



Para que cocinar guste tanto como comer,

lea estas instrucciones de uso. Entonces podrá utilizar todas las ventajas técnicas de su horno,

recibir informaciones importantes de seguridad, conocer las piezas individuales de su nuevo horno y le enseñamos paso a paso cómo programar. Es muy fácil.

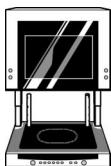
En las tablas se encuentran valores programados y alturas de inserción para muchos platos. Todos ellos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

Y si se avería, aquí se encuentran informaciones para que pueda reparar pequeñas averías.

El índice detallado ayuda a localizar rápidamente la información.

¡Buen provecho!.

Instrucciones de uso



B 4780.0
B 4780.0 GB

es

9000 285 016

N061088

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	6
Consejos y advertencias importantes para el uso	7
Antes del montaje	7
Para su seguridad	7
Causas de los daños	10
 Este es su nuevo horno	 12
El horno de pared	13
La vitrocerámica	13
El dispositivo de elevación	14
Abrir y cerrar	14
Panel de mando	16
Vista general	16
Teclas de manejo e indicadores	17
Selector de funciones	18
Mando giratorio	19
Mandos giratorios retráctiles	19
Horno y accesorios	20
Horno	20
Lámparas de iluminación del horno	20
Accesorios	21
Portaaccesorios	22
Vitrocerámica	23

Contenido

Así se maneja el horno	24
Antes del primer uso	25
Ajuste de hora	25
Calentamiento del horno	25
Limpieza de los accesorios	26
Conexión y desconexión del horno	26
Interruptor principal	26
Programación del horno	27
Ajuste	28
Desconexión automática	29
Conexión y desconexión automática	31
Control de temperatura	33
Hora	34
Ajuste	34
Reloj avisador	35
Ajuste	35
Ajustes básicos	36
Ajuste	37
 Funciones especiales del horno	 38
Calentamiento rápido	39
Ajuste	39
Seguro para niños	40
Ajuste	40
Limitación automática del tiempo	41

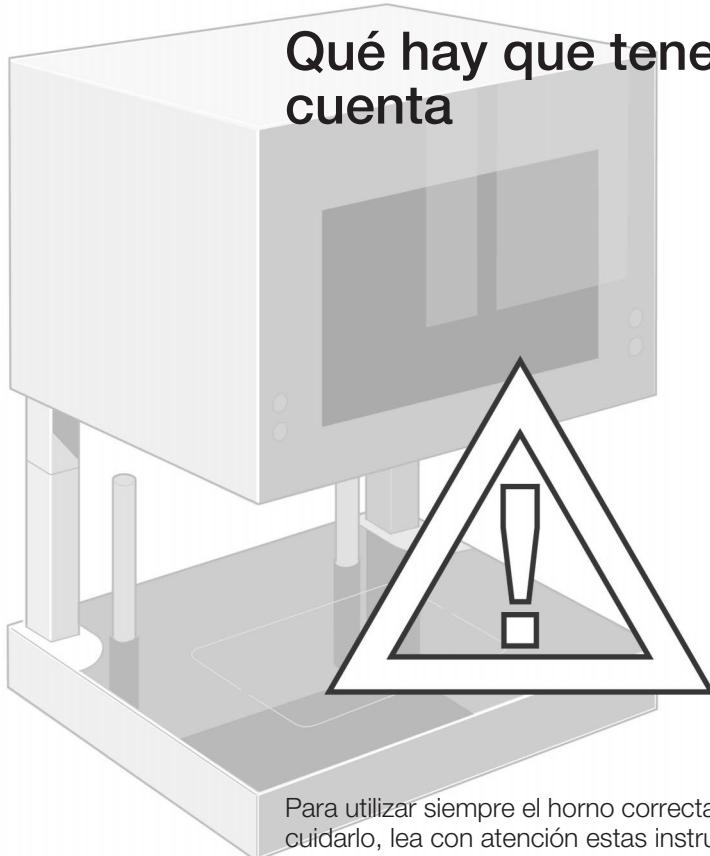
Contenido

Autolimpieza	42
Antes de la autolimpieza	43
Limpieza conjunta de los accesorios	43
Ajuste	44
Conexión y desconexión automática	46
Después de la autolimpieza	47
<hr/>	
Así se cuida el horno	48
Cuidados	49
Cómo evitar la suciedad incrustada	49
Limpieza	50
Productos de limpieza	50
Montaje y desmontaje de los vidrios	52
<hr/>	
¿Qué hacer en caso de avería?	54
Reparación de pequeñas averías por cuenta propia	55
Cambio de las bombillas de iluminación del horno	58
Lámparas de techo	58
Bombillas laterales	59
Vidrios protectores	60
Abrir manualmente el horno	60
Así se procede	61
Servicio de Asistencia Técnica	62
Embalaje y aparatos usados	63

Contenido

Aquí encontrará los valores de programación apropiados	64
Valores de programación y consejos	65
Pasteles y repostería	65
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	67
Carne, aves, pescado	69
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	72
Asado a fuego lento	73
Consejos y advertencias para el asado a fuego lento	74
Gratinados, gratenes, tostadas, verduras	75
Secado en horno	76
Confitado	77
Productos congelados ya preparados	79
Descongelación	80
Conservación en caliente y derretido	80
Consejos para ahorrar energía	81
La acrilamida en los alimentos	82
Comidas normalizadas	83

Qué hay que tener en cuenta



Para utilizar siempre el horno correctamente y cuidarlo, lea con atención estas instrucciones de uso.

Guardar las instrucciones de uso y las instrucciones de montaje. Adjuntar el cuaderno para un posible propietario posterior.

Consejos y advertencias importantes para el uso

Para no tener problemas en el manejo del nuevo horno y poderlo disfrutar durante mucho tiempo, tener en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

Antes del montaje

Daños por el transporte

Tener en cuenta las instrucciones de montaje.

Comprobar el horno tras sacarlo del embalaje. Si se ha dañado por transporte no se puede conectar.
¡Peligro de lesiones!

Conexión eléctrica

Si el horno no dispone de enchufe, solo se podrá conectar por un especialista autorizado. En caso de daños por una conexión errónea no se disfrutará del derecho de garantía.

Para su seguridad

El horno está previsto sólo para el uso doméstico.
Usar únicamente para preparar alimentos.

Nunca deben utilizar el aparato sin vigilancia aquellos adultos y niños

- incapacitados física, sensorial o mentalmente para hacer uso de él
- que desconozcan su correcta utilización y estén desinformados sobre las instrucciones de seguridad.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Niños



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

Horno caliente



No tocar la vitrocerámica, los elementos calefactores o el interior del horno mientras estén calientes.

¡Peligro de quemaduras!

Mantener alejados a los niños.

Al abrir el horno puede salir vapor caliente. ¡Peligro de quemaduras!

No guardar nunca objetos inflamables en el horno. No colocar papel de hornear encima de la vitrocerámica. ¡Peligro de incendio!

No poner nunca cables de conexión de aparatos eléctricos en el horno caliente. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Cuidado con las comidas que se preparan a base de bebidas alcohólicas fuertes (p. ej., brandy, ron).

El alcohol se evapora a temperaturas elevadas. En situaciones desfavorables los vapores de alcohol pueden provocar un incendio en el horno. ¡Peligro de quemaduras!

Utilizar sólo pequeñas dosis de bebidas alcohólicas fuertes y abrir la puerta del horno con cuidado.

Residuos de grasa y aceite



El aceite y la grasa se inflaman con facilidad.

¡Peligro de incendio!

Retirar los residuos de grasa y aceite antes del siguiente uso.

Grietas en la vitrocerámica



No utilizar el horno en caso de fisuras y grietas en la vitrocerámica. ¡Peligro de descarga eléctrica!
Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Reparaciones



Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
¡Peligro de descarga eléctrica!
Únicamente los técnicos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos están autorizados para realizar reparaciones y cambiar el cable de suministro de electricidad.

En caso de deterioro del horno, retirar el fusible de la caja de fusibles. ¡Peligro de cortocircuito!
Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Autolimpieza



Los restos de alimentos o el jugo de asado pueden inflamarse durante la autolimpieza. ¡Peligro de incendio!

Retirar antes de cada autolimpieza la suciedad más gruesa.

No retirar nunca en la autolimpieza los accesorios con recubrimientos antiadherencia. Debido al intenso calor, el revestimiento antiadherente se destruye y se producen gases tóxicos.
¡Peligro de graves daños para la salud!

Causas de los daños

Horno

Se pueden evitar muchos daños. Tener en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

Nunca rociar agua en el horno caliente. Puede deteriorarse el esmalte.

No colocar los recipientes hasta el borde de la vitrocerámica. No deben sobresalir del portaaccesorios, si no choca el recipiente con la puerta del horno al cerrar.

Utilizar recipientes apropiados. Colocarlos siempre en el centro de la vitrocerámica.

No tapar las aberturas de ventilación situadas en la parte superior del horno. Si no el horno se sobrecalienta.

Vitrocerámica

Las bases ásperas de los accesorios y los recipientes rayan la vitrocerámica. Comprobar los accesorios y recipientes.

La sal, el azúcar o la arena rayan la vitrocerámica. Al calentar pueden producirse manchas que no se pueden eliminar.

No utilizar la vitrocerámica como bandeja o superficie de trabajo.

No utilizar recipientes de plástico. Se derriten y producen manchas que no se pueden eliminar.
Utilizar recipientes apropiados.

Dispositivo de elevación

Si el dispositivo de elevación choca con un obstáculo se pueden producir daños.

Mantener despejada la zona que necesita el dispositivo de elevación para poder funcionar.

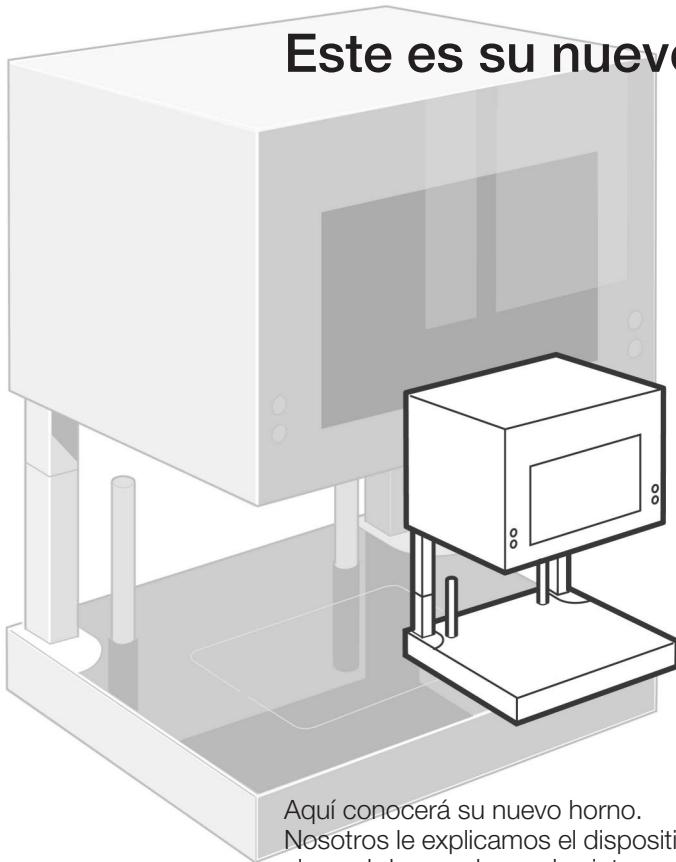
No sentarse ni apoyarse sobre la vitrocerámica.

Frontales de los muebles contiguos

El horno no cierra correctamente si la junta está muy sucia. El aire caliente que sale puede dañar los frontales de los muebles contiguos.
Mantener limpia la junta del horno.

Dejar enfriar el horno con la puerta cerrada o completamente abierta. El aire caliente puede dañar con el tiempo los frontales de los muebles si no se abre completamente la puerta.

Este es su nuevo horno

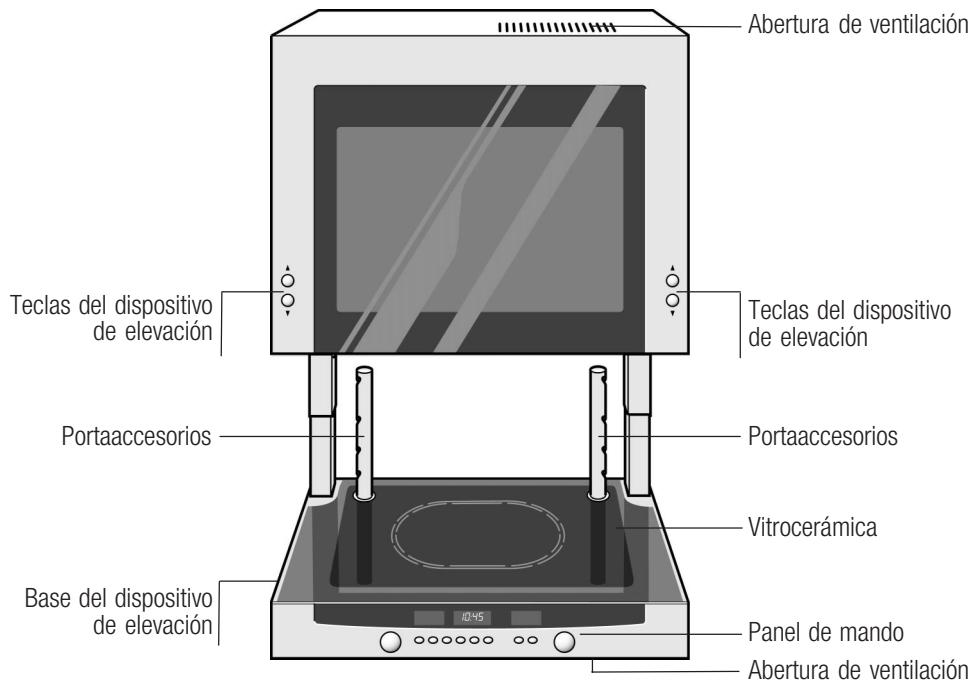


Aquí conocerá su nuevo horno.

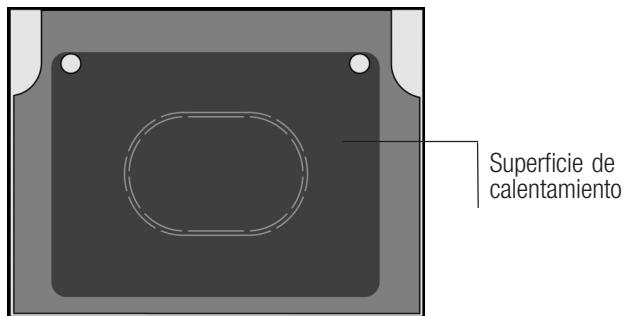
Nosotros le explicamos el dispositivo de elevación y el panel de mando con los interruptores y indicadores.

Le proporcionamos información acerca de los tipos de calentamiento y de los accesorios que se incorporan.

El horno de pared



La vitrocerámica

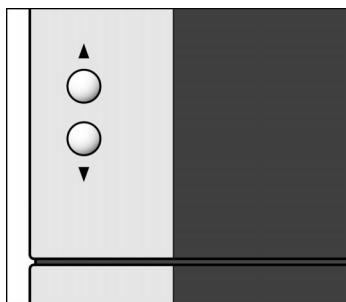


El dispositivo de elevación

Con la función de elevación se abre el horno para colocar los accesorios y preparar sus platos.

Esta manera de abrir es muy ergonómica y permite un manejo cómodo con el horno. Ya no hay que introducir la mano en el horno y se puede determinar la altura de trabajo óptima.

Abrir y cerrar



Memorizar la posición del dispositivo de elevación

El dispositivo de elevación se controla con las teclas del frontal del horno.

Los dos pares de teclas del lado izquierdo y derecho del frontal del horno tienen la misma función.

Abrir el horno:

Presionar la tecla de abrir ▼.

Cerrar el horno:

Presionar la tecla de cerrar ▲.

Presionar la tecla correspondiente hasta que se alcance la posición deseada de la base del dispositivo de elevación.

Se puede memorizar la posición preferida de la base del dispositivo de elevación. De esta manera, el dispositivo de elevación se coloca en la posición memorizada al mantener pulsada aprox. 1 segundo la tecla Abrir ▼. Para cerrar el horno mantener pulsada aprox. 1 segundo la tecla Cerrar ▲.

Antes de memorizar la posición del dispositivo de elevación, cambiar de manual a automático el tipo de funcionamiento del dispositivo de elevación en los ajustes básicos.

Para ello, véase el capítulo “Así se maneja el horno” en el apartado “Ajustes básicos”.

1. Cerrar el horno con la tecla de cerrar ▲ y apagar con el interruptor principal ①.
2. Colocar la base del dispositivo de elevación en la posición deseada.
3. Presionar la tecla ok del panel de mando hasta que suene una señal.
La posición del dispositivo de elevación está guardada.

Se puede memorizar en cualquier momento una nueva posición del dispositivo de elevación.

Tras un corte en el suministro eléctrico o una modificación de los ajustes básicos será necesario memorizar de nuevo la posición del dispositivo de elevación.

Para parar el dispositivo de elevación durante el funcionamiento automático, pulsar una tecla del dispositivo de elevación.

Protección antienclavamiento



Si el dispositivo de elevación encuentra un obstáculo, se para y retrocede.

Cerrar el horno para que el dispositivo de elevación y la protección antienclavamiento vuelvan a funcionar debidamente.

De todos modos, para evitar lesiones y averías, tener cuidado de no pillar las manos. Mantener despejada la zona que necesita el dispositivo de elevación para poder funcionar.

Velocidad del dispositivo de elevación

En los ajustes básicos, se puede cambiar la velocidad a la que se mueve el dispositivo de elevación.

Para ello, véase el capítulo “Así se maneja el horno” en el párrafo “Ajustes básicos”.

Consejos y advertencias

Mientras que el dispositivo de elevación esté en movimiento el panel de mando está bloqueado.

No cargar el dispositivo de elevación con más de 10 kg.

Panel de mando

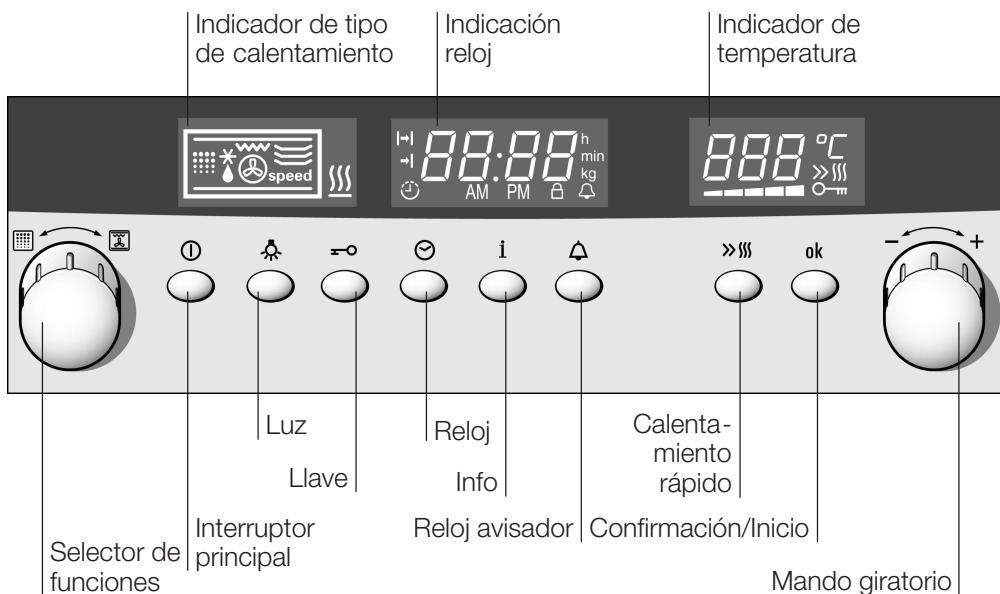
El horno se ajusta con el panel de mando. Aquí se explican los diferentes elementos de manejo.

Vista general

A continuación se presenta una vista general del panel de mando.

Nunca se muestran a la vez todos los símbolos en los indicadores.

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato



Teclas de manejo e indicadores

Se ajustan diferentes funciones adicionales y el horno se enciende y con las teclas de manejo.

Los valores ajustados se pueden ver en los indicadores. Los valores se pueden ajustar mientras el símbolo parpadee en el indicador visual.

Tecla	Utilización
①	Interruptor principal
💡	Conexión y desconexión del horno
🔑	Luz
🔒	Encender y apagar las lámparas de iluminación del horno
🕒	Llave
🕒	Encender y apagar el seguro para niños
⌚	Reloj
⌚	Ajustar hora ⌚, duración ↗ y final ➔ del ciclo de cocción
ℹ	Info
ℹ	Acceder a los ajustes básicos o consultar la temperatura de precalentamiento
🔔	Reloj avisador
⏰	Ajustar reloj avisador
>⚡	Calentamiento rápido
>⚡	Calentamiento especialmente rápido del horno
ok	Confirmación / Inicio
ok	Confirmar los ajustes o poner en marcha el horno

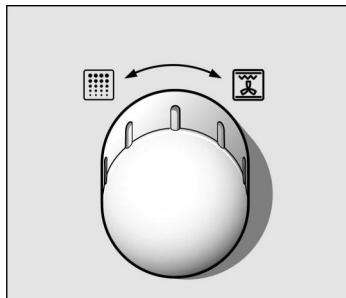
Símbolo	Significado
🔒	Muestra que la función está bloqueada

Control de temperatura



La barra de cinco niveles en el indicador de temperatura es el control de temperatura. Muestra el aumento de temperatura o el calor residual en el horno.

Selector de funciones



Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.

El símbolo correspondiente aparece en el indicador de tipo de calentamiento.

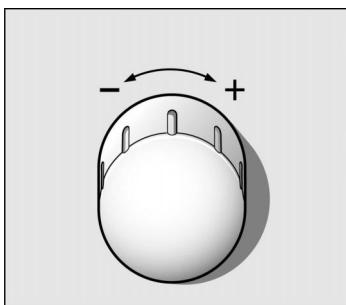
En el indicador de temperatura aparece un valor recomendado para cada tipo de calentamiento.

Tipo de calentamiento

	Calor superior e inferior	para pasteles en moldes, pasteles sobre bandeja, gratinados y platos asados magros
	Calor superior e inferior especial*	para repostería de levadura, de bizcocho y de masa de buñuelos
	Aire caliente 3D	para pizza, pasteles, galletas y pasta de hojaldre en dos niveles, en un nivel, colocar los accesorios en el nivel 1 o 3
	Speed	para alimentos congelados sin precalentar directamente sobre la vitrocerámica
	Calor inferior	para recocer o preparar mermeladas y para platos al baño María
	Grill con aire caliente	para carne, aves y pescado entero
	Grill variable	para filetes, salchichas, tostadas y trozos de pescado
	Descongelar	para descongelar a 20 °C y entre 30 °C y 60 °C
	Conservar caliente el horno	para conservar calientes los platos con el horno abierto y para derretir chocolate, mantequilla y gelatina
	Precalentar	para precalentar recipientes de porcelana hasta 60 °C
	Conservar caliente	para conservar calientes los platos con el horno cerrado de 65 °C hasta 100 °C
	Autolimpieza	para que el horno se limpie solo

* Tipo de calentamiento en el que se ha establecido la clase de eficiencia energética según EN50304.

Mando giratorio



Con el mando giratorio se pueden cambiar los valores programados.

Zonas	Significado
30 °C - 300 °C	Temperatura de los tipos de calentamiento Excepciones: Aire caliente 3D ☀ de 30 °C hasta 275 °C Descongelar ✂ a 20 °C y entre 30 °C y 60 °C Precalentar 🚗 de 30 °C hasta 60 °C Conservar caliente 🍱 de 65 °C hasta 100 °C
1 - 3	Niveles para asar con grill variable ☐
1	Nivel abierto para conservar caliente 🍱
1 - 3	Niveles para la autolimpieza 🚧
0:01 h - 23:59 h	Duración de 1 minuto hasta 23:59 horas
0:05 min - 12:00 h	Tiempo del temporizador de 5 minutos hasta 12:00 horas

Mandos giratorios retráctiles

Los mandos giratorios son retráctiles. Para encajarlos y desencajarlos, presionar sobre el mando giratorio.

Los mandos giratorios pueden girarse a derecha o a izquierda. No se pueden colocar en posición cero.

Horno y accesorios

Aquí recibirá información del horno y de los accesorios. Le explicamos cómo colocar los accesorios y utilizar la vitrocerámica.

Horno

El horno tiene un ventilador. Durante el funcionamiento, se enciende y se apaga según conviene. Para que el horno se enfrie antes, se pone en marcha durante un tiempo determinado.

El aire caliente sale por la parte superior del horno y por la parte inferior de la base del dispositivo de elevación.

¡Atención! No cubrir las aberturas de ventilación, si no se sobrecalienta el horno.

Cuando se abre el horno durante el funcionamiento, se interrumpe el calentamiento. Una posible duración del ciclo de cocción se para. Cuando el horno está cerrado, volver a encenderlo con la tecla ok.

Lámparas de iluminación del horno

El horno tiene una lámpara de techo y dos lámparas laterales.

Las lámparas no se pueden encender durante la autolimpieza .

Tecla de luz

Con la tecla de luz  se pueden encender o apagar las lámparas.

Funcionamiento del horno

Al encender el horno con el interruptor principal ① se iluminan las lámparas y al apagarlo se apagan.

Programación del horno

Con temperaturas programadas de hasta 60 °C y en la autolimpieza  se apagan las lámparas.

Excepción: Al descongelar a  20 °C, las lámparas se encienden.

Así se consigue una regulación fina óptima.

Si el horno se enciende y se apaga automáticamente, se apagan las lámparas hasta la puesta en marcha.

Las lámparas están encendidas durante una duración del ciclo de cocción. Las lámparas se apagan cuando transcurre la duración del ciclo de cocción.

Función de dispositivo de elevación

La lámpara de techo sólo está encendida con el horno abierto.

El horno está desconectado:

Cuando las lámparas están desconectadas, la lámpara de techo se enciende al abrir el horno. En cuanto se cierra el horno, se apaga.

Cuando las lámparas están encendidas, las lámparas laterales se apagan al abrir el horno. En cuanto se cierra el horno, se apagan todas las lámparas.

El horno está desconectado:

Cuando las lámparas están apagadas, la lámpara de la cubierta se enciende al abrir el horno. En cuanto se cierra el horno, se encienden todas las lámparas.

Cuando las lámparas están encendidas, las lámparas laterales se apagan al abrir el horno. En cuanto se cierra el horno, se vuelven a encender todas.

Accesorios

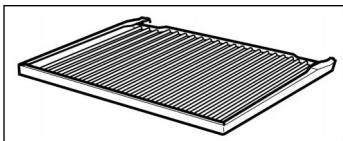
En el Servicio de Asistencia Técnica o en los comercios especializados se pueden comprar accesorios o adquirir accesorios opcionales. Indique el número Z.

Encontrará una amplia oferta de su horno en nuestros prospectos o en Internet.

Si los accesorios se calientan pueden deformarse.

En cuanto se enfria desaparece la deformación.

Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno.



Parrilla Z 1437X0

para recipientes, moldes para pasteles, freír, piezas de grill y platos congelados.



Bandeja de horno esmaltada Z 1347X0

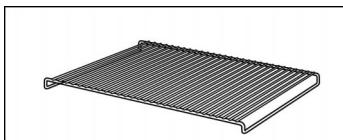
para pasteles y galletas.



Bandeja universal Z 1237X0

para pasteles jugosos, repostería, pastas, platos congelados y asados.

También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.



Parrilla de inserción Z 1438X0

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

Accesorios opcionales

Asador XXL Z 9930X0

Utilización

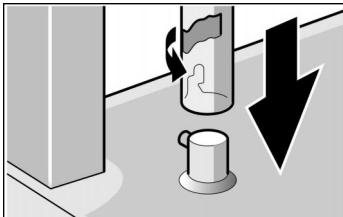
para porciones especialmente grandes o muchos platos, esmalte de granito por fuera y con tapa de vidrio resistente al horno

Portaaccesorios

Se deben encargar los portaaccesorios antes de colocar los accesorios por primera vez.

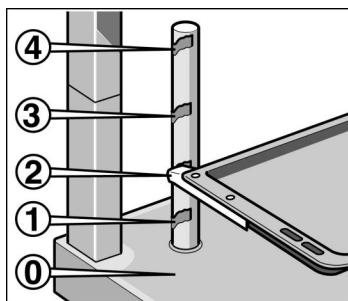
Asegurarse de que las ranuras de enganche para el accesorio señalan hacia fuera.

1. Colocar el portaaccesorios correspondiente en el soporte.
2. Girar un poco hacia el exterior de manera que el perno encaje hasta el tope en la muesca.



Se puede extraer el portaaccesorios en cualquier momento si se desea. Para ello, levantar ligeramente el portaaccesorios, girarlo hacia el interior y tirar de él hacia arriba para extraerlo de los soportes.

Colocación de accesorios



Los accesorios se pueden colgar en el portaaccesorios a tres alturas diferentes.

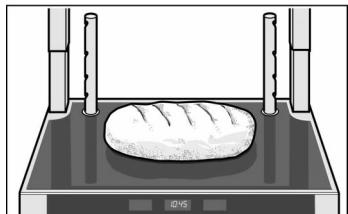
La vitrocerámica, situada en la base del dispositivo de elevación, sirve de superficie adicional para colocar recipientes.

Inclinar ligeramente el accesorio en la dirección de la ranura de enganche y colocarlo de manera que encaje.

Colocar el recipiente directamente encima de la vitrocerámica.

Vitrocerámica

Puede utilizar la vitrocerámica como superficie adicional para colocar muchos platos. Los asados y los productos de panadería salen muy bien gracias al contacto con la superficie de calentamiento y no necesitan accesorios.



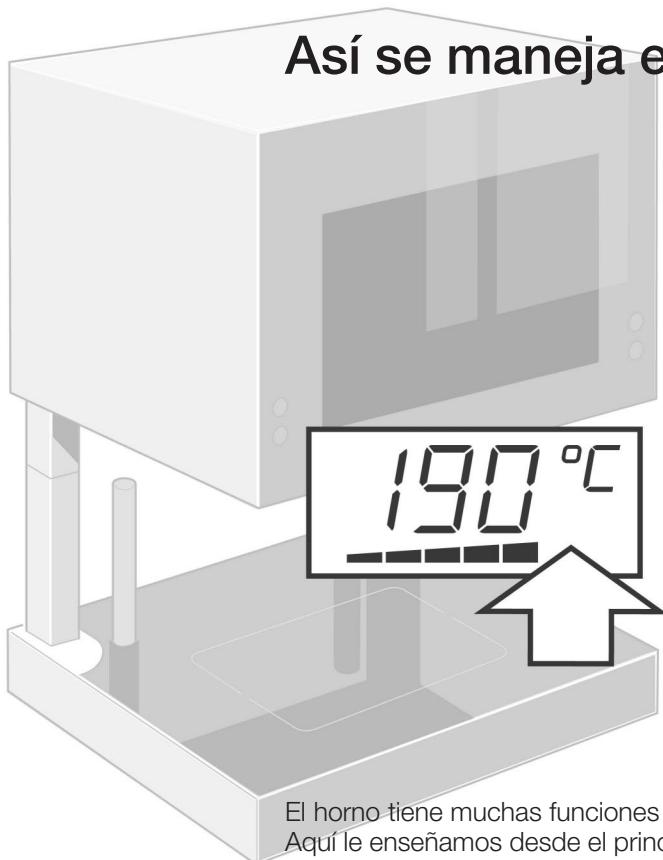
Colocar el recipiente directamente encima de la vitrocerámica.

Colocar la masa sin recipiente directamente encima de la vitrocerámica para hornear pan.

Los productos congelados ya preparados también se pueden colocar directamente encima de la vitrocerámica sin recipiente.

Colocar el plato siempre en el medio de la superficie de calefacción. La marca en la vitrocerámica sirve de referencia.

Así se maneja el horno



El horno tiene muchas funciones diferentes. Aquí le enseñamos desde el principio cómo manejarlo correctamente. Encontrará ejemplos para programar el horno, como la hora, el reloj temporizador y los ajustes básicos.

Antes del primer uso

Antes de utilizar por primera vez el horno, lea los consejos y advertencias de seguridad en el capítulo "Qué hay que tener en cuenta".

Cuando el horno esté listo para funcionar, calentarlo y limpiar los accesorios.

Ajuste de hora

Si en el indicador de reloj parpadean el símbolo reloj  y cuatro ceros, el horno aún no está listo para funcionar.

Poner el reloj en hora.

1. Presionar la tecla de reloj .

En el indicador de reloj aparece la hora 12:00 y el símbolo hora  parpadea.

2. Programar la hora con el mando giratorio.

3. Confirmar con la tecla de reloj .

El horno está listo para funcionar.

Calentamiento del horno

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

Lo ideal es calentar durante una hora con calor superior e inferior  a 240 °C.

Así se programa

1. Presionar el interruptor principal  hasta que en el indicador del tipo de calentamiento aparezca el símbolo .

2. Ajustar el selector de funciones Calor superior e inferior .

3. Ajustar a 240 °C con el mando giratorio.

4. Poner en marcha el horno con la tecla ok.

Desconectar el horno después de una hora con el interruptor principal .

Limpieza de los accesorios

Para retirar la suciedad del transporte, limpiar los accesorios a fondo con agua con un poco de jabón y un trapo.

Conexión y desconexión del horno

Para que el horno no se encienda por descuido, hay un interruptor principal.
Sólo se puede ajustar el horno cuando está encendido.

Interruptor principal

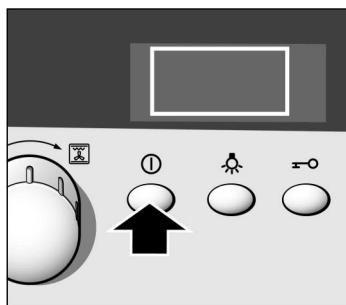
Con el interruptor principal ① se conecta y se desconecta el horno.

Presionar el interruptor principal ① hasta que en el indicador de tipo de calentamiento aparezca el símbolo □.

Si no se ajusta ningún valor o no se confirma un ajuste, el horno se apaga automáticamente al cabo de unos minutos.

Se apaga el indicador de tipo de calentamiento.

Conección



Desconexión

Presionar el interruptor principal ① hasta que desaparezca el indicador de tipo de calentamiento.

Programación del horno

En el capítulo “Aquí encontrará los valores de ajuste adecuados” encontrará los ajustes apropiados para muchos platos.

Hay diferentes posibilidades para el ajuste.

Apagado del horno manualmente

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno manualmente.

Desconexión automática del horno

No tiene que dejar de hacer otras tareas para apagar el horno. No se sobrepasa el tiempo de cocción.

Conección y desconexión automática del horno

Se planifica la preparación. Se puede, p. ej., poner el plato en el horno por la mañana y ajustarlo para que esté listo a mediodía.

Nota

Poner el horno en marcha siempre con la tecla ok.

Si se olvida poner en marcha el horno suena un avisador al cabo de unos segundos.

Sólo se puede poner en marcha el horno cuando está cerrado.

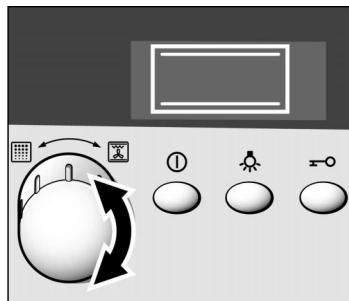
Excepción:

Con la función de conservar caliente encendida , el horno debe estar abierto. La función del dispositivo de elevación está bloqueada y en el indicador de temperatura se ilumina el símbolo llave .

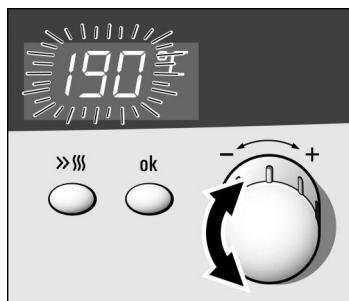
Ajuste

Encender el horno con el interruptor principal ①.
Ahora se puede ajustar.

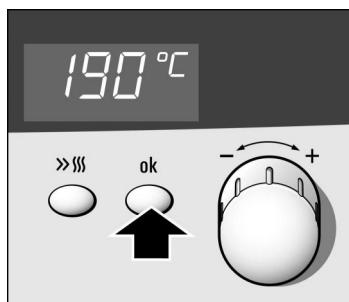
Ejemplo: Calor superior e inferior ☐, 190 °C



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



2. Ajustar con el mando giratorio la temperatura o escalón del grill deseados.



3. Poner en marcha el horno con la tecla ok.

En el indicador de reloj aparece la hora.

Desconexión

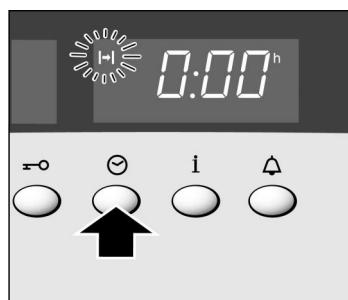
Cambiar ajustes

Cuando el plato está listo, apagar el horno con el interruptor principal ①.

Se pueden cambiar en cualquier momento el tipo de calentamiento y la temperatura o escalón del grill. Volver a poner el horno en marcha con la tecla ok.

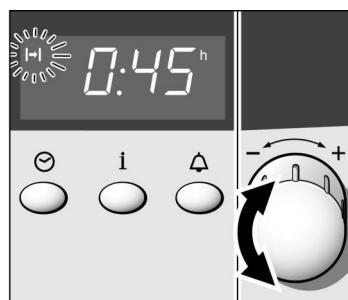
Desconexión automática

Ejemplo: Duración 45 minutos



Programar como se describe desde el punto 1 hasta el 2. Antes de poner en marcha el horno, introducir la duración del ciclo de cocción para el plato.

3. Presionar la tecla de reloj ☰ hasta que parpadee el símbolo duración ↳ en el indicador de reloj.



4. Programar con el mando giratorio la duración deseada.

Valor recomendado positivo + = 30 Min.

Valor recomendado negativo - = 10 Min.

5. Poner en marcha el horno con la tecla ok.

En el indicador de reloj se ilumina el símbolo duración ↳ y el tiempo de duración del ciclo de cocción transurre de manera visible.

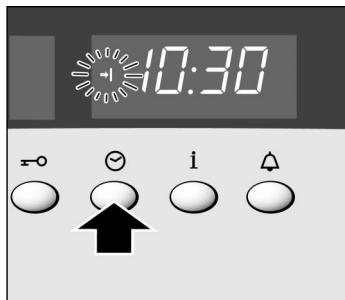
Duración del ciclo de cocción finalizada	Suena una señal. El horno deja de calentar y se apagan las lámparas de iluminación del horno. En el indicador de reloj parpadea el símbolo duración I→I y aparece la duración 0:00. En el indicador de temperatura parpadea la temperatura o el escalón del grill. Se puede apagar la señal previamente con la tecla de reloj ⊖ . Apagar el horno con el interruptor principal ① .
Modificación de la duración	Presionar la tecla de reloj ⊖ hasta que parpadee el símbolo duración I→I en el indicador de reloj. Modificación de la duración con el mando giratorio. Confirmar los cambios con la tecla ok.
Borrar la duración ciclo cocción	Presionar la tecla de reloj ⊖ hasta que parpadee el símbolo duración I→I en el indicador de reloj. Volver a poner a 0:00 la duración con el mando giratorio. Confirmar los cambios con la tecla ok.
Cambio de los ajustes	Si se modifica el tipo de calentamiento, se borra la duración ajustada. Si se modifica la temperatura o el escalón del grill, se para la duración. Volver a poner el horno en marcha con la tecla ok.
Borrado de los ajustes	Apagar el horno con el interruptor principal ① .
Consulta de los ajustes de hora	Consultar el tiempo de finalización →I o la hora ⌚ : Presionar la tecla de reloj ⊖ hasta que en el indicador de reloj aparezca el símbolo correspondiente. El valor se visualiza durante unos segundos.

Conexión y desconexión automática

Tenga cuidado que los alimentos no se queden demasiado tiempo dentro del horno y se echen a perder.

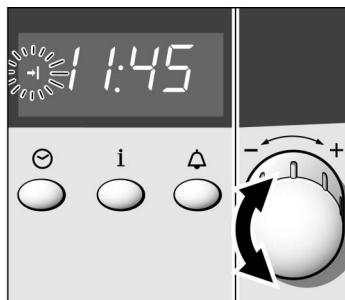
Programar como se describe desde el punto 1 hasta el 4. Antes de poner en marcha el horno, retrasar la duración del ciclo de cocción.

Ejemplo: Son las 9:45 horas.
El plato tarda 45 minutos y
debe estar listo a las 11:45



- Presionar la tecla de reloj hasta que parpadee el símbolo fin en el indicador de reloj.

En el indicador de reloj aparece la hora en la que finaliza la duración del ciclo de cocción.



- Modificar el tiempo de finalización con el mando giratorio.

- Confirmar los ajustes con la tecla ok.

En el indicador de reloj se ilumina el símbolo fin y se muestra el tiempo de finalización. Cuando se pone en marcha el horno, se ilumina el símbolo duración y el tiempo de duración del ciclo de cocción transurre de manera visible.

Las lámparas de iluminación del horno están apagadas hasta que se pone en marcha el horno.

Alcanzado el tiempo de finalización

Suena una señal. El horno deja de calentar y se apagan las lámparas de iluminación del horno. En el indicador de reloj parpadea el símbolo duración **I→I** y aparece la duración 0:00. En el indicador de temperatura parpadea la temperatura o el escalón del grill. Se puede apagar la señal previamente con la tecla de reloj \odot . Apagar el horno con el interruptor principal ①.

Modificación del tiempo de finalización

Presionar la tecla de reloj \odot hasta que parpadee el símbolo fin **→I** en el indicador de reloj. Modificar el tiempo de finalización con el mando giratorio. Confirmar los cambios con la tecla ok.

Borrado del tiempo de finalización

Presionar la tecla de reloj \odot hasta que parpadee el símbolo fin **→I** en el indicador de reloj. Volver a poner el tiempo de finalización a la hora actual, a la que finaliza la duración. Confirmar los cambios con la tecla ok. El horno se pone en marcha.

Cambio de los ajustes

Si se modifica el tipo de calentamiento se borran los ajustes de duración y tiempo de finalización. Se puede modificar la temperatura o el escalón del grill hasta que finalice la duración. Confirmar los cambios con la tecla ok.

Borrado de los ajustes

Apagar el horno con el interruptor principal ①.

Consulta de los ajustes de hora

Consultar la duración, **I→I** el tiempo de finalización **→I** o la hora **⌚** ajustados: Presionar la tecla de reloj \odot hasta que en el indicador de reloj aparezca el símbolo correspondiente. El valor se visualiza durante unos segundos.

Control de temperatura

Aumento de temperatura



El control de temperatura muestra el aumento de temperatura o el calor residual del horno.

Si se enciende el horno, el control de temperatura indicará el aumento de temperatura del horno. Si se precalienta, colocar el plato en el horno en cuanto los cinco mandos estén al máximo.

El indicador no aparece al asar con grill variable , al descongelar hasta 20 °C, con la función de conservar caliente y en la autolimpieza .

Durante el calentamiento del horno, se puede consultar con la tecla de Info la temperatura de precalentamiento actual. Aparece unos segundos en el indicador de temperatura.

Con calor inferior no se puede consultar.

Debido a la inercia térmica del horno, se puede indicar una temperatura que difiera de la temperatura real del horno.

Calor residual



Si se apaga el horno, el control de temperatura indicará el calor residual del horno. Si se abre el horno, aparece una H de advertencia para indicar que el horno está caliente.

En el calor residual, el control de temperatura hace siempre una referencia a 300 °C. Si todos los niveles están al máximo, el horno tiene una temperatura de aprox. 300 °C. Si la temperatura desciende a aprox. 60 °C, el indicador desaparece.

Con el calor residual se pueden conservar calientes los alimentos en el horno.

Para platos con largos tiempos de cocción se puede apagar el horno 5 - 10 minutos antes. El plato se acaba de cocer con el calor residual, para así ahorrar energía.

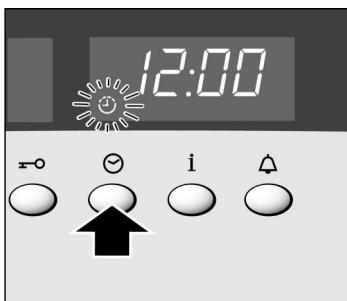
Hora

Después de la primera conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, el símbolo hora ☰ y cuatro ceros parapadean en el indicador del reloj. Poner el reloj en hora.

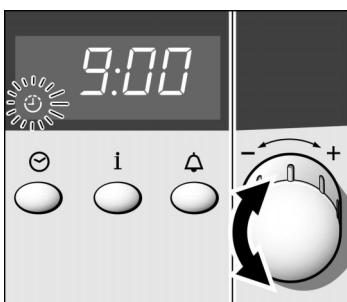
Ajuste

El horno debe estar apagado y el reloj avisador no debe estar ajustado.

Ejemplo: 9:00 horas



1. Presionar la tecla de reloj ☰.
En el indicador de reloj aparece la hora 12:00 y el símbolo hora ☰ parpadea.



2. Programar la hora con el mando giratorio.

3. Confirmar con la tecla de reloj ☰.

La hora está ajustada, el símbolo hora ☰ desaparece.

Cambio de hora

Se puede cambiar la hora en cualquier momento.

Supresión de la hora

Se pueden cambiar los ajustes básicos, para que la hora sólo aparezca cuando el horno está encendido. Véase el capítulo “Ajustes básicos”.

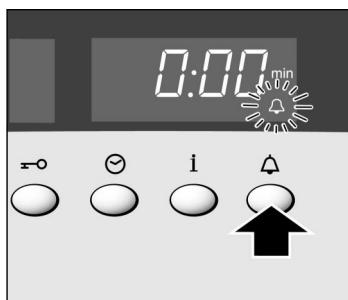
Reloj avisador

Se puede utilizar el reloj avisador como un reloj temporizador de cocina. Funciona independiente-mente del horno y tiene un avisador propio.

Ajuste

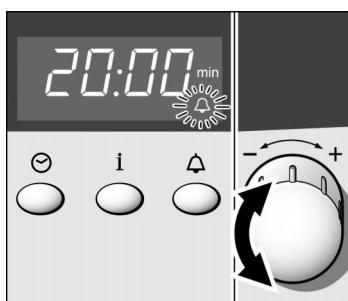
Ejemplo: 20 minutos

El reloj avisador se puede ajustar en cualquier momento.



1. Presionar la tecla de reloj avisador

En el indicador de reloj aparece la hora 0:00 y el símbolo reloj avisador parpadea.



2. Ajustar la hora con el mando giratorio.

Valor recomendado positivo + = 10 Min.

Valor recomendado negativo - = 5 Min.

3. Encender el reloj avisador con la tecla de reloj avisador .

En el indicador de reloj se ilumina el símbolo reloj avisador y el tiempo del temporizador transcurre de manera visible.

Finalización del tiempo del reloj avisador

Suena una señal. En el indicador de reloj parpadea el símbolo reloj avisador y se visualiza el tiempo del temporizador 0:00.

Apagar el reloj avisador con la tecla de reloj avisador .

Modificación del tiempo del reloj avisador

Presionar la tecla de reloj avisador . En el indicador de reloj parpadea el símbolo reloj avisador .

Modificar la hora con el mando giratorio.

Confirmar con la tecla de reloj avisador .

Borrado del tiempo del reloj avisador

Ajuste simultáneo del reloj avisador y la duración del ciclo de cocción o el tiempo de finalización

Presionar tres veces la tecla de reloj avisador .

Los dos símbolos se iluminan en el indicador de reloj. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible.

Duración del ciclo de cocción , tiempo de apagado o la hora :

Presionar la tecla de reloj hasta que en el indicador de reloj aparezca el símbolo correspondiente.

El valor se visualiza durante unos segundos.

Borrado de los ajustes

Si se apaga el horno con el interruptor principal el reloj avisador sigue funcionando.

Ajustes básicos

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

Ajuste básico	Selección 0	Selección 1	Selección 2
In 1 Poner todos los valores a cero	no	sí	—
In 2 Mostrar hora	sólo en funcionamiento	siempre*	—
In 3 Duración de la señal acústica una vez transcurrido el tiempo ajustado	corto	medio*	largo
In 4 Tiempo de marcha en inercia del ventilador	corto	medio*	largo
In 5 Intensidad de iluminación de los indicadores	alto	medio*	bajo

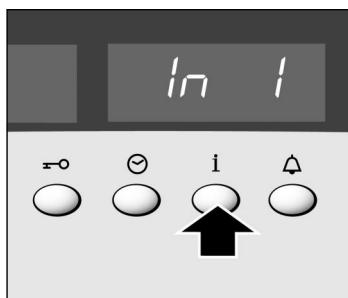
Ajuste básico	Selección 0	Selección 1	Selección 2
In 6 en el seguro para niños bloquear función de dispositivo de elevación	no*	sí	—
In 7 Velocidad del dispositivo de elevación	lento*	rápido	—
In 8 Formato de hora	24 h*	12 am/pm	—
In 9 Tipo de funcionamiento del dispositivo de elevación	manual*	automático	—

* Ajuste de fábrica

Ajuste

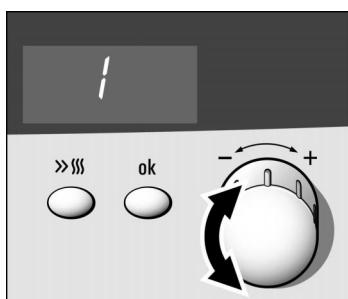
Ejemplo: Poner todos los valores a cero

El horno debe estar apagado y el reloj avisador no debe estar ajustado.



- Presionar la tecla de Info **i** hasta que suene una señal.

En el indicador de reloj aparece In 1 y en el indicador de temperatura se visualiza el ajuste básico correspondiente.



- Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.

Con la tecla de Info **i** puede pasar por todos los niveles y con el mando giratorio puede cambiar los ajustes básicos.

- Al final, confirmar los cambios con la tecla **ok**.

Cambio de los ajustes básicos

Se pueden cambiar los ajustes básicos en cualquier momento.

Funciones especiales del horno



El nuevo horno tiene muchas funciones especiales adicionales.

Son muy útiles y facilitan el uso del horno.

Calentamiento rápido

En el calentamiento rápido el horno alcanza especialmente deprisa la temperatura deseada. Para conseguir una cocción uniforme, no colocar el plato en el horno hasta que no haya finalizado el calentamiento rápido.

Se puede utilizar el calentamiento rápido en los siguientes tipos de calentamiento:

Calor superior e inferior ☒

Calor superior e inferior especial ☒

Aire caliente 3D ☒

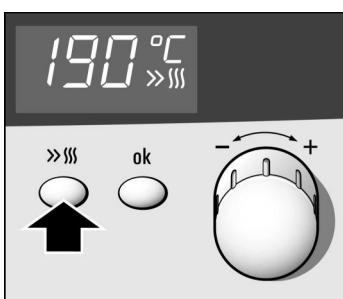
Grill con aire caliente ☒

El calentamiento rápido sólo se puede encender cuando la temperatura ajustada sea de mínimo 100 °C y el control de temperatura aún no alcanza el máximo.

Ajuste

Ajustar el horno como se desee y poner en marcha.

Ejemplo: Colocar el calentamiento rápido a 190 °C



Finalización del calentamiento rápido

Presionar la tecla de calentamiento rápido »»».

En el indicador de reloj se ilumina el símbolo calentamiento rápido »»».

El horno se calienta hasta que todos los mandos del control de temperatura alcanzan el máximo.

Suena una señal y el símbolo calentamiento rápido »»» desaparece. Se iluminan todos los mandos de control de temperatura.

Introducir el plato en el horno.

Cancelación del calentamiento rápido

Presionar la tecla de calentamiento rápido $\gg\ll$. Desaparece el símbolo calentamiento rápido $\gg\ll$.

Cambio de ajustes

Si se cambia el tipo de calentamiento, la temperatura o el escalón del grill se cancela el calentamiento rápido.

Seguro para niños

El horno tiene un seguro para niños. De esta manera los niños no pueden encender el horno o cambiar un ajuste por descuido.

Con el seguro de niños no reaccionan las teclas de manejo, excepto algunos:

Seguro para niños con el horno encendido

Se pueden apagar el avisador para el reloj o una duración del ciclo de cocción transcurrida.

Con la tecla de reloj \odot se pueden consultar todos los ajustes de hora.

El horno se puede apagar con el interruptor principal $\textcircled{1}$ pero no se puede volver a encender.

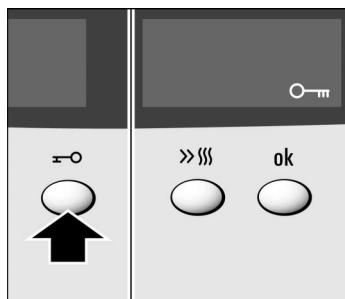
Seguro para niños con el horno apagado

Se puede apagar el avisador del reloj avisador. Con la tecla de reloj \odot se puede consultar la hora.

Ajuste

Se puede activar el seguro para niños en cualquier momento.

Ejemplo: Seguro para niños con el horno apagado



Presionar la tecla de llave ---o hasta que en el indicador de temperatura aparezca el símbolo de llave o--- .

El seguro para niños está activo y se ilumina el símbolo de llave o--- .

Anulación del seguro para niños

Presionar la tecla de llave  hasta que en el indicador de temperatura desaparezca el símbolo de llave .

Se puede volver a utilizar el horno como de costumbre.

Bloqueo de la función de dispositivo de elevación

Se pueden cambiar los ajustes básicos, para que al activar el seguro para niños se active también la función de dispositivo de elevación. Para ello, véase el capítulo “Así se maneja el horno” en el párrafo “Ajustes básicos”.

Si se activa el seguro para niños, se bloquean las teclas de manejo y la función de dispositivo de elevación.

En el indicador de reloj también se ilumina el símbolo de llave .

Limitación automática del tiempo

La limitación automática del tiempo del horno se activa cuando el horno calienta durante un largo periodo de tiempo sin que se cambie ningún ajuste. El periodo de tiempo depende de la temperatura ajustada o del escalón del grill.

Las lámparas de iluminación del horno se apagan al cabo de 2 horas.

Suena una señal y en el indicador de temperatura aparece OFF.

El horno deja de calentar.

Apagar el horno con el interruptor principal .

Se puede volver a utilizar el horno como de costumbre.

Activación de la limitación automática del tiempo

OFF

Ajuste de la duración del ciclo de cocción

Ajustar una duración del ciclo de cocción para que la limitación automática del tiempo no se active por error.

El horno calienta hasta que transcurre la duración del ciclo de cocción.

Autolimpieza

Con la autolimpieza se puede eliminar la suciedad del horno cómodamente.

El horno se calienta a 500 °C. Se queman restos de asados o horneados. Sólo tiene que retirar las cenizas del horno.

Niveles de limpieza

Hay tres niveles de limpieza diferentes.

Nivel	Grado de limpieza	Duración
1	ligera	1 hora
2	medio	1 hora, 15 minutos
3	intensivo	1 hora, 30 minutos

Cuento más fuerte y antigua sea la suciedad, más alto debe ser el nivel de limpieza. Para un uso normal, basta con limpiar el horno cada dos o tres meses. Una limpieza sólo necesita 2,4 - 4,0 kilovatios hora.

Consejos y advertencias

No se pueden encender las lámparas de iluminación del horno.

No aparece el control de temperatura.



Por su seguridad, se bloquea automáticamente la función de dispositivo de elevación a partir de una temperatura determinada. En el indicador de reloj aparece el símbolo de llave .

No se puede volver a abrir el horno hasta que desaparezca el símbolo .

Nunca abrir el horno manualmente.

¡Peligro de quemaduras a causa de explosión!

Mientras que la función de dispositivo de elevación esté bloqueada no se puede volver a poner en marcha el horno.

Antes de la autolimpieza

Limpiar el horno y la vitrocerámica en la zona del cierre hermético. No limpiar la junta. Debido a el calor, la suciedad puede secarse y dañar la junta.

Limpiar la zona entre los portaaccesorios y los soportes. Si no la ceniza dificulta la extracción de los portaaccesorios.

Sacar los accesorios inadecuados y todos los recipientes del horno.



Los restos de alimentos, grasa o el jugo de asado pueden inflamarse. ¡Peligro de incendio!

Limpie el horno y los accesorios conjuntamente con un paño húmedo.

Limpieza conjunta de los accesorios

Se pueden limpiar conjuntamente la bandeja universal o la bandeja de horno esmaltada en la altura 3.

La parrilla y la parrilla de inserción no son apropiadas para la autolimpieza.

Lo mejor es limpiar el horno muy sucio sin los accesorios ni portaaccesorios. Así se obtiene un buen resultado.

Los accesorios se pueden limpiar en un segundo procedimiento.



No limpie nunca conjuntamente accesorios con recubrimientos antiadherencia en la autolimpieza.

Debido al intenso calor, el revestimiento antiadherente se destruye y se producen gases tóxicos.

¡Peligro de graves daños para la salud!

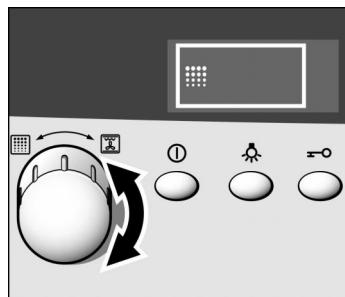
Portaaccesorios

A altas temperaturas, los portaaccesorios cambian de color con el tiempo. Con agua, un poco de jabón y una esponja se pueden eliminar las decoloraciones. Si no se limpia conjuntamente ningún accesorio, se pueden sacar los portaaccesorios.

Ajuste

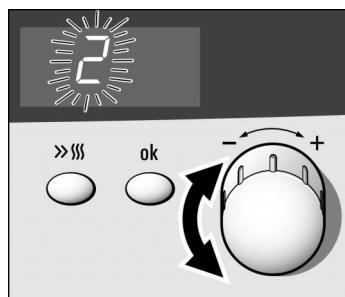
Encender el horno con el interruptor principal ①.
Después ajustar.

Ejemplo: Nivel de limpieza 2,
son las 9:35 h.

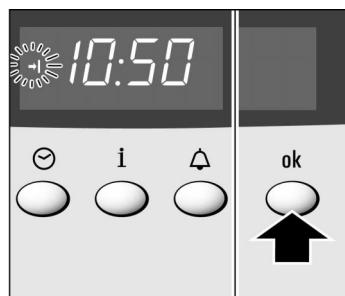


1. Seleccionar la autolimpieza con el selector de funciones.

Para que la autolimpieza no se encienda por error, en el indicador de temperatura parpadea el nivel previo 0.



2. Ajustar el nivel de limpieza deseado con el mando giratorio.



3. Confirmar con la tecla ok.

En el indicador de reloj parpadea el símbolo fin → y se visualiza la hora a la que finaliza la autolimpieza.

4. Poner en marcha el horno con la tecla ok.

En el indicador de reloj se ilumina el símbolo duración y el tiempo de duración del ciclo de cocción transcurre de manera visible.
A partir de una determinada temperatura se bloquea la función de dispositivo de elevación y en el indicador de reloj aparece el símbolo llave .

Duración del ciclo de cocción finalizada

Suena una señal. El horno deja de calentar.
En el indicador de reloj parpadea el símbolo duración y aparece la duración 0:00.
Se puede apagar la señal previamente con la tecla de reloj .

Apagar el horno con el interruptor principal .

Cancelación de la autolimpieza

Cambiar el tipo de calentamiento o apagar el horno con el interruptor principal .

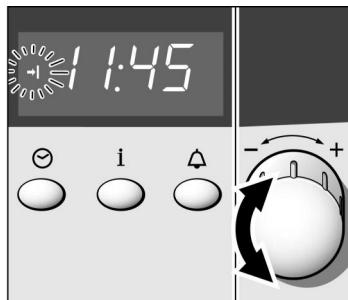
No se puede cambiar el nivel de limpieza.

Consulta de los ajustes de hora

Consultar el tiempo de finalización o la hora :
Presionar la tecla de reloj hasta que en el indicador de reloj aparezca el símbolo correspondiente.
El valor se visualiza durante unos segundos.

Conexión y desconexión automática

Ejemplo: La autolimpieza deberá finalizar a las 11:45 horas.



4. Modificar el tiempo de finalización con el mando giratorio.

5. Confirmar con la tecla ok.

En el indicador de reloj se ilumina el símbolo fin \rightarrow y se muestra el tiempo de finalización. Cuando se pone en marcha el horno, se ilumina el símbolo duración \rightarrow y el tiempo de duración del ciclo de cocción transcurre de manera visible.

A partir de una determinada temperatura se bloquea la función de dispositivo de elevación y en el indicador de reloj aparece el símbolo llave Δ .

Alcanzado el tiempo de finalización

Suena una señal. El horno deja de calentar.

En el indicador de reloj parpadea el símbolo duración \rightarrow y aparece la duración 0:00.

Se puede apagar la señal previamente con la tecla de reloj \ominus .

Apagar el horno con el interruptor principal $\textcircled{1}$.

Cambio del tiempo de finalización

Presionar la tecla de reloj \ominus hasta que parpadee el símbolo fin \rightarrow en el indicador de reloj.

Modificar el tiempo de finalización con el mando giratorio.

Confirmar los cambios con la tecla ok.

Borrado del tiempo de finalización

Presionar la tecla de reloj  hasta que parpadee el símbolo fin  en el indicador de reloj.

Volver a poner el tiempo de finalización a la hora actual a la que finaliza la autolimpieza.

Confirmar los cambios con la tecla ok.

El horno se pone en marcha.

Cancelación de la autolimpieza

Cambiar el tipo de calentamiento o apagar el horno con el interruptor principal .

No se puede cambiar el nivel de limpieza.

Consulta de los ajustes de hora

Consultar duración ciclo de cocción  o tiempo de finalización  o la hora .

Presionar la tecla de reloj  hasta que en el indicador de reloj aparezca el símbolo correspondiente.

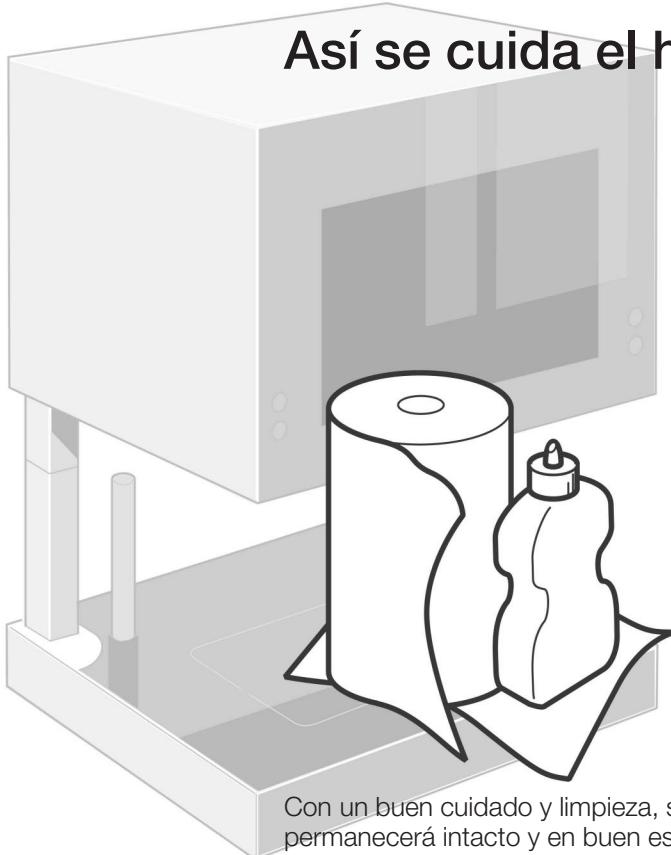
El valor se visualiza durante unos segundos.

Después de la autolimpieza

Deje que el horno se enfrie bien.

Finalmente, límpie con un paño húmedo los restos de ceniza que hayan quedado en el horno.

Así se cuida el horno



Con un buen cuidado y limpieza, su horno permanecerá intacto y en buen estado.

Pero no se deben utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor.

Aquí se describe cómo cuidar y limpiar el horno.

Cuidados

Si se cuida bien el horno, permanecerá en buen estado durante mucho tiempo y no habrá que limpiarlo a fondo tan a menudo.

Cómo evitar la suciedad incrustada

Horno

La suciedad no se incrustará en el horno si se tienen en cuenta algunas indicaciones.

Eliminar las partículas de suciedad más gruesas en cuanto el horno se haya enfriado.

Así no se secan y no se forman manchas persistentes.

Utilizar en la medida de lo posible la bandeja universal para recoger la grasa.

Frontal del horno

Si se limpian otros objetos con un trapo y con agua jabonosa, limpiar también el frontal del horno con la misma solución.

De esta manera la suciedad no se agarra tanto.

Acero inoxidable

Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa y de clara de huevo.

Así no se forma óxido.

Limpieza

Aunque se cuide bien el horno se debe limpiar a fondo regularmente. Para que las diferentes superficies no se dañen con productos de limpieza no apropiados, tener en cuenta los valores de la tabla.

Productos de limpieza

Zona	Limpieza
Exterior del horno	No utilizar jamás productos de limpieza abrasivos o ácidos.
Cristales de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un trapo y secar con un paño suave.
Interior del horno	Limpiacristales: Limpiar con un trapo.
Vidrio protector de las lámparas de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un trapo.
Vitrocerámica	En manchas rebeldes, limpiador para hornos: Sólo utilizar con el horno en frío. Nunca limpiar la vitrocerámica con limpiadores para hornos. Mejor utilizar la autolimpieza.
	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un trapo.
	Productos de limpieza especiales para vitrocerámica (sin silicona), para manchas de agua utilizar también limón o vinagre: Limpiar con un trapo. No utilizar jamás productos limpiahornos ni limpiadores antimanchas.
	En caso de suciedad fuerte, utilizar una rasqueta de vidrio (se consigue en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados): Proteger y sólo limpiar con la cuchilla. Utilícese la cuchilla con precaución, está muy afilada. ¡Peligro de lesiones! Después de limpiar volver a montar la protección. Si la cuchilla está dañada sustítúyase inmediatamente.

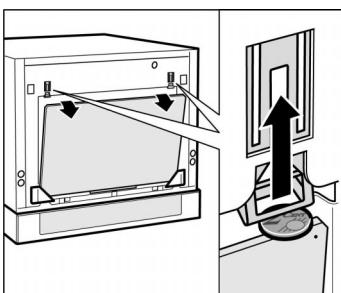
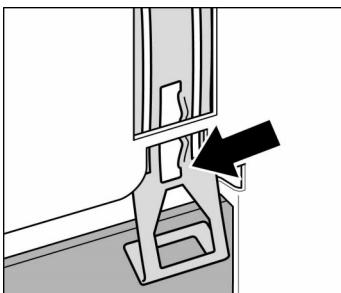
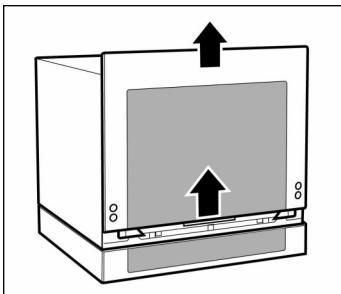
Zona	Limpieza
Portaaccesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Frotar con una esponja.
Junta ¡No quitarla!	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un trapo, no frotar.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Remojar y limpiar con un trapo o cepillo. La bandeja universal o la bandeja de horno esmaltada se pueden limpiar con la autolimpieza.

Nota

Los bordes de las bandejas finas no pueden
esmaltarse por completo. Por esta razón pueden
resultar bastos al tacto. Este fenómeno es normal y
no afecta al funcionamiento del horno.

Montaje y desmontaje de los vidrios

Desmontaje



Los vidrios exteriores del frontal del horno pueden retirarse para una mejor limpieza.

1. Extraer el vidrio frontal empujándolo hacia arriba y hacia delante.

¡Atención! El vidrio frontal está suelto en cuanto se desengancha de los ganchos de sujeción. Sujetarlo bien.

Las teclas del dispositivo de elevación también se desplazan hacia arriba.

2. Presionar hacia dentro primero el muelle de sujeción derecho y después el izquierdo hasta que se pueda introducir por debajo del travesaño.

3. Desplazar con una moneda hacia arriba al tope y extraer el vidrio.

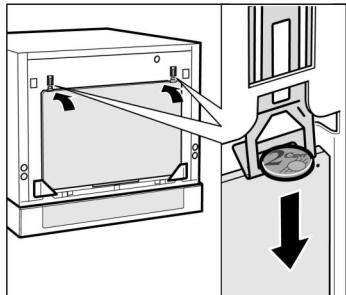
¡Atención! En cuanto los muelles de sujeción se hayan desplazado hasta arriba del todo, el vidrio se vuelca hacia delante. Sujetarlo bien.

Utilizar una moneda para no hacerse daño con los bordes afilados.

Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

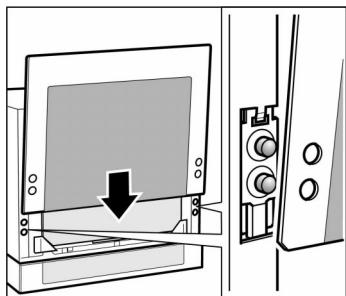
No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos ni raspadores para vidrio, ya que el cristal podría dañarse.

Montaje



1. Colgar el segundo vidrio y empujar los muelles de soporte con una moneda hasta abajo del todo.

La marca pequeña en el exterior del vidrio debe estar arriba a la derecha.



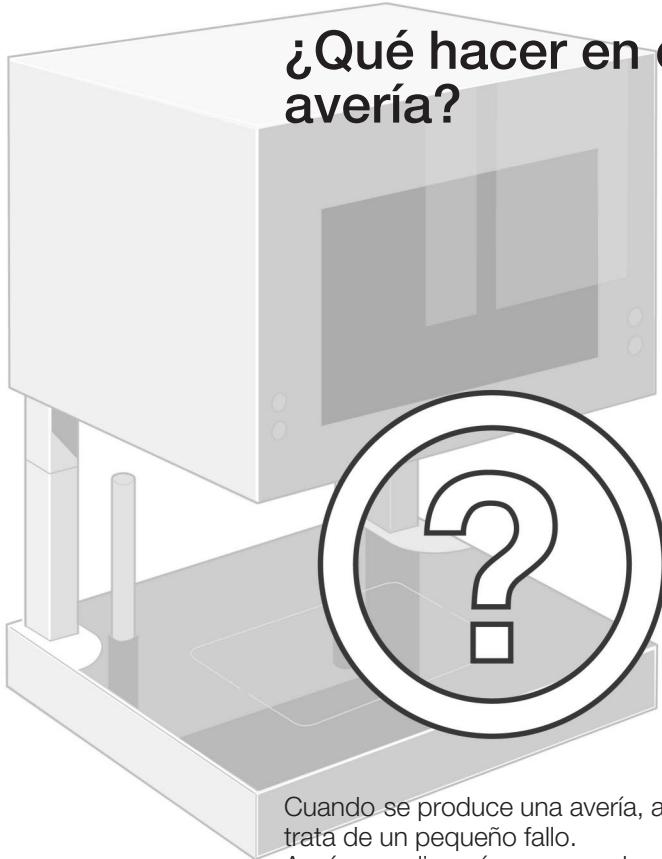
2. Colgar el vidrio frontal y empujarlo hacia abajo.

Prestar atención a que las teclas del dispositivo de elevación encajen bien con las aberturas del vidrio frontal.



Volver a utilizar el horno cuando los vidrios estén montados debidamente.

¿Qué hacer en caso de avería?



Cuando se produce una avería, a menudo sólo se trata de un pequeño fallo.

Aquí se explica cómo se pueden reparar averías por cuenta propia y cómo llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Reparación de pequeñas averías por cuenta propia

Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intente solucionar la avería, con ayuda de la tabla.

Avería	Possible causa	Consejos y advertencias
El horno no se enciende.	Fusible averiado.	Mirar en la caja de fusibles si el fusible del horno está en perfecto estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si los otros electrodomésticos de cocina funcionan.
	Horno bloqueado.	Presionar la tecla de llave  hasta que en el indicador de temperatura desaparezca el símbolo llave  .
El indicador de reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a poner el reloj en hora.
El horno no calienta.	El horno no está bien cerrado.	Cerrar bien el horno.
	No se ha encendido el horno.	Presionar la tecla ok.
El horno no calienta. En la parte superior izquierda del indicador de temperatura se ilumina un punto.	El horno está en el modo de demostración.	Programar el horno en calor superior/inferior  y a 30 °C. Presionar la tecla de calentamiento rápido  hasta que suene una señal y parpadee el punto. Volver a presionar la tecla de calentamiento rápido  .
El horno no se enciende.	La función de dispositivo de elevación está bloqueada por la autolimpieza.	Esperar hasta que desaparezca el símbolo llave  en el indicador de reloj.
	El horno no está bien cerrado.	Volver a abrir y cerrar el horno.

Avería	Possible causa	Consejos y advertencias
El horno no se abre.	La función de dispositivo de elevación está bloqueada por la autolimpieza.	Esperar hasta que desaparezca el símbolo llave  en el indicador de reloj.
	La función de dispositivo de elevación está bloqueada por el seguro para niños.	Presionar la tecla de llave  hasta que en el indicador de temperatura desaparezca el símbolo llave  .
	La posición del dispositivo de elevación está memorizada muy arriba.	Volver a pulsar el botón Abrir  y memorizar la posición del dispositivo en la altura deseada con el botón ok.
En el indicador de temperatura aparece "OFF".	Se ha activado la limitación automática del tiempo.	Apagar el horno con el interruptor principal ①.
La posición del dispositivo de elevación no se puede memorizar.	El horno no estaba bien cerrado.	Volver a abrir y cerrar completamente el horno.
Se pueden borrar todos los mensajes de error con la tecla de reloj  . Con ello se coloca el horno en estado básico. Se debe volver a poner la hora. Si no se puede corregir un mensaje de error o aparece a menudo, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.		
Mensaje de error en el indicador de reloj	Possible causa	Consejos y advertencias
E005 o E305	Error de comunicación entre los módulos del sistema electrónico.	Presionar la tecla de reloj  . Volver a poner el reloj en hora.
E010, E014, E119, E120, E310, E314 o E701	Errores de datos en el sistema electrónico.	Presionar la tecla de reloj  . Volver a poner el reloj en hora.
E011	Se ha presionado durante demasiado tiempo una tecla de manejo.	Presionar todos las teclas de manejo individualmente y comprobar si están atascadas.

Mensaje de error en el indicador de reloj	Possible causa	Consejos y advertencias
E101 o E104	El sensor de temperatura está sobrecargado.	Presionar la tecla de reloj ☺. Volver a poner el reloj en hora.
E115	La temperatura del horno es demasiado alta.	Dejar enfriar el horno hasta que se pueda volver a manejar.
E702, E704, E705 o E706	Errores de datos en el sistema electrónico del dispositivo de elevación.	Presionar la tecla de reloj ☺. Volver a poner el reloj en hora.
E703	No funciona el contacto de puerta.	Presionar la tecla de reloj ☺. Volver a poner el reloj en hora.
E711	Se ha presionado durante demasiado tiempo una tecla del dispositivo de elevación.	Presionar la tecla de reloj ☺. Volver a poner el reloj en hora.
	Una tecla del dispositivo de elevación está atascada.	Presionar todos las teclas del dispositivo de elevación individualmente y comprobar si están atascadas.
	El vidrio frontal no está bien ajustado.	Mover ligeramente el vidrio frontal hasta que las teclas del dispositivo de elevación no puedan atascarse.



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

Cambio de las bombillas de iluminación del horno

Si se funde una bombilla de iluminación del horno se debe cambiar.

Las bombillas de recambio resistentes a la temperatura se pueden obtener en un comercio especializado o poniéndose en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Sólo utilizar estas bombillas.



Sólo cambiar las bombillas de iluminación del horno cuando el horno está frío. ¡Peligro de quemaduras!

Lámparas de techo

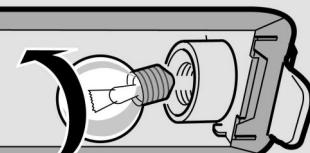
A



Utilizar sólo bombillas de 40 vatios.

1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
2. Colocar un trapo de cocina sobre la vitrocerámica para evitar daños.
3. Retirar el vidrio protector. Tirar con el pulgar la lengüeta de metal hacia atrás. (Figura A)
¡Atención! El vidrio protector está suelto en cuanto se desengancha un lado. Sujetarlo.
4. Desenroscar la bombilla (Figura B) y sustituir por el mismo tipo de bombilla.
5. Volver a colocar el vidrio protector. Para ello, colocar el vidrio protector debajo de la lengüeta en un lado y presionar con fuerza del otro lado, hasta que encaje.
6. Quitar el trapo de cocina de la vitrocerámica y volver a conectar el fusible.

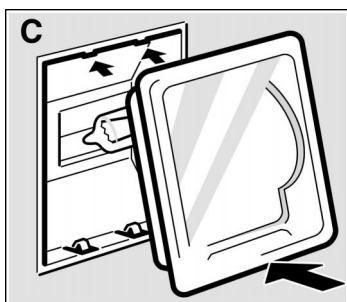
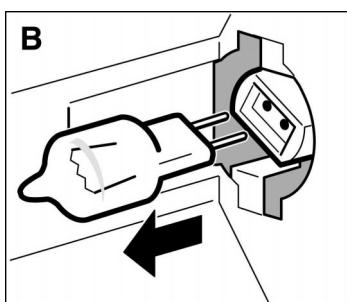
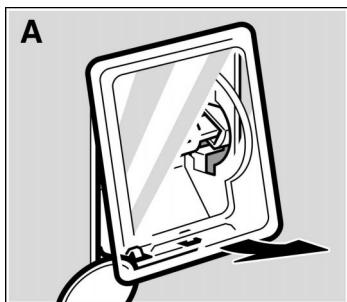
B



Bombillas laterales

Utilizar sólo bombillas halógenas de 10 vatios.
Agarrar las bombillas halógenas con un trapo limpio y seco. Esto alarga la vida útil de la bombilla.

El procedimiento para cambiar las bombillas laterales izquierda y derecha es idéntico.



1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
2. Para evitar daños, colocar un trapo de cocina sobre la vitrocerámica.
3. Retirar el vidrio protector. Para ello abrir el vidrio protector con la mano desde abajo.
Si no se puede sacar el vidrio protector, utilizar una cuchara de ayuda. (Figura A)
4. Tirar hacia fuera la bombilla, no girarla (Figura B) y reemplazarla por el mismo tipo de bombilla.
Prestar atención a la posición de las clavijas.
Insertar la bombilla ejerciendo presión.
5. Volver a colocar el vidrio protector. Prestar atención a que la curvatura del vidrio esté en el lado de la bombilla.
Colocar el vidrio protector arriba y presionarlo abajo hasta que encaje. (Figura C)
6. Quitar el trapo de cocina de la vitrocerámica y volver a conectar el fusible.

Vidrios protectores

Se tienen que cambiar los vidrios protectores deteriorados.

Los vidrios protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Facilitar el n.º de producto y el n.º de fabricación del horno.

Abrir manualmente el horno

Si el dispositivo de elevación no funciona, se puede abrir el horno manualmente. p. ej., si se interrumpe el suministro eléctrico y hay un plato en el horno.

Para ello se precisa una de estas baterías E-Block de 9 V:

- Alcalinas 6LR61, 6LF22 o 6AM6
- Salinas 6F22

Antes de la apertura



Dejar que el horno se enfrie bien.

El horno está muy caliente después de la utilización.

¡Peligro de quemaduras!

No abrir nunca el horno durante la autolimpieza.

Peligro de quemaduras a causa de explosión

Desconectar el fusible de la caja de fusibles.

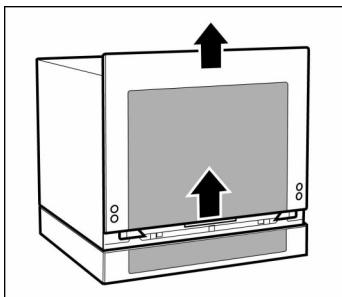
¡Peligro de descarga eléctrica!

Utilizar únicamente las baterías especificadas.

Otras fuentes de tensión eléctrica podrían dañar el horno.

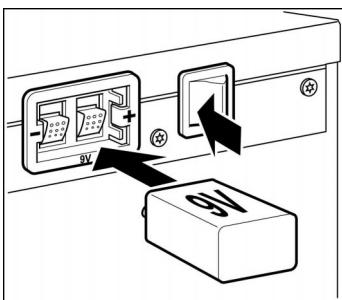
Así se procede

Bajar el dispositivo de elevación menos de 40 cm. El mecanismo de accionamiento del dispositivo de elevación podría dañarse.



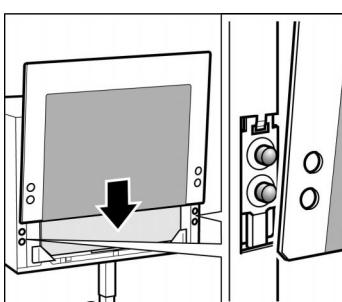
1. Empujar el vidrio frontal hacia arriba y extraerlo hacia delante.
¡Atención! El vidrio frontal queda suelto en cuanto se desengancha de los ganchos de sujeción. Sujetarlo bien.

Las teclas del dispositivo de elevación también se desplazan hacia arriba.



2. Colocar la batería de 9 V en el contacto superior derecho del horno.
Pulsar simultáneamente el interruptor basculante a la derecha.
El dispositivo de elevación desciende lentamente.

Tener en cuenta la polaridad correcta:
izquierda = negativo –
derecha = positivo +



3. Volver a colocar el vidrio frontal y empujarlo hacia abajo.

Asegurarse de que las teclas del dispositivo de elevación encajen debidamente en las aberturas del vidrio frontal.

Cuando las teclas del dispositivo de elevación vuelvan a estar operativas, cerrar el horno. Ahora será posible utilizar de nuevo la función del dispositivo de elevación.

Servicio de Asistencia Técnica

Si su horno tiene que repararse, tiene a disposición nuestro Servicio de Asistencia Técnica. En el listín telefónico encontrará los teléfonos y direcciones de los puntos de Servicio de Asistencia Técnica más cercanos. Los centros de Servicio de Asistencia Técnica listados también le proporcionarán información de un Servicio de Asistencia Técnica más cercano.

N.º de producto y n.º de fabricación

Si solicita nuestro Servicio de Asistencia Técnica, proporcione el n.º de producto (E-Nr.) y n.º de fabricación (FD-Nr.) completos de su horno. La placa de características con los números la encontrará en la parte inferior de la base del dispositivo de elevación.

Para que, en caso necesario, no tenga que buscar durante mucho tiempo, puede introducir aquí los datos de su horno.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Servicio de A. T. ☎

Embalaje y aparatos usados

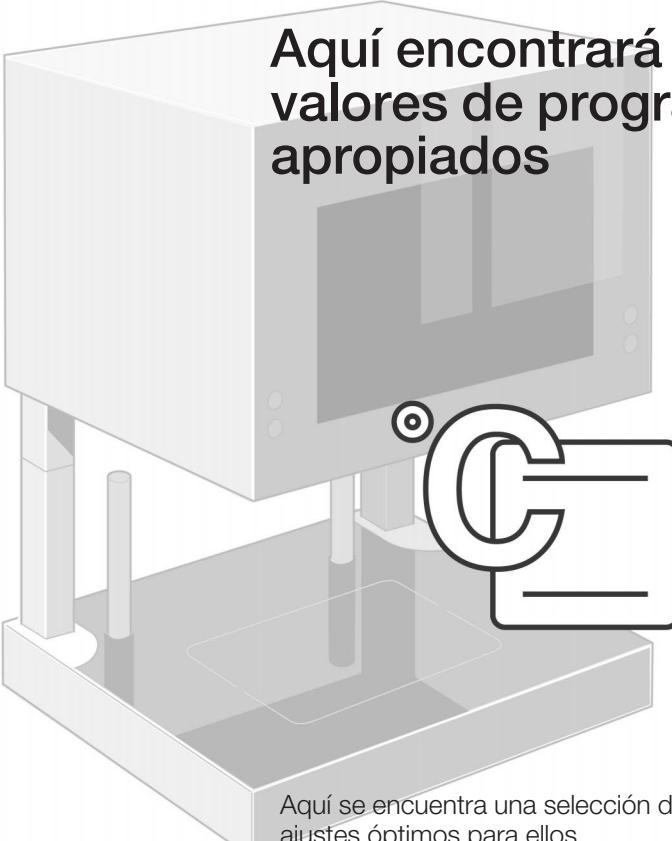
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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.



Aquí encontrará los
valores de programación
apropiados

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos.

Encontrará muchos consejos acerca de los recipientes y la preparación, así como pequeñas ayudas en caso de avería, por si hay algún problema.

Valores de programación y consejos

Los valores de programación son válidos para introducir el plato en el horno frío. Así se ahorra energía.

La temperatura y la duración depende de la naturaleza y cantidad del alimento. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo.

En los consejos se dan informaciones adicionales. Éstas le ayudarán a elaborar el plato a su gusto.

Accesorios

Utilizar los accesorios que se suministran.

Los accesorios adicionales y los accesorios opcionales se pueden comprar en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

Las bandejas y moldes más apropiados son los de metal oscuro. Lo mejor es colocar el metal o vidrio claro directamente encima de la vitrocerámica.

Tener en cuenta los consejos y advertencias del fabricante.

Pasteles y repostería

Colocar los moldes sobre la parrilla.

Colocar la masa de pan directamente encima de la vitrocerámica.

Pasteles en moldes

Molde	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
-------	--------	-----------------------	-------------------	---------------------

Pasteles de masa batida simple	Molde alto/molde para roscas/ molde rectangular	1	④	150 - 170	50 - 60
--------------------------------	---	---	---	-----------	---------

Pasteles de masa batida fina (p. ej., coca)	Molde alto/molde para roscas/ molde rectangular	1	④	140 - 160	60 - 70
---	---	---	---	-----------	---------

Pasteles en moldes	Molde	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	0		150 - 170	25 - 35
Bases de tarta de masa batida	Forma para bizcocho para tartas	0		160 - 180	20 - 30
Bizcocho	Molde desarmable	1		160 - 180	30 - 40
Tarta de frutas o requesón, pastaflora*	Molde desarmable	1		170 - 190	70 - 90
Pastel de frutas, fino (masa batida)	Molde desarmable/ forma de escudilla	1		150 - 170	50 - 60
Pasteles salados* (p. ej., Quiche, pastel de cebolla)	Molde desarmable	0		170 - 190	50 - 60

* Pastel, dejar enfriar aprox. 20 minutos en el horno.

Pasteles sobre bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Masa batida o masa de levadura con revestimiento seco	Bandeja	1		180 - 200	20 - 30
	Bandeja + bandeja universal*	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Masa batida o masa de levadura con revestimiento jugoso	Bandeja	2		160 - 180	40 - 50
	Bandeja + bandeja universal*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja universal	1		190 - 210	15 - 20
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2		170 - 190	30 - 40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	2		180 - 200	30 - 40
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja universal	2		170 - 190	60 - 80
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	1		180 - 200	60 - 70
Pizza	Bandeja universal	1		210 - 230	25 - 35
	Bandeja + bandeja universal*	3 + 1		190 - 210	40 - 50

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

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Precalentar				300	8 - 10
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*	sin	0		200	35 - 45
Precalentar				300	8 - 10
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*	sin	0		200	45 - 55
Panecillos	Bandeja	2		220 - 240	25 - 35
Panecillos retostados, pretzels	Bandeja	1		200 - 220	10 - 25
	Bandeja + bandeja universal**	3 + 1		180 - 200	15 - 25

* No verter agua directamente encima de la vitrocerámica.

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

Pastelitos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja	2		130 - 150	10 - 20
	Bandeja + bandeja universal*	3 + 1		120 - 140	25 - 35
Merengues	Bandeja	1		70 - 90	100 - 150
Suspiros de monja	Bandeja	1		210 - 230	30 - 40
Almendrados	Bandeja	1		110 - 130	30 - 40
	Bandeja + bandeja universal*	3 + 1		100 - 120	40 - 50
Hojaldre	Bandeja	1		180 - 200	25 - 35
	Bandeja + bandeja universal*	3 + 1		170 - 190	35 - 45

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

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Quiere hornear con una receta propia.

Orientarse con los pasteles o repostería de las tablas de cocción similar.

Quiere averiguar si los pasteles de masa batida están hechos.

El pastel se desmorona.

Aprox. 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción que indica la receta, pinchar bien con un palillo de madera en la parte superior del pastel. El pastel está listo si la masa no se queda adherida al palillo

El pastel ha recuperado espesor por el centro pero no en el borde.

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

El pastel está demasiado oscuro por la parte de arriba.

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

El pastel está demasiado seco.

Colocar los accesorios en un nivel más bajo. Escoger una temperatura más baja y hornear el pastel un poco más.

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

Pinchar con un palillo pequeños agujeros en el pastel acabado y rociar por encima zumo de fruta o alguna bebida alcohólica. La próxima vez poner la temperatura a 10 grados más y acortar el tiempo de horneado.

El pastel o las pastas se han dorado de forma irregular.

La próxima vez, utilizar menos líquido. Hornear a temperatura más baja durante un poco más tiempo. En pasteles con revestimiento jugoso, hornear previamente la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta los tiempos de horneado que se indican en la receta.

El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo. El jugo de fruta se sale.

Bajar un poco la temperatura. Hornear las pastas delicadas con calor superior e inferior ☒ en un nivel. Si el papel de hornear sobresale, puede influir en la circulación del aire. Cortar siempre a medida el papel de hornear. Para hornear a un nivel con el aire caliente 3D ☓, colocar el accesorio a la altura 1 o 3.

Se ha horneado en dos niveles. En la bandeja superior las pastas están más oscuras que en la inferior.

Utilizar la próxima vez una bandeja universal más profunda.

Quiere utilizar bandejas y moldes de metal claro o vidrio.

Para hornear en dos niveles se ha de usar siempre el aire caliente 3D ☓. Las placas que se han introducido a la vez no siempre están listas al mismo tiempo.

Al hornear pasteles jugosos se produce agua condensada.

Colocar el recipiente directamente encima de la vitrocerámica.

Es un fenómeno físico. Al hornear se produce vapor que se escapa por la abertura de ventilación. El vapor de agua se puede depositar en los frontales de los muebles cercanos y gotear en forma de agua condensada.

Carne, aves, pescado

Recipientes

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. La bandeja universal también se puede usar para asados grandes.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la vitrocerámica.

Colocar la vajilla de cristal caliente encima de un paño de cocina seco. Sobre una base fría o mojada el cristal puede romperse.

Asado

El resultado del asado depende del tipo y la calidad de la carne.

Añadir 2 o 3 cucharadas soperas de líquido a las carnes magras y entre 8 y 10 cucharadas a los estofados.

Después del tiempo de asado, deberán reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Asado al grill

Tomar piezas en la medida de lo posible del mismo grosor.

Deberían tener un grosor de al menos 2 y hasta 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas.

Colocar las piezas directamente sobre la parrilla. Se hacen mejor en el centro de la parrilla.

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

Carne

Para que no se sequen los filetes, no salarlos hasta después de asarlos al grill.

Dar la vuelta a los trozos de carne al transcurrir la mitad del tiempo y las piezas de grill después de que hayan transcurrido las tres cuartas partes del tiempo.

Carne		Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, grill	Duración en minutos
Estofado de vaca	1 kg	cerrado	0	<input type="checkbox"/>	200 - 220	100
	1,5 kg		0	<input type="checkbox"/>	190 - 210	120
	2 kg		0	<input type="checkbox"/>	180 - 200	140
Lomo de buey	1 kg	abierto	0	<input type="checkbox"/>	210 - 230	80
	1,5 kg		0	<input type="checkbox"/>	200 - 220	90
	2 kg		0	<input type="checkbox"/>	190 - 210	100
Roastbeef, medio*	1 kg	abierto	0	<input type="checkbox"/>	220 - 240	60
Filetes, hechos		Parrilla***	4	<input type="checkbox"/>	3	20
Filetes, poco hechos		Parrilla***	4	<input type="checkbox"/>	3	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej., papada)	1 kg	abierto	0	<input type="checkbox"/>	190 - 210	130
	1,5 kg		0	<input type="checkbox"/>	180 - 200	150
	2 kg		0	<input type="checkbox"/>	170 - 190	170
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espaldilla, pata)	1 kg	abierto	0	<input type="checkbox"/>	200 - 220	140
	1,5 kg		0	<input type="checkbox"/>	190 - 210	160
	2 kg		0	<input type="checkbox"/>	180 - 200	190
Costillar de cerdo, con hueso	1 kg	cerrado	0	<input type="checkbox"/>	210 - 230	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	0	<input type="checkbox"/>	200 - 220	100
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4	<input type="checkbox"/>	3	12
Asado de ternera	1 kg	abierto	0	<input type="checkbox"/>	180 - 200	100
	2 kg		0	<input type="checkbox"/>	170 - 190	120
Pierna de cordero sin hueso	1,5 kg	abierto	0	<input type="checkbox"/>	170 - 190	120

* Dar la vuelta al roastbeef después de que haya transcurrido la mitad del tiempo. Después de cocerlo, enrollarlo en papel de aluminio y dejar reposar durante 10 minutos.

** Cortar la corteza de la carne de cerdo. Colocarla en el recipiente con la corteza hacia abajo primero.

*** Colocar la bandeja universal en el nivel 1.

Aves

Los pesos de la tabla se refieren a aves sin relleno y listas para asar.

En el pato o ganso, pinchar la piel de debajo de las alas para que pueda salir la grasa.

Las aves salen especialmente marrones y crujientes cuando, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

Girar las aves enteras cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo.

Aves

Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
------------	--------	-----------------------	-------------------	---------------------

Mitades de pollo Entre 1 y 4 piezas	de 400 g	Parrilla*	2		210 - 230	40 - 50
Piezas de pollo	de 250 g	Parrilla*	2		210 - 230	30 - 40
Pollo entero Entre 1 y 2 piezas	de 1 kg	Parrilla*	2		200 - 220	50 - 80
Pato	1,7 kg	Parrilla*	2		180 - 200	90 - 110
Ganso	3 kg	Parrilla*	2		160 - 180	120 - 140
Pavo joven	3 kg	Parrilla*	2		180 - 200	100 - 120
Muslos de pavo 2 trozos	de 800 g	Parrilla*	2		180 - 200	90 - 110

* Colocar la bandeja universal en la altura 1.

Pescado

Los datos se refieren al pescado sin rebozar.

Pescado	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C. grill	Duración en minutos
Pescado, al grill 1 kg 1,5 kg	de 300 g	2		2	20 - 25
		Parrilla*	2		200 - 220
			2		40 - 50
Pescado en rodajas (p. ej., lonchas)	de 300 g	Parrilla*	3		190 - 210
			2		50 - 60
				2	20 - 25

* Colocar la bandeja universal en la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

En la tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.

Seleccionar los datos del peso más parecido y ajustar el tiempo correspondiente.

Quiere averiguar si el asado está hecho.

Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con la cuchara sobre el asado. Si está consistente, está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.

El asado está demasiado oscuro y la corteza está parcialmente quemada.

Seleccionar una temperatura un poco más baja.

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

En la próxima ocasión, utilizar una cacerola más pequeña o añadir más líquido.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.

En la próxima ocasión, utilizar una cacerola más grande o añadir menos líquido.

Al servir el asado se origina vapor de agua.

Es un fenómeno físico. Gran parte del vapor de agua sale por las aberturas de ventilación. El vapor de agua se puede depositar en los frontales de los muebles cercanos y gotear en forma de agua condensada.

En vez de utilizar el calor superior e inferior ☒, utilizar el grill con aire caliente ☐. Así no se calienta tanto el jugo del asado y se produce menos vapor de agua.

Asado a fuego lento

Asar a fuego lento es el mejor método de asado para piezas de carne tiernas de todo tipo, para cocerlas poco hechas o al punto. La carne queda muy jugosa y tierna.

Las ventajas: Se tiene mucho juego en la planificación del menú, porque la carne asada a fuego lento se mantiene caliente sin problemas.

Recipientes apropiados

Utilizar recipientes resistentes al calor, recipientes planos, p. ej., una bandeja de porcelana.

Así se procede

1. Encender el horno con el interruptor principal ①.
2. Ajustar el tipo de calentamiento Calor superior e inferior □.
3. Poner la temperatura a 90 °C.
4. Encender y precalentar el horno con la tecla ok. Al mismo tiempo, calentar los recipientes encima de la vitrocerámica.
5. Calentar un poco de grasa en una sartén. Sofreír intensamente la carne y colocarla inmediatamente encima del recipiente precalentado.
6. Volver a introducir en el horno el recipiente con la carne y volverla a asar. Para la mayoría de trozos de carne, la temperatura más adecuada para el asado posterior es de 90 °C.

Consejos y advertencias para el asado a fuego lento

Utilizar sólo carne fresca.

Asar la carne a una temperatura muy alta y durante suficiente tiempo.

En el asado posterior, no cubrir la carne en el horno.

Los trozos de carne más grandes tampoco se tienen que girar.

La carne se puede cortar inmediatamente después del asado a fuego lento. No necesita reposo.

Debido al método especial de asado la carne parece poco hecha por dentro. Eso no significa que esté cruda o demasiado poco hecha.

Tabla

Para asar a fuego lento, son apropiados todo tipo de carnes de vaca, cerdo, ternera y cordero. Los tiempos de soasado y asado posterior dependen del tamaño de la carne.

Los tiempos de soasado se cuentan a partir del momento en que se coloca la carne en la grasa caliente.

Plato	Soasar en la zona de cocción en minutos	Asado posterior en el horno en minutos
Trozos de carne pequeños		
Cubitos o tiras	alrededor de 1 - 2	20 - 30
Pequeños filetes o medallones	por lado 1 - 2	35 - 50
Trozos de carne medianos		
Solomillo entero (400 - 800 g)	alrededor de 4 - 5	75 - 120
Espalda de cordero (aprox. 450 g)	por lado 2 - 3	50 - 60
Chuleta doble	alrededor de 7 - 9	100 - 120
Trozos de carne grandes		
Solomillo entero (a partir de 900 g)	alrededor de 6 - 8	120 - 150
Redondo (600 g - 1 kg)	alrededor de 8 - 10	120 - 150
Redondo (1,1 - 2 kg)	alrededor de 8 - 10	180 - 270

Consejos y advertencias para el asado a fuego lento

La carne asada a fuego lento no está tan caliente como la carne asada de manera convencional.

Quiere mantener caliente la carne asada a fuego lento.

Calentar los platos y servir las salsas muy calientes.

Después del asado a fuego lento, volver a colocar la temperatura a 70 °C. Los trozos de carne pequeños se pueden mantener calientes hasta 45 minutos, los trozos grandes hasta dos horas.

Gratinados, gratenes, tostadas, verduras

Los gratenes son gratinados de ingredientes crudos que se tuestan.

Plato	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, grill	Duración en minutos
Soufflé, dulce (p. ej., soufflé de requesón con fruta)	Molde para gratinar	0		170 - 190	45 - 55
Soufflé, picante de ingredientes cocidos (p. ej. gratinado de pasta)	Molde para gratinar o Bandeja universal	0 1	 	180 - 200 170 - 190	30 - 40 25 - 35
Soufflé, picante de ingredientes crudos (p. ej. gratinado de patatas)	Molde para gratinar o Bandeja universal	0 1	 	190 - 210 190 - 210	45 - 55 40 - 50
Tostar rebanada, 8 piezas	Parrilla	4		3	2 - 6
Gratinar rebanada, 8 piezas	Parrilla**	3		3	5 - 10
Verduras asado al grill, frescas	Bandeja universal	2		3	30 - 40

* El gratinado debe tener una altura máx. de 2 cm.
Si es más alto, utilizar el calor superior e inferior .

** Colocar la bandeja universal en el nivel 1.

Secado en horno

Utilizar sólo fruta y verdura en perfecto estado.

Lavarla a fondo y secarla.

Colocar papel de hornear encima de la parrilla y la bandeja universal.

Plato		Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Aros de manzana	600 g	Parrilla + bandeja universal*	3 + 1	()	80	aprox. 5
Rodajas de pera	800 g	Parrilla + bandeja universal*	3 + 1	()	80	aprox. 8
Ciruelas	1,5 kg	Parrilla + bandeja universal*	3 + 1	()	80	aprox. 10
Hierbas para cocinar, limpias	200 g	Parrilla + bandeja universal*	3 + 1	()	80	aprox. 1 ½

* Colocar la parrilla encima de la bandeja universal.

Nota

Dar la vuelta varias veces a la fruta jugosa o verdura.

Desprender del papel lo tostado inmediatamente después de que se seque.

Confitado

Utilizar solo fruta y verdura en perfecto estado. Lavar la fruta y verdura a fondo.

No cocer a la vez más de seis vasos de fruta o verdura.

Los tiempos indicados en las tablas son orientativos. Pueden verse influidos por la temperatura ambiente, el número de tarros, la cantidad y la temperatura del contenido del tarro, etc.

Antes de desconectar o apagar el horno, asegurarse de que los tarros burbujeen, es decir que asciendan muchas burbujitas.

Preparativos

Los tarros y las juntas de goma deben estar limpios y en perfecto estado. Si es posible, utilizar tarros de la misma medida. Los valores en la tabla se refieren a tarros redondos de un litro.

¡Atención! No utilizar tarros más grandes o más altos. Las tapas podrían romperse.

No llenar los tarros demasiado con fruta o verdura. Cerrar debidamente. Procurar que los bordes de los tarros estén limpios.

Así se procede

- 1.** Colocar la bandeja universal en el nivel 1.
Colocar los tarros en la bandeja de manera que no se toquen unos a otros.
- 2.** Verter medio litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
- 3.** Cerrar el horno.
- 4.** Ajustar el tipo de calentamiento □.
- 5.** Poner la temperatura entre 170 y 180 °C.
- 6.** Poner en marcha con la tecla ok.

Confitado de fruta

Cuando los tarros burbujeen, al cabo de 40-50 minutos, apagar el horno con el interruptor principal ①.

Después de dejarlos unos 25-35 minutos con el calor residual, sacar los tarros del horno. Si se dejan enfriar durante bastante tiempo en el horno se podrían formar gérmenes y se favorecería la acidificación de la fruta confitada.

Fruta en tarros redondos de un litro

	al burbujejar	Calor residual
Manzanas, grosellas, fresas	Desconexión	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosella espinosa	Desconexión	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	Desconexión	aprox. 35 minutos

Confitado de verduras

En cuanto los tarros burbujeen bien, volver a colocar la temperatura entre 120 y 140 °C.
Al transcurrir el tiempo indicado, desconectar el horno con el interruptor principal ①.

Después de dejarlos unos 30 o 35 minutos con el calor residual, sacar los tarros del horno.

La verdura en decocción fría en tarros redondos de un litro

	al burbujejar 120 °C - 140 °C	Calor residual
Pepinillos	apagar	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

Extracción de los tarros

Colocar los tarros sobre un paño de cocina seco. Sobre una base fría o mojada el cristal puede romperse.

Productos congelados ya preparados

Colocar los productos congelados ya preparados directamente encima de la vitrocerámica o encima de una bandeja. Así se aprovecha el calor de contacto con Speed .



No colocar nunca papel de hornear directamente encima de la vitrocerámica. ¡Peligro de incendio!

Los valores de programación son válidos para productos congelados ya preparados.

Plato		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pizza	Base fina	0	 speed	270 - 300	10 - 20
	Base gruesa Pizza o baguette	0	 speed	230 - 280	15 - 25
	Minipizza	0	 speed	230 - 280	8 - 15
	Pizza en 2 niveles	1 + 3		200 - 220	15 - 30
Productos de patata	Patatas fritas*	0	 speed	250 - 280	15 - 25
	Croquetas Patatas duquesa	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Tortitas de patata, patata rellena	0	 speed	250 - 280	10 - 20
Productos de panadería (cocer acabado)	Panecillos	0	 speed	220 - 250	5 - 15
	Pretzels	0	 speed	220 - 250	5 - 15
Hamburguesa vegetal	Barritas de pescado	0	 speed	250 - 280	5 - 15
	Palitos de pollo	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Hamburguesa de verdura	0	 speed	250 - 280	15 - 25

* Repartir sobre la placa de forma homogénea y sin apilar. Para hornear en dos niveles se ha de usar siempre el aire caliente 3D , colocar el accesorio a la altura 1 y 3.

Descongelación

Extraer los alimentos del embalaje y colocarlos en un recipiente apropiado en medio de la parrilla.

Tener en cuenta los datos del fabricante en el embalaje.

Los tiempos para la descongelación dependen del tipo y cantidad de alimento en cuestión.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C
Productos congelados delicados p. ej., tartas de chocolate o cobertura de azúcar, tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, frutas, etc.	Parrilla	1		20 °C
Otros productos congelados* p. ej., pollo, embutido y carne, pan, panecillos, pasteles y repostería	Parrilla	1		50 °C

* Cubrir los alimentos con papel de microondas. Colocar las aves en el recipiente con la pechuga hacia abajo.

Nota

A 20 °C se encienden las lámparas del horno; entre 30 °C y 60 °C se apagan.

Conservación en caliente y derretido

Tipo de calentamiento

Sobre la superficie de calentamiento se pueden conservar calientes los platos y se puede derretir chocolate, mantequilla o gelatina con el horno abierto.

Conservar caliente el horno 

Tiene un nivel de calentamiento y sólo se puede encender con el horno abierto. La función del dispositivo de elevación está bloqueada y en el indicador de temperatura se ilumina el símbolo llave .

Para platos en recipientes cerrados es muy apropiada la conservación caliente con el horno abierto. Con la calor suave, el plato no se sobrecalienta y queda jugoso.

Los tiempos para la descongelación dependen del tipo y cantidad de alimento en cuestión.

No utilizar papel de aluminio o recipientes de plástico para derretir. Se derriten.

	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel
Conservar caliente con el horno abierto	0		1
Derretir, disolver p. ej., chocolate, mantequilla, gelatina	0		1

Consejos para ahorrar energía

Precalentar el horno únicamente cuando en la receta o en la tabla de instrucciones de servicio así se especifique.

Utilizar moldes para hornear de metal oscuros, lacados o esmaltados. Cogerán especialmente bien el calor.

Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. Así el horno aún está caliente y el segundo pastel tarda menos en hacerse.

Para platos con largos tiempos de cocción apagar el horno entre 5 y 10 minutos antes. El plato se acaba de cocer con el calor residual.

La acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. Hemos recopilado la siguiente información basándonos en los resultados de las últimas investigaciones.

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se produce sobre todo en productos de patata o de cereales calentados a grandes temperaturas, como p. ej., patatas chip, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de panadería de pastaflora (galletas, pan de especias, etc.).

Consejos para una preparación de platos bajos en acrilamida

General

Reducir al máximo los tiempos de cocción.
Dorar los alimentos, no dejar que se tuesten demasiado.
Los alimentos asados o fritos en trozos grandes y gruesos contienen menos acrilamida.
A ser posible, utilizar patatas frescas. No deberían presentar zonas verdes o germinadas. No almacenar las patatas a menos de 8 °C.

Hornear

Con calor superior e inferior ☰ máx. 200 °C, con aire caliente 3D ☰ máx. 180 °C.

El huevo o la yema de huevo evitan la formación de acrilamida.
Con calor superior e inferior ☰ máx. 190 °C, con aire caliente 3D ☰ máx. 170 °C.

Pastas y galletas

Repartir sobre la placa de forma homogénea y sin apilar.
Hornear por lo menos 400 g por cada placa para que no se sequen.

Patatas fritas de horno

Comidas normalizadas

Estas tablas se han creado para los diferentes institutos para facilitar la comprobación y la examinación de los diferentes hornos.

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Horneado

Los siguientes valores de programación han sido calculados exclusivamente para la introducción de los alimentos en el horno frío.

Plato	Accesorios/molde	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Churros	Bandeja	1		160 - 180	20 - 30
	Bandeja + bandeja universal*	3 + 1		140 - 160	35 - 45
Pastelitos, 20 unidades	Bandeja	2		160 - 180	25 - 35
Pastelitos, 20 unidades por bandeja (precalentar)	Bandeja + bandeja universal*	3 + 1		140 - 160	30 - 40
Bizcocho de agua	Molde desarmable	1		160 - 180	30 - 40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	2		160 - 180	40 - 50
	Bandeja + bandeja universal*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Pastel de manzana recubierto	2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm	0		190 - 210	70 - 80

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

Asado al grill

Los siguientes valores de programación han sido calculados exclusivamente para la introducción de los alimentos en el horno frío.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Escalón del grill	Duración en minutos
Tostar rebanada (precalentar durante 10 minutos)	Parrilla	4		3	1 - 2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades*	Parrilla	3		3	25 - 30

* Girar después de que hayan pasado las $\frac{2}{3}$ partes del tiempo. Colocar la bandeja universal en el nivel 1.

Noticias

Noticias

Noticias

Noticias