

SIEMENS

Para que el cocinar resulte tan placentero como el comer

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

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

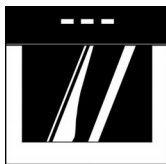
En las tablas se encontrarán los valores de ajuste y las alturas de colocación de muchos platos habituales. Todo ello probado en nuestro estudio de cocina.

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

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

¡Buen provecho!

Instrucciones de uso



HB 37L.60
HB 37R.60

5650024955es

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	5
Antes del montaje	5
Indicaciones de seguridad	5
Causas de los daños	6
Su nuevo horno	7
El panel de mando	7
Paneles de mando e indicaciones visuales	8
Flechas para seleccionar el tipo de calentamiento .	9
Mandos para modificar los valores fijados	10
Tipos de calentamiento	11
Horno y accesorios	14
Ventilador	17
Antes del primer uso	18
Calentar el horno	18
Limpieza previa de los accesorios	18
Conectar y desconectar el horno	19
Interruptor principal	19
Programar el horno	20
Desconexión manual del horno	20
El horno se desconecta automáticamente	22
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	23
Indicador de calor residual	25
Calentamiento rápido	26

Contenido

Sistema automático de programación	27
Recipiente	27
Elaboración del plato	28
Programas	29
¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?	30
Así se programa	31
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	32
Sugerencias para usar el sistema automático de programación	33
Hora	35
Así se programa	35
Reloj avisador	36
Así se programa	36
Ajustes básicos	37
Modificar los ajustes básicos	38
Seguro para niños	39
Limitación auto. de tiempo	39
Cuidados y limpieza	40
Parte externa del aparato	40
Horno	41
Placas laterales y superior autolimpiantes	43
Limpieza de las rejillas	43
Limpieza de los vidrios	44
Junta	46
Accesorios	46
Filtro de humos	47

Contenido

¿Qué hacer en caso de avería?	48
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	50
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	51
Servicio de asistencia técnica	52
Embalaje y aparatos usados	53
Tablas y sugerencias	54
Pasteles y repostería	54
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	57
Carne, aves, pescado	59
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	63
Gratinados, soufflés, tostadas	64
Alimentos precocinados congelados	65
Asar lentamente	66
Sugerencias para asar	67
Platos especiales	68
Descongelación	69
Desecar	70
Cocción de mermeladas	70
Consejos prácticos para el ahorro de energía	72
Acrilamida en los alimentos	73
¿Qué se puede hacer?	74
Comidas normalizadas	75

Qué hay que tener en cuenta

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

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

Antes del montaje

Daños por el transporte

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

Conexión eléctrica

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

Indicaciones de seguridad

Horno caliente

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

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

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras! Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

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

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

Reparaciones

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Bandeja de horno o papel de aluminio en la base del horno

No introducir bandejas en la base del horno. No cubrirla con papel de aluminio.

Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y de asado ya no coinciden y el esmalte se deteriora.

Agua en el horno

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

Zumo de fruta

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

Es mejor utilizar la bandeja universal honda.

Enfriamiento con la puerta del horno abierta

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

Junta del horno muy sucia

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

La puerta del horno como superficie de apoyo

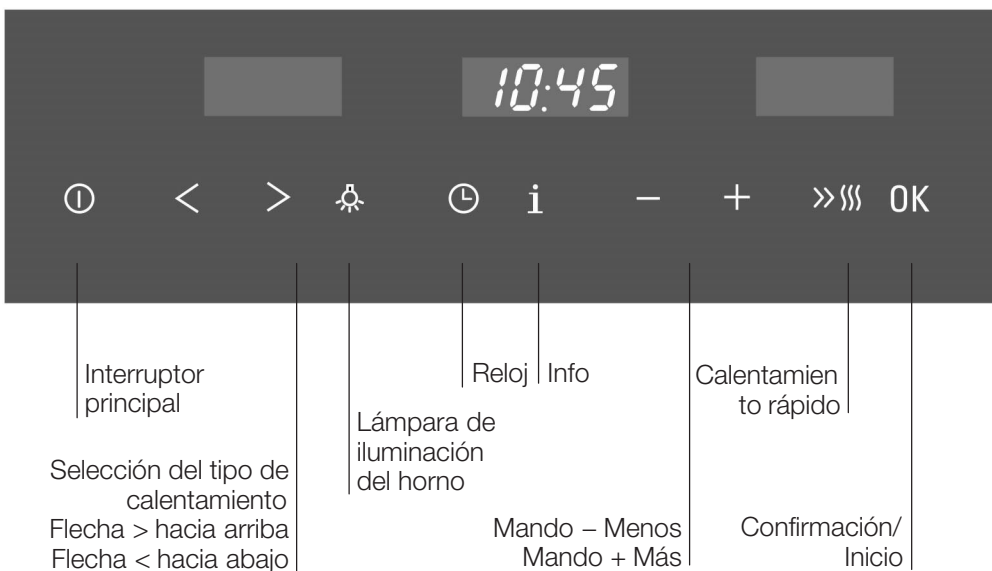
No subirse ni sentarse en la puerta del horno abierta.

Su nuevo horno

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












El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



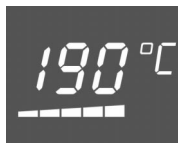
Paneles de mando e indicaciones visuales

Los sensores se encuentran debajo de cada uno de los paneles de mando. Tocar con el dedo índice el símbolo correspondiente.

Símbolo		
	Interruptor principal	Para encender y apagar el horno.
	Flechas para seleccionar el tipo de calentamiento	Para seleccionar el tipo de calentamiento. Flecha hacia arriba > Flecha hacia abajo <
	Lámpara de iluminación del horno	Para encender y apagar la lámpara de iluminación del horno.
	Reloj	Para ajustar la hora, el reloj avisador  , duración ciclo cocción  y final ciclo cocción  .
	Info	Con esto puede consultar la temperatura de calentamiento y el peso programado para el programa automático.
	Mandos para cambiar los valores programados	Para cambiar los valores recomendados y programados. Mando Menos – = disminuir Mando Más + = aumentar
	Calentamiento rápido	Para calentar el horno rápidamente.
	Confirmación/Inicio	Para confirmar el ajuste o poner en marcha el horno.

En la indicación visual se pueden leer los valores programados. Mientras el símbolo parpadee en la indicación visual, se pueden ajustar los valores.

Importante



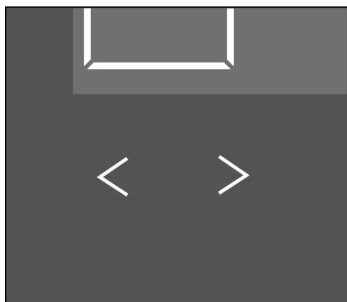
Si no se inicia con OK, el ajuste se borra tras unos minutos. Iniciar siempre con OK.

El control de calentamiento situado debajo de la indicación visual de temperatura muestra el aumento de temperatura o el calor residual en el horno.











Flechas para seleccionar el tipo de calentamiento

Seleccionar el tipo de calentamiento para el horno con la flecha hacia abajo < o hacia arriba >. Tocar la flecha correspondiente hasta que el tipo de calentamiento deseado aparezca en la indicación visual.

Para cada tipo de calentamiento aparece en la indicación visual de temperatura un valor recomendado.



Ajustes

	Calor superior y calor inferior
	Calor superior y calor inferior especial*
	Calor intensivo
	Aire caliente 3D
	Aire caliente intensivo/función pizza
	Calor inferior
	Turbogrill
	Grill variable de superficie reducida
	Grill variable de superficie amplia
	Descongelar
P	Programa automático

*Tipo de calentamiento con el que se ha fijado la clase de eficiencia de energía según EN50304.

Lámpara de iluminación del horno

Al programar un tipo de calentamiento, se enciende la lámpara del horno.

Excepción:

Al descongelar de 30 a 60 °C, la lámpara no se enciende.

Si el horno ha de encenderse y apagarse automáticamente, la lámpara de iluminación del horno se enciende primero tras la puesta en marcha.

Con la lámpara de iluminación del horno  se puede encender y apagar la lámpara.

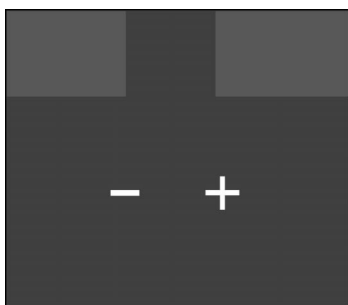
Excepción: descongelar a 20 °C.

Mandos para modificar los valores fijados



Con el mando Más + o Menos – se pueden modificar todos los valores fijados y recomendados.

Mando Más + = aumentar

Mando Menos – = disminuir

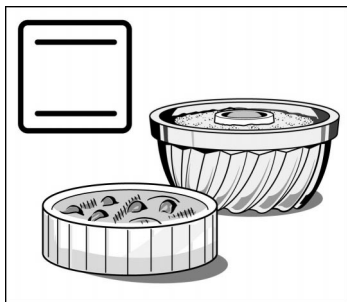


Márgenes

50 - 300	Temperatura en °C temperatura máxima para el aire caliente 3D  y el aire caliente intensivo/función pizza  = 270 °C Descongelar a 20 - 60 °C
1 - 3	Escalones del grill
1 min - 23.59 h	Duración ciclo cocción
1 seg - 23.55 h	Reloj avisador
P 1 - P 26	Programas

Tipos de calentamiento

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




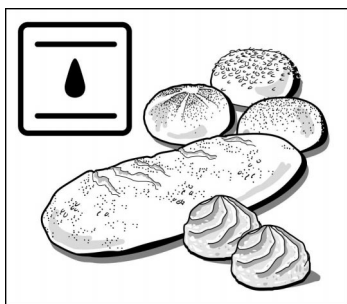
Calor superior e inferior

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

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

Con el asado lento en la zona de temperatura de 70 °C a 100 °C todas las piezas de carne tierna quedan especialmente jugosas.

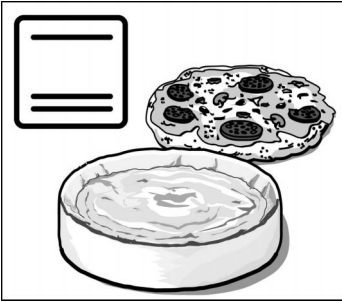
Conservar en caliente : En el margen de temperatura de 65-100 °C se pueden conservar en caliente los platos. No conservar los platos en caliente durante más de dos horas.



Calor superior e inferior especial

es el tipo de calentamiento para un máximo ahorro de energía. El calor llega también aquí uniformemente desde arriba y desde abajo a las pastas. La humedad extraída de las pastas durante el horneado permanece en el horno en forma de vapor y de este modo no se resecan los alimentos.

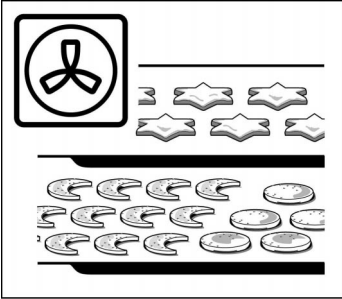
Las pastas de levadura como pan, panecillos o trenzas se hacen muy bien. Este tipo de calentamiento también es el más adecuado para pastas de masa frita como los buñuelos de viento.



Calor intensivo

Gracias al fuerte calor que llega desde la zona inferior, las pastas, como p. ej. la pizza, adquieren una base realmente crujiente. No es necesario hornear previamente la tarta de requesón ni las tartas saladas como el quiche lorrainé.

El tipo de calentamiento calor intensivo resulta también ideal para hornear en moldes de hojalata, cristal o porcelana que proyectan el calor o son malos conductores.



Aire caliente 3D

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

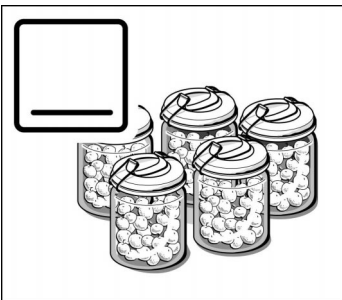
Con el aire caliente 3D se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles. Se pueden hornear pastas y hojaldres en tres niveles a la vez. Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las de calor superior e inferior. Es posible adquirir bandejas adicionales en un comercio especializado.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



Escalón de pizza / aire caliente intensivo

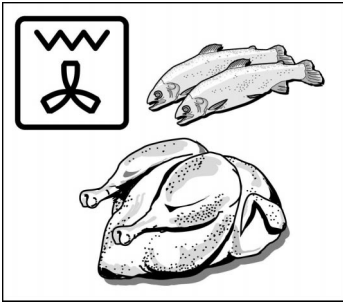
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el calentador circular.

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



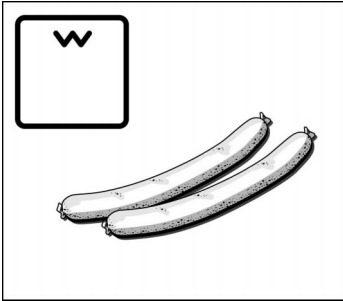
Calor inferior

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



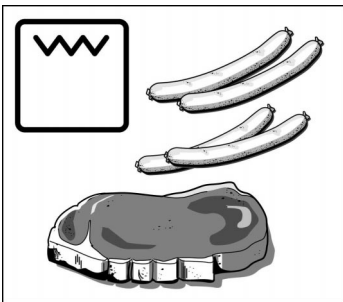
Turbogrill

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



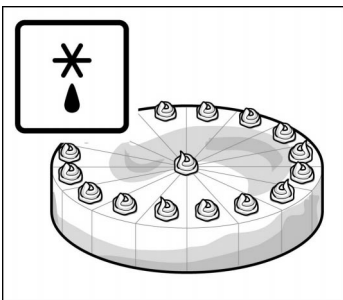
Grill variable, superficie reducida.

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



Grill variable, superf. amplia

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



Descongeler

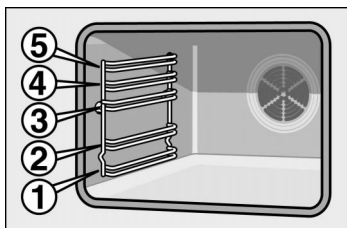
Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire en torno a los alimentos congelados. Los trozos de carne congelada, las aves, las piezas de pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

Consejos y advertencias

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

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

Horno y accesorios

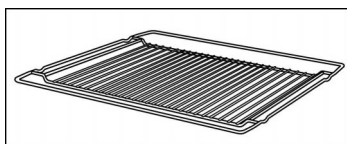


Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 alturas diferentes.


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

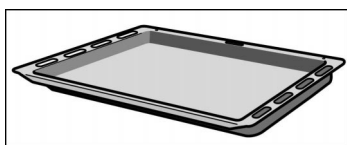
Accesorios

Los accesorios se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados. Indicar la referencia HZ correspondiente.



Parrilla HZ 334000

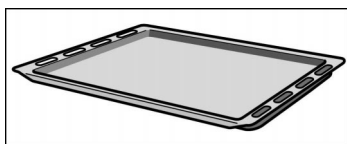
para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados. Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



Bandeja universal HZ 332000

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

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



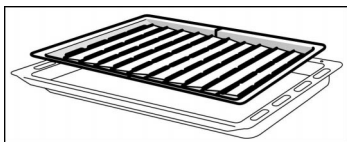
Bandeja esmaltada HZ 331000

para pasteles y galletas.

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

Accesorios opcionales

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

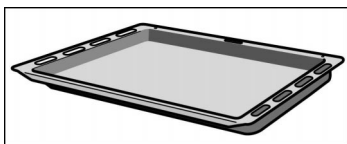


Bandeja para grill HZ 325000

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

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

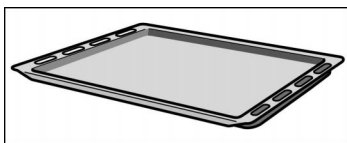
Bandeja para grill como protección contra salpicaduras: Introducir la bandeja universal con bandeja para grill debajo de la parrilla.



Bandeja universal HZ 332010 con capa antiadherente

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

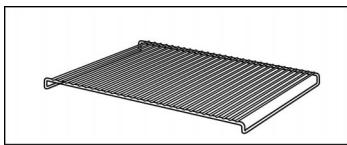
Introducir la bandeja universal en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



Bandeja de horno esmaltada HEZ 331010 con revestimiento antiadherente

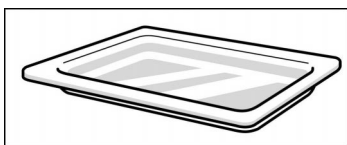
Los pasteles y las galletas se despegan con mayor facilidad de la bandeja del horno.

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



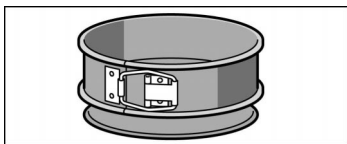
Parrilla HZ 324000

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



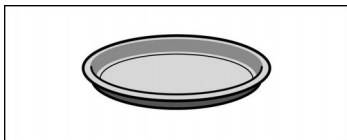
Bandeja de vidrio HZ 336000

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



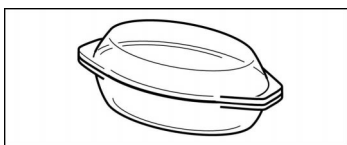
Molde para bizcocho HZ 26001

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



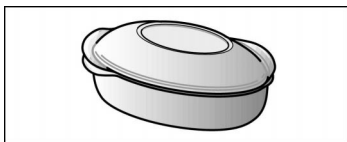
Bandeja para pizzas HZ 317000

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



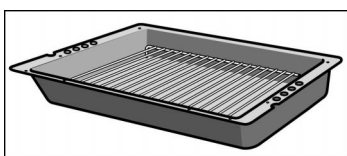
Asador de vidrio HZ 915000

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



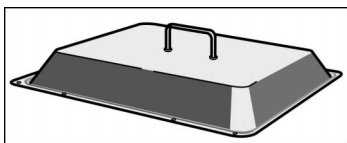
Asador de metal HZ 26000

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



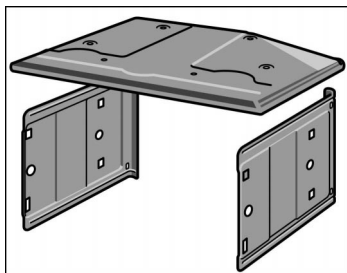
Bandeja profesional HZ 333000

para la preparación de grandes cantidades.



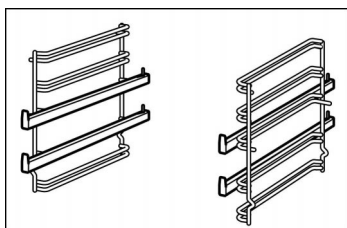
Tapa para la bandeja profesional HZ 333001

convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.



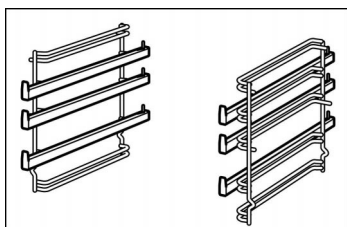
Techo y placas laterales autolimpiantes (ecoClean) HZ 329022

Así se puede reequipar la cocina. El horno se limpia automáticamente mientras está en funcionamiento.



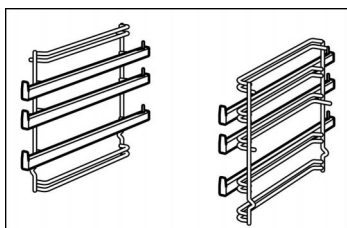
Corredera telescópica doble HZ 338200

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



Corredera telescópica triple HZ 338300

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



Corredera telescópica triple de extracción completa HZ 338305

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

Ventilador


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

Antes del primer uso

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


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

En primer lugar debe comprobarse si en la indicación visual parpadean el símbolo  y tres ceros.

Si en la indicación visual parpadean el símbolo  y tres ceros

Poner el reloj en hora.

1. Tocar el reloj .





En la indicación visual se muestra 12:00 y el símbolo del reloj  parpadea.


2. Ajuste de hora actual con los mandos – o +.
3. Confirmar con OK.
El aparato está listo para su funcionamiento.

Calentar el horno

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

Proceder de la siguiente forma

1. Tocar el interruptor principal  hasta que en la indicación visual aparezca el símbolo .
2. Ajustar el calor superior y el calor inferior . Para ello, tocar la tecla de arriba > hasta que en la indicación visual se muestre el símbolo .
3. Tocar el mando + hasta que en la indicación visual se muestre 240 °C.
4. Pulsar OK para iniciar el programa del horno.

Transcurridos 60 minutos, desconectar el horno con el interruptor principal .

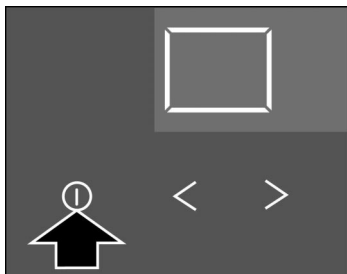
Limpieza previa de los accesorios

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

Conectar y desconectar el horno

Interruptor principal

Encender



Con el interruptor principal ① se conecta y se desconecta el horno.

Tocar el interruptor principal ① hasta que se muestre □ en la indicación visual. Si el horno no se ajusta después de unos minutos, el interruptor principal se desconecta automáticamente. El símbolo □ se apaga.

Desconexión

Tocar el interruptor principal ① hasta que se apague la indicación.

La hora en curso del reloj avisador o la posible indicación visual de calor residual son independientes del interruptor principal.

Programar el horno

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Desconectar el horno manualmente

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

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

El horno se conecta y desconecta automáticamente



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

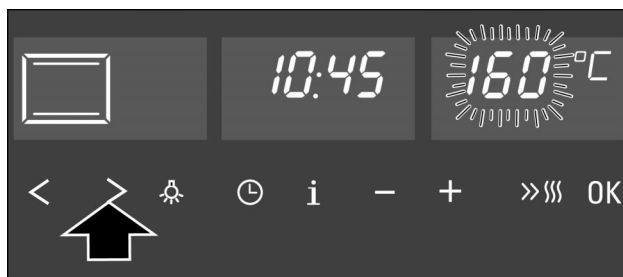
Tablas y sugerencias

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

Desconexión manual del horno

Ejemplo: calor superior y calor inferior , 190 °C

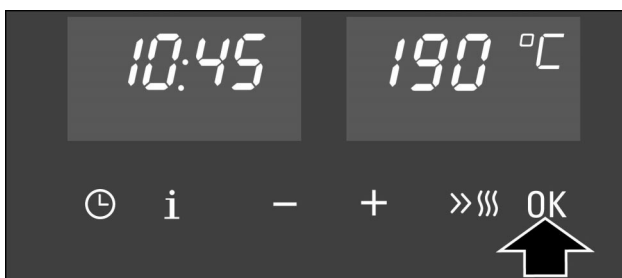
1. Conectar el interruptor principal . En la indicación visual aparece el símbolo .
2. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con la flecha de retroceso < o de avance >.



3. Ajustar la temperatura o escalón del grill deseado con los mandos - o +.



4. Pulsar OK para iniciar el programa del horno.



Breve sonido de aviso

Si se olvida iniciar el programa del horno, tras unos segundos vuelve a escucharse un sonido para avisar de que el programa debe iniciarse pulsando OK.

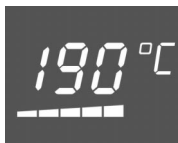
Desconexión

Cuando el plato esté listo debe desconectarse el interruptor principal Ⓛ.

Modificación de los ajustes

El tipo de calentamiento, la temperatura o el escalón del grill se pueden modificar en cualquier momento. Confirmar la modificación con OK.

Control de calentamiento





El control de calentamiento muestra la subida de temperatura en el horno. Cuando todos los campos están llenos, significa que se ha alcanzado el momento óptimo para introducir el plato en el horno. En las funciones de asar al grill y descongelar (20 °C) no se muestra el control de calentamiento.

Mientras el horno se calienta, se puede consultar la temperatura actual con Info i. Aparecerá durante unos segundos en la indicación visual. Al asar al grill no aparece la temperatura.

Debido a la inercia térmica del horno, es posible que la temperatura indicada durante la fase de calentamiento difiera de la temperatura real del horno.

El horno se desconecta automáticamente

5. Tocar el reloj  repetidamente hasta que en la indicación visual parpadee el símbolo de duración ciclo cocción .

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 4. Introducir ahora la duración (tiempo de cocción) del plato.

Ejemplo: duración ciclo cocción 45 minutos




6. Ajustar duración ciclo cocción deseada con los mandos - o +.



Mando +
valor recomendado
= 30 min
Mando -
valor recomendado
= 10 min





7. Iniciar el programa con OK o retrasar el tiempo de finalización tal como se describe en "El horno se conecta y desconecta automáticamente".

Cuando se inicia el programa del horno con OK, se ilumina el símbolo de duración ciclo cocción  en la indicación visual.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. En la indicación visual del reloj se muestra 0:00. La señal se puede anular antes de tiempo con el mando del reloj . Cuando se desconecta el interruptor principal , se muestra de nuevo la hora.

Borrar la duración ciclo cocción

Tocar el reloj  repetidamente hasta que en la indicación visual parpadee el símbolo de duración ciclo cocción . Tocar el mando hasta que en la indicación visual aparezca cero. Tocar el mando OK. El programa en curso se interrumpe.




Modificación de los ajustes

Tocar el reloj . Modificar la duración ciclo cocción con los mandos - o +. Confirmar con OK.

Borrar el ajuste

Desconectar el interruptor principal .

Consulta de los ajustes



Consultar el tiempo de finalización  o la hora : tocar el reloj  repetidamente hasta que en la indicación visual aparezca el símbolo correspondiente. El valor consultado aparecerá por unos segundos en la indicación visual.

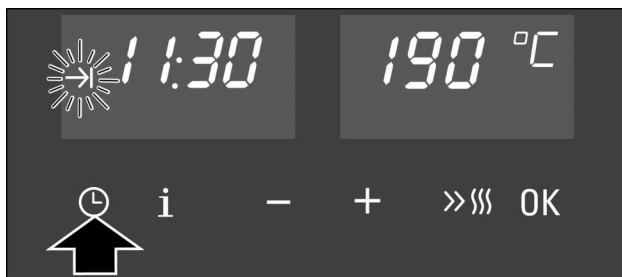
El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Debe tenerse en cuenta que los alimentos perecederos no se pueden guardar durante demasiado tiempo en el horno.

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

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 6. No iniciar todavía el programa del horno.

7. Tocar el reloj .
El símbolo de final ciclo cocción  parpadea. En la indicación visual puede verse cuándo estará listo el plato.



8. Retrasar el tiempo de finalización con el mando +.



9. Confirmar con OK.

En la indicación visual se muestra el tiempo de finalización hasta que se inicia el programa del horno. Después, en la indicación visual se muestra el transcurso de la duración.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. En la indicación visual del reloj se muestra 0:00. Cuando se desconecta el interruptor principal (Ⓛ), se muestra de nuevo la hora.

Nota

Mientras parpadee algún símbolo en la indicación visual, pueden efectuarse modificaciones. Cuando se ilumina el símbolo significa que se ha aplicado el ajuste efectuado. El tiempo de aplicación se puede cambiar. Para ello, consultar el capítulo Ajustes básicos.

Indicador de calor residual

Al desconectar el horno, podrá leer el calor residual en el control de calentamiento en el horno. Cuando se han llenado todos los campos, el horno tendrá una temperatura de aprox. 300 °C.

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

Aprovechamiento del calor residual







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

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

Calentamiento rápido

Esta función sirve para precalentar el horno con rapidez.

El calentamiento rápido se puede utilizar para los siguientes tipos de calentamiento:

-  = Calor superior y calor inferior
-  = Calor superior y calor inferior especial
-  = Calor intensivo
-  = Aire caliente 3D
-  = Escalón de pizza
-  = Turbogrill

Proceder de la siguiente forma



Cancelar el calentamiento rápido

Consejos y advertencias

Ajustar el horno en la forma deseada.

Tocar el mando de calentamiento rápido »»».

En la indicación visual de temperatura se ilumina el símbolo »»». El horno calienta. Los mandos del control de calentamiento se encienden.

Cuando todos los mandos del control de calentamiento están encendidos, suena una señal y el símbolo »»» se apaga. Introducir el plato en el horno.

Tocar el mando de calentamiento rápido »»». En la indicación visual de temperatura se apaga el símbolo »»».

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura ajustada se halla por debajo de los 100 °C. Si la temperatura del horno es mínimamente inferior a la temperatura ajustada, el calentamiento rápido no es necesario. No se conecta.

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

Durante el calentamiento rápido se puede consultar la temperatura de calentamiento actual. Para ello, tocar el mando de información i. La temperatura se mostrará durante unos segundos en la indicación visual.

Sistema automático de programación

Con el sistema automático de programación se pueden preparar de forma sencilla exquisitos platos guisados, jugosos asados y sabrosos pucheros. No habrá que girar ni rociar y el horno permanecerá limpio.

Recipiente

El sistema automático de programación sólo es apropiado para asar en recipientes cerrados. Utilizar únicamente recipientes con sus tapas correspondientes.

Recipientes adecuados

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

Si se utilizan cacerolas de acero esmaltado, hierro fundido o de aluminio colado a presión, añadir más líquido. La base del recipiente debe cubrirse como mínimo con ½ cm de líquido. El plato se dora con más intensidad.

Observar los consejos y advertencias del fabricante del recipiente.

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

Recipientes inadecuados

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

Tamaño de los recipientes

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

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

Elaboración del plato

Carne

Seleccionar el recipiente adecuado.

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

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

Verter el líquido en el recipiente vacío si se indica en la tabla de programas. Cubrir la base.

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

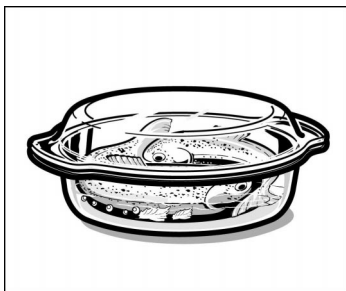
Pescado

Limpiar el pescado, acedar y salar como de costumbre.

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

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

Nota: El pescado queda mejor si está medio flotando.



Cocido

Se pueden combinar diferentes clases de carne con verdura fresca.

Cortar la carne en trozos pequeños. No es necesario cortar los trozos del pollo.

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

Introducir siempre el plato en el horno frío.

Programas

Alimentos fresco	Es apropiado	Nº de programa	Intervalo de peso	Añadir líquido
Asado de vaca	Costilla de cerdo, codillo, pata, asado a la vinagreta	01	0,5-3,0 kg	Sí
Roastbeef	Roastbeef, costilla de cerdo	02	0,5-2,5 kg	No
Roastbeef a la inglesa	Roastbeef, costilla de cerdo	03	0,5-2,5 kg	No
Asado de cerdo	Morrillo, nuca, cuello, pata, carne enrollada	04	0,5-3,0 kg	Sí
Asado de cerdo, crujiente	Espalda con corteza de tocino, estómago	05	0,5-2,0 kg	No
Asado de ternera	Espalda, pata, bola, muslo, pecho de ternera	06	0,5-2,5 kg	Sí
Pierna de cordero	Muslo sin hueso	07	0,5-2,5 kg	Sí
Pierna de cord. poco hecha	Muslo sin hueso	08	0,5-2,5 kg	No
Aves	Pollo, pato, ganso, pavo joven	09	0,5-2,5 kg	No
Muslos de ave	Muslos de pollo, pavo y pato	10	0,3-1,5 kg	No
Pechuga de pavo	Pechuga de pavo, carne de pavo enrollada	11	0,5-2,5 kg	Sí
Carnero, ciervo	Espalda, papada, pechuga	12	0,5-2,5 kg	Sí
Corzo, caza menor	Pata de corzo, pata de liebre	13	0,5-3,0 kg	Sí
Asado de carne picada	Asado de carne picada	14	0,3-3,0 kg	No
Potajes, cocidos	Rollo de carne relleno, estofados de carne	15	0,3-3,0 kg	Sí
Pescado rehogado	Trucha, lucio, carpa, bacalao entero	16	0,3-1,5 kg	Sí
Pescado al horno	Trucha, lucio, carpa, bacalao entero	17	0,5-1,5 kg	No

Platos congelado*	Es apropiado	Nº de programa	Intervalo de peso	Añadir líquido
Asado de vaca	Costilla de cerdo, codillo, pata	18	0,5-2,0 kg	Sí
Roastbeef	Roastbeef, costilla de cerdo	19	0,5-2,0 kg	No
Asado de cerdo	Morrillo, nuca, cuello, pata, carne enrollada	20	0,5-2,0 kg	Sí
Asado de ternera	Espalda, pata, bola, muslo, pecho de ternera	21	0,5-2,0 kg	Sí
Pierna de cord.	Muslo sin hueso	22	0,5-2,0 kg	Sí
Pierna cord. poco hecha	Muslo sin hueso	23	0,5-2,5 kg	No
Muslos de ave	Muslos de pollo, pavo y pato	24	0,3-1,5 kg	No
Carnero, ciervo	Espalda, papada, pechuga	25	0,5-2,0 kg	Sí
Cong: corzo caza menor	Pata de corzo, pata de liebre	26	0,5-2,0 kg	Sí

* Atención: Cuando se prepara carne congelada, no es recomendable alargar el tiempo de cocción. Pues la carne se descongelaría en el tiempo de espera y no quedaría sabrosa.

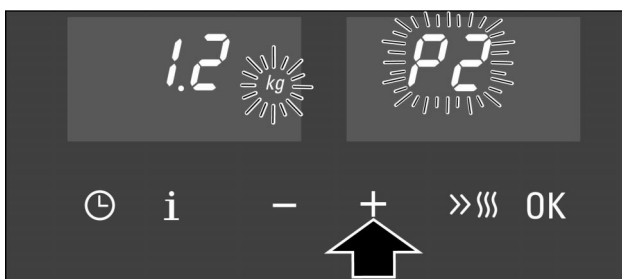
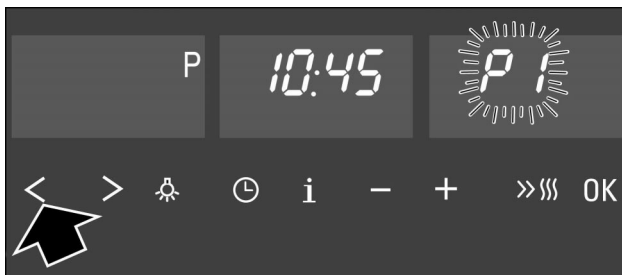
¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?

Para saber cuánto tardará su plato, ajustar como se indica en los puntos 1 hasta 6. La duración ciclo cocción aparece en la indicación visual. Interrumpir el programa: modificar el tipo de calentamiento o desconectar el interruptor principal ①.

Así se programa

1. Conectar el interruptor principal ①.
2. Con la flecha de retroceso > o de avance <, seleccionar el tipo de calentamiento Sistema automático de programa. En la indicación visual aparece P.
3. Ajustar el número de programa deseado con el mando +.
4. Confirmar con OK. En la indicación visual del reloj se muestra el peso recomendado.
5. Ajustar peso con los mandos + o -.
6. Confirmar con OK.
7. Iniciar el programa con OK o retrasar el tiempo de finalización tal como se describe más abajo.

Buscar en la tabla de asado el programa adecuado.
Ejemplo: roastbeef muy hecho, 1,2 kg,
programa P2.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.
Cuando se desconecta el interruptor principal ①, se muestra de nuevo la hora.

Cancelación del programa

Modificar el tipo de calentamiento o desconectar el interruptor principal ①.



El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Utilizar únicamente carne o pescado fresco.

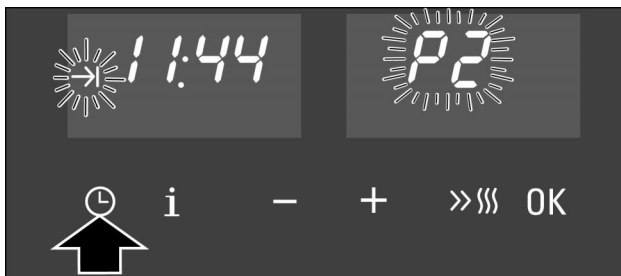
No dejar alimentos durante demasiado tiempo en el horno. La carne y el pescado no refrigerados se estropean fácilmente.

Ejemplo: programa P2. El plato debe estar listo a las 12:15.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 6.


7. Mientras parpadea el programa ajustado, tocar el reloj  hasta que parpadee el símbolo de final ciclo cocción  →.

En la indicación visual puede verse cuándo estará listo el plato.




8. Retrasar el tiempo de finalización con el mando +.

9. Confirmar con OK.

El tiempo de finalización aparece en la indicación visual. El símbolo de final ciclo cocción  → se enciende. El horno se pone en marcha en el momento adecuado.





El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Cuando se desconecta el interruptor principal , se muestra de nuevo la hora.

Nota

Consulta del peso: Tocar Info i. El peso aparece durante unos segundos en la indicación visual una vez iniciado el programa.

Sugerencias para usar el sistema automático de programación

El peso del asado o del ave supera el rango de peso indicado	El rango de peso se ha limitado conscientemente. Con frecuencia, si el asado es muy grande no puede conseguirse una cacerola suficientemente grande. Preparar las piezas grandes con calor superior e inferior  o el Turbogrill  .
El asado es bueno, pero la salsa es demasiado oscura	Seleccionar un recipiente más pequeño y usar más líquido.
El asado es bueno, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Seleccionar un recipiente más grande y usar menos líquido.
El asado está demasiado seco por arriba	Usar un recipiente con una tapa que cierre bien. La carne muy magra se conserva jugosa añadiendo unas tiras de tocino.
Mientras se está asando huele a quemado, pero el asado tiene buen aspecto.	La tapa del recipiente no cierra bien, o bien la carne se ha hinchado y ha levantado la tapa. Usar siempre una tapa que encaje. Asegurarse de que entre la carne y la tapa haya una distancia mínima de 3 cm.
Si se desea preparar carne congelada	Condimentar la carne congelada igual que la carne fresca. Atención: No se puede retrasar el tiempo de finalización para la carne congelada. La carne se descongelaría en el tiempo de espera.
Si se desea asar varios muslos de pollo o de ave a la vez	Los muslos deben ser del mismo tamaño, más o menos. Indicar el peso del muslo que más pese. Ejemplo: Dos muslos de pavo con 1,4 y 1,5 kg. Indicar 1,5 kg.
Si se desea rehogar o asar varios pescados a la vez	Los pescados deben ser del mismo tamaño, más o menos. Indicar el peso total. Ejemplo: Dos truchas de 0,6 y 0,5 kg. Indicar 1,1 kg.
Si se desea preparar aves rellenas	El ave rellena no es apropiada. La mejor forma es abierta sobre la parrilla. Consultar para ello la tabla para aves.
La carne del cocido está muy poco dorada	La próxima vez, amontonar los trozos de carne en el borde del recipiente. Colocar las verduras en el centro.


Las verduras del cocido están demasiado duras

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

Si se desea preparar un cocido vegetariano

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

Si se desea utilizar una cacerola de acero inoxidable

Los recipientes de acero inoxidable solamente son adecuados en parte. La superficie brillante refleja muy intensamente la irradiación de calor. El plato queda menos parduzco y la carne menos hecha.
Si se utiliza una cacerola de acero inoxidable: Al finalizar el programa, retirar la tapa. Asar al grill por encima la carne con el escalón del grill 3  de 8 a 10 minutos más.

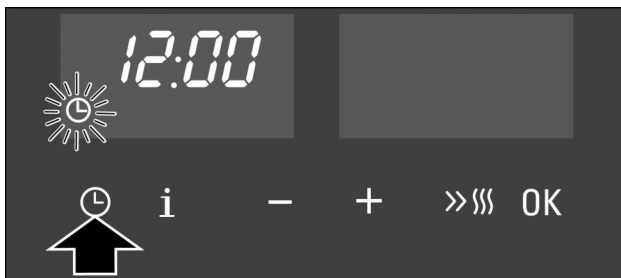
Hora

Después de la primera conexión o de un corte en el suministro eléctrico, parpadean el símbolo ⌚ y tres ceros en la indicación visual. Poner el reloj en hora.

Así se programa

Ejemplo: 13:00 horas

1. Tocar el reloj ⌚.
En la indicación visual aparece 12.00 horas y parpadea el símbolo ⌚.



2. Ajuste de hora con el mando Menos – o Más +.



3. Confirmar con OK. La hora se ha aceptado. El símbolo ⌚ se apaga.

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

Se debe desconectar el horno.

Tocar el reloj ⌚ las veces necesarias hasta que parpadee el símbolo ⌚ en la indicación visual. Modificar la hora con el mando Menos – o Más +. Confirmar con OK.

Suprimir la indicación de la hora

Se puede ajustar la hora de modo que sólo sea visible durante el funcionamiento. Para ello hay que modificar el ajuste básico. Consultar el capítulo Ajustes básicos.



Reloj avisador

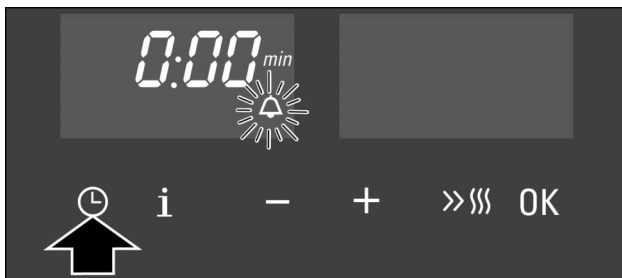
Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

El reloj avisador tiene una señal especial.

Así se programa

Ejemplo: 20 minutos

1. Tocar el reloj  repetidamente hasta que en la indicación visual parpadee el símbolo del reloj avisador .





2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con los mandos - o +.

Mando +
valor recomendado
= 10 min
Mando -
valor recomendado
= 5 min




3. Pulsar OK para iniciar el reloj avisador.
El tiempo transcurre de manera visible.

Modificar el tiempo del reloj avisador




Tocar el reloj . El símbolo  parpadea.
Modificar el tiempo con los mandos - o +.
Iniciar el programa con OK.





Borrar el ajuste

Cuando se desconecta el interruptor principal, el reloj avisador sigue funcionando.

Tocar el reloj . Ajustar el tiempo en 0:00 con el mando -. Confirmar con OK. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

El reloj avisador y la duración ciclo cocción transcurren simultáneamente

Ambos símbolos se iluminan en la indicación visual. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible. Consultar la duración ciclo cocción , el tiempo de finalización  o la hora :

Tocar el reloj  repetidamente hasta que aparezca el símbolo ,  o la hora .

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

Ajustes básicos

El horno tiene diferentes ajustes básicos. Estos ajustes se pueden adaptar a sus propias costumbres.

	Función	Posibilidad 1	Posibilidad 2	Posibilidad 3
In 1	Hora en la indicación visual de la hora	La hora siempre se visualiza.	La hora sólo se visualiza durante el funcionamiento*	-
In 2	Duración de la señal tras el final de un tiempo fijado	corto	medio	largo
In 3	Tiempo de aplicación de los pasos de programación	aprox. 20 segundos	aprox. 30 segundos	aprox. 40 segundos
In 4	El ventilador de aire frío funciona por inercia hasta que se alcanza una determinada temperatura en el interior del horno.	Tiempo de marcha en inercia breve	Tiempo de marcha en inercia medio	Tiempo de marcha en inercia largo
In 5	Brillo de la indicación visual	flojo	media	luminoso
In 6	Tono de la señal de inicio	desconectado	conectado	-

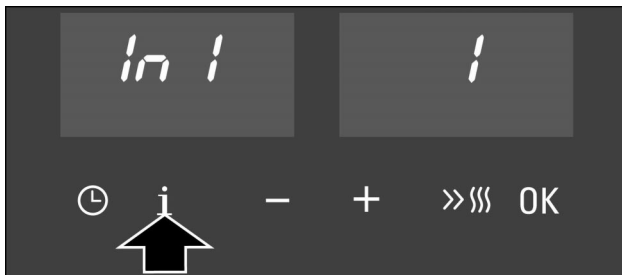
* Excepción: La hora aparece mientras se muestre el calor residual.

Modificar los ajustes básicos

No debe haber programado ningún modo de funcionamiento.

Ejemplo: La hora sólo se visualiza durante el funcionamiento

1. Tocar Info **i** hasta que en la indicación visual aparezca **In 1**.



2. Modificar la configuración básica con el mando Menos - o Más +.

Con Info **i** se puede pasar por todos los niveles de configuración y éstos pueden modificarse con el mando Más + o Menos -. Confirmar con ok al finalizar los cambios.




Corrección

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.

Seguro para niños


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

Bloquear el horno


Tocar simultáneamente el campo Más + y OK hasta que se ilumine el símbolo de llave  en la indicación visual.

El horno no puede programarse.

Desactivar el bloqueo

Tocar simultáneamente el campo Más + y OK hasta que el símbolo de llave  en la indicación visual se apague.


Nota

Si desea programar el horno cuando éste está bloqueado, en la indicación visual parpadea el símbolo . Desbloquear el horno.

Limitación auto. de tiempo

Si alguna vez, por olvido, no se ha apagado el horno, se activa la limitación auto. de tiempo. El funcionamiento del horno se interrumpe. La limitación de tiempo se activa en función de la temperatura o del escalón del grill ajustado.

Cuando el horno deja de calentar, se muestra un **5** en la indicación visual. Al interrumpirse el calentamiento suena una señal.

El calentamiento permanece interrumpido hasta que se desconecta el interruptor principal . El **5** se apaga. Ahora puede volverse a programar el horno.

Anular la limitación auto. de tiempo

Introducir una duración ciclo cocción y el horno se desconectará a la hora deseada. Se ha anulado la limitación del tiempo.

Cuidados y limpieza

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

Parte externa del aparato

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

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

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

Aparatos con frontal de acero inoxidable

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

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

Aparatos con frontal de aluminio

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

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

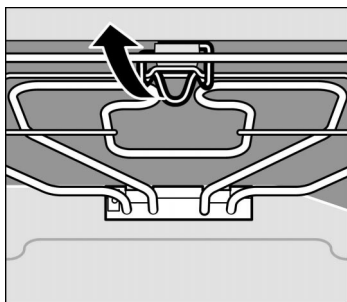
Horno

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

Para facilitar la limpieza del horno

es posible abatir los elementos calefactores en el techo del horno.

Abatir el calentador del grill



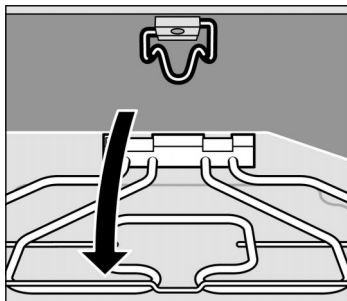
Para poder limpiar mejor el horno, abatir el calentador del grill.

Atención, el horno debe estar frío.
¡Peligro de quemaduras!

Tirar hacia delante del asa del grill abatible y presionar hacia arriba hasta que encaje de forma audible. Para ello, sujetar el calentador del grill y abatir.

Después de limpiar:

Girar de nuevo hacia arriba el calentador del grill. Presionar el asa hacia abajo y encajar el calentador del grill.



Limpiar las superficies catalíticas del horno

La placa posterior está recubierta con esmalte autolimpiante. Se limpia sola mientras el horno está en funcionamiento. A veces, las salpicaduras más grandes no desaparecen al menos hasta que el horno se ha puesto en funcionamiento varias veces.

No limpiar nunca la placa posterior con limpiahornos.

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

Limpieza de la base del horno, del techo las placas laterales

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

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

No aplicar nunca el producto sobre la placa posterior autolimpiante.

Por cierto:

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

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



Limpieza del tapa del vidrio protector de la lámpara del horno

Limpie el vidrio protector preferiblemente con lavavajillas.

Placas laterales y superior autolimpiantes

Modificar el ajuste básico

En caso de que posteriormente se hayan comprado placas autolimpiantes para el horno, será preciso modificar el ajuste básico para las placas.

1. Con la flecha de avance < o de retroceso > seleccionar el tipo de calentamiento Aire caliente 3D .
2. Introducir 85 °C con el mando –.
3. Tocar el mando calentamiento rápido  hasta que en la indicación visual de temperatura se muestre un 0 o un 1.
0 = “No reequipado con placas autolimpiantes”
1 = “Reequipado con placas autolimpiantes”.
4. Con los mandos – o + se puede cambiar entre un ajuste y otro.
5. Confirmar el ajuste con OK.

Comprobar el ajuste

Repetir los pasos 3 a 5.

Limpeza de las rejillas

Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

Extracción de las rejillas:

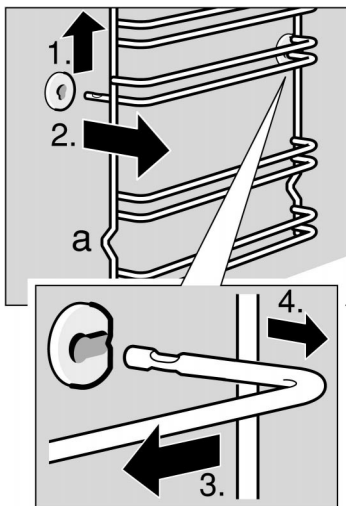
1. Levantar la rejilla
2. y descolgarla,
3. luego tirar de la rejilla
4. y extraerla

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

Insertión de las rejillas:

Insertar la rejilla, ejercer algo de presión e insertarla.

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

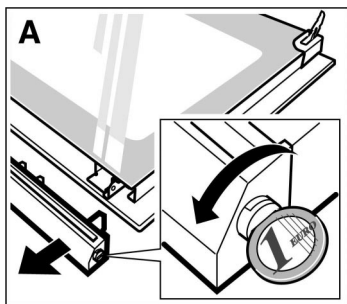


Limpieza de los vidrios

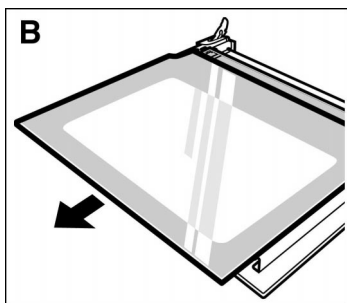
Los vidrios de la puerta del horno se pueden retirar para una mejor limpieza.

Al desmontar los vidrios interiores hay que tener en cuenta que deben volverse a montar en el mismo orden. Para orientarse, tomar como referencia los números que aparecen en los vidrios.

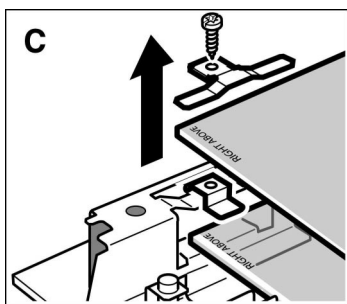
Desmontaje



- 1 Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
- 2 Desenroscar la tapa superior en la puerta del horno. Para ello, desenroscar con una moneda los tornillos en la izquierda y la derecha. (Figura A)



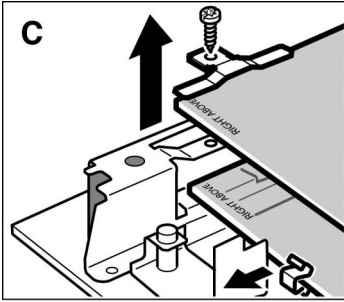
- 3 Alzar y extraer el vidrio superior. (Figura B)



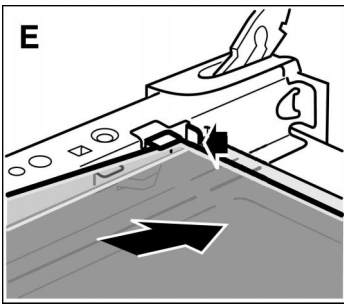
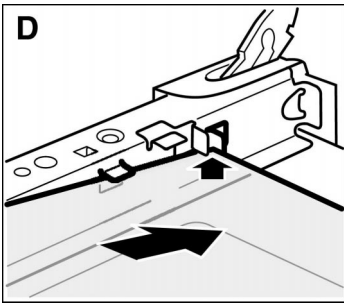
Punto 4 y 5 en función del modelo de aparato

- 4 Desatornillar y retirar las grapas grandes en la izquierda y la derecha. (Figura C) Extraer el vidrio central.
- 5 Retirar las grapas pequeñas del vidrio inferior y extraer el vidrio hacia arriba inclinandolo ligeramente. (Figura C)

Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.



Montaje



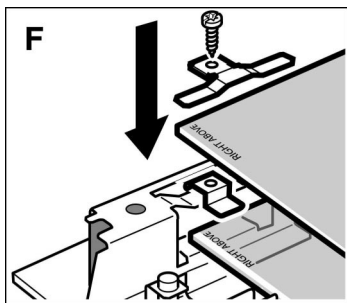
o

- 4 Desatornillar y retirar las grapas grandes en la izquierda y la derecha. (Figura C) Extraer el vidrio central.
- 5 Retirar las grapas pequeñas del vidrio inferior y extraer el vidrio hacia arriba inclinándolo ligeramente. (Figura C)

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

- 1 Introducir el vidrio inferior hacia atrás inclinándolo. (Figura D)
- 2 Colocar las grapas pequeñas en la izquierda y la derecha en el vidrio inferior.
- 3 Introducir el vidrio central. (Figura E)

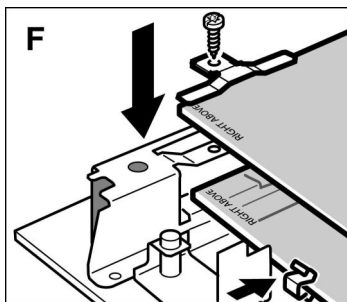
Punto 4 y 5 en función del modelo de aparato



4 Colocar las grapas pequeñas en la izquierda y la derecha en el vidrio inferior. (Figura F)

5 Colocar las grapas grandes sobre las grapas pequeñas, alinearlas y apretarlas. (Figura F)

o



4. Colocar nuevamente las grapas pequeñas en el vidrio inferior. (Figura F)

5. Colocar y enroscar las grapas grandes. (Figura F)

6. Introducir el vidrio superior. La superficie plana debe ser la cara externa.

7. Colocar y enroscar la tapa.

8. Volver a montar la puerta del horno.

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

Junta

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

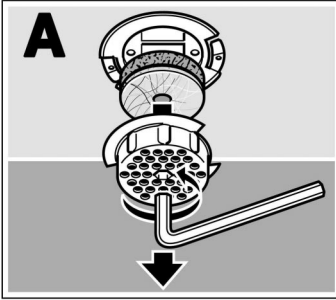
Accesorios

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

Filtro de humos

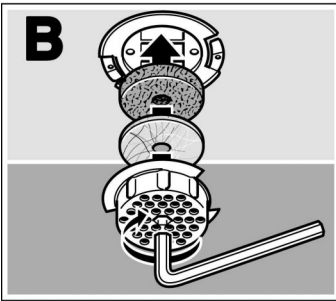
En el techo del horno se encuentra un filtro de humos. Así, las partículas de grasa se filtran en el aire de evacuación y se reducen los olores. El filtro debe limpiarse de vez en cuando.

Proceder de la siguiente forma



1. Girar hacia la izquierda el depósito filtrante con una llave hexagonal (6 mm) y retirarlo. Figura A.
2. Extraer los dos elementos filtrantes.



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



3. Volver a colocar el elemento filtrante de una capa y luego el de dos capas en el depósito filtrante.
4. Insertar el depósito filtrante y girar hacia la derecha con la llave hexagonal. El depósito filtrante debe insertarse como indica la figura B. Sólo así puede volver a apretarse.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está averiado.	Examinar la caja de fusibles y asegurarse de que el fusible del aparato está en perfectas condiciones.
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El aparato está bloqueado.	Tocar simultáneamente el campo Más + y OK hasta que el símbolo de llave  en la indicación visual se apague.
La indicación visual del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a poner el reloj en hora.
El horno no calienta.	La puerta del horno no está correctamente cerrada.	Cerrar completamente la puerta del horno.
	El horno no se ha activado.	Tocar ok.
El horno no calienta. En la indicación visual de temperatura aparece un cuadrado.	El aparato está en modo de demostración.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Esperar aprox. 20 segundos. Conectar de nuevo el fusible. Transcurridos 2 minutos, tocar durante 6 segundos el calentamiento rápido hasta que desaparezca el cuadrado de la indicación visual.
En la indicación visual de hora aparece un "5".	El horno se ha utilizado durante mucho tiempo sin modificar el ajuste. Se ha activado la limitación auto. de tiempo.	Desconectar el interruptor principal  .
En la indicación visual aparece "E01" o "E04".	La sonda térmica no funciona.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
En la indicación visual aparece "E02".	Conexión eléctrica errónea.	Desconectar el fusible en la caja de fusibles y conectar el aparato correctamente.
En la indicación visual aparece "E03".	El sistema electrónico está sobrecalentado.	El ventilador continúa funcionando. Una vez enfriado, "E03" desaparece y el horno sigue calentando.
En la indicación visual aparece "E05".	Error de comunicación	Desconectar el fusible en la caja de fusibles, esperar aprox. 20 segundos y volver a conectar. Volver a programar la hora. Si este error persiste, llamar al servicio de asistencia técnica.
En la indicación visual aparece "E10".	Error de datos	Desconectar el fusible en la caja de fusibles, esperar aprox. 20 segundos y volver a conectar. Volver a programar la hora. Si este error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En la indicación visual aparece "E11".	Se ha excedido el tiempo para tocar un mando.	Tocar cada una de las teclas de manejo de forma individual. Si el mensaje de error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En la indicación visual aparece "E15".	El horno se ha calentado excesivamente.	Dejar enfriar el horno para manejarlo de nuevo. Si este error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

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

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

Cambiar la lámpara de iluminación del horno

Proceder de la siguiente forma



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

Utilizar sólo estas lámparas.

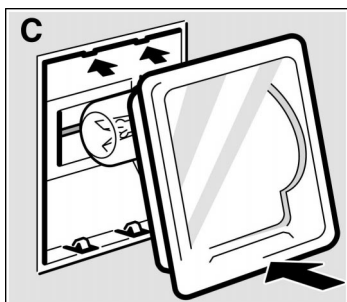
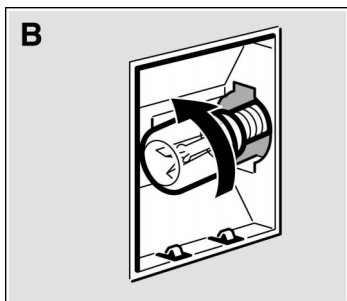
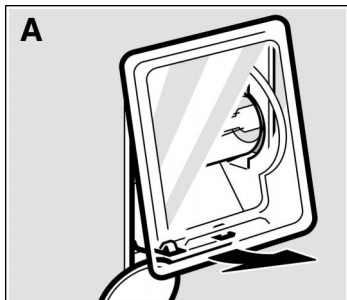
1. Desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Extraer el vidrio protector girando a la izquierda.
4. Sustituir la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la protección de vidrio.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

Cambiar la lámpara de iluminación del horno

Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Es posible conseguir lámparas de repuesto resistentes a la temperatura de 25 W en el servicio de asistencia técnica o en el comercio especializado.

Utilizar sólo estas lámparas.

Proceder de la siguiente forma



1. Desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Retirar el vidrio protector. Para ello, abrir la tapa de vidrio abajo con la mano. Figura A.
Si cuesta quitar el vidrio protector, ayudarse con una cuchara.
4. Retirar la lámpara y sustituirla por una del mismo tipo. Figura B.
5. Volver a colocar la tapa de vidrio. Observar que la convexidad en el vidrio esté a la derecha. Insertar el vidrio arriba con fuerza y apretar abajo. Figura C. El vidrio se enclava.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

Sustitución del vidrio protector

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

Servicio de asistencia técnica

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

N.º de producto y n.º de fabricación

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

N.º de producto	Fecha de fabricación
Servicio de asistencia técnica ☎	

Embalaje y aparatos usados

Un embalaje protector protege a su nuevo aparato durante el transporte hasta su hogar. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Hay que intentar contribuir activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, hay que inutilizarlo e identificarlo con un adhesivo: "¡Atención!"

Su distribuidor o administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

Tablas y sugerencias

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

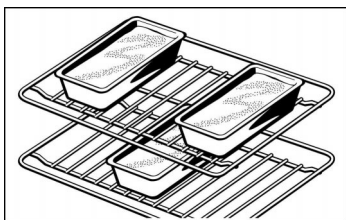
Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro. Para moldes de color claro y material de poco grosor o para moldes de cristal debería utilizarse aire caliente 3D. Aún así, el tiempo de cocción se alarga y el pastel no se dora por igual.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

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




Tablas









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

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas. La temperatura y la duración de la cocción en el horno dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Probar primero con

el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se puede subir la temperatura la próxima vez.












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

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




Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles de masa batida simple	Molde alto/molde de corona/ molde rectangular	2		160-180	50-60
	3 moldes rectangulares*	1+3		140-160	70-100
Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)	Molde alto/molde de corona/ molde rectangular	2		140-160	60-70
	3 moldes rectangulares*	1+3		140-160	70-100
Base de pastaflorea con borde	Molde desarmable	1		170-190	25-35
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2		160-180	20-30
Tarta de bizcocho	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Tarta de fruta o requesón, pastaflorea**	Molde desarmable de metal oscuro	2		170-190	70-90
Tarta fina de fruta, de masa batida	Molde desarmable/ molde alto	2		160-180	50-60
Pasteles salados** (p. ej. quiche, pastel de cebolla)	Molde desarmable	1		200-220	40-50

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

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

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Masa batida o masa de levadura con revestimiento seco	Bandeja	2		170-190	20-30
	Bandeja + bandeja universal*	2+4		150-170	35-45
Masa batida o masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	3		170-190	40-50
	Bandeja + bandeja universal*	2+4		140-160	50-60
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja	2		170-190	15-20
Trenza con 500 g de harina	Bandeja	2		170-190	25-35
Bollo con 500 g de harina	Bandeja	3		160-180	60-70
Bollos con 1 kg de harina	Bandeja	3		150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	2		190-210	55-65
Pizzas	Bandeja	2		190-210	25-35
	Bandeja + bandeja universal*	2+4		170-190	40-50

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

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja universal	2		300	5
				190	30-40
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja universal	2		300	8
				200	35-45
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja	4		200-220	20-30

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

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas y galletas	Bandeja	3		150-170	10-20
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		130-150	25-35
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		130-150	30-40
Merengues	Bandeja	3		80-100	100-150
Buñuelos de viento	Bandeja	2		210-230	30-40
Almendrados	Bandeja	2		110-130	30-40
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		100-120	35-45
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		100-120	40-50
Pasta de hojaldre	Bandeja	3		180-200	20-30
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		180-200	25-35
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		170-190	35-45

* Las bandejas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

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

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

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.

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

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



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

La tarta quedó aplastada.

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

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

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

<p>El pastel sale demasiado dorado por arriba.</p>	<p>Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.</p>
<p>El pastel sale demasiado seco.</p>	<p>Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.</p>
<p>El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).</p>	<p>La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.</p>
<p>Las pastas se han dorado de forma irregular.</p>	<p>Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior  a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.</p>
<p>El pastel de frutas queda demasiado claro por debajo. El zumo rebosa.</p>	<p>Utilizar la próxima vez la bandeja universal más honda.</p>
<p>Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.</p>	<p>Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente 3D . Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.</p>
<p>Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.</p>	<p>Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.</p>

Carne, aves, pescado

Recipiente

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

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

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

Consejos prácticos para asar

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

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

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

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

Consejos prácticos para asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

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

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




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

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

Carne

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

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1 kg	cerrado	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	90
	2 kg		2		180-190	100
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	1		230-240	60
Bistecs, bien hechos		Parrilla***	5		3	20
Bistecs, poco hechos		Parrilla***	5		3	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1 kg	abierto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg	abierto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2		210-230	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	1		180-200	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4		3	12

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		180-200	110
	2 kg		2		160-180	130
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierto	1		160-180	120

* Dar la vuelta al roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 minutos.

** Practicar varios cortes en la corteza de la carne de cerdo. En caso de tener previsto dar la vuelta a la carne, colocarla primero con la corteza hacia abajo en el recipiente.

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

Aves

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

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







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

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

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





La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de

cocción, se unta con mantequilla, agua con sal o con zumo de naranja.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla	2		210-230	40-50
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla	2		210-230	30-40
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2		200-220	50-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		180-200	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla	2		160-180	110-130
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2		180-200	90-110

Pescado

Los valores de la tabla se han calculado a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío.

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Pescado asado al grill	de 300 g	Parrilla*	2		2	20-25
	1 kg		2		200-220	40-50
	1,5 kg		2		190-210	50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	3		2	20-25

* Introducir la bandeja universal a la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

Vd. no encuentra referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que desea preparar.

Programe el peso inferior más próximo y prolongue la duración del ciclo de cocción.

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

Utilizar un termómetro para carnes (se puede adquirir en el comercio especializado) hacer la «prueba de la cuchara». Presionar con una cuchara contra el asado. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto, de lo contrario deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

El asado ha quedado demasiado moreno y la costra está quemada en varios puntos.

Verifique si la altura de colocación y la temperatura seleccionada eran correctas.

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

Utilice la próxima vez un recipiente de menor tamaño o agregue más líquido o agua.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.

Utilice la próxima vez un recipiente de mayor tamaño o agregue menos líquido o agua.

Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.

Una parte importante de este vapor se evacúa a través de la salida de vahos, pudiéndose condensar en el cuadro de mandos más frío o en los frontales de los muebles adyacentes, en forma de gotas de agua. Esto obedece a razones de carácter físico.

Gratinados, soufflés, tostadas

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

Plato		Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)		Molde para soufflés	2		170-190	50-60
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)		Molde para gratinar, bandeja universal	2		210-230	30-40
			2		210-230	20-30
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinados de patatas)		Molde para soufflés o bandeja universal	2		160-180	50-60
			2		160-180	50-60
Dorar tostadas	4 piezas	Parrilla	5		3	6-7
	12 piezas		5		3	4-5
Gratinar tostadas	4 piezas	Parrilla**	4		3	7-10
	12 piezas		4		3	5-8

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

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

Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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

Plato	Es apropiado	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pizza*	Pizza con base fina	2		200-220	15-25
	Pizza con base gruesa	2		180-200	20-30
	Pizza-baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	2		190-210	10-20
Productos hechos de patata*	Patatas fritas	2		200-220	20-30
	Patatas duquesa	2		200-220	20-30
	Tortitas de patata	2		200-220	20-30
	Bolsitas de patata rellenas	2		200-220	15-25
Productos de panadería*	Panecillos	3		190-210	10-20
	Croissants	2		200-220	5-15
	Rosquillas saladas	3		200-220	10-20
Albóndigas*	Barritas de pescado	2		200-220	5-15
	Barritas de pollo	2		200-220	10-25
	Hamburguesa de verdura	2		200-220	15-30
Pastel de hojaldre*	Empanada de manzana	3		190-210	30-40

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


Asar lentamente

El asado lento es el método ideal para que cualquier tipo de carne quede tierna, ya sea poco hecha o al punto. Se obtiene una carne jugosa y tierna como la mantequilla. Ventajas: Si se dispone de mucho margen para preparar el menú, la carne asada se puede conservar caliente sin problemas.

Recipientes adecuados

Utilizar un recipiente plano, p. ej. una bandeja de porcelana.

Proceder de la siguiente forma

1. Tocar el interruptor principal ①.
2. Ajustar el > calor superior y calor inferior  con la flecha hacia arriba.
3. Tocar el mando hasta que aparezca 90 °C.
4. Precalentar el horno con una bandeja sobre la parrilla en la altura 2.
5. Calentar aceite a fuego fuerte en una sartén. Freír la carne vuelta y vuelta y colocarla inmediatamente en la bandeja precalentada.
6. Volver a colocar la bandeja con la carne en el horno y seguir asando. Una temperatura de 90 °C se ofrece como ideal para seguir asando los trozos de carne.
7. Poner en marcha el horno con OK.

Consejos y advertencias para asar lentamente

Utilizar siempre carne fresca y en perfectas condiciones.

Freír la carne a fuego fuerte el tiempo suficiente.

No destapar la carne mientras se sigue asando en el horno.

No es necesario dar la vuelta a las piezas de carne grandes.

La carne se puede cortar inmediatamente una vez asada. No necesita reposo.

Gracias a este método especial de asado, la carne siempre ofrece un aspecto rosado en su interior. Pero eso no significa que esté cruda o poco hecha.

Tabla

Este tipo de asado es apropiado para todas las partes tiernas de la vaca, el cerdo, la ternera o el cordero. El tiempo de fritura y asado deben adaptarse en función del tamaño de la pieza.

Los tiempos de fritura están calculados teniendo en cuenta que el aceite ya está caliente.

Plato	Freír en la zona de cocción (minutos)	Asar en el horno (minutos)
Trozos de carne pequeños		
Dados o tiras	completamente 1-2	20-30
Filetes pequeños, bistecs o medallones	por lado 1-2	35-50
Piezas de carne medianas		
Solomillo entero (400-800 g)	completamente 4-5	75-120
Espalda de cordero (aprox. 450 g)	por lado 2-3	50-60
Entrecot	completamente 7-9	100-120
Piezas de carne grandes		
Solomillo entero (a partir de 900 g)	completamente 6-8	120-150
Redondo (600 g - 1 kg)	completamente 8-10	120-150
Redondo (1,1-2 kg)	completamente 8-10	180-270

Sugerencias para asar

La carne asada lentamente no está tan caliente como la carne frita normal.





Calentar los platos y servir las salsas muy calientes.

Si se desea mantener caliente la carne asada.

Una vez asada la carne, bajar la temperatura hasta los 70 °C. Los trozos de carne pequeños se pueden mantener calientes hasta 45 minutos; los grandes, hasta dos horas.

Platos especiales

Con este horno pueden ajustarse temperaturas de hasta 300 °C. Así se consigue cocinar perfectamente una pizza o una torta alsaciana de cebolla. Solo es cuestión de probarlo.

	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración
Pizza	Molde para pizza o bandeja universal	1		300	7-12 min.
Torta alsaciana de cebolla (fina pasta de levadura cubierta) precalentar	bandeja universal	3		300	7-12 min.
Carne envuelta en masa de pan (precalentar a 280-300 °C)	Bandeja universal	2		170-190	110-12 min.
750 g hasta 1 kg de carne y la misma cantidad de masa de pan.					
Pescado en una pieza, 2 kg (p. ej. salmón fresco)	Parrilla*	2		280-300 95	10 min. 50-60 min.
Colocar el pescado sazonado sobre la parrilla. Precalentar el horno a 280-300 °C, cocer el pescado durante 10 minutos a esta temperatura y bajar a 95 °C.					
* Introducir la bandeja universal a la altura 1.					

Descongelación

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

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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

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

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

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

Desecar

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

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

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

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

Nota

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

Cocción de mermeladas

Preparativos:

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

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

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

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

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

Así se programa

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. Poner los frascos sobre la bandeja de modo que no entren en contacto uno con otro.
2. Verter medio litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Tocar el interruptor principal ①.
5. Con el mando de flecha hacia arriba >, ajustar el calor inferior □.
6. Tocar el mando + hasta que en la indicación visual se muestre 170-180 °C.
7. Pulsar OK para iniciar el programa del horno.

Confitar fruta

En cuanto empiece a burbujear el contenido de los tarros, es decir, que empiezan a ascender burbujas en intervalos breves - después de unos 40 a 50 minutos - se desconecta el interruptor principal ①.

después de 25 a 35 minutos de calor residual, deberían retirarse los tarros del horno. Si se deja enfriar más tiempo en el horno, podrían formarse gérmenes y favorecer la acidificación de la fruta confitada.

Fruta en tarros de un litro	Al burbujear	Calor residual
Manzanas, grosellas, fresas	Desconectar	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosella espinosa	Desconectar	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	Desconectar	aprox. 35 minutos

Conservar verduras

En cuanto empiecen a ascender burbujas en los tarros, se reduce la temperatura a 120 o 140 °C. Reiniciar el programa con ok. En la tabla se puede consultar cuándo hay que apagar el horno. Dejar reposar la verdura unos 30-35 minutos más en el horno.

Verduras con el jugo frío de la cocción en tarros de litro	Al burbujear 120 - 140 °C	Calor residual
Pepinillos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha roja	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Col de Bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabos, col lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Extraer los tarros

No colocar los tarros sobre una superficie fría o mojada. Podrían romperse.

Consejos prácticos para el ahorro de energía

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

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

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

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

Acrilamida en los alimentos

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

¿Cómo se forma la acrilamida?

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

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

¿Qué alimentos están afectados?

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

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

¿Qué se puede hacer?

Generalidades

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

Establecer tiempos de cocción lo más cortos posible.

“Dorar en lugar de carbonizar”, evite dorar en exceso los alimentos.

Cuanto mayor y más grueso es el alimento, menor es la cantidad de acrilamida que contiene.

Hornear

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

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

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

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












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

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

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

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Churros y buñuelos	Bandeja	3		160-180	20-30
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		140-160	30-40
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		140-160	40-50
Pastelitos 20 piezas	Bandeja	5		3	1-2
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	Bandeja + bandeja universal**	2+4		140-160	25-35
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		140-160	30-40
Bizcocho de agua	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	3		170-190	40-50
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		140-160	50-60
Pastel de manzana recubierto	2 parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm****	2+4		180-200	70-80
	Bandeja universal + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm****	1		190-210	70-80

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



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

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

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

Asar al grill

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

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

* Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Introducir la bandeja universal siempre a la altura 1.

