

manual de instrucciones

**Horno empotrado 3HB469XC 3HB469BC
3HB469NC**

[es] Instrucciones de uso

Indicaciones de seguridad importantes.....	3	Ajustes básicos.....	12
Causas de daños.....	5	Modificar los ajustes básicos.....	12
Su nuevo aparato.....	6	Desconexión automática.....	13
Panel de mando.....	6	Autolimpieza.....	13
Teclas.....	6	Preparación.....	13
Mando giratorio.....	6	Programar la autolimpieza.....	13
Control de temperatura.....	6	Después de la autolimpieza.....	14
Compartimento de cocción.....	6	Cuidados y limpieza.....	14
Accesorios.....	7	Productos de limpieza.....	14
Introducción de los accesorios.....	7	Limpieza de los cristales de la puerta.....	14
Accesorios especiales.....	7	Tabla de averías.....	15
Artículo del Servicio de Asistencia Técnica.....	7	Tabla de averías.....	15
Antes del primer uso.....	8	Cambiar la bombilla del horno.....	16
Programar la hora.....	8	Cambiar la junta de la puerta.....	16
Calentar el compartimento de cocción.....	8	Servicio de Asistencia Técnica.....	17
Limpiar los accesorios.....	8	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	17
Encender y apagar el horno.....	8	Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente.....	17
Encender.....	8	Ahorrar energía.....	17
Apagar.....	8	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	17
Programar el horno.....	8	Programa automático.....	17
Tipos de calentamiento.....	8	Seleccionar el programa.....	17
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.....	9	Recipientes.....	18
Programar el calentamiento rápido.....	9	Preparar el plato.....	18
Memoria.....	10	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de	
Guardar configuraciones en la memoria.....	10	cocina.....	19
Iniciar la memoria.....	10	Pasteles y repostería.....	19
Ajustes de tiempo.....	10	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.....	21
Tono de aviso breve.....	10	Asar y asar al grill.....	21
Ajuste reloj avisador.....	10	Consejos prácticos para asar convencionalmente	
Ajustar la duración.....	11	y asar al grill.....	25
Retrasar la hora de finalización.....	11	Gratinados y tostadas.....	25
Programar la hora.....	11	Productos preparados.....	25
Seguro para niños.....	12	Comidas normalizadas.....	26
		Hornear.....	26
		Asar al grill.....	27
		Acrilamida en los alimentos.....	27

Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y

conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase *la descripción de los accesorios* en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas

alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de

fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza. Antes de cada autolimpieza limpiar la suciedad más grande del compartimento de cocción y de los accesorios.
- El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de quemaduras!

- El compartimento de cocción se calienta mucho durante la autolimpieza. No abrir nunca la puerta del aparato ni correr los ganchillos de bloqueo con la mano. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
-  El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de daños graves para la salud!

El aparato se calienta mucho durante la función de autolimpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la función de autolimpieza. Limpiar exclusivamente accesorios esmaltados.

Causas de daños

¡Atención!

- 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 coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar 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.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno

produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.

- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Su nuevo aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos

Panel de mando

A continuación se ofrece una vista general del panel de mando. En el indicador no se pueden mostrar todos los

individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

símbolos a la vez. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Teclas

Debajo de cada tecla hay sensores. Estos sensores reaccionan cuando la tecla se toca con suavidad con el dedo.

Símbolo	Función de la tecla
ⓘ	Encender y apagar el aparato
M	Pulsación breve = seleccionar la memoria Pulsación larga = guardar la memoria
🔥	Seleccionar los tipos de calentamiento para el horno
🔑	Activar/desactivar el seguro para niños
🔲	Seleccionar la autolimpieza
🕒	Seleccionar el programa automático
°C	Seleccionar la temperatura o el nivel de grill
🕒	Seleccionar los ajustes de tiempo
▶	pulsación breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento pulsación larga = cancelar el funcionamiento
🔒	Seleccionar el peso para el programa automático
🔥	Activar el calentamiento rápido
i	pulsación breve = consultar la temperatura de calentamiento actual pulsación larga = abrir y cerrar el menú de los ajustes básicos

Mando giratorio

Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados.

El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.

Control de temperatura

Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del compartimento de cocción.

Fases de calentamiento

Tras el inicio del programa, la indicación de la temperatura queda rodeada por un círculo. Dentro del círculo se indica el progreso de la temperatura de calentamiento mediante barras.

La temperatura se habrá alcanzado cuando el interior del círculo esté lleno de barras.



En los niveles de grill y el programa automático aparecen directamente todas las barras.

La temperatura actual en el compartimento de cocción se puede consultar durante la programación con la tecla i. La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del compartimento de cocción por el efecto de la inercia térmica.

Calor residual

Tras apagar el aparato, el control de temperatura indica el calor residual del compartimento de cocción. Cuando la última barra está llena significa que el compartimento de cocción ha alcanzado la temperatura máxima. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C.

Compartimento de cocción

Su aparato incorpora un ventilador.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

Nota: El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el aparato.

Lámpara del horno

Durante el funcionamiento del horno se enciende la lámpara del compartimento de cocción. La lámpara se apaga si se programan temperaturas de hasta 60 °C, así como durante la limpieza automática. De este modo se consigue una regulación precisa óptima.

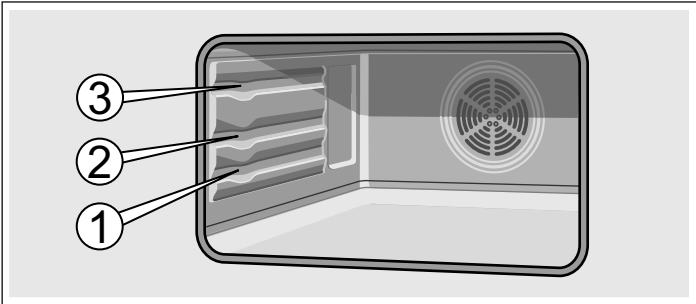
Accesorios

Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción.

Hay disponible una variedad de accesorios especiales que mejorarán todavía más la calidad de algunos platos y facilitarán el manejo del horno.

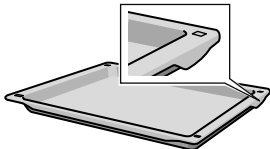
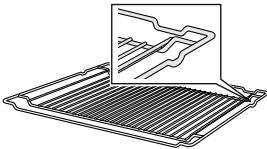
Introducción de los accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el compartimento de cocción en 3 alturas diferentes.



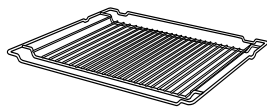
Notas

- Los accesorios se pueden extraer hasta la mitad sin que vuelquen. De esta manera, los platos pueden retirarse con facilidad.
- Al introducir la parrilla y la bandeja universal (accesorios especiales), asegurarse de que la curvatura se encuentra hacia atrás en el compartimento de cocción.



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

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

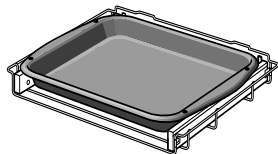


Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas.

Notas

- Introducir la parrilla con la curvatura hacia atrás en el compartimento de cocción.
- Introducir la parrilla con el lado abierto en dirección a la puerta del compartimento de cocción y la curvatura hacia abajo.



Bandeja profesional

Con las guías correderas se puede extraer la bandeja universal sin que vuelque.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el horno. La disponibilidad, así como la posibilidad de realizar pedidos online de los accesorios especiales son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Accesorios especiales- Uso

Bandeja universal	Para asados grandes, pasteles secos y jugosos, soufflés y gratinados. También sirve de protección contra salpicaduras cuando se asa carne al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, insertar la bandeja universal a la altura 1. Introducir la bandeja universal con la curvatura hacia atrás en el compartimento de cocción. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del compartimento de cocción.
Bandeja de horno esmaltada	Para pasteles, pastas y galletas. Introducir la bandeja con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno hasta alcanzar el tope.
Asador de cristal	Para estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el programa Automático.

Artículo del Servicio de Asistencia Técnica

Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.

Toallitas para el cuidado de superficies de acero inoxidable	N.º de artículo 311134	Evita que la suciedad se incruste. Impregnadas con un aceite especial, estas toallitas limpian con eficacia las superficies de aparatos de acero inoxidable.
Gel limpiador para hornos	N.º de artículo 463582	Para limpiar el compartimento de cocción. El gel es inodoro.
Paño de microfibras con estructura de celdas	N.º de artículo 460770	Especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

Antes del primer uso

En este capítulo se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez.

- Programar la hora
- Calentar el compartimento de cocción
- Limpiar los accesorios
- Leer los consejos y advertencias de seguridad que se indican al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Programar la hora

Cuando se conecta por primera vez el aparato, en la pantalla parpadea **00:00**.

Usar el mando giratorio para ajustar la hora actual. El ajuste se aplica automáticamente tras unos segundos.

Modificar la hora

1. Pulsar repetidamente la tecla hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora .
2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
3. Confirmar con la tecla .

Calentar el compartimento de cocción

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción con Calor superior/inferior y una temperatura de 240 °C.

Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

Asegurarse de que no haya restos del embalaje, p. ej., bolas de poliestireno, en el compartimento de cocción.

1. Pulsar la tecla para encender el aparato.
 2. Cambiar el tipo de calentamiento a Calor superior/inferior con el mando giratorio.
 3. Pulsar la tecla .
 - La temperatura está seleccionada. La temperatura recomendada se muestra entre paréntesis.
 4. Modificar la temperatura a 240 °C con el mando giratorio.
 5. Pulsar la tecla para iniciar el funcionamiento del aparato.
 6. Transcurridos 60 minutos, apagar el horno con la tecla .
- Se muestra el calor residual en el compartimento de cocción.

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.

Encender y apagar el horno

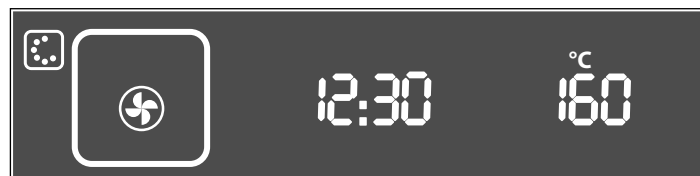
El horno se enciende y se apaga con la tecla .

Encender

Pulsar la tecla .

La función Tipos calentam. está seleccionada. Se recomienda Aire caliente 3D y una temperatura de 160 °C.

Se muestra la hora actual.



Se pueden seleccionar las siguientes funciones:

- Tecla = tipos de calentamiento
- Tecla = programa automático
- Tecla **M** = configuración guardada en la memoria
- Tecla = autolimpieza

Consultar los capítulos individuales para más información sobre el modo de programar.

Apagar

Pulsar la tecla . El horno se desconecta.

Programar el horno

En este capítulo se presenta información sobre

- los tipos de calentamiento disponibles en este horno
- cómo programar un tipo de calentamiento y la temperatura
- y cómo programar el calentamiento rápido.

Tipos de calentamiento

Este horno dispone de un gran número de tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.

Tipos de calentamiento y margen de temperatura		Aplicación
	Aire caliente 3D 30-250 °C	Para pasteles y repostería en uno o dos niveles. La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior del compartimento de cocción.
	Aire caliente 30-250 °C	Para hornear pasteles de masa de bizcocho en molde a un nivel.

Tipos de calentamiento y margen de temperatura		Aplicación
	Calor superior/inferior 30-270 °C	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej., de vacuno o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
	Hydrohorneado 30-250 °C	Para productos de levadura, p. ej., pan, panecillos o trenzas de levadura, y para productos de pasta choux, p. ej., buñuelos de viento o bizcocho. El calor proviene de las resistencias inferior y superior. La humedad del producto se convierte en vapor de agua en el compartimento de cocción.
	Calor intensivo 100-270 °C	Para platos con una base crujiente. El calor proviene de la resistencia superior y, con mayor potencia, de la resistencia inferior.
	Calor inferior 30-200 °C	Para confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
	Grill con circulación de aire 100-250 °C	Para asar carne, ave y pescado entero. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
	Grill, superficie amplia mínimo (1) medio (2) fuerte (3)	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
	Grill, superficie reducida mínimo (1) medio (2) fuerte (3)	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado en cantidades pequeñas. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
	Precalentar 30-70 °C	Para precalentar recipientes, p. ej., de porcelana o cristal.
	Conservar caliente 60-100 °C	Para conservar calientes platos cocinados.

Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo de la imagen:

Ajustar Calor superior/inferior a 180 °C.

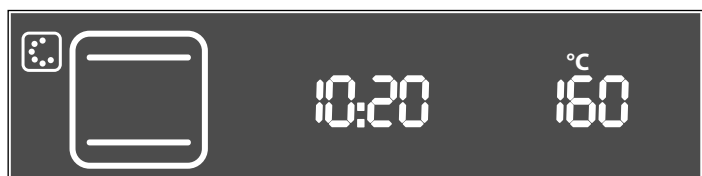
Encender el horno con la tecla

Se recomienda el tipo de calentamiento Aire caliente 3D y una temperatura de 160 °C.

Esta configuración se puede iniciar directamente con la tecla

Si se desea programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente, proceder del siguiente modo:

1. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.



2. Pulsar la tecla y programar la temperatura con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla para iniciar el funcionamiento del aparato.



4. Cuando el plato esté listo, apagar el horno con la tecla o seleccionar otra función y programarla.

Modificar la temperatura o el nivel de grill

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.

Ajustar la duración

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo*, Ajustar duración.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones del tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Pausa

Pulsar la tecla o abrir la puerta del aparato. El aparato interrumpe el funcionamiento. La tecla parpadea.

Cerrar la puerta del aparato y pulsar la tecla para reanudar el funcionamiento.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar la tecla para cancelar el funcionamiento y apagar el aparato.

Programar el calentamiento rápido

El calentamiento rápido no es compatible con todos los tipos de calentamiento.

Tipos de calentamiento compatibles

- Aire caliente 3D
- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Hydrohorneado
- Calor intensivo

Temperaturas adecuadas

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura programada es inferior a 100 °C. El calentamiento rápido no es necesario si la temperatura del compartimento de cocción es sólo mínimamente inferior a la temperatura programada. No se conecta.

Ajustar el calentamiento rápido

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

2. Pulsar la tecla .

3. Pulsar la tecla para iniciar el calentamiento rápido.

Junto a la temperatura programada se muestra el símbolo . Las barras del interior del círculo indican las fases de calentamiento.

El calentamiento rápido finaliza cuando el círculo está lleno de barras. Se escucha un señal breve El símbolo .

desaparece. Introducir el plato en el compartimento de cocción.

4. Pulsar la tecla ►|| para iniciar el funcionamiento del aparato.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla ⏏. El símbolo desaparece.

Notas

- Si se modifica el tipo de calentamiento o se interrumpe el funcionamiento con la tecla ►||, se cancela el calentamiento rápido.
- La duración del ciclo de cocción programada empieza a transcurrir tras el inicio, independientemente del calentamiento rápido.
- Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el compartimento de cocción hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

Memoria

La memoria ofrece la posibilidad de guardar programas personalizados y activarlos con tan solo pulsar una tecla. Para ello están disponibles seis posiciones en la memoria. La función de memoria resulta especialmente útil para platos que se preparan con frecuencia.

Guardar configuraciones en la memoria

Excepción:

No es posible guardar las funciones de autolimpieza y calentamiento rápido.

1. Programar el funcionamiento deseado.
No iniciar todavía.
2. Pulsar brevemente la tecla **M** y seleccionar la posición de memoria con el mando giratorio.



3. Mantener pulsada la tecla **M** hasta que el símbolo ✓ se muestre detrás de las posiciones de memoria.

La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

Guardar otra configuración

Volver a ajustar y guardar. Se sobrescriben los ajustes anteriores.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla ►|| hasta que se muestre ☼ Aire caliente 3D, 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Iniciar la memoria

Las configuraciones guardadas se pueden iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar brevemente la tecla **M** y seleccionar la posición de memoria con el mando giratorio.
Se muestran las configuraciones guardadas.

2. Pulsar la tecla ►||.

La configuración de la memoria se inicia.

Modificar la posición de memoria

La posición de memoria no puede modificarse tras el inicio del programa.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla ►|| hasta que se muestre ☼ Aire caliente 3D, 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Ajustes de tiempo

El menú "Ajustes de tiempo" se abre con la tecla ⌚. Presenta las siguientes opciones:

Cuando el horno está apagado

- ⌚ = ajustar el reloj avisador
- ⌚ = ajustar la hora

Cuando el horno está encendido

- ⌚ = ajustar el reloj avisador
- ⏸ = programar la duración
- ⏸ = retrasar la hora de finalización
- ⌚ = indicar la hora

Tono de aviso breve

Cuando no se puede cambiar o ajustar un valor, se escucha un tono de aviso breve.

Ajuste reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente del horno. Se puede emplear como un reloj temporizador de cocina y programarse en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla ⌚. La flecha se sitúa detrás del símbolo del reloj avisador ⏰.

2. Programar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio.

En el indicador de la hora se visualiza el transcurso del tiempo del reloj avisador durante unos segundos. A continuación, pasa a segundo plano. El símbolo ⏰ indica que el tiempo del reloj avisador está transcurriendo.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal. En el indicador de la hora se muestra 00:00 ⏰. La señal se puede apagar antes de tiempo con la tecla ⌚.

Consultar el transcurso del tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla ⌚. El tiempo restante se visualiza durante unos segundos.

Cancelar el tiempo

Pulsar la tecla ⌚ y restablecer el tiempo a 00:00. El tiempo del reloj avisador desaparece transcurridos unos segundos.

Modificar el tiempo

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

Ajustar la duración

Cuando se programa la duración (tiempo de cocción) para un plato, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El aparato deja de calentar.

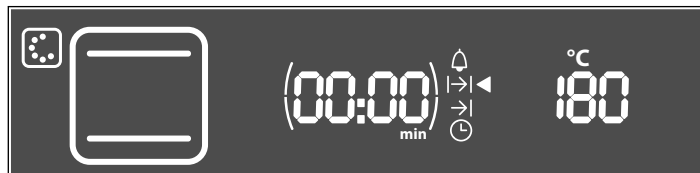
Condición: debe haberse programado un tipo de calentamiento y la temperatura.

Ejemplo de la imagen:

Configuración para Calor superior/inferior , 180 °C, duración 45 minutos. El funcionamiento aún no ha comenzado.

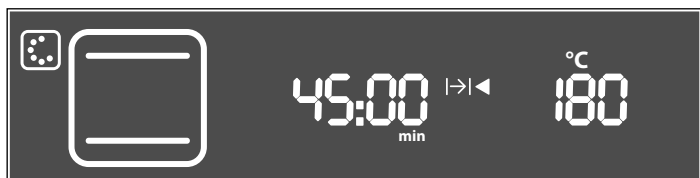
1. Pulsar dos veces la tecla .

Está seleccionada la duración .

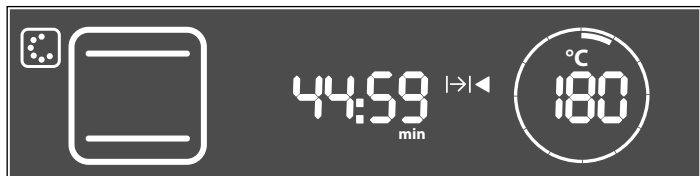


2. Ajustar la duración con el mando giratorio.

La duración se aplica tras unos segundos. Desaparecen los paréntesis a izquierda y derecha de la duración. El símbolo se ilumina.



3. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar la tecla .



En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

Transcurrida la duración seleccionada

Suena una señal.

Pulsar la tecla para apagar la señal antes de tiempo.

Abrir la puerta del aparato y retirar el recipiente con cuidado con un agarrador.

Pulsar la tecla para apagar el aparato.

Modificar la duración

Pulsar dos veces la tecla . Modificar la duración con el mando giratorio. Se inicia el transcurso de la duración modificada.

Consultar los ajustes de tiempo

Los ajustes se pueden consultar con la tecla .

Retrasar la hora de finalización

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

La hora de finalización se puede retrasar en:

- todos los tipos de calentamiento
- y en la función de limpieza

Ejemplo: el plato se introduce a las 9:30 horas en el compartimento de cocción. Necesita una cocción de 45 minutos; por tanto, estará listo a las 10:15 horas. Sin embargo, le gustaría que la cocción finalizara a las 12:45 horas.

Retrasar la hora de finalización a las 12.45 horas. El horno permanece en modo de espera. El funcionamiento se inicia a las 12:00 horas y finaliza a las 12:45 horas.

Esta función también es compatible con la función de limpieza. La limpieza se puede retrasar a la noche para así tener el aparato disponible durante el día.

Retrasar el final del ciclo de cocción

Condición: no debe haber iniciado el modo de funcionamiento programado. La duración del ciclo de cocción está programada.

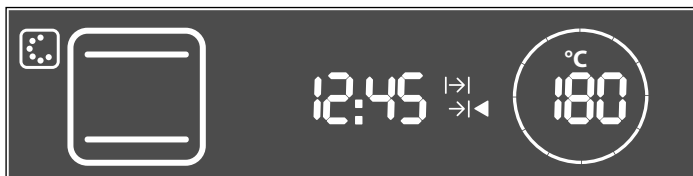
1. Pulsar repetidamente la tecla hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora de finalización. .

Las barras de la pantalla indican que la hora de finalización no se ha retrasado.



2. Retrasar la hora de finalización con el mando giratorio.

3. Confirmar con la tecla .



Se aplica la configuración. El aparato permanece en modo de espera, se muestra la hora de finalización .

El funcionamiento se inicia automáticamente a la hora adecuada. En el ejemplo se inicia a las 12.00 horas. A continuación, en la pantalla se muestra el transcurso de la duración .

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno deja de calentar. La señal se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

Corregir la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentra en el modo de espera. Para ello, pulsar la tecla para cambiar a la hora de finalización y corregirla con el mando giratorio.

Cancelar la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentra en el modo de espera. Para ello, pulsar la tecla para cambiar a la hora de finalización y girar el mando giratorio a la izquierda hasta . A continuación se inicia el transcurso del tiempo programado.

Programar la hora

El horno debe estar apagado para ajustar o cambiar la hora.

Tras un corte en el suministro eléctrico

Tras un corte en el suministro eléctrico, parpadean 4 ceros en el indicador de la hora y suena una señal.

1. Programar la hora actual con el mando giratorio.

2. Pulsar la tecla .

Se ha configurado la hora.

Modificar la hora

Ejemplo: cambiar la hora, de la hora de verano a la de invierno.

1. Pulsar dos veces la tecla .
La flecha se sitúa detrás del símbolo de la hora .
2. Modificar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla .
Se aplica la nueva hora.

Suprimir la indicación de la hora

Cuando el horno está apagado se muestra la hora actual en la pantalla. También es posible ocultar la hora. De este modo solo se mostrará cuando el horno esté encendido. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*.

Seguro para niños

El horno lleva incorporado un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente o modifiquen el tipo de funcionamiento activo.

Activación del seguro para niños

Mantener pulsada la tecla  durante cuatro segundos hasta que se muestre el símbolo .
El seguro para niños está activado.

Nota: Transcurridos 10 segundos, se apaga el símbolo  de la pantalla; el seguro para niños permanece activo. Si se vuelve

a pulsar la tecla, aparece de nuevo el símbolo durante 10 segundos.

Desactivación del bloqueo

Pulsar la tecla  hasta que desaparezca el símbolo .
El seguro para niños está desactivado.

Nota: Aunque el seguro para niños esté activado, con  es posible apagar el horno, ajustar el reloj avisador y apagar el tono de aviso.

Después de un corte en el suministro eléctrico, el seguro para niños deja de estar activado.

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que pueden adaptarse en cualquier momento a sus necesidades.

Nota: En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de selección. En la pantalla solo se visualizan los ajustes básicos compatibles con el aparato de acuerdo con su equipamiento.

Ajustes básicos	Función		Opciones
 1	Código de idioma		1 = español 2 = portugués 3 = griego 4 = inglés 5 = alemán
 2	Indicación reloj	Cuando el horno está apagado	0 = apagado 1 = encendido
 3	Hora	Ajustar la hora actual	
 4	Sonido de tecla	Sonido de confirmación al pulsar una tecla *Excepción: al encender y apagar el aparato se escucha siempre un sonido.	0 = apagado* 1 = encendido
 5	Tono de aviso de duración	Tono de aviso una vez transcurrida una duración	1 = breve 2 = medio 3 = largo
 6	Inicio automático	Inicio automático activado: se suprime la reanudación del funcionamiento tras abrir la puerta del aparato	0 = apagado 1 = encendido

Modificar los ajustes básicos

En la tabla anterior se pueden consultar los ajustes básicos que pueden modificarse.

Ejemplo de la imagen:

Cambiar el ajuste básico "Tono de aviso de duración" a "largo".

1. Pulsar la tecla  para encender el aparato.

2. Mantener pulsada la tecla  durante 4 segundos.

En la pantalla se muestra el primer ajuste básico .



3. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que se muestre el ajuste básico deseado.

4. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.



Nota: A continuación se pueden seleccionar otros ajustes básicos con la tecla **i** y modificarlos con el mando giratorio.

5. Mantener pulsada la tecla **i** durante 4 segundos.

Todos los cambios se han guardado.

Cancelar

Pulsar la tecla **⓪**. No se han aplicado los cambios.

Desconexión automática

Este horno incorpora la función de desconexión automática. Esta función solo se activa cuando la configuración no se ha modificado durante un tiempo prolongado. El momento en que se activa depende de la temperatura programada o el nivel de grill.

Desconexión activa

En la pantalla se muestra **FB**. El funcionamiento se interrumpe.

Pulsar cualquier tecla para que el indicador se apague. Ahora se puede volver a programar.

Nota: Si se ha ajustado una duración para el ciclo de cocción, el horno deja de calentar cuando haya transcurrido la duración. La desconexión automática no es necesaria.

Autolimpieza

En la autolimpieza, el compartimento de cocción se calienta a aprox. 480 °C. Los restos de frituras, asados al grill u horneados se queman. La autolimpieza dura aprox. 2 horas, incluyendo el tiempo que tarda el aparato en calentarse y enfriarse.

Notas

- Para su seguridad, la puerta del horno se bloquea de forma automática. La puerta del horno puede abrirse de nuevo cuando el compartimento de cocción se ha enfriado un poco y el símbolo de cierre está apagado. No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.
- No abrir la puerta del aparato durante la autolimpieza. De lo contrario, la limpieza podría interrumpirse.
- La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada durante la autolimpieza. Las rayas del control de temperatura no se encienden.

⚠ ¡Peligro de incendio!

- El exterior del aparato se calienta mucho. Procurar no obstruir la parte delantera del aparato. Mantener alejados a los niños pequeños.
- No colgar objetos inflamables, p. ej. paños de cocina, del tirador de la puerta.

Preparación

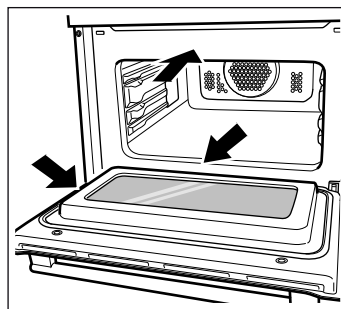
Retirar todos los recipientes, los accesorios y las guías correderas del horno.

⚠ ¡Peligro de daños importantes para la salud!

No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la autolimpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

⚠ ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Limpiar la base, el interior de la puerta y las placas laterales del horno con un paño húmedo. No frotar la junta del horno.



Se recomienda limpiar el compartimento de cocción cada dos o tres meses. En caso necesario es posible limpiar con más frecuencia. La limpieza requiere solo aprox. 3,8 kilovatios-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 afecta al funcionamiento del horno. Estas decoloraciones no deben tratarse con estropajos duros ni productos de limpieza corrosivos.

Programar la autolimpieza

1. Pulsar la tecla **⓪** para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla **⏏**.
3. Pulsar la tecla **▶||** para iniciar la limpieza.

La puerta del horno se bloquea brevemente tras pulsar la tecla Start. Se enciende el símbolo **🔒** del bloqueo.

La limpieza debe transcurrir por la noche

A fin de tener el horno disponible durante el día se recomienda dejar el final de la limpieza para la noche. Consultar el capítulo *Ajustes de tiempo*, Retrasar el final del ciclo de cocción.

Cancelar la limpieza

Pulsar la tecla **⓪** para cancelar la limpieza y apagar el aparato. La puerta del horno no se puede abrir mientras no se apague el símbolo **🔒**.

Una vez finalizada la limpieza

El aparato deja de calentar. En el indicador de la hora se muestra la duración 00:00. La puerta del horno no puede abrirse hasta que desaparezca el símbolo **🔒**.

Después de la autolimpieza

Una vez el compartimento de cocción se haya enfriado, limpiar con un paño húmedo los restos de ceniza.

Cuidados y limpieza

El microondas mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el 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 provocar ligeras decoloraciones. 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

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un limpiador inadecuado. No utilizar

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta,
- ni estropajos o esponjas duras,
- productos fuertes que contengan alcohol.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Panel de mando	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.

Zona	Productos de limpieza
Horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar sólo los limpiadores para hornos cuando el aparato esté frío. Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza.
Cristal exterior de la puerta	Limpiacristales: Secar inmediatamente con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Cristal interior de la puerta	Limpiacristales: Secar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

Limpieza de los cristales de la puerta

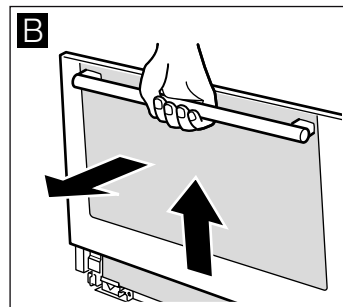
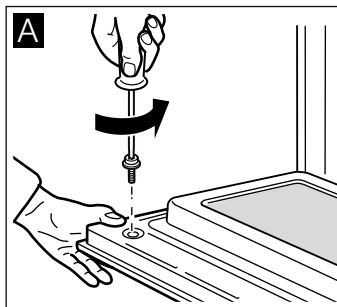
Los cristales de la puerta del horno pueden extraerse para facilitar su limpieza.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

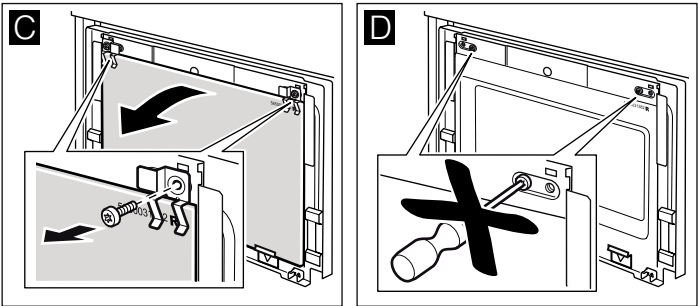
Desmontaje

1. Abrir la puerta del horno.
2. Aflojar los dos tornillos de la puerta con un destornillador TORX (TORX 20) sujetando el cristal con una mano. (Figura A)
3. Cerrar lentamente la puerta y extraer el cristal con el tirador de la puerta hacia arriba. (Figura B)



4. Sujetar el cristal y desatornillar las grapas de sujeción de la puerta. Extraer el cristal hacia arriba. (Figura C)

5. NO desatornillar los tornillos situados a izquierda y derecha de la parte metálica (Figura D).



Nota: Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

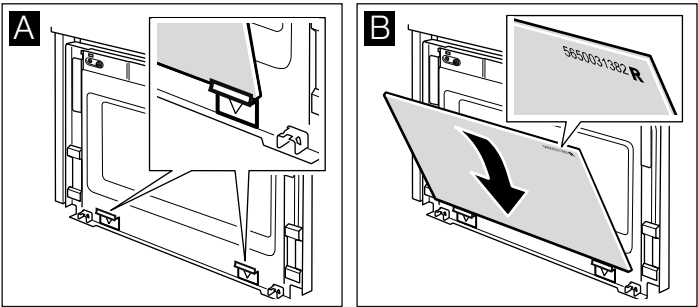
Montaje

1. Coger el cristal con las dos manos por la parte superior e introducirlo en la guía por la parte inferior. (Figura A)

¡Atención!

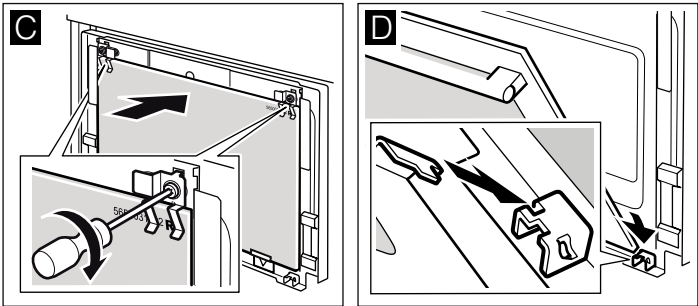
Asegurarse de que el cristal se asiente recto en la parte inferior.

2. La inscripción debe quedar en la parte superior derecha. (Figura B)



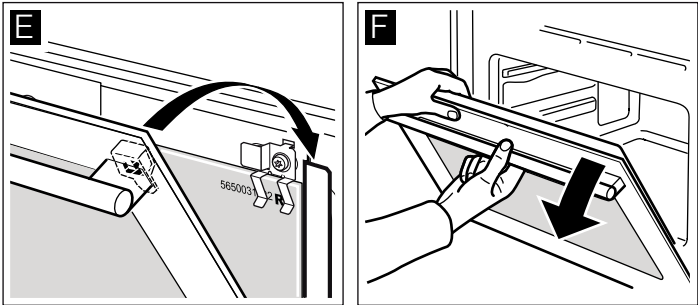
3. Insertar las grapas de sujeción a derecha e izquierda en el cristal con un destornillador TORX (TORX 20). (Figura C)

4. Introducir el cristal de la puerta en la guía con las dos manos (Figura D)

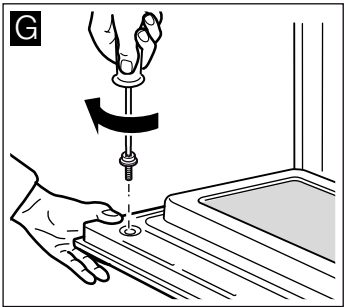


5. Empujar el cristal de la puerta hacia abajo, levantarlo un poco y engancharlo por la parte superior. (Figura E)

6. Abrir la puerta completamente sujetando los cristales con una mano. (Figura F)



7. Volver a empujar la puerta hacia abajo, apretar manualmente los tornillos con un destornillador TORX (TORX 20) y cerrar la puerta (Figura G)



¡Atención!

El horno solo puede volverse a utilizar si el cristal está correctamente montado.

Tabla de averías

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

Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de*

cocina. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible funciona correctamente.
En el indicador de la hora parpadea 00:00.	Corte del suministro eléctrico	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar la tecla ⏸.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
Durante el ajuste suena una señal breve.	El ajuste no es posible	El ajuste efectuado no es posible. Corregir el ajuste.
Al pulsar una tecla, suena varias veces una señal y la iluminación de las teclas se apaga brevemente y se vuelve a encender.	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o se ha quedado atascada.	Pulsar todas las teclas una por una. Comprobar que las teclas estén limpias. Si la señal no desaparece, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
La puerta del horno no se abre. En el indicador de la hora parpadea 00:00 .	Corte del suministro eléctrico durante la autolimpieza.	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar la tecla . Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe. El símbolo se apaga. Es posible abrir la puerta del horno.
El horno no calienta o no se puede configurar el tipo de calentamiento seleccionado.	No se reconoce el tipo de calentamiento	Programar de nuevo.
El horno no calienta. En el indicador de la hora se muestra el símbolo .	El horno se encuentra en el modo demo.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 20 segundos. En los 2 minutos siguientes, mantener pulsada la tecla durante cuatro segundos hasta que desaparezca el símbolo .
En la pantalla aparece FB .	Se ha activado la desconexión automática. El horno se apaga	Pulsar cualquier tecla. Ahora se puede volver a programar.

Mensajes de error con E

Si en la pantalla se muestra un mensaje de error con E, girar el mando giratorio. De este modo se elimina el mensaje de error. Podría ser necesario tener que ajustar de nuevo la hora.

Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el error vuelva a mostrarse.

Si aparece alguno de los mensajes siguientes, el usuario puede solucionarlo por sí mismo.

Mensaje de error	Posible causa	Indicación/solución
E011	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo.	Girar el mando giratorio para eliminar el mensaje de error. Comprobar que las teclas estén limpias. Pulsar todas las teclas una por una. Si el mensaje de error persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
E115	La temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta.	La puerta del horno se bloquea. Girar el mando giratorio para eliminar el mensaje de error. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

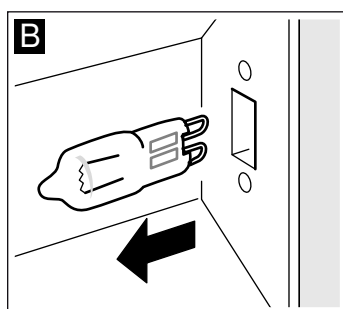
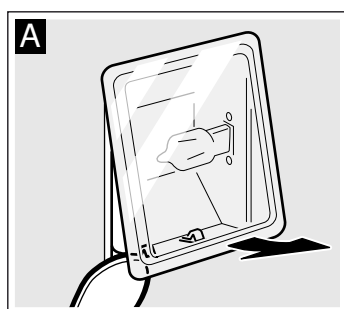
Cambiar la bombilla del horno

Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Pueden adquirirse bombillas halógenas de 230V y 25W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Coger la bombilla halógena con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil. Utilizar solo estas lámparas.

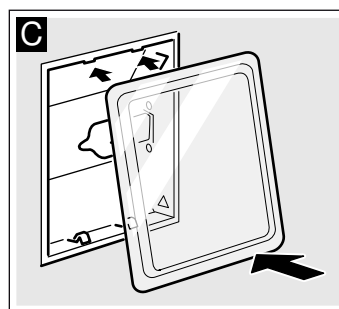
⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

No cambiar la bombilla de horno cuando el aparato esté conectado. Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
2. Retirar el vidrio protector. Para ello, abrir el cristal protector con la mano desde abajo (figura A). En caso de que resultase difícil retirar el cristal protector, utilizar una cuchara como ayuda.
3. Extraer la bombilla sin girarla (figura B). Colocar una bombilla nueva teniendo en cuenta la posición de las clavijas. Insertar la bombilla ejerciendo presión.



4. Colocar de nuevo el vidrio protector. Prestar atención a que la curvatura del vidrio quede a la derecha. Encajar el vidrio por la parte superior y presionar firmemente sobre la parte inferior (figura C). El vidrio encaja.



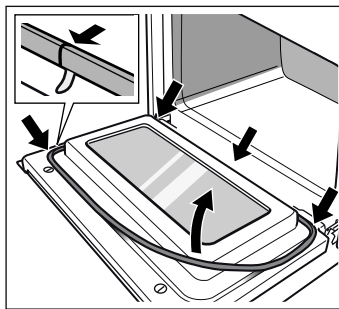
5. Retirar el paño de cocina. Volver a conectar el fusible de la caja de fusibles o enchufar el aparato.

Cambiar la junta de la puerta

Cambiar la junta de la puerta si está deteriorada. Pueden adquirirse juntas de recambio para el aparato a través del Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

1. Abrir la puerta del horno.
2. Retirar la junta defectuosa de la puerta.

3. Hay 5 ganchos de sujeción fijados a la junta de la puerta. Enganchar la nueva junta a la puerta del horno mediante estos ganchillos de sujeción.



Nota: El centro de impacto de la junta de la puerta en la parte inferior central se debe a motivos técnicos.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de pro-
ducto.

N.º de fabri-
cación.

Servicio de Asistencia Técnica ☎

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías E 902 145 150

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo se ofrecen consejos sobre cómo ahorrar energía al asar y hornear, y sobre cómo desechar el aparato de 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 para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorben mejor el calor.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante la cocción, el horneado o el asado.

Si desea cocer en el horno varios pasteles, se recomienda hacerlo de modo seguido. El compartimento de cocción se mantiene caliente. De este modo puede reducirse el tiempo de cocción para el segundo pastel.

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.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (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.

Programa automático

Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 15 programas.

Seleccionar el programa

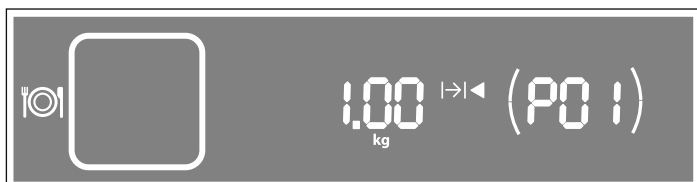
Ejemplo de la imagen:

Preparar 1,3 kg de asado de carne picada = programa 9.

1. Pulsar la tecla ① para encender el aparato.

2. Pulsar la tecla .

En la pantalla se muestra el primer programa **P01** y un peso recomendado.



3. Seleccionar el programa deseado con el mando giratorio.

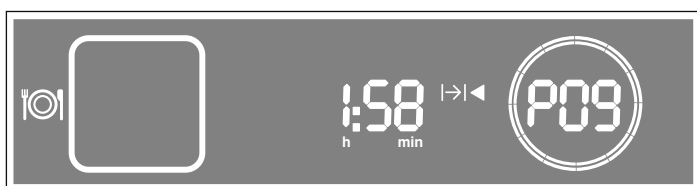


4. Pulsar la tecla y programar el peso de los alimentos con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla para iniciar el funcionamiento del aparato.

En la pantalla se muestra el transcurso de la duración del programa .



Transcurrida la duración seleccionada

Suena una señal.

Pulsar la tecla  para apagar la señal antes de tiempo.

Abrir la puerta del aparato y retirar el recipiente con cuidado con un agarrador.

Pulsar la tecla  para apagar el aparato.

Cancelar el programa

Pulsar la tecla  para cancelar el funcionamiento y apagar el aparato.

Recipientes

El programa automático está indicado para asar con recipientes con tapa. Utilizar un recipiente hondo con tapa para

todos los programas. Colocar el recipiente sobre la parrilla a la altura 1.

Recipientes adecuados

Son adecuados los recipientes resistentes al calor (hasta 300 °C) de vidrio o vitrocerámica. Con las cacerolas de acero esmaltado, hierro fundido o aluminio fundido a presión debe agregarse más líquido. La base del recipiente debe cubrirse como mínimo con medio centímetro de líquido. El plato queda más dorado. Tener en cuenta los consejos y advertencias del fabricante del recipiente.

Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. El plato se dora menos y la carne también se cuece menos.

Recipientes no adecuados

Recipientes de aluminio brillante claro, no esmaltados y de plástico o con agarradores de plástico.

Tamaño del recipiente

La carne debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. De este modo se obtiene un excelente jugo del asado.

Mantener una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede aumentar su espesor durante el asado.

Preparar el plato

Utilizar un recipiente adecuado.

Pesar la carne, el pescado o la verdura del cocido vegetariano. El peso es necesario para seleccionar el programa.

Tapar el recipiente con una tapa. Colocarlo a la altura 1 sobre la parrilla.

Carne

Verter líquido en el recipiente vacío si así se indica en la tabla de asado. La base debe quedar cubierta.

Condimentar la carne, introducirla en el recipiente y tapar el recipiente con una tapa.

Pescado

Limpiar, acidificar y salar el pescado del modo habitual.

Pescado rehogado: llenar el recipiente hasta una altura de 1/2 cm con líquido, p. ej., vino o zumo de limón.

Nota: el pescado sale más rico si se coloca "flotando" en el recipiente.

Cocido

Se pueden combinar diferentes tipos de carne y verdura fresca.

Cortar la carne en trozos tamaño bocado. Utilizar piezas de pollo sin trocear.

Añadir la misma cantidad o hasta el doble de verdura con respecto a la carne. Ejemplo: por cada 0,5 kg de carne añadir entre 0,5 kg y 1 kg de verdura fresca.

Núm.		Alimentos adecuados	Rango de peso en kg	Añadir líquido
1	Estofado de vacuno fresco	p. ej., costillar, codillo, pata, asado a la vinagreta	0,50 - 2,00	sí
2	Roastbeef, medio hecho	Roastbeer de 5-6 cm de grosor	0,50 - 2,00	no
3	Roastbeef inglés	Roastbeer de 5-6 cm de grosor	0,50 - 2,00	no
4	Ave entera	p. ej., pollo, pato, ganso, pavo pequeño	0,50 - 2,50	no
5	Muslos de ave	p. ej., muslos de pollo, pato, ganso o pavo	0,30 - 1,50	no
6	Pechuga de pavo fresca	Pechuga de pavo, carne enrollada de pavo	0,50 - 2,00	sí
7	Pescado entero	p. ej., trucha, lucio, carpa, bacalao	0,30 - 1,50	sí
8	Cocido	p. ej., rollitos de carne, gulasch	0,30 - 2,00	sí

Núm.		Alimentos adecuados	Rango de peso en kg	Añadir líquido
9	Asado de carne picada	p. ej., de carne variada fresca, aprox. 8 cm de grosor	0,30 - 2,00	no
10	Asado de ciervo, fresco	p. ej., espaldilla, pescuezo, pechuga	0,50 - 2,00	sí
11	Pierna de corzo sin hueso, fresca		0,50 - 2,00	sí
12	Pierna de cordero, fresca, sin hueso, medio hecha		0,50 - 2,00	sí
13	Asado de carrillada de cerdo fresca		0,50 - 2,00	sí
14	Asado de cerdo con costra fresco	p. ej., paletilla con tocino, panceta	0,50 - 2,00	no
15	Asado ternera fresca	p. ej., espaldilla, pierna, tapa, pechuga de ternera relleno	0,50 - 2,00	sí

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.

Notas

- 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. Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorio especial en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica. Antes de su utilización, retirar del compartimento de cocción los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Pasteles y repostería

En referencia a las tablas

Notas

- Los siguientes datos han sido calculados exclusivamente para la introducción de los alimentos con el horno frío.
- La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.
- Se ofrece información adicional en Sugerencias para hornear como anexo de las tablas.
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.

Moldes para hornear

Nota: Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

-  Aire caliente
-  Calor superior/inferior
-  Calor intensivo

Pasteles en moldes	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pasteles de masa de bizcocho fáciles	Molde corona/molde rectangular	1		160-180	40-50
Pastel de masa de bizcocho, fino (p. ej., bizcocho de desayuno)	Molde corona o rectangular	1		150-170	60-80
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para base de tarta de fruta	2		160-180	25-35
Pastel de fruta fino, masa bizcocho	Molde redondo o molde desarmable	1		150-170	45-55
Base de bizcocho, 2 huevos	Molde para base de tarta de fruta	1		150-160	20-25
Tarta de bizcocho, 6 huevos, precalentar	Molde desarmable oscuro	1		170-180	30-40
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable oscuro	1		170-190	30-40
Tarta de frutas o queso, con pastaflora*	Molde desarmable oscuro	1		170-180	60-70
Quiche suiza	Molde desarmable oscuro	1		190-200	40-60

* Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.

** Precalentar el horno.

Pasteles en moldes	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastel de molde concéntrico	Molde concéntrico	1		150-170	35-45
Pastel de frutos secos	Molde desarmable oscuro	1		160-170	45-55
Pizza, base fina, capa ligera**	Bandeja redonda para pizza	1		230-250	12-17
Pastel picante	Molde desarmable oscuro	1		180-200	50-60

* Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.

** Precalentar el horno.

■ Calor superior/inferior

■ Aire caliente

■ Aire caliente 3D

■ Calor intensivo

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Masa bizcocho con capa seca	Bandeja universal	2		160-180	25-35
Masa bizcocho con capa seca	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		150-170	40-50
Masa batida con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	1		150-170	30-40
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	2		170-190	35-45
Masa de levadura con capa seca	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		160-180	50-60
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	2		170-190	45-55
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		150-170	50-60
Pastaflora con revestimiento seco	Bandeja universal	2		160-180	25-35
Pastaflora con revestimiento seco	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		160-180	30-40
Pastaflora con revestimiento jugoso (fruta)	Bandeja universal	1		160-180	50-60
Quiche suiza	Bandeja universal	1		190-200	40-50
Brazo de gitano, precalentar	Bandeja universal	2		170-190	10-20
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2		160-180	40-50
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	2		150-170	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja universal	2		140-150	65-75
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	1		180-200	40-50
Pizza	Bandeja universal	1		210-230	25-35
Pizza	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		180-190	40-50
Torta gratinada, precalentar	Bandeja universal	2		220-240	15-20

* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

■ Calor superior/inferior

■ Aire caliente 3D

Pastelitos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	2		150-170	20-30
Pastas y galletas	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		140-160	30-40
Almendrados	Bandeja universal	2		120-140	35-45
Almendrados	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		110-130	40-50
Merengues	Bandeja universal	2		80-100	90-110
Tartaletas	Molde de tartaletas en la parrilla	2		160-180	35-45

* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

Pastelitos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Tartaletas	1 molde de magdalenas en la bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3	☼	140-160	50-60
Ensaimada	Bandeja universal	2	☐	200-220	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	2	☐	180-200	30-40
Pastel de hojaldre	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3	☼	190-210	35-45
Pastas de masa de levadura	Bandeja universal	2	☐	190-210	20-30

* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

- ☐ Calor superior/inferior
- ☼ Aire caliente
- Precalentar siempre el horno.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pan de levadura con 1 kg de harina	Bandeja universal	2	☐	270 + 170	10 15-25
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2	☐	270 + 170	10 40-50
Pan turco	Bandeja universal	2	☼	220-240	15-20
Panecillos	Bandeja universal	2	☐	200-220	20-30
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja universal	2	☐	190-210	15-25

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere hornear una receta propia.	Se puede orientar con recetas parecidas que aparezcan en las tablas.
Desea utilizar un molde de silicona, vidrio, plástico o cerámica para hornear.	El molde debe ser resistente al calor hasta una temperatura de 250 °C. En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado.
De este modo se comprueba si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que concluya el tiempo de horneado, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	Utilizar la próxima vez menos líquido o disminuir la temperatura del horno 10 grados y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Sólo engrasar la base del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado tostado.	Escoger una temperatura más baja y hornear el pastel un poco más.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. A continuación, verter sobre este unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura de horneado 10 grados más alta y reducir el tiempo de cocción.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con guarnición húmeda, hornear primero la base de la tarta o pastel. Esparcir a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
La tarta no se desprende al volcar al molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta entre 5 y 10 minutos. De esta manera la tarta se desprende con más facilidad del molde. En caso de que el pastel o la tarta continuara sin poder desprenderse, desprender cuidadosamente el borde de la tarta con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el molde y cubrirlo varias veces con un paño húmedo. La próxima vez engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.
Se ha medido con su propio termómetro la temperatura del horno y ha constatado divergencias en los valores.	La temperatura del horno se mide de fábrica con un asado de prueba según el tiempo fijado en el centro del compartimento de cocción. Todo recipiente o accesorio introducido en el horno influye sobre los valores medidos, de modo que en las mediciones que se hagan personalmente, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.

Asar y asar al grill

En referencia a las tablas

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de los alimentos. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes

de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez.

En el apartado "*Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill*" encontrará más información como anexo de las tablas.

Recipientes

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla. Para asados de gran tamaño se puede usar también la bandeja universal.

El recipiente puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Utilizar paños de cocina para extraerlo.

Apoyar la vajilla de cristal caliente sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Consejos y advertencias para asar

Utilizar un molde de asado hondo para asar carne y aves.

Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.

Carne:
cubrir el fondo del recipiente ligeramente con líquido. Para carnes magras añadir un poco más de líquido. 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.

Aves:
Dar la vuelta a los trozos de carne tras 2/3 del tiempo.

Consejos y advertencias para asar al grill

Notas

- Asar al grill siempre con la puerta del horno cerrada y no precalentar.

- En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Los filetes deberán tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.
- Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta pierde jugo y se seca.
- La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.
- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del escalón del grill programado.

Indicaciones para rehogar

Utilizar un recipiente con tapa para rehogar pescado.

Añadir entre dos y tres cucharadas de líquido y un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente.

Carne de vacuno

Notas

- Dar la vuelta al estofado de vacuno una vez transcurridos 1/3 y 2/3 del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta al filete de vacuno o al roastbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a los filetes una vez transcurrido 2/3 del tiempo.
-  Calor superior/inferior
-  Grill, superficie amplia

Carne de vacuno	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración en minutos
Estofado de vacuno	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	120-140
	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	140-160
	aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	160-180
Filete de vacuno, mediano	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	60-70
	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		160-180	80-90
Rostbeef mediano	aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		250-270	40-50
Filetes, medio hechos, 3 cm de grosor		bandeja universal + Parrilla	1 3		3	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 5-10

Carne de ternera

Nota: Dar la vuelta al asado y la pierna de ternera una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

-  Calor superior/inferior
-  Grill con circulación de aire

Carne de ternera	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Asado de ternera	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	120-130
	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	130-140
	aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	150-160
Pierna de ternera	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-200	120-130

Carne de cerdo

Notas

- Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado con tocineta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la tocineta hacia arriba en el horno. Cortar la tocineta. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

- No dar la vuelta a los filetes de cerdo ni a las chuletas de Sajonia. Para finalizar, dejar reposar aprox. 5 minutos.
- Dar la vuelta al filete de aguja una vez transcurrido 2/3 del tiempo.
-  Grill con circulación de aire
-  Calor superior/inferior
-  Grill, superficie amplia

Carne de cerdo	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración en minutos
Asado sin tocineta (p. ej., cabezada)	aprox. 750 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		240-260	70-80
Asado con tocineta (p. ej., paletilla)	aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	150
	aprox. 2 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	180
Lomo de cerdo	aprox. 500 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	35-45
Asado de magro de cerdo	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	90-100
	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	130-140
	aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	140-150
Lacón con hueso	aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-200	70-80
Filete de aguja, 2 cm de grosor		bandeja universal + Parrilla	1		2	1ª cara: aprox. 15-20
			3			2ª cara: aprox. 10-15

Carne de cordero y de caza

Nota: Dar la vuelta al cordero y al venado una vez transcurrida la mitad del tiempo.

-  Grill con circulación de aire
-  Calor superior/inferior

Carne de cordero y de caza	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Espalda de cordero con hueso	aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	40-50
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	90-100
Solomillo de corzo con hueso	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-220	40-50
Pierna de corzo sin hueso	1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-190	105-120
Asado de jabalí	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	100-110
Asado de ciervo	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	90-100
Conejo	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	40-45

Otros

Notas

- Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a las salchichas una vez transcurrido 2/3 del tiempo.

-  Grill con circulación de aire
-  Grill, superficie amplia

Otros	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración en minutos
Asado de carne picada	aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	65-75
Salchichas a la parrilla, 4-6 unidades	aprox. 150 g/ pza.	bandeja universal + Parrilla	1 3		3	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 5-10

Ave

Notas

- Colocar el pollo, el capón, la pechuga de pollo y el pavo pequeño enteros con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.
- Colocar el medio pollo o las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Dar la vuelta al pato o al ganso una vez transcurridos $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo.
- Colocar la pechuga de pato o de ganso con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

- Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Pinchar la piel.
- Dar la vuelta al redondo de pavo una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.
- Colocar la pechuga o las alas de pavo con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.
-  Grill con circulación de aire
-  Grill, superficie amplia
-  Aire caliente
-  Calor superior/inferior

Ave	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pollo, entero	aprox. 1,2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		230-250	70-80
Capón, entero	aprox. 1,7 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		230-250	80-90
Pollo, mitades	de 500g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	40-50
Piezas de pollo	aprox. 800 g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	50-55
Piezas de pollo	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		220-240	55-65
Pechuga de pollo		Recipiente sin tapa, parrilla	1		200-220	45-60
Pato, entero	1,5-1,7 kg	Bandeja universal	1		170-190	80-90
Pechuga de pato, 2 piezas	de 300-400 g cada una	Parrilla + Bandeja universal*	2 1		2	30-35
Ganso, entero	3-3,5 kg	Bandeja universal	1		160-180	120-140
Pechuga de ganso, 2 piezas	de 500 g	Parrilla + Bandeja universal*	2 1		180-200	55-65
Muslos de ganso, 4 piezas	aprox. 1,5 kg	Parrilla + Bandeja universal*	2 1		160-180	60-70
Pavo pequeño, entero	aprox. 3 kg	Bandeja universal	1		170-180	85-95
Carne de pavo enrollada	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	110-120
Pechuga de pavo	aprox. 1kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-210	80-90
Sobremuslo de pavo	aprox. 1,3 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		230-250	85-100

*Poner 50 ml de agua en la bandeja universal.

Pescado

Nota: Cocer el pescado entero rehogado en la posición de nado.

-  Grill, superficie reducida

-  Grill, superficie amplia
-  Calor superior/inferior

Pescado	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pescado p. ej. trucha entera, a la parrilla	aprox. 300 g	bandeja universal + parrilla*	1 3		2	1ª cara: aprox. 15-20 2ª cara: aprox. 10-15
Ventresca pescado p. ej., salmón, a la parrilla, 3 cm de grosor		bandeja universal + parrilla*	1 3		3	1ª cara: aprox. 11-13 2ª cara: aprox. 8-12
Pescado, entero 2-3 unidades, a la parrilla	300 g cada una	bandeja universal + parrilla*	1 3		2	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 10-15
Pescado, entero, rehogado	aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	50-60

* Untar primero la parrilla con aceite.

Pescado	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración en minutos
	aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		160-180	60-70
	aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		150-170	70-80
Filete de pescado p. ej., abadejo, rehogado	aprox. 800 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	40-50

* Untar primero la parrilla con aceite.

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Seleccionar una temperatura más elevada y un tiempo de cocción más corto para los trozos de asado más pequeños. Para trozos de asado de mayor tamaño, seleccionar una temperatura inferior y un tiempo de cocción más largo.
¿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 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.

Gratinados y tostadas

Notas - Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío. - Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla. - Para los soufflés y gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie. - Los soufflés y gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el horno una vez desconectado. - Usar un molde para soufflé de 4 o 5 cm de alto para los gratinados y la lasaña.	- Poner el soufflé en moldes para porciones o en un molde para soufflé hondo. Precalentar el horno. - Tostadas gratinadas: colocar 4 piezas juntas en el centro de la bandeja universal. Distribuir 12 unidades de modo uniforme en la bandeja universal. Pretostar tostadas. - Aire caliente - Calor superior/inferior - Grill con circulación de aire - Grill, superficie amplia - Grill, superficie reducida
--	--

Gratinados y tostadas	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración en minutos
Gratinado, dulce	aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		140-160	45-55
Soufflé		Recipiente sin tapa, parrilla	1		160-180	40-50
Soufflé en moldes para porciones		Recipiente sin tapa, parrilla	1		200-210	12-17
Gratinado de pasta	aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		150-170	35-45
Lasaña		Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	25-35
Gratinado de patata, con ingredientes crudos	aprox. 1,1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	45-55
Gratinar tostadas, 4 unidades		Bandeja universal	2		3	8-10
Gratinar tostadas, 12 unidades		Bandeja universal	2		3	9-11

Productos preparados

Notas - Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase. - Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.	- No poner las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata unas encima de otras. - Dar la vuelta a las varitas de pescado, los palitos de pollo, los nuggets y la hamburguesa de verdura cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. - Pastel de nata sin accesorios en la base del horno, altura 0.
--	---

■  Calor superior/inferior

■  Aire caliente

Productos congelados	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pizza con base fina	Bandeja universal	1		200-220	15-20
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	2		190-210	20-25
Minipizza	Bandeja universal	2		210-230	15-20
Pizza-baguette	Bandeja universal	2		180-190	15-20
Patatas fritas	Bandeja universal	2		220-230	20-25
Croquetas	Bandeja universal	2		200-220	25-35
Tortitas de patata, patata rellena	Bandeja universal	2		200-220	25-35
Panecillo, baguette	Parrilla	2		200-220	15-20
Masa pan alemán, Brezeln,	Bandeja universal*	2		190-210	20-25
Panecillo o baguette preheados	Parrilla	2		140-160	12-15
Varitas de pescado	Bandeja universal	2		220-230	20-25
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja universal	2		210-230	25-35
Hamburguesa de verdura	Bandeja universal	2		200-220	25-35
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	2		200-220	30-40
Lasaña	Parrilla	2		190-200	30-40

* Cubrir la bandeja universal con papel de hornear.

Tiene que ser un papel de hornear apto para estas temperaturas.

Comidas normalizadas

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento del aparato con ayuda de estos platos.

Según la norma DIN 44547 o EN 60350 (2009)

Hornear

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- Pastel de manzana recubierto: colocar los moldes desarmables oscuros unos junto a otros desalineados entre sí.

■  Calor superior/inferior

■  Aire caliente

■  Aire caliente 3D

■  Calor intensivo

	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas de té	Bandeja universal	2		150-170	20-30
	Bandeja universal	2		150-170	20-30
	bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3		140-150	30-40
Pastelitos	Bandeja universal	2		150-170	25-35
	Bandeja universal	2		140-160	25-35
Pastelitos (precalentar)	bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3		150-170	25-35
Base para tarta	Molde desarmable sobre la parrilla	1		160-170	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	2		170-190	45-55
	bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3		150-170	50-60
	2 moldes desarmables de Ø 20 cm sobre la parrilla	1		180-200	70-90

* Para hornear a dos niveles, introducir la bandeja esmaltada siempre encima de la bandeja universal.

** La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

Asar al grill

 Grill, superficie amplia

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Preparar tostadas*	Parrilla	3		3	1-2
Hamburguesas de vacuno, 12 unidades**	Parrilla + Bandeja universal	3 1		3	30

* Precalentar durante 5 minutos.

** Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Acrilamida en los alimentos

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. ■ Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado. ■ Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.
Hornear	Con calor superior/inferior máx. 200 °C Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.
Pastas y galletas	Con calor superior/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 en una sola capa y de forma homogénea por la bandeja. Hornear al menos 400 g por bandeja para que las patatas no se resequen



9000813446

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20

50197 Zaragoza • ESPAÑA

www.balay.es

(02) 940205