BLAUPUNKT

[es] Instrucciones de uso

Horno integrable 5BD3..50
Forno integrável 5BD3..50

es Índice

Indicaciones de seguridad importantes ... 2
Causas de daños ... 4
Su nuevo horno ... 4
Panel de mando ... 4
Mando de funciones ... 5
Sensores y panel indicador ... 5
Sensores para modificar los valores programados ... 5
Interior del horno ... 5
Accesorios ... 6
Introducción de los accesorios ... 6
Accesorios especiales ... 6
Antes del primer uso ... 7
Programar la hora ... 7
Calentar el horno ... 7
Limpieza de los accesorios ... 7
Programar el horno ... 7
Tipo de calentamiento y temperatura ... 7
Calentamiento rápido ... 7
Programar las funciones de tiempo ... 8
Reloj avisador ... 8
Duración del tiempo de cocción ... 8
Tiempo de finalización ... 9
Hora ... 9
Recetas preprogramadas ... 10
Recipientes ... 10
Preparar el plato ... 10
Recetas preprogramadas ... 10
Seleccionar y configurar las recetas preprogramadas ... 11
Consejos sobre las recetas preprogramadas ... 11
Modificar los ajustes básicos ... 11
Desconexión automática ... 12
Cuidados y limpieza ... 12
Productos de limpieza ... 12
Función luz ... 13
Descolgar y colgar las rejillas o raíles izquierdo y derecho ... 13
Descolgar y colgar la puerta del horno ... 13
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta ... 14
Qué hacer en caso de avería ... 15
Tabla de averías ... 15
Cambiar la lámpara del horno ... 15
Cristal protector ... 15
Servicio de Asistencia Técnica ... 15
Número de producto (E) y número de fabricación (FD) ... 15
Consejos sobre energía y medio ambiente ... 16
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente ... 16
Ahorrar energía ... 16
Función Aire caliente eco ... 16
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina ... 17
Pasteles y repostería ... 17
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado ... 20
Carne, aves, pescado ... 20
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill ... 23
Gratinados, soufflés, tostadas ... 23
Productos preparados ... 23
Platos especiales ... 24
Descongelar ... 24
Desecar ... 25
Cocción de mermeladas ... 25
Acrilamida en los alimentos ... 26
Comidas normalizadas ... 26
Hornear ... 26
Asar al grill ... 27

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

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

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

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

¡Atención!

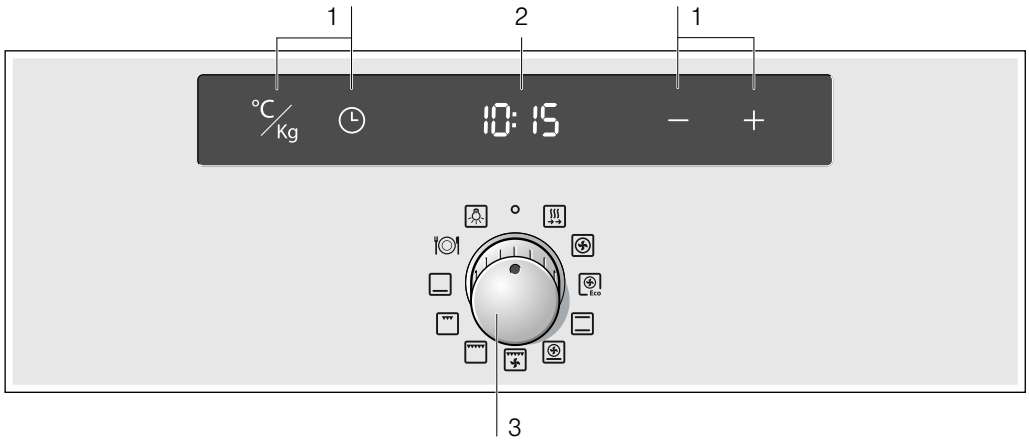
- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Su nuevo horno

Le presentamos su nuevo horno. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre los accesorios y los componentes del interior del horno.

Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. En el panel indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



	Uso
1	Sensores
2	Panel indicador
3	Mando de funciones

Mando giratorio retráctil

En algunos hornos, el mando giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Sensores

No pulsar los sensores con fuerza. Pulsar sólo el símbolo correspondiente.

Mando de funciones

El mando de funciones sirve para seleccionar el tipo de calentamiento.

Posición		Utilización
o	Posición cero	El horno está apagado.
	Calentamiento rápido	El horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.
	Aire caliente 3D	Para pasteles y repostería. Es posible cocinar a tres niveles. Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.
	Aire caliente eco*	Para la preparación, en un nivel y sin necesidad de precalentamiento, de pasteles, repostería, productos ultracongelados, asados y pescado. El ventilador reparte el calor de manera uniforme en el interior del horno para optimizar el uso de energía.
	Calor superior e inferior*	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
	Función pizza	Preparación rápida de alimentos congelados sin necesidad de precalentamiento, p. ej. pizza, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la turbina situada en la pared posterior.
	Grill con aire caliente	Asar piezas de carne, ave y pescado. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill.
	Grill, amplia superficie	Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
	Grill, pequeña superficie	Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
	Calor inferior	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
	Recetas preprogramadas	Recetas especiales. El tipo de calentamiento y la duración dependen del programa y del peso seleccionado. Consultar el capítulo *Recetas preprogramadas*.
	Luz	Encender la lámpara de iluminación del interior del horno.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN60350.

Cuando se selecciona un tipo de calentamiento en el panel indicador se muestra ––.

Sensores y panel indicador

Los sensores sirven para ajustar distintas funciones. En el panel indicador se muestran los valores ajustados.

Sensor		Función del sensor
°C/kg	Temperatura	Seleccionar la temperatura o el nivel de grill.
	Kilogramos	Seleccionar el peso de las recetas preprogramadas.
	Funciones de tiempo	Seleccionar el reloj avisador, la duración del tiempo de cocción I→I, el tiempo de finalización →I y la hora.
–	Menos	Reducir los valores programados.
+	Más	Aumentar los valores programados.

En el panel indicador, se ilumina el símbolo correspondiente a la función de tiempo que está activa.

Sensores para modificar los valores programados

Con los sensores **+** ó **–** se pueden modificar todos los valores fijados y recomendados.

+ = Aumentar los valores programados.

– = Reducir los valores programados.

Márgenes		
30-270	Margen de temperatura	La temperatura del interior del horno en °C.
1-3	Niveles de grill	Los niveles para el grill de pequeña superficie y de amplia superficie. 1 = nivel 1, suave 2 = nivel 2, medio 3 = nivel 3, fuerte
P 1- P 10		Recetas preprogramadas.
1 seg. - 23:59 h.		Duración del tiempo de cocción.
1 seg. - 23:59 h.		Tiempo del reloj avisador.

Símbolo de calentamiento

Mientras el horno esté calentando, el símbolo en el panel indicador estará encendido. Cuando el horno haya alcanzado el momento óptimo para introducir el alimento y mantenga la temperatura, el símbolo se apagará.

En los niveles de grill nunca se enciende el símbolo.

Interior del horno

En el interior del horno se encuentra la lámpara. Un ventilador evita que el horno se caliente en exceso.

Lámpara

La lámpara del interior del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento. La lámpara se apaga si se ajustan temperaturas de hasta 60 °C. Esto permite una óptima regulación de precisión.

No obstante, la lámpara puede encenderse cuando el horno esté apagado situando el mando de funciones en la posición.

Ventilador

El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta. ¡Atención! No cubrir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el horno para que se enfríe más rápidamente.

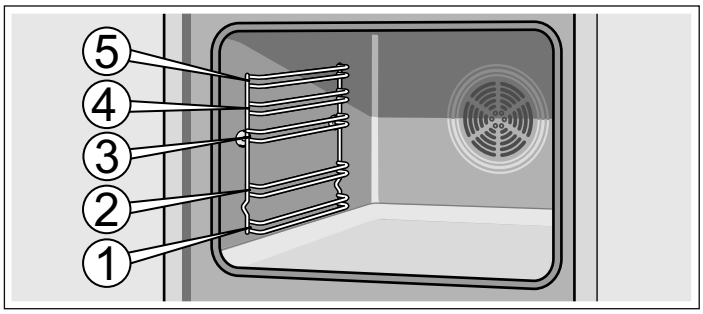
Accesorios

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

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

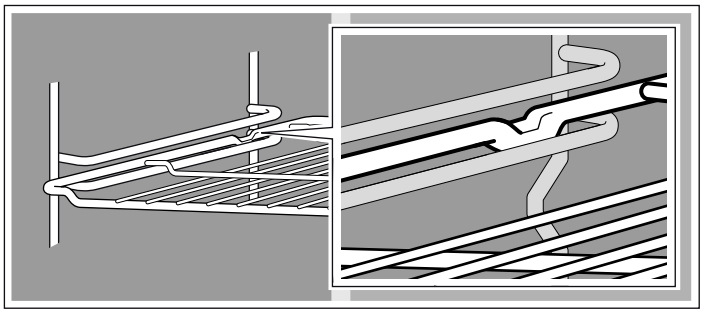
Introducción de los accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el interior del horno en 5 alturas diferentes. Introducirlos siempre hasta el tope para que los accesorios no toquen el cristal de la puerta.



Los accesorios se pueden extraer hasta la mitad, hasta que queden fijados. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.

Al introducir un accesorio en el interior del horno, asegurarse de que la curvatura quede en la parte trasera del accesorio. Solo de esta manera puede encajar a la perfección.



Dependiendo del equipamiento, si el aparato dispone de raíles de extracción, estos se enclavan ligeramente cuando están totalmente extraídos. De esta manera, el accesorio puede colocarse fácilmente. Para desbloquear, volver a introducir los raíles de extracción en el interior del horno ejerciendo un poco de presión.

Nota: Si los accesorios se calientan pueden deformarse. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación. Esto no afecta al funcionamiento normal.

Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Indicar el número 5Z.

Parrilla
Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del horno y la curvatura hacia abajo ⌣.

Bandeja de horno esmaltada plana
Para pasteles, pastas y galletas.

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

Bandeja universal esmaltada profunda
Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados de piezas de gran tamaño. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

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

Accesorios especiales

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

No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, introduzca siempre la denominación exacta (E-Nr.) de su aparato.

Accesorios especiales	Número HZ	Uso
Bandeja de horno esmaltada plana	5Z1342X0	Para pasteles, pastas y galletas.
Bandeja universal esmaltada profunda	5Z1242X1	Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados de piezas de gran tamaño. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.
Parrilla	5Z4132X1	Para recipientes de cocina, moldes, asados, piezas de parrilla y platos congelados.
Guías correderas triples	5Z11TA13	Los rieles de extracción en la altura 1, 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Programar la hora

Tras la conexión, en el panel indicador se ilumina el símbolo ◷ y 0:00. Poner el reloj en hora.

1. Pulsar el sensor ◷.
   En el panel indicador se muestra la hora 12:00.
2. Ajustar la hora con los sensores **+** ó **−**.
3. Confirmar la hora con el sensor ◷.

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con calor superior e inferior ⊟ a 240 °C. Comprobar que no haya restos de embalaje en el interior del horno.

1. Seleccionar el calor superior e inferior ⊟ con el mando de funciones.
2. Pulsar el sensor **+** hasta que aparezca 240 °C en el panel indicador.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta.

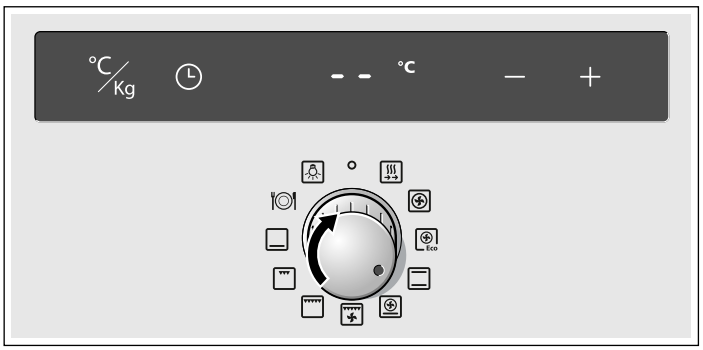
Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill. El horno permite programar el tiempo de cocción (duración) y el tiempo de finalización de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

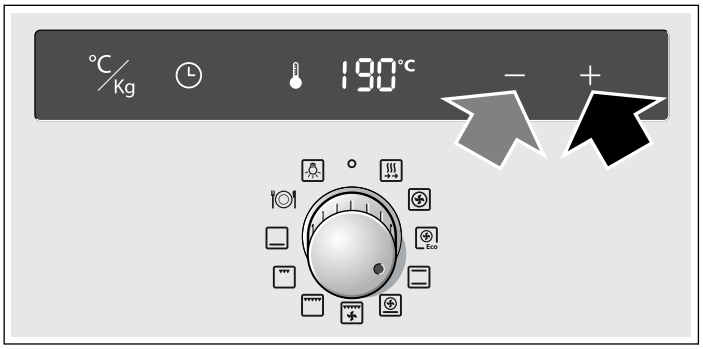
Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la imagen: calor superior e inferior ⊟ a 190 °C.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.



2. Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores **+** ó **−**.



El horno empieza a calentarse.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento.

Calentamiento rápido

Con la función de calentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas superiores a los 100 °C.

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el horno hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Seleccionar el calentamiento rápido ⊟ con el mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura deseada con los sensores **+** y **−**.

El símbolo 🌡 se ilumina en el panel indicador. El horno empieza a calentarse.

Fin del calentamiento rápido

Suena una señal, el símbolo 🌡 se apaga. Introducir el alimento en el horno y seleccionar la función y temperatura deseadas.

Cancelar el calentamiento rápido

Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Nota: Con la función calentamiento rápido no se puede programar una duración del tiempo de cocción.

Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con distintas funciones de tiempo. Con el sensor ◷ se activa el menú y se cambia entre las distintas funciones. Los símbolos de tiempo se mantienen iluminados mientras se realizan los ajustes. Es posible modificar una función de tiempo ya programada con los sensores **+** ó **−**.

Reloj avisador

El funcionamiento del reloj avisador no depende del funcionamiento del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la desconexión automática del horno (duración del tiempo de cocción).

1. Pulsar el sensor ◷.
   En el panel indicador se ilumina el símbolo 🔔.
2. Programar el tiempo del reloj avisador con los sensores **+** ó **−**.
   Valor propuesto del sensor **+** = 10 minutos
   Valor propuesto del sensor **−** = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el panel indicador se ilumina el símbolo 🔔 y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. En el panel indicador se muestra *00:00*. Apagar el reloj avisador con el sensor ◷.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con los sensores **+** ó **−**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Cuando se apaga el horno, el reloj avisador sigue funcionando. Restablecer el tiempo del reloj avisador a *00:00* con el sensor **−**. El reloj avisador se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes.

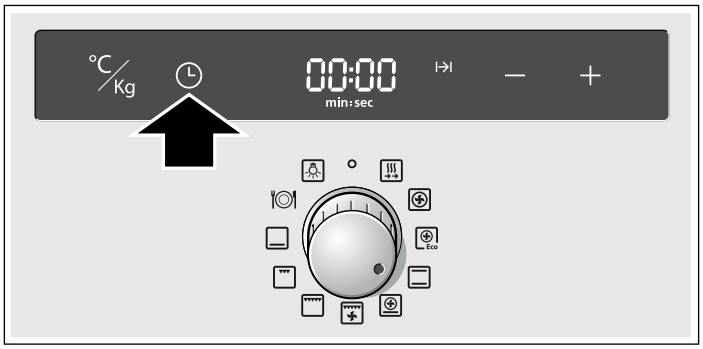
Para consultar el reloj avisador 🔔, la duración del tiempo de cocción I→I, el tiempo de finalización →I o la hora ◷, pulsar repetidamente el sensor ◷ hasta que se ilumine el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Duración del tiempo de cocción

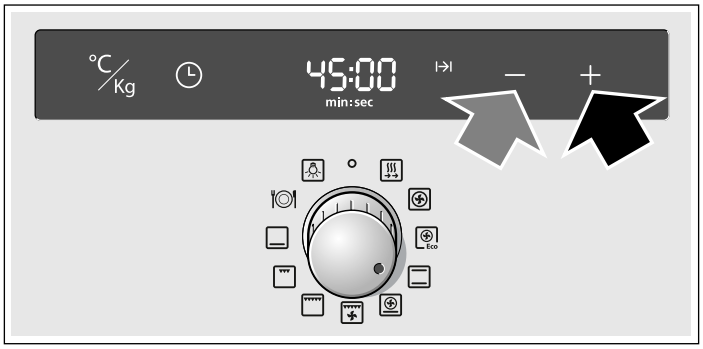
El horno permite programar la duración del tiempo de cocción para cada alimento. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno o que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

Ejemplo de la imagen: duración del tiempo de cocción 45 minutos.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Pulsar dos veces el sensor ◷.
   En el panel indicador se muestra *00:00* y el símbolo de la duración del tiempo de cocción I→I.



3. Programar la duración del tiempo de cocción con los sensores **+** ó **−**.
   Valor propuesto del sensor **+** = 30 minutos
   Valor propuesto del sensor **−** = 10 minutos



4. Pulsar el sensor °C.
   Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores **+** ó **−**.

Tras unos segundos se enciende el horno. En el panel indicador se muestra la temperatura programada y se ilumina el símbolo I→I.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el panel indicador se muestra *00:00*. Pulsar dos veces el sensor ◷. Se puede ajustar un nuevo tiempo de cocción con los sensores **+** ó **−**, o pulsar el sensor ◷ y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar la duración del tiempo de cocción

Pulsar dos veces el sensor ◷. Modificar la duración del tiempo de cocción con los sensores **+** ó **−**.

Cancelar el tiempo de cocción

Pulsar dos veces el sensor ◷. Restablecer el tiempo de cocción a *00:00* con el sensor **−**. El tiempo se ha cancelado.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes.

Para consultar el reloj avisador, la duración del tiempo de cocción, el tiempo de finalización o la hora, pulsar repetidamente el sensor hasta que se ilumine el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Tiempo de finalización

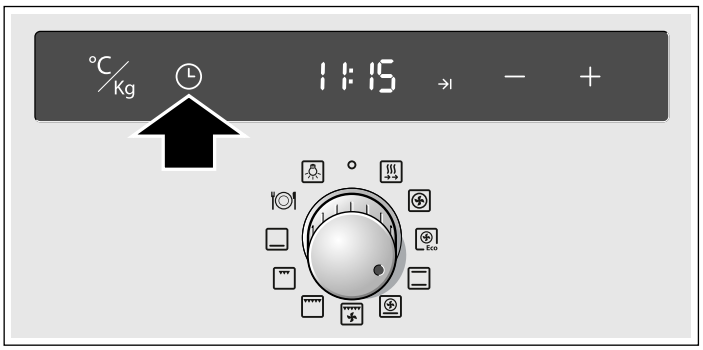
El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. En este caso, el horno se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada. Por ejemplo, se puede introducir el alimento en el interior del horno por la mañana y programar el horno para que esté listo al mediodía.

Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el horno.

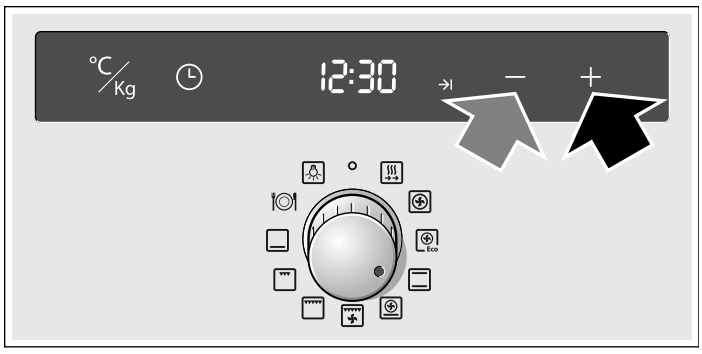
Ejemplo de la imagen: son las 10:30 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:30 h.

1. Ajustar el mando de funciones.
2. Pulsar dos veces el sensor .
3. Programar la duración del tiempo de cocción con los sensores **+** ó **−**.
4. Pulsar el sensor .

   La hora a la que el plato estará listo y el símbolo de finalización se muestran en el panel indicador.



5. Retrasar el tiempo de finalización con los sensores **+** ó **−**.



6. Pulsar el sensor °C.

   Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores **+** ó **−**.

En el panel indicador se muestra la temperatura programada y el símbolo , el horno queda ajustado en la posición de espera. Cuando se enciende el horno se muestra la temperatura programada y el símbolo . El símbolo se apaga.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el panel indicador se muestra 00:00. Pulsar dos veces el sensor . Se puede ajustar un nuevo tiempo de cocción con los sensores **+** ó **−**, o pulsar el sensor y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar el tiempo de finalización

Pulsar tres veces el sensor . Modificar el tiempo de finalización con los sensores **+** ó **−**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. No modificar el tiempo de finalización si el tiempo de cocción ha empezado a transcurrir. El resultado final podría variar.

Cancelar el tiempo de finalización

Pulsar tres veces el sensor y restablecer el tiempo de finalización a la hora actual con el sensor **−**. El horno se enciende.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes.

Para consultar el reloj avisador, la duración del tiempo de cocción, el tiempo de finalización o la hora, pulsar repetidamente el sensor hasta que se ilumine el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el panel indicador se ilumina el símbolo y 0:00. Poner el reloj en hora.

1. Pulsar el sensor .

   Aparece la hora 12:00.
2. Ajustar la hora con los sensores **+** ó **−**.
3. Confirmar la hora con el sensor .

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Modificar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo, el horno debe estar desconectado.

1. Pulsar dos veces el sensor .

   En el panel indicador se ilumina el símbolo .
2. Modificar la hora con los sensores **+** ó **−**.
3. Confirmar la hora con el sensor .

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Consultar el capítulo, *Modificar los ajustes básicos*.

Recetas preprogramadas

Las recetas preprogramadas resultan perfectas para cocinar de forma fácil recetas especiales y asados jugosos. Evita tener que dar la vuelta y añadir agua a la carne y, además, mantiene limpio el interior del horno.

El resultado de la cocción depende de la calidad de los alimentos y del tamaño del recipiente.

Utilizar manoplas para retirar el plato listo del interior del horno. El recipiente está muy caliente.

Recipientes

Tener en cuenta las indicaciones relativas a los recipientes apropiados para una determinada receta que se describen en el recetario incluido. Tener en cuenta también las indicaciones del fabricante del recipiente. Las indicaciones relacionadas con los demás programas se encuentran a continuación.

Recipientes adecuados

Recomendamos usar un recipiente resistente al calor (hasta 300 °C) de vidrio o cristal vitrocerámico.

Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. Las superficies brillantes reflejan demasiado la radiación de calor, el plato se dora menos y la carne también se cuece menos. Si se utiliza una cacerola de acero inoxidable, retirar la tapa al finalizar el programa. Dorar la carne en el nivel de grill 3 durante 8-10 minutos. El plato se dora con mayor intensidad cuando se utiliza una cacerola de acero esmaltado, hierro fundido o aluminio fundido a presión. Añadir un poco más de líquido.

Recipientes no adecuados

Recipientes de barro, aluminio brillante y de plástico o con asas de plástico.

Preparar el plato

Preparar las recetas siguiendo las indicaciones que se describen en el recetario.

Utilizar un recipiente adecuado.

Pesar el arroz, la carne, las aves o el pescado. Las indicaciones específicas se detallan en las correspondientes tablas. El peso es necesario para seleccionar el programa.

Colocar el recipiente siempre en el interior del horno frío.

No abrir la puerta del horno durante el cocinado.

Recetas preprogramadas

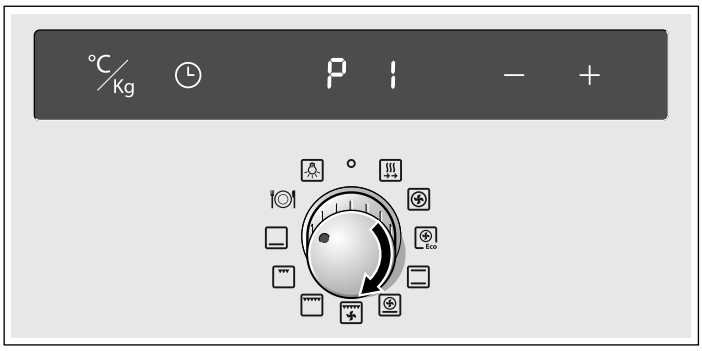
Se incluye un recetario con indicaciones específicas para cada receta.

Receta	Número de programa	Margen de peso en kg	Ajuste de peso
Paella	P 1	0,3-0,6	peso del arroz
Berenjenas gratinadas	P2	0,2-0,8	peso de la verdura
Escalibada	P3	0,8-1,6	peso de la verdura
Dorada a la sal	P4	0,3-1,1	peso del pescado
Merluza	P5	0,5-2,0	peso del pescado
Pollo con verduras	P6	1,0-2,0	peso de la carne
Lomo en hojaldre	P7	0,3-1,5	peso de la carne
Empanada	P8	0,3-1,0	peso de la masa
Pizza	P9	0,1-0,4	peso de la masa
Tarta de queso	P 10	0,8-1,4	peso de la masa líquida

Seleccionar y configurar las recetas preprogramadas

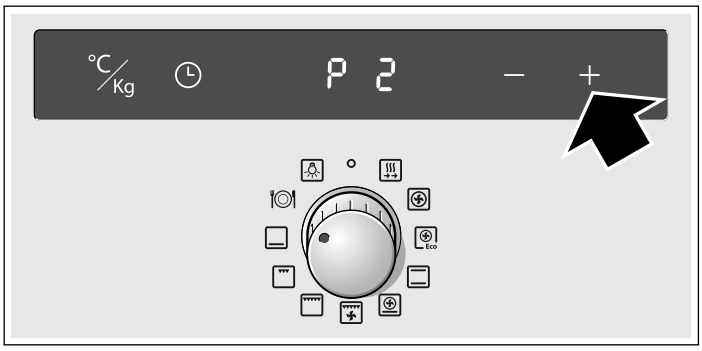
Ejemplo de la imagen: configuración para berenjenas gratinadas, 0.70 kg = programa 2.

1. Seleccionar la función Recetas preprogramadas con el mando de funciones.

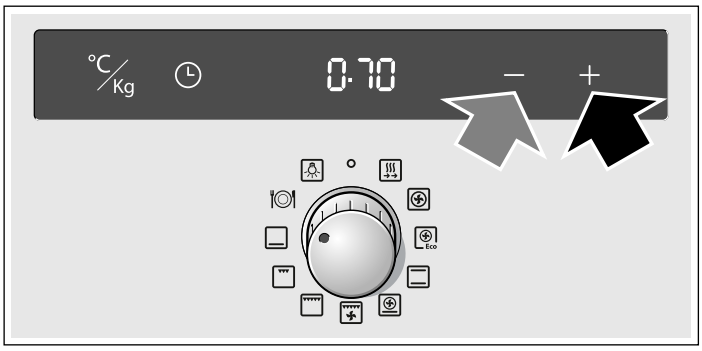


El primer programa se muestra en el panel indicador.

2. Seleccionar el número de programa deseado con los sensores **+** ó **–**.



3. Pulsar el sensor °C/kg y ajustar el peso del alimento con los sensores **+** ó **–**.



El programa comienza transcurridos unos segundos. En el panel indicador se muestra la duración del tiempo y se ilumina el símbolo I→I.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el panel indicador se muestra 00:00. La señal se puede apagar antes de tiempo con el sensor ◷.

Modificar el programa

Tras el inicio no se puede cambiar el número de programa ni el peso.

Cancelar el programa

Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Modificar la duración del programa y el tiempo de finalización

En las recetas preprogramadas no puede modificarse la duración ni el tiempo de finalización.

Consejos sobre las recetas preprogramadas

El peso del asado o del ave es superior al margen de peso indicado.	El margen de peso está limitado por motivos específicos. Con frecuencia no existen cacerolas de tamaño suficiente para asados grandes. Preparar las piezas grandes con calor superior e inferior ⊟ o grill con aire caliente ⊡.

Modificar los ajustes básicos

Este horno presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Ajuste básico		Selección 0	Selección 1	Selección 2	Selección 3
c 1	Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción o el tiempo del reloj avisador	-	aprox. 10 seg.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
c2	Indicación de la hora	no	sí*	-	-
c3	Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	-	aprox. 2 seg.	aprox. 4 seg.*	aprox. 10 seg.
c5	Se han reequipado las guías correderas	no	sí	-	-
c6	Seleccionar los ajustes de fábrica para todos los valores	no*	sí	-	-

* Ajuste de fábrica

El horno debe estar desconectado.

1. Pulsar el sensor ◷ durante aprox. 4 segundos.
   En el panel indicador se muestra el ajuste básico actual para la duración de la señal, p. ej. c 1 selección 2.
2. Modificar el ajuste básico con los sensores **+** ó **–**.
3. Confirmar con el sensor ◷.
   En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico. El sensor ◷ permite recorrer todos los ajustes y los sensores **+** ó **–**, modificarlos.
4. Para finalizar, pulsar el sensor ◷ durante aprox. 4 segundos.

Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Desconexión automática

Si no se han modificado los ajustes del aparato en varias horas, se activa la desconexión automática. El horno deja de calentar. Esto dependerá de la temperatura o el nivel de grill seleccionado.

La desconexión automática se activa

Suena una señal. En el panel indicador aparece F8. El horno deja de calentar.

Girar el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se apaga.

Eliminar la desconexión automática

Para que la desconexión automática no se active de forma involuntaria se debe seleccionar una duración del tiempo de cocción. El horno calienta hasta que haya transcurrido dicha duración.

Cuidados y limpieza

El horno mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describe cómo efectuar el cuidado y la limpieza del horno.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

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

- productos de limpieza abrasivos o ácidos,
- productos fuertes que contengan alcohol,
- estropajos o esponjas duras,
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo, podría formarse corrosión debajo de estas manchas. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar el producto de limpieza con un paño suave muy fino.
Cristal	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.
Visor	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar alcohol, vinagre ni otros productos de limpieza abrasivos o ácidos.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta ¡No retirar!	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas o raíles	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Limpiar las superficies autolimpiables del interior del horno

En algunos hornos, la pared posterior del interior del horno, las paredes laterales o el techo pueden estar revestidas con cerámica de alta porosidad. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.
- No tratar la capa de cerámica con productos de limpieza para hornos. Si por descuido cae limpiador para hornos sobre ella, eliminarlo inmediatamente con una esponja y abundante agua.

Limpiar la base del horno y las paredes esmaltadas

Emplear un paño de limpieza y agua caliente con un poco de jabón o vinagre.

En caso de suciedad fuerte, utilizar un estropajo metálico de acero fino o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío. No tratar las superficies autolimpiables con un estropajo metálico o con productos de limpieza para hornos.

Función luz

Para facilitar la limpieza del horno es posible conectar la lámpara del interior del horno.

Conectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

La lámpara se conecta.

Desconectar la lámpara del horno

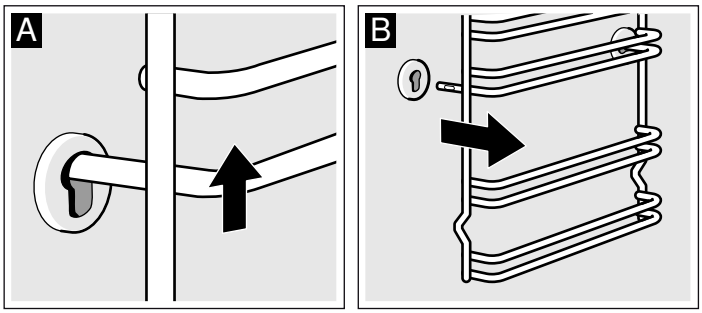
Girar el mando de funciones hasta la posición o.

Descolgar y colgar las rejillas o raíles izquierdo y derecho

Es posible retirar las rejillas o raíles izquierdo y derecho para limpiarlos. El horno debe estar frío.

Descolgar las rejillas o raíles

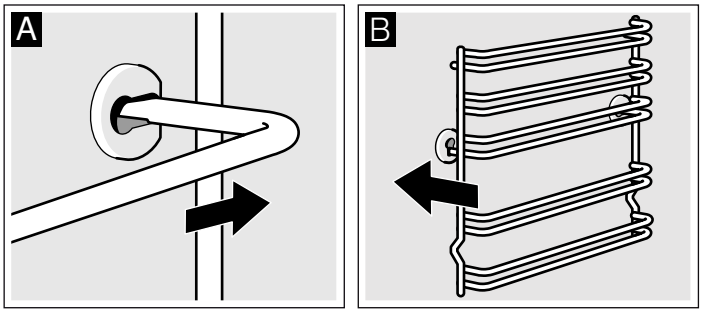
1. Levantar la rejilla o el raíl por la parte delantera y descolgarla (figura A).
2. A continuación, tirar de la rejilla o raíl completamente hacia adelante y extraerlo (figura B).



Limpiar las rejillas o los raíles con lavavajillas y una esponja. Para las manchas resistentes se recomienda utilizar un cepillo.

Colgar las rejillas o raíles

1. Insertar primero la rejilla o el raíl en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (figura A)
2. y, a continuación, introducirla en la ranura delantera (figura B).

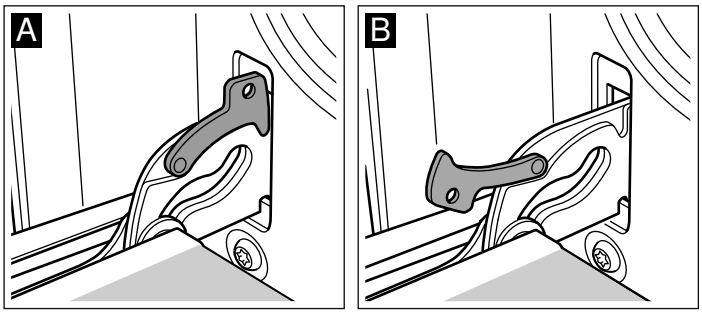


Las rejillas o raíles se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje de la puerta y la limpieza de los cristales se puede descolgar la puerta del horno.

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. Cuando la palanca de bloqueo está cerrada (figura A), la puerta no puede descolgarse. Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.

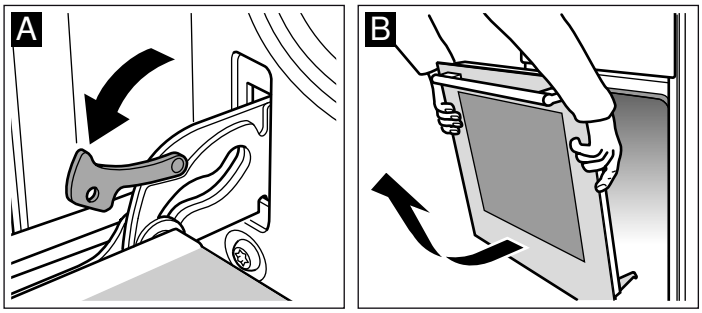


⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas con la palanca, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, que las palancas deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

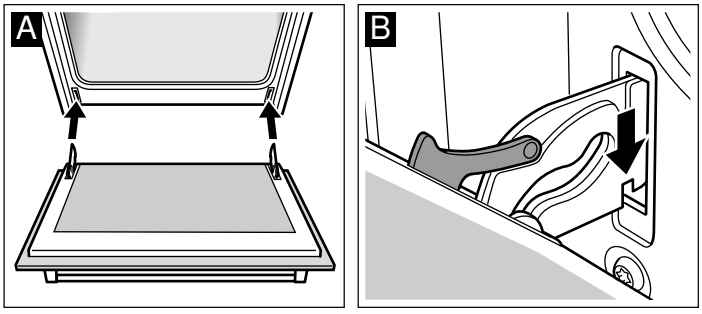
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope (figura B). Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

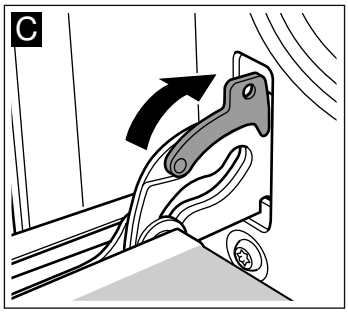
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus respectivas aberturas (figura A).
2. La ranura inferior de las bisagras debe encajar a ambos lados (figura B).



Si no se montan adecuadamente las bisagras, se puede producir como consecuencia una desalineación de la puerta.

3. Cerrar de nuevo las palancas de bloqueo (figura C). Cerrar la puerta del horno.



⚠ ¡Peligro de lesiones!

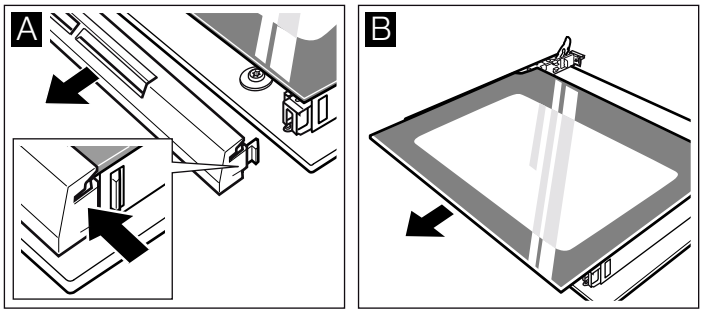
No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

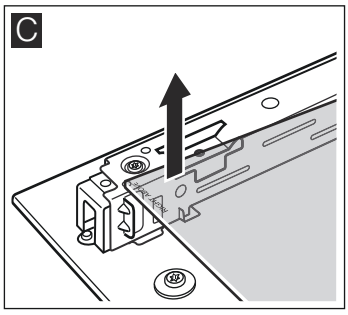
Desmontar

1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo.
2. Retirar la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, hacer presión con los dedos en la lengüeta situada a la izquierda y a la derecha (Figura A).
3. Levantar el cristal superior y extraerlo (Figura B).



Para puertas de tres cristales realizar además el siguiente paso:

4. Levantar el cristal y extraerlo (Figura C).



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

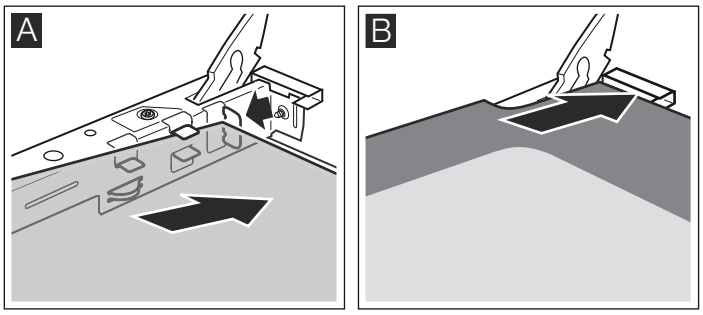
Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse.No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Montar

Para puertas de dos cristales realizar del paso 2 al 4.

Al realizar el montaje, asegurarse de que la inscripción "right above" de la parte inferior izquierda quede invertida.

1. Introducir el cristal hacia atrás en posición inclinada (Figura A).
2. Introducir el cristal superior hacia atrás en ambos soportes en posición inclinada. La superficie lisa debe quedar hacia fuera. (Figura B)



3. Colocar la cubierta y presionarla.
4. Colgar la puerta del horno.

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

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, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se encuentra en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En el indicador se ilumina ◷ y ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Ajustar de nuevo la hora.
El horno no se calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar el mando giratorio varias veces en ambas direcciones.
En el indicador aparece F8.	Se ha activado la desconexión automática.	Girar el mando de funciones hasta la posición cero.

Mensajes de error

Cuando en el indicador aparece un mensaje de error con E, pulsar el sensor ◷. El mensaje desaparece. Se borra la función de tiempo ajustada. Si el mensaje de error no desaparece, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Los siguientes mensajes de error pueden ser solucionados por el propio usuario.

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
E011	Un sensor se ha pulsado durante demasiado tiempo o está atascado.	Pulsar todas los sensores uno por uno. Comprobar si algún sensor se ha atascado, está cubierto o sucio.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

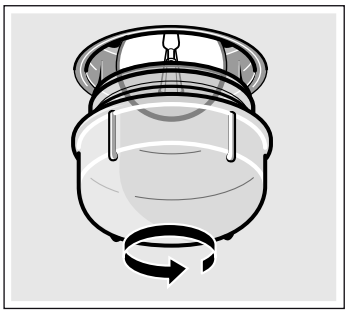
Cambiar la lámpara del horno

Si la lámpara del horno está deteriorada deberá sustituirse. Pueden adquirirse lámparas de recambio de 220-240V, base E14, 25W y resistentes a la temperatura (T300 °C) a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar sólo estas lámparas.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el aparato de la red eléctrica. Asegurarse de que está bien desconectado.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
2. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



3. Sustituir la lámpara por un tipo de lámpara similar.
4. Volver a enroscar el cristal protector.
5. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados. Los cristales protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

Servicio de Asistencia Técnica ☏

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

Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica de cada país se encuentran en el listado adjunto.

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.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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.

Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando se indique en la receta o en las tablas.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán mejor el calor.
- Mantener la puerta del horno cerrada durante los ciclos de cocción, horneado o asado.
- 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 introducir dos moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción largos, puede apagar el horno 10 minutos antes de que termine el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Función Aire caliente eco

Con la función Aire caliente eco se puede obtener un ahorro significativo de energía al cocinar platos a un nivel. Los ciclos de cocción, horneado y asado no requieren precalentamiento.

Notas

- Para asegurar la máxima eficacia de la función de ahorro de energía, el plato debe introducirse con el horno frío y vacío.
- Durante el ciclo de asado, la puerta del horno sólo debe abrirse si es estrictamente necesario, por ejemplo, para dar la vuelta a los alimentos. En el capítulo “Tablas y sugerencias“, se recogen numerosos consejos y sugerencias para el horneado y el asado.

Tabla

La siguiente tabla muestra una selección de los platos más apropiados para la función de ahorro de energía. En ella se detallan los ajustes de temperatura, accesorios y altura adecuados para cada plato.

La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos. Por ello, dichos valores se indican en la tabla mediante rangos aproximados. Se recomienda empezar con el valor más bajo. Seleccionando una temperatura más baja, se obtendrá un gratinado más uniforme. Si el resultado no fuera el esperado, ajústese un nivel de temperatura superior la próxima vez.

Tipo de calentamiento = Aire caliente eco

	Accesorio	Altura	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles y repostería				
Pastel de masa bizcocho, fácil	parrilla + molde rectangular	2	170-180	55-65
Bizcocho de mantequilla	parrilla + molde rectangular	2	150-160	75-85
Base para tarta	bandeja de horno plana	3	180-200	30-45
Tarta de frutas, (p. ej. cerezas)	molde desarmable de metal, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Pastel plano de levadura	bandeja de horno plana	3	160-170	30-40
Bizcocho jaspeado	parrilla + molde rectangular	2	160-170	100-110
Rosco de Saboya	parrilla + molde	2	150-160	85-95
Bizcocho de agua	parrilla + molde esmaltado oscuro	2	165-175	35-45
Bizcocho tradicional español, 3 huevos	parrilla + molde esmaltado oscuro	1	160-170	45-55
Tarta de manzana	bandeja universal profunda	3	170-180	65-75
Pastas y galletas	bandeja de horno plana	3	130-140	20-30
Triangulos de nuez	bandeja de horno plana	3	185-195	35-45
Mediasnoches de mantequilla (12 unidades)	bandeja de horno plana	3	170-180	20-25
Brazo de gitano	bandeja de horno plana	3	160-170	15-20
Magdalenas	bandeja de horno plana	3	150-160	30-40
Tarta de manzana, en molde circular	molde de metal, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	molde de metal, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Bizcocho francés con frutas	molde rectangular	2	180-200	50-60
Hojaldres de albaricoque	bandeja de horno plana	3	190-200	30-40
Galletas con trozos de chocolate	bandeja de horno plana	3	140-150	35-45
Galletas de mantequilla	bandeja de horno plana	3	140-150	30-45
Pastelillos huecos rellenos de crema	bandeja universal profunda	3	210-220	40-50

	Accesorio	Altura	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Tirabuzones de hojaldre	bandeja de horno plana	3	210-230	35-45
Pan (1 kg)	bandeja de horno plana	3	200-210	55-65
Carnes				
Asado de ternera (1,5 kg de aguja de ternera)	parrilla + recipiente cerrado	2	200-210	110-120
Asado de cerdo (1 kg)	parrilla + recipiente abierto	2	180-190	110-120
Solomillo de ternera / rosbif, poco hecho (1 kg)	parrilla + recipiente abierto	2	240-250	35-45
Solomillo de ternera / rosbif, medio hecho (1 kg)	parrilla + recipiente abierto	2	250-260	45-55
Pescados				
Dorada / lubina al horno (2 piezas, 350 g cada una)	bandeja universal profunda	2	180-190	30-40
Dorada a la sal (2 piezas, 450 g cada una)	bandeja de horno plana	3	180-190	40-50
Merluza (1 pieza, de 1 kg)	bandeja de horno plana	2	180-190	50-60
Truchas (2 piezas, 300 g cada una)	bandeja de horno plana	2	180-190	25-35
Rape (2 piezas, 400 g cada una)	bandeja de horno plana	2	180-190	30-40
Comida precocinada congelada				
Pizza congelada base fina	parrilla	2	210-220	15-20
Pizza base gruesa	parrilla	2	180-190	25-35
Patatas fritas para hornear	bandeja de horno plana	3	210-220	20-30
Alitas de pollo	bandeja de horno plana	3	200-210	15-25
Varitas de pescado	bandeja de horno plana	3	210-220	20-30
Pan precocido	bandeja universal profunda	3	180-200	10-20
Mini hojaldres rellenos	bandeja de horno plana	3	180-190	15-25
Lasaña congelada (450 g)	parrilla	2	210-230	45-55
Lasaña (2 piezas de 450 g cada una)	parrilla	2	210-230	45-55
Palitos de mozzarella	bandeja de horno plana	2	230-240	15-25
Jalapeños	bandeja de horno plana	3	200-210	15-25
Otros				
Gratinado de patata	parrilla + recipiente abierto	2	155-165	75-85
Lasaña fresca	parrilla + recipiente abierto	2	175-180	50-60

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos platos. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el interior del horno vacío y frío.

  Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del interior del horno que no sean necesarios. Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorio especial en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica.

  Antes de su utilización, retirar del interior del horno los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del horno.

Pasteles y repostería

Hornear a un nivel

Lo mejor para hornear un pastel es colocarlo a un nivel con Calor superior e inferior.

Si se hornea con Aire caliente 3D, se recomiendan las siguientes alturas para introducir los accesorios:

- Pasteles en moldes: altura 2
- Pasteles en bandeja: altura 3

Hornear a varios niveles

Utilizar el modo Aire caliente 3D.

Hornear a 2 niveles:

- Bandeja universal: altura 3.
- Bandeja de horno: altura 1.

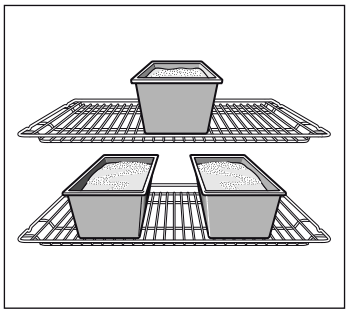
Hornear a 3 niveles:

- Bandeja universal: altura 5.
- Bandeja de horno: altura 3.
- Bandeja de horno: altura 1.

Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

En las tablas podrá encontrar numerosos consejos para sus platos.

Si se utilizan 3 moldes rectangulares a la vez, colocarlos sobre la parrilla tal y como se muestra en la imagen.



Moldes para hornear

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

Si se utilizan moldes claros de metal fino o moldes de vidrio los tiempos de cocción se alargan y los pasteles no se doran de manera uniforme.

En caso de utilizar moldes de silicona hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona normalmente son más pequeños que los normales. La cantidad de masa y las indicaciones de la receta pueden variar.

Tablas

En la tabla se encuentran los tipos de calentamiento óptimos para cada tipo de pastel o postre. La temperatura y el tiempo de cocción dependerán de la cantidad y la consistencia de la masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Se ha de comenzar siempre probando con el más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Si se precalienta el horno, los tiempos de cocción se reducen en 5 ó 10 minutos.

Se ofrece información adicional en Sugerencias para hornear como anexo de las tablas.

Para hornear sólo una tarta en un nivel, colocar el molde en la bandeja esmaltada.

Si se hornean varios pasteles al mismo tiempo, se pueden colocar los moldes juntos en la parrilla.

Pasteles en moldes	Molde	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	2		160-180	60-75
	3 moldes rectangulares	3+1		140-160	70-90
Pastel de masa batida, fino	Molde corona/molde rectangular	2		150-170	60-70
Base de tarta, masa de bizcocho	Tartera	3		160-180	20-30
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde redondo/desarmable	2		160-180	50-60
Base de bizcocho, 2 huevos (precalentar)	Tartera	2		150-170	20-30
Base de bizcocho, 6 huevos (precalentar)	Molde desarmable	2		150-170	40-50
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1		180-200	25-35
Tarta de frutas o requesón, base de pastaflora*	Molde desarmable	1		160-180	70-90
Quiche suiza	Bandeja para pizza	1		220-240	35-45
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	2		150-170	60-70
Pizza, base fina con capa ligera (precalentar)	Bandeja para pizza	1		270	10-20
Pastel salado*	Molde desarmable	1		170-190	45-55

* Dejar que el pastel se enfríe durante unos 20 minutos en el horno apagado y cerrado.

Pasteles preparados en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Masa bizcocho con capa seca	Bandeja universal	2		170-190	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-170	30-40
Masa bizcocho con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2		170-190	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	40-50
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	3		170-180	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	35-45
Masa de levadura con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	3		160-180	40-50
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-160	50-60
Pastaflora con capa seca	Bandeja universal	1		180-200	20-30
Pastaflora con capa jugosa, fruta	Bandeja universal	2		160-180	60-70
Quiche suiza	Bandeja universal	1		210-230	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja universal	2		170-190	15-20
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2		170-190	25-35

Pasteles preparados en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	3		160-180	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja universal	3		150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	2		190-210	55-65
Pizza	Bandeja universal	2		200-220	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		180-200	40-50
Tarta flambeada (precalentar)	Bandeja universal	2		270	15-20
Börek	Bandeja universal	2		190-200	40-55

Pastas pequeñas	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	3		140-160	15-25
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		130-150	25-35
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		130-150	25-40
Pastas de té (precalentar)	Bandeja universal	3		140-150	30-40
	Bandeja universal	3		140-150	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150	25-35
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		140-150	25-35
Almendrados	Bandeja universal	2		110-130	30-40
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		110-120	35-45
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		110-120	35-45
Merengues	Bandeja universal	3		80-100	100-150
Tartaletas	Parrilla con bandeja-molde de tartaletas	3		180-200	20-25
	2 parrillas con bandeja-molde de tartaletas	3+1		160-180	25-30
Ensaimada	Bandeja universal	2		210-230	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3		190-200	25-35
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		190-200	30-40
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		170-180	35-45
Repostería de masa levadura	Bandeja universal	2		190-210	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-180	25-35

Pan y panecillos
Precalentar el horno para elaborar pan salvo que se indique lo contrario.

No echar nunca agua en el horno caliente.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2		270	8
				200	35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2		270	8
				200	40-50
Torta de pan	Bandeja universal	2		270	15-20
Panecillos (no precalentar)	Bandeja universal	3		200	20-30
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja universal	3		180-200	15-20
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	20-30

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.	Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.
La tarta quedó aplastada.	La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado dorado por arriba.	Colocar el pastel a una altura menor en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.
El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).	La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior ⊟ a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	Poner en la próxima ocasión el pastel un nivel más abajo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura pueden pegarse unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.	Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente 3D ⊛. Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.
Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.	Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado

Recipientes

Se puede usar cualquier recipiente resistente al calor. Para asados de gran tamaño se puede usar también la bandeja esmaltada.

Lo más adecuado es usar recipientes de cristal. Comprobar que la tapa de la cacerola encaja y cierra bien.

Si se utilizan recipientes esmaltados, se debe añadir más líquido.

Si se utilizan cacerolas de acero inoxidable, la carne no se dorará tanto e incluso podrá quedarse poco hecha. Si es así, alargar el tiempo de cocción.

Datos indicados en las tablas:
Recipiente sin tapa = abierto
Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

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

Asado

Añadir algo de líquido a las carnes magras. El recipiente deberá tener aprox. ½ cm de líquido.

Para los estofados habrá que añadir abundante líquido. El recipiente deberá tener aprox. 1 - 2 cm de líquido.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente. Cuando se usan recipientes esmaltados, se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. La carne tarda mucho más en hacerse y se tuesta menos. En caso de usarlos, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Asar al grill

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

Para asar al grill, precalentar el horno durante unos 3 minutos antes de introducir el producto en el interior del horno.

Colocar las piezas directamente sobre la parrilla. Si sólo se prepara una pieza, quedará mejor si se coloca en la parte central de la parrilla.

Poner la bandeja esmaltada a la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

No poner la bandeja de horno o la bandeja universal a la altura 4 ó 5. Debido al fuerte calor, ésta podría deformarse y dañar el interior del horno al extraerla.

En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurrido ⅔ del tiempo de cocción.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.

Carne

Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, envolver el roastbeef en papel de aluminio y dejar reposar en el horno durante 10 minutos.

Al hacer un asado de cerdo con corteza, cortar la corteza en forma de cruz y colocar el asado en el recipiente primero con la corteza hacia abajo.

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Carne de buey						
Estofado de buey	1,0 kg	cerrado	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filete de buey, medio hecho	1,0 kg	abierto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medio hecho	1,0 kg	abierto	1		220-240	60
Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	15
Carne de ternera						
Asado de ternera	1,0 kg	abierto	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Pierna de ternera	1,5 kg	abierto	2		210-230	140
Carne de cerdo						
Asado sin tocineta (p. ej. cabezada)	1,0 kg	abierto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Asado con tocineta (p. ej. espaldilla)	1,0 kg	abierto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Lomo de cerdo	500 g	Parrilla + bandeja universal	3+1		230-240	30
Asado de cerdo, magro	1,0 kg	abierto	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Lacón con hueso	1,0 kg	cerrado	2		210-230	70
Bistec, 2 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	15
Medallones cerdo, 3 cm de grosor		Parrilla + bandeja universal	5+1		3	10
Carne de cordero						
Espalda de cordero con hueso	1,5 kg	abierto	2		190-210	60
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	abierto	1		160-180	120
Carne de caza						
Solomillo de corzo con hueso	1,5 kg	abierto	2		200-220	50
Pierna de corzo sin hueso	1,5 kg	cerrado	2		210-230	100
Asado de jabalí	1,5 kg	cerrado	2		180-200	140
Asado de ciervo	1,5 kg	cerrado	2		180-200	130

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Conejo	2,0 kg	cerrado	2		220-240	60
Carne picada						
Asado de carne picada	de 500 g de carne	abierto	1		180-200	80
Salchichas						
Salchichas		Parrilla + bandeja universal	4+1		3	15

Aves

Los pesos de la tabla hacen referencia a aves sin relleno y listas para asar.

Colocar las aves enteras en la parrilla primero con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrido ⅔ del tiempo estimado.

Dar la vuelta a las piezas de asado, el redondo de pavo o la pechuga de pavo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Dar la vuelta a los trozos de ave tras ⅔ del tiempo.

Si se cocina pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.

Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

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

Ave	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pollo, entero	1,2 kg	Parrilla	2		220-240	60-70
Pularda, entera	1,6 kg	Parrilla	2		210-230	80-90
Pollo, mitades	de 500 g cada una	Parrilla	2		220-240	40-50
Piezas de pollo	de 150 g cada una	Parrilla	3		210-230	30-40
Piezas de pollo	de 300 g cada una	Parrilla	3		210-230	35-45
Pechuga de pollo	de 200 g cada una	Parrilla	3		3	30-40
Pato, entero	2,0 kg	Parrilla	2		190-210	100-110
Pechuga de pato	de 300 g cada una	Parrilla	3		240-260	30-40
Ganso, entero	3,5-4,0 kg	Parrilla	2		170-190	120-140
Muslos de ganso	de 400 g cada uno	Parrilla	3		220-240	40-50
Pavo pequeño, entero	3,0 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
Carne de pavo enrollada	1,5 kg	abierto	1		200-220	110-130
Pechuga de pavo	1,0 kg	cerrado	2		180-200	90
Sobremuslo de pavo	1,0 kg	Parrilla	2		180-200	90-100

Pescado

Dar la vuelta a las piezas de pescado tras ⅔ del tiempo.

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter en el horno el pescado entero en posición de nado con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable, poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

Si se hornean filetes de pescado, añadir unas cuantas cucharadas soperas de líquido para rehogar.

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

Pescado	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pescado, entero	de aprox. 300 g	Parrilla	2		2	20-25
	1,0 kg	Parrilla	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Parrilla	2		190-210	60-70
	2,0 kg	cerrado	2		190-210	70-80
Ventresca pescado, 3 cm de grosor		Parrilla	3		2	20-25
Filete de pescado		cerrado	2		210-230	25-30

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.
Cómo comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con una cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
Al preparar el asado se produce vapor de agua.	Se trata de un efecto físico necesario y normal. Una gran parte de ese vapor de agua sale por la salida de vapor. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada.

Gratinados, soufflés, tostadas

Colocar el recipiente siempre sobre la parrilla.

Para asar directamente sobre la parrilla sin recipientes, introducir la bandeja esmaltada a la altura 1. Así el horno se mantendrá más limpio.

El estado del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Los datos que aparecen en la tabla son solo valores orientativos.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Gratinados					
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2		180-200	50-60
Soufflé	Molde para gratinar	2		180-200	35-45
	Moldecitos de porción	2		200-220	25-30
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	2		200-220	40-50
Lasaña	Molde para gratinar	2		180-200	40-50
Gratinado					
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, máx. 4 cm de alto	1 molde para gratinar	2		160-180	60-80
	2 moldes de gratinar	3+1		150-170	60-80
Tostadas					
4 unidades, gratinadas	Parrilla + bandeja universal	3+1		160-170	10-15
12 unidades, gratinadas	Parrilla + bandeja universal	3+1		160-170	15-20

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Al cubrir los accesorios con papel de hornear, asegurarse de que ese papel sea apto para elevadas temperaturas. Adaptar el tamaño del papel al tamaño del plato que se va a preparar.

El resultado obtenido dependerá directamente del tipo de alimento. Podrán existir irregularidades y diferencias de color en los productos crudos.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción, minutos
Pizza, ultracongelada					
Pizza con base fina	Bandeja universal	2		200-220	15-25
	Bandeja universal + parrilla	3+1		180-200	25-35
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	2		170-190	20-30
	Bandeja universal + parrilla	3+1		170-190	30-40
Pizza-baguette	Bandeja universal	3		170-190	20-30
Minipizza	Bandeja universal	3		190-210	10-20
Pizza, congelada					
Pizza (precalentar)	Bandeja universal	1		180-200	10-15

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción, minutos
Productos de patata, ultracongelados					
Patatas fritas	Bandeja universal	3		190-210	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		190-200	35-45
Croquetas	Bandeja universal	3		190-210	20-25
Tortitas de patata, patatas rellenas	Bandeja universal	3		200-220	15-25
Productos de panadería, ultracongelados					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	3		180-200	10-20
Pan alemán Brezel (masa de panadería)	Bandeja universal	3		200-220	10-20
Productos de panadería, prehorneados					
Panecillos, baguettes	Bandeja universal	2		190-210	10-20
	Bandeja universal + parrilla	3+1		160-180	20-25
Fritos, ultracongelados					
Varitas de pescado	Bandeja universal	2		220-240	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja universal	3		200-220	15-25
Pastel de hojaldre, ultracongelado					
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3		190-210	30-35

Platos especiales

A bajas temperaturas se consigue un buen yogur cremoso así como una masa de levadura esponjosa.

Retirar primero los accesorios y las rejillas o raíles izquierdo y derecho del interior del horno.

Preparar yogur

1. Hervir 1 litro de leche (3,5 % de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance los 40 °C.
2. Mezclar 150 g de yogur (a temperatura del frigorífico).
3. Verterlo en tazas o tarros y cubrirlos con film transparente.
4. Precalentar el interior del horno como se indica.
5. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del interior del horno y preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

1. Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Verter la masa en un recipiente de cerámica resistente al calor y taparlo.
2. Precalentar el interior del horno como se indica.
3. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el interior del horno una vez apagado.

Preparación

Plato	Recipientes	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura	Tiempo
Yogur	Colocar las tazas o los tarros	en la base del interior del horno		Precalentar a 50 °C	5 min.
				50 °C	8 h.
Dejar levar la masa de levadura	Colocar un recipiente resistente al calor	en la base del interior del horno		Precalentar a 50 °C,	5-10 min.
				apagara el aparato e introducir la masa de levadura en el interior del horno.	20-30 min.

Descongelar

El tiempo de descongelación depende del tipo y de la cantidad de los alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Extraer los alimentos congelados del envase y colocarlos en un recipiente apropiado sobre la parrilla.

Colocar el ave en un plato con la parte de la pechuga hacia abajo.

Nota: La lámpara de iluminación del horno no se enciende hasta alcanzar los 60 °C de temperatura. De este modo se consigue una regulación precisa óptima.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura
Productos congelados delicados P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc.	Parrilla	1		30 °C
Otros productos congelados Pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	1		50 °C

Desecar

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

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

Colocar la bandeja universal a la altura 3 y la parrilla a la altura 1.

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

Plato	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción, horas
600 g de manzanas en rodajas	1+3		80	aprox. 5 h
800 g de peras cortadas a trozos	1+3		80	aprox. 8 h
1,5 kg de ciruelas	1+3		80	aprox. 8-10 h.
200 g de hierbas aromáticas, limpias	1+3		80	aprox. 1½ h.

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

Cocción de mermeladas

Para la cocción, los tarros y las gomas elásticas deben estar limpios y en perfecto estado. Utilizar tarros de igual tamaño en la medida de lo posible. Los valores de las tablas se refieren a tarros redondos de un litro.

¡Atención!

No utilizar tarros de mayor tamaño ni altura. Las tapas podrían estallar.

Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

Los tiempos que figuran en las tablas son valores orientativos. Pueden variar en función de la temperatura ambiente, el número de tarros, la cantidad y la temperatura del contenido de los tarros. Antes de desconectar el aparato, asegurarse de que en el interior de los tarros se han formado burbujas.

Preparación

1. Verter la fruta o la verdura en los tarros, pero no hasta el borde.
2. Limpiar los bordes de los tarros; deben estar limpios.
3. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa.
4. Cerrar los tarros con abrazaderas.

No colocar más de seis tarros al mismo tiempo en el interior del horno.

Programación

1. Colocar la bandeja esmaltada en la altura 2. Colocar los tarros sobre la bandeja de manera que no se toquen.
2. Verter ½ litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja esmaltada.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el mando de funciones en Calor inferior .
5. Ajustar la temperatura entre 170 y 180 °C.

Cocción de mermeladas

Tras aprox. 40 - 50 minutos comienzan a formarse burbujas a intervalos breves. Apagar el horno.

Sacar los tarros del horno después de aprox. 25 - 35 minutos (en este tiempo se aprovecha el calor residual). Si se dejan enfriar más tiempo en el interior del horno, pueden formarse gérmenes que favorezcan la acidificación de la mermelada.

Fruta en tarros de un litro de capacidad	A partir de la aparición de las burbujas	Calor residual
Manzanas, grosellas, fresas	desconectar	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas	desconectar	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	desconectar	aprox. 35 minutos

Cocción de verduras

Tan pronto como se formen pequeñas burbujas en los tarros, volver a ajustar la temperatura a aprox. 120 - 140 °C.
Aprox. 35 - 70 minutos según el tipo de verdura. Transcurrido este tiempo, apagar el horno y aprovechar el calor residual.

Verduras con cocción fría en tarros de un litro de capacidad	A partir de la aparición de las burbujas 120-140 °C	Calor residual
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha roja	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Col de bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, col lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar los tarros del horno

Sacar los tarros del interior del horno cuando haya concluido la cocción.

¡Atención!

No colocar los tarros calientes sobre una base fría ni húmeda. Los tarros podrían estallar.

Acrilamida en los alimentos

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

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida	
General	■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible. ■ Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado. ■ Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.
Hornear	Con calor superior e inferior máx. 200 °C Con aire caliente 3D máx. 180 °C.
Pastas y galletas	Con calor superior e inferior máx. 190 °C. Con aire caliente 3D máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir en una sola capa y de forma homogénea por la bandeja. Hornear al menos 400 g. por bandeja para que las patatas no se resequen

Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos.

Conforme a EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

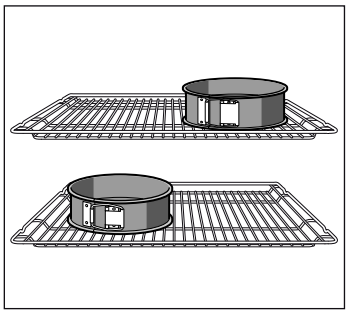
Hornear

Hornear a 2 niveles:
Colocar siempre la bandeja universal profunda en el nivel superior y la bandeja de horno plana en el nivel inferior.

Hornear a 3 niveles:
Colocar siempre la bandeja universal profunda en el nivel superior.

Galletas de mantequilla:
Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Pastel de manzana recubierto en 1 nivel:
Colocar moldes desmontables oscuros separados entre sí.
Pastel de manzana recubierto en 2 niveles:
Colocar moldes desmontables oscuros superpuestos.



Pasteles en moldes desmontables de hojalata:
Hornear con Calor superior e inferior en 1 nivel. Utilizar la bandeja universal en lugar de la parrilla y colocar encima los moldes desmontables.

Plato	**Accesorios y moldes**	**Altura**	**Tipo de calentamiento**	**Temperatura en °C**	**Tiempo en minutos**
Galletas de mantequilla (precalentar*)	Bandeja universal	3		150-160	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150	25-35
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		140-150	25-35
Galletas de mantequilla	Bandeja universal	3		140-150	30-45
Pastelitos (precalentar*)	Bandeja universal	3		150-170	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	25-35
	Bandeja universal	3		150-160	25-30
	2 bandejas de horno + bandeja universal	5+3+1		140-150	25-30
Bizcocho de agua (precalentar*)	Molde desmontable en la parrilla	2		170-180	30-40
Bizcocho de agua	Molde desmontable en parrilla	2		165-175	35-45

* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno

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

Plato	Accesorios y moldes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	3		160-180	30-40
	Bandeja universal	3		150-170	30-45
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-170	30-40
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desmontables Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 parrillas + 2 moldes desmontables Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno

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

Asar al grill

Si los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja esmaltada en la altura 1. De este modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentamiento	Nivel de grill	Tiempo en minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		3	½-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* (no precalentar)	Parrilla + bandeja esmaltada	4+1		3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurrido ⅔ del tiempo.

9001235021

HK Appliances GmbH
Auf der Drift 36
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

00
(960722)