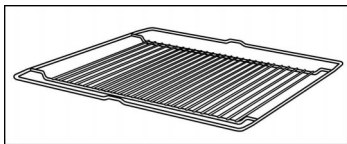
Introducir la bandeja universal en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



### Bandeja esmaltada

para pasteles y galletas.

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



### Parrilla

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

---

## 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 en la indicación 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. Ajustar la hora con la tecla + o la tecla –.

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 .
2. Programar 240 °C con el selector de temperaturas.

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

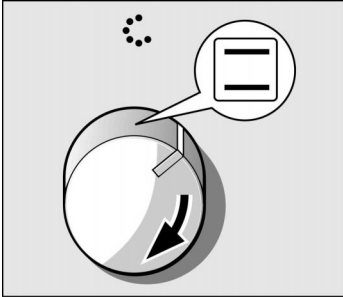
Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

### Tablas y sugerencias

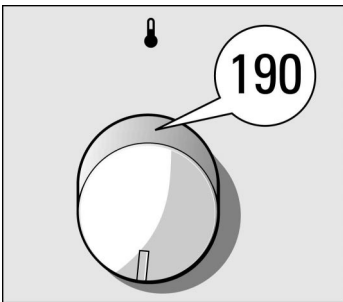
En el capítulo Tablas y sugerencias se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

## Desconexión manual del horno

Ejemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



1. Programar con el selector de funciones el tipo de calentamiento deseado.



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.

### Modificación de los ajustes

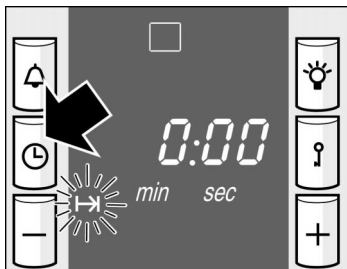
Es posible modificar la temperatura o el escalón del grill en cualquier momento.



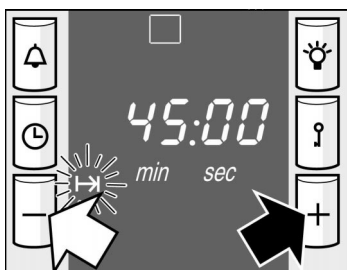
## El horno se desconecta automáticamente

Ejemplo: Duración  
45 minutos

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



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



4. Ajustar la duración con la tecla + o la tecla -.  
Tecla + valor propuesto = 30 minutos  
Tecla - valor propuesto = 10 minutos

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 la tecla + o la tecla -.

### Borrar el ajuste

Desconectar el selector de funciones.

### Consulta de los ajustes

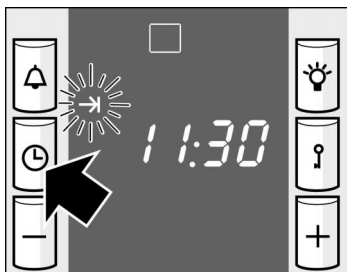
Consultar el tiempo de finalización  o la hora :  
Pulsar la hora  tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

## El horno se conecta y se desconecta automáticamente

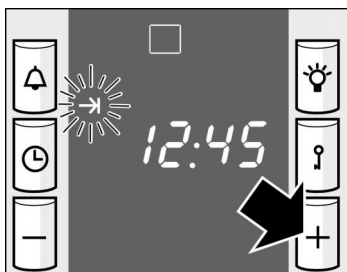
Ejemplo: Son las 10:45 horas.  
El plato tarda 45 minutos y  
debe estar listo a las 12:45

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

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. Retrasar el tiempo de finalización con la tecla +.

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.

---

# Calentamiento rápido

Así podrá calentarse el horno con gran rapidez.

---

## Así se programa

1. Colocar el selector de funciones en calentamiento rápido .
2. Ajustar la temperatura deseada con el selector de temperaturas.

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

## El calentamiento rápido ha finalizado

Se oirá una señal breve.

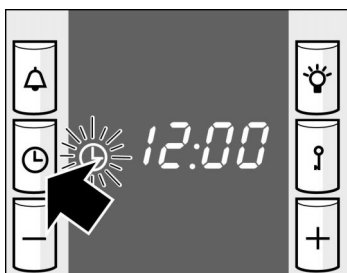
Introducir el plato en el horno y programarlo.

# 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.

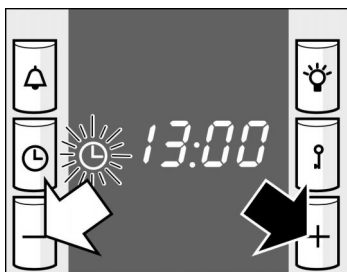
## Así se programa

Ejemplo: 13:00 horas



1. Pulsar la tecla de reloj ⌚.

En la indicación aparece 12.00 horas y parpadea el símbolo ⌚.



2. Ajustar la hora con la tecla + o la tecla -.

Tras unos segundos se aplica la hora.

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

Pulsar la tecla de reloj ⌚ y modificar la hora mediante la tecla + o la tecla -.

**Ocultar la hora**

Es posible ocultar la hora. Entonces sólo es visible al programar. 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.

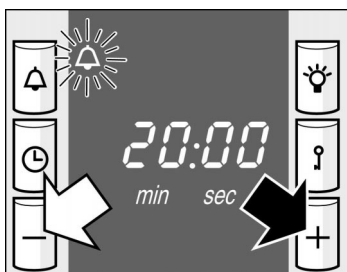
También es posible ajustar el reloj avisador cuando el seguro para niños está activo.

## Así se programa

Ejemplo: 20 minutos



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



2. Ajustar el tiempo del reloj con la tecla + o la tecla -.

Tecla + valor propuesto = 10 minutos

Tecla - valor propuesto = 5 minutos

Tras unos segundos, se pone en marcha el reloj avisador. El símbolo  se enciende 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 . Ajustar el tiempo con la tecla + o la tecla -.

## 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 tiempo restante **I→I**, tiempo de finalización **→I** o hora **⌚**: Pulsar la tecla de reloj **⌚** tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente. El valor consultado aparecerá por unos segundos en la indicación visual.

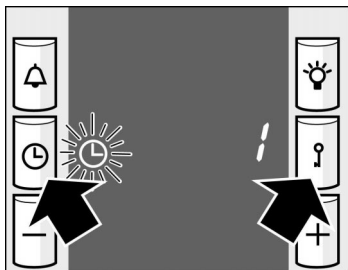
# Ajustes básicos

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 <b>⌚</b><br><b>I</b> = hora visible                | Indicación de la hora                                                  | Hora<br><b>⌚</b> = hora ocultada                                           |
| Duración de la señal <b>⏰</b><br><b>I</b> = aprox. 10 s | Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador | Duración de la señal<br><b>2</b> = aprox. 1 min<br><b>3</b> = aprox. 4 min |
| Tiempo de aplicación <b>I→I</b><br><b>2</b> = medio     | Tiempo de espera entre los pasos hasta que se aplica el ajuste         | Tiempo de aplicación<br><b>I</b> = corto<br><b>3</b> = largo               |

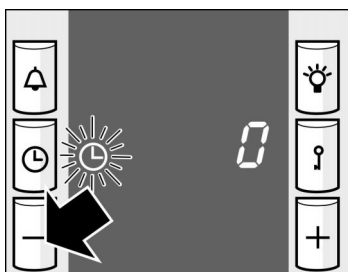
## Modificar los ajustes básicos

Ejemplo: Ocultar la hora

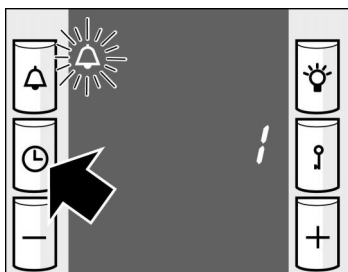


No debe haber ningún funcionamiento ajustado.

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



2. Modificar el ajuste básico con la tecla + o la tecla -.



3. Confirmar con la tecla de reloj ⌚.

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

**En caso de no desear modificar todos los ajustes básicos**

**Corrección**

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 ⌚.

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

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.

---

# Seguro para niños

## Bloquear el horno

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

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.



# Autolimpieza automática

Para ello, el horno se calienta hasta alcanzar aprox. 500 °C. Los residuos que hayan quedado después de asar, asar al grill u hornear se queman.

Es posible escoger entre tres niveles de limpieza.

| Nivel | Grado de limpieza | Duración       |
|-------|-------------------|----------------|
| 1     | ligero            | aprox. 1¼ hora |
| 2     | medio             | aprox. 1½ hora |
| 3     | intensivo         | aprox. 2 horas |

## Debería tenerse en cuenta lo siguiente:



para su seguridad el horno se bloquea automáticamente a partir de aprox. 250 °C. La puerta del horno sólo se puede volver a abrir cuando la temperatura ha descendido por debajo de los 300 °C.

El horno se calienta mucho por fuera. Procurar que la parte frontal quede libre. Mantener alejados a los niños.

No intentar abrir la puerta del horno mientras se esté efectuando la autolimpieza del mismo. La limpieza podría interrumpirse.

No intentar introducir los ganchos con la mano.

La lámpara del horno no se puede conectar durante la autolimpieza.

## Antes de la autolimpieza



Sacar del horno los accesorios que no correspondan y toda la vajilla.

Los restos de alimentos, grasa y salsa pueden inflamarse. ¡Peligro de incendio!.

Limpiar el horno y los accesorios con un paño húmedo.

Limpiar la zona de las juntas de la puerta y de los laterales del horno. Las juntas no deben frotarse con fuerza.

## Limpieza conjunta de los accesorios



Asegurarse de que la puerta del horno está cerrada antes de comenzar a limpiar.

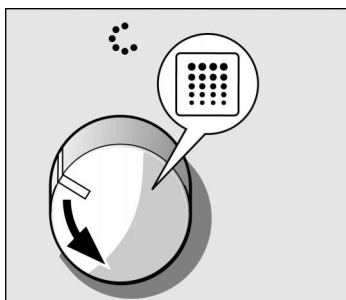
La bandeja universal o la bandeja de horneado esmaltada se pueden colocar en la altura 2 y limpiarse también.

La parrilla no es apropiada para la autolimpieza.

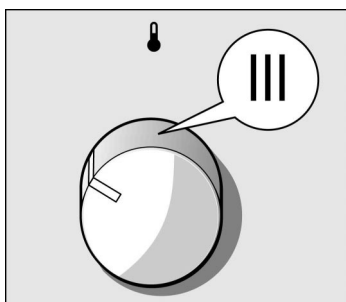
No limpiar nunca bandejas y moldes con revestimiento antiadherente con la función autolimpieza automática (funcionamiento por pirólisis). A altas temperaturas, el recubrimiento antiadherente puede originar gases tóxicos: ¡peligro de daños graves para la salud!

## Así se programa

Ejemplo: Nivel de limpieza III



1. Colocar el selector de funciones en



2. Programar el escalón III con el selector de temperaturas.

Tras unos segundos se iniciará la autolimpieza.

**El tiempo de limpieza ha finalizado**

Suena una señal y el símbolo duración parpadea. Desconectar el selector de funciones cuando se pueda abrir la puerta.

**Consultar la duración y el fin**

Consultar la duración restante **I→I** o el tiempo de finalización **→I**:

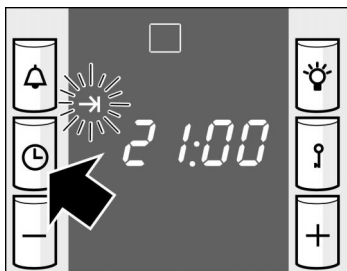
Pulsar repetidamente la tecla de reloj **⌚** hasta que aparezca el símbolo respectivo.

## La autolimpieza debe conectarse y desconectarse automáticamente

Ejemplo: La autolimpieza debe haber finalizado a las 23.00 horas.

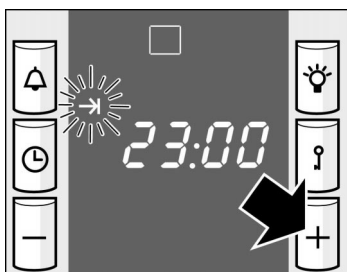
Así se podrá, p. ej., utilizar la corriente de tarifa nocturna más económica.

Programar como se indica en los puntos 1 y 2.



3. Pulsar repetidamente la tecla de reloj **⌚** hasta que el símbolo fin **→I** parpadee en la indicación visual.

En la indicación puede verse cuándo finalizará la autolimpieza.



4. Retrasar el tiempo de finalización con la tecla +.

La autolimpieza se conecta y desconecta en el momento adecuado.

Tras la puesta en marcha aparecerá de nuevo la hora.

**El tiempo de limpieza ha finalizado**

Suena una señal y el símbolo duración **I→I** parpadea. Desconectar el selector de funciones cuando se pueda abrir la puerta.

**Cancelar el ajuste**

Desconectar el selector de funciones.

**Nota**

Una vez iniciada la limpieza, ya no se puede modificar el nivel de limpieza.

---

## Una vez el horno se haya enfriado

### Por cierto

Limpiar la ceniza que haya quedado en el horno con un paño húmedo.

Si el uso del horno es normal, basta con limpiarlo cada 2-3 meses. Para una limpieza se necesitan sólo de 2,5 a 4,7 kilovatios por hora.

El esmalte especialmente resistente al calor y las piezas pulidas en el horno pueden volverse mates o cambiar de color con el tiempo. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos.

---

## 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

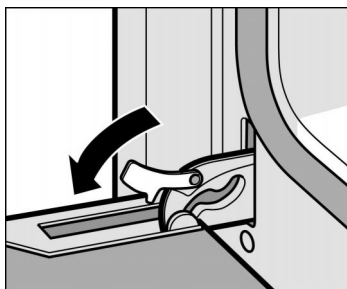
No utilizar estropajos ni esponjas duras. Los limpiadores para hornos sólo se pueden utilizar en las superficies esmaltadas del horno.

**Para mayor facilidad en la limpieza del horno** es posible conectar la lámpara de iluminación del horno con la tecla  y descolgar la puerta del horno.

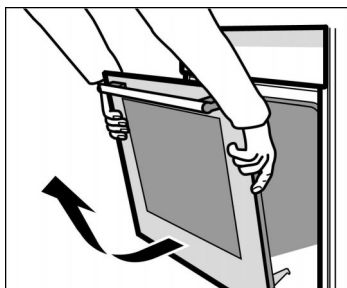
### Cómo descolgar la puerta del horno



Prestar atención a la hora de extraer la puerta del horno de no tocar las bisagras. ¡Peligro de lesiones!



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



3. Inclinar la puerta del horno.  
Agarrarla con ambas manos por la parte izquierda y derecha.  
Cerrar un poco más y extraer.

Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo la secuencia inversa.

## **Limpieza de las superficies esmaltadas del horno**

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.

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 ni 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 del tapa del vidrio protector de la lámpara del horno**

## **Limpieza de la tapa de la puerta del horno**

Limpie el vidrio protector preferiblemente con lavavajillas.

La tapa de la puerta del horno puede cambiar de color con el tiempo. Para la limpieza debe extraerse la tapa.

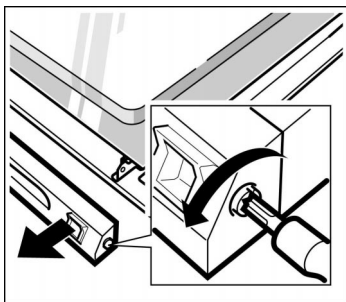
Así se procede:

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Destornillar la tapa en la parte superior de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos a izquierda y derecha.
3. Retirar la tapa.

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

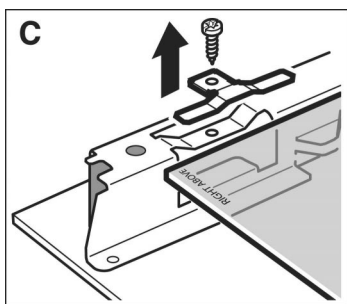
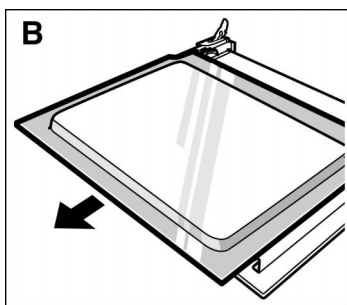
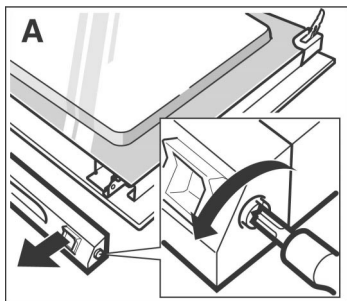
Limpiar la tapa con un producto de limpieza para acero inoxidable.

4. Volver a colocar la tapa y fijarla.
5. Cerrar la puerta del horno.



# Limpieza de los vidrios

## Desmontaje



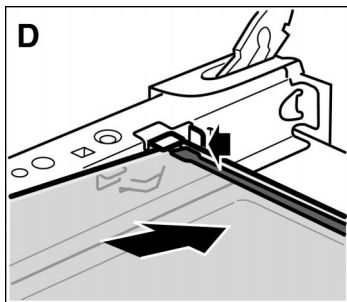
Es posible retirar los vidrios de la puerta del horno para una mejor limpieza.

1. Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
2. Desenroscar la cubierta superior de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos izquierdo y derecho. (Figura A)
3. Alzar y extraer el vidrio superior. (Figura B)
4. Desatornillar y retirar las grapas a izquierda y derecha. (Figura C) Extraer el vidrio.
5. Para limpiar el cristal se puede quitar la junta de la parte inferior de dicho cristal. Para ello, desenganchar la junta por la izquierda y por la derecha.

Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

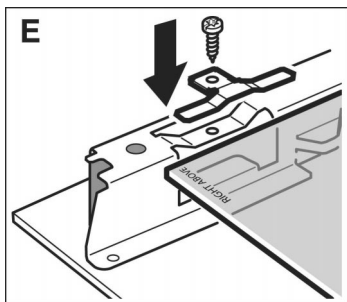
No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio, ya que el cristal podría dañarse.

## Montaje



Asegurarse de que abajo a la izquierda figure sobre la cabeza la inscripción “right above”.

1. Introducir el vidrio inclinado hacia atrás. (Figura D)
2. Colocar otra vez la junta en la parte inferior de dicho cristal. (Figura D)



3. Colocar las grapas y atornillar de nuevo. (Figura E)
4. Introducir el vidrio superior inclinado hacia atrás.
5. Colocar y atornillar la cubierta.
6. Montar de nuevo la puerta del horno.

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

---

## Junta

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

---

## 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.

En la autolimpieza automática es posible limpiar también la bandeja universal o la bandeja de horno esmaltada.



# ¿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 el Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

| 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.                                                                                                                                                                                                                                             |
| No se puede abrir la puerta del horno. El selector de funciones está en la posición  y en la indicación parpadean tres ceros. | Corte en el suministro eléctrico.                   | Desconectar el selector de funciones. Ajustar la hora y poner otra vez en marcha la autolimpieza. Si no se quiere que se repita la autolimpieza, esperar hasta que el horno se enfríe por debajo de los 300 °C.                                                              |
| El horno no se calienta o el tipo de calentamiento seleccionado no puede ajustarse.                                                                                                                            | Polvo en los contactos.                             | Girar completamente el selector de funciones repetidas veces.                                                                                                                                                                                                                |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                    |

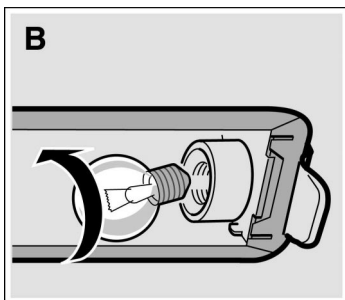
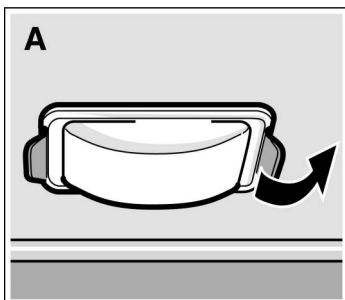
| Avería                                                                                             | Posible causa                                                               | Consejos/Forma de subsanarla                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 6". La autolimpieza está programada.       | El cierre de la puerta del horno no funciona bien.                          | Desconectar el selector de funciones y avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Se pueden utilizar todas las demás funciones del horno. |
| No se puede abrir la puerta del horno. En el indicador de hora aparece el mensaje de error "Er 7". | El desbloqueo de la puerta del horno tiene una avería.                      | Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.                                                                                                |
| En la pantalla de visualización del reloj aparece el mensaje de error "Er 11".                     | Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o la tecla se ha atascado. | Pulsar por separado cada una de las teclas. 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



### Sustitución del vidrio protector

Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Es posible 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. Retirar el vidrio protector. Para ello, presionar hacia atrás la lengüeta de metal con el pulgar. Figura A.
4. Retirar la lámpara y sustituirla por una del mismo tipo. Figura B.
5. Volver a colocar la tapa de vidrio. Para ello, colocarla en un lado y presionar por el otro. El vidrio queda encajado.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

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

Nº de producto y nº de fabricación

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.

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

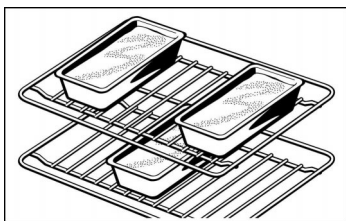
Al hornear pasteles en un nivel, utilizar el calor superior/inferior . De este modo, se consigue un mejor resultado de horneado del pastel.

### 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.

Si se desea colocar en el horno tres moldes rectangulares a la vez, colocarlos sobre las parrillas como se ilustra en la figura.



### 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.

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 |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Pasteles de masa batida simple                           | Molde alto/molde de corona/ molde rectangular | 2      |    | 170-190        | 50-60                      |
|                                                          | 3 moldes rectangulares*                       | 1+3    |    | 150-170        | 70-100                     |
| Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)               | Molde alto/molde de corona/ molde rectangular | 2      |    | 150-170        | 60-70                      |
|                                                          | 3 moldes rectangulares*                       | 1+3    |    | 140-160        | 70-100                     |
| Base de pastaflora con borde                             | Molde desarmable                              | 1      |    | 180-200        | 25-35                      |
| Base de tarta, de masa batida                            | Molde para base de tarta de fruta             | 2      |    | 160-180        | 20-30                      |
| Tarta de bizcocho                                        | Molde desarmable                              | 2      |    | 160-180        | 30-40                      |
| Tarta de fruta o requesón, pastaflora**                  | Molde desarmable de metal oscuro              | 1      |   | 160-180        | 70-90                      |
| Tarta fina de fruta, de masa batida                      | Molde desarmable/ molde alto                  | 2      |  | 160-180        | 50-60                      |
| Pasteles salados**<br>(p. ej. quiche, pastel de cebolla) | Molde desarmable                              | 1      |  | 180-200        | 50-60                      |

\* Prestar atención a la posición del molde rectangular. Las parrillas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

\*\* Dejar reposar los pasteles unos 20 minutos en el horno.

| Pasteles en la bandeja de horneado                      |                               | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Masa batida o masa de levadura con revestimiento seco   | Bandeja                       | 2      |  | 170-190        | 20-30                      |
|                                                         | Bandeja + bandeja universal** | 2+4    |  | 150-170        | 35-45                      |
| Masa batida o masa de levadura con capa jugosa* (fruta) | Bandeja universal             | 3      |  | 170-190        | 40-50                      |
|                                                         | Bandeja + bandeja universal** | 2+4    |  | 150-170        | 50-60                      |
| Brazo de gitano (precalentar)                           | Bandeja                       | 3      |  | 180-200        | 15-20                      |
| Trenza con 500 g de harina                              | Bandeja                       | 2      |  | 170-190        | 30-40                      |
| Bollo con 500 g de harina                               | Bandeja universal             | 3      |  | 160-180        | 60-70                      |
| Bollos con 1 kg de harina                               | Bandeja universal             | 3      |  | 150-170        | 90-100                     |
| Pastel de hojaldre, dulce                               | Bandeja universal             | 2      |  | 180-200        | 55-65                      |
| Pizzas                                                  | Bandeja                       | 2      |  | 230-250        | 25-35                      |
|                                                         | Bandeja + bandeja universal** | 2+4    |  | 180-200        | 40-50                      |

\* Utilizar la bandeja universal más honda para hacer pasteles de frutas muy jugosos.

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

| Pan y panecillos                                            |                   | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura °C | Duración, en minutos |
|-------------------------------------------------------------|-------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)        | Bandeja universal | 2      |   | 300            | 8                    |
|                                                             |                   |        |                                                                                     | 200            | 35-45                |
| Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar) | Bandeja universal | 2      |  | 300            | 8                    |
|                                                             |                   |        |                                                                                     | 200            | 40-50                |
| Panecillos (p ej. de centeno)                               | Bandeja universal | 3      |  | 210-230        | 20-30                |

\* No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.

| Repostería        |                                    | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|-------------------|------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Pastas y galletas | Bandeja                            | 3      |  | 170-190        | 10-20                      |
|                   | Bandeja + bandeja universal**      | 2+4    |  | 130-150        | 25-35                      |
|                   | 2 bandejas* + bandeja universal*** | 2+3+5  |  | 130-150        | 30-40                      |

| Repostería         |                                    | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|--------------------|------------------------------------|--------|-----------------------|----------------|----------------------------|
| Merengues          | Bandeja                            | 3      |                       | 80-100         | 100-150                    |
| Buñuelos de viento | Bandeja                            | 2      |                       | 210-230        | 30-40                      |
| Almendrados        | Bandeja                            | 3      |                       | 110-130        | 30-40                      |
|                    | Bandeja + bandeja universal**      | 2+4    |                       | 100-120        | 35-45                      |
|                    | 2 bandejas* + bandeja universal*** | 2+3+5  |                       | 100-120        | 40-50                      |
| Pasta de hojaldre  | Bandeja                            | 3      |                       | 200-220        | 20-30                      |
|                    | Bandeja + bandeja universal**      | 2+4    |                       | 180-200        | 30-40                      |
|                    | 2 bandejas* + bandeja universal*** | 2+3+5  |                       | 180-200        | 35-45                      |

\* Las bandejas adicionales 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 en la parte inferior. La bandeja se puede retirar 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.



|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>El pastel sale demasiado seco.</b>                                                                                                                              | 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.                                                                                                                                  |
| <b>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).</b> | 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. |
| <b>Las pastas se han dorado de forma irregular.</b>                                                                                                                | 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.                 |
| <b>El pastel de frutas queda demasiado claro por debajo. El zumo rebosa.</b>                                                                                       | Utilizar la próxima vez la bandeja universal más honda.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.</b>                               | 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.                                                                                                 |
| <b>Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.</b>                                                                                                | 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**

### **Recipiente**

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor. La bandeja universal también es apropiada para cocinar grandes asados.

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 desconectado con 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.

Carne

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne.

| Carne                                                                 | Peso            | Recipiente  | Altura | Tipo de calenta-<br>miento | Tempera-<br>tura °C,<br>grill | Duración,<br>en minutos |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|--------|----------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Estofado de buey<br>(p. ej. costillar)                                | 1 kg            | cerrado     | 2      |                            | 200-220                       | 80                      |
|                                                                       | 1,5 kg          |             | 2      |                            | 190-210                       | 100                     |
|                                                                       | 2 kg            |             | 2      |                            | 180-200                       | 120                     |
| Lomo de vaca                                                          | 1 kg            | abierto     | 2      |                            | 210-230                       | 70                      |
|                                                                       | 1,5 kg          |             | 2      |                            | 200-220                       | 80                      |
|                                                                       | 2 kg            |             | 2      |                            | 190-210                       | 90                      |
| Roastbeef poco hecho*                                                 | 1 kg            | abierto     | 1      |                            | 220-240                       | 60                      |
| Bistecs, bien hechos                                                  |                 | Parrilla*** | 5      |                            | 3                             | 20                      |
| Bistecs, poco hechos                                                  |                 | Parrilla*** | 5      |                            | 3                             | 15                      |
| Carne de cerdo sin corteza<br>de tocino (p. ej. cuello)               | 1 kg            | abierto     | 1      |                            | 190-210                       | 100                     |
|                                                                       | 1,5 kg          |             | 1      |                            | 180-200                       | 130                     |
|                                                                       | 2 kg            |             | 1      |                            | 170-190                       | 150                     |
| Carne de cerdo con corteza<br>de tocino**<br>(p. ej. espalda, pierna) | 1 kg            | abierto     | 1      |                            | 210-230                       | 130                     |
|                                                                       | 1,5 kg          |             | 1      |                            | 200-220                       | 160                     |
|                                                                       | 2 kg            |             | 1      |                            | 190-210                       | 180                     |
| Costillar de cerdo ahumado,<br>con hueso                              | 1 kg            | cerrado     | 2      |                            | 210-230                       | 70                      |
| Asado de carne picada                                                 | 750 g           | abierto     | 1      |                            | 180-200                       | 70                      |
| Salchichas                                                            | aprox.<br>750 g | Parrilla*** | 4      |                            | 3                             | 15                      |
| Asado de ternera                                                      | 1 kg            | abierto     | 2      |                            | 190-210                       | 100                     |
|                                                                       | 2 kg            |             | 2      |                            | 170-190                       | 120                     |

| Carne                        | Peso   | Recipiente | Altura | Tipo de calenta-<br>miento                                                        | Tempera-<br>tura °C,<br>grill | Duración,<br>en minutos |
|------------------------------|--------|------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Pierna de cordero deshuesada | 1,5 kg | abierto    | 1      |  | 170-190                       | 120                     |

- \* Dar la vuelta al roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 minutos.
- \*\* Practicar varios cortes en la corteza de la carne de cerdo. En caso de tener previsto dar la vuelta a la carne, colocarla primero con la corteza hacia abajo en el recipiente.
- \*\*\* Introducir la bandeja universal a la altura 1.

### Aves

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

Las indicaciones del peso de la tabla se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

Si se asa al grill directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja universal a la altura 1.

Al preparar patos o gansos, pinchar repetidas veces la piel de las aves debajo de las alas: de este modo la grasa puede salir perfectamente.

Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.

La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de cocción, se unta con mantequilla, agua con sal o con zumo de naranja.

| Aves                              | Peso                | Recipiente | Altura | Tipo de calenta-<br>miento                                                          | Tempera-<br>tura °C | Duración,<br>en minutos |
|-----------------------------------|---------------------|------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas | de 400 g cada pieza | Parrilla   | 2      |  | 210-230             | 40-50                   |
| Pollo trinchado                   | de 250 g cada pieza | Parrilla   | 2      |  | 210-230             | 30-40                   |
| Pollo, entero de 1 a 4 unidades   | de 1 kg cada unidad | Parrilla   | 2      |  | 200-220             | 50-80                   |

| Aves             | Peso                | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C | Duración, en minutos |
|------------------|---------------------|------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| Pato             | 1,7 kg              | Parrilla   | 2      |  | 180-200        | 90-100               |
| Ganso            | 3 kg                | Parrilla   | 2      |  | 170-190        | 110-130              |
| Pavo joven       | 3 kg                | Parrilla   | 2      |  | 180-200        | 80-100               |
| 2 muslos de pavo | de 800 g cada pieza | Parrilla   | 2      |  | 190-210        | 90-110               |

**pescado**

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

| pescado                | Peso                | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C, grill | Duración, en minutos |
|------------------------|---------------------|------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Pescado asado al grill | de 300 g            | Parrilla*  | 3      |  | Escalón 2             | 20-25                |
|                        | 1 kg                |            | 2      |  | 190-210               | 45-50                |
|                        | 1,5 kg              |            | 2      |  | 180-200               | 50-60                |
| Rodajas de pescado     | de 300 g cada pieza | Parrilla*  | 4      |  | Escalón 3             | 20-25                |

\* 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. |

## Gratinados, soufflés, tostadas

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

| Plato                                                                            |           | Recipiente                              | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C, grill | Duración minutos |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------|--------|-----------------------|-----------------------|------------------|
| Soufflés dulces<br>(p. ej. soufflé de requesón con fruta)                        |           | Molde para soufflés                     | 2      |                       | 180-200               | 40-50            |
| Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados<br>(p. ej. gratinado de pasta)  |           | Molde para gratinar, bandeja universal  | 3      |                       | 210-230               | 30-40            |
|                                                                                  |           |                                         | 3      |                       | 210-230               | 20-30            |
| Gratinados sazonados, con ingredientes crudos*<br>(p. ej. gratinados de patatas) |           | Molde para soufflés o bandeja universal | 2      |                       | 160-180               | 50-60            |
|                                                                                  |           |                                         | 2      |                       | 160-180               | 50-60            |
| Dorar tostadas                                                                   | 4 piezas  | Parrilla                                | 5      |                       | 3                     | 6-7              |
|                                                                                  | 12 piezas |                                         | 5      |                       | 3                     | 4-5              |
| Gratinar tostadas                                                                | 4 piezas  | Parrilla**                              | 4      |                       | 3                     | 7-10             |
|                                                                                  | 12 piezas |                                         | 4      |                       | 3                     | 5-8              |

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

\*\* Introducir la bandeja universal siempre a la altura 1.

# 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      |  | 190-210        | 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      |  | 180-200        | 10-20                |
|                             | Rosquillas saladas          | 3      |  | 190-210        | 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                |
| 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.

| Plato                                                                                                                                  | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Productos congelados delicados</b><br>por ejemplo tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc. | Parrilla   | 2      |  | El selector de temperatura permanece desconectado. |
| <b>Otros alimentos congelados*</b><br>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.

# 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.

---

## Cocción de mermeladas

### Preparativos:

Utilizar tarros y anillos de goma limpios y en perfecto estado. Los tarros deberán ser, en lo posible, del mismo tamaño. Los valores de la tabla se refieren a tarros redondos con una capacidad de 1 litro. ¡Atención! No utilizar tarros de mayor tamaño o altura. Las tapas podrían estallar.

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

Verter la fruta o la verdura en los tarros. Volver a limpiar, si es necesario, los bordes del tarro. Tienen que estar limpios. Colocar el anillo de goma y la tapa, estando mojados, sobre el tarro lleno. Cerrar los tarros con una abrazadera.

No introducir más de seis frascos al mismo tiempo en el horno.

Los tiempos indicados son valores orientativos. La temperatura ambiente, el número de tarros y la temperatura del contenido del tarro pueden influir sobre dichos valores, haciéndolos divergir. Antes de conmutar o desconectar el horno, cerciorarse de que el contenido de los tarros esté burbujeando realmente.

### Así se programa

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. Poner los frascos sobre la bandeja de modo que no entren en contacto uno con otro.
2. Verter medio litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el mando selector de funciones en .
5. Ajustar el selector de temperaturas en el escalón de 170 a 180 °C.

**Cocción de mermeladas**

En cuanto empiecen a aparecer burbujas dentro de los tarros a intervalos breves - una vez transcurridos de 40 a 50 minutos - desconectar el selector de temperaturas. El selector de funciones se mantiene conectado.

Una vez transcurridos de 25 a 35 minutos de calor residual del horno, retirar los tarros del mismo. Si se dejan enfriar durante un período prolongado en el horno, se fomenta la aparición de gérmenes y la acidulación de la mermelada. Desconectar el selector de funciones.

| Fruta en tarros de 1 litro de capacidad       | a partir de la aparición de las burbujas | Calentamiento posterior |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|
| Manzanas, grosellas, fresas                   | Desconexión                              | aprox. 25 minutos       |
| Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas | Desconexión                              | aprox. 30 minutos       |
| Puré de manzana, peras, ciruelas              | Desconexión                              | aprox. 35 minutos       |

**Cocción de verduras**

En cuanto empiecen a ascender burbujas en el tarro, reducir el selector de temperatura al escalón de 120 a 140 °C. Consultar en la tabla cuándo debe desconectarse el selector de temperaturas. Dejar las verduras en el horno unos 30-35 minutos más. Durante este tiempo, el selector de funciones se mantiene conectado.

| Verduras con caldo frío en tarros de un litro de capacidad | a partir de la aparición de las burbujas 120-140 °C | Calentamiento posterior |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------|
| Pepinos                                                    | -                                                   | aprox. 35 minutos       |
| Remolacha roja                                             | aprox. 35 minutos                                   | aprox. 30 minutos       |
| Col de Bruselas                                            | aprox. 45 minutos                                   | aprox. 30 minutos       |
| Judías, colinabo, lombarda                                 | aprox. 60 minutos                                   | aprox. 30 minutos       |
| Guisantes                                                  | aprox. 70 minutos                                   | aprox. 30 minutos       |

**Retirar los tarros del horno**

Al retirar los tarros del horno, no colocarlos sobre una base fría o húmeda; los tarros podrían estallar.

---

## 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.

# La acrilamida en los alimentos

## ¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se forma especialmente cuando productos de cereales y patata, como p. ej. patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería fina (galletas y pastas caseras) se preparan a elevadas temperaturas.

| Consejos para la preparación de platos bajos en acrilamida |                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| General                                                    | Reducir al máximo los tiempos de cocción.<br>Dorar los alimentos, no dejar que se tuesten demasiado.<br>Los alimentos asados o fritos en trozos grandes y gruesos contienen menos acrilamida. |
| Hornear                                                    | Con calor bóveda y solera máx. 200 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.                                                                                                      |
| Pastas y galletas                                          | Con calor bóveda y solera máx. 190 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C.<br>El huevo o la yema de huevo evitan la formación de acrilamida.                                    |
| Patatas fritas de horno                                    | Repartir sobre la placa de forma homogénea y sin apilar.<br>Hornear por lo menos 400 g por cada placa para que no se sequen las patatas.                                                      |

# 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                                                          | 2      |    | 170-190        | 20-30                        |
|                                                | Bandeja + bandeja universal**                                    | 2+4    |    | 140-160        | 30-40                        |
|                                                | 2 bandejas* + bandeja universal***                               | 2+3+5  |    | 130-150        | 40-50                        |
| Pastelitos 20 piezas                           | Bandeja                                                          | 3      |    | 170-190        | 20-30                        |
| Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar) | Bandeja + bandeja universal**                                    | 2+4    |    | 140-160        | 25-35                        |
|                                                | 2 bandejas* + bandeja universal***                               | 2+3+5  |    | 140-160        | 30-40                        |
| Bizcocho de agua                               | Molde desarmable                                                 | 2      |    | 160-180        | 30-40                        |
| Pastel plano de levadura                       | Bandeja universal                                                | 3      |    | 170-190        | 40-50                        |
|                                                | Bandeja + bandeja universal**                                    | 2+4    |    | 150-170        | 50-60                        |
| Pastel de manzana recubierto                   | 2 parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm****      | 1+3    |    | 180-200        | 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 calenta-<br>miento | Escalón del<br>grill | Duración<br>minutos |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|----------------------------|----------------------|---------------------|
| Dorar tostadas<br>(precalentar 10 min.)                                                                      | Parrilla   | 5      |                            | Escalón 3            | 1-2                 |
| Hamburguesa de<br>ternera 12 unidades*                                                                       | Parrilla   | 4      |                            | Escalón 3            | 25-30               |
| * Dar la vuelta una vez transcurridas 2/3 del tiempo. Introducir la bandeja universal siempre a la altura 1. |            |        |                            |                      |                     |

## This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]