



---

[es] Instrucciones de uso

---

**5CD331.0**  
Horno empotrado

<b>Indicaciones de seguridad importantes .....</b>	<b>3</b>
Causas de daños.....	4
<b>Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente.....</b>	<b>5</b>
Ahorro de energía.....	5
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente....	5
<b>Su nuevo aparato .....</b>	<b>5</b>
Panel de mando.....	5
Modos de funcionamiento .....	5
<b>Accesorios.....</b>	<b>6</b>
Accesorios .....	6
Introducción de los accesorios.....	6
Alturas de inserción.....	6
Accesorios especiales.....	6
<b>Antes del primer uso .....</b>	<b>7</b>
<b>Manejo del aparato .....</b>	<b>7</b>
Encender el aparato.....	7
Apagar el aparato.....	7
<b>Horneado .....</b>	<b>7</b>
Accesorios para hornear.....	7
Hornear a dos niveles.....	7
Tabla de horneado para masas básicas .....	7
Tabla de cocción para platos y productos precocinados congelados .....	9
Consejos y sugerencias .....	9
<b>Asar .....</b>	<b>10</b>
Asar sin tapa.....	10
Asar con tapa .....	10
Tabla de asado .....	10
Consejos y sugerencias .....	11
<b>Asar al grill .....</b>	<b>11</b>
Grill con aire caliente .....	11
Asar alimentos planos al grill .....	12
<b>Descongelar .....</b>	<b>13</b>
Descongelar con aire caliente 3D.....	13
Descongelar.....	13
<b>Yogur.....</b>	<b>13</b>
<b>Limpieza y cuidados.....</b>	<b>13</b>
Limpiar el aparato por fuera .....	14
Limpieza del compartimento de cocción.....	14
Desmontar y montar la puerta del aparato.....	14
Limpiar los cristales de la puerta .....	15
Limpiar las rejillas de soporte .....	16
<b>Averías y reparaciones.....</b>	<b>16</b>
Cambiar la lámpara del horno .....	16
Sustituir la junta de la puerta.....	17
<b>Servicio de Asistencia Técnica .....</b>	<b>17</b>
<b>Platos testados .....</b>	<b>17</b>

## **⚠ 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.

# Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo se ofrecen consejos sobre cómo ahorrar energía al asar y hornear, y sobre cómo desechar el aparato de manera adecuada.

## Ahorro de energía

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

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

Mantener siempre la puerta cerrada al cocer.

Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del aparato se mantiene caliente. De este modo puede reducirse el tiempo de cocción para el segundo pastel.

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

## 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).

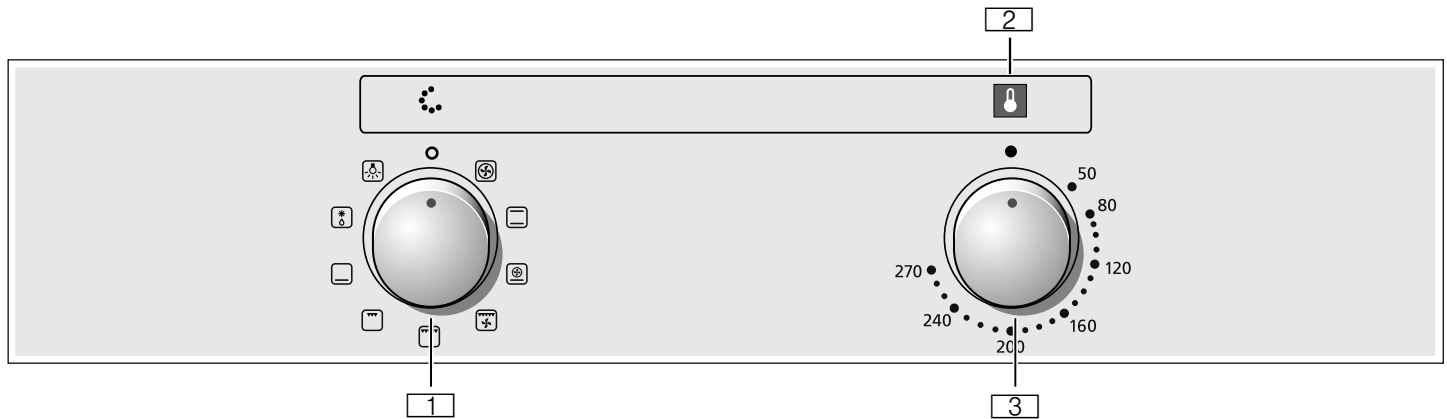
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

# Su nuevo aparato

Este capítulo contiene información sobre el aparato y los modos de funcionamiento.

## Panel de mando








Presionar los mandos de control retráctiles para enclavarlos o desenclavarlos.



Elemento de mando	Utilización
<b>Horno</b> 1	Mando de los modos de funcionamiento
2	Señalizador luminoso del selector de temperatura
3	Selector de temperatura

## Modos de funcionamiento

Modo de funcionamiento	Utilización
Aire caliente 3D	Para hornear y asar en uno o dos niveles
Calor superior/inferior	Para hornear y asar en un nivel. Especialmente indicado para pasteles con un recubrimiento jugoso (p. ej., tarta de queso)

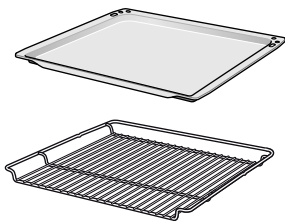
Modo de funcionamiento	Utilización
 Posición de pizza	Para productos preparados ultracongelados y platos que requieran mucho calor por la parte inferior (ver el capítulo: Hornear)
 Grill con aire caliente	Para aves y piezas de carne grandes
 Grill, amplia superficie	Para piezas pequeñas y planas (p. ej., bistecs, salchichas)
 Grill, pequeña superficie	Para cantidades pequeñas de piezas pequeñas y planas (p. ej., bistecs, tostadas)
 Calor inferior	Para platos y productos de panadería que precisen un tostado intenso o corteza en la parte inferior. Activar brevemente el calor inferior una vez finalizado el tiempo de cocción
 Descongelar	Para la descongelación óptima de piezas de carne, pan y repostería delicada (p. ej., tarta de nata)
 Iluminación del horno	Sirve de ayuda durante el cuidado y la limpieza del interior del horno

## Accesorios

En este capítulo encontrará información sobre los accesorios, la forma correcta de introducir los accesorios en el interior del horno, los niveles de inserción y los accesorios especiales.

### Accesorios

Este aparato incorpora los siguientes accesorios:



#### Bandeja de horno esmaltada

Para hornear pasteles en bandeja y pastas pequeñas.

#### Parrilla

Para hornear en molde, asar en cacerola y asar al grill.

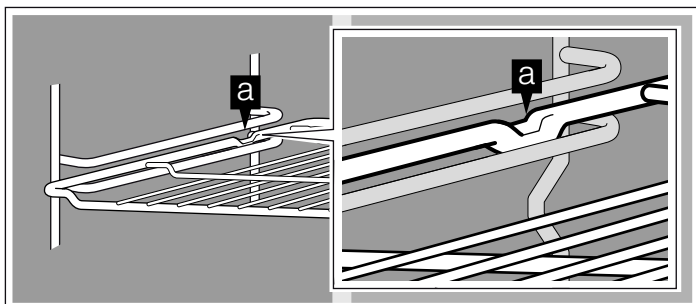
**Nota:** La bandeja de horno y la bandeja universal pueden deformarse debido a los grandes contrastes de temperatura (p. ej., productos congelados en el interior del horno caliente).

### Introducción de los accesorios

Los accesorios están equipados con una función de encaje. Esta evita que se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del horno para que la protección frente a las caídas funcione.

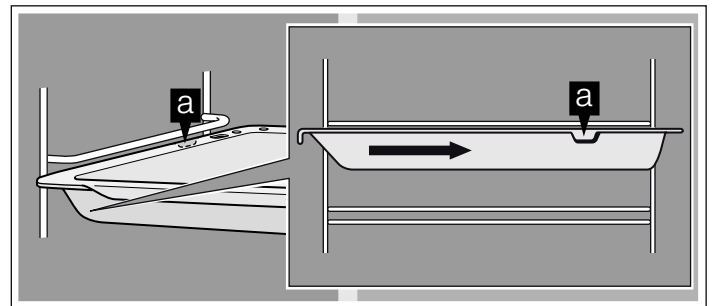
Al introducir la parrilla asegúrese

- de que la lengüeta de enganche (a) señale hacia abajo
- de que la lengüeta de enganche (a) esté en la parte trasera de la parrilla




Al introducir la bandeja de horno o la bandeja universal asegúrese

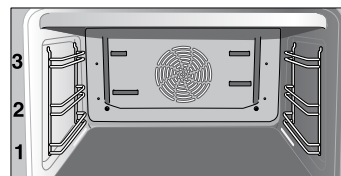
- de que la lengüeta de enganche (a) está en la parte trasera de los accesorios
- de que el desnivel de los accesorios señala hacia delante a la puerta del aparato al introducirlo



### Alturas de inserción

El interior del horno tiene tres alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba.

Para el modo de funcionamiento con aire caliente 3D , no utilizar la altura de inserción 2. Esto afecta negativamente a la circulación del aire y empeora el resultado del horneado y el asado.



### Accesorios especiales


Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

Accesorios	N.º de pedido
Bandeja de horno esmaltada	5Z 1343 X1
Bandeja universal con parrilla de inserción	5Z 1243 X1
Guías correderas dobles	5Z 11TA 15

# Antes del primer uso

Es preciso limpiar el aparato antes del primer uso.

1. Retirar los accesorios y los restos del embalaje del compartimento de cocción.
2. Limpiar los accesorios y el compartimento de cocción con agua caliente con jabón (véase el capítulo: Limpieza y cuidados).


3. Calentar con calor superior/inferior  a 240 °C durante 60 minutos.
4. Limpiar el compartimento de cocción con agua caliente con un poco de jabón cuando se haya enfriado.
5. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave húmedo y agua con un poco de jabón.

# Manejo del aparato



En este capítulo se describe cómo conectar y desconectar el aparato y cómo seleccionar un modo de funcionamiento y una temperatura.

## Encender el aparato

1. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta seleccionar el modo de funcionamiento deseado.
2. Girar el mando de temperatura hasta seleccionar la temperatura deseada.


La lámpara indicadora  permanece iluminada mientras el aparato siga calentando.

## Apagar el aparato

1. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta la posición .
2. Girar el mando de temperatura hasta la posición .

El ventilador continúa funcionando tras apagar el aparato.

# Horneado

Para hornear con aire caliente 3D , no utilizar la altura de inserción 2. La circulación de aire se ve afectada y altera el resultado del horneado.

## Accesorios para hornear

### Moldes para hornear

Utilizar moldes oscuros de metal. Los moldes de hojalata y de cristal prolongan el tiempo de cocción y no proporcionan un dorado uniforme del pastel.

Colocar siempre los moldes rectangulares en diagonal y los moldes redondos en el centro de la parrilla.

### Bandejas de horno

Se recomienda el uso de bandejas originales, ya que estas están diseñadas de forma óptima para el compartimento de cocción y los tipos de funcionamiento.

Introducir la bandeja de horno con cuidado hasta el tope. Asegurarse siempre de que la parte del desnivel mira en dirección a la puerta del aparato.

## Hornear a dos niveles

Para hornear a dos niveles se recomienda utilizar bandejas e introducir las al mismo tiempo.

Tener en cuenta que los productos de repostería tienen un punto de cocción diferente en función del nivel. Los productos situados en el nivel más alto se cuecen con mayor rapidez y pueden extraerse antes.

## Tabla de horneado para masas básicas



Los datos indicados en la tabla son valores orientativos válidos para bandejas esmaltadas y moldes oscuros. Los valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de la masa y del molde para hornear.

Los valores para masas de pan son aplicables tanto para masas colocadas sobre la placa, como masas colocadas en un molde rectangular.



En la primera prueba se recomienda seleccionar la temperatura más baja de las indicadas. En general, con la temperatura más baja se consigue un dorado más homogéneo.

Si se hornean productos de repostería siguiendo una receta propia, guiarse por las recetas similares que se facilitan en la tabla.



Tener en cuenta las indicaciones de la tabla referidas al precalentamiento.

	Aire caliente 3D 			Calor superior/ inferior 	
Masa base	Altura de inserción	Temperatura en °C	Duración del horneado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
<b>Masa batida</b>					
Pastel en bandeja con recubrimiento	1	150 - 160	30 - 40	2	160 - 170
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Molde desmontable/rectangular	1	150 - 160	60 - 80	1	160 - 170



\* Precalentar el horno

Masa base	Aire caliente 3D 			Calor superior/inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Duración del horneado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
<b>Masa quebrada</b>					
Pastel en bandeja con recubrimiento seco, p. ej., streusel	1	160 - 170	45 - 65	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Pastel en bandeja con recubrimiento jugoso, p. ej., glaseado de crema	-	-	60 - 80	2	170 - 180
Molde desmontable, p. ej., tarta de queso quark	1	160 - 170	60 - 100	1	170 - 180
Molde para base de fruta	1	160 - 170*	20 - 35	1	180 - 190*
<b>Masa de bizcocho</b>					
Bizcocho	1	180 - 190*	10 - 15	2	190 - 200*
Bizcocho (6 huevos)	1	150 - 160	35 - 45	1	160 - 170
Bizcocho (3 huevos)	1	150 - 160*	20 - 35	1	160 - 170*
<b>Masa de levadura</b>					
Pastel en bandeja con recubrimiento seco, p. ej., streusel	1	160 - 170	40 - 50	2	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	60 - 70	-	-
Trenza/corona de levadura (500 g)	1	160 - 170	30 - 45	2	170 - 180
Molde desmontable	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180
Molde concéntrico	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180

\* Precalentar el horno



Repostería pequeña	Aire caliente 3D 			Calor superior/inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Duración del horneado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Masa de levadura	1	170 - 180	25 - 35	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	30 - 45	-	-
Masa de merengue	1	80	100 - 130	2	80
	1 + 3	80	130 - 160	-	-
Masa de hojaldre o masa de buñuelos	1	180 - 190*	20 - 30	2	190 - 210*
	1 + 3	180 - 190*	25 - 35	-	-
Masa batida, p. ej., muffins	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Masa quebrada, p. ej., galletas de mantequilla	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	15 - 20	-	-

\* Precalentar el horno

Pan y panecillos	Aire caliente 3D 			Calor superior/inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Duración del horneado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Panecillos	1	220*	15 - 25	2	240*
Torta de pan	1	220*	10 - 20	2	240*
Empanada	1	220*	20 - 30	2	240*
<b>Masa de pan 750 - 1000 g</b>					
Terminar de hornear	1	220*	35 - 40	2	210*
<b>Masa de pan 1000 - 1250 g</b>					
Hornear brevemente	1	220*	10 - 15	2	240*
Terminar de hornear	1	180	40 - 45	2	190


\* Precalentar el horno



Pan y panecillos	Aire caliente 3D 			Calor superior/inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Duración del horneado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
<b>Masa de pan 1250-1500 g</b>					
Hornear brevemente	1	220*	10 - 15	2	240*
Terminar de hornear	1	180	40 - 50	2	190

\* Precalentar el horno

## Tabla de cocción para platos y productos precocinados congelados

La posición de pizza  se recomienda especialmente para platos preparados frescos que deban cocerse intensamente por debajo y para productos precocinados congelados.

Se deben tener en cuenta los puntos siguientes:

- Cubrir la bandeja con papel de hornear.
- No colocar las patatas fritas unas encima de otras.
- Girar los productos de patata congelados cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
- Condimentar los productos de patata congelados después de hornearlos.

- Para hornear panecillos, dejar un poco de espacio entre las masas de pan. No colocar demasiados en una misma bandeja.



- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante.

Los datos que figuran en la tabla son valores orientativos y se aplican a bandejas esmaltadas. Los valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de masa y en función del molde utilizado.

En la primera prueba, se recomienda seleccionar la temperatura más baja de las indicadas. En general, con la temperatura más baja se consigue un dorado más homogéneo.

Los datos de la tabla hacen referencia a la introducción de los alimentos con el horno frío.

Con la posición de pizza  no se puede hornear en dos niveles.

Platos	Aire caliente 3D 			Función pizza 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Duración del horneado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Pizza fresca	1	200 - 220*	25 - 35	2	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	40 - 50	-	-
Tarta flambeada	1	210 - 230*	10 - 20	2	200 - 220
Quiche	1	170 - 180	50 - 60	1	190 - 210
Tarta	1	190 - 200*	30 - 45	1	210 - 230
Quiche suiza	1	170 - 180*	45 - 55	2	180 - 200
Gratinado de patatas crudas	1	170 - 180	50 - 60	1	170 - 180
Strudel ultracongelado	1	180 - 200	35 - 45	2	180 - 200
Pizza ultracongelada	1	170 - 190	15 - 25	2	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	20 - 35	-	-

### Productos de patata, ultracongelados

Patatas fritas	1	190 - 210	25 - 30	2	200 - 220
	1 + 3	180 - 200	30 - 40	-	-
Croquetas/tortitas de patata	1	180 - 200	20 - 30	2	200 - 220

### Productos de panadería

Panecillos ultracongelados	1	180 - 200	10 - 20	2	180 - 200
Panecillos preparados, prehornados, ultracongelados	1	170 - 190	5 - 15	2	180 - 200
Panecillos preparados prehornados	1	180 - 200	5 - 15	2	200 - 220

\* Precalentar el horno

## Consejos y sugerencias

El pastel ha quedado demasiado claro Comprobar la altura y el tipo de recipiente recomendado. Colocar el molde sobre la parrilla y no sobre la bandeja. Prolongar el tiempo de cocción o aumentar la temperatura.


El pastel ha quedado demasiado oscuro Comprobar la altura. Reducir el tiempo de cocción o disminuir la temperatura.

El pastel preparado en un molde se ha dorado de forma irregular	Comprobar la altura y la temperatura. No colocar el molde directamente delante de las salidas de aire de la placa posterior del compartimento de cocción. Comprobar que el molde esté correctamente colocado sobre la parrilla.
El pastel preparado sobre la bandeja se ha dorado de forma irregular	Comprobar la altura y la temperatura. Si se hornean pastas, procurar que tengan el mismo tamaño y grosor.
El pastel ha quedado demasiado seco	Reducir el tiempo de cocción y aumentar un poco la temperatura.
El pastel ha quedado demasiado húmedo por dentro	Disminuir la temperatura. Observación: el tiempo de cocción no se reduce al aumentar la temperatura (por fuera quedaría hecho, pero crudo por dentro). Prolongar el tiempo de cocción y dejar levar la masa del pastel durante más tiempo. Añadir menos líquido a la masa.
El pastel se desinfla tras retirarse del aparato	Añadir menos líquido a la masa. Prolongar el tiempo de cocción o disminuir la temperatura.
El tiempo de cocción indicado no es correcto	En caso de pastas pequeñas, comprobar la cantidad colocada sobre la bandeja. Las pastas no deben tocarse.
El producto congelado se ha dorado de forma irregular tras el horneado	Los productos ultracongelados presentan diferencias de color después del horneado.
El producto congelado no está dorado, no ha quedado crujiente o los valores de tiempo no son correctos	Retirar el hielo de los alimentos ultracongelados antes de introducirlos en el horno. No utilizar alimentos ultracongelados cubiertos de hielo.

## Asar

### ¡Peligro de lesiones en caso de no emplear cacerolas resistentes al calor!


Utilizar sólo cacerolas indicadas especialmente para su uso en hornos.

Para asar con aire caliente 3D , no utilizar la altura de inserción 2. La circulación del aire se ve afectada y altera el resultado del asado.

### Asar sin tapa

Para asar sin tapa se utiliza una cacerola sin tapa.

Añadir líquido a la cacerola si es necesario. Durante el asado, el líquido se va evaporando. En caso necesario, añadir más líquido caliente con cuidado.

En caso de asar con Calor superior e inferior , dar la vuelta al asado cuando haya transcurrido la mitad o dos tercios del tiempo de asado.

### Asar en la bandeja universal

La bandeja universal se puede adquirir como accesorio en comercios especializados (véase el capítulo: Accesorios).

Durante el asado se desprende un jugo en la bandeja universal. Este jugo se puede emplear como base para preparar una deliciosa salsa.

Si se emplea la bandeja universal se puede cocer al mismo tiempo la guarnición (p. ej., verduras).

La bandeja universal puede sustituirse por una cacerola más pequeña en caso de preparar asados pequeños. Colocarla directamente sobre la parrilla.

### Asar con tapa

Para asar con tapa se utiliza una cacerola con tapa. Asar con tapa está indicado especialmente para preparar estofados.

### Tabla de asado

El tiempo de cocción y la temperatura dependen del tamaño, la altura, el tipo y la calidad del asado.



Como norma general, cuanto más grande es el asado, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Los datos indicados en la tabla son valores orientativos válidos para asar sin tapa. Los valores pueden variar en función del tipo y la cantidad del asado y de la cacerola.



En la primera prueba se recomienda seleccionar la temperatura más baja de las indicadas. En general, con la temperatura más baja se consigue un dorado más homogéneo.

Una vez finalizado el tiempo de asado, dejar reposar el asado durante unos 10 minutos en el compartimento de cocción apagado y cerrado. En el tiempo de asado indicado no se incluye el tiempo de reposo recomendado.

Los datos de la tabla son válidos para la preparación de carne directamente sacada del frigorífico en el horno frío.

Alimentos para asar	Aire caliente 3D 			Calor superior/inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Asado de carne picada (de 500 g de carne)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 210
Pescado, entero, (300 g)	1	160 - 170	20 - 30	1	190 - 210
Pescado, entero, (700 g)	1	160 - 170	30 - 40	1	180 - 200
<b>Cerdo</b>					
Solomillo, al punto (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	2	200 - 230
Asado con corteza de tocino (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	1	200 - 220

\* Asar en un recipiente cerrado

Alimentos para asar	Aire caliente 3D 			Calor superior/inferior 	
	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado en minutos	Altura de inserción	Temperatura en °C
Asado, veteadado sin corteza de tocino, p. ej., cabezada (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	1	190 - 210
Asado magro (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 200
Lacón	1	160 - 170	60 - 70	1	190 - 210
<b>Vacuno</b>					
Solomillo, al punto (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	1	200 - 220
Rosbif, al punto (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	1	200 - 220
Estofado (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	1	200 - 220
<b>Tenera</b>					
Asado o pecho de ternera (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	180 - 200
Pierna	1	160 - 170	100 - 130	1	190 - 210
<b>Ave (sin relleno)</b>					
Pollo, entero (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 220
Pato, entero (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	1	190 - 210
Ganso, entero (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	1	180 - 200

\* Asar en un recipiente cerrado

## Consejos y sugerencias

Corteza demasiado gruesa y/o asado demasiado seco	Comprobar la altura de inserción. Disminuir la temperatura o reducir el tiempo de asado.
Corteza demasiado fina	Aumentar la temperatura o encender el grill hacia el final del tiempo de asado.
La carne está cruda por dentro	Retirar los accesorios no necesarios del compartimento de cocción. Prolongar el tiempo de asado. Comprobar la temperatura interior del asado con ayuda de un termómetro de carne.
El vapor de agua del compartimento de cocción se condensa en la puerta del aparato	El vapor de agua se seca durante el funcionamiento del aparato. En caso de mucho vapor de agua se puede abrir con cuidado la puerta del horno de forma breve para reducir el vapor de agua con mayor rapidez.

## Asar al grill

### ¡Atención!

Daños materiales causados por un calentamiento prolongado: La temperatura del compartimento de cocción es muy elevada. Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato abierta.


Para asar al grill se debe utilizar siempre la parrilla y la bandeja universal. La bandeja universal se puede adquirir como accesorio en comercios especializados (véase el capítulo: Accesorios). Introduzca la parrilla en la altura de inserción que se indica en la tabla para asados al grill. Para prevenir que se ensucie introduzca la bandeja universal en un nivel inferior. Colocar el alimento siempre en el centro de la parrilla.

**Nota:** Utilizar la bandeja universal siempre en la posición normal de uso (no al revés).



Si se van a asar al grill varios pedazos de pescado, todos deben ser del mismo tipo de pescado y presentar un peso y grosor similares.

### Grill con aire caliente

El turbogrill  es especialmente adecuado para aves o carne (p. ej., asado de cerdo con corteza de tocino), que deben quedar crujientes por todas las zonas.

Darles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad o dos tercios del tiempo de asado al grill.

En caso de preparar pato o ganso, pinchar la piel de debajo de las alas y los muslos para asar bien la grasa.

Cuando se asa con el turbogrill sobre la parrilla, en función del alimento, se puede generar una suciedad densa en el compartimento de cocción. Se recomienda limpiar el interior del horno después de cada uso para que no se queme la suciedad.

Los datos indicados en la tabla son valores orientativos válidos para la bandeja universal esmaltada con parrilla. Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos.

En la primera prueba se recomienda seleccionar la temperatura más baja de las indicadas. En general, con la temperatura más baja se consigue un dorado más homogéneo.


Una vez finalizado el tiempo de cocción, dejar reposar los alimentos asados durante 10 minutos dentro del horno


apagado y cerrado. En el tiempo de asado al grill indicado no se incluye el tiempo de reposo recomendado.

Los valores son válidos para preparar en el horno en frío carne sacada directamente del frigorífico.

Alimentos para asar	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos
Rosbif, cocción media (1,5 kg)	1	210-230	40-60
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1	190-210	120-150
<b>Cerdo</b>			
Asado de cerdo con corteza de tocino	1	170-190	130-140
Codillo de cerdo	1	180-200	150-180
<b>Ave (sin relleno)</b>			
Medio pollo, 1-2 unidades	1	200-220	40-50
Pollo, entero, 1-2 unidades	1	200-220	50-70
Pato entero, 2-3 kg	1	180-200	90-120
Ganso entero, 3-4 kg	1	150-170	140-160

### Asar alimentos planos al grill

Para cantidades grandes de alimentos planos, utilizar el grill, superficie grande .

Para cantidades pequeñas de alimentos planos, utilizar el grill, superficie pequeña . Colocar los alimentos en el centro de la parrilla. El uso del grill de superficie pequeña permite ahorrar energía.



Untar los alimentos ligeramente con aceite al gusto.

Darles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad o dos tercios del tiempo de asado al grill.


Los datos indicados en la tabla son solo orientativos. Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos. Hacen referencia a la preparación de alimentos con el horno frío y carne tomada directamente de la nevera.

Alimentos para asar	Altura de inserción	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos	Consejos y advertencias
Salchichas	3	250	10 - 14	Hacer cortes poco profundos
Verduras	3	275	15 - 20	
Tostadas con guarnición	2	220	10 - 15	La altura de inserción depende de la altura del recubrimiento
<b>Cerdo</b>				
Bistecs, al punto (3 cm de grosor)	3	275	14 - 18	
Bistec, bien hecho (2 cm de grosor)	3	275	18 - 22	
<b>Vacuno</b>				
Bistecs (3 - 4 cm de grosor)	3	275	18 - 22	El tiempo de asado se puede reducir o prolongar en función del grado de cocción deseado
Tournedos	3	275	15 - 18	
<b>Cordero</b>				
Solomillos	3	275	8 - 12	El tiempo de asado se puede reducir o prolongar en función del grado de cocción deseado
Chuletas	3	275	10 - 15	
<b>Ave</b>				
Muslos de pollo	2	250	30 - 40	La formación de burbujas durante el asado se puede evitar pinchando la piel
Trozos pequeños de pollo	2	250	25 - 35	
<b>Pescado</b>				
Filetes	3	220	15 - 20	Las piezas deberían tener el mismo grosor
Chuletas	3	220	15 - 20	
Pescado entero	2	220	25 - 30	

# Descongelar

En este capítulo se presenta información sobre cómo descongelar con aire caliente 3D  o con el programa de descongelación .

## Descongelar con aire caliente 3D


Utilizar el modo de funcionamiento Aire caliente 3D  para descongelar y cocinar a fuego lento productos congelados y ultracongelados.


Se deben tener en cuenta los puntos siguientes:

- Los productos congelados y ultracongelados ya descongelados (especialmente la carne) requieren tiempos de cocción más breves que los productos frescos
- El tiempo de cocción de la carne congelada se prolonga por el tiempo de la descongelación
- Descongelar siempre las aves congeladas antes de cocinarlas para poder retirar las vísceras
- Cocinar el pescado congelado con las mismas temperaturas que el pescado fresco
- Al mismo tiempo, se pueden introducir en el compartimento de cocción grandes cantidades de verduras congeladas preparadas en bandejas de aluminio
- Para la descongelación en un nivel, utilizar la altura de inserción 1 y, en dos niveles, las alturas 1 + 3
- Observar las indicaciones del fabricante sobre los alimentos ultracongelados

Plato ultracongelado	Temperatura en °C	Duración en minutos
Productos ultracongelados crudos/ alimentos congelados	50	30 - 90
Pan/panecillos (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Pasteles de elaboración en bandeja, secos y ultracongelados	60	45 - 60
Pasteles de elaboración en bandeja, húmedos y ultracongelados	50	50 - 70


## Descongelar

Con el modo de funcionamiento de descongelación  se puede descongelar repostería delicada de forma óptima (p. ej., tartas de nata).



1. Activar el modo de funcionamiento de descongelación .
2. Descongelar el producto ultracongelado entre 25 y 45 minutos en función del tipo y del tamaño.
3. Retirar el producto ultracongelado del interior del horno y dejar que continúe la descongelación durante 30-45 minutos.

Si las cantidades son pequeñas (trocitos), el tiempo de descongelación se reduce a 15-20 minutos y el tiempo posterior a 10-15 minutos.

# Yogur

Este aparato permite elaborar yogur casero. Para ello, se aprovecha el calor de la iluminación del horno .

1. Retirar los accesorios y las rejillas de soporte, los carriles telescópicos o los sistemas de inserción individual.
2. Calentar 1 litro de leche UHT (3,5 % de grasa) o leche fresca pasteurizada a 40 °C  
o  
llevar a ebullición 1 litro de leche fresca y dejar enfriar hasta 40 °C.
3. Añadir 150 g de yogur denso a la leche caliente, remover y verter en vasos o cuencos de forma homogénea. No verter más de 200 ml en cada recipiente.

4. Tapar los recipientes llenos con una tapa apropiada o con film transparente.
5. Precalentar el horno con el grill, superficie grande  durante 15 minutos a 100 °C.
6. A continuación, situar el mando de los modos de funcionamiento en la iluminación del horno .
7. Distribuir los recipientes por toda la base del interior del horno dejando una distancia uniforme entre ellos y cerrar la puerta del aparato.
8. Apagar la luz del horno cuando hayan transcurrido 8 horas y depositar los recipientes en el frigorífico durante al menos 12 horas.

# Limpieza y cuidados

## ¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar un limpiador de alta presión ni una pistola de vapor para la limpieza del aparato.

## ¡Atención!

Pueden producirse daños en la superficie por una limpieza incorrecta: No usar en ningún caso:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos
- productos de limpieza con alcohol
- productos de limpieza abrasivos como lana de acero o estropajos.

Tener en cuenta las indicaciones de las tablas.

**Nota:** Pueden adquirirse productos de limpieza y cuidado especialmente recomendables a través del Servicio de Asistencia Técnica. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.

## Limpiar el aparato por fuera

A fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados, consultar las indicaciones de la tabla.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Pieza del aparato/ superficie	Productos de limpieza
Superficies de acero inoxidable	Limpiar con detergente convencional usando un trapo suave y humedecido o una gamuza; secar con un paño suave. Si existe suciedad intensa, utilizar un limpiador para acero inoxidable mate.
Panel de mando	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para cristal.
Cristales de la puerta	Limpiar con limpiacristales o detergente convencional usando un trapo suave y humedecido o una gamuza; secar con un paño suave.  La parte interior del cristal de la puerta del aparato tiene un recubrimiento que puede aparecer como un revestimiento claro.

## Limpieza del compartimento de cocción

### ¡Atención!

¡Daños en la superficie! No realizar una limpieza en caliente con un producto de limpieza específico para hornos.


### Notas

- El esmalte puede presentar diferencias de color producidas por cuestiones técnicas, lo cual no tiene ningún efecto sobre el funcionamiento.
- Los bordes de las placas finas pueden ser rugosos. No obstante, la protección anticorrosiva está garantizada.

Pieza del aparato	Productos de limpieza
Superficies esmaltadas	Limpiar con detergente convencional o vinagre diluido en agua usando un trapo o gamuza suave y humedecido; secar con un paño suave. Retirar los restos de comida quemados con un paño húmedo y un producto de limpieza. Dejar el interior del horno abierto tras la limpieza para que se seque.  En caso de suciedad extrema es recomendable utilizar limpiadores para hornos. Observar las indicaciones del fabricante cuando se utilicen limpiadores para hornos.
Junta de la puerta	Agua caliente con jabón
Rejilla	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo.  No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno.  No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Remojar en agua caliente con jabón. Con un cepillo y una esponja o un limpiador para vajilla.

## Evitar la suciedad

Limpiar el interior del horno cada vez que se utilice, ya que la próxima vez que se caliente, la suciedad se quemará y resultará más difícil de limpiar. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.

Utilizar si es posible el modo de funcionamiento Aire caliente 3D . Con este modo de funcionamiento se genera menos suciedad.

## Desmontar y montar la puerta del aparato

Para facilitar la limpieza puede descolgarse la puerta del aparato.

### ¡Peligro de lesiones!

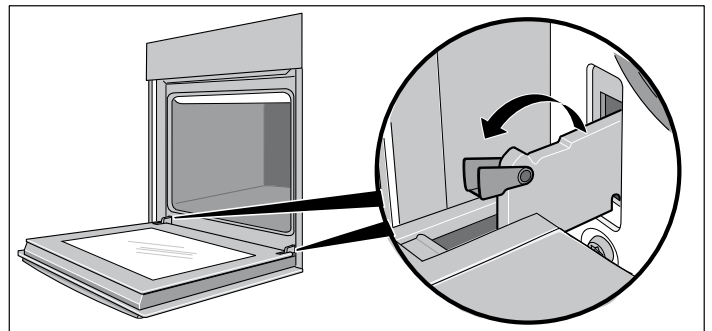
Las bisagras de la puerta del aparato pueden plegarse de golpe. Abrir siempre por completo la palanca de bloqueo de la bisagra para descolgar la puerta del aparato y, tras colgarla, volver a cerrarla por completo. No tocar la bisagra.

### ¡Peligro de lesiones!

Si la puerta del aparato se ha descolgado de un lado, no tocar la bisagra. La bisagra podría cerrarse de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

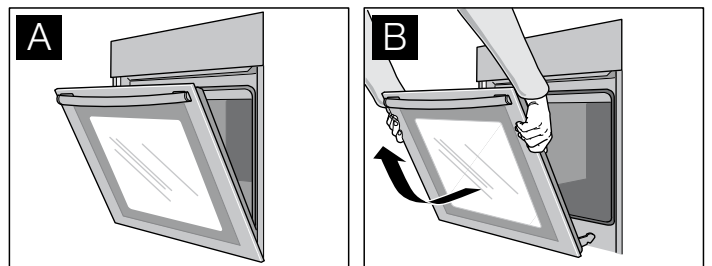
### Desmontar la puerta

1. Abrir por completo la puerta del aparato.
2. Abrir por completo las palancas de bloqueo situadas a izquierda y derecha.



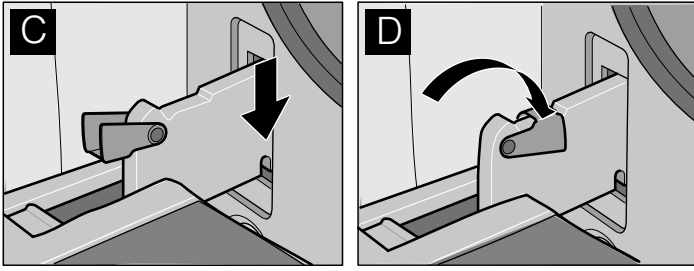
Las bisagras están aseguradas y no pueden cerrarse.

3. Cerrar la puerta del aparato hasta que se aprecie una resistencia (figura A).
4. Asir la puerta con ambas manos a derecha e izquierda, cerrar un poco más y extraer (figura B).



## Colgar la puerta

1. Colocar las bisagras en los soportes izquierdo y derecho (figura C).  
La ranura de ambas bisagras debe encajarse.
2. Abrir por completo la puerta del aparato.
3. Cerrar por completo las palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura D).



La puerta del aparato está asegurada y ya no puede descolgarse.

4. Cerrar la puerta del aparato.

## Limpiar los cristales de la puerta

Los cristales interiores de la puerta del aparato puede desmontarse para facilitar su limpieza.

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados. Podrían causar lesiones por corte. Usar guantes de protección.

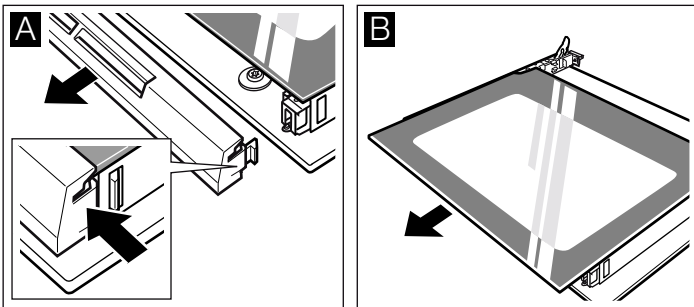
### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

El aparato solo se puede volver a utilizar si los cristales y la puerta del aparato están correctamente montados.

## Desmontar el cristal de la puerta

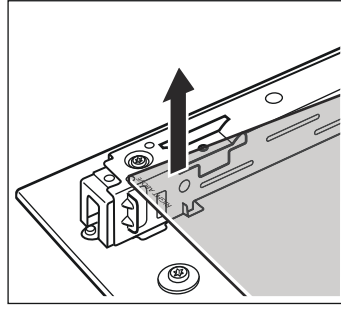
**Nota:** Antes de desmontar el cristal de la puerta, recordar su posición para evitar un montaje posterior incorrecto.

1. Extraer la puerta del aparato y depositarla con la parte delantera boca abajo sobre una superficie blanda y limpia (véase el capítulo Montar y desmontar la puerta del aparato).
2. Retirar la cubierta superior de la puerta del aparato. Para ello, hacer presión con los dedos en la lengüeta hacia la izquierda y hacia la derecha (figura A).
3. Levantar ligeramente el cristal de la puerta y extraerlo (Figura B).



## Desmontar el cristal intermedio

Levantar ligeramente el cristal intermedio y extraerlo hacia delante.



## Limpiar

Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y un paño suave.

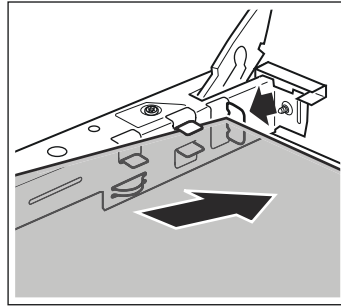
### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

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 el cristal intermedio

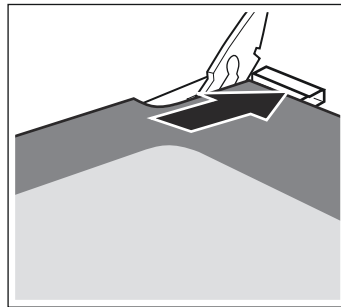
**Nota:** Al realizar el montaje, asegurarse de que la inscripción "right above" de la parte inferior izquierda quede invertida.

Introducir el cristal intermedio hacia atrás en posición inclinada hasta alcanzar el tope.



## Montar el cristal de la puerta

1. Introducir el cristal de la puerta hacia atrás en posición inclinada en ambos soportes hasta alcanzar el tope. La superficie lisa debe quedar hacia fuera.



2. Colocar la cubierta y presionarla hasta que encaje.
3. Montar de nuevo la puerta del aparato.



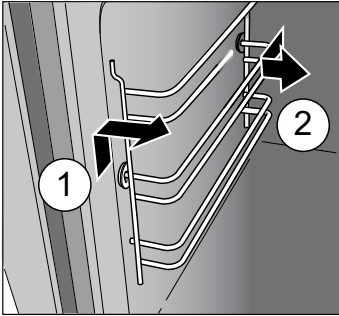
## Limpiar las rejillas de soporte

Las rejillas de soporte pueden extraerse para facilitar su limpieza.

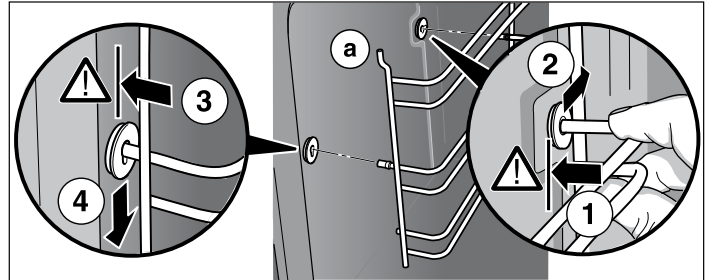
**⚠ ¡Peligro de quemaduras a causa de piezas calientes en el compartimento de cocción!**

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

1. Presionar la rejilla de soporte delantera hacia arriba y extraerla lateralmente.
2. Presionar la rejilla de soporte trasera hacia adelante y extraerla lateralmente.



3. Limpiar la rejilla de soporte con lavavajillas y una esponja o un cepillo.
4. Montar las rejillas de soporte con la curvatura (a) hacia arriba para que coincidan las alturas de inserción.
5. Introducir la rejilla de soporte trasera hasta el tope.
6. Presionar la rejilla de soporte hacia atrás.
7. Introducir la rejilla de soporte delantera hasta el tope.
8. Presionar la rejilla de soporte hacia abajo.



## Averías y reparaciones

No siempre es necesario llamar al Servicio de Asistencia Técnica. En muchos casos, las averías pueden ser solucionadas por el propio usuario. En la tabla siguiente se presentan algunos consejos para subsanar las averías.

**⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!**

- Las reparaciones en el sistema electrónico debe realizarlas exclusivamente un técnico especialista.
- Las reparaciones en el sistema electrónico del aparato deben efectuarse siempre sin corriente eléctrica. Accionar el fusible automático o desatornillar el fusible de la caja de fusibles de su vivienda.

Avería	Posible causa	Solución
La función eléctrica está averiada (p.ej., las lámparas indicadoras no se encienden)	El fusible está dañado	Comprobar los fusibles de la caja de fusibles y sustituirlos en caso necesario
El líquido y la masa fluida se deslizan claramente hacia un lado	El aparato no está montado a nivel	Comprobar el montaje del aparato (véanse las instrucciones de montaje)
Al asar o utilizar el grill se produce mucho humo	La grasa acumulada en la resistencia del grill se está quemando	Seguir asando o utilizando el grill hasta que se queme la grasa de la resistencia del grill
	La parrilla o la bandeja universal se ha insertado de forma incorrecta	Comprobar los niveles de inserción (véase el capítulo: Asar o utilizar el grill)
En el interior del horno se produce mucha agua condensada	Fenómeno normal (p.ej., al preparar pasteles con una capa muy jugosa o asados grandes)	Abrir la puerta del aparato de vez en cuando durante el funcionamiento
Las piezas de inserción esmaltadas presentan manchas claras mate	Aspecto normal debido al jugo de la carne o de la fruta que se desprende	No es posible
Los cristales de la puerta están empañados	Aspecto normal debido a los contrastes de temperatura que se producen	Calentar el aparato a 100 °C y apagarlo transcurridos 5 minutos

## Cambiar la lámpara del horno

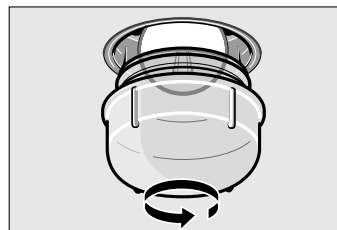
Sustituir las lámparas del horno defectuosas.

Las lámparas de repuesto se pueden pedir al Servicio de Asistencia Técnica o adquirirse en comercios especializados: E14, 220 - 240 V, 40 W, resistentes a temperaturas de hasta 300 °C. Utilizar únicamente estas lámparas para horno.

**⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!**

Desconectar el aparato de la corriente. Accionar el fusible automático o desatornillar el fusible de la caja de fusibles de su vivienda.

1. Poner un paño de cocina dentro del compartimento de cocción frío para evitar daños.
2. Girar el vidrio protector hacia la izquierda y extraerlo.





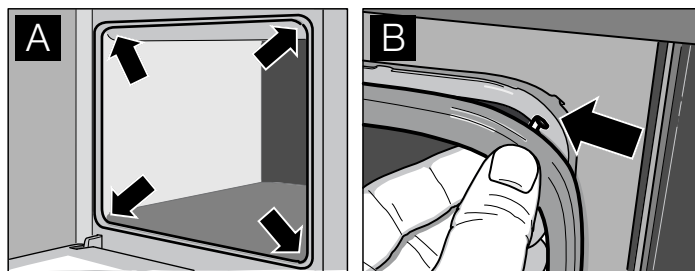
3. Sustituir la lámpara del horno por otra del mismo tipo.
4. Volver a enroscar el vidrio protector.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

**Nota:** Si no es posible girar el cristal protector, intentarlo con guantes de goma. También se puede pedir una ayuda de desmontaje al Servicio de Asistencia Técnica (n.º de pedido 613634)

### Sustituir la junta de la puerta

Si la junta de la puerta está defectuosa, debe sustituirse. Las juntas de recambio para el aparato se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica.

La junta de la puerta está fijada por los cuatro puntos indicados (figura A). Para sustituirla, extraer e insertar los ganchillos de sujeción por estos cuatro puntos (figura B).



Comprobar que la junta esté correctamente fijada, especialmente por las esquinas.

## Servicio de Asistencia Técnica

El Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a disposición del usuario en caso de averías y reparaciones que no pueda solucionar por sí mismo.

En el índice de delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica se especifican las direcciones.

**Nota:** Supone un gasto innecesario avisar al Servicio de Asistencia Técnica por un error en el manejo.

Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) en caso de llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Estos datos se encuentran en la etiqueta de características dispuesta detrás de la puerta del aparato en el borde lateral izquierdo.

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

## Platos testados

Platos testados conforme a las normas EN 50304/EN 60350 (2009) o IEC 60350. Tener en cuenta las indicaciones de las tablas referidas al precalentamiento.

Horneado	Altura de inserción	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Duración del horneado en minutos
Galletas de mantequilla	2		150 - 160*	25 - 35
	1		140 - 150*	25 - 35
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
Pastelitos (20 unidades por bandeja)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
Base para tarta	1		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Pastel de manzana recubierto (colocar los moldes uno al lado del otro)	1		160 - 170	70 - 80

\* Precalentar el horno

\*\* Precalentar 10 minutos

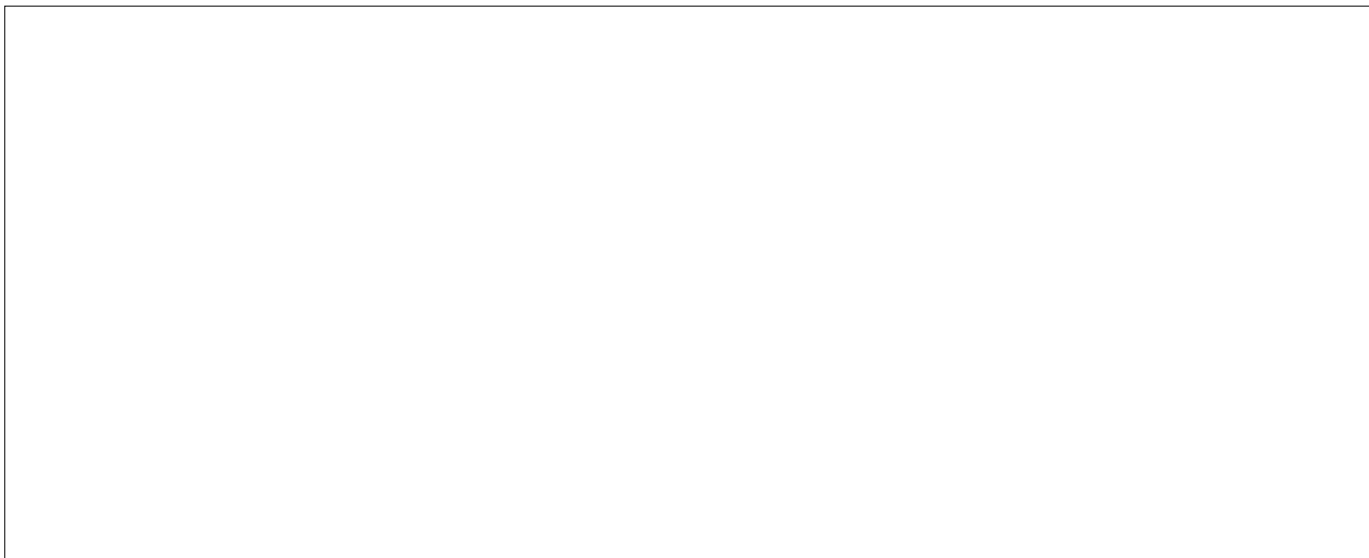
Asar al grill	Altura de inserción	Modo de funcionamiento	Temperatura en °C	Tiempo de asado al grill en minutos
Tostadas (bandeja universal + parrilla)	2 + 3		270*	1 - 2
Bistecs de ternera, 12 uds. (bandeja universal + parrilla)	2 + 3		270	25 - 30**

\* Precalentar 10 minutos

\*\* Dar la vuelta transcurridos 2/3 del tiempo







9001234324

HK Appliances GmbH  
Auf der Drift 36  
32289 Rödinghausen  
DEUTSCHLAND

(960721)