

SIEMENS

Para que el cocinar sea tan placentero como el comer

Leer estas instrucciones de uso. Entonces podrán aprovecharse todas las ventajas técnicas de la cocina.

Se obtendrá información importante sobre la seguridad.

Conocerá cada una de las partes de su nueva cocina.

Y nosotros le enseñaremos paso a paso cómo programarla.

Es muy sencillo.

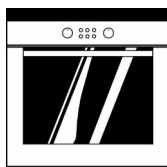
En las tablas se pueden encontrar los valores de ajuste y las alturas de inserción para muchos platos útiles. Todos los platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

Y si aparece alguna avería, aquí podrá encontrarse información sobre cómo subsanar usted mismo estas pequeñas averías.

Un índice detallado le ayudará a orientarse rápidamente.

Y ¡buen provecho!

Instrucciones de uso



HB 380.6H

es

9000 070 571

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
Selector de funciones	8
Mando giratorio	9
Teclas de manejo y panel indicador	9
Mandos giratorios escamoteables	10
Anillo luminoso	10
Tipos de calentamiento	11
Horno y accesorios	14
Ventilador	18
Antes del primer uso	18
Seleccionar el idioma para la indicación de texto ..	19
Calentar el horno	19
Limpieza previa de los accesorios	19
serve@Home	20
Programar el horno	21
Así se programa	21
El horno se desconecta automáticamente	22
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	24
Indicador de calor residual	25
Calentamiento rápido	25
Así se programa	25

Contenido

Sistema automático de programación	26
Recipiente	26
Elaboración del plato	27
Programas	28
¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?	29
Así se programa	30
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	31
Sugerencias para usar el sistema automático de programación	32
Programa Sabbath	34
Así se programa	34
Sistema automático de ajuste	36
Así se programa	36
Hora	38
Así se programa	38
Reloj avisador	39
Así se programa	39
Ajustes básicos	40
Modificar los ajustes básicos	42
Seguro para niños	43
Limitación automática del tiempo	44
Cuidados y limpieza	44
Parte externa del aparato	44
Horno	45
Limpieza de los vidrios	48
Junta	50

Contenido

Accesorios	50
Limpieza de las rejillas	51
Filtro de humos	52
¿Qué hacer en caso de avería?	53
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	55
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	56
Servicio de Asistencia Técnica	57
Embalaje y aparatos usados	58
Tablas y sugerencias	58
Pasteles y repostería	58
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	62
Carne, aves, pescado	63
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	67
Gratinados, soufflés, tostadas	68
Alimentos precocinados congelados	69
Asar lentamente	70
Consejos prácticos para la cocción lenta a bajas temperaturas	72
Platos especiales	72
Descongelación	73
Desecar	74
Cocción de mermeladas	74
Consejos prácticos para el ahorro de energía	76
Acrilamida en los alimentos	77
¿Qué se puede hacer?	77
Comidas normalizadas	78

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 puede efectuar la conexión del aparato un técnico especialista autorizado. En caso de daños por una conexión errónea no ase disfrutará del derecho de garantía.

Interfaz de sistema para serve@Home

Para que su cocina sea compatible con serve@Home, necesita un accesorio especial, la interfaz de sistema. Ésta se puede adquirir en el comercio especializado. Debe instalarla un especialista en el compartimento del reverso de la cocina. Observar las instrucciones de montaje que acompañan la interfaz de sistema.

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

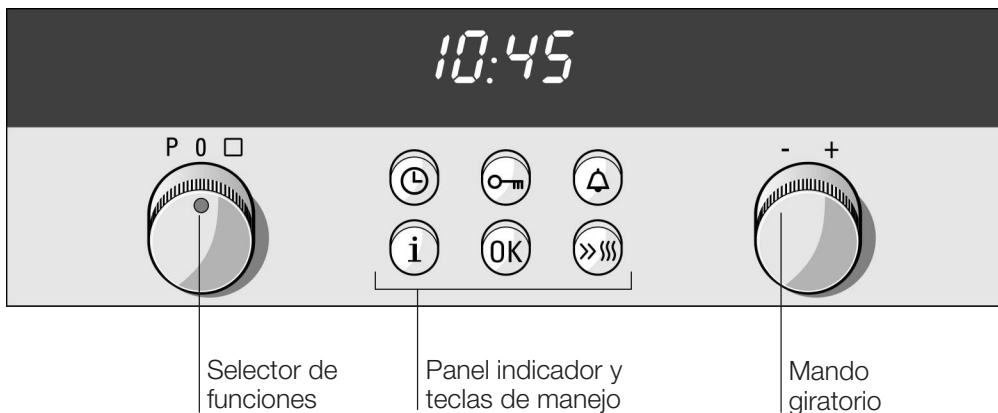
Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

Su nuevo horno

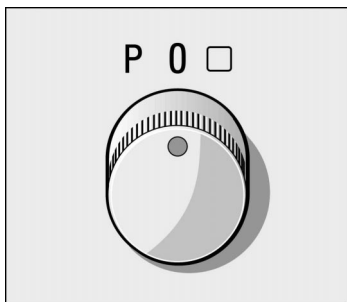
Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el panel de mando con los interruptores y las indicaciones visuales. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



Selector de funciones



A través del selector de funciones puede ajustarse el tipo de calentamiento del horno. En la indicación visual aparece un valor recomendado para cada tipo de calentamiento.

Ajustes

@	Aparato en modo serve@Home
	Calor superior e inferior
	Calor superior e inferior especial*
	Calor intensivo
	Aire caliente 3D
	Función pizza
	Calor inferior
	Turbogrill
	Grill variable, superficie reducida
	Grill variable, superficie amplia
	Descongelar
	Precalentar hasta 65 °C, luego conservar caliente hasta 100 °C
	Sistema automático de ajuste
	Sistema automático de programación

*Tipo de calentamiento con el que se ha determinado la clase de eficacia energética según la norma EN50304.

** Cuando el horno no está conectado a la interfaz del sistema, la lámpara del horno se enciende en esta posición.

Lámpara de iluminación del horno

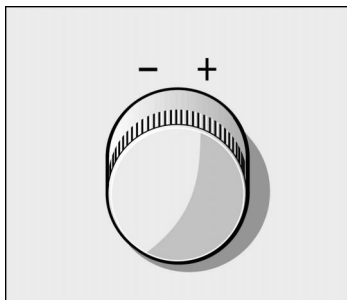
Al ajustar el selector de funciones, la lámpara interior del horno se enciende.

Excepción: Por debajo de los 60 °C la lámpara no se enciende. En la posición @ la lámpara se desconecta después de cinco minutos.

Cuando el selector de funciones está conectado, se puede desconectar y volver a conectar la lámpara de iluminación del horno. Para ello, presionar el selector de funciones.

Mando giratorio

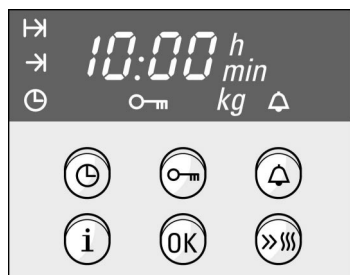
Es posible modificar con el mando giratorio todos los valores propuestos y de ajuste y seleccionar los diferentes programas.



Márgenes

20 - 300	Temperatura en °C Temperatura máxima para aire caliente 3D y escalón de pizza = 275 °C
1 - 3	Escalones del grill
1 min - 23.59 h	Duración
1 s - 23.59 h	Tiempo del reloj avisador
P 1 - P 26	Programas automáticos
P27	Programa de 24 horas y 20 minutos Sistema automático de ajuste

Teclas de manejo y panel indicador



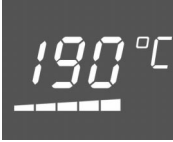
Tecla de reloj	Para programar la hora, la duración del horno $I \rightarrow I$ y el tiempo de finalización $\rightarrow I$.
Tecla de llave	Para conectar y desconectar el seguro para niños.
Tecla de reloj avisador	Para ajustar el reloj avisador.
Tecla Info i	Para consultar información.
Tecla OK	Para confirmar los ajustes.
Tecla de calentamiento rápido \gggg	Para que el horno caliente rápidamente.

En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

La indicación de texto actúa como guía para la configuración. Ofrece consejos de gran ayuda que pueden consultarse mediante la tecla Info **i** y que indican cuando hay una avería.

La indicación de texto es posible en 24 idiomas.

El control de calentamiento situado debajo del indicador de temperatura muestra el aumento de temperatura o el calor residual en el horno.



Mandos giratorios escamoteables

Los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar y desenclavar, presionar el mando giratorio.

Los mandos giratorios pueden girarse a derecha o a izquierda.

Anillo luminoso

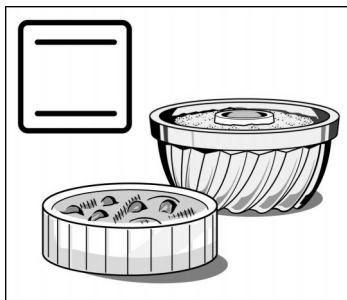
Selector de funciones

El anillo en el mando giratorio se ilumina cuando se ajusta el selector de funciones.

Mando giratorio

El anillo del mando giratorio se ilumina cuando se pueden realizar ajustes de temperatura o de posición. Parpadea cuando espera otro ajuste.

Tipos de calentamiento



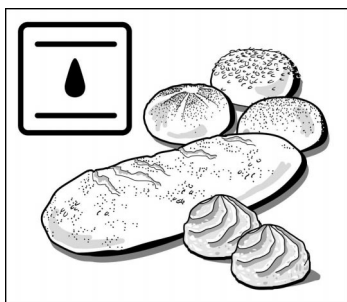
El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.

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.

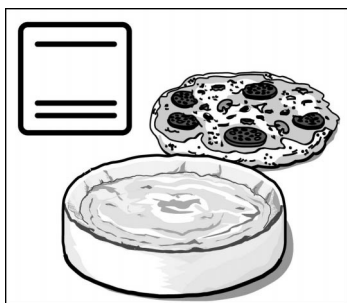
Con el asado lento en la zona de temperatura de 70 °C a 100 °C todas las piezas de carne tierna quedan especialmente jugosas.



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.

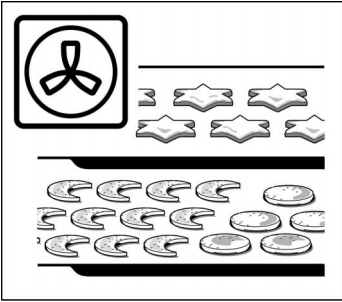
Las pastas de levadura como pan, panecillos o trenzas se hacen muy bien. Este tipo de calentamiento también es el más adecuado para pastas de masa frita como los buñuelos de viento.



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 lorraine.

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.

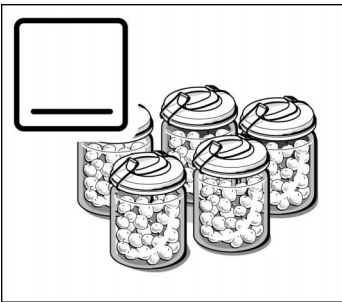
Con el aire caliente 3D se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles. Se pueden hornear pastas y hojaldres en tres niveles a la vez. Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las de calor superior e inferior. Es posible adquirir bandejas adicionales en un comercio especializado.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



Escalón de pizza / aire caliente intensivo

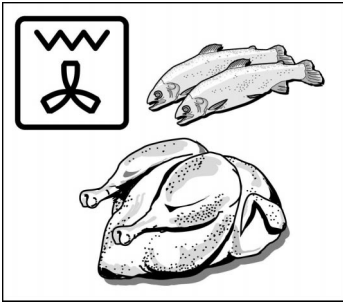
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el calentador circular.

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.



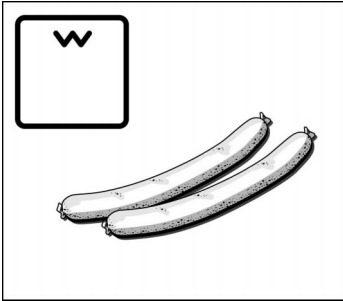
Calor inferior

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



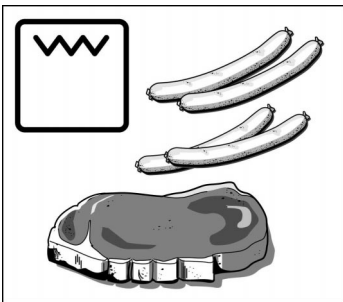
Turbogrill

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.



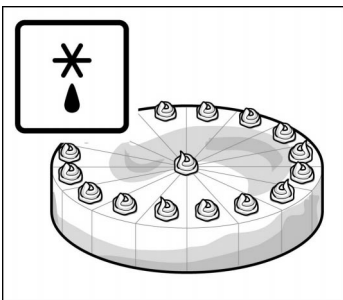
Grill variable, superficie reducida.

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.



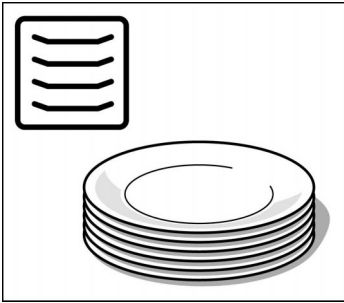
Grill variable, superf. amplia

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.

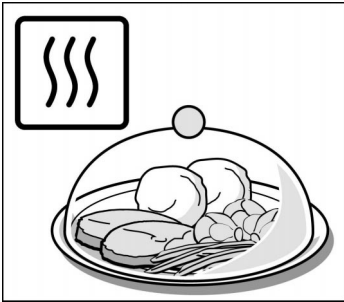


Precalentar

En el margen de temperaturas de 30 °C a 65 °C se pueden precalentar recipientes de porcelana.

En los recipientes precalentados, los platos tardan más en enfriarse. Las bebidas se mantienen más tiempo calientes.

Utilizar siempre agarradores o guantes para sacar el recipiente del horno.



Conservar caliente

Si se programa una temperatura superior a 65 °C para precalentar, se pasa automáticamente a la función de conservar caliente.

En el margen de temperaturas de 66 °C a 100 °C se pueden conservar calientes los platos.

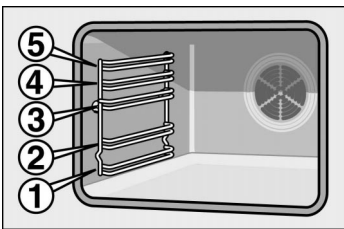
Tener en cuenta que los platos calientes se estropean antes. Por este motivo, no conservar calientes los platos durante más de dos horas.

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

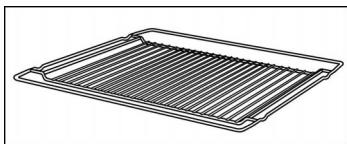


Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 alturas diferentes.

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

Accesorios

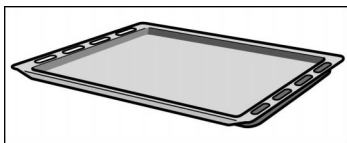
Los accesorios se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados. Indicar la referencia HZ correspondiente.



Parrilla HZ 334000

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

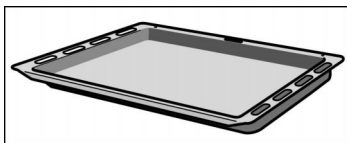
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



Bandeja esmaltada HZ 331000

para pasteles y galletas.

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



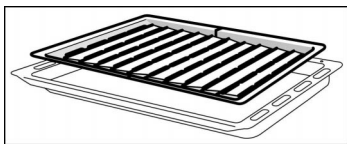
Bandeja universal HZ 332000

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.

Accesorios opcionales

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

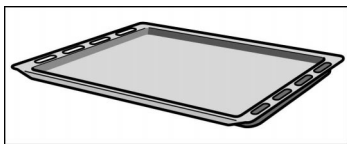


Bandeja para grill HZ 325000

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.

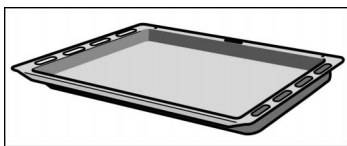
Bandeja para grill como protección contra salpicaduras: Introducir la bandeja universal con bandeja para grill debajo de la parrilla.



Bandeja de horno esmaltada HZ 331010 con revestimiento antiadherente

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

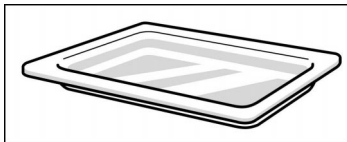
Introducir la bandeja en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



Bandeja universal HZ 332010 con capa antiadherente

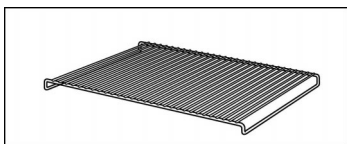
Jugosos pasteles, pastas, platos congelados y asados de piezas grandes, pueden despegarse fácilmente de la bandeja universal.

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



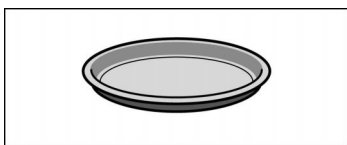
Bandeja de vidrio HZ 336000

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



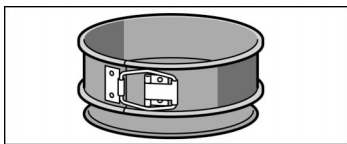
Parrilla HZ 324000

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 para pizzas HZ 317000

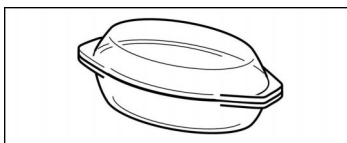
apropiada para p. ej. pizzas, productos ultracongelados y pastel grandes y redondos. Se puede utilizar la bandeja para pizzas en lugar de la bandeja universal. Colocar la bandeja sobre la parrilla. Tomar como referencia los datos de las tablas.



Molde para bizcocho HZ 26001

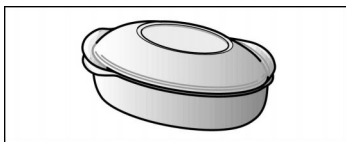
Con el molde para bizcocho a prueba de derrame, se pueden hornear bizcochos especialmente jugosos. Gracias al borde extra ancho, se evita que el contenido se derrame y así la cocina permanece limpia.

El interior del molde para hornear está revestido de una capa antiadherente.



Asador de vidrio HZ 915000

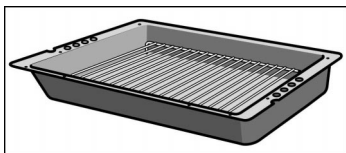
Para preparar estofados y platos en el horno. Está especialmente indicado para el asado automático.



Asador de metal HZ 26000

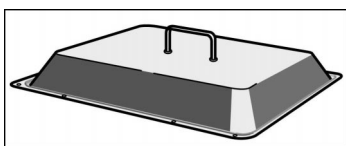
se adapta a la zona de asado de la placa de cocción vitrocerámica. El asador es apropiado tanto para la técnica sensorial para cocinar, así como para el asado automático.

La cacerola está esmaltada por fuera y revestida de una capa antiadherente en su interior.



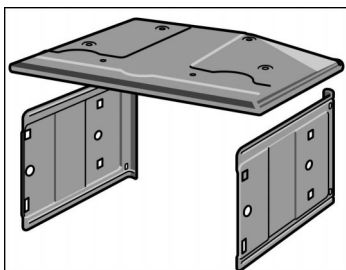
Bandeja profesional HZ 333000

para la preparación de grandes cantidades.



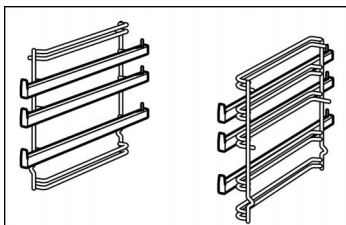
Tapa para la bandeja profesional HZ 333001

convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.



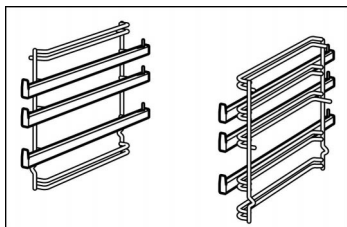
Techo y placas laterales autolimpiantes (ecoClean) HZ 329022

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



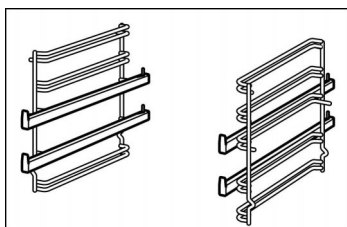
Corredera telescópica triple de extracción completa HZ 338305

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



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 doble HZ 338200

Las alturas 2 y 3 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, comprobar si en la indicación de la cocina parpadean los 3 ceros y en la indicación de texto aparece “Uhrzeit einstellen”.

En la indicación de texto aparece “Uhrzeit einstellen”

Programar la hora

1. Pulsar la tecla de reloj .
Aparece 12:00.
2. Programar la hora con el botón giratorio.
3. Pulsar la tecla ok.

El horno está ahora listo para funcionar.

Seleccionar el idioma para la indicación de texto


Los textos que aparecen en la indicación de su aparato están en alemán.

Para la indicación de texto se pueden seleccionar 19 idiomas distintos. Para ajustar el idioma, consultar el capítulo Ajustes básicos.

Calentar el horno

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

Proceder de la siguiente forma

1. Colocar el selector de funciones en calor superior e inferior .
En la indicación visual se propone una temperatura.

2. Programar 240 °C con el botón giratorio.
Tras 60 minutos, desconectar el selector de funciones.

Limpeza previa de los accesorios

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

serve@Home

Esta cocina es apta para serve@Home. serve@Home es una red a la que además de su cocina pueden conectarse otros electrodomésticos serve@Home. De este modo se obtienen una gran variedad de funciones adicionales, tanto en casa como fuera de ella, para manejar a distancia y consultar la disponibilidad.

Si se coloca el selector de funciones en la posición @, podrá controlarse el horno por control remoto.

Para que su cocina sea compatible con serve@Home, necesita un accesorio especial, la interfaz de sistema. Se instala en el compartimento en el reverso de la cocina. Observar las instrucciones de montaje que acompañan la interfaz de sistema. En las instrucciones de los accesorios se incluye amplia información.

serve@Home ofrece:

Consulta de estado

Puede comprobarse en qué estado se encuentra la cocina y cuando estará listo el plato.

Control remoto

A través de las unidades de manejo se puede ajustar y conectar el horno. Si el selector de funciones no se halla en la posición @, también podrá desconectarse el horno.

Consejos y mensajes de advertencia

Pueden transmitirse consejos y mensajes de advertencia desde el horno hasta la unidad de manejo.

Telediagnóstico

Pueden enviarse mensajes de error al servicio de asistencia técnica para facilitar el diagnóstico.

Programar el horno

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Desconectar el horno manualmente

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

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

El horno se conecta y desconecta automáticamente

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

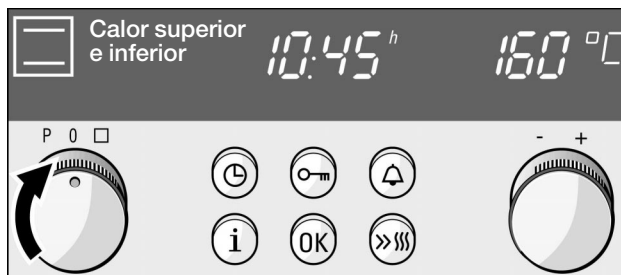
Tablas y sugerencias

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

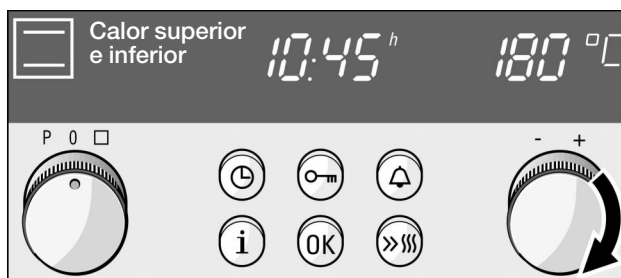
Así se programa

Ejemplo: Calor superior e inferior ☐, 180 °C

1. Programar con el selector de funciones el tipo de calentamiento deseado. En el indicador se muestra la temperatura propuesta.



2. Ajustar la temperatura o el escalón del grill con el selector de temperaturas.



3. Confirmar con la tecla OK.

Desconexión

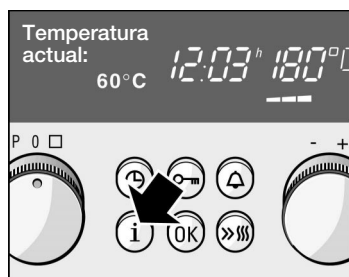
Cuando el plato esté listo, desconectar el selector de funciones.

Modificación de los ajustes

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

Control de precalentamiento

El control de precalentamiento muestra el aumento 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. Al asar al grill, el control de precalentamiento no aparece.



Durante el calentamiento se puede consultar la temperatura actual con la tecla Info i. Ésta se muestra durante unos segundos en el tercer renglón, a la derecha.

A causa de la inercia térmica del horno, durante la fase de calentamiento puede mostrarse una temperatura que no coincide con la temperatura real del horno.

El horno se desconecta automáticamente

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 y 2. Introducir ahora la duración (tiempo de cocción) del plato.

Ejemplo: Duración 45 minutos

3. Pulsar la tecla de reloj ⌚. En el indicador visual se muestra "Ajustar duración ciclo cocción".



4. Programar con el mando giratorio la duración deseada




5. Pulsar la tecla OK. El horno se pone en marcha.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. En el indicador se ven 3 ceros y el símbolo de duración I→I parpadea.

Desconectar el selector de funciones, a continuación se mostrará de nuevo la hora.


Modificación de los ajustes

Pulsar la tecla de reloj  hasta que se muestre “Duración”. Modificar la duración con el mando giratorio. Pulsar la tecla OK.

Cancelar el ajuste

Desconectar el selector de funciones.

Consulta de los ajustes

Consultar la duración restante, la hora de finalización o la hora actual: Pulsar la tecla de reloj  tantas veces hasta que se muestre “Duración”, “Fin” u “Hora”. El valor consultado aparecerá por unos segundos.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 hasta 4. No se debe conectar aún el horno.

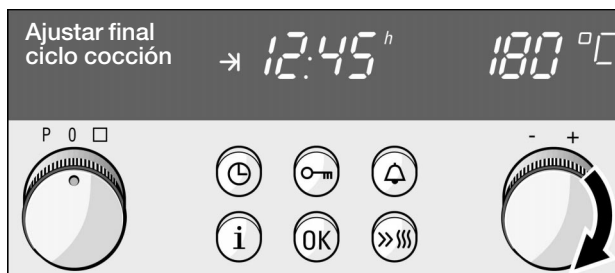
Debe tenerse en cuenta que los alimentos perecederos no se pueden guardar durante demasiado tiempo en el horno.

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

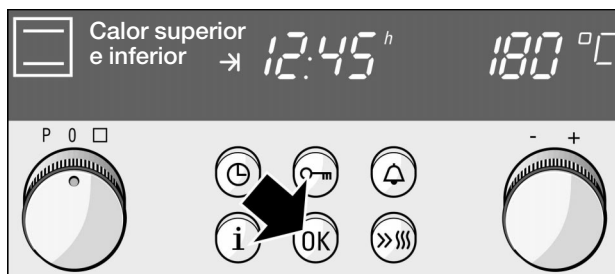
5. Pulsar la tecla de reloj varias veces hasta que se muestre “Ajustar final ciclo cocción”. En la indicación visual puede verse cuándo estará listo el plato.



6. Retrasar el tiempo de finalización con el mando giratorio.



7. Pulsar la tecla OK. El ajuste se ha aplicado. En la indicación puede verse la hora de finalización hasta que el horno se pone en marcha.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Al desconectar el selector de funciones se mostrará de nuevo la hora.

Indicador de calor residual

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

Si la temperatura ha descendido aproximadamente a 60 °C, se apaga la indicación visual.

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

Así podrá calentar el horno con gran rapidez. El calentamiento rápido no es apropiado para todos los tipos de calentamiento disponibles en el horno.

Tipos de calentamiento inadecuados

-  = Calor inferior
-  = Turbogrill
-  = Grill variable, superf. reduc.
-  = Grill variable, superf. amplia
-  = Descongelar
-  = Precalentar
-  = Conservar caliente

Así se programa

Conectar primero el horno.

A continuación, pulsar la tecla de calentamiento rápido »»».

En la indicación visual se ilumina el símbolo »»».

El horno calienta. Los campos del control de calentamiento se rellenan.

El calentamiento rápido ha finalizado

Se oirá una señal breve. El símbolo »»» se apaga. Introducir el plato en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla de calentamiento rápido »»». El símbolo se apaga. Se ha cancelado el calentamiento rápido.

Indicaciones

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

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura ajustada se halla por debajo de los 100 °C.

Si la temperatura en el horno es sólo un poco más baja que la temperatura programada, no es necesario el calentamiento rápido. No se conecta.

Durante el calentamiento rápido, se puede consultar la temperatura actual pulsando la tecla Info i.

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

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.

Carne

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.

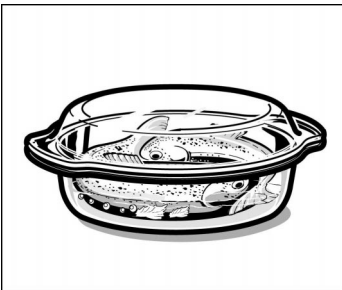
Pescado

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

Alimentos fresco	Es apropiado	Nº de programa	Intervalo de peso	Añadir líquido
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?

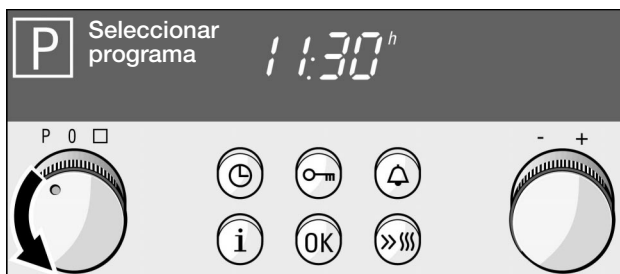
Para saber cuánto tardará su plato, ajustar como se indica en los puntos 1 hasta 4. La duración aparece en la indicación visual.

Cancelación del programa: Desconectar el selector de funciones.

Así se programa

1. Escoger el programa adecuado de la tabla de asado.
2. Girar el selector de funciones hasta que se muestre "Seleccionar programa" en la indicación visual.

Ejemplo: P 9 Ave, pollo de 1,5 kg



3. Ajustar el programa deseado con el mando giratorio.

Confirmar con la tecla OK.

En el indicador visual se muestra "Ajustar peso".

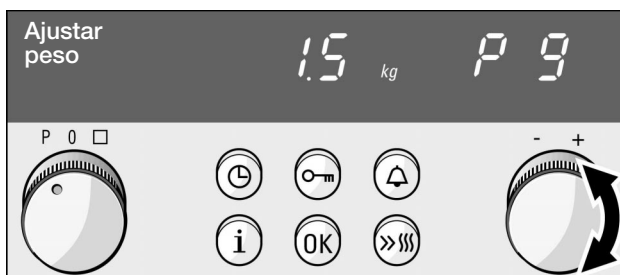


4. Programar el peso con el mando giratorio.
Confirmar con la tecla OK.

En el indicador visual se muestra "Adaptación individual".

Ajustar con el mando giratorio en caso necesario, o

5. Pulsar directamente la tecla OK. Se inicia el programa.



Ajuste individual

Adaptación individual



Si el plato se prefiere más hecho o menos hecho, la siguiente vez que se prepare se puede variar un poco el programa. Antes de iniciarse el programa, en la indicación visual se muestra "Adaptación individual" y siete casillas. La casilla del medio está oscura. Girando el mando giratorio hacia la derecha se desplaza la casilla oscura. El plato saldrá más hecho. Girando el mando giratorio hacia la izquierda, saldrá menos hecho.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Desconectar el selector de funciones.

Cancelación del programa

Desconectar el selector de funciones.

Consultar información

Con la tecla Info **i** se puede obtener información acerca de los programas.


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 9 Ave, el plato debe estar listo a las 13:00 horas.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 hasta 4.
Acto seguido

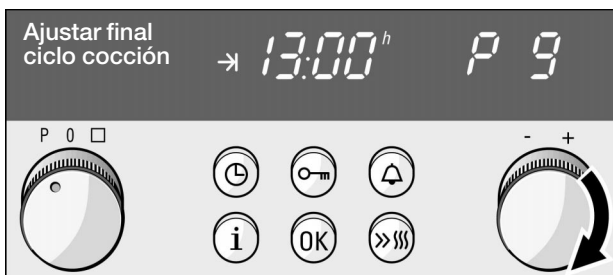
5. Pulsar la tecla de reloj  tantas veces hasta que se muestre "Ajustar final ciclo cocción". En la indicación visual puede verse cuándo estará listo el plato.



6. Retrasar el tiempo de finalización con el mando giratorio.

7. Pulsar la tecla OK.

Tras unos segundos se aplica el ajuste. La hora de finalización aparece en la indicación visual. El símbolo de fin →I está iluminado. El horno se pone en marcha en el momento adecuado.





El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Desconectar el selector de funciones, a continuación se mostrará de nuevo la hora.

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.

Programa Sabbat

Con el programa Sabbat el horno se mantiene a una temperatura de 85 °C en la posición Calor superior e inferior . Se puede ajustar una duración del ciclo de cocción de 24 a 73 horas.

Durante ese tiempo se pueden mantener los platos calientes en el horno sin tener que apagarlo o encenderlo.

Así se programa

Condición previa: en los ajustes básicos debe estar activado “Programa Sabbat: sí”.

Ejemplo: 42 horas

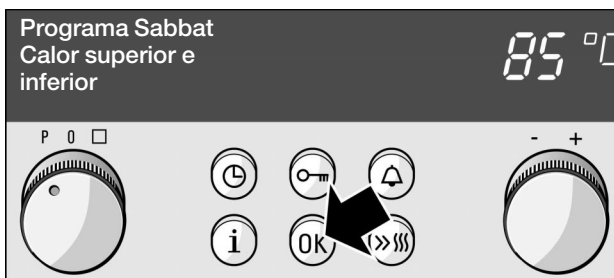
1. Situar el selector de funciones en P. En la indicación visual aparece “Seleccionar programa”.



2. Programar el programa 27 con el mando giratorio.



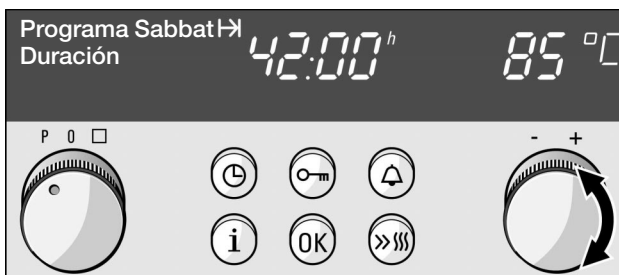
3. Confirmar con la tecla OK. En la indicación visual aparece 85 °C.



4. Pulsar la tecla OK. En la indicación visual aparece como valor recomendado 27:00 h.



5. Programar la duración del ciclo de cocción deseada con el mando giratorio.



6. Pulsar la tecla OK. En la indicación visual transcurre la duración del ciclo de cocción.

El programa ha finalizado

En la indicación visual aparece "Funcionamiento finalizado". Para que aparezca de nuevo la hora, se debe desconectar el selector de funciones.

Eliminación del programa

Desconectar el selector de funciones.

Indicaciones

Tras la puesta en marcha las teclas están bloqueadas. No es posible realizar consultas o modificaciones.

Mientras el programa transcurre, permanece encendida la lámpara de iluminación del horno. No puede apagarse. Si la lámpara no se enciende, se debe pulsar el selector de funciones antes de poner en marcha el programa.


Sistema automático de ajuste

Los platos seleccionados con el sistema automático de ajuste están ya programados con los valores de programación óptimos.

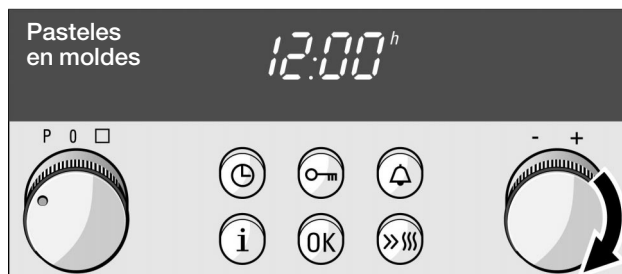
A los platos se llega a través de dos o tres niveles de selección.

Es recomendable probarlo. Contiene una gran variedad de platos. Para volver a salir del ajuste automático sólo hay que desconectar el selector de funciones.

Así se programa

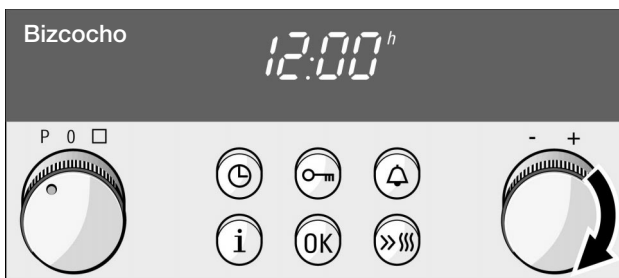
1. Girar el selector de funciones a  "Seleccionar plato".
2. Seleccionar con el mando giratorio el grupo de programa deseado.
3. Pasar al siguiente nivel con la tecla OK.

Ejemplo: Bizcocho



4. Seleccionar la siguiente opción con el mando giratorio.

Dependiendo del plato habrá dos o tres niveles.



5. Por último, pulsar la tecla OK. El horno se pone en marcha.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Desconectar el selector de funciones.

Modificar

Es posible modificar la temperatura y la duración en cualquier momento.

Subir un nivel

Girar el mando giratorio hasta que aparezca "Volver". Pulsar a continuación la tecla OK.

Consultar información

Después de seleccionar el plato es posible consultar alguna información con la tecla Info **i**. Por ejemplo, se pueden obtener indicaciones acerca de los accesorios y la altura de inserción. Pulsar la tecla Info para cada información. Con la tecla OK se vuelve al plato.

Nota

En algunos platos se precisa un tiempo de precalentamiento. Introducir el plato en el horno sólo cuando suene la señal. El programa continúa funcionando automáticamente.

Hora

Tras la primera conexión o después de un corte en el suministro eléctrico parpadean 3 ceros en la indicación visual. En el texto de la indicación visual se puede leer “Ajuste de hora”.

Poner el reloj en hora.

El selector de funciones debe estar desconectado.

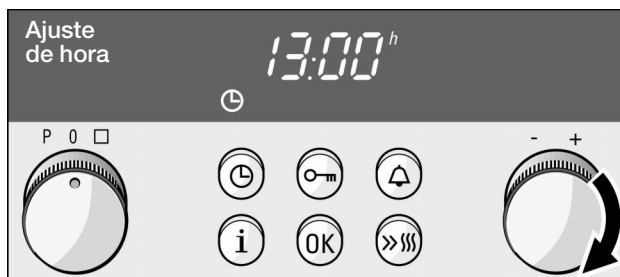
Así se programa

Ejemplo: 13:00 horas

1. Pulsar la tecla de reloj ⌚.



2. Programar la hora con el botón giratorio.



3. Pulsar la tecla OK.
La hora se aplica.

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

Pulsar la tecla de reloj ⌚, cambiar la hora con el mando giratorio y confirmar con la tecla OK.

Ocultar la hora o con iluminación nocturna reducida

Si el horno no está funcionando, en la indicación visual del reloj se muestra siempre la hora. Pero también cabe la posibilidad de que la indicación de la hora funcione con iluminación nocturna reducida o quede oculta del todo. En el capítulo Ajustes básicos se describe cómo hacerlo.


Reloj avisador

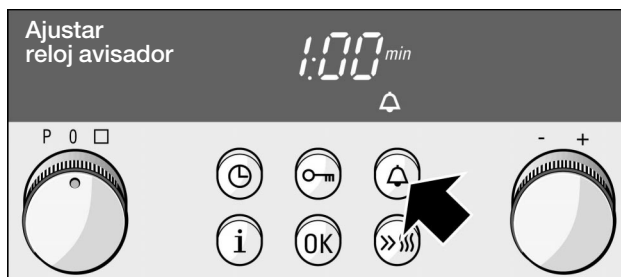
Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

El reloj avisador tiene una señal especial.

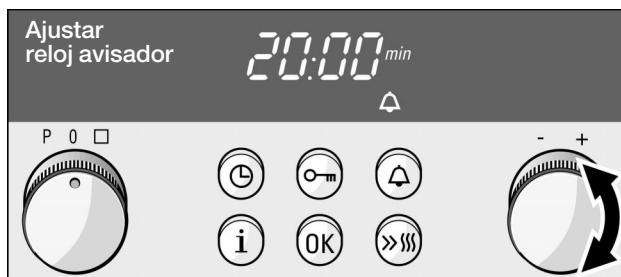
Así se programa

Ejemplo: 20 minutos

1. Pulsar la tecla de reloj avisador . Se muestra "Ajustar reloj avisador".




2. Programar la hora del reloj avisador con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla OK. En el indicador se visualiza el curso del reloj avisador.


El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulsar la tecla de reloj avisador . La indicación visual del reloj avisador se apaga.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla de reloj avisador . Modificar el tiempo con el mando giratorio. Confirmar con la tecla OK.

Borrar el ajuste

Pulsar la tecla reloj avisador  hasta que la indicación se apague.

Ajustes básicos

El horno tiene diferentes ajustes básicos. Antes de utilizar el aparato por primera vez, es necesario ajustar el idioma. El ajuste básico es alemán.

El resto de ajustes básicos se puede modificar de forma individual en cualquier momento.

Ajuste básico	Función	Modificación a
“Restaurar ajuste básico: no”	Ajustes de fábrica; se mantiene el idioma programado	“Restaurar ajuste básico: sí”
“Seleccionar idioma: español”	Idioma para la indicación visual de texto	Se pueden seleccionar otros 23 idiomas
“Hora: mostrar permanentemente”	Indicación visual de la hora	“Hora: con iluminación nocturna reducida” “Hora: sólo cuando está en funcionamiento” Excepción: La hora aparece mientras se detecte calor residual.
“Hora por radiocontrol: no instalada”	Activación de hora por radiocontrol (disponible como accesorio especial)	“Hora por radiocontrol: instalada”
“Pantalla: texto con gráfico”	Tipo de indicación visual	“Pantalla: sólo gráfico” “Pantalla: sólo texto”
“Avisador: duración corta” = aprox. 5 seg.	Señal una vez transcurrida una duración de ciclo de cocción o un tiempo del reloj avisador	“Avisador: duración media” = aprox. 2 minutos “Avisador: duración larga” = aprox. 5 minutos
“Calor superior e inferior Temp. propuesta: 160 °C”	Temperatura propuesta para el tipo de calentamiento	modificable hasta un máx. de 255 °C
“Calor superior e inferior espec. Temp. propuesta: 160 °C”	Temperatura propuesta para el tipo de calentamiento	modificable hasta un máx. de 255 °C
“Calor intensivo Temp. propuesta: 190 °C”	Temperatura propuesta para el tipo de calentamiento	modificable hasta un máx. de 255 °C

Ajuste básico	Función	Modificación a
“Aire caliente 3D Temp. propuesta: 160 °C”	Temperatura propuesta para el tipo de calentamiento	modificable hasta un máx. de 255 °C
“Función pizza Temp. propuesta: 190 °C”	Temperatura propuesta para el tipo de calentamiento	modificable hasta un máx. de 255 °C
“Calor inferior Temp. propuesta: 150 °C”	Temperatura propuesta para el tipo de calentamiento	modificable hasta un máx. de 255 °C
“Turbogrill Temp. propuesta: 190 °C”	Temperatura propuesta para el tipo de calentamiento	modificable hasta un máx. de 255 °C
“Descongelar Temp. propuesta: 20 °C”	Temperatura propuesta para el tipo de calentamiento	modificable según se desee
“Precalentar/Mentener caliente Temp. propuesta: 65 °C”	Temperatura propuesta para el tipo de calentamiento	modificable según se desee
“Ventilador post-cocción: breve”	Duración ciclo cocción, mientras el ventilador funciona en inercia	“Ventilador post-cocción: media” “Ventilador post-cocción: larga”
“Programa Sabbat: no”	Programa Sabbat: el horno mantiene una temperatura de 85 °C durante 24-73 horas, dependiendo del ajuste.	“Programa Sabbat: sí”

Modificar los ajustes básicos

El selector de funciones debe estar desconectado.

Ejemplo idioma: español

1. Pulsar la tecla Info **i** hasta que en la indicación visual aparezca “Grundeinstellungen wiederherstellen nein”.



2. Pulsar la tecla OK. Aparece “Sprache auswählen deutsch”.



2. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.

3. Confirmar con la tecla OK.

En la indicación visual aparece el siguiente ajuste básico “Hora: mostrar permanentemente”.



Modificar el ajuste básico como se describe en el punto 3 y confirmar con la tecla ok o esperar hasta que aparezca el siguiente ajuste básico. Pasar, de este modo, por todos los ajuste básicos. Pulsar al final la tecla ok.

No se desea modificar todos los ajustes básicos



Si no se desea modificar un ajuste básico, se debe pulsar la tecla ok o simplemente esperar hasta que aparezca el siguiente ajuste básico.

Cancelar	Conectar el selector de funciones y desconectarlo de nuevo. Se aceptan todas las modificaciones.
Corrección	Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.
Restablecer el ajuste de fábrica	Pulsar la tecla info hasta que aparezca de nuevo “Restaurar ajuste básico: no”. Situar el mando giratorio en la posición “Restaurar ajuste básico: sí”. Pulsar la tecla OK. Conectar el selector de funciones y desconectarlo de nuevo. Los ajustes básicos se eliminan. Sólo se mantiene el idioma programado.

Seguro para niños

Para evitar que los niños conecten el horno por equivocación o modifiquen los ajustes, éste cuenta con un seguro para niños.


Activación del horno

Mantener pulsada la tecla de llave , hasta que aparezca la indicación “Seguro para niños activo” y el símbolo . Esto tarda aprox. 4 segundos.

No pueden realizarse ajustes en el horno. No pueden modificarse los ajustes.

Atención: Si se lleva el selector de funciones durante más de 2 segundos a la posición cero, el ajuste actual quedará borrado. El seguro para niños permanece activado.

Desactivar el bloqueo

Mantener pulsada la tecla de llave , hasta que el texto y el símbolo desaparezcan. Ahora puede utilizarse de nuevo el horno.

Nota

Si se desea regular el horno y está activo el seguro para niños, aparece en la indicación de texto “Pulsar la tecla de llave”. Desactivar el bloqueo.

Limitación automática del tiempo

Si se ha olvidado desconectar el horno, se activa la limitación automática del tiempo. El funcionamiento del horno se interrumpe. El momento en que esto sucede depende de la temperatura programada o del escalón del grill.

Cinco minutos antes de que se desconecte el horno, aparece en la indicación de texto “Limitación auto. de tiempo”. Cuando el horno deja de calentar, se emite una señal acústica.

El calentamiento permanece interrumpido hasta que se conecta el selector de funciones. La indicación visual se apaga.

Ahora se puede volver a programar el horno.

Anular la limitación automática del tiempo

Introducir una duración para que el horno se desconecte automáticamente.

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 un paño suave.

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

Indicación

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

Aparatos con frontal de acero inoxidable

Las sombras con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara del horno.

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

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

Aparatos con frontal de aluminio

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

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

Horno

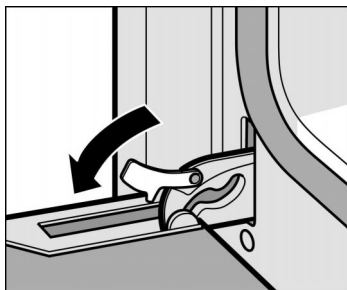
No utilizar estropajos ni esponjas duras. El limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies del horno esmaltadas.

Para facilitar la limpieza del horno

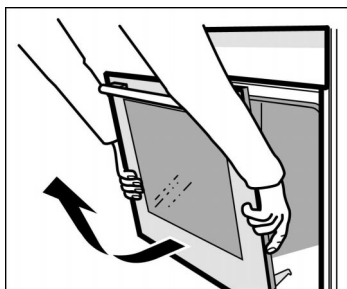
es posible descolgar la puerta y abatir los elementos calefactores en el techo del horno.

Cómo descolgar la puerta del horno

La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.



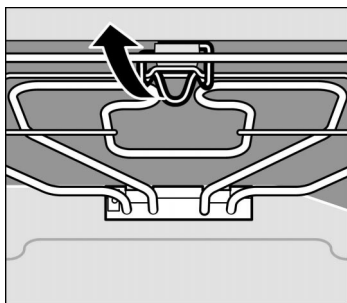
1. Abrir la puerta totalmente.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo a la derecha e izquierda.



3. Inclinarse la puerta del horno.
 Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda.
 Cerrar un poquito y sacarla.

Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Abatir el calentador del grill



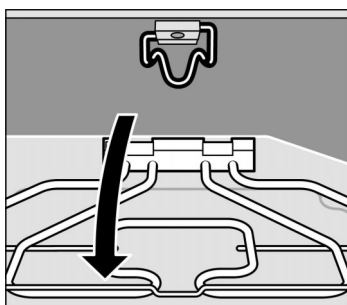
Para poder limpiar mejor el horno, abatir el calentador del grill.

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

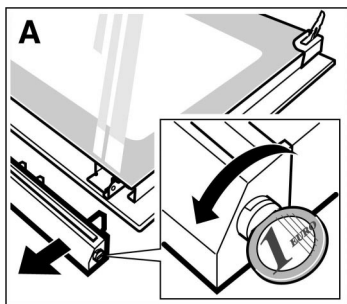
Limpe el vidrio protector preferiblemente con lavavajillas.

Limpieza de los vidrios

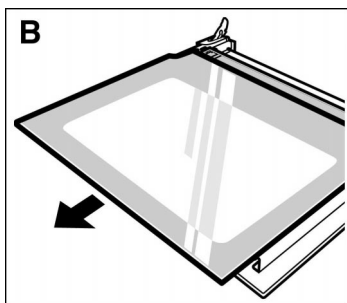
Los vidrios de la puerta del horno se pueden retirar para una mejor limpieza.

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.

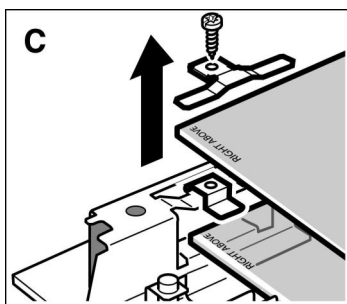
Desmontaje



- 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)



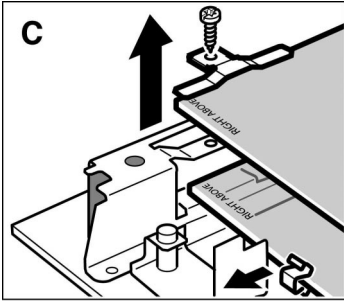
- 3 Alzar y extraer el vidrio superior. (Figura B)



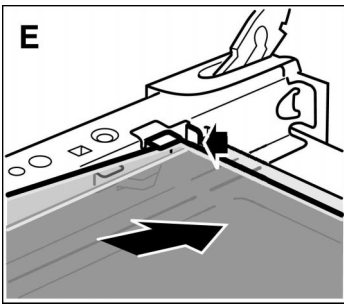
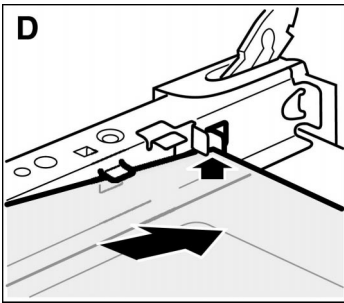
Punto 4 y 5 en función del modelo de aparato

- 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



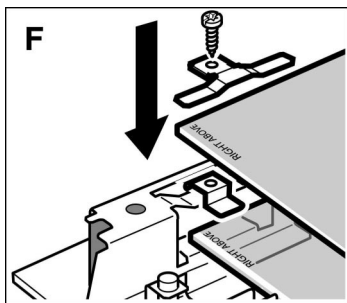
o

- 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)

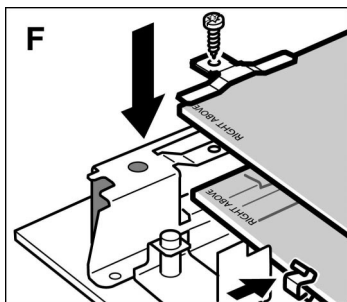
Punto 4 y 5 en función del modelo de aparato



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.

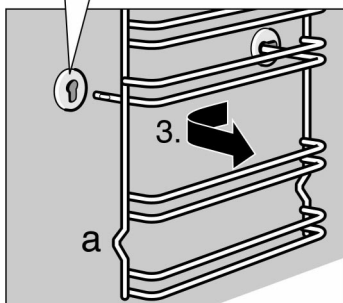
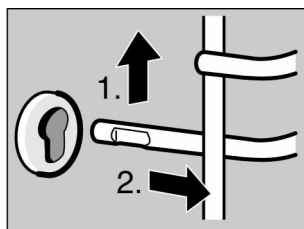
Junta

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.

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 al completo y extraerla.

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

Inserción de las rejillas:

Insertar en primer lugar la rejilla en el zócalo de conexión trasero, empujar un poco hacia atrás y luego, introducirla en el zócalo delantero.

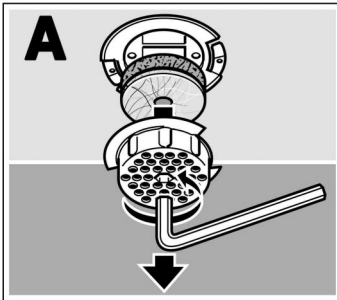
Las rejillas encajan en la derecha y la izquierda. La curvatura (a) debe estar siempre hacia abajo.

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.

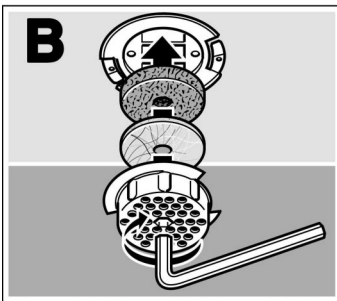
Proceder de la siguiente forma



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 defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles, si el estado del fusible para el aparato es el adecuado.
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la lámpara de cocina.
	El aparato está bloqueado.	Pulsar la tecla de llave hasta que se apague el símbolo de la llave de la indicación visual.
La cocina no puede manejarse a través de <code>serve@Home</code> .	El horno no está conectado a la red.	Montar la interfaz de sistema e instalar la red.
	La cocina no está disponible para <code>serve@Home</code> .	Poner el selector de funciones en @.
El símbolo para el tipo de calentamiento ajustado y el indicador horario parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Ajustar de nuevo en primer lugar la hora y, a continuación, el tipo de calentamiento.
La pantalla de visualización del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a poner el reloj en hora.
La cocina no calienta. En la indicación de temperatura aparece un cuadrado.	El aparato está en modo de demostración.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Esperar aprox. 20 segundos. Conectar de nuevo el fusible. A continuación, en un intervalo de 2 minutos, pulsar la tecla de calentamiento rápido durante 6 segundos hasta que desaparezca el cuadrado de la indicación visual.
En la indicación de texto aparece "Limitación auto. de tiempo".	El horno se ha utilizado durante mucho tiempo sin modificar el ajuste.	Desconectar el selector de funciones.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
En la indicación aparece "Er1" o "Er4".	El sensor de temperatura no funciona.	Avisar al servicio de asistencia técnica.
En la indicación aparece "Conexión a la red errónea" "Er2".	Conexión eléctrica errónea.	Desconectar el fusible en la caja de fusibles y conectar el aparato correctamente.
En la indicación aparece "Er3".	El sistema electrónico está sobrecalentado.	El ventilador continúa funcionando. Una vez enfriado, se borra "Er3" y el horno sigue calentando.
En la indicación aparece "Er5".	Error de comunicación	Desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles, esperar aprox. 20 segundos y conectarlo de nuevo. Volver a programar la hora. Si apareciese este error con frecuencia, llamar al servicio de asistencia técnica.
En la indicación aparece "Er10".	Error de datos	Desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles, esperar aprox. 20 segundos y conectarlo de nuevo. Volver a programar la hora. Si apareciese este error con frecuencia, llamar al servicio de asistencia técnica.
En la indicación aparece "Er11".	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o la tecla se ha atascado.	Pulsar por separado cada una de las teclas. Si el mensaje de error persiste, llamar al servicio de asistencia técnica.
En la indicación aparece "Er15".	La cocina se ha calentado demasiado.	Dejar que la cocina se enfríe antes de utilizarla de nuevo. Si apareciese este error con frecuencia, llamar al servicio de asistencia técnica.

Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por 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.

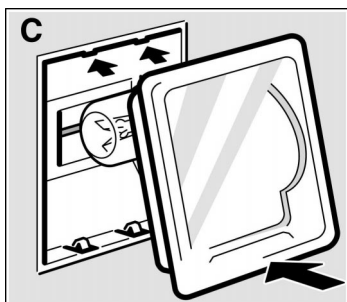
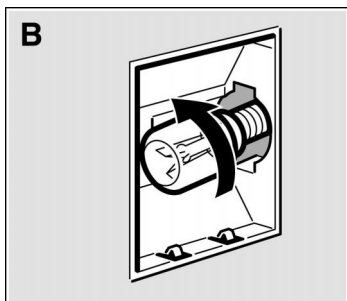
1. Desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Extraer el vidrio protector girando a la izquierda.
4. Sustituir la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la protección de vidrio.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

Nº de producto y nº de fabricación

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

Nº de producto	FD
----------------	----

Servicio de Asistencia Técnica

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).


La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Tablas y sugerencias


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

Pasteles y repostería

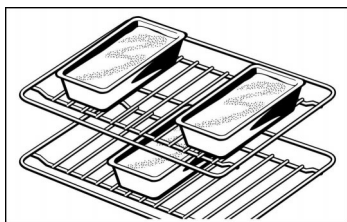
Horneado en un nivel

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

Moldes para hornear

Los moldes 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 calor intensivo .

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 3 moldes rectangulares*	2 1+3	 	160-180 140-160	50-60 70-100
Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)	Molde alto/molde de corona/ molde rectangular 3 moldes rectangulares*	2 1+3	 	140-160 140-160	60-70 70-100
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1		170-190	25-35

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2		160-180	20-30
Tarta de bizcocho	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Tarta de fruta o requesón, pastaflora**	Molde desarmable de metal oscuro	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

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
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		300 190	5 30-40
	Bandeja universal	2		300 200	8 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.
El pastel sale demasiado dorado por arriba.	Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
El pastel sale demasiado seco.	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.
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).	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.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	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.
El pastel de frutas queda demasiado claro por debajo. El zumo rebosa.	Utilizar la próxima vez la bandeja universal más honda.

Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.

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.

Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.

Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado

Recipiente

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

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

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

Consejos prácticos para asar

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

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

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

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

Consejos prácticos para asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

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













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










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

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

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

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	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
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
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
	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

La cocción lenta a bajas temperaturas es el método ideal de cocción para todas las carnes tiernas que deseen prepararse poco hechas o en su punto. La carne queda muy jugosa y tierna. Asimismo, esto permite disponer de gran libertad a la hora de confeccionar un menú, dado que la carne preparada mediante el proceso de cocción lenta a bajas temperaturas, se puede conservar caliente sin problema alguno.

Recipientes adecuados

Utilizar un recipiente plano, por ejemplo, una fuente de porcelana.

Proceder de la siguiente forma

1. Colocar el selector de funciones en la posición de calor superior e inferior  y ajustar una temperatura de 90 °C con el mando giratorio. Calentar previamente el horno y la fuente. Introducir para ello la fuente en el horno antes de conectarlo, colocándola sobre la parrilla, en la altura 2.
2. Poner un poco de aceite en la sartén y calentarlo a fuego vivo. Sofreír la carne y ponerla inmediatamente en la fuente previamente calentada.
3. Introducir la fuente con la carne en el horno e iniciar el ciclo de cocción final. Generalmente, la temperatura ideal para el ciclo de cocción final de la mayor parte de las carnes es de 90 °C.

Consejos y advertencias relativos a la cocción lenta a bajas temperaturas

Utilizar sólo carne fresca, en estado impecable.

Sofreír la carne a fuego vivo y durante tiempo suficiente.

No cubrir la carne durante el ciclo de cocción final en el horno.

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

La carne se puede cortar inmediatamente después de haberla asado lentamente, dado que no necesita tiempo de reposo.

En el proceso de cocción lenta a bajas temperaturas, el interior de la carne siempre tiene un color rosado. Esto, sin embargo, no significa que esté cruda o poco hecha.

Tabla de cocción

Para la cocción lenta a bajas temperaturas son apropiadas todas las carnes tiernas de vaca o buey, cerdo, ternera y cordero. Los tiempos de sofrito y cocción final de la carne dependen del tamaño concreto de la pieza.

Los tiempos de sofrito indicados se refieren siempre a la colocación del alimento en el aceite caliente.

Plato	Sofreír en la zona de cocción (minutos)	Cocción final en el horno (minutos)
Piezas de carne pequeñas		
Dados o tiras	Por todos los lados 1-2	20-30
Pequeños escalopes, bistecs o medallones	Por cada lado 1-2	35-50
Piezas de carne de tamaño mediano		
Un filete entero (400-800g)	Aproximadamente 4-5	75-120
Espalda de cordero (aprox. 450 g)	Por cada lado 2-3	50-60
Doble chuleta	Aproximadamente 7-9	100-120
Piezas de carne grandes		
Un filete entero (a partir de 900 g)	Aproximadamente 6-8	120-150
Asado de carne (600 g-1 kg)	Aproximadamente 8-10	120-150
Asado de carne (1,1-2 kg)	Aproximadamente 8-10	180-270

Consejos prácticos para la cocción lenta a bajas temperaturas

Durante la cocción lenta a bajas temperaturas no se alcanzan unas temperaturas tan elevadas como con los métodos de asado convencionales.





Calentar los platos ligeramente y servir las salsas muy calientes.


Si se desea, la carne preparada puede conservarse caliente.

Ajustar una temperatura de 70 °C con el mando giratorio una vez haya finalizado el ciclo de cocción lenta a bajas temperaturas. Las piezas de carne pequeñas se pueden conservar calientes hasta 45 minutos y las piezas más grandes, hasta dos horas.

Platos especiales

En este horno se pueden regular temperaturas de entre 20 y 300 °C. Se pueden preparar desde cremosos yogures a 400 °C hasta pizzas bien horneadas a 300 °C. No lo dude y pruébelo.

	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración
Yogur con 1 litro de leche	Colocar las tazas o tarros twist off sobre la parrilla	1		40	6-8 horas
Hervir la leche (3,5% de grasa) y dejarla enfriar a 45 °C; añadir 150 g de yogur, verter en tazas o pequeños tarros twist off y colocarlos cubiertos sobre la parrilla. Precalear durante 5 minutos a 45 °C y preparar luego tal como se indica.					
Pizza	Molde para pizza o bandeja universal	1		300	7-12 min.
Torta alsaciana de cebolla (fina pasta de levadura cubierta) precalear		3		300	7-12 min.
Carne envuelta en masa de pan (precalear a 280-300 °C)	Bandeja universal	2		170-190	110-12 min.



	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración
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 burbujearo realmente.

Así se programa

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

Confitar fruta

En cuanto se formen burbujas en los tarros, tras 40 ó 50 minutos, es decir, cuando empiecen a subir burbujitas a intervalos cortos hay que desconectar el selector de funciones.

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 se formen burbujas en los tarros, situar el mando giratorio entre 120 y 140 °C. En la tabla se indica cuándo se puede desconectar el aparato. 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

Retirar 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?

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

Generalidades

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

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
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 transcurridas $\frac{2}{3}$ del tiempo. Introducir la bandeja universal siempre a la altura 1.

