



Apreciadas clientas, apreciados clientes,

Acaba de adquirir un horno Neff. Queremos expresarle nuestro más sincero agradecimiento por su muestra de confianza, esperamos que disfrute cocinando y que su nuevo horno le satisfaga durante muchos años.

Para aprovechar todas las ventajas que le ofrece su horno, lea estas instrucciones de uso.

El índice detallado le facilitará la búsqueda de toda la información importante:

- Además, se incluyen notas importantes en materia de seguridad.
- Se explican en detalle todas las partes de su nueva cocina.
- Le mostramos cómo realizar los ajustes paso a paso.
- En las diversas tablas figuran los valores de ajustes y alturas de inserción para muchos platos. Todos estos platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.
- En caso de que surja alguna incidencia, aquí figuran las informaciones necesarias para solucionar las pequeñas averías.

¡Que disfrute cocinando!

## Instrucciones de uso

---

**B 9481N2**

**es**

**9000 500 645**

# Contenido

<b>Consejos sobre energía y medio ambiente . . . .</b>	<b>5</b>
Ahorrar energía . . . . .	5
Respetar el medio ambiente . . . . .	5
<b>Consejos y advertencias de seguridad . . . . .</b>	<b>6</b>
Antes del montaje . . . . .	6
Consejos y advertencias sobre seguridad . . . . .	6
Causas de los daños . . . . .	8
<b>Su nuevo horno . . . . .</b>	<b>9</b>
El panel de mando . . . . .	9
Selector de funciones . . . . .	10
Selector de temperaturas . . . . .	10
Teclas de manejo y panel indicador . . . . .	11
Tipos de calentamiento . . . . .	11
<b>Calentamiento rápido . . . . .</b>	<b>14</b>
Así se programa . . . . .	14
Horno y accesorios . . . . .	14
Ventilador . . . . .	15
<b>Antes del primer uso . . . . .</b>	<b>15</b>
Calentamiento del horno . . . . .	16
Limpieza previa de los accesorios . . . . .	16

# Contenido

<b>Programar el horno</b> .....	<b>16</b>
Así se programa .....	17
Pantalla de la hora .....	18
Avisador de tiempo .....	19
Duración de funcionamiento .....	20
Final del funcionamiento .....	21
Preselección de funcionamiento .....	22
Ajustar la hora .....	23
Consultar, corregir o cancelar la configuración ....	23
<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>24</b>
Parte externa del aparato .....	24
Horno .....	25
Junta .....	28
Accesorios .....	28
<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....	<b>29</b>
<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>30</b>
<b>Tablas y sugerencias</b> .....	<b>31</b>
Pasteles y repostería .....	31
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	34
Carne, aves, pescado .....	37
Aves .....	39
Pescado .....	40
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill .....	41

# Contenido

<b>Gratinados, soufflés, tostadas .....</b>	<b>42</b>
<b>Productos cocinados ultracongelados .....</b>	<b>43</b>
<b>Descongelación .....</b>	<b>44</b>
<b>Desecar .....</b>	<b>44</b>
<b>Cocción de mermeladas .....</b>	<b>45</b>
Preparativos: .....	45
Así se programa .....	45
Cocción de mermeladas .....	46
Cocción de verduras .....	46
Retirar los tarros del horno .....	46
<b>Acrilamida en los alimentos .....</b>	<b>47</b>

---

# Consejos sobre energía y medio ambiente

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

---

## Ahorrar energía

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

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

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

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

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

---

## Respetar el medio ambiente



Deshacerse del embalaje respetando el medio ambiente.

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

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

---

# Consejos y advertencias de seguridad

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

---

## Antes del montaje

### **Daños derivados del transporte**

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

### **Conexión eléctrica**

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

---

## Consejos y advertencias sobre seguridad

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

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

## **Compartimento de cocción caliente**

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de incendio!

No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

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

¡Peligro de cortocircuito!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

## **Accesorios y recipientes calientes**

¡Peligro de quemaduras!

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

## **Reparaciones inadecuadas**

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

---

## Causas de los daños

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

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

### **Agua en el compartimento de cocción caliente**

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

### **Alimentos húmedos**

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

### **Zumo de frutas**

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

### **Enfriar con la puerta del horno abierta**

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

### **Junta del horno muy sucia**

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

### **Puerta del horno como superficie de apoyo**

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

### **Transportar el aparato**

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

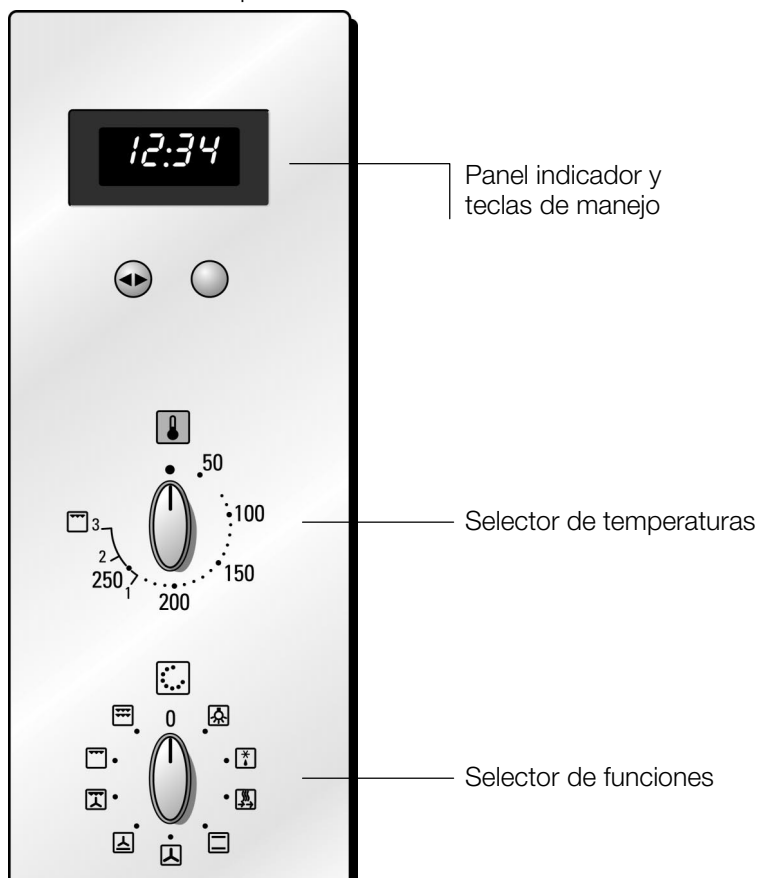


# Su nuevo horno

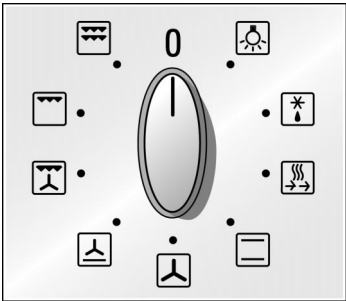
Aquí podrá conocer su nuevo aparato.  
Le explicaremos el panel de mando con los interruptores y las indicaciones visuales. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

## El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato



# Selector de funciones



## Lámpara de iluminación del horno

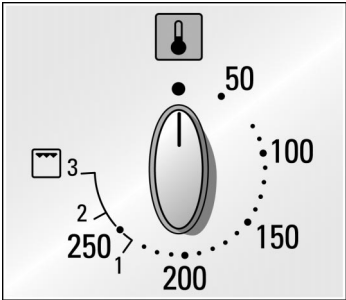
Con el selector de funciones se puede programar el tipo de calentamiento para el horno.

### Ajustes

	Lámpara de iluminación del horno
	Descongelar
	Calentamiento rápido
	Calor superior e inferior
	Aire caliente
	Aire caliente intenso
	Termogratinador
	Grill variable - superficie reducida
	Grill variable - superficie amplia

Si se programa el selector de funciones, se enciende la lámpara del horno.

# Selector de temperaturas



### Temperatura

50-270	Margen de temperatura en °C
--------	-----------------------------

### Grill

1	Grill flojo
2	Grill medio
3	Grill potente

La lámpara indicadora situada encima del selector de temperaturas se enciende cuando el horno está calentando. Se apaga en las pausas de calentamiento.

Escalones del grill

Cuando se asa con grill variable, colocar la superficie reducida ☐ o amplia ☐, en un escalón de grill con el selector de temperaturas.

Teclas de manejo y panel indicador

Tecla función ◀▶	Esta tecla permite la selección de la función Hora ⌚, Reloj avisador ⏰, Duración-Horno ⏱️ y Tiempo de finalización ➡️.
Mando giratorio	Este mando permite realizar el ajuste de la hora, el tiempo del reloj avisador, la durac. ciclo cocción o el tiempo de finalización.

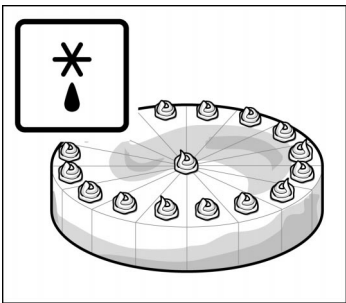
En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

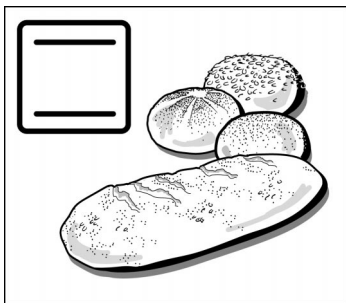
Tipos de calentamiento

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

Descongelar

Una turbina situada en la pared posterior del horno dirige el aire del horno a los alimentos congelados. De este modo se descongelan de forma uniforme carne, aves, pan y pasteles.

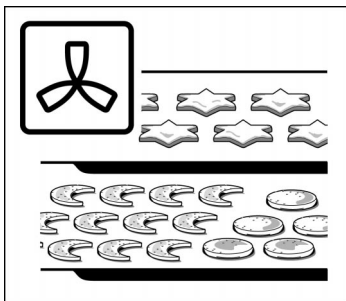




### Calor superior e inferior

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

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



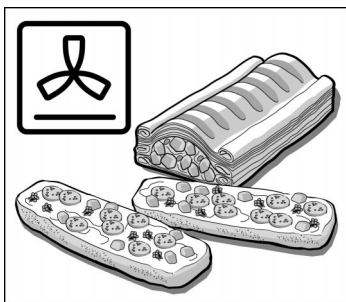
### Aire caliente

Una turbina en la pared posterior del horno distribuye el calor bóveda y solera por el horno de forma uniforme. El aire caliente es óptimo para hornear a la vez sobre dos niveles. Se pueden hornear a la vez galletas y hojaldre en tres niveles.

Incluso los pasteles de masa batida en moldes se pueden conseguir de la mejor manera con este tipo de calentamiento.

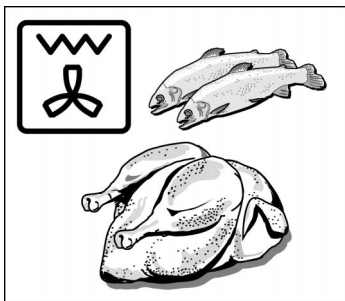
Se selecciona la temperatura del horno de aprox. 20 a 30 °C menor que el calor bóveda y solera.

El aire caliente es igualmente apropiado para desecar.



### Aire caliente intenso

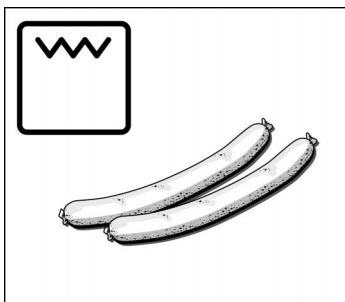
En este tipo de calentamiento el calor inferior calienta los alimentos con más intensidad. El aire caliente activado permite que la calor se distribuya por todo el horno. De esta manera, horneando en un nivel, el pan y la pizza, las tartas de requesón así como también los pasteles de frutas jugosos quedan especialmente buenos.



### **Grill con aire caliente**

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo se consigue que la carne quede crujiente por todos los lados y se ensucia menos el horno que si cocinara con calor bóveda y solera.

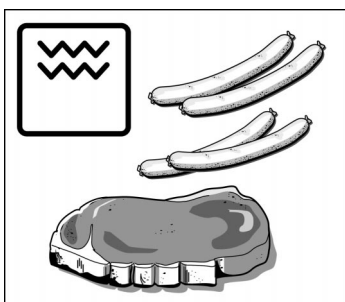
Sin el asador giratorio y sin precalentar también se pueden preparar excelentes piezas de carne, aves y pescado.



### **Grill variable - superficie reducida**

Aquí tan sólo está encendida la parte central de la resistencia del grill.

Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. Colocar los trozos de carne en la parte central de la parrilla. Permite ahorrar energía.



### **Grill variable - superficie amplia**

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


---

# Calentamiento rápido

Así es posible calentar el horno con gran rapidez.

---

## Así se programa

1. Colocar el selector de funciones en calentamiento rápido .
2. Ajustar la temperatura deseada con el selector de temperaturas.

Tras unos segundos, se pone en marcha el horno. La lámpara indicadora sobre el selector de temperaturas se ilumina.

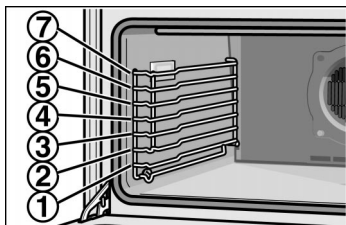
Se apaga la lámpara indicadora.

Introducir el plato en el horno y programarlo.

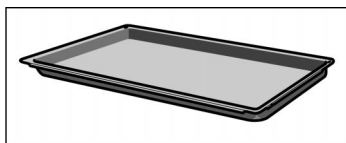
El calentamiento rápido ha finalizado

---

## Horno y accesorios



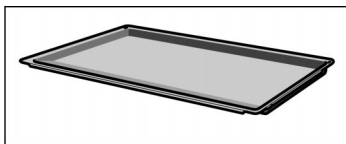
Los accesorios pueden introducirse en el horno a 7 alturas diferentes.



### Bandeja universal

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

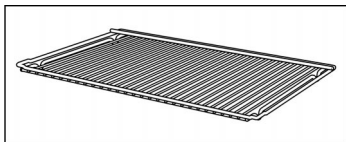
Introducir la bandeja universal en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.



### **Bandeja de horno esmaltada**

para pasteles y galletas.

Introducir la placa en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno. Al extraerla, levantarla ligeramente.



### **Parrillas**

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

---

## **Ventilador**

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

---

## **Antes del primer uso**

En este capítulo hay información sobre los pasos que se han de seguir antes de cocinar por primera vez.

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

En primer lugar, cerciorarse de si parpadean tres ceros en la indicación visual.

### **Si en la indicación visual parpadean tres ceros**

Poner el reloj en hora.

1. Pulsar la tecla ◀▶ hasta que el símbolo ☺ parpadee.  
12:00 aparece en la indicación visual.

2. Mientras el símbolo ☺ parpadea, programar la hora con el mando giratorio.


Tras unos segundos se acepta la hora. Ahora el horno está listo para el funcionamiento.

---

## Calentamiento del horno

### Proceder de la siguiente forma

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

1. Colocar el selector de funciones en Calor superior e inferior .
2. Ajustar a 240 °C con el selector de temperatura.  
Desconectar el selector de funciones transcurridos 60 minutos.

---

## Limpieza previa de los accesorios

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

---

# Programar el horno

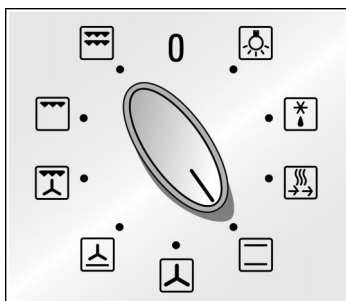
En este capítulo se describe

- cómo encender y apagar el aparato
- cómo seleccionar el modo de funcionamiento y la temperatura
- cómo programar la alarma para tiempos breves
- cómo apagar el aparato de modo automático (duración y final de funcionamiento)
- cómo encender y apagar el aparato de modo automático (funcionamiento de preselección)
- cómo configurar la hora

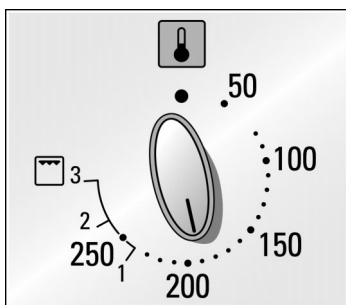


## Así se programa

Ejemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



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



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

### Desconexión

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

### Modificación de los ajustes

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

# Pantalla de la hora





Función de tiempo	Aplicación
Avisador de tiempo	El Avisador de tiempo puede emplearse como un contador de tiempo para huevos o un reloj temporizador de cocina. El aparato no se enciende ni se apaga de forma automática.
Duración de funcionamiento	El aparato se apaga automáticamente tras haber transcurrido la duración de funcionamiento programada (p.ej., <b>1:30</b> horas).
Final del funcionamiento	El aparato se apaga automáticamente a la hora programada (p.ej., a las <b>12:30</b> horas).
Preselección de funcionamiento	El aparato se enciende y se apaga automáticamente. Se combinan las funciones "Duración de funcionamiento" y "Final del funcionamiento".
Hora	Ajustar la hora.

## Consejos y advertencias:

- Si se programa una función de tiempo, aumenta el intervalo de tiempo cuando se ajusten valores superiores (p. ej. duración de funcionamiento hasta **1:00h** minuto a minuto, por encima de **1:00h** de 5 en 5 minutos).
- La pantalla de la hora se oscurece entre las **22:00** y las **5:59** horas si durante este tiempo no se realizan ajustes ni se activa ninguna función de tiempo.

## Apagar y encender la pantalla de la hora

- Con las funciones de tiempo Avisador , Duración de funcionamiento I→I, Final de funcionamiento →I y Preselección de funcionamiento, se emite una señal una vez transcurrido el tiempo programado y parpadea el símbolo  o →I. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para apagar el tono de aviso.

1. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo durante 6 segundos.



La pantalla de la hora se apaga. Cuando una función de tiempo está activa, el símbolo correspondiente permanece iluminado.

2. Pulsar brevemente la tecla de las funciones de tiempo.

La pantalla de la hora se enciende.

## Avisador de tiempo



1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos  y .

2. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio (p.ej. **5:00** minutos).

La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora y el tiempo de la alarma empieza a transcurrir.

## Duración de funcionamiento

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración programada.



1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.  
El aparato empieza a calentar.
2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos <> y I→I.
3. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p.ej. 1:30).  
La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora y la duración de funcionamiento programada empieza a transcurrir.



El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración de funcionamiento programada.

4. Girar el mando de los modos de funcionamiento y de la temperatura a la posición o.
5. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para finalizar la función de tiempo.


## Final del funcionamiento

El aparato se apaga automáticamente a la hora programada.



1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.  
El aparato empieza a calentar.
2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos  y .
3. Programar el final del funcionamiento con el mando giratorio (p.ej. las **12:30** horas).  
La configuración se aplica de modo automático.  
A continuación se vuelve a mostrar la hora.

El aparato se apaga automáticamente a la hora programada para el fin de funcionamiento.

4. Girar el mando de los modos de funcionamiento y de la temperatura a la posición .
5. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para finalizar la función de tiempo.

## Preselección de funcionamiento

El aparato se enciende automáticamente y se apaga a la hora programada. Para ello se deben combinar las funciones "Duración de funcionamiento" y "Final del funcionamiento".

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

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.

El aparato empieza a calentar.

2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos ◀▶ y I→I.

3. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p.ej. **1:30**).

La configuración se aplica de modo automático.

4. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos ◀▶ y →I.

5. Programar el final del funcionamiento con el mando giratorio (p.ej. las **12:30** horas).

El aparato se apaga y espera para conectarse a la hora adecuada (en el ejemplo, a las **11:00** horas).

El aparato se apaga automáticamente a la hora programada para el final del funcionamiento (las **12:30** horas).

6. Girar el mando de los modos de funcionamiento y de la temperatura a la posición 0.
7. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para finalizar la preselección de funcionamiento.

## Ajustar la hora

La hora únicamente se puede modificar cuando ninguna otra función de tiempo está activa.



1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos <> y ⌚.
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.  
La configuración se aplica de modo automático.

## Consultar, corregir o cancelar la configuración

1. Para consultar la configuración: pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se ilumine el símbolo correspondiente.
2. En caso necesario, la configuración puede corregirse con el mando giratorio.
3. Para cancelar la configuración: girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta el valor inicial.

---

# Cuidados y limpieza

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

---

## Parte externa del aparato

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

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

## Indicación

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

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

## Aparatos con frontal de acero inoxidable

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

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

## Aparatos con frontal de aluminio

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

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



# Horno

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

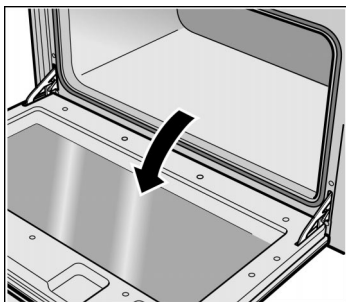
No utilizar productos de limpieza agresivos o abrasivos para la puerta del horno, evitará la rotura del cristal de la puerta.

## Para facilitar la limpieza

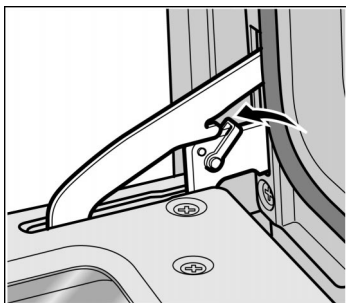
se puede encender la lámpara de iluminación del horno,  
desenganchar la puerta del horno,  
plegar hacia abajo la resistencia del grill en la parte superior del horno  
y desenganchar las rejillas.

**Encender la iluminación del horno**  
**Descolgar la puerta del horno**

Colocar el selector de funciones en .

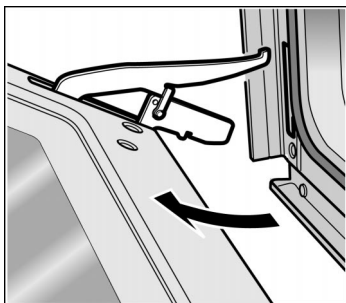


**1.** Abrir por completo la puerta del horno.



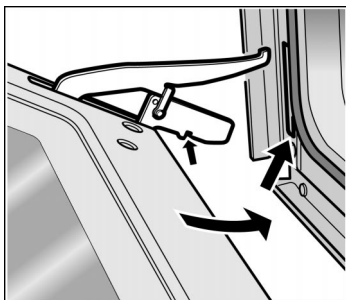
**2.** Mover las dos palancas de bloqueo de la izquierda y la derecha.

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

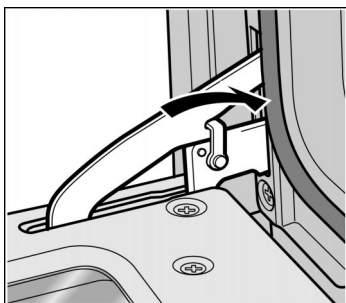


3. Inclinar la puerta del horno.  
Agarrar con ambas manos por la izquierda y derecha.  
Cerrar un poco más y extraerla.

### Enganchar la puerta del horno



1. Tener en cuenta al enganchar la puerta del horno que la entalladura de abajo encaje en la ranura de las bisagras.



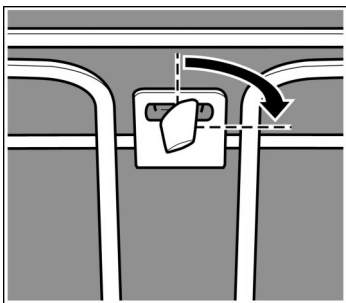
2. Volver a colocar las palancas de bloqueo de la izquierda y la derecha hacia abajo y cerrar la puerta del horno.

### Plegar hacia abajo las resistencias del grill

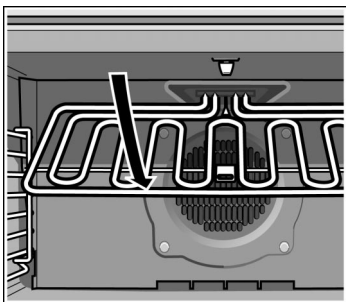


Para poder limpiar mejor la parte superior del horno, plegar hacia abajo la resistencia del grill.

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



1. Girar el cierre 90 grados y soltarlo.



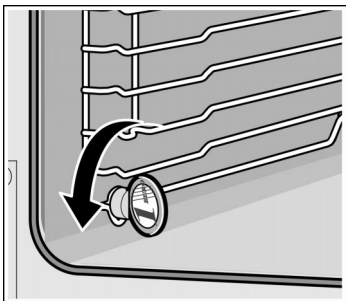
2. Tirar el grill un poco hacia delante y plegarlo hacia abajo.

Después de limpiarlo volver a plegar hacia arriba la resistencia del grill y volver a apretar el cierre.

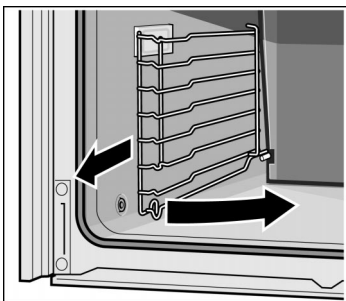
## Limpeza de las rejillas

Las rejillas se podrán desmontar para su limpieza.

La cubierta se puede desmontar para la limpieza.



1. Soltar los tornillos con una moneda.



2. Deslizar hacia abajo y extraer las rejillas.

Limpiar las rejillas con lavavajillas y esponjas o con un cepillo.

## **Limpieza de las superficies esmaltadas del horno**

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

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

Por cierto:

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

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

## **Limpieza del tapa del vidrio protector de la lámpara del horno**

Limpie el vidrio protector preferiblemente con lavavajillas.

---

## **Junta**

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

---

## **Accesorios**

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

# ¿Qué hacer en caso de avería?

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

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible de la cocina está en orden.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
No es posible la desconexión del horno.	El sistema electrónico está averiado.	Desconectar el fusible. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
La indicación reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a poner el reloj en hora.
El horno no calienta.	El fusible está defectuoso.	Comprobar o sustituir el fusible.
	El selector de funciones no está programado.	Programar el selector de funciones.
	El reloj electrónico está programado en temporizador automático.	Programar el reloj electrónico en funcionamiento sin temporizador automático: 1. Pulsar la tecla ◀▶. 2. Volver a poner la Duración I→I a 0:00.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
La iluminación del horno no funciona.	La lámpara está defectuosa.	Para cambiar la bombilla remitirse al Servicio de Asistencia Técnica.
El vidrio interior está roto.		Desconectar el aparato. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Jugo de fruta o manchas de claras de huevo sobre superficies esmaltadas.	Jugos de pasteles húmedos o de carne.	Cambio inofensivo del esmalte, no subsanable.

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

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

---

# Servicio de Asistencia Técnica

**N.º de producto y n.º de fabricación**

Si su equipo debe ser reparado, nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a su disposición. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de Servicio de Asistencia Técnica listados también le proporcionarán información de un Servicio de Asistencia Técnica más cercano.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La placa de características con los números se encuentra a la izquierda, a lo largo del interruptor. Para no tener que buscar demasiado en caso de avería, puede introducir los datos del aparato directamente aquí.

E-Nr.	FD
Servicio de Asistencia Técnica 📞	

---

# Tablas y sugerencias

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

---

## Pasteles y repostería

### Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.









Colocar el molde siempre en la parrilla.

### Tablas

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

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas. La temperatura y la duración de la cocción en el horno dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Probar primero con el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se puede subir la temperatura la próxima vez.

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

Pasteles y tartas para preparar en moldes	Molde en la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración de la cocción en el horno, en minutos
Pastel de masa batida normal,	Molde alto/	2		150-170	50-60
Pastel de masa batida fino (p. ej. coca)	molde para rosas/ molde rectangular	2		140-160	60-70
Base de la tarta con borde de pastaflora	Molde redondo desarmable	2		180-200	15-30
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2		170-190	20-30
Bizcocho	Molde redondo desarmable	2		160-170	25-35
Tarta de fruta o requesón, pastaflora*	Molde redondo desarmable de metal oscuro	2		150-180	60-80
Tarta de fruta, de masa batida fina	Molde redondo desarmable/ molde alto	2		150-170	45-60
Pasteles salados (p. ej., quiche, pastel de cebollas)	Molde redondo desarmable/ bandeja universal	1		170-190	40-50

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

## Indicación de las cantidades para la bandeja pastelera

### Masa de bizcocho:

350g mantequilla o margarina, 270g azúcar, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 6 huevos, 670g harina, 6 cucharaditas rasas de levadura.











### Pasta de levadura:

670g harina, 50g levadura, 1 cucharadita de sal, ¼ litro de leche, 100g azúcar, 2 huevos, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 100g margarina.






Masa para pizza:















1 sobrecito de levadura en polvo, 200 ml leche templada, 400g harina, ½ cucharadita de sal, 12 cucharadas de aceite de oliva.

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración de la cocción en el horno, en minutos
Con guarnición seca (pasteles de masa batida)	1 bandeja	2		150-170	35-45
	2 bandejas	1 + 4		150-170	40-50
Con relleno jugoso (p. ej. masa de levadura con manzanas)*	1 bandeja	2		150-160	45-60
	2 bandejas	1 + 4		150-170	50-65
Brazo de gitano (precalentar)	1 bandeja	2		180-200	10-15
Trenza con 500 g de harina	1 bandeja	2		170-190	25-35
Bollos con 500 g de harina	1 bandeja	2		150-170	65-75
Bollos con 1 kg de harina	1 bandeja	2		140-160	85-95
Pizzas	1 bandeja	2		230-250	20-30
	2 bandejas	1 + 4		160-180	40-50

\* Para preparar pasteles de fruta muy jugosos, utilizar la bandeja universal.

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja universal	2		170-190	30-50
Pan de levadura natural líquida con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja universal	2		230 170-190	10 + 50-65
Panecillos (por ejemplo de centeno)	1 bandeja	2		190-210	15-20

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

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Tiempo de cocción, minutos
Pastas y galletas	1 bandeja	2		160-180	15-25
	2 bandejas	1+4		150-170	20-35
	3 bandejas*	1+4+6		150-170	25-40
Churros y buñuelos	1 bandeja	2		160-180	25-35
	2 bandejas	1+4		130-150	35-45
	3 bandejas*	1+4+6		130-150	40-50
Merengues	1 bandeja	2		80-100	80-90
Buñuelos de viento	1 bandeja	2		210-230	30-40
Hojaldres	1 bandeja	2		110-130	30-40
	2 bandejas	1+4		110-130	35-45
	3 bandejas*	1+4+6		110-130	40-50
Masa de hojaldre	1 bandeja	2		170-190	30-45
	2 bandejas	1+4		170-190	35-50
	3 bandejas*	1+4+6		170-190	40-55

\* Colocar la bandeja universal en el medio. La bandeja superior se puede retirar antes.

## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

**Vd. quiere utilizar una receta propia.**

Oriéntese por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.

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

Unos diez minutos antes de que concluya el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.

**La tarta quedó aplastada.**

Emplee la próxima vez menos líquido o seleccione una temperatura de horneado 10 grados más baja. Observe los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.

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

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

**El pastel sale demasiado moreno por arriba.**

Colóquelo a más profundidad en el horno, seleccione una temperatura de horneado más baja y deje el pastel durante más tiempo en el horno.

**El pastel sale demasiado moreno por abajo.**

Colóquelo en una altura superior, seleccione una temperatura de horneado más baja y deje el pastel durante más tiempo en el horno.

**El pastel sale demasiado seco.**

Pinche varias veces con un mondadientes el pastel ya terminado. Vierta sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccione la próxima vez una temperatura de horneado 10 grados más alta y reduzca el tiempo de horneado.

**El pan o la repostería (por ejemplo tarta de requesón) se presentan con un buen aspecto, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).**

Emplee la próxima vez menos líquido y deje el producto un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con guarnición húmeda, hornee primero la base de la tarta o pastel. Esparza a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Obsérvense siempre estrictamente las indicaciones que se facilitan en las recetas, así como los tiempos de horneado que se señalan.

**Las pastas o los pasteles planos no se desprenden de la bandeja.**

Vuelva a introducir brevemente la bandeja pastelera en el horno y desprenda a continuación inmediatamente las pastas de la bandeja. Cubra la próxima vez la bandeja con papel especial para hornear o con papel pergamino.

**La tarta no se desprende al volcar al molde.**

Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta durante unos 5 a 10 minutos. De esta manera, la tarta se desprende con más facilidad del molde. En caso de que el pastel o la tarta continuara sin poder ser desprendida, despegue cuidadosamente el borde de la tarta con ayuda de un cuchillo. Vuelque nuevamente el molde y cúbralo varias veces con un paño húmedo. La próxima vez deberá engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.

**Vd. ha medido con su propio termómetro la temperatura del horno y ha constatado divergencias en los valores.**

La temperatura del horno es medida por el fabricante al cabo de un tiempo determinado, con ayuda de una parrilla de comprobación específica colocada en el centro del horno. Todo recipiente o accesorio introducido en el horno influye sobre los valores medidos, de modo que en las mediciones que Vd. haga personalmente, siempre tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.

**La repostería sale (por abajo) más morena que por arriba.**

Seleccione una temperatura más baja. La repostería tomará un color dorado más uniforme. Para preparar pasteles delicados se aconseja utilizar la opción «Calor superior e inferior» en una altura. El papel especial para hornear que sobresalga de la bandeja pastelera puede influir negativamente en la circulación del aire en el interior del horno. Recorte por lo tanto el papel siempre exactamente en función de las medidas de la bandeja empleada.

**La tarta de fruta no adquiere suficiente color (sale clara) por abajo. El jugo de fruta rebosa.**

Por ello aconsejamos utilice la próxima vez la bandeja universal, que es más honda.

**En el horneado simultáneo en varias alturas, la repostería de la bandeja superior sale más morena que la que estuvo en la bandeja inferior.**

Seleccione una temperatura más baja. La repostería tomará un color dorado más uniforme. Las bandejas introducidas simultáneamente en el horno no tienen que alcanzar necesariamente todas su punto al mismo tiempo. Deje las bandejas inferiores adicionalmente durante unos 5 a 10 minutos en el horno, o bien introdúzcalas en éste un poco antes que las bandejas superiores.

**Al preparar alimentos horneados húmedos se produce vapor de agua.**

Al preparar alimentos horneados se puede producir vapor de agua. Una parte de este vapor se evacúa, según la forma concreta que tenga la manilla de la puerta del horno, por encima o por debajo de ésta, pudiéndose condensar en el cuadro de mandos frontal del aparato o en los frontales de los muebles adyacentes, en forma de gotas de agua. Esto obedece a razones de carácter físico.

---

## **Carne, aves, pescado**

### **Recipiente**

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

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

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

### **Consejos prácticos para asar**

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

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

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

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

### **Consejos prácticos para asar al grill**

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

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











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










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

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

### Carne

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

Carne	Peso	Vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Estofado de buey (p.ej. costillar)	1-3 kg	cerrado	2		180-200	110-160
	4-5 kg		2		160-180	170-200
Lomo de vaca	1-2 kg	abierto	2		180-200	50-75
Roastbeef, poco hecho*	1-2 kg	abierto	2		200-230	40-60
			2		180-200	70-100
Bistecs, bien hechos		Parrilla	7		Escalón 3	25
Bistecs, al punto			7		Escalón 3	20
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p.ej. cuello)	1 kg	abierto	2		180-190	110-120
	2-3 kg		2		170-180	130-160
	4-5 kg		2		160-170	170-200

Carne	Peso	Vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej., espalda, pierna)	1 kg	abierto	2		180-190	110-120
	2-3 kg		2		170-180	120-160
	4-5 kg		2		160-170	170-220
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1-3 kg	abierto	2		160-180	100-130
Rollo de carne picada	1-2 kg	abierto	2		160-180	100-130
Salchichas		Parrilla	6		Escalón 3	25
Asado de ternera	1-2 kg	abierto	2		160-170	80-130
	2 kg		2		150-160	140-200
Pierna de cordero deshuesada	1-2 kg	abierto	2		160-180	100-130

- \*
Dar la vuelta al roastbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envuélvalo en papel de aluminio y déjelo reposar en el horno durante 10 minutos.
- \*\*
Practicar varios cortes en la corteza. En caso de tener previsto volver la carne, colocarla con la corteza hacia abajo en el recipiente.

Aves

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







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

Al preparar patos o gansos, pinchar repetidas veces la piel de las aves debajo de las alas: De este modo se evita que se formen burbujas de grasa debajo de la piel; la grasa puede salir perfectamente y repartirse por el exterior de la piel.

Volver las piezas enteras de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado en la tabla o receta.




La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de cocción, se unta con mantequilla, agua con sal, con la grasa de la carne o con zumo de naranja.

Si el ave se asa al grill en un recipiente destapado, no saldrá tan crujiente.

Aves	Peso	Vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Duración, en minutos
Pollo en mitades, 1 a 6 piezas	por cada 400 g	Parrilla	3		180-200	40-50
Pollo trinchado		Parrilla	2		180-200	30-40
Pollo, entero de 1 a 5 unidades	por cada 1 kg	Parrilla	2		180-200	70-80
Pata	1,5-2 kg	Parrilla	2		170-190	100-130
Ganso	3 kg	Parrilla	2		160-180	140-160
2 muslos de pavo	por cada 800 g	Parrilla	2		170-190	90-120

## Pescado

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

Pescado	Peso	Vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Pescado, a la parrilla	hasta 300 g	Parrilla*	4		Escalón 2	20-25
	1-3 kg		2		170-190	60-75
Pescado en rodajas	por cada 300 g	Parrilla*	4		Escalón 3	20-25

\* Introducir la bandeja universal en la altura 1.



---

## Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

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

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

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

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

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

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

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

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

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








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

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

Utilice la opción «Turbo-grill» en lugar del «Calor superior e inferior». Con esta función, el fondo del asado no calienta tanto y se produce menos vapor de agua.

# Gratinados, soufflés, tostadas

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

Plato	Vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Soufflés dulces (por ejemplo soufflé de requesón con fruta)	Fuente para soufflés o bandeja universal	3		170 - 190	60-80
Gratinados picantes de ingredientes cocinados (por ejemplo gratinado de pasta)	Fuente para soufflés o bandeja universal	3		200 - 220	40-55
Gratinados picantes de ingredientes crudos (por ejemplo gratén de patatas)	Fuente para soufflés o bandeja universal	2		180 - 200	60-75
Dorar rebanadas de pan de molde					
12 unidades	Parrilla	5		Escalón 3	aprox. 6-7
20 unidades**	Parrilla	5		Escalón 3	aprox. 4-5
Tostar rebanadas de pan de molde					
12 unidades	Parrilla	6		Escalón 3	aprox. 7-10
20 unidades**	Parrilla	6		Escalón 3	aprox. 5-8





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

\*\* Si está lleno, precalentar durante 5 minutos.

# Productos cocinados ultracongelados

Ténganse presentes los consejos y recomendaciones del fabricante que figuran en los envases o envolturas.

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

Plato		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Duración, en minutos
Pastel de hojaldre relleno de fruta*	Bandeja universal	2		180-200	40-50
Patatas fritas	Bandeja universal	2		240-260	25-30
Pizzas	Parrilla con papel de hornear	2		170-190	25-35
Pizza-baguette	Parrilla con papel de hornear	4		190-210	15-20

\* Para el pastel de hojaldre, ponga papel de hornear en la bandeja universal.

**Advertencia:** La bandeja universal se puede deformar durante el horneado de productos ultracongelados. Esta deformación se debe a las grandes diferencias de temperatura que se producen en los accesorios. La deformación desaparece durante el horneado, asado o la preparación al grill de alimentos.

# Descongelación





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

Ténganse presentes los consejos y recomendaciones del fabricante que figuran en los envases o envolturas.

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

# Desecar

- Emplee únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarlas siempre a fondo.
- Deje escurrir bien el agua o séquelas completamente.
- Cubrir la bandeja de horneado y la parrilla con papel especial para hornear o con papel pergamino.

Alimentos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, Grill	Duración, en horas
600 g de manzanas en rodajas	2+4		50-80	aprox. 5
800 g de peras cortadas a trozos	2+4		50-80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	2+4		50-80	aprox. 10
200 g de hierbas aromáticas, limpias	2+4		50-60	aprox. 3

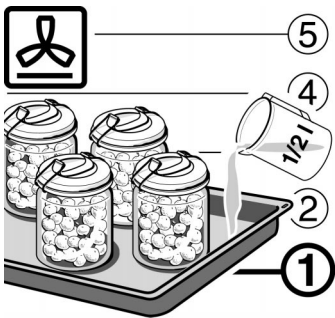
**Advertencia:** Si las frutas o verduras contienen mucho jugo o agua, habrá que darles la vuelta varias veces. Una vez desecados, separar los productos inmediatamente del papel.


# Cocción de mermeladas

## Preparativos:

- ❑ Utilice tarros y anillos de goma limpios y en perfecto estado. Los tarros deberán ser, en lo posible, del mismo tamaño. Los valores de la tabla se refieren a tarros redondos con una capacidad de 1 litro. ¡Atención! No utilizar tarros de mayor tamaño o altura. Las tapas podrían estallar.
- Emplee únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarlas siempre a fondo.
- Verter la fruta o la verdura en los tarros. Volver a limpiar, si es necesario, los bordes del tarro. Tienen que estar limpios. Coloque el anillo de goma y la tapa, estando mojados, sobre el tarro lleno. Cerrar los tarros con una abrazadera.
- No ponga más de ocho tarros en el horno.
- Los tiempos indicados son valores orientativos. La temperatura ambiente, el número de tarros y la temperatura del contenido del tarro pueden influir sobre dichos valores, haciéndolos divergir. Antes de conmutar o desconectar el horno, cerciórese de que el contenido de los tarros esté burbujeando realmente.

## Así se programa



1. Introducir la bandeja universal en la altura 1. Poner los frascos sobre la bandeja de modo que no entren en contacto uno con otro.
2. Verter medio litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Poner el selector de funciones en .
5. Ajustar con el mando selector de la temperatura una temperatura de 160 °C.

# Cocción de mermeladas

En cuanto empiece a burbujear dentro de los tarros, es decir, que ascienden burbujas en intervalos cortos - después de 20 a 40 minutos - desconecte el selector de temperaturas.

Una vez transcurridos unos 25 a 35 minutos de calor residual del horno, retirar los tarros del mismo. Ya que si se dejan enfriar durante un período prolongado en el horno, se fomenta la aparición de gérmenes y la acidulación de la mermelada. Desconecte el selector de funciones.

Fruta en tarros de 1 litro de capacidad	a partir de la aparición de las burbujas	calentamiento posterior
Manzanas, grosellas, fresas	desconectar el mando selector	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas	desconectar el mando selector	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	desconectar el mando selector	aprox. 35 minutos

# Cocción de verduras

En cuanto empiecen a ascender burbujas en el tarro, reduzca primero el selector de temperatura a 100 °C y desconéctelo después.

En la tabla puede consultar cuándo debe apagarse el horno.

Verduras con caldo frío en tarros de un litro de capacidad	a partir de la aparición de las burbujas 100 °C	calentamiento posterior
Pepinos	desconectar	aprox. 25 minutos
Remolacha roja	aprox. 30 minutos	aprox. 30 minutos
Col de Bruselas	aprox. 40 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, lombarda	aprox. 50 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos

# Retirar los tarros del horno

Al retirar los tarros del horno, no colocarlos sobre una base fría o húmeda; los tarros podrían estallar.

# Acrilamida en los alimentos

## ¿A qué alimentos afecta?

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

## Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

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

## This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.