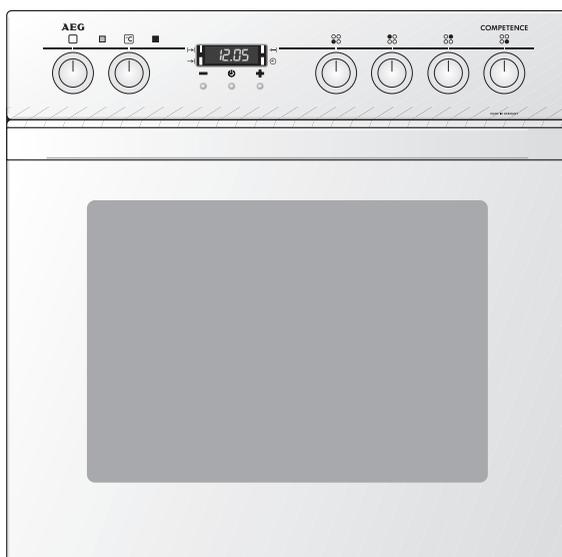


COMPETENCE E3101-1

El horno conmutable bajo encimera

Instrucciones para el uso



Estimada clienta, estimado cliente:

Antes de comenzar, lea detenidamente estas instrucciones de uso. Fijese ante todo en el capítulo "Instrucciones de seguridad" que figura en las primeras páginas. Guarde las instrucciones para consultas posteriores y entréguelas a un eventual usuario posterior a usted.

En el texto se recurre a los siguientes símbolos:



Instrucciones de seguridad

Advertencia: Instrucciones dedicadas a su seguridad personal.

Atención: Indicaciones que sirven sólo para prevenir desperfectos del aparato.



Consejos e indicaciones útiles



Información medioambiental

1. Estas cifras le guiarán paso a paso en el manejo del aparato.
2. ...
3. ...

En caso de surgir problemas técnicos, nuestro SERVICIO POSVENTA estará a su alcance en cualquier momento (las direcciones y teléfonos figuran en la lista "Centros de servicio posventa").

Consulte en particular el capítulo "Servicio posventa".

Impreso en papel fabricado con técnicas respetuosas del medio ambiente.

Quien piensa con criterio ecologista, sabe obrar en consecuencia ...

Índice de materias

Seguridad	5
Eliminación de residuos	7
Descripción del aparato	8
Vista general	8
Panel de mando	8
Equipamiento del horno	9
Accesorios del horno	10
Antes de la primera puesta en servicio	11
Cómo ajustar la hora	11
Primera limpieza	12
Manejo de las zonas de cocción	13
Utilización de la zona de cocción	14
Manejo del horno	15
Conexión y desconexión del horno	15
Funciones del horno	17
Cómo colocar la parrilla y la bandeja universal	19
Cómo manejar el reloj electrónico	20
Desconexión del indicador de tiempo	21
Aplicaciones, tablas y consejos prácticos	27
Hervor	27
Valores referenciales para cocinar con la zona de cocción	28
Hornear	29
Tabla Hornear	31
Consejos para hornear	33
Tabla de suflés y gratinados	34
Tabla de congelados y precocinados	35
Asar	36
Tabla Asar	38
Asadura al grill de carnes planas	40
Tabla grill	41
Descongelar	42
Tabla Descongelar	42
Conservar	43

Limpieza y mantenimiento	45
Aparato por el exterior	45
Interior del horno	45
Accesorios	45
Rejillas laterales	46
Luz del horno	47
Limpiar el techo del horno	48
Puerta del horno	49
Cristal de la puerta del horno	50
¿Qué hacer si	52
Datos técnicos	53
Dimensiones interiores del horno	53
Disposiciones, normas y directrices	53
Lista de palabras clave	54
Servicio posventa	55



Seguridad

Seguridad eléctrica

- La conexión del aparato se dejará a cargo exclusivo de un **electricista autorizado**.
- En caso de anomalías y desperfectos del aparato: desenrosque o desconecte los fusibles.
- Por razones de seguridad **se prohíbe** limpiar el aparato con un limpiador por chorro de vapor o con un limpiador de alta presión.
- **Las reparaciones** del aparato han de encomendarse **exclusivamente a técnicos del ramo**. Las reparaciones indebidas pueden originar serios peligros para el usuario. Cuando el aparato necesite reparación, contacte con nuestro servicio postventa o con su comerciante del ramo.

Seguridad de los niños

- No deje nunca a los niños pequeños sin vigilancia mientras el aparato esté encendido.

Seguridad durante el uso

- Este aparato está diseñado solamente para cocinar, asar y hornear comidas caseras.
- Tenga cuidado al conectar aparatos eléctricos en cajas de enchufe cercanas a los mismos. Los cables de conexión **no** deben tocar placas de cocción recalentadas ni quedar atrapados debajo de la puerta caliente del horno.
- **Advertencia: ¡Peligro de sufrir quemaduras!** Durante el servicio se caldea el interior del horno.
- Si usted prepara en el horno un plato con ingredientes alcohólicos puede surgir en su interior una mezcla muy inflamable de aire con alcohol. En estos casos abra la puerta del horno con cuidado. No manipule brasas, chispas o fuego.

Así evitará desperfectos

- No forre el interior del horno con hoja de aluminio ni coloque bandejas de hornear, ollas, etc. en la solera para evitar que el calor acumulado deteriore el esmalte del mismo.
- Los zumos de fruta que gotean desde la bandeja de hornear dejan manchas imposibles de quitar. Para preparar tartas o pasteles muy húmedos utilice la bandeja universal.
- No aplique carga sobre la puerta del horno abierta.
- No vierta agua directamente en el horno recalentado porque se puede dañar el esmalte.
- El cristal puede quebrarse si es objeto de manipulaciones violentas, sobre todo en los cantos de la luna del frontal.
- No guarde en el horno objetos inflamables porque pueden prender fuego al conectarse el aparato.
- No guarde productos húmedos en el horno. El esmalte se puede dañar.



Eliminación de residuos

Eliminación del material de embalaje

Todos los materiales utilizados son enteramente reciclables y pueden volver a aprovecharse.

Los materiales plásticos están etiquetados como sigue:

- >PE< de polietileno, p.ej. en la funda exterior o en las bolsas dispuestas en el interior.
- >PS< de espuma de poliestireno, p.ej. para piezas con protección antichoque, libre por completo de clorofluorocarbonados (CFC).

Eliminar el aparato usado



Advertencia: Para que su aparato desechado no sea una fuente eventual de peligro, proceda a inutilizarlo antes de su eliminación.

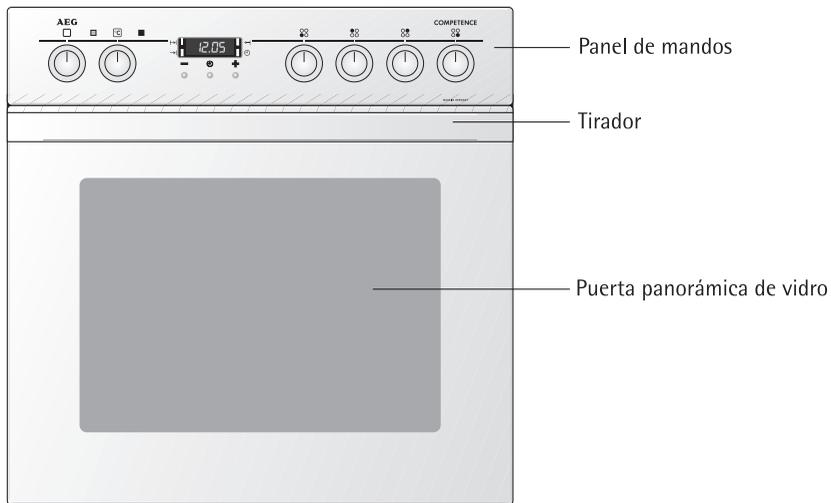
Desenchufe el aparato y separe el cable de alimentación eléctrica.

Por razones ecológicas, todos los aparatos usados deben eliminarse conforme a las normas técnicas vigentes.

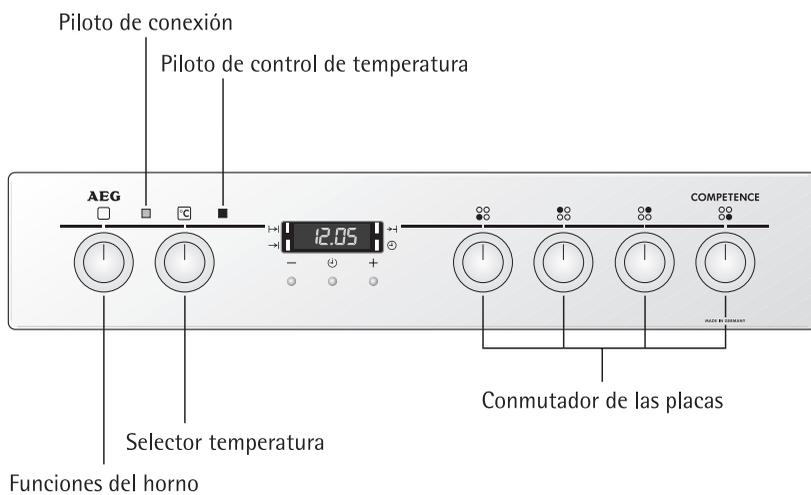
- No deseche el aparato junto con la basura doméstica.
- Por favor pregunte a su administración municipal o al servicio local de limpieza cuándo se realizan las recogidas de material reciclable o dónde se encuentra el centro de reciclado al que usted pueda dirigirse.

Descripción del aparato

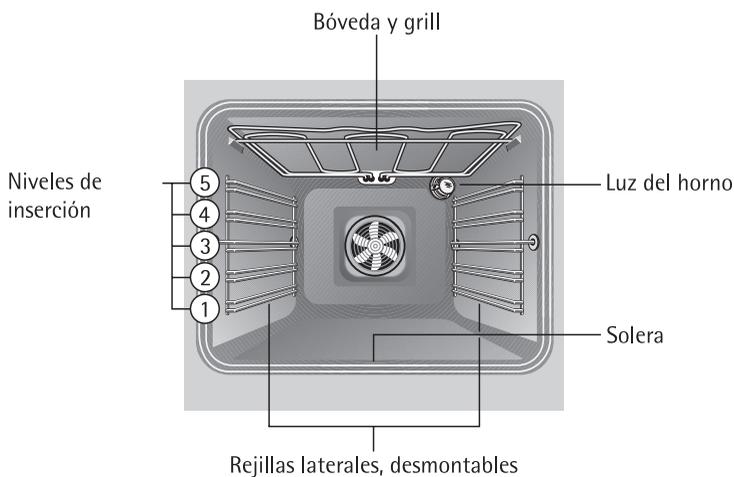
Vista general



Panel de mando

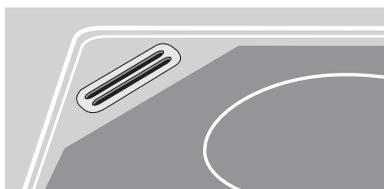


Equipamiento del horno



Escape de vahos

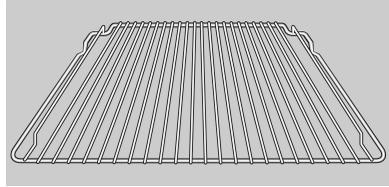
Los vahos son evacuados directamente hacia arriba por el canal situado en la parte posterior de la encimera de cocción.



Accesorios del horno

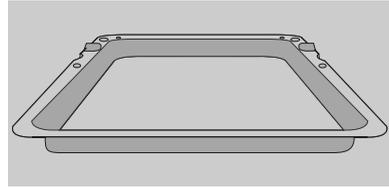
Parrilla combinada

Para vajilla, moldes para pasteles, asados y carnes para asar a la parrilla.



Bandeja universal

Para tartas y asados jugosos, como bandeja de hornear o como colector de grasas.



Antes de la primera puesta en servicio

Cómo ajustar la hora

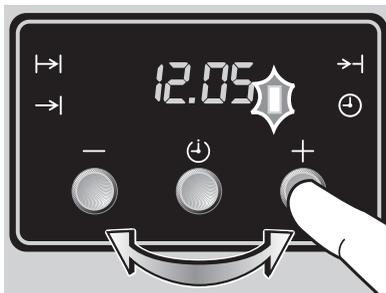
i El horno no funciona si no se ha ajustado la hora.

1. El piloto de función Hora  parpadea al encenderse el horno o al restablecerse el suministro eléctrico tras una interrupción.



2. Seleccione la hora actual presionando los pulsadores  o .

Espere alrededor de 5 segundos.



El parpadeo cesa y el reloj muestra la hora actual.



El aparato está listo para funcionar.

Primera limpieza

Antes de estrenar el horno déle una limpieza a fondo.



Atención: ¡No aplique detergentes fuertes o abrasivos! Su empleo puede dañar la superficie.



Para limpiar frontales metálicos utilice productos de venta en el comercio.

1. Lleve el mando de función del horno a la posición  que activa la iluminación.
2. Retire todos los accesorios y parrillas insertables para lavarlos en agua tibia con detergente para vajilla.
3. Lave también el horno con agua tibia y detergente y proceda a secarlo.
4. Limpie el frontal con un trapo humedecido.

Manejo de las zonas de cocción

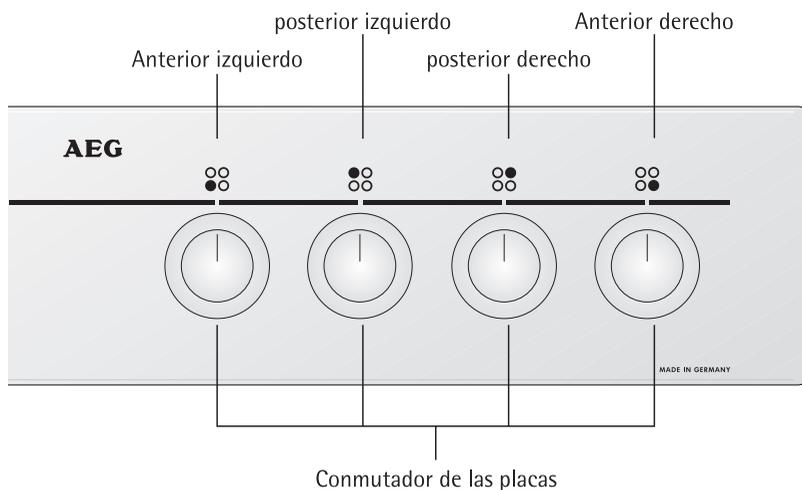
i Aténgase también a las instrucciones de uso de su encimera de cocción, que contienen indicaciones importantes relativas a la vajilla, el manejo, la limpieza y el mantenimiento.

Etapas de cocción

- Las etapas de cocción están comprendidas en el intervalo 1-9.
- Las subdivisiones son posibles en el intervalo 2 a 7. Éstas se identifican con un punto.

1 = potencia mínima

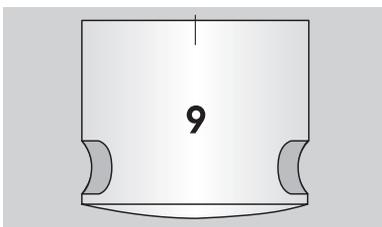
9 = potencia máxima



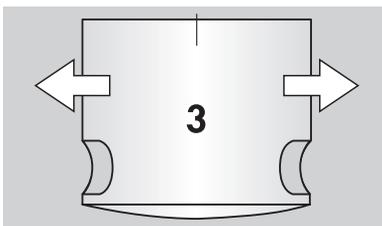
i La cocina está provista de **mandos giratorios retráctiles**. Oprima el mando retráctil. El mando retráctil sale entonces por sobre el panel.

Utilización de la zona de cocción

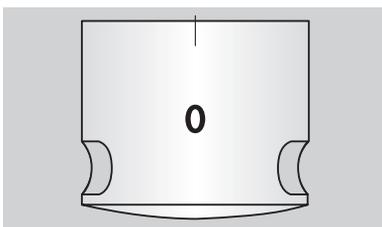
1. Para la iniciar la cocción o la fritura seleccione una potencia elevada.



2. En cuanto salga vapor o se caliente el aceite o la manteca, retroceda a la potencia adecuada para proseguir con la cocción.



3. Para terminar la cocción, gire el mando hasta su posición cero.



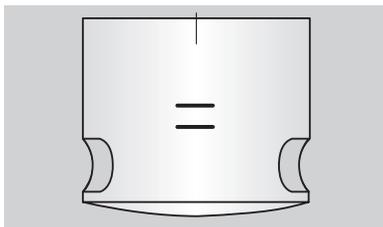
Apague la zona de cocción unos 5 o 10 minutos antes de terminar esta última para aprovechar el calor residual. Así economizará energía eléctrica.

Manejo del horno

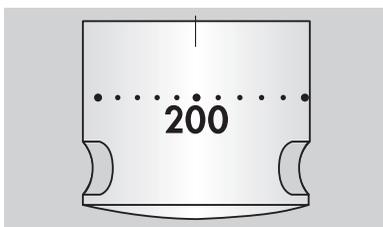
- i** El horno está equipado con **interruptores escamotables** para "Funciones del horno" y "Selección de temperatura". Para el uso, pulsar el interruptor en cuestión. Entonces, el interruptor sobresale.

Conexión y desconexión del horno

1. Seleccione la función requerida girando el selector "Funciones del horno".

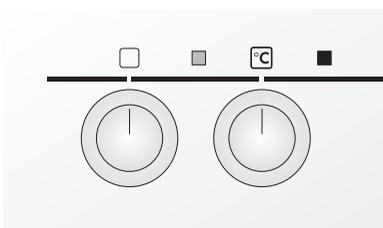


2. Seleccione la temperatura deseada girando el mando "Selector temperatura".

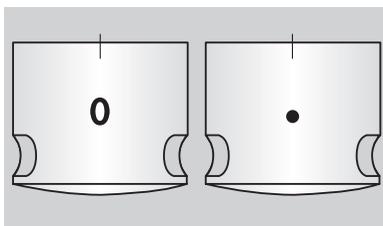


El piloto amarillo de conexión permanece encendido mientras están funcionando el horno o las zonas de cocción.

El piloto rojo de control de temperatura permanece encendido mientras el horno se está calentando y se apaga nada más alcanzar ésta la temperatura seleccionada.



3. Para apagar el horno gire los mandos "Funciones del horno" y "Selector temperaturas" hasta la posición cero.





Ventilador-enfriador

El ventilador-enfriador se enciende automáticamente al encenderse el horno para mantener frías las superficies del mismo. Una vez apagado el horno, el ventilador continúa funcionando para enfriarlo hasta apagarse por sí solo al cabo de un rato.

Funciones del horno

El horno dispone de las siguientes funciones:

Luz del horno

Esta función sirve para **iluminar** el interior del horno, p. ej. a la hora de limpiarlo.

Ninguna de las resistencias está encendida.

Aire caliente

Para **hornear a hasta dos niveles** al mismo tiempo.

Las temperaturas del horno se han de situar en valores entre 20 y 40 °C más bajos que en régimen de Bóveda/Solera.

La Bóveda/Solera se calienta y además está conectado el ventilador.

Bóveda/Solera

Para **hornear y asar a un solo nivel**.

En este caso se calientan la bóveda y la solera.

Solera

Para **hornear de nuevo** pasteles y tartas de **base crujiente**.

En este caso se calienta la solera.

Descongelar

Para la **descongelación parcial o completa**, por ejemplo de tartas, mantequilla, pan, fruta u otros **alimentos congelados**

En esta función, el ventilador funciona **sin** calefacción.

Grill

Para **asar a la parrilla** comestibles de poco espesor colocándolos en el **centro de la parrilla** como bistecs, filetes, pescado o pan **para tostadas**.

En este caso se calienta el grill.

Grill doble

Para **asar a la parrilla cantidades regulares** de comestibles de poco espesor, como bistecs, filetes, pescado o pan **para tostadas**.

En este caso se calientan la bóveda y el grill.

Infra-asado

Para **asar** grandes trozos de carne o aves en un solo nivel. Esta función también es apta para **gratinar** y **hornear**.

El elemento de calefacción del grill y el ventilador funcionan alternativamente.

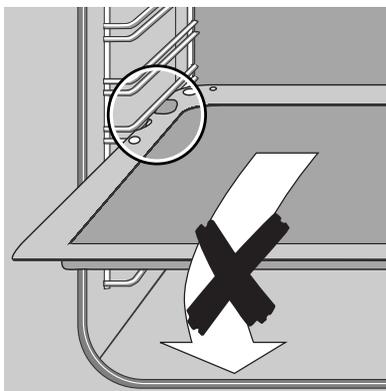
Cómo colocar la parrilla y la bandeja universal

i Seguro antivuelcos

Todos los elementos insertables poseen una pequeña convexidad a derecha e izquierda, la cual sirve de seguro antivuelcos y debe estar vuelta siempre hacia atrás.

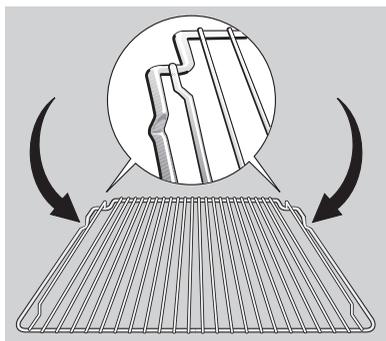
Montar la bandeja o la bandeja universal:

El seguro antivuelcos tiene que estar vuelto hacia atrás.



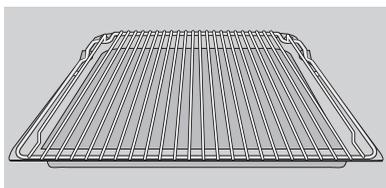
Cómo colocar la parrilla:

Coloque la parrilla de modo que los dos rieles guía queden vueltos hacia arriba. El seguro antivuelcos tiene que apuntar hacia abajo y quedar situado en la parte posterior del interior del horno.

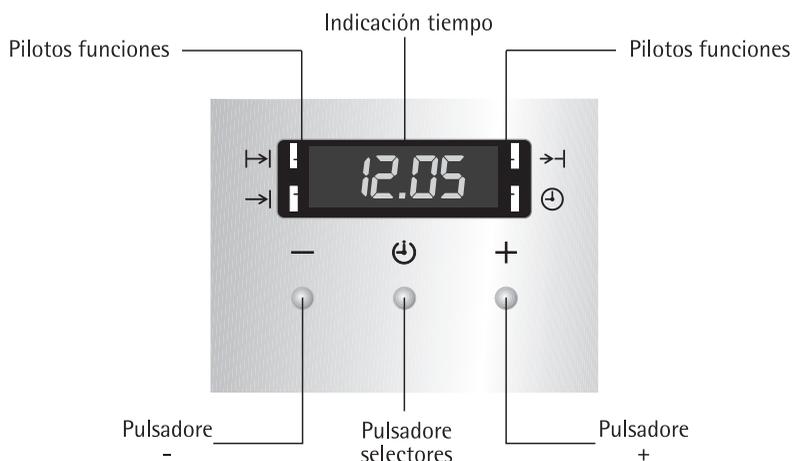


Cómo colocar la parrilla y la bandeja:

Si va a utilizar juntos la parrilla y la bandeja universal coloque el seguro antivuelcos exactamente en las escotaduras de la bandeja universal.



Cómo manejar el reloj electrónico



El reloj electrónico ejecuta las siguientes funciones:

Minutero

Sirve para programar un breve lapso de tiempo. Transcurrido ese lapso se oye una señal acústica.

Esta función no influye en el funcionamiento del horno.

Duración

Sirve para programar el tiempo que ha de funcionar el horno.

Fin

Sirve para fijar el momento en que el horno se ha de apagar.

Hora

Sirve para ajustar, modificar o consultar la hora.

(Véase igualmente el capítulo "Antes de la primera puesta en servicio".)



Observaciones generales

- Seleccionada una función, el piloto correspondiente parpadea aprox. 5 segundos. Durante ese lapso puede usted programar los tiempos deseados presionando los pulsadores  o .
- Una vez seleccionado el tiempo conveniente el piloto de función vuelve a parpadear durante unos 5 segundos. A continuación, el piloto de función permanece encendido. El tiempo programado se pone en marcha.
- La señal acústica se puede silenciar presionando cualquiera de los pulsadores.
- Usted puede seleccionar la función y la temperatura que prefiera antes o después de ajustar las funciones horarias Duración  y Fin .
- Terminada la cocción, devuelva a cero los selectores de funciones del horno y de temperatura.



Desconexión del indicador de tiempo

El indicador de tiempo se puede apagar para ahorrar energía.

Cómo apagar el indicador de tiempo

Presione dos pulsadores cualquiera hasta que el indicador se apague (más o menos 10 segundos).

Cómo encender el indicador de tiempo

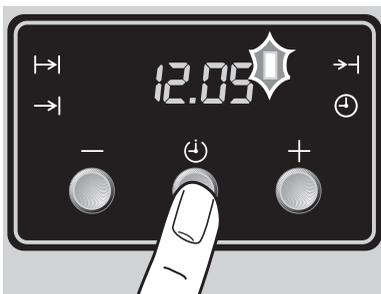
Presione dos pulsadores cualquiera hasta que vuelva a aparecer la hora actual (más o menos 10 segundos).



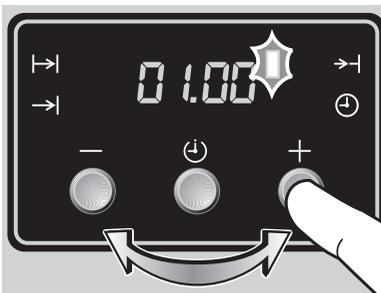
El indicador se puede apagar solamente si no están activadas ninguna de las funciones horarias Duración , Fin  o Minutero .

Minutero

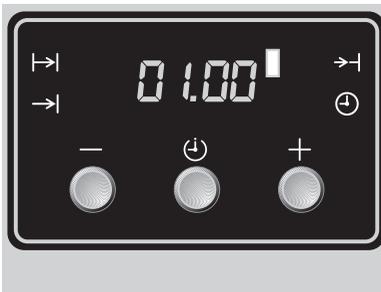
1. Presione el pulsador selector  repetidas veces hasta que empiece a parpadear el piloto de función Minutero .



2. Seleccione los minutos necesarios  presionando los pulsadores  o . (máx. 2 horas con 30 minutos).

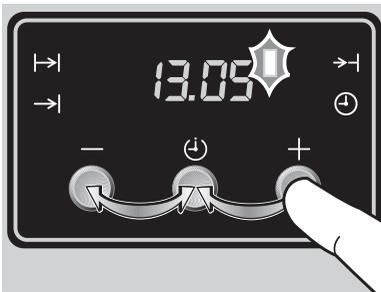


El indicador visualiza el tiempo restante al cabo de unos 5 segundos. Ahora está encendido el piloto de función Minutero .



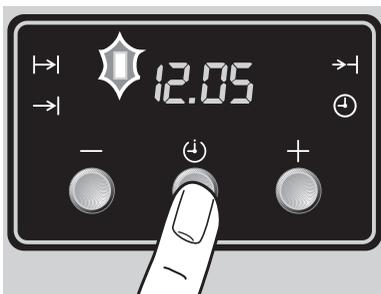
Transcurrido el tiempo previsto comienza a parpadear el piloto de función y se oye una señal que dura 2 minutos.

3. La señal acústica se puede silenciar presionando cualquiera de los pulsadores.

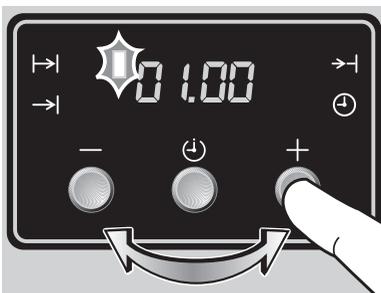


Duración

1. Presione el pulsador selector  repetidas veces hasta que empiece a parpadear el piloto de función Duración .



2. Seleccione el tiempo de cocción requerido presionando los pulsadores  o .



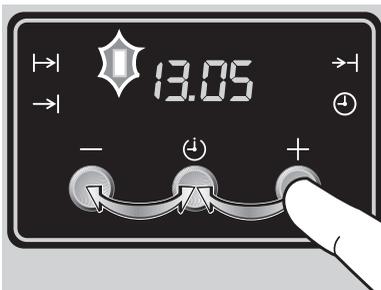
Al cabo de unos 5 segundos el indicador pasa a visualizar la hora actual.

Ahora está encendido el piloto de función Duración .



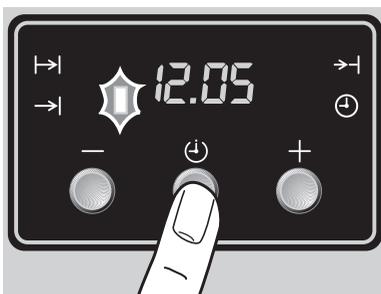
Transcurrido el tiempo previsto empieza a parpadear el piloto de función, se oye una señal que dura 2 minutos y el horno se apaga.

3. Desactive la señal acústica y el programa presionando cualquiera de los pulsadores.

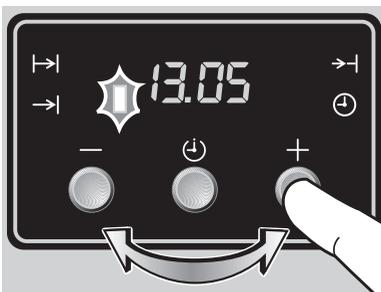


Fin

1. Presione el pulsador selector  repetidas veces hasta que empiece a parpadear el piloto de función Fin .



2. Seleccione la hora de desconexión presionando los pulsadores  o .



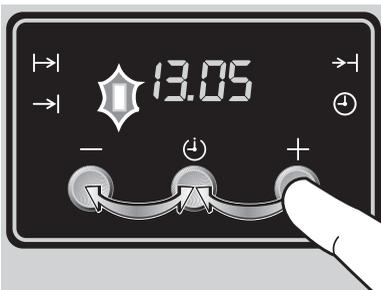
Al cabo de unos 5 segundos el indicador pasa a visualizar la hora actual.

Ahora está encendido el piloto de función Fin .



Transcurrido el tiempo previsto empieza a parpadear el piloto de función, se oye una señal que dura 2 minutos y el horno se apaga.

3. Desactive la señal acústica y el programa presionando cualquiera de los pulsadores.



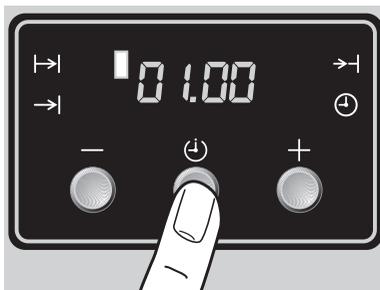
Duración y Fin combinados



Duración  y Fin  se pueden utilizar al mismo tiempo si el horno ha encenderse y apagarse automáticamente **unas horas más tarde**.

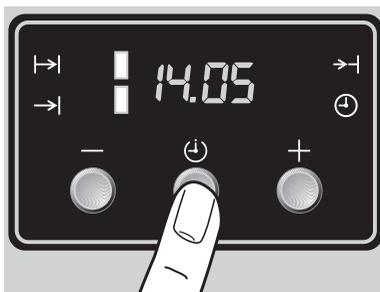
1. Con la función Duración  seleccione el tiempo de cocción necesario.

En este caso, 1 hora.



2. Con la función Fin  seleccione la hora a la que el plato tiene que estar listo.

En este caso, las 14:05 horas.



Los pilotos de función Duración  y Fin  se encienden al tiempo que el indicador visualiza la hora actual. En este caso, las 12:05 horas.



El horno se encenderá automáticamente al llegar la hora programada. En este caso a las 13:05 horas.

Y se apagará transcurrido el tiempo programado.

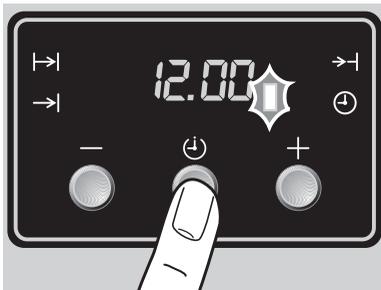
En este caso a las 14:05 horas.

Cambiar la HORA

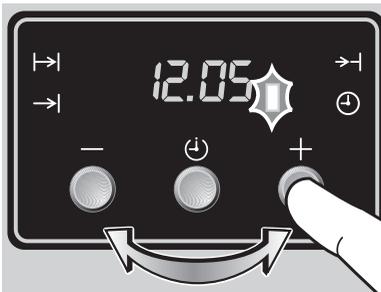


Usted podrá cambiar la hora siempre que no haya activado una función automática (Duración o Fin).

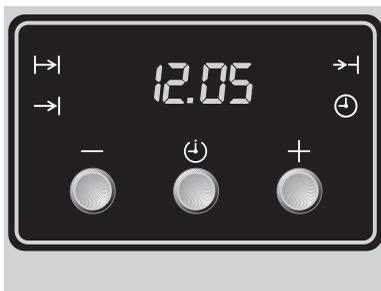
1. Presione el pulsador selector repetidas veces hasta que empiece a parpadear el piloto de función HORA.



2. Seleccione la hora actual presionando los pulsadores o .



Al cabo de unos 5 segundos el piloto de función deja de parpadear al tiempo que el reloj indica la hora seleccionada. El aparato está listo para funcionar.



Aplicaciones, tablas y consejos prácticos

Hervor

Los datos incluidos en las tablas siguientes son simples referencias. Las selecciones adecuadas para la cocción dependen de la calidad de los recipientes y de la naturaleza y cantidad de comestibles a cocinar.

Valores referenciales para cocinar con la zona de cocción

Posición de los mandos	Cocción/ etapa de cocción posterior	Apropiado para
9	Cocción termostática	Hervir mucha agua, preparar spaetzle
7-9	Fritura inicial intensa	Hacer patatas fritas, sofreír carne, p. ej. gulasch, hacer patatas ralladas, etc. freír lomo, bistecs
6-7	Fritura ligera	Freír carne, filetes empaniados, cordon bleu chuletas, albóndigas, salchichas, hígado harinas para salsas y sopas, freír ligeramente huevos, crepes, freír buñuelos
4-5	Hervor	Cocinar porciones más o menos grandes, potajes y sopas, cocer patatas al vapor, preparar consomés
3-4	Cocinar al vapor rehogar	Rehogar verduras o sancochar carne preparar arroz con leche
2-3	Remojar	Remojar arroz y platos a base de arroz, (revolver de vez en mando), cocer al vapor porciones pequeñas de patatas o verdura, calentar platos precocinados
1-2	Derretir	Tortilla espumosa, huevos con guarnición, salsa holandesa, mantener el calor de las comidas, derretir mantequilla, chocolate, gelatina
0		Calor residual, posición apagada



La manteca o el aceite recalentados se inflaman fácilmente. Al preparar comidas con manteca o aceite (p.ej. patatas fritas), no se aparte de la cocina.

Hornear

Para hornear, utilizar la función de horno Aire caliente  o Bóveda / solera .

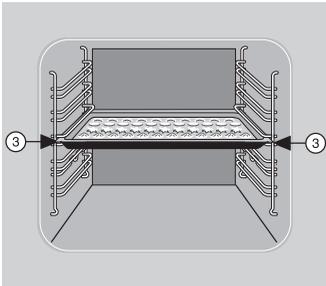
Moldes

- Para Bóveda / solera  son aptos los moldes de metal oscuro y los moldes con revestimiento.
- Para Aire caliente  también se pueden utilizar moldes de metal claro.

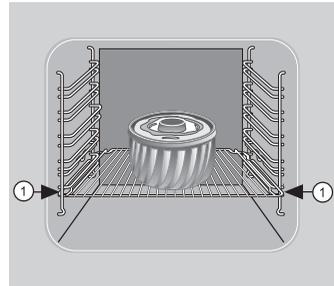
Niveles

- Con Bóveda / solera  se puede hornear en un solo nivel.
- Con Aire caliente , la pastelería seca y la bollería se puede hornear en 2 bandejas a la vez.

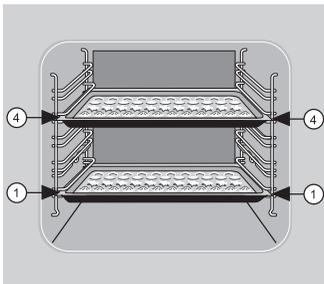
1 bandeja:
Nivel 3



1 molde:
Nivel 1



2 bandejas:
Niveles 1 y 4





Indicaciones generales

- Observe que los niveles se cuentan desde abajo hacia arriba.
- ¡Inserte la bandeja con el lado inclinado hacia delante!
- Los pasteles en moldes se colocan siempre en el centro de la parrilla.
- Con Bóveda / solera  o aire caliente  puede hornear también dos moldes a la vez, colocados uno al lado del otro en la parrilla. El tiempo de cocción sólo aumenta ligeramente.

Notas sobre las tablas de cocción Hornear

En las tablas encontrará para una serie de platos las temperaturas necesarias, los tiempos de cocción y los niveles.

- Las temperaturas y los tiempos de cocción son valores orientativos que pueden variar en función de la composición de la masa, la cantidad y el molde.
- Recomendamos ajustar la primera vez el valor de temperatura más bajo y elegir una temperatura más alta sólo en caso de necesidad, p. ej. si se desea un dorado más intenso o si la cocción dura demasiado.
- Si no encuentra datos concretos para una receta propia, oriéntese en una preparación similar.
- Al hornear pasteles en bandejas o moldes en varios niveles, el tiempo de cocción se puede alargar en 10-15 minutos.
- La pastelería húmeda (p. ej. pizzas, tartas de fruta, etc.) se preparan en un solo nivel.
- Al inicio del proceso de cocción, las diferencias de altura pueden causar distintos grados de dorado. En este caso, **no modifique el ajuste de temperatura**. Las diferencias en el dorado se van igualando a lo largo del proceso de cocción.



En caso de tiempos de cocción más largos puede apagar el horno aprox. 10 minutos antes de finalizar el tiempo para aprovechar el calor residual.

Salvo indicación contraria, las tablas se refieren a la introducción en el horno frío.

Tabla Hornear

Tipo de alimento	Aire caliente 		Bóveda / solera 		Tiempo para am- bas funciones h:Min.
	Nivel desd e abaj o	Tempera- tura °C	Nivel desd e abaj o	Tempera- tura °C	
Pastelería en moldes					
Pastel de molde o redondo	1	150-170	1	160-180	0:50-1:10
Sablé/roscón de Reyes	1	140-160	1	150-170	1:10-1:30
Tarta de bizcocho	1	140-160	2	160-180	0:25-0:40
Base de tarta de pastaflora	3	170-180	2	190-210 ¹	0:10-0:25
Base de tarta de masa batida	3	150-170	2	170-190	0:20-0:25
Tarta de manzana cubierta	1	150-170	1	170-190	0:50-1:00
Tarta picante (p.ej. Quiche Lo- rraine)	1	160-180	1	190-210	0:30-1:10
Tarta de queso	1	140 -160	1	170-190	1:00-1:30
Pastelería en bandejas					
Trenza / corona de masa de le- vadura	3	160-170	3	170-190	0:30-0:40
Stollen de Navidad	3	160-170 ¹	3	160-180 ¹	0:40-1:00
Pan (pan de centeno) primerodespués	1	180-200 ¹ 140-160	2	250 ¹ 160-180	0:20 0:30-1:00
Buñuelos/eclairs ²	3	160-170 ¹	3	190-210	0:25-0:40
Brazo de gitano	3	150-170 ¹	3	180-200 ¹	0:10-0:20
Pastel de azúcar, seco ³	3	150-160	3	170-190	0:20-0:40
Tarta de mantequilla / azúcar, tarta de miel	3	160-170 ¹	3	190-210 ¹	0:15-0:30
Tarta de fruta (sobre masa de levadura / masa batida)	3	140-160	3	170-190	0:25-0:50

Tipo de alimento	Aire caliente 		Bóveda / solera 		Tiempo para ambas funciones h:Min.
	Nivel desde abajo	Temperatura °C	Nivel desde abajo	Temperatura °C	
Tarta de fruta sobre pastaflora ²	3	150- 170	3	170-190	0:40-1:20
Tartas con guarniciones sensibles (p.ej. queso fresco, nata, etc.)	-	-	3	170-190	0:40-1:20
Pizza (con mucha guarnición) ²	1	180-200	1	190-210¹	0:30-1:00
Pizza (delgada)	-	-	1	230-300¹	0:10-0:25
Tortas de pan	-	-	1	275-300¹	0:08-0:15
Tartas (CH)	1	180-200	1	210-230	0:35-0:50
Bollería					
Galletas de pastaflora ³	3	150-160	3	170-190 ¹	0:06-0:20
Bollería a base de masa bomba ³	3	140-150	3	160-180	0:10-0:40
Galletas de masa batida ³	3	150-160	3	170-190	0:15-0:20
Merengue	3	80-100	3	100-120	2:00-2:30
Almendrados	3	100-120	3	120-140	0:30-0:60
Bollos de masa de levadura	3	150-160	3	170-190	0:20-0:40
Bollería de hojaldre	3	170-180 ¹	3	190-210¹	0:20-0:30
Bollos	3	170-190 ¹	3	180-220¹	0:20-0:35

1) Precalentar el horno

2) Utilizar bandeja combinada / recogedora de grasa o bandeja recogedora de grasa

3) Posibilidad de hornear en 2 niveles

Los datos en negrita le indican la **función del horno o la temperatura más adecuada**

Consejos para hornear

Resultado	Posible causa	Corrección
La base del pastel es demasiado clara	Altura equivocada	Colocar el pastel en un nivel más bajo
El pastel se hunde (se vuelve pegajoso, estrias de agua)	Temperatura de cocción demasiado alta	Ajustar la temperatura un poco más baja
	Tiempo de cocción insuficiente	Alargar el tiempo de cocción Los tiempos de cocción no se pueden reducir aumentando la temperatura
	Demasiado líquido en la masa	Utilice la próxima vez menos líquido. Observe los tiempos para batir, sobre todo en caso de uso de robots de cocina
Pastel demasiado seco	Temperatura demasiado baja	La próxima vez, ajuste la temperatura un poco más alta
	Tiempo de cocción demasiado largo	Reducir el tiempo de cocción
El pastel se dora irregularmente	Temperatura demasiado alta y tiempo de cocción insuficiente	Ajustar la temperatura un poco más baja y alargar el tiempo de cocción
	La masa está distribuida irregularmente	Distribuir la masa regularmente en la bandeja
Tiempo de cocción demasiado largo	Temperatura demasiado baja	La próxima vez, ajustar la temperatura un poco más alta

Tabla de suflés y gratinados

	Bóveda/Solera ☐		Turbo + Grill ☒		Tiempo
	Nivel de horneado, de abajo hacia arriba	Temperatura °C	Nivel de horneado, de abajo hacia arriba	Temperatura °C	hrs.: min.
Souflé de canelones	1	180-200	1	160-170	0:45-1:00
Lasaña	1	180-200	1	160-170	0:25-0:40
Verdura gratinada ¹	1	200-220	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes gratinados ¹	1	200-220	1	160-170	0:15-0:30
Soufflés dulces	1	180-200	-	-	0:40-0:60
Soufflés de pescado	1	180-200	1	160-170	0:30-1:00
Verdura rellena	1	180-200	1	160-170	0:30-1:00

1) Precalentar el horno.

Las especificaciones en negrita destacan la función **más conveniente del horno para cada aplicación.**

Tabla de congelados y precocinados

Producto a hornear	Nivel de horneado de abajo hacia arriba	Función del horno	Temperatura	Tiempo
Pizza congelada	3	Bóveda/ Solera 	según especificación del fabricante	según especificación del fabricante
Patatas fritas ¹ (300-600 g)	3	Turbo + Grill 	200-220 °C	15-25 min.
Baguettes	3	Bóveda/ Solera 	según especificación del fabricante	según especificación del fabricante
Pastel de fruta	3	Bóveda/ Solera 	según especificación del fabricante	según especificación del fabricante

1) Nota: vuelva las patatas fritas 2 o 3 veces de rato en rato.

Asar

Para asar, utilizar la función de horno Infra-asar  o Bóveda / solera .

Fuente

- Para asar se puede utilizar cualquier fuente refractaria (¡observar las indicaciones del fabricante!)
- En fuentes con asas de material sintético, preste atención a que sean resistentes al calor (¡observar las indicaciones del fabricante!).
- Los asados grandes se pueden preparar **directamente en la bandeja universal o en la parrilla con la bandeja universal** colocada debajo (p.ej. pavo, ganso, 3-4 pollos, 3-4 codillos).
- Recomendamos asar carnes magras **en una fuente con tapa** (p.ej. estofado de ternera lechal, estofado con vinagre, estofado de ternera, carne congelada). De este modo, la carne queda más jugosa.
- Todos los tipos de carne que deberán formar una costra se pueden **asar en una fuente sin tapa** (p.ej. asado de cerdo, picadillo, asado de cordero, asado de carnero, pato, 1-2 codillos, 1-2 pollos, aves pequeñas, roastbeef, solomillo, caza).



Consejo: ¡Al asar en una fuente, el horno se ensucia menos!

Niveles

- Para los niveles, consulte la siguiente tabla.



Notas para la tabla Asar

En la tabla encontrará para distintos tipos de carnes indicaciones sobre la función de horno adecuada, el ajuste de temperatura, el tiempo de cocción y el nivel. Las indicaciones son valores orientativos.

- Recomendamos asar carne y pescado **al horno tan sólo a partir** de un peso de 1 kg.
- Generalmente, la función de Bóveda / solera  es especialmente apta para carne muy magra, p.ej. pescado o caza. Para todos las demás carnes (especialmente aves) recomendamos la función Infra-asado .
- Para evitar que se queme el jugo de carne o la grasa, recomendamos añadir un poco de líquido en la fuente.
- Girar el asado cuando sea necesario (al cabo de 1/2 - 2/3 del tiempo de cocción).



Consejo: Durante la cocción, los asados grandes y las aves se deberían regar repetidamente con el jugo de asado. De este modo se consiguen mejores resultados.



Desconecte el horno aprox. 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción para aprovechar el calor residual.

Tabla Asar

Tipo de carne	Cantidad	Bóveda / solera ☐		Infra-asado ☒		Tiempo
	Peso	Nivel desde abajo	Temperatura °C	Nivel desde abajo	Temperatura °C	H:Min.
Ternera						
Estofado	1-1,5 kg	1	200-250	-	-	2:00-2:30
Roastbeef o solomillo						por cm de altura
- interior rojo	por cm de altura	1	250-270 ¹	1	190-200	0:05-0:06
- interior rosa	por cm de altura	1	250-270 ¹	1	180-190	0:06-0:08
- hecho	por cm de altura	1	210-250 ¹	1	170-180	0:08-0:10
Cerdo						
Espaldilla, cuello jamón,	1-1,5 kg	1	210-220	1	160-180	1:30-2:00
Chuleta, chuleta ahumada	1-1,5 kg	1	180-190	1	170-180	1:00-1:30
Picadillo	750 g-1 kg	1	170-180	1	160-170	0:45-1:00
Codillos de cerdo (precocidos)	750 g-1 kg	1	210-220	1	150-170	1:30-2:00
Ternera lechal						
Asado de ternera lechal	1 kg	1	210-220	1	160-180	1:30-2:00
Patas de ternera	1,5-2 kg	1	210-225	1	160-180	2:00-2:30
Cordero						
Pierna de cordero, asado de cordero	1-1,5 kg	1	210-220	1	150-170	1:15-2:00
Espalda de cordero	1-1,5 kg	1	210-220	1	160-180	1:00-1:30

Tipo de carne	Cantidad	Bóveda / solera ☐		Infra-asado ☒		Tiempo
		Nivel desde abajo	Temperatura °C	Nivel desde abajo	Temperatura °C	
Caza						
Espaldilla de liebre, muslos de liebre	hasta 1 kg	3	220-250¹	3	160-170	0:25-0:40
Espalda de corzo / ciervo	1,5-2 kg	1	210-220	1	160-180	1:15-1:45
Pierna de corzo / ciervo	1,5-2 kg	1	200-210	1	160-180	1:30-2:15
Aves						
Piezas de ave 4-6 unidades	200-250g c.u.	3	220-250	3	180-200	0:35-0:50
Mitades de pollo 2-4 unidades	400-500 g c.u.	3	220-250	3	180-200	0:35-0:50
Pollo, pularda	1-1,5 kg	1	220-250	1	170-180	0:45-1:15
Pato	1,5-2 kg	1	210-220	1	160-180	1:00-1:30
Ganso	3,5-5 kg	1	200-210	1	150-160	2:30-3:00
Pavo	2,5-3,5 kg 4-6 kg	1	200-210 180-200	1	150-160 140-150	1:30-2:00 2:30-4:00
Pescado (estofado)						
Pescados enteros	1-1,5 kg	2/3	210-220	2/3	160-170	0:45-1:15

1) Precalentar el horno.

Los datos en negrita indican la

función de horno más apropiada para el plato.

Asadura al grill de carnes planas

Para asar a la parrilla utilice las funciones Grill  o Grill doble  con la temperatura .



Atención: Para asar a la parrilla tenga siempre cerrada la puerta del horno.



¡No olvide precalentar el horno vacío con las **funcione grill con 5 minutos de antelación!**

Utensilios para el grill

- Para asar a la parrilla utilice juntas la parrilla y la bandeja universal.

Niveles de inserción

- Para asar a la parrilla carnes de poco espesor utilice principalmente el **cuarto nivel de horneado contando desde abajo.**

Indicaciones sobre la tabla de grill

Los tiempos para asar a la parrilla son valores de referencia que dependen de la clase y la calidad de la carne o del pescado.

- El grill se presta en especial para asar trozos planos de carne o pescado.
- Vuelva las porciones de carne o pescado una vez transcurrida la mitad del tiempo de asado.

Tabla grill

Carne para emparrillar	Nivel de horneado de abajo hacia arriba	Tiempo de grill	
		1. lado de abajo	2. lado de abajo
Albóndigas	4	8-10 min.	6-8 min.
Filete de cerdo	4	10-12 min.	6-10 min.
Salchichas a la parrilla	4	8-10 min.	6-8 min.
Filetes de solomillo asado, Bistecs de ternera	4	6-7 min.	5-6 min.
Filete de vacuno, rosbif (aprox. 1 kg)	3	10-12 min.	10-12 min.
Tostadas ¹	3	2-3 min.	2-3 min.
Tostadas-bocadillo	3	6-8 min.	-

1) La parrilla para grill se usa sin la bandeja universal.

Descongelar

Para descongelar, utilizar la función de horno Descongelar  sin ajuste de temperatura.

Recipiente de congelación

- Colocar los alimentos desembalados en un plato sobre la parrilla.
- No utilizar platos o fuentes para cubrir, ya que alargan considerablemente el tiempo de descongelación.

Niveles de inserción

- Para descongelar, insertar la parrilla en el **1er nivel desde abajo**.

Notas para la tabla Descongelar

La siguiente tabla le ofrece alguna información sobre los tiempos de descongelación.

Tabla Descongelar

Plato	Tiempo de descongelación min.	Tiempo de reposomin.	Nota
Pollo, 1000 g	100-140	20-30	Colocar el pollo encima de un platillo puesto al revés en un plato grande. Girar a la mitad del tiempo o cubrir con lámina.
Carne, 1000 g	100-140	20-30	Girar a la mitad del tiempo o cubrir con lámina.
Carne, 500 g	90-120	20-30	Girar a la mitad del tiempo o cubrir con lámina.
Trucha, 150 g	25-35	10-15	No cubrir.
Fresas, 300 g	30-40	10-20	No cubrir.
Mantequilla, 250 g	30-40	10-15	No cubrir.
Nata, 2 x 200 g	80-100	10-15	No cubrir (La nata se puede montar perfectamente aunque queden zonas ligeramente congeladas).
Tarta, 1400 g	60	60	No cubrir.

Conservar

Para hacer confituras o conservas utilice la función Solera .

Utensilios para preparar confituras y conservas

- Para hacer conservas utilice solamente frascos estándar destinados a este fin, todos del mismo tamaño.



Los frascos con tapa roscada o cierre de bayoneta y los recipientes metálicos son inapropiados.

Niveles de horneo

- Para hacer conservas utilice el **cuarto nivel de horneo desde abajo.**

Consejos para hacer conservas y confituras

- Trabaje con la bandeja universal en la que caben hasta 6 frascos de 1 litro.
- Los frascos para hacer conservas deben estar todos llenos al mismo nivel y con la tapa enclavada.
- Acomode los frascos en la bandeja universal de modo que no se toquen entre sí.
- Vierta alrededor de 1/2 litro de agua en la bandeja universal para que se genere suficiente humedad en el horno.
- Apague el horno y reduzca la temperatura a 100 °C en cuanto el líquido contenido en los primeros frascos empiece a formar perlas (al cabo de unos 35 o 60 minutos en los frascos de 1-litro).

Tabla de conservas y confituras

Los tiempos y temperaturas que se indican son valores orientativos.

Productos a conservar	Temperatura en °C	Tiempo en min. hasta las primeras min.	Cocción ulterior a 100 °C min.	dejar en el horno apagado
Bayas comestibles				
Fresas, arándanos, frambuesas Uva espina madura	160-170	35-45	-	-
Uvas espinas verdes	160-170	35-45	10-15	-
Fruta con hueso				
Peras, membrillos, Ciruelas	160-170	35-45	10-15	-
Hortalizas				
Zanahorias	160-170	50-60	5-10	60
Setas	160-170	40-60	10-15	60
Pepinos	160-170	50-60	-	
Mixed Pickles	160-170	50-60	15	-
Colinabo, guisantes, Espárragos	160-170	50-60	15-20	-
Judías	160-170	50-60	-	-
Mermelada de ciruela	160-170 50	45 -	6-8 hrs.	- -

Limpieza y mantenimiento



Advertencia: ¡Por razones de seguridad **se prohíbe** limpiar el aparato con un limpiador por chorro de vapor o con un limpiador de alta presión!

Aparato por el exterior

El panel frontal del aparato se limpia pasándole un paño suave humedecido en agua tibia con detergente para vajillas.

- No aplique productos abrasivos, cáusticos o utensilios de limpieza que puedan rayar la superficie del aparato.
- Para limpiar frontales metálicos utilice los productos que se venden en los comercios del ramo.

Interior del horno



Advertencia: Antes de la limpieza, el horno tiene que estar apagado y frío.

No deje de limpiar el aparato después de cada uso. Así es más fácil quitar la suciedad, evitando que ésta se adhiera por acción del calor.

1. Para limpiar encienda primero la luz del horno .
2. Después de cada uso, limpie el horno con un trapo humedecido con agua y detergente para vajillas y proceda a secarlo. No emplee para ello utensilios capaces de rayar superficies.
3. A fin de eliminar la suciedad más recalcitrante utilice limpiadores especiales para hornos.



Atención: ¡Al emplear un spray especial para hornos tenga muy en cuenta las especificaciones del fabricante!

Accesorios

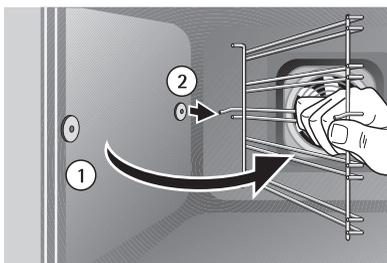
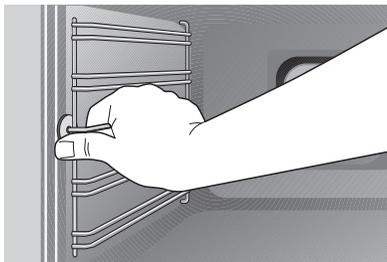
Lave y seque bien todos los elementos insertables (parrilla, rejillas insertables, bandejas de hornear, etc.) después de cada uso. Primero remójelos un rato para facilitar su limpieza.

Rejillas laterales

Para limpiar las paredes laterales puede usted retirar las parrillas laterales a derecha e izquierda del horno.

Cómo desmontar las rejillas laterales

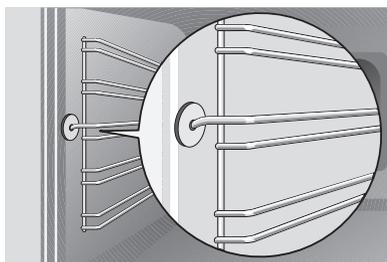
Retire la rejilla de la pared del horno sujetándola por delante (1) y descolgándola hacia atrás (2).



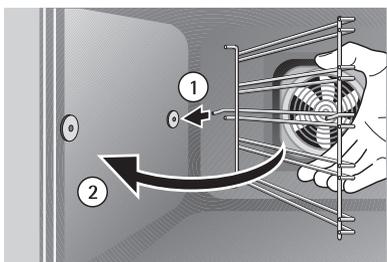
Cómo montar la rejilla lateral



¡Importante! ¡Ponga cuidado en que los extremos redondeados de las varillas guía apunten hacia adelante!



Para el montaje, enganche primero la rejilla por detrás (1), arrímela luego a la pared del horno por delante y oprímala ligeramente (2).



Luz del horno



Advertencia: ¡Peligro de electrocución! Antes de recambiar la lámpara del horno:

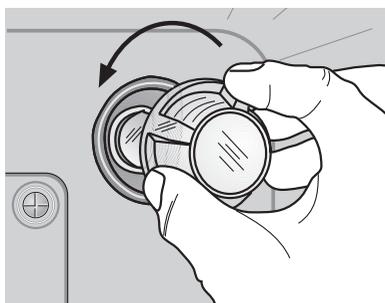
- ¡Apague el horno!
- Desenrosque o desconecte los fusibles instalados en su caja.



Para proteger la lámpara y la pantalla de cristal extienda un trapo sobre la solera.

Cómo cambiar la lámpara lateral del horno/limpiar la pantalla de cristal

1. Retire la pantalla de cristal y proceda a limpiarla.
2. Si el caso lo requiere:
Cambie la lámpara de 25 vatios 230 V, 300 °C resistente a las altas temperaturas.
3. Vuelva a colocar la pantalla de cristal.



Limpiar el techo del horno

Para facilitar la limpieza de la bóveda puede usted abatir la resistencia correspondiente.

Cómo abatir la resistencia



Advertencia: ¡Proceda a abatir el grill sólo con el horno apagado y lo bastante frío como para no quemarse!

1. Retire las rejillas laterales.
2. Sujete la resistencia por delante y tire hacia adelante hasta sobrepasar los relieves de la pared interior del horno.
3. La resistencia se abate.



Atención: ¡No presione con fuerza la resistencia hacia abajo porque se puede romper!

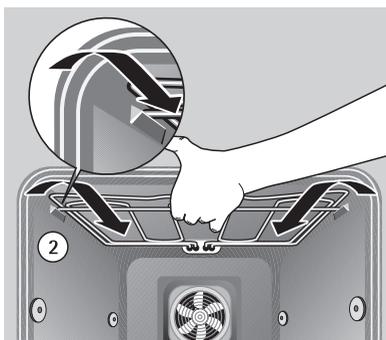
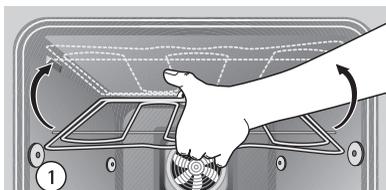
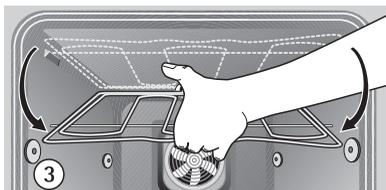
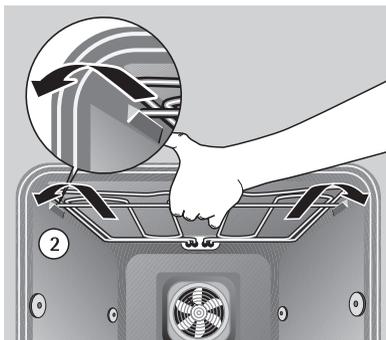
Cómo limpiar la bóveda

Asegure la resistencia

1. Devuelva la resistencia hasta la bóveda.
2. Tire hacia adelante de la resistencia pasándola por encima del relieve de las paredes del horno.
3. Enclave la resistencia en su soporte.
4. Monte otra vez la rejilla lateral.



Atención: La resistencia tiene que quedar bien enclavada de ambos lados por encima del relieve de la pared interior del horno (2).

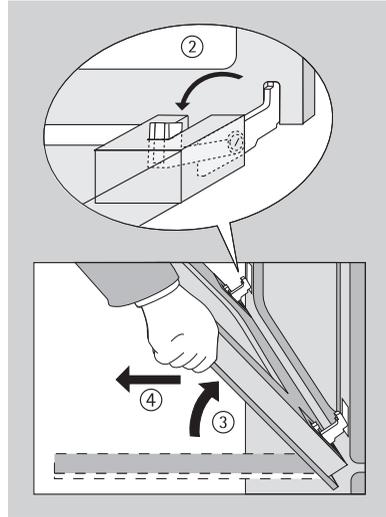


Puerta del horno

La puerta del horno se puede extraer para su limpieza.

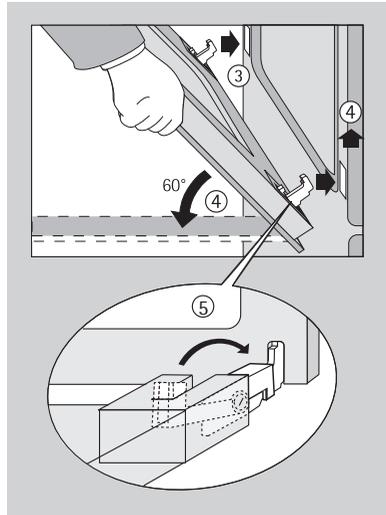
Cómo desenganchar la puerta del horno

1. Abra la puerta por completo.
2. Levante **por completo las palanquillas de latón** montadas en **ambas** bisagras.
3. Sujete la puerta del horno por los costados con ambas manos y **ciérrrela en 3/4 partes venciendo la resistencia**.
4. Retire la puerta del horno (**Cuidado: ¡es pesada!**)
5. Deposite la puerta con su cara exterior hacia abajo sobre una superficie blanda y plana, como una manta por ejemplo, para evitar rayaduras.



Cómo enganchar la puerta del horno

1. Agarre la puerta lateralmente con ambas manos por el lado del asa.
2. Sostenga la puerta formando un ángulo aproximado de 60°.
3. Introduzca las bisagras lo más hondo posible **al mismo tiempo** en las dos escotaduras a derecha e izquierda en la parte inferior del horno.
4. Levante la puerta hasta que haga resistencia y ábrala por completo.
5. Vuelva a enclavar en su posición original las palanquillas de latón de las dos bisagras.
6. Cierre la puerta del horno.



Cristal de la puerta del horno

La puerta del horno está equipada con cristales superpuestos. Los cristales interiores se pueden desmontar con fines de limpieza.



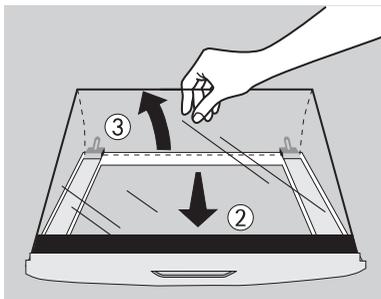
Advertencia: ¡Realice las siguientes operaciones siempre con la puerta desmontada! Si la puerta permanece enganchada en su sitio puede saltar de improviso al quedar sin el peso de los cristales y provocarle alguna lesión.



Atención: El cristal puede quebrarse si es objeto de manipulaciones violentas, sobre todo en los cantos de la luna del frontal.

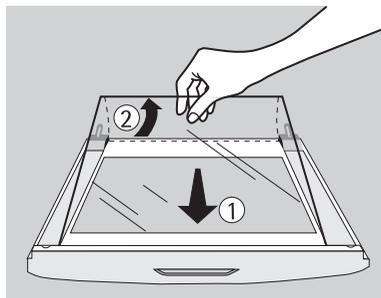
Cómo desmontar el cristal de encima

1. Desenganche la puerta del horno y dépositela con el asa hacia abajo sobre algo blando y plano.
2. Sujete el cristal de encima por su borde inferior y empuje contra la presión elástica hacia el asa de la puerta, hasta que se suelte por abajo.
3. Levante el cristal **un poco** y sáquelo de la puerta.



Cómo desmontar el cristal intermedio

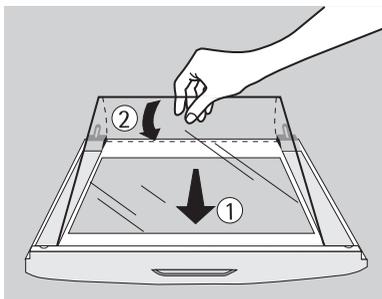
1. Sujete el cristal intermedio por su borde inferior y empújelo hacia el asa del horno hasta que se suelte por abajo.
2. Levante el cristal un poco y sáquelo de la puerta.



Limpieza de los cristales de la puerta

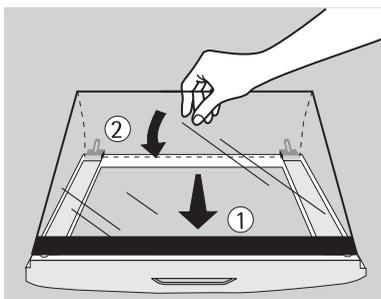
Cómo montar el cristal intermedio

1. Haga encajar el cristal intermedio en el perfil de la puerta por el lado del asa.
2. Baje el cristal intermedio y empújelo hacia el borde inferior de la puerta hasta que encaje en el soporte inferior.



Cómo montar el cristal de encima

1. Meta el cristal de encima de forma sesgada en el perfil de la puerta por el lado del asa.
2. Baje el cristal. Venciendo la resistencia elástica del lado del asa deposite el cristal **delante del perfil de sujeción**.
¡El cristal debe quedar bien sujeto!



Vuelva a enganchar en su sitio la puerta del horno

¿Qué hacer si ...

Avería	Causa probable	Remedio
las zonas de cocción no funcionan?	La zona en cuestión está apagada.	Encienda la zona de cocción.
	Se ha disparado el fusible de la instalación domiciliaria (caja de fusibles).	Revise el fusible.
El horno no se calienta.	El horno no está encendido.	Encienda el horno.
	La hora no está ajustada.	Ajuste la hora.
	No se han hecho los ajustes necesarios.	Revise los ajustes.
	Se ha disparado el fusible de la instalación domiciliaria (caja de fusibles).	Revise el fusible. Si se disparan varios fusibles a la vez, llame por favor a un electricista autorizado.
La luz del horno se apaga.	La lámpara del horno está quemada.	Reemplace la lámpara del horno (ver Limpieza y mantenimiento).

Si no llega a remediar el fallo con las medidas arriba señaladas, comuníquese por favor con su distribuidor o con el servicio posventa.



Advertencia: ¡Las reparaciones del aparato deben encomendarse exclusivamente a técnicos autorizados! Las reparaciones indebidas pueden originar serios peligros para el usuario.

En caso de incurrir usted en errores de manejo, tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio posventa o del distribuidor no será gratuita ni siquiera durante el período de garantía.

Indicación para aparatos con frontal metálico



La frialdad del frontal del aparato puede hacer que el cristal interior de la puerta se empañe si usted la abre durante o nada más terminar el horneado.

Datos técnicos

Dimensiones interiores del horno

Alto x Largo x Fondo	31 cm x 41 cm x 41 cm
Volumen (contenido útil)	52 l

Disposiciones, normas y directrices

Este aparato guarda conformidad con las siguientes normas:

- EN 60 335-1 y EN 60 335-2-6
respecto a la seguridad de aparatos eléctricos para usos domésticos y fines similares, y
- EN 60 350 ó DIN 44546 / 44547 / 44548 respectivamente,
respecto a las características de uso de las cocinas eléctricas encimeras, hornos y aparatos de grill para el hogar.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Parte 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Parte 14 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Parte 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Parte 3
respecto a los requisitos básicos de compatibilidad electromagnética.

CE Este aparato guarda conformidad con las siguientes directivas de la CE:

- 73/23/CEE del 19.02.1973 (Directriz sobre baja tensión), incluida actualización 90/683/CEE
- 89/336/CEE del 03.05.1989 (Directriz sobre ondas electromagnéticas, incluida actualización 92/31/CEE).
- 93/68/CEE (Directriz sobre marcación CE)

Lista de palabras clave

A

Accesorios	19
Aire caliente	17
Asar	36

B

Bandeja universal	10, 19
Bóveda/Solera	17

C

Cocinar	14
Cómo apagar el indicador de tiempo	21
Confituras o conservas	43

D

Descongelar	17, 42
Descripción del aparato	8

E

Eliminación de residuos	7
-------------------------------	---

G

Gratinados	34
Grill	17
Grill doble	18

H

Hervor	27
Hornear	29
Horno	
Accesorios	10
Escape de vahos	9
Funciones	17
Lámpara	47
Manejo	15
Puerta	49

I

Infra-asado	18
-------------------	----

L

Limpieza	
Accesorios	45
Lámpara del horno	47
Limpieza previa	12
Puerta del horno	49
Rejillas laterales	46

M

Manejo de las zonas de cocción	13
--------------------------------------	----

N

Niveles	29
---------------	----

P

Panel de mando	8
Parrilla	19
Parrilla combinada	10
Precocinados	35
Puerta	49

Q

Qué hacer si	52
---------------------	----

R

Rejillas laterales	46
Reloj	20
Cambiar la hora	26
Cómo ajustar la hora	20
Duración	23
Fin	24
Minutero	22
Reparaciones	5

S

Seguridad	5
Seguro antivuelcos	19
Servicio posventa	55
Solera	17
Soufflés	34

T

Tabla de grill	40
Tablas y consejos prácticos	27

Servicio posventa

En el capítulo "¿Qué hacer si ..." figuran algunos fallos que puede remediar usted mismo. Consúltelo primero en caso de avería.

¿Se trata de un fallo técnico?

Avise por favor al servicio posventa. Llamando gratuitamente al número **902 116 388** se pondrá siempre en contacto con la oficina más próxima de nuestro servicio posventa o con uno de nuestros concesionarios.

No deje de prepararse bien para la conferencia telefónica. Así facilitará el diagnóstico y la decisión sobre la necesidad de brindar servicio a domicilio.

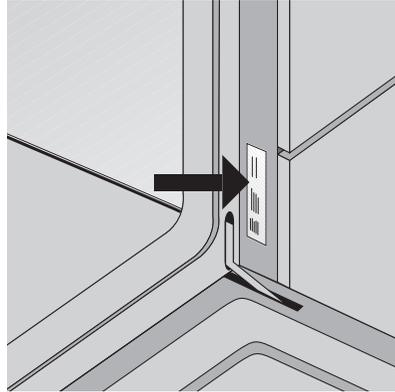
Anote con la mayor exactitud posible:

- ¿Cómo se manifiesta el fallo?
- ¿En qué circunstancias se produce el fallo?

Anote sin falta antes de la consulta telefónica los siguientes números indicativos que figuran en la placa de características:

- Cifra PNC (9 dígitos),
- Cifra S-No (8 dígitos).

Le aconsejamos apuntar las cifras identificadoras aquí mismo para tenerlas siempre a mano:



PNC

S-No

¿En qué casos le toca cubrir los costos incluso durante el período de garantía?

- si usted hubiera sido capaz de remediar el fallo con la sola ayuda de la tabla de averías (ver apartado "Qué hacer si ..."),
- si el técnico del servicio posventa se ve obligado a hacer varios viajes, p. ej. para traer piezas de recambio, al no haber recibido toda la información necesaria antes de venir. Usted puede evitar esos viajes innecesarios si prepara debidamente su llamada telefónica de la manera arriba descrita.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

822 923 148-A-310102-02

Salvo modificaciones