



Para disfrutar de la cocina tanto como

de la comida, recomendamos leer las presentes instrucciones de uso. Sólo así se sacará el máximo partido a la tecnología.

Además, se incluyen notas importantes en materia de seguridad. Se explican en detalle todas las partes de su nueva cocina, y cómo realizar los ajustes paso a paso. Todo de forma muy sencilla.

En las diversas tablas figuran los valores de ajustes y alturas de inserción para muchos platos. Todos estos platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

En caso de que surja alguna incidencia, aquí figuran las informaciones necesarias para solucionar las pequeñas averías.

El índice detallado facilita la búsqueda de la información deseada.

Buen provecho.

Instrucciones de uso

3HB598X

es

9000 467 219

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	4
Antes del montaje	4
Consejos y advertencias sobre seguridad	4
Causas de los daños	6
Ésta es su nueva cocina	7
Selector de funciones	8
Mando de temperatura	8
Teclas e indicadores	9
Compartimento de cocción	9
Accesorios	10
Antes del primer uso	11
Calentar el horno	11
Limpiar los accesorios	11
Programar el horno	12
Así se ajusta	12
El horno se apaga automáticamente	13
El horno se enciende y se apaga automáticamente	14
Hora	15
Así se ajusta	15
Reloj avisador	16
Así se ajusta	16
Cuidados y limpieza	17
Productos de limpieza	17
Cambiar las lámparas de iluminación del horno de la izquierda o de la derecha	21
¿Qué hacer en caso de avería?	22
Servicio de Asistencia Técnica	23

Contenido

Consejos sobre energía y medio ambiente	24
Ahorrar energía	24
Respetar el medio ambiente	24
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	25
Pasteles y repostería	25
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	28
Carne, aves, pescado	29
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	33
Gratinados, soufflés, tostadas	34
Acrilamida en los alimentos	35
Comidas normalizadas	36

Consejos y advertencias de seguridad

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

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

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

Conexión eléctrica

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

Consejos y advertencias sobre seguridad

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

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de incendio!

No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

No abrir la puerta en caso de salir humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡Peligro de cortocircuito!

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

¡Peligro de quemaduras!

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

¡Peligro de quemaduras!

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

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción sin agarradores.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

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

No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de ser válidos y el esmalte se estropea.

Agua en el compartimento de cocción caliente

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

Alimentos húmedos

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

Zumo de frutas

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

Enfriar con la puerta del horno abierta

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

Junta del horno muy sucia

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

Puerta del horno como superficie de apoyo

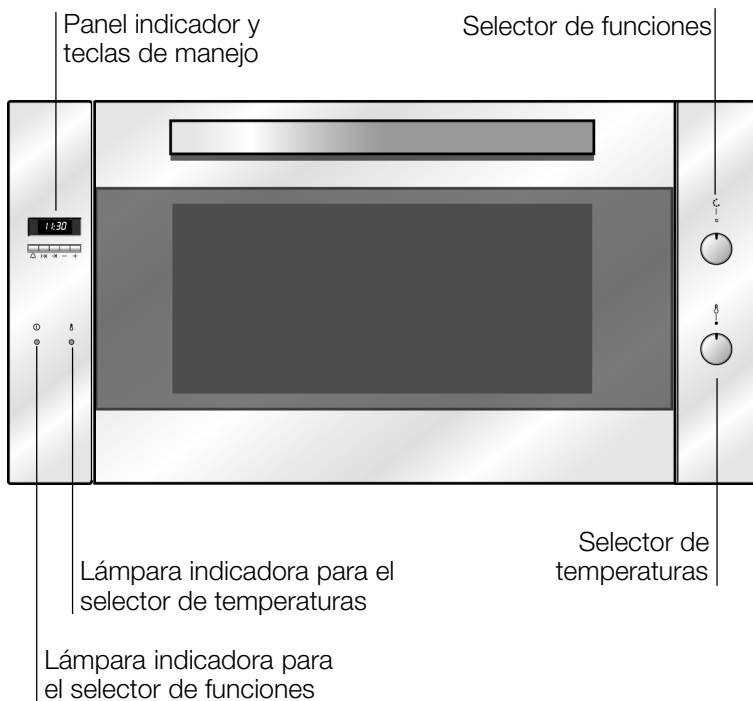
No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.

Transportar el aparato

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

Ésta es su nueva cocina

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



Selector de funciones

Con el selector de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento para el horno.

Al ajustar el selector de funciones, las lámparas del horno se encienden.

Tipo de calentamiento		Utilización
	Lámpara de iluminación del horno	para iluminar el horno
	Calor superior e inferior	para pasteles sobre bandeja y asados magros
	Calor inferior	para recocer o volver a dorar la parte inferior
	Calor superior	para recocer o volver a dorar la parte superior
	Grill variable	para filetes, salchichas y tostadas
	Turbogrill	para carne, aves y pescado entero
	Aire circulante	para pasteles en moldes
	Aire caliente 3D	para gratinados y gratenes
	Descongelar	para descongelar alimentos congelados

Mando de temperatura

Con el selector de temperatura se puede ajustar la temperatura y el nivel de grill.

Posición		Significado
●	Posición cero	El horno no se calienta.
50-250	Margen de temperatura	La temperatura en el compartimento de cocción en °C.
MAX	Niveles de grill	Los niveles para el grill de superficie amplia  .

Cuando el horno calienta, se enciende el símbolo  del indicador. En las pausas de calentamiento se apaga. El símbolo no se enciende con la función de descongelar .

Teclas e indicadores

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

Tecla	Uso
 Reloj avisador	Para ajustar el reloj avisador.
 Duración	Para programar la duración del ciclo de cocción del horno.
 Tecla Fin	Permite ajustar el fin del horno.
 Menos	Reducir los valores de ajuste.
 Más	Aumentar los valores de ajuste.

Compartimento de cocción

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

Lámpara del horno

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

Ventilador

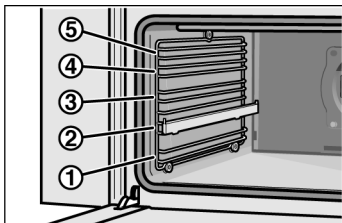
El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario el horno se calienta en exceso.

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

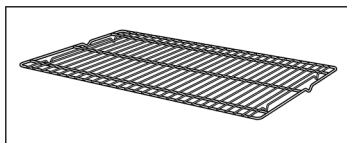
Accesorios

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

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

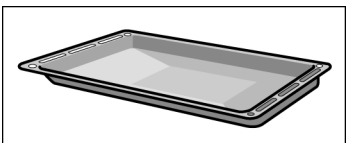


Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.



Parrilla

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



Bandeja universal

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

Antes del primer uso

En este capítulo encontrará información sobre todo lo que debe 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 que en el indicador parpadean el símbolo A y tres ceros.

Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla Duración $I \rightarrow I$ y la tecla Fin $\rightarrow I$ al mismo tiempo.

En el indicador aparece 0.00.

2. Ajustar la hora con la tecla +.

Tras unos segundos se aplica la hora. Ahora el aparato está listo para ponerlo en marcha.

Si en el indicador parpadean el símbolo A y tres ceros

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con calor superior e inferior $\square$ a 240 °C.

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

1. Ajustar el calor superior e inferior $\square$ con el mando de funciones.
2. Ajustar a 240 °C con el mando de temperatura.

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

Limpiar los accesorios

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

Programar el horno

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Desconectar el horno manualmente

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

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

El horno se conecta y desconecta automáticamente

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

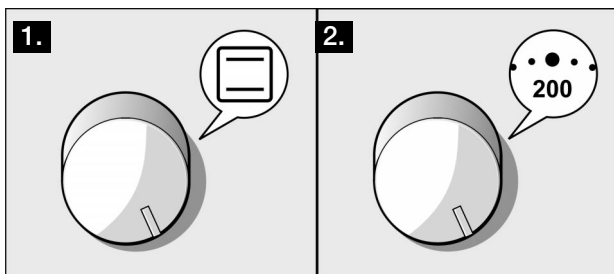
Tablas y sugerencias

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

Así se ajusta

Ejemplo: Calor superior e inferior , 200 °C

1. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con el selector de funciones.
2. Ajustar la temperatura o el nivel del grill con el selector de temperaturas.



Desconectar

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

Modificar los ajustes

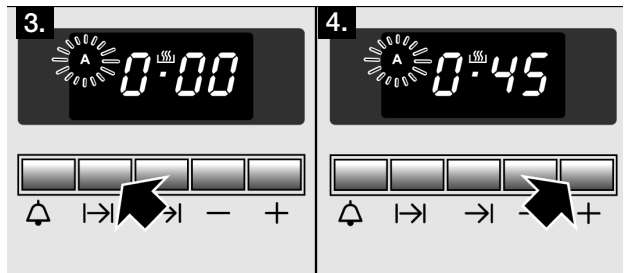
Es posible modificar la temperatura o el nivel del grill en cualquier momento.

El horno se apaga automáticamente

Efectuar el ajuste como se explica en los puntos 1 y 2. Introducir el tiempo de cocción (duración) para el plato.

Ejemplo: Duración 45 minutos.

3. Pulsar la tecla Duración **I→I**.
El símbolo A parpadea.
4. Ajustar la duración del ciclo de cocción con la tecla +.



El horno se enciende al cabo de unos segundos. Se muestra de nuevo la hora. En el indicador se enciende el símbolo A.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno se desconecta. Pulsar la tecla Duración **I→I** a la vez que se pulsa la tecla Fin **→I**. Se apagan la señal y el símbolo A. Desconectar el mando de funciones.

Modificar la configuración

Pulsar la tecla Duración **I→I**. Modificar la duración con las teclas + o -.

Cancelar la configuración

Pulsar la tecla Duración **I→I**. Pulsar la tecla - hasta que el indicador se ponga a cero. Desconectar el mando de funciones.

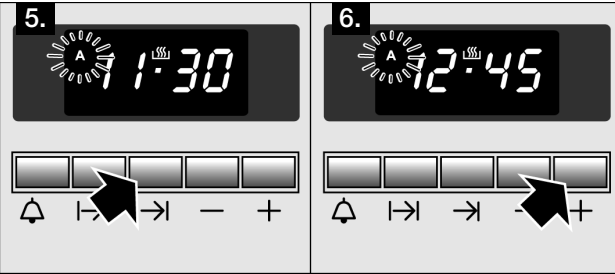
El horno se enciende y se apaga automáticamente

Tenga en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el horno.

Programar como se describe desde el punto 1 hasta el 4. El horno se enciende.

Ejemplo: son las 10:45. El tiempo de cocción del plato es de 45 minutos y a las 12:45 ha de estar listo.

- 5. Pulsar la tecla Fin →I.
En el indicador puede visualizarse cuándo estará listo el plato.
- 6. Aplazar el tiempo de finalización con la tecla +.



El ajuste se aplica transcurridos unos segundos.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno se desconecta.
Pulsar simultáneamente las teclas Duración I→I y Fin →I. Se apagan la señal y el símbolo A.
Desconectar el mando de funciones.

Nota

Mientras el símbolo A parpadee, se podrán realizar modificaciones. Si el símbolo se ilumina, la configuración ya se ha aplicado.

Hora

Después de la primera conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador parpadea el símbolo A y tres ceros. Poner el reloj en hora.

Así se ajusta

1. Pulsar la tecla Duración **I→I** y la tecla Fin **→I** al mismo tiempo.
En el indicador aparece 0.00 h.
2. Ajustar la hora con la tecla +.
Tras unos segundos se aplica la hora.

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

Pulsar la tecla Duración **I→I** y la tecla Fin **→I** al mismo tiempo y modificar con la tecla + o con la tecla –.

Reloj avisador

Se puede utilizar el reloj avisador como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno.

Así se ajusta

1. Pulsar la tecla Reloj avisador .
El símbolo  parpadea.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con la tecla +.
El reloj avisador se conecta al cabo de unos segundos. El símbolo  se ilumina en el indicador.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulsar la tecla Reloj avisador . La señal de aviso finaliza. En el indicador aparece 0.00. Tras unos segundos vuelve a aparecer la hora.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla Reloj avisador . Modificar el tiempo con la tecla + o la tecla –.

Borrar ajuste

Pulsar la tecla Reloj avisador . Pulsar la tecla – hasta que el indicador se ponga a cero.

El reloj avisador y la duración se paran al mismo tiempo

Los símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador funciona en segundo plano.
Consultar el tiempo de duración restante , el tiempo de finalización , el reloj avisador  o la hora: Pulsar la tecla correspondiente.
El valor consultado aparece unos segundos en el indicador.

Cuidados y limpieza

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

Consejos y advertencias

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

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

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

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

Productos de limpieza

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

No utilizar

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

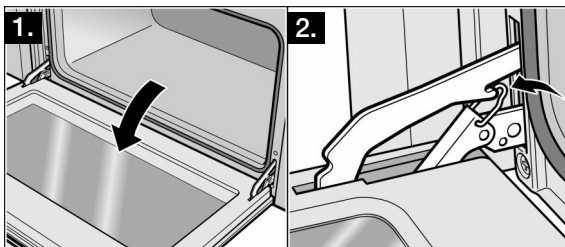
Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y proteínas. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o productos de limpieza específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el compartimento de cocción esté frío.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta (no retirarla)	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

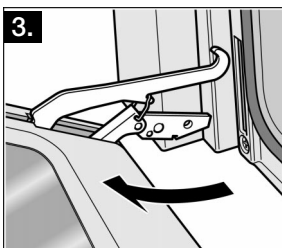
Desmontar la puerta del horno

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Plegar las dos palancas de bloqueo de la izquierda y la derecha.

Asegurarse de no cerrar la puerta del horno cuando las palancas de bloqueo estén plegadas hacia arriba. Las bisagras se pueden torcer y el esmalte se puede deteriorar.

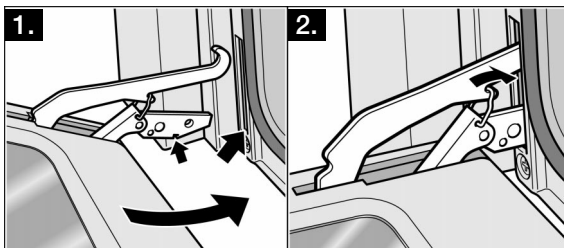


3. Inclinar la puerta del horno.
Agarrarla con ambas manos por la izquierda y la derecha.
Inclinarla un poco más y extraerla.



Montar la puerta del horno

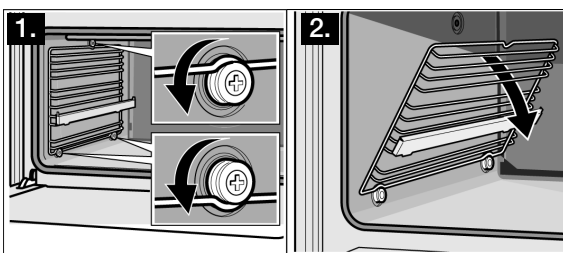
1. Al montar la puerta del horno, asegurarse de que la entalladura de abajo encaje en la ranura de las bisagras.
2. Volver a abatir las palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha y cerrar la puerta del horno.



Limpiar las rejillas

Las rejillas se pueden desmontar para limpiarlas.

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



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

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

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

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



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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

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

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

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

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

N.º E:	N.º FD:
--------	---------

Servicio de Asistencia Técnica 
--

Consejos sobre energía y medio ambiente

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

Ahorrar energía

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

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

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

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

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

Respetar el medio ambiente



Deshacerse del embalaje respetando el medio ambiente.

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

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

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

Consejos y advertencias

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

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

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

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

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

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes para hornear metálicos oscuros son los más adecuados. Si se utilizan moldes claros de metal fino o moldes de vidrio los tiempos de cocción se alargan y los pasteles no se doran de manera uniforme.

En caso de utilizar moldes de silicona hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona normalmente son

más pequeños que los normales. La cantidad de masa y las indicaciones de la receta serán diferentes.

Tablas

En la tabla se encuentran los tipos de calentamiento óptimos para cada tipo de pastel o postre. La temperatura y el tiempo de cocción dependerán de la cantidad y la consistencia de la masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comience siempre probando con el más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso de que sea posible, se podrá elevar la temperatura en la siguiente ocasión.

Si se precaliente el horno, los tiempos de cocción se reducen entre 5 y 10 minutos.

A continuación de las tablas encontrará información muy útil en el apartado Sugerencias para hornear.

Pasteles 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		140-170	50-60
Tarta de bizcocho	Molde desarmable	2		140-160	30-40
Tarta de fruta o requesón, pastaflores*	Molde desarmable de metal oscuro	1		140-160	50-60
Tarta fina de fruta, de masa batida	Molde desarmable/molde alto	2		140-160	50-60
Pasteles salados* (p. ej. quiche, pastel de cebolla)	Molde desarmable	1		160-190	60-70

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

Pasteles sobre bandeja		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Masa batida o masa de levadura con capa seca (p. ej. pasteles hechos con molde)	Bandeja	3		140-160	20-30
Masa batida o masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja	3		130-150	45-55
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja	3		150-170	10-20
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja	3		140-160	35-45
Pizza	Bandeja	3		220-240	25-35

Pastelitos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Galletas	Bandeja	3		125-150	15-30
Merengues	Bandeja	3		80-100	100-120
Almendrados	Bandeja	3		100-125	30-40
Hojaldre	Bandeja	3		175-200	20-35

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja	2		250	5-10
				180	35-45
Panecillos*	Bandeja	4		200-225	25-30

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

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere hornear una receta propia.

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

El pastel se desmorona.

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

La tarta se ha quedado demasiado oscura por arriba.

El pastel está demasiado seco.

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

Las pastas se han dorado de forma irregular.

El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.

El jugo de fruta se sale.

Se puede orientar con recetas parecidas que aparezcan en las tablas.

Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo indicado en la receta, pinchar con un palo de madera la parte superior del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.

La próxima vez, utilizar menos líquido o colocar la temperatura del horno 10 grados menos. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.

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

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

Pinchar el pastel con un palillo cuando esté terminado. A continuación, verter sobre este unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La siguiente vez, seleccionar una temperatura 10 grados más alta y un acortar el tiempo de cocción.

Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.

Seleccionar una temperatura más baja y las pastas se dorarán más homogéneamente. Hornear la repostería fina con el modo Calor superior/inferior  a un nivel. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.

Poner en la próxima ocasión el pastel un nivel más abajo.

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

Las pastas pequeñas hechas con levadura pueden pegarse unas a otras durante el horneado.

Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.

Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.

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

Para hornear en varios niveles, usar siempre la opción Aire caliente 3D . Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

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

Carne, aves, pescado

Consejos y advertencias sobre el recipiente

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

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

Si se utilizan recipientes esmaltados, añadir más líquido.

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

Colocar la vajilla siempre en el centro de la parrilla.

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

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

Consejos y advertencias para asar

Añadir algo de líquido en la carne magra. El recipiente deberá tener aprox. ½ cm de líquido. Para los estofados habrá que añadir abundante líquido. El recipiente deberá tener aprox. 1 o 2 cm de líquido. La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente. Cuando se usan recipientes esmaltados se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

Los recipientes de acero inoxidable no son los más adecuados. La carne tarda mucho más en hacerse y se tuesta menos. En caso de usarlos, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Consejos y advertencias para asar al grill

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

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

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

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

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

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

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

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

Carne

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

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

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

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

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempera- tura °C, grill	Duración, en minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1-2 kg	cerrado	2		170-190	160-180
	3-4 kg		2		170-190	180-200
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	2		170-190	70
Bistecs, bien hechos		Parrilla**	5		max	20-25
Bistecs, poco hechos		Parrilla**	5		max	15-20
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1-2 kg	abierto	2		170-200	100-120
	3-4 kg		2		170-200	120-150
Asado de carne picada	750 g	abierto	2		170-200	60-70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla**	5		max	10-20
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		140-170	100-130
	2 kg		2		140-170	120-150
Pierna de cordero deshuesada	1-2 kg	abierto	2		160-190	90-110

* 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.

** Introducir la Bandeja universal a la altura 1.

Ave

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

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

Cuando ase al grill directamente en la parrilla, coloque la bandeja universal en 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.

Ave	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempera- tura °C	Duración, en minutos
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2		190-220	50-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		150-170	90-100
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2		150-170	110-130

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 calenta- miento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pescado asado al grill	1-2 kg	Parrilla*	2		150-175	50-80
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	4		max	15-25

* Introducir la bandeja universal a la altura 1.

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.
¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la “prueba de la cuchara”. Presionar con la cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
Al preparar el asado se produce vapor de agua.	Se trata de un efecto físico necesario y normal. Una gran parte de ese vapor de agua sale por la salida de vapor. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada.

Gratinados, 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 calenta- miento	Temperatura °C	Duración minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	Molde para gratinar	2		140-160	50-60
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	Molde para gratinar	2		170-200	25-35
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos (p. ej. gratinado de patatas)	Molde para gratinar	2		190-220	45-55
Gratinar pan	Parrilla*	4		max	5-10

* Introducir la bandeja universal en la altura 1.

Acrilamida en los alimentos

¿A qué alimentos afecta?

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

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

General	Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible. No tostar demasiado los alimentos dorados. Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.
Hornear	Con calor superior e inferior máx. 200 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.
Pastas y galletas	Con calor superior e inferior máx. 190 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir las de forma uniforme en una sola capa por la bandeja. Hornear mínimo 400 g por bandeja para que las patatas no se sequen.

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

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

Plato	Accesorios y consejos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Churros y buñuelos	Bandeja	3		150-170	15-25
Pastelitos 20 unidades	Bandeja	3		140-160	15-25
Bizcocho de agua	Molde desarmable	2		140-160	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja	3		130-150	45-55
Pastel de manzana recubierto	Bandeja + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm	1		170-190	70-80

Asar al grill

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración ciclo cocción en minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 minutos)	Parrilla	5		max	1-2
Hamburguesa de ternera 12 unidades*	Parrilla	5		3max	25-30

* Colocar la bandeja universal en la altura 1.

[illegible]

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

[illegible]

[illegible]