

# SIEMENS

## Instructions for use Instrucciones de uso

en

es



HB 56 N.50B

## **SIEMENS**

### **Making cooking as much fun as eating**

Please read this instruction manual. This will ensure that you make use of all the technical benefits the cooker has to offer.

It will provide you with important safety information. You will then be familiarised with the individual components of your new cooker. And we will show you how to make settings step by step. It is quite simple.

The tables list the settings and shelf positions for numerous well-known dishes. All these dishes are tested in our cooking studio.

In the unlikely event of a fault, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

A detailed table of contents will help you to find your way around quickly.

Enjoy your meal!

## Table of contents

<b>Important information</b> . . . . .	<b>6</b>
Before installation . . . . .	6
Safety information . . . . .	6
Reasons for damage . . . . .	7
<b>Your new cooker</b> . . . . .	<b>8</b>
The control panel . . . . .	8
Function selector – Main oven . . . . .	9
Rotary knob – Main oven . . . . .	9
Function selector – Mini oven . . . . .	10
Rotary knob – Mini oven . . . . .	10
Control buttons and display panel . . . . .	11
Push-in control knobs . . . . .	11
Types of heating – Main oven . . . . .	12
Types of heating – Mini oven . . . . .	14
Oven and shelving accessories . . . . .	15
Cooling fan . . . . .	19
<b>Before using for the first time</b> . . . . .	<b>19</b>
Heating up the oven . . . . .	19
Pre-cleaning the accessories . . . . .	19
<b>Setting the oven</b> . . . . .	<b>20</b>
Setting procedure . . . . .	20
If the oven is to switch off automatically – Main oven . . . . .	21
If the oven is to switch on and off automatically – Main oven . . . . .	22
Residual heat indicator – Main and Mini oven . . . . .	23
<b>Rapid heating – Main oven</b> . . . . .	<b>24</b>
Setting procedure . . . . .	24

## Table of contents

<b>Automatic roasting – Main oven</b> .....	<b>25</b>
Ovenware .....	25
Preparing food .....	26
Programs .....	27
How long will the meal take to cook? .....	28
Setting procedure .....	28
The oven should switch on and off automatically ...	30
Tips for automatic roasting .....	31
<b>Sabbath setting – Main oven</b> .....	<b>32</b>
Setting procedure .....	32
<b>Time</b> .....	<b>33</b>
Setting procedure .....	33
<b>Timer</b> .....	<b>34</b>
Setting procedure .....	34
<b>Basic settings – Main oven</b> .....	<b>35</b>
Changing the basic settings .....	36
<b>Childproof lock</b> .....	<b>37</b>
<b>Automatic time limiter</b> .....	<b>37</b>
<b>Care and cleaning</b> .....	<b>38</b>
Oven exterior .....	38
Oven .....	38
Clean function – Main and Mini oven .....	40
Cleaning the glass panels – Main and Mini oven ...	41
Cleaning the rails .....	43
Seal .....	44
Accessories .....	44
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>44</b>

## Table of contents

Replacing the oven light . . . . .	45
<b>After-sales service . . . . .</b>	<b>46</b>
<b>Packaging and old appliances . . . . .</b>	<b>47</b>
<b>Tables and tips . . . . .</b>	<b>48</b>
Cakes and pastries . . . . .	48
Baking tips . . . . .	51
Meat, poultry, fish . . . . .	52
Tips for roasting and grilling . . . . .	56
Frozen foods – Main oven . . . . .	57
Defrosting – Main oven . . . . .	58
Drying – Main oven . . . . .	59
Preserving – Main oven . . . . .	60
Energy saving tips . . . . .	62
<b>Acrylamide in food . . . . .</b>	<b>62</b>
What can you do? . . . . .	63
<b>Test dishes – Main oven . . . . .</b>	<b>64</b>

---

# Important information

Read this instruction manual carefully.

Only then will you be able to operate your cooker safely and correctly.

Please keep the instruction and installation manual in a safe place. Please pass on the instruction manual to the new owner if you sell the appliance.

---

## Before installation

### Transport damage

Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

### Electrical connection

The cooker may only be connected by an approved specialist. Losses resulting from damage caused by incorrect connection will invalidate warranty claims.

---

## Safety information

### Hot oven



This appliance is intended for domestic use only. Only use the cooker for food preparation.

Open the oven door carefully. Hot steam may escape.

Never touch the internal surfaces of the oven or the heating elements. There is a risk of burning. Children must be kept at a safe distance from the appliance.

Never store combustible items in the oven. Risk of fire.

Never clamp leads of electrical appliances in the hot oven door. The insulation on the leads could melt. There is a risk of short-circuiting.

## Repairs



Incorrectly done repairs are dangerous.

There is a risk of electrocution.

Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by BSH.

If there is a fault, switch off the oven fuse at the fuse box. Call the after-sales service.

---

## Reasons for damage

### Baking tray, aluminium foil or dishes on the oven floor

Do not place the baking tray on the oven floor.

Do not cover it with aluminium foil.


Do not place dishes on the oven floor.

This will cause heat accumulation. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

### Slide-in accessories

To avoid damage, insert slide-in accessories carefully.

### Baking paper

If using 3D-hot air , do not place greaseproof paper loosely in the oven (e.g. when heating the oven).

The hot-air fan could draw in the paper which may damage the heater and fan.

### Water in the oven

Never pour water directly into a hot oven.

This could damage the enamel.

### Fruit juice

When baking very moist fruit cakes, do not put too much on the baking sheet. Fruit juice dripping from the baking sheet leaves stains that cannot be removed.

It is recommended that you use the deeper universal pan.

### Cooling with the oven door open

Only leave the oven to cool with the door closed. Do not allow anything to become trapped in the oven door. Even if you only leave the oven door open slightly, the fronts of adjacent units may become damaged over time.

**Very dirty oven seal**

If the oven seal is very dirty, the oven door will no longer close properly when the oven is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the oven seal clean.

**Using the oven door as a seat**

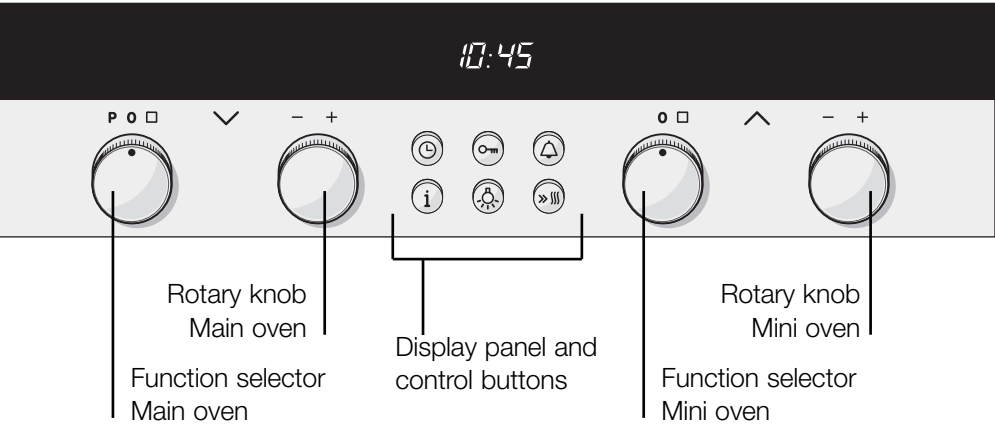
Do not stand or sit on the oven door.

**Your new cooker**

Here you will learn more about your new oven. The control panel and its switches and indicators are explained here. The heating modes and the accessories included with your oven will be explained here.

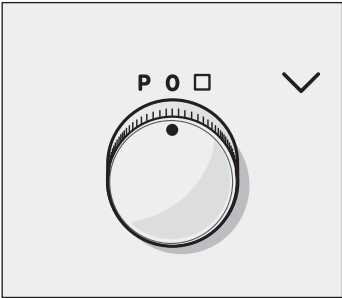
**The control panel**

Details vary according to the appliance model.












# Function selector Main oven

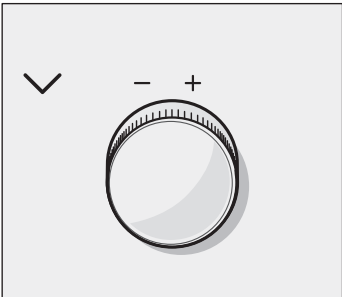


Use the function selector to select the type of heating for the oven. A default value appears in the display for each type of heating.





Settings	
	Conventional heat
	3D-hot air
	Intensive fan-assisted cooking / pizza setting
	Bottom heating
	Hot air grilling
	Radiant grill – small area
	Radiant grill – large area
clean	Cleaning
P	Easy roasting

The oven light switches on when you select a function.

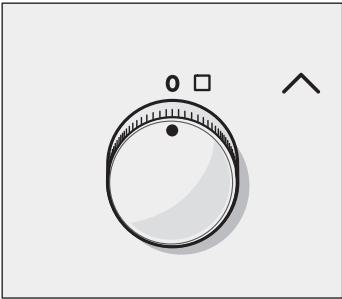
# Rotary knob








The default values and set values can be altered using the rotary knob.

Ranges	
20–275	Temperature in °C
	The maximum temperature for the 3D hot air  and intensive hot air / pizza setting  = 275° C
1–3	 for grill settings, large areas
1–3	Turn back to  for grill settings, small areas
1–3	Cleaning levels
1 min–23.59 h	Duration
5 sec–12.00 h	Timer period
P 01–P 23	Programs
P 24	Sabbath program

# Function selector Mini oven

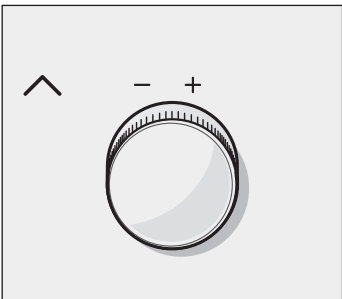


Use the function selector to select the type of heating for the oven. A default value appears in the display for each type of heating.



Settings	
	Oven light
	Conventional heat
	Bottom heating
	Radiant grill – small area
	Radiant grill – large area
clean	Cleaning

The oven light switches on when you select a function.

# Rotary knob









The default values and set values can be altered using the rotary knob.

Range	
50-275	Temperature in °C
1–3	 for grill settings, large areas Turn back to
1–3	 for grill settings, small areas
1–3	Cleaning levels

# Control buttons and display panel



Clock button 	Use this button to set the time of day, the cooking time $\rightarrow$ and the completion time $\rightarrow$
Key button 	Use this button to switch the childproof lock on and off
Timer button 	Use this button to set the timer
Info button 	Use this button to call up information
Oven light button 	Use this button to switch the main oven light on and off
Rapid heating button 	Use this button to heat up the oven quickly.



The values you have set are shown in the display panel.  
The rise in temperature or the residual heat in the oven is shown in the preheating indicator below the temperature display.

## Push-in control knobs

The control knobs can be pushed in. Simply press the control knob to release or lock it.  
You can turn the control knobs to the left or to the right.

## Types of heating


### Main oven

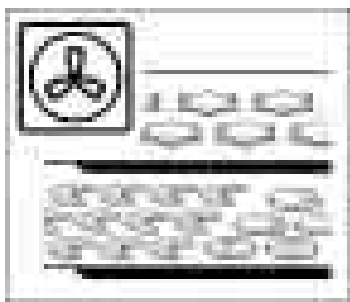
Different types of oven heating are available. You can therefore select the best method for cooking any dish.



#### Top and bottom heating

This ensures the even distribution of heat onto the cake or roast from the top and bottom of the oven. This type of heating is best for cake mixtures in tins or for bakes. Top and bottom heating is also suitable for cooking lean roasts of beef, veal and game.


To keep food warm : You can keep food warm in the 65–100 °C temperature range. Do not keep food warm for longer than two hours.



#### 3D-hot air

A fan in the rear panel distributes the heat from the ring heating element evenly inside the oven. Using 3D hot air, it is possible to bake cakes and pizza on two shelves. You can cook biscuits and puff pastry on two levels at the same time. The required oven temperatures are lower than those for top and bottom heating. Additional baking trays may be obtained from specialist shops.

3D hot air is ideal for drying food.

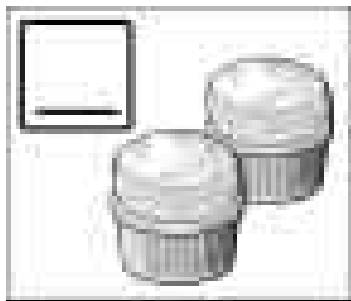
Defrosting : You can defrost food in the 20–60 °C temperature range.



#### Intensive hot air / pizza setting

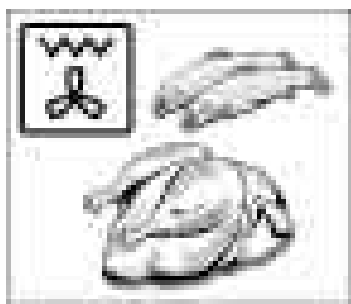
This type of heating uses bottom heating and the ring heating element.

This type of heating is particularly suitable for deep-frozen foods. It is ideal for cooking pizzas, chips or strudels, without requiring preheating.



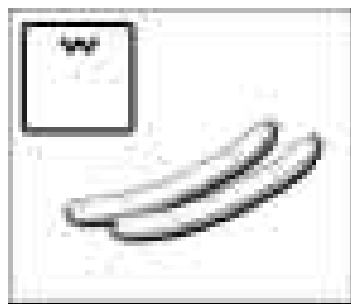
### Bottom heat

You can reheat or brown meals using bottom heating.



### Hot air grilling

This type of heating involves the grill element and the fan switching on and off alternately. During the pause in heating, the fan circulates the heat generated by the grill around the food. This ensures that pieces of meat are crisped and brown on all sides.



### Radiant grill – small area

Only the centre of the grill element becomes hot. This type of heating is ideal for cooking small quantities. This saves energy. Place the pieces to be grilled in the centre of the wire rack.



### Radiant grill – large area

The entire area under the grill element becomes hot. This is ideal if you wish to cook several steaks, sausages, fish or slices of toast.

## Types of heating

### Mini oven

Different types of oven heating are available. You can therefore select the best method for cooking any dish.

#### Top and bottom heating

This ensures the even distribution of heat onto the cake or roast from the top and bottom of the oven. This type of heating is best for cake mixtures in tins or for bakes. Top and bottom heating is also suitable for cooking lean roasts of beef, veal and game.



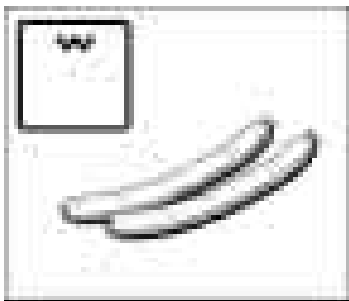
#### Bottom heat

You can reheat or brown meals using bottom heating.



#### Radiant grill – small area

Only the centre of the grill element becomes hot. This type of heating is ideal for cooking small quantities. This saves energy. Place the pieces to be grilled in the centre of the wire rack.



#### Radiant grill – large area

The entire area under the grill element becomes hot. This is ideal if you wish to cook several steaks, sausages, fish or slices of toast.



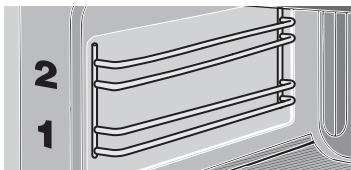
## Notes

Heating is interrupted if you open the oven door while the oven is in operation.

To ensure that the heat is well distributed, the fan switches on for a short time during preheating for types of heating with top and bottom heating.

## Oven and shelving accessories

### Mini oven



Your oven features 2 shelf positions.

The shelf positions are counted from bottom to top.


The numbers are marked in the oven.

### Main oven



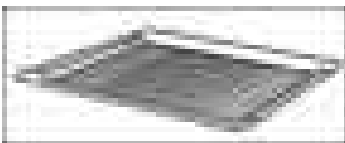
The shelf can be inserted at 3 different heights in the oven.

You can remove the shelf two thirds of the way without it tipping. This makes it easier to take food out of the oven.

When using **3D-hot air** , **do not use shelf position »2«**, in order not to block air circulation.

### Accessories

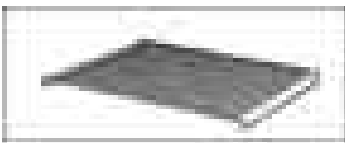
Accessories may be purchased at a later date from the after-sales service or from specialist shops. Please specify the HZ number.



#### HZ 334000 wire rack

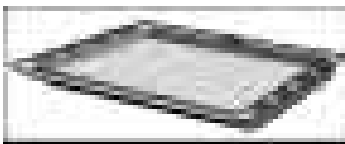
For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.

Place the wire racks curved downwards .



#### HZ 324000 wire rack

for grilling. Always place the wire rack in the universal pan. Fat and meat juices are collected.



#### Universal pan HZ 332000

for moist cakes, pastries, frozen food and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.

Push the universal pan with the sloping edge facing towards the oven door.

## Optional accessory

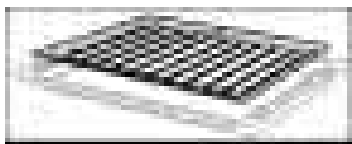
Optional accessories may be purchased from the after-sales service or from specialist shops.



### **Enamel baking tray HZ 331000**

for cakes and biscuits.

Push the baking tray with the sloping edge facing towards the oven door.



### **Grill pan HZ 325000**

Can be used for grilling instead of the wire rack or as a spray guard to protect the oven against dirt. Only use the grill pan in the universal pan.

To grill using the grill pan: use the same shelf height as for the wire rack.

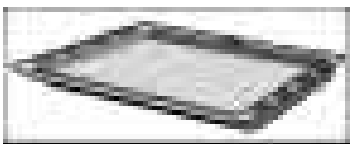
Using the grill pan as a spray guard: insert the universal pan with the grill pan under the wire rack.



### **Enamel baking tray HZ 331010 with non-stick coating**

Cakes and biscuits can be removed from the baking tray more easily.

Push the baking tray with the sloping edge facing towards the oven door.



### **Universal pan HZ 332010 with non-stick coating**

Moist cakes, biscuits, frozen meals and large roast joints come away from the universal pan more easily.

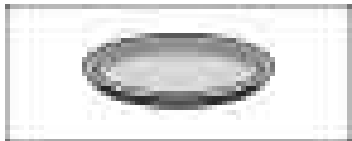
Push the universal pan with the sloping edge facing towards the oven door.





### **Glass pan HZ 336000**

A deep baking tray made from glass. Can also be used as a serving dish.



### **Pizza tray HZ 317000**

Ideal for pizza, frozen foods and large round cakes, for example. You can use the pizza tray instead of the universal pan. Place the tray on the wire rack. Observe the information provided in the tables.



### **Baking tin HZ 26001**

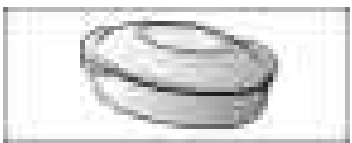
You can bake especially moist cakes using the leak-proof baking tin. The extra wide rim prevents leakage and your cooker stays clean.

The baking tin has a non-stick coating on the inside.



### **Glass roasting dish HZ 915000**

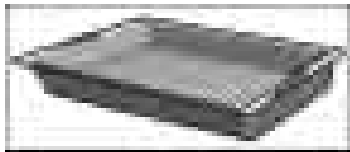
for braised dishes and bakes that are cooked in the oven. It is especially suitable for the automatic roasting function.



### **Metal roasting dish HZ 26000**

It is intended for use in the extended cooking zone of the glass ceramic hob. The dish is suitable for the sensor cooking system as well as for the automatic roasting function.

The roasting dish is enamel on the outside and has a non-stick coating on the inside.



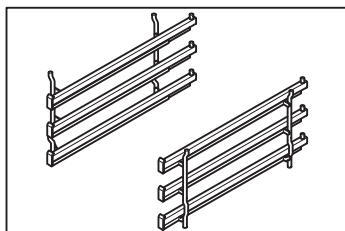
**Profi extra-deep pan HZ 333000**

for cooking large quantities of food.



**Lid for the Profi extra-deep pan HZ 333001**

Converts the Profi extra-deep pan into the Profi roasting dish.



**3 tier telescopic shelf HZ 338307**

The ledges at heights 1, 2 and 3 allow you to pull the shelf out further without it tipping.

---

## Cooling fan


The oven is fitted with a cooling fan. It switches itself on and off as necessary. The warm air escapes above the door

---

## Before using for the first time



This section will tell you everything you need to do before using the cooker for the first time.

Heat the oven and clean the accessories. Read the safety instructions in the „Important information“ section.

Firstly, check to see if the  symbol and three zeros are flashing in the display.

**If the  symbol and three zeros are flashing**

Set the time.

1. Press the  clock button.  
12:00 appears and the  clock symbol flashes.
2. Set the time using the rotary knob  
(for the main oven).


The time selected is adopted after a few seconds.  
The cooker is now ready for use.

---

## Heating up the oven

**Method**

Heat the empty oven with the door closed to remove the new oven smell.

1. Set the function selector to top/bottom heating .  
A suggested temperature appears in the display.
2. Use the rotary knob to set the temperature to 240 °C.

Switch off the function selector after 60 minutes.

---

## Pre-cleaning the accessories

Please wash the accessories thoroughly with soapy water and a cleaning cloth before using them.

# Setting the oven

## Switching off the oven manually

You have various options for setting the oven.

When your meal is ready, switch off the oven yourself.

## The main oven switches off automatically

You can leave the kitchen for a long period.


## The main oven switches on and off automatically

You can put your meal in the oven in the morning, for example, and set the oven so that your meal is ready at midday.

## Tables and tips

The correct settings for many dishes can be found in the Tables and tips section.

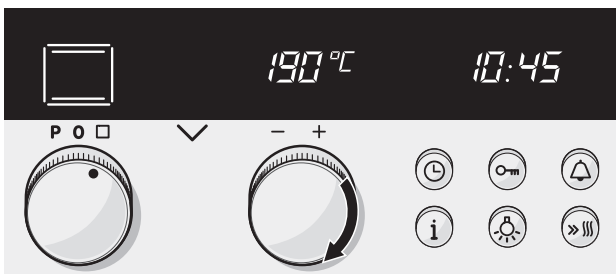
## Setting procedure

Example: Main oven  
Top/bottom heating  190° C

1. Select the desired type of heating using the function selector.  
The default value for this type of heating appears in the temperature display.



2. Use the rotary knob to set the temperature or grill setting.



## Switching off

Switch off the function selector when the meal is ready.

## Changing the setting

You may change the temperature or grill setting at any time.

## Preheating indicator



The preheating indicator provides a visual display of the oven temperature increase. It is best to insert the dish in the oven when all segments are lit. The preheating indicator does not appear if you are grilling.

You can call up the approximate preheating temperature with the Info **i** button.

The thermal inertia of the oven means that a temperature may be displayed during the heating up phase which differs from the actual oven temperature.

## If the oven is to switch off automatically – Main oven

3. Press the clock button. The cooking time symbol will flash.

Make settings as described in steps 1 and 2. Set the cooking time (duration) for your meal.

Example: Cooking time of 45 minutes



4. Set the cooking time using the rotary knob.

The oven switches on after a few seconds. The  $\rightarrow|$  symbol lights up in the display.



**The cooking time has elapsed**

A signal sounds. The oven switches off. Switch off the function selector.

**Changing the setting**

Press the  $\odot$  clock button. Use the rotary knob to change the cooking time.

**Cancelling the setting**

Switch off the function selector.

**Calling up the settings**

To call up the end time  $\rightarrow|$  or time  $\odot$ : Press the  $\odot$  clock button until the relevant symbol flashes. The value called up will then appear for a few seconds.

## If the oven is to switch on and off automatically – Main oven

Please remember that easily spoiled foods must not be allowed to remain in the oven for too long.

Example: Imagine – it's 10:45 a.m. The meal will take 45 minutes to cook and must be ready at 12:45 pm.

**Perform the settings as described in steps 1 to 4.**

5. Press the  $\odot$  clock button until the  $\rightarrow|$  end symbol flashes. In the display you will see the time when the meal will be ready.



6. Use the rotary knob to set a later end time.

The setting is adopted after a few seconds. The display will show the end time until the oven switches on.



### The cooking time has elapsed

#### Note

A signal sounds. The oven switches off. Switch off the function selector.

You can change the setting while the symbol is flashing. The setting has been adopted if the symbol lights up permanently. You may change the waiting time that elapses before the setting is adopted. See the Basic settings section for more details.

## Residual heat indicator Main and Mini oven

When you switch off the oven, the residual heat in the oven is indicated in the preheating indicator. When all segments are lit, the temperature in the oven is approximately 275 °C.

The preheating indicator goes out when the temperature has fallen to approximately 60 °C.

### Using the residual heat

You can keep food warm in the oven using the residual heat.

For meals with long cooking times, you may switch off the oven 5 to 10 minutes earlier. The residual heat will finish cooking the meal, thereby saving energy.


---

# Rapid heating

## Main oven

This allows you to heat up the oven particularly quickly.



## Suitable types of heating

 = 3D-hot air


---

## Setting procedure

First set the oven.

Then press the rapid heating button  drücken. The  symbol lights up in the display. The oven will heat up. The segments of the preheating indicator will light up.

## The rapid heating process is complete

You will hear a short signal. The  symbol will go out. Put your dish in the oven.

## Cancelling the rapid heating function

Press the rapid heating button. The symbol will go out. The rapid heating process is cancelled.

## Notes

The rapid heating function is interrupted if you change the type of heating.

The rapid heating function will not work if the temperature set is below 100 °C.

If the temperature in the oven is only slightly below the temperature set, the rapid heating function is not necessary. It will not switch on.

During the rapid heating phase, you can call up the current preheating temperature with the "Info i" button.



---

# Automatic roasting

## for the main oven

Using automatic roasting, you will be able to produce delicious braised meals, juicy roasts and tasty stews without the need for turning or basting the meat which, in turn, keeps your oven clean.

---

## Ovenware

The automatic roasting function is only suitable for roasting in a covered dish. Only use a roasting dish with a suitable lid.

### Suitable dishes

Suitable dishes are heat-resistant (up to 300 °C), glass or glass ceramic dishes.

Add more fluid when roasting in enamelled steel, cast-iron or pressed aluminium dishes. The food will brown more.

Please observe the instructions of the dish manufacturers.

High-grade steel dishes are only suitable in some cases. The food will not brown as much and the meat will not cook as well.

### Unsuitable dishes

Dishes made of shiny aluminium, unglazed clay or dishes with plastic handles are not suitable.

### Dish size

The meat should cover around two thirds of the base of the dish. This ensures that the meat juices turn out well.

There should be at least 3 cm between the meat and the lid. The meat may expand while roasting.

## Preparing food

### Meat

Select a suitable dish.

Weigh the fresh or deep-frozen meat, the fish or the vegetables if it is a vegetarian dish. You need this weight to adjust cooking times etc.

Close the dish with the lid. Place it on the wire rack at shelf position 1.

Add fluid to the empty dish if indicated in the roasting table. The base of the dish must be covered.

Season meat, place it in the dish and close with the lid.

### Fish



Clean the fish and add lemon juice and salt to taste.

Steamed fish: Add the fluid, e.g. wine or lemon juice, to a depth of  $\frac{1}{2}$  cm.

Note: Fish cooks best when placed in the „swimming position“ in the dish.

### Stew

You can combine different kinds of meat and fresh vegetables.

Cut the fish into bite-size pieces. Chicken pieces can be used without cutting them up.

Add double the amount of vegetables to meat.

Example: Use between 0.5 kg and 1 kg fresh vegetables for 0.5 kg meat.

## Programs

Always put the meal into the cold oven.

<b>fresh meals</b>	<b>Use for</b>	<b>Program number</b>	<b>Weight range</b>	<b>Add liquid</b>
Roast beef joint	Spare ribs, shoulder, sides, braised marinated beef	01	0.5-2.0 kg	Yes
Roast beef	Roast beef, spare rib	02	0.5-2.0 kg	No
Roast beef, rare	Roast beef, spare rib	03	0.5-2.0 kg	No
Roast pork	Neck, collar, sides, thick flank, fillet	04	0.5-2.0 kg	Yes
Roast pork with crackling	Shoulder with rind, belly	05	0.5-2.0 kg	No
Roast veal	Shoulder, shank, thick flank, topside, stuffed breast of veal	06	0.5-2.0 kg	Yes
Leg of lamb	Boned	07	0.5-2.0 kg	Yes
Poultry	Chicken, duck, baby turkey	08	0.5-2.5 kg	No
Drumsticks	Chicken, turkey, duck, goose drumsticks	09	0.3-1.5 kg	No
Turkey breast	Turkey breast, fillet	10	0.5-2.0 kg	Yes
Mutton, venison	Shoulder, neck, breast	11	0.5-2.0 kg	Yes
Pork loin, venison, small game	Leg of venison, leg of hare	12	0.5-2.0 kg	Yes
Meat loaf	Beef/pork meatloaf	13	0.3-2.0 kg	No
Stews	Roulade, meat and vegetable stew, Szegedin goulash	14	0.3-2.0 kg	Yes
Fish, steamed	Trout, pike-perch, carp, whole cod	15	0.3-1.5 kg	Yes

<b>frozen meals*</b>	<b>Use for</b>	<b>Program number</b>	<b>Weight range</b>	<b>Add liquid</b>
Roast beef joint	Spare ribs, shoulder, sides	16	0.5-2.0 kg	Yes
Roast beef	Roast beef, spare rib	17	0.5-2.0 kg	No
Roast pork	Neck, collar, sides, thick flank, fillet	18	0.5-2.0 kg	Yes

<b>frozen meals*</b>	<b>Use for</b>	<b>Program number</b>	<b>Weight range</b>	<b>Add liquid</b>
Roast veal	Shoulder, shank, thick flank, topside, stuffed breast of veal	19	0.5-2.0 kg	Yes
Leg of lamb	Boned	20	0.5-2.0 kg	Yes
Drumsticks	Chicken, turkey, duck, goose drumsticks	21	0.3-1.5 kg	No
Mutton, venison	Shoulder, neck, breast	22	0.5-2.0 kg	Yes
Venison, small game	Leg of venison, leg of hare	23	0.5-2.0 kg	Yes

\* N.B. If preparing frozen meat, the end time cannot be set to a later time. The meat would thaw out before the program starts.

## How long will the meal take to cook?

So that you know how long the meal is taking to cook, you must set the oven as described in steps 1 to 4. The cooking time will appear in the display. To interrupt the program: Switch off the function selector.

## Setting procedure

1. Select the appropriate programm from the roasting table.
2. Turn the function selector until P flashes in the temperature display.

Example: well-done roast beef 1.2 kg



3. Use the rotary knob to set the program number you require.

The default value for the weight appears in the display after the program has been accepted.



4. Turn the rotary knob to set the weight.

The oven switches on after a few seconds. The cooking time counts down in the display.



**The cooking time has elapsed**

**Interrupting the program**

A signal sounds. The oven switches off. Switch off the function selector.

Switch off the function selector.

## The oven should switch on and off automatically for the main oven

Perform the settings as described in steps 1 to 4.

5. Press the ⌚ clock button until the →| end symbol flashes.

In the display you will see the time when the meal will be ready.

6. Use the rotary knob to set a later end time.

The setting is adopted after a few seconds. The end time appears in the display. The →| symbol lights up. The oven starts at the appropriate time.

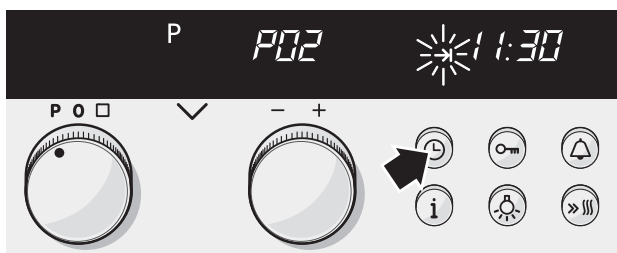
**The cooking time has elapsed**

**Note**

Only use fresh meat or fresh fish.

**Do not leave the food to stand in the oven for too long. Unchilled meat and fish will spoil easily.**

Example: Program 02, the meal will be ready at 12:15 pm.



A signal sounds. The oven switches off. Switch off the function selector.



The set time counts down in the display.

To call up remaining cooking time →|, end time →| or time ⌚ Press the ⌚ clock button until the appropriate symbol flashes.

To call up the weight: Press the i information button.

## Tips for automatic roasting

**The weight of meat or poultry is over the specified weight range**

The weight range is deliberately limited. It is rare to find casserole dishes of sufficient size for cooking large pieces of meat. Cook large pieces of meat using top/bottom heating  or hot air grilling .

**The meat is good, but the juices are too dark**

Use a smaller dish and more liquid.

**The meat is good, but the juices are too clear and watery.**

Use a larger dish and less liquid.

**The top of the roast is too dry**

Use a casserole dish with a firmly fitting lid. Very lean meat stays more juicy if it is covered with bacon rashers.

**While the meat is roasting, it smells as though it is burning even though the meat looks good.**

The roasting dish lid is not closed properly. Or the meat has risen and raised the lid. Always use a suitable lid. Ensure that there is a minimum distance of 3 cm between the meat and the lid.

**You want to cook frozen meat**

Season the frozen meat in exactly the same way as fresh meat. N.B. The end time cannot be set to a later time if cooking meat from frozen. The meat would defrost before the program starts.

**You want to roast several chicken drumsticks or other poultry drumsticks at the same time**

The drumsticks must be of approximately the same size. Enter the weight of the heaviest drumstick. Example: Two turkey drumsticks weighing 1.4 and 1.5 kg. Enter 1.5 kg.

**You want to poach several fish at the same time**

The fish must be approximately the same size. Enter the total weight. Example: Two trout weighing 0.6 and 0.5 kg. Enter 1.1 kg.

**You want to cook stuffed poultry**

This method of cooking is not suitable for stuffed poultry. This is best cooked uncovered on the wire rack. Look up poultry in the table.

**The meat in the stew is not sufficiently browned**

Next time place the pieces of meat at the edge of the dish. Place the vegetables in the middle.

**The vegetables in the stew are too hard**

When cooking a stew, enter the weight of the meat. This ensures that the vegetables are crunchy. If you want the vegetables to be softer, enter the combined weight of the vegetables and meat.


---

**You want to cook vegetarian stew**

Only use firm vegetables, such as carrots, green beans, white cabbage, celery and potatoes. The smaller you cut the vegetables, the softer they will be. Cover the vegetables with liquid to prevent them from browning excessively.

---

**You wish to use your stainless steel roasting dish**


The stainless steel dish is only suitable to a certain degree. The shiny surface reflects much of the heat radiation. The meal will not brown as much and the meat will be less well done. If you use the stainless steel roasting dish: Remove the lid once the program has ended. Grill the meat at grill setting 3  for a further 8 to 10 minutes.

---

---

## Sabbath setting

### Main oven

With the Sabbath setting, you can use top/bottom heating  to keep the oven at a temperature of 85 °C for 73 hours.


During this time, you can keep meals warm without needing to switch the oven on or off.

---

### Setting procedure

1. Set the function selector to P.  
P flashes in the display.
2. Use the rotary knob to select the P24 program.  
If P lights up, the setting has been adopted. The duration counts down in the display. The oven switches off automatically after 73 hours.

### The program has ended

A signal sounds. The  duration symbol flashes. Switch off the function selector to display the time again.

### Cancelling the program

Switch off the function selector.

### Notes

The buttons are locked once the program has started. It is not possible to call up or modify settings. The oven light is lit during the entire program.



# Time

When the oven is first connected, or following a power cut, the ⌚ symbol and three zeros flash in the display. Set the time.

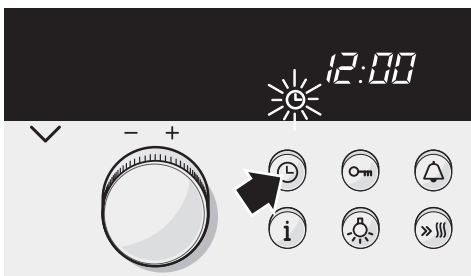
The function selector must be switched off.

## Setting procedure

1. Press the ⌚ clock button.

12.00 appears in the display and the ⌚ symbol flashes.

Example: 13:00



2. Set the time using the rotary knob.

The time selected is adopted after a few seconds. The ⌚ symbol will go out.



**Changing the time e.g. from summer to winter timer**

Press the ⌚ clock button and use the rotary knob to change the time.

**Hiding the time**

You can hide the time. To do this, you must change the basic setting. See the Basic settings section.

# Timer

You can use the timer as a kitchen timer. It operates independently of the oven.

The timer has a special signal.

You can also set the timer if the childproof lock is active.

## Setting procedure


1. Press the  timer button.

The  symbol will flash.

Example: 20 minutes




2. Set the alarm time using the rotary knob.


The timer starts after a few seconds. The  symbol lights up in the display. The time counts down visibly.



### The time has elapsed

A signal sounds. Press the  timer button. The timer display will go out.

### Changing the timer period

Press the  timer button. Change the time using the rotary knob.

### Cancelling the setting

Press the  timer button 3x.

### The timer and cooking time count down simultaneously

The symbols light up. The timer period counts down visibly in the display.




To call up remaining cooking time  $\rightarrow$  I, end time  $\rightarrow$  I or time  $\odot$ : Press the  $\odot$  clock button until the appropriate symbol flashes.

The value called up will then appear in the display for a few seconds.

# Basic settings

## Main oven

Your oven has several basic settings. You may change the basic settings for the time, the signal duration and the reset time for a setting.

Basic setting	Function	Change to
Time  <i>1</i> = Time in the foreground	Time display	Time <i>0</i> = Time hidden*
Signal duration  <i>1</i> = approx. 10 seconds	Signal after cooking time or timer period has elapsed.	Signal duration <i>2</i> = approx. 1 min <i>3</i> = approx. 4 mins
Reset time  <i>2</i> = medium	Waiting time between the adjustment increments before the setting is adopted.	Reset time <i>1</i> = short <i>3</i> = long

\* Exception: The time is shown if the residual heat is displayed.

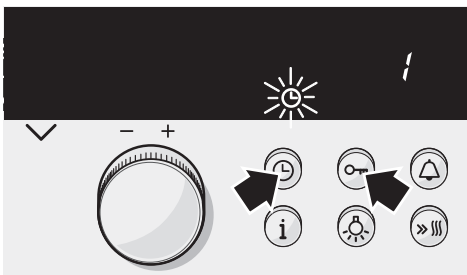
## Changing the basic settings

### Main oven

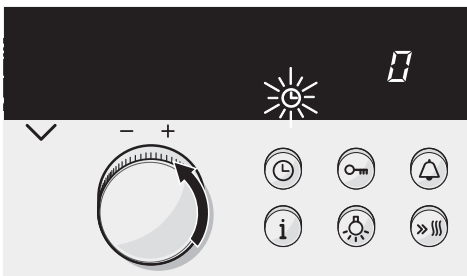
1. Press the ⌚ clock button and the 🔑 button simultaneously until a **!** appears in the display. This is the basic setting for the time in the foreground.

There must be no program set.

Example: Hiding the time

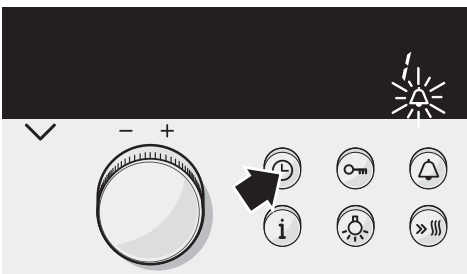


2. Use the rotary knob to change the basic setting.



3. Conform with the ⌚ clock button.

A **!** will appear in the display for the basic setting for the signal duration.



Change the basic setting as described in step 2 and confirm with the ⌚ clock button. You can now change the reset time. To finish press the ⌚ clock button.

**You do not wish to change all the basic settings**

If you do not wish to change a basic setting, press the ⌚ clock button. The next basic setting will appear.

**Correcting settings**



You may change your settings again at any time.

---



# Childproof lock for the main oven

## Locking the oven

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The function selector must be switched off. Press the  key button until the  symbol appears in the display. This will take approximately 4 seconds.

## Unlocking

Press the  key button until the  symbol goes out.

## Notes

You can set the timer and the clock even when the oven is locked.

---

# Automatic time limiter

If you have forgotten to switch off the oven, the automatic time limiter will be activated. Oven operation will be interrupted. The time when this happens depends on the selected temperature or grill setting.

A **5** appears in the display when the oven is no longer heating up

The heating function is interrupted until you switch off the function selector. The **5** will go out. You can now reset the oven.

## Cancelling the automatic time limiter

If you enter a cooking time, the oven will then switch off automatically.  
The time limiter is cancelled.

---

# Care and cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

---

## Oven exterior

Wipe the oven with water and a little washing-up liquid. Dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive substances are not suitable. If any such substances come into contact with the frontage, wipe it off immediately with water.

### Notes

Slight differences in the colours on the appliance front are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

Shadows on the door panel which resemble smears are reflections from the oven light.

### Appliances with stainless steel fronts

Always remove any flecks of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such flecks.

Use stainless steel care products. Follow the manufacturer's instructions. Try out the product on a small area first, before using on the whole surface.

### Appliances with aluminium fronts

Use a mild window-cleaning detergent. Wipe the area with a soft window cloth or a fluff-free micro-fibre cloth, using a horizontal action without applying pressure.

Aggressive cleaning products, scratchy sponges and rough cleaning cloths are not suitable.

---

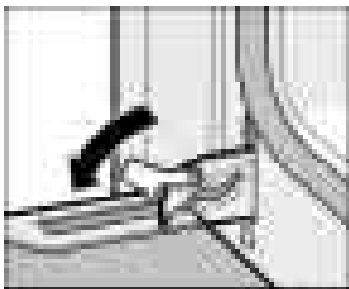
## Oven

Never use coarse scouring pads or cleaning sponges. Oven cleaner may only be used on enamelled oven surfaces

### For ease of cleaning

the oven door can be detached.

## Detaching the oven door



The oven door can be easily detached.

1. Open the oven door fully.
2. Move the two locking levers on the left and right-hand sides.



3. Half-close the oven door.  
With both hands, grip the door on the left and right-hand sides.  
Close the door a little more and pull it out.

When pulling the door out, make sure that you do not reach into the hinge. There is a risk of injury.

After cleaning, refit the oven door in the reverse order to removal.

## Cleaning the catalytic surfaces of the oven

The rear wall, top and side walls of the oven are coated with self-cleaning enamel. The surfaces clean themselves while the oven is in operation. Large splashes may only disappear after the oven has been used several times.

Never use oven cleaner on self-cleaning surfaces.

If the self-cleaning surfaces of the oven are no longer cleaning themselves sufficiently, they can be regenerated using the cleaning function.

Should the enamel become slightly stained, this will not affect its self-cleaning properties.

## **Cleaning the oven floor**

Use hot soapy water or a vinegar solution.

It is best to use oven cleaner if the oven is very dirty. Only use oven cleaner in a cold oven.

Never use oven cleaner on the self-cleaning surfaces of the oven.

Note:

Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect the function. Do not use coarse scouring pads or strong cleaning agents to remove such discolorations.

The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. Anti-corrosion protection is guaranteed.

## **Cleaning the glass cover for the oven light**

It is best to clean the glass cover with washing-up liquid.

---

## **Cleaning function**

The cleaning function is a regeneration program. If the self-cleaning components of the oven are no longer cleaning themselves sufficiently, they can be regenerated using this function. They are then fully operational again.

Remove accessories and ovenware from the oven.

### **Caution**

Firstly, you must clean the oven surfaces which are not self-cleaning. Otherwise stains may appear that cannot be removed.

### **Cleaning levels**

You can set various cleaning levels, depending on how dirty the self-cleaning components are.

Cleaning levels:

3 = 1 hour 15 minutes

2 = 1 hour

1 = 45 minutes.



## Setting procedure

Set the function selector to clean.  
Level 2 appears in the display.

The level can be altered using the rotary knob.

The oven switches off automatically at the end.  
You will hear a short signal.

Switch off the function selector.

## Extending the end time for the main oven

The end time can be extended as long as the clean symbol is flashing. Press the ⌚ clock button and set the end time. The →| end symbol flashes until the time is adopted. The oven starts automatically.

## When the oven has cooled

Wipe away salt residues from the self-cleaning components using a moist cloth.

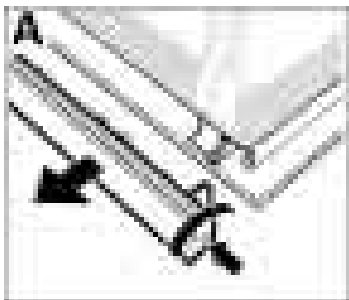
---

## Cleaning the glass panels Main and Mini oven

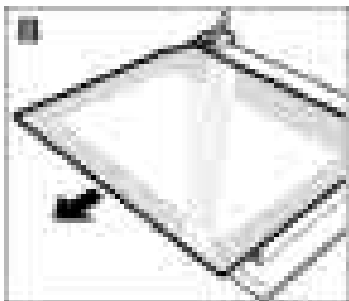
### Removal

The glass panel on the oven door can be removed to assist in cleaning.

1. Remove the oven door and lay it down on a cloth with the handle underneath.
2. Unscrew the cover at the top of the oven door. To do this, undo the right and left-hand screws (Fig. A).

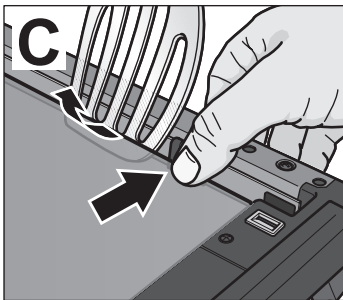


3. Slide out the top panel. (Fig. B).



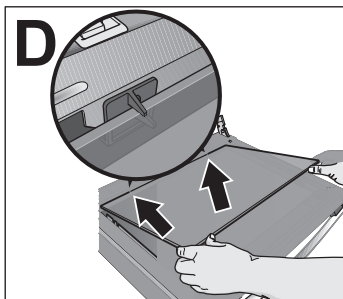
Clean the glass panels with glass cleaner and a soft cloth.

## Removal



1. Press in the retaining clip with your thumb on one side and disengage the **inner door glass** e.g. with the spatula, then repeat on the other side. (Fig. C).

## Installation

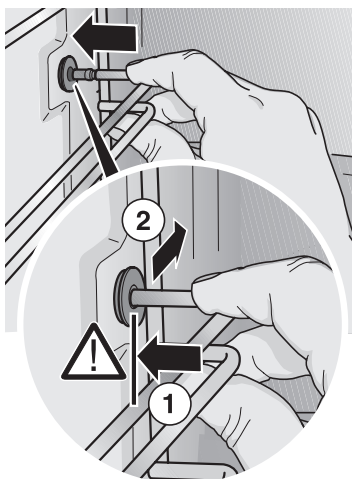
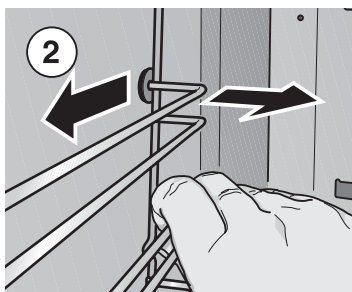
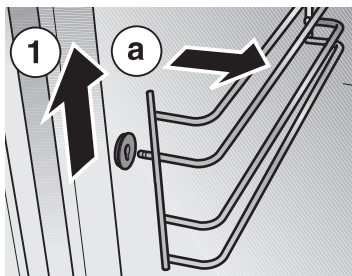
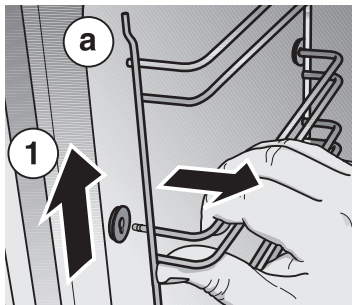


### Installation after cleaning:

1. Insert **inner door glass** into the holder. First engage the right side and then the other side. (Fig. D)
2. Push the top panel back in. Make sure that the smooth surface is facing outwards.
3. Replace the cover and screw it back on.
4. Refit the oven door.

**The oven must not be used again until the panels have been correctly installed.**

## Cleaning the rails



## Removing

You can remove the rails for cleaning.

**1. At the front,** press the rails up and detach the front clip.

**2. At the back,** pull the rails forward and take it off.

Clean the rails using washing-up liquid and pan scrapers or brushes.

## Replacing

The rails fit on the left and right side.

**⚠ When installing the rails, do not twist them, otherwise the shelf positions for the accessories will not correspond.**

**For the main oven:** The indentation (a) must always be at the bottom.

**For the mini oven:** The extension (a) must always be at the top.

**1. At the back,** put the rails in as far as it goes.

**2.** Press the rails backwards until it clicks into place in the front.

---

## Seal

Clean the seal on the oven with washing-up liquid. Never use caustic or abrasive detergents.

---

## Accessories

Immediately after use, soak the accessories in washing-up liquid. Food residues can then be easily removed with a brush or sponge.

---

# Troubleshooting

Should a malfunction occur, it is often only due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The oven does not work.	Blown fuse	Look in the fuse box and check that the fuse is in working order.
The clock display flashes.	Power cut	Reset the time.
A „5” appears in the display.	The automatic time limiter was activated.	Switch off the function selector.
The „Er 1“ or „Er 4“ error message appears in the clock display.	The temperature sensor has failed.	Contact the after-sales service.
The „Er 11“ error message appears in the clock display.	A button has been pressed for too long or a button has jammed.	Press all buttons separately. If the error message remains, please contact the after-sales service.

**Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians.**

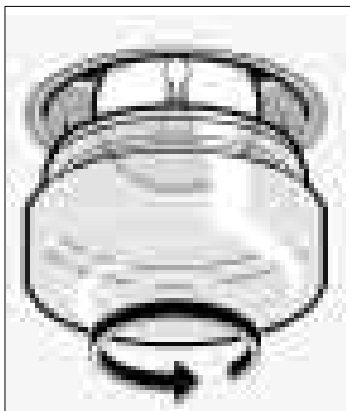
Improper repairs may constitute serious hazards to the user.

## Replacing the oven light

### Mini oven

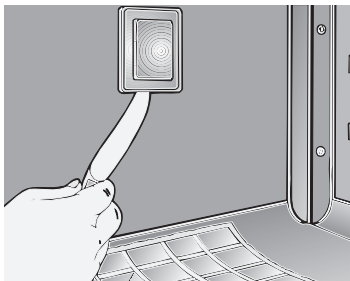
If the oven light fails, it must be replaced. 40 watt heat-resistant spare bulbs can be obtained from the after-sales service or specialist shops. Only use these bulbs.

#### Method



1. Switch off the oven fuse in the fuse box.
2. Place a tea towel in the cold oven to prevent damage.
3. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
4. Replace the oven light with one of the same type.
5. Screw the glass cover back on.
6. Remove the tea towel and switch the fuse back on.

### Main oven



**Caution: Unplug the appliance or remove the fuse! By actuating the miniature circuit-breaker or by unscrewing the fuses in the fuse box in your house.**

1. To prevent damage, place a cloth into the cold oven.
2. Remove the glass cover by inserting a knife or similar object between the glass and the frame.
3. Replacing the lamp:
  - Type: Incandescent bulb E 14, 230–240 V, 25 W, heat resistant to 300° C.
  - You can obtain this lamp from our spares department.

#### Replacing the glass cover

The glass cover on the oven light must be replaced if it is damaged. Replacement glass covers may be obtained from the after-sales service. To this end, please specify the E number and FD number of your appliance.

---

# After-sales service

Our after-sales service is there for you if your oven needs repairing. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

## E number and FD number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate containing these numbers is found on the right, on the side of the oven door. You can make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	

---

# Packaging and old appliances

Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environmentally friendly and can be recycled. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Old appliances are not worthless rubbish. Environmentally-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating „Caution, scrap“.



Up-to-date information on how to dispose of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local authority.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EG concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

---

# Tables and tips

This table contains a selection of dishes and the optimum settings at which to cook them. You can find out which type of heating and temperature is best for your dish, which accessories to use, and at which oven level the dish should be inserted. You will find a variety of tips about ovenware and preparation, and a small troubleshooting section in case anything should go wrong.

---

## Cakes and pastries

### Baking tins

It is best to use dark baking tins. You should use 3D-hot air when using thin baking tins, or glass containers. This means, however, that the baking time is increased and the cake does not brown so evenly.

Always place the cake tin on the wire rack.

### Tables

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven. This saves energy. Shorten the baking times indicated by 5 to 10 minutes if you have preheated the oven.

The tables show which type of heating is best for different cakes and bakes.















# Main oven





The temperature and cooking time you select depends on the quantity and type of pastry. This is why „ranges“ are given in the tables. You should try to use a lower temperature setting to start with, since this allows more even browning. If necessary, use a higher temperature setting the next time.

More information can be found in the „Baking tips“ section which follows the tables.

## Conventional heat







Food	Dish	Shelf position	Cooking method	Temp. °C	Time, minutes
Victoria sandwich	20 cm tin	1		170	20-30
Light fruit cake	20 cm tin	1		160	55-75
Fruit crumble	Glass dish	1		180	35-45
Jam tarts*	12 hole bun tin	2		200	15-20
Yeast cookery* (f. ex. Pizza)	Universal pan	2		180-190	30-45
Tarts*	20 cm plate or pie tin	1		200	40-50
Quiches*	Glass dish	1		200-220	40-50
Swiss Roll*	Swiss roll tin	2		190-200	10-12
Rich Biscuits	Baking tray	2		180	20-25
Bread	loaf tin (900 g or 2x450 g)	1		220	25-35
Scones*	baking tray	1		210	15-20
Yorkshire Pudding	12 hole bun tin	2		200	30-40
* Preheat oven					

### 3D-hot air

Food	Dish	Shelf position	Cooking method	Temp. °C	Time, minutes
Rich fruit cake	23 cm round tin or 20 cm square cake tin	1		140	140-170
Meringues	Universal pan	1		80-90	130-160
Pavlova	Universal pan	1		150*+ 100	65-95
Jacket Potatoes	Universal pan	1		160	55-65

\* Preheat oven

### 3D-hot air: Baking on 2 levels

Food	Dish	Shelf position	Cooking method	Temp. °C	Time, minutes
Victoria sandwich	23 cm tin	1+3		160	30-40
Scones*	baking trays	1+3		180	20-30
Jacket potatoes	wire racks	1+3		160	65-75
Biscuits	baking trays	1+3		150	20-30
Small Cakes*	baking trays	1+3		150	30-40
Meringues	baking trays	1+3		80	125-155

\* Preheat oven

## Baking tips

<b>You wish to cook to your own recipe.</b>	Refer to the instructions in the tables for similar types of food.
<b>How to check that a sponge cake is cooked properly.</b>	Approximately 10 minutes before the end of the baking time given in the recipe, pierce the tallest point of the cake with a cocktail stick. The cake is done if the cocktail stick comes out clean.
<b>The cake collapses.</b>	Next time, use less liquid or decrease the oven temperature by 10 degrees. Observe the cooking times in the recipe.
<b>The cake has risen in the centre but is lower at the edges.</b>	Do not grease the sides of the springform cake tin. As soon as the cake is done, carefully loosen the cake around the edges using a knife.
<b>The cake is too dark at the top.</b>	Insert it at a lower level in the oven, select a lower temperature and cook the cake a little while longer.
<b>The cake is too dry.</b>	Use a toothpick to make small holes in the finished cake. Then drizzle fruit juice or alcohol over the top. Next time you should decrease the temperature by around 10 degrees and reduce the baking times.
<b>The bread or cake (e.g. cheesecake) looks fine, but is soggy on the inside (soft, with watery areas).</b>	Next time you should add a little less liquid and cook for a little longer at a lower temperature. Cakes with fruit topping: Precook the base first of all. Sprinkle with almonds or breadcrumbs and then place the topping over this. Please observe the recipe and the baking times.
<b>The pastry is unevenly browned.</b>	Select a slightly lower temperature to ensure that the pastry is baked more evenly. Check the shelf position and the rails (see section "Cleaning the rails"). Baking paper that protrudes over the food can affect the air circulation. For this reason, always cut the baking paper to fit the baking tray.
<b>The fruit cake is too light at the bottom. The fruit juice flows over.</b>	Use the deeper universal pan next time.
<b>You were baking on several levels. The food on the top baking tray is darker than that on the bottom baking tray.</b>	Always use 3D hot air  when baking on several levels. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
<b>Condensation is formed when baking cakes containing fresh fruit.</b>	Baking may result in the formation of water vapour. It escapes above the door handle. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a normal physical process.

## Meat, poultry, fish

### Ovenware

You may use any heat-resistant dishes. The universal pan is also suitable for larger roasts.

Always place the dishes in the centre of the wire rack.

Hot glass dishes should be placed on a dry kitchen towel after being removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

### Advice on roasting

The roasting result depends on the type and quality of meat.

Add 2 to 3 soup spoons of liquid to lean meat, and 8 to 10 soup spoons of liquid to pot roasts, depending on the size.

Baste the meat if desired.

Some meats should be prepared in liquid in a covered casserole. This type of cooking is suitable for less tender cuts of meat.

Place in a cold oven to save energy or pre-heat if desired.

Meat should be turned half way through the cooking time.

When the roast is ready, switch off the oven and leave the roast to stand for 10 minutes with the oven door closed. This allows the meat juices to distribute more favourably.

### Advice on hot air grilling

Use the wire rack and the universal pan.

When grilling with hot air on the wire rack, the oven may become very dirty depending on the food which is being grilled. Therefore, always clean the oven after use to prevent dirt from burning in.

For particularly crispy poultry or joints (pork joint with skin).

Turn large joints after approx. half the grilling time.

Turn the whole bird after approx. two thirds of the grilling time. Prick the skin under the wings of duck and goose so that the fat can roast right through.

## Advice on radiant grilling

### Mini oven

Used for smaller dishes having little height/thickness.

If possible, use pieces of meat which are of the same thickness. They should be at least 2 to 3 cm thick. Such pieces will be browned evenly and stay juicy and soft in the middle. Only salt the steaks after they have been grilled.

Turn the pieces of meat after two thirds of the cooking time indicated.

At your discretion, lightly baste the grill and the food with oil.



**Exercise CAUTION when grilling.**  
**Always keep children at a safe distance.**

## Notes on grilling

Always close the oven door when grilling.

The grilling temperatures are variable.


Always place food to be grilled in the centre of the wire rack.


If the grill element (heating element) switches OFF automatically, the overheating protection was activated.

The radiator will be reactivated after a short period of time.

# Grilling










Use the wire rack and the universal pan.

 **Exercise Caution when grilling.**  
**Always keep children at a safe distance.**

Hot air grilling   
– Main oven

**Place the grill into the universal pan and slide them together into the same shelf position.**

The values in the tables are approximate. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled and refer to insertion of food into a cold oven.





Food	Shelf position	Cooking method	Temperature °C	Cooking time mins per 1 lb
Beef rare	1		200-220	10+15
Beef medium	1		200-220	15+20
Beef well done	1		200-220	20+25
Beef filet	1		210-230	15+20
Lamb medium	1		160-180	20+20
Pork	1		170-190	30+30
Chicken, 1 kilo	1		190-210	20+20
Duck, Goose	1		150-170	15+15
Chops and chicken joints	1		210-230	20+10

# Radiant grill





## – Main oven

Insert the universal pan at level 1.

The values in the tables are approximate. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled and refer to insertion of food into a cold oven.

Food	Shelf position	Cooking method	Grill setting	Cooking time mins per 1 lb
Meat steaks, bacon	3		2 or 3	12-22
Sausages	3		2 or 3	15-20
Fish	3		2 or 3	12-18
Toast, with canapé	2		3	7-10

## – Mini oven

Food	Shelf position	Cooking method	Grill setting	Cooking time mins per 1 lb
Meat steaks, bacon	2		2 or 3	12-22
Sausages and Fish fingers	1		3	15-20
Fish	1		2	10-20
Toast	1		2	5-10

# Main oven

## Tips for roasting and grilling

---

**The table does not contain information for the weight of the roast.**

Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.

---

**How can you tell when the roast is ready?**

Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a „spoon test“. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.

---

**The roast is too dark and the crackling is partly burnt.**

Check the shelf position and temperature.

---

**The roast looks good, but the juices are burnt.**

Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.

---

**The roast looks good, but the juices are too clear and watery.**

Next time, use a larger roasting dish or add less liquid.

---

**Steam rises from the roast when the juice is basted.**

Use hot air grilling instead of top/bottom heating. This prevents the bottom of the roast from becoming too hot, thereby producing less steam.

---

















## Frozen foods

### – Main oven

Please observe the instructions on the packaging.

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Meal	Use for	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Pizza**	Pizza with a thin base	1		190-210	10-20
	Pizza with a thick base	1		180-200	15-25
	Pizza baguette	1		180-200	15-25
	Mini pizza	1		190-210	15-25
Potato products*	Chips	1		200-220	15-25
	Duchess potatoes	1		200-220	15-25
	Fried potatoes	1		200-220	15-25
	Filled potato skins	1		200-220	10-20
Baked goods**	Rolls	1		200-220	5-15
	Pretzels	1		200-220	15-25
Fried foods*	Fish fingers	1		180-200	10-20
	Chicken nuggets	1		180-200	15-25
	Vegetable burgers	1		180-200	20-30
Strudel**	Apple strudel	1		200-220	25-45

\* Line the baking tray with greaseproof paper. Please ensure that the greaseproof paper is suitable for use at these temperatures.

\*\* Preheat oven.

# Defrosting




## Main oven



### Setting procedure

Remove the food from its packaging and place it in a suitable dish on the wire rack.

Please observe the instructions on the packaging.

The defrosting times depend on the type and amount of food.

1. Set the function selector to  3D-hot air.
2. Set the temperature using the rotary knob. The  3D-hot air symbol is replaced by the  defrost symbol.

Meal	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C
<b>Delicate frozen foods</b> e.g. cream gateaux, cream cakes, cakes with chocolate or icing, fruit etc.	Wire rack	1		20 °C
<b>Other frozen foods*</b> Chicken, sausage and meat, bread, bread rolls and other pastries	Wire rack	1		50 °C

\* Cover frozen food with microwave foil. Place poultry onto the plate with the breast side down.

In the 30 to 60 °C range, the oven light remains switched off. This gives best control.





# Drying

## Main oven

Only use perfectly fresh fruit and vegetables, and wash them thoroughly.

Allow the food to drain well and dry it yourself.

Line the universal pan and wire rack with baking paper or greaseproof paper.

Meal	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in hours
600 g apple rings	1+3		80	Approx. 5
800 g sliced pears	1+3		80	Approx. 8
1.5 kg prunes or plums	1+3		80	Approx. 8-10
200 g fresh herbs, washed	1+3		80	Approx. 1½

### Note

Very moist fruit or vegetables should be turned several times. Once dried, remove the food from the paper immediately.

# Preserving Main oven

## Preparation

The jars and rubber sealing rings must be clean and intact. Use jars of the same size if possible. The instructions in the table refer to round 1-litre jars. Caution Do not use larger or taller jars. The lid could crack.

Only use perfectly fresh fruit and vegetables. Wash them thoroughly.


Pour the fruit or vegetables into the jars. Wipe clean the tops of the jars again if necessary. They must be clean. Place a wet rubber sealing ring and lid on each jar and lock the jars using clamps.



Place the preserving jars in a triangle (see fig.), ensuring that they are approx. 5 cm from the rear of the oven.

The times specified in the tables are guidelines only. They can be influenced by the room temperature, the number of jars and the amount and temperature of the jar contents. Before you change settings or switch off the appliance, make sure that the contents of the jars are actually bubbling.



## Setting procedure

1. Place the universal pan on level 1. Place the jars inside the pan so that they do not come into contact with each other.
2. Pour  $\frac{1}{2}$  litre of hot water (approx. 80 °C) into the universal pan.
3. Close the oven door.
4. Switch the function selector to .
5. Set the rotary knob to approx. 160 °C.

Fruit, cucumbers and tomato purée		Vegetables (however not cucumbers)	
1	Insert jars.	1	Insert jars.
2	Select  function and set to <b>approx. 160 °C.</b>	2	Select  function and set to <b>approx. 160 °C.</b>
3	<p>The rear jar and the right jar in the second row bubble first.</p> <p>Jars with <math>\frac{1}{2} + 1</math> l after approx. 50–60 minutes.</p> <p><b>As soon as</b> the other jars begin to bubble, switch off the oven.</p>	3	<p>The rear jar and the right jar in the second row bubble first.</p> <p>Jars with <math>\frac{1}{2} + 1</math> l after approx. 50–60 minutes.</p> <p><b>As soon as</b> the other jars begin to bubble, reduce the oven temperature to <b>100° C.</b></p>
4	<p>Leave the jars for further minutes in a closed oven.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Raspberries, strawberries, cherries, cucumbers: <b>5–10 min.</b></li> <li>– another fruit: <b>10–15 min.</b></li> <li>– Tomato purée, Apple purée: <b>15–20 min.</b></li> </ul>	4	Leave the jars to bubble in a closed oven for approx. <b>60</b> minutes.
			Switch off the oven.
			Leave the jars for approx. a further <b>15–30</b> minutes in a closed oven.

---

## Energy saving tips

Only preheat the oven if it specifies in the recipe or in the table in the instruction manual that you should do so.

Use non-stick, black painted or enamelled tins. They absorb the heat especially well.

If you have several cakes to bake it is best to bake them one after the other. The oven is still warm. This shortens the baking time for the second cake. You can also put two baking tins in one after the other.

For long cooking times, the oven can be switched off 10 minutes before the end of the cooking time and the remaining heat can be used to finish the cooking.

---

## Acrylamide in food

### **Where does acrylamide come from?**

Experts are currently discussing how dangerous acrylamide in food can be. We have compiled this information sheet for you on the basis of current research.

Acrylamide in food does not come from external contamination. It is formed in the food itself during preparation – provided that the food contains carbohydrate and protein. Exactly how this happens has not yet been completely explained. However, it appears that the acrylamide content is strongly influenced by

high temperatures  
a low water content in food  
intensive browning of the food.

## What sort of foods are affected?

Acrylamide forms mostly in grain and potato products that are prepared at high temperatures, e.g.:

crisps, chips,  
toast, rolls, bread,  
baked goods made from shortcrust pastry (speciality biscuits and cakes).

---

## What can you do?

### In general

You can avoid high levels of acrylamide when baking, frying and grilling.

The following recommendations were published by AID<sup>1</sup> and BMVEL<sup>2</sup> to help you minimise acrylamide levels:

Keep cooking times as short as possible.

„Brown rather than burn“ – cook food only until it is golden brown.

The larger and thicker the food is, the less acrylamide it contains.

### Baking

Set the temperature to a maximum of 180 °C for the 3D-hot air setting.

Cookies: Set the temperature to a maximum of 170 °C for the 3D-hot air setting. The presence of egg or egg yolk in a recipe reduces the formation of acrylamide.

Spread oven chips evenly over the baking sheet in one layer where possible. To prevent the food from drying out quickly, place at least 400 g on each baking sheet.

<sup>1</sup> AID “Acrylamide” information leaflet, published by AID (German Evaluation and Information Service for Nutrition, Agriculture and Forestry) and BMVEL (German Federal Ministry for Consumer Protection, Food and Agriculture), as at 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> BMVEL press release 365, as at 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>












# Test dishes for the main oven

Follow the preheating instruction.

Values in the table apply without rapid heating up.



According to standard 44547 and EN 60350

## Baking

Food	Dish and notes	Shelf position	Cooking method	Temperature °C	Time in minutes
Shortbread (preheat)	Baking tray	2		150-170	15-25
	Baking tray	1		140-160	20-30
	2 baking trays	1+3		140-160	20-35
Small Cakes	Baking tray	2		160-170	25-35
	Baking tray	1		150-160	25-35
Fatless sponge cake	Spring form cake tin	1		160-170	30-40
	Spring form cake tin	1		160-170	30-40
Yeast pasty	Baking tray	2		170-180	45-55
	Baking tray	1		160-170	50-60
	2 baking trays	1+3		160-170	60-75
Apple pie*	Wire racks	1		170-180	70-80
	Spring form cake tin ø 20 cm				

\* Preheat oven.

## Grilling

Food	Dish and notes	Shelf position	Cooking method	Grill setting	Time in minutes
Toast (preheat for 10 min.)	Wire rack*	3		3	0,5-1,5
Beef steak, 12 pieces**	Wire rack* + universal pan	3		2	1 <sup>st</sup> side 10-15 2 <sup>nd</sup> side 7-12

\* Wire grills may be obtained as optional accessories from specialist shops.

\*\* Turn after  $\frac{2}{3}$  of the time has elapsed. Always insert the universal pan at level 1.



## **Para que el cocinar sea tan placentero como el comer**

Leer estas instrucciones de uso. Entonces podrán aprovecharse todas las ventajas técnicas de la cocina.

Se obtendrá información importante sobre la seguridad.

Conocerá cada una de las partes de su nueva cocina.

Y nosotros le enseñaremos paso a paso cómo programarla.

Es muy sencillo.

En las tablas se pueden encontrar los valores de ajuste y las alturas de inserción para muchos platos útiles. Todos los platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

Y si aparece alguna avería, aquí podrá encontrarse información sobre cómo subsanar usted mismo estas pequeñas averías.

Un índice detallado le ayudará a orientarse rápidamente.

Y ¡buen provecho!

# Contenido

<b>Qué hay que tener en cuenta</b> . . . . .	<b>69</b>
Antes del montaje . . . . .	69
Indicaciones de seguridad . . . . .	69
Causas de los daños . . . . .	70
<b>Su nuevo horno</b> . . . . .	<b>71</b>
El panel de mandos . . . . .	71
Selector de funciones – horno grande . . . . .	72
Mando giratorio – horno grande . . . . .	72
Selector de funciones – horno pequeño . . . . .	73
Mando giratorio – horno pequeño . . . . .	73
Teclas de manejo y panel indicador . . . . .	74
Mandos giratorios escamoteables . . . . .	74
Tipos de calentamiento – horno grande . . . . .	75
Tipos de calentamiento – horno pequeño . . . . .	77
El carrito del horno y sus accesorios . . . . .	78
Ventilador . . . . .	82
<b>Antes del primer uso</b> . . . . .	<b>82</b>
Calentar el horno . . . . .	82
Limpieza previa de los accesorios . . . . .	82
<b>Programar el horno</b> . . . . .	<b>83</b>
Así se programa . . . . .	83
El horno se desconecta automáticamente – horno grande . . . . .	84
El horno se conecta y se desconecta automáticamente – horno grande . . . . .	85
Indicador de calor residual – de los hornos grande y pequeños . . . . .	86

# Contenido

<b>Calentamiento rápido – horno grande</b> .....	<b>87</b>
Así se programa .....	87
<b>Función automática de asado – horno grande</b> ..	<b>88</b>
Recipientes .....	88
Elaboración del plato .....	89
Programas .....	90
Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato? ..	91
Así se programa .....	91
El horno se conecta y se desconecta automáticamente – horno grande .....	93
Sugerencias para el asado automático .....	94
<b>Conmutador Sabbath – horno grande</b> .....	<b>95</b>
Así se programa .....	95
<b>Hora</b> .....	<b>96</b>
Así se programa .....	96
<b>Reloj avisador</b> .....	<b>97</b>
Así se programa .....	97
<b>Ajustes básicos – horno grande</b> .....	<b>98</b>
Modificar los ajustes básicos .....	99
<b>Seguro para niños</b> .....	<b>100</b>
<b>Limitación automática del tiempo</b> .....	<b>100</b>
<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>101</b>
Parte externa del aparato .....	101
Horno .....	101
Función Clean – de los hornos grande y pequeño .	103
Limpieza de los vidrios – de los hornos grande y pequeño .....	104

## Contenido

Limpieza de las rejillas . . . . .	106
Junta . . . . .	107
Accesorios . . . . .	107
<b>¿Qué hacer en caso de avería? . . . . .</b>	<b>107</b>
Cambiar la lámpara de iluminación del horno . . . . .	108
<b>Servicio de Asistencia Técnica . . . . .</b>	<b>109</b>
<b>Embalaje y aparatos usados . . . . .</b>	<b>110</b>
<b>Tablas y sugerencias . . . . .</b>	<b>111</b>
Pasteles y repostería . . . . .	111
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado . . . . .	114
Carne, aves, pescado . . . . .	115
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill . . . . .	119
Alimentos precocinados congelados . . . . .	120
Descongelación – horno grande . . . . .	121
Desecar – horno grande . . . . .	122
Cocción de mermeladas – horno grande . . . . .	123
Consejos prácticos para el ahorro de energía . . . . .	125
<b>Acrilamida en los alimentos . . . . .</b>	<b>125</b>
¿Qué se puede hacer? . . . . .	126
<b>Comidas normalizadas – horno grande . . . . .</b>	<b>128</b>

---

# Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso.  
Sólo entonces podrá manejarse correctamente la cocina.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje.  
En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

---

## Antes del montaje

### Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje.  
En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

### Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar la cocina. En caso de daños por una conexión errónea no ase disfrutará del derecho de garantía.

---

## Indicaciones de seguridad

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.  
Utilizar la cocina únicamente para preparar alimentos.

### Horno caliente



Abrir con cuidado la puerta del horno.  
Puede salir vapor caliente.  
No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras!  
Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.  
No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!  
No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno.  
El aislamiento del cable puede derretirse.  
¡Peligro de cortocircuito!

## Reparaciones



Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado a realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles.

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

## Causas de los daños


### **Bandeja de horno, papel de aluminio o recipientes en la solera**

No introduzca ninguna bandeja de horno en la solera, no la cubra con papel de aluminio, ni coloque ningún recipiente sobre ella, ya que se origina una acumulación térmica, los tiempos de cocción dejan de ser correctos y se daña el esmalte.

### **Piezas replegables**

Replegar las piezas con sumo cuidado a fin de evitar daños.

### **Papel especial para hornear**

En caso de seleccionar la modalidad de calentamiento «Aire caliente 3D forzado» , no forrar el horno o las bandejas de horneado con papel especial para hornear suelto, dado que éste podría resultar aspirado por el ventilador durante la fase de calentamiento, dando lugar a importantes daños en el ventilador y el circuito de calentamiento del horno.

### **Agua en el horno**

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

### **Zumo de fruta**

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El zumo de fruta que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.

Es mejor utilizar la bandeja universal honda.

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

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes.

### Junta del horno muy sucia

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

### La puerta del horno como superficie de apoyo

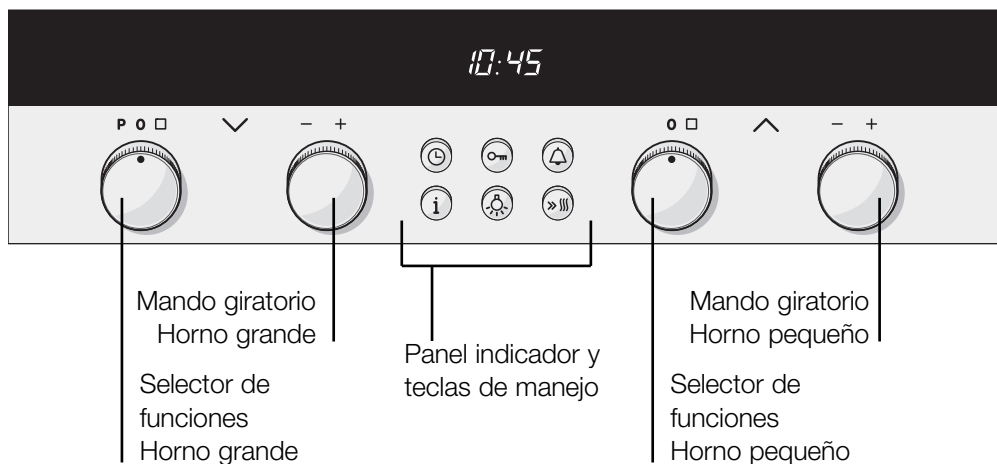
No subirse ni sentarse en la puerta del horno abierta.

## Su nuevo horno

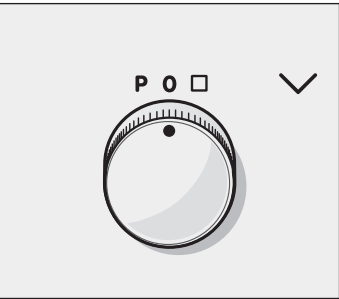
Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el panel de mando con los interruptores y las indicaciones visuales. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

### El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



# Selector de funciones horno grande

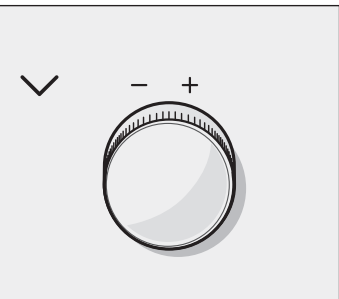


A través del selector de funciones puede ajustarse el tipo de calentamiento del horno. En la indicación visual aparece un valor recomendado para cada tipo de calentamiento.

Ajustes	
	Calor superior e inferior
	Aire caliente 3D
	Aire caliente intensivo / escalón para pizza
	Calor inferior
	Grill de infrarrojos con aire caliente
	Grill variable de superficie reducida
	Grill variable de superficie amplia
clean	Limpieza
P	Asado automático

Al ajustar el selector de funciones, la lámpara interior del horno se enciende.

# Mando giratorio

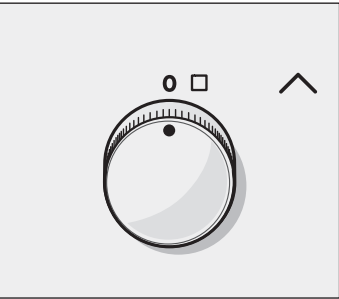


Todos los valores propuestos y de ajuste se pueden modificar con el mando giratorio.

Márgenes	
20–300	Temperatura en °C la temperatura máx. para aire caliente 3D  y aire caliente intensivo / escalón para pizza  es de 275° C
1–3	Escalones del grill, superficie amplia
1–3	Escalones del grill, superficie reducida
1–3	Niveles de limpieza
1 min–23.59 h	Duración
5 sec–12.00 h	Reloj avisador
P 01–P 23	Programas
P 24	Conmutador Sabbat



# Selector de funciones horno pequeño



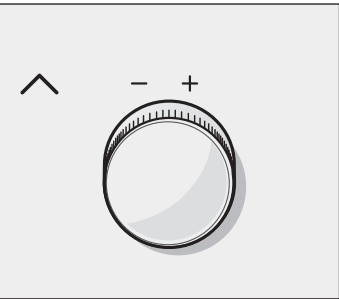
A través del selector de funciones puede ajustarse el tipo de calentamiento del horno. En la indicación visual aparece un valor recomendado para cada tipo de calentamiento.

## Ajustes

	Iluminación interior del horno
	Calor superior e inferior
	Calor inferior
	Grill variable de superficie reducida
	Grill variable de superficie amplia
clean	Limpieza

Al ajustar el selector de funciones, la lámpara interior del horno se enciende.

# Mando giratorio



Todos los valores propuestos y de ajuste se pueden modificar con el mando giratorio.

## Márgenes

50-275	Temperatura en °C
1-3	Escalones del grill, superficie amplia
1-3	Escalones del grill, superficie reducida
1-3	Niveles de limpieza

# Teclas de manejo y panel indicador



Tecla de reloj ⌚	Para ajustar la hora, la duración del horno I→I y el tiempo de finalización →I
Tecla de llave 🔑	Para conectar y desconectar el seguro para niños.
Tecla de reloj avisador 🔔	Para ajustar el reloj avisador.
Tecla Info i	Para consultar información.
Tecla de la lámpara de iluminación del horno 💡	Para conectar y desconectar la lámpara en el horno grande.
Tecla de calentamiento veloz »»»	Para que el horno caliente rápidamente.



En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.  
El control de calentamiento situado debajo del indicador de temperatura muestra el aumento de temperatura o el calor residual en el horno.

# Mandos giratorios escamoteables

Los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar y desenclavar, presionar el mando giratorio.  
Los mandos giratorios pueden girarse a derecha o a izquierda.

## Tipos de calentamiento del horno grande

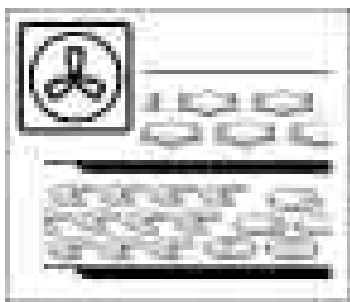
El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.



### Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto si se trata de un pastel como un asado. Con este tipo de calentamiento, se obtiene un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados. También para piezas de asado de menor tamaño de carne de vaca, ternera y caza resulta apropiado el calor superior e inferior.

Conservar en caliente ☐ + ≡: En el margen de temperatura de 65–100 °C se pueden conservar calientes los alimentos. No conservar los alimentos en caliente durante más de dos horas.



### Aire caliente 3D

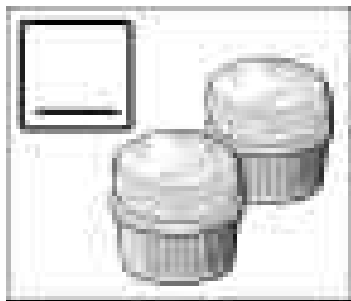
Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor del calentador circular de forma uniforme por el horno. Con el aire caliente 3D se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles. Se pueden hornear pastas y hojaldres en dos niveles a la vez. Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las de calor superior e inferior. Puede adquirir bandejas adicionales en un comercio especializado.

Descongelación ❄: El margen de temperatura de 20–60 °C es apropiado para la descongelación de los platos.



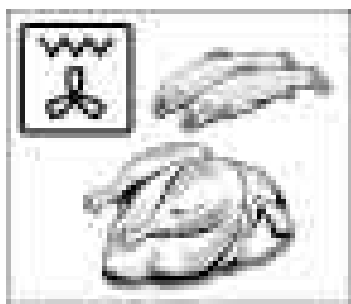
### Aire caliente intensivo / escalón para pizza

Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el calentador circular. Este tipo de calentamiento es el más adecuado para alimentos ultracongelados. Se consigue un mejor resultado de cocción de la pizza congelada, las patatas fritas o el pastel de hojaldre dulce sin necesidad de precalentar el horno.



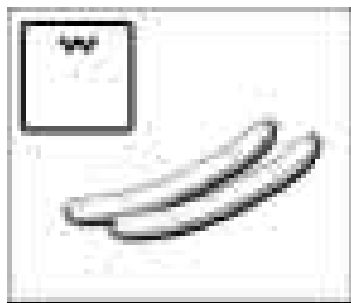
### **Calor inferior**

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo.



### **Grill de infrarrojos con aire caliente**

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne adquieren un sabroso color dorado en toda su superficie.



### **Grill variable de superficie reducida**

Esta función calienta la parte central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Colocar los trozos de carne en la parte central de la parrilla.



### **Grill variable de superficie amplia**

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

## Tipos de calentamiento del horno pequeño

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

### Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto si se trata de un pastel como un asado. Con este tipo de calentamiento, se obtiene un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados. También para piezas de asado de menor tamaño de carne de vaca, ternera y caza resulta apropiado el calor superior e inferior.



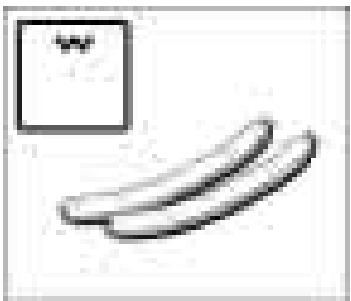
### Calor inferior

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo.



### Grill variable de superficie reducida

Esta función calienta la parte central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Colocar los trozos de carne en la parte central de la parrilla.



### Grill variable de superficie amplia

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



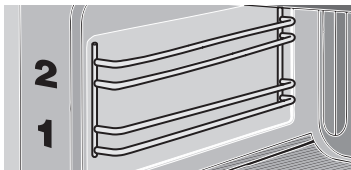
## Consejos y advertencias

Si durante el funcionamiento se abre la puerta del horno, se interrumpe el calentamiento.

Para distribuir correctamente el calor, el ventilador se conecta brevemente en los tipos de calentamiento con calor superior e inferior durante la fase de calentamiento.

## Horno y accesorios

### Horno pequeño




El horno posee dos alturas distintas para colocar accesorios. Las alturas de colocación se cuentan de abajo hacia arriba. El horno incorpora las correspondientes marcas identificadoras de las alturas.

### Horno grande



Los accesorios pueden introducirse en el horno a 3 alturas diferentes.

Asimismo, pueden extraerse hasta dos tercios sin que vuelquen. De este modo, los platos pueden retirarse fácilmente.

**En caso de trabajar con la modalidad de aire caliente 3D  forzado, no debe utilizarse el piso »2« a fin de no perjudicar la circulación del aire.**

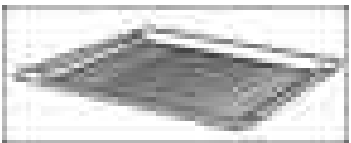
### Accesorios

Los accesorios se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados. Indicar la referencia HZ correspondiente.

#### Parrillas HZ 334000

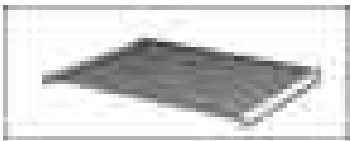
para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados.

Introducir las parrillas con la curvatura hacia abajo .



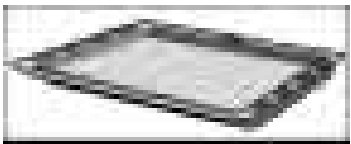
#### Parrilla HZ 324000

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



#### Bandeja universal HZ 332000

para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y grandes piezas de asado. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. Introducir la bandeja universal en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



## Accesorios opcionales

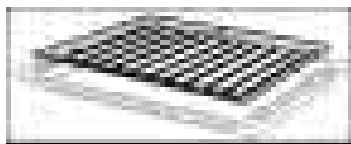
Los accesorios opcionales se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.



### **Bandeja esmaltada HZ 331000**

para pasteles y galletas.

Introducir la bandeja en el horno hasta el tope con la indicación hacia la puerta.



### **Bandeja para grill HZ 325000**

Para asar al grill en lugar de a la parrilla o como protección contra salpicaduras para que el horno no se ensucie tanto. Utilizar la bandeja para grill sólo dentro de la bandeja universal.

Asar al grill con la bandeja para grill: utilizar la misma altura de colocación que para la parrilla.

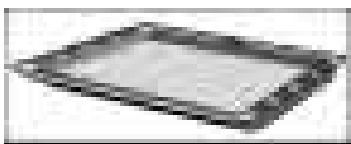
Bandeja para grill como protección contra salpicaduras: Introducir la bandeja universal con bandeja para grill debajo de la parrilla.



### **Bandeja de horno esmaltada HZ 331010 con revestimiento antiadherente**

Los pasteles y las galletas se despegan con mayor facilidad de la bandeja del horno.

Introducir la bandeja en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



### **Bandeja universal HZ 332010 con capa antiadherente**

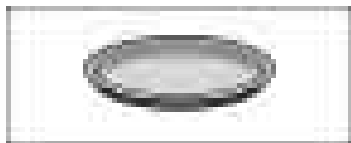
Jugosos pasteles, pastas, platos congelados y asados de piezas grandes, pueden despegarse fácilmente de la bandeja universal.

Introducir la bandeja universal en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



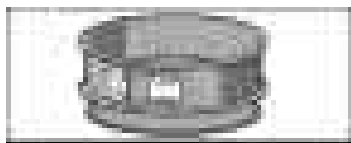
### **Bandeja de vidrio HZ 336000**

Bandeja honda de vidrio. También es adecuada como recipiente para servir.



### **Bandeja para pizzas HZ 317000**

apropiada para p. ej. pizzas, productos ultra-congelados y pastel grandes y redondos. Se puede utilizar la bandeja para pizzas en lugar de la bandeja universal. Colocar la bandeja sobre la parrilla. Tomar como referencia los datos de las tablas.



### **Molde para bizcocho HZ 26001**

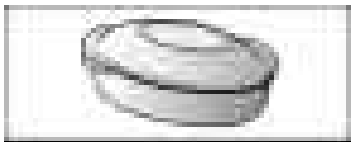
Con el molde para bizcocho a prueba de derrame, se pueden hornear bizcochos especialmente jugosos. Gracias al borde extra ancho, se evita que el contenido se derrame y así la cocina permanece limpia.

El interior del molde para hornear está revestido de una capa antiadherente.



### **Asador de vidrio HZ 915000**

Para preparar estofados y platos en el horno. Está especialmente indicado para el asado automático.

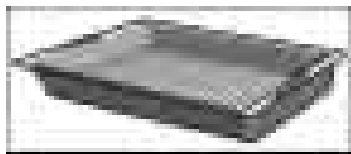


### **Asador de metal HZ 26000**

se adapta a la zona de asado de la placa de cocción vitrocerámica. El asador es apropiado tanto para la técnica sensorial para cocinar, así como para el asado automático.

La cacerola está esmaltada por fuera y revestida de una capa antiadherente en su interior.





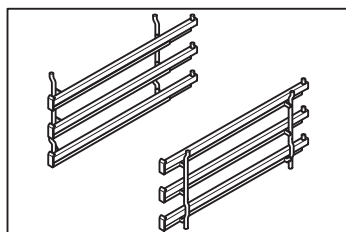
### **Bandeja profesional HZ 333000**

para la preparación de grandes cantidades.



### **Tapa para la bandeja profesional HZ 333001**

convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.



### **Corredera telescópica triple de extracción completa HZ 338307**

Las alturas 1, 2 y 3 disponen de guías de corredera que permiten extraer los accesorios sin que vuelquen.

---

## Ventilador

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

---

## Antes del primer uso

Si parpadean el símbolo ☹ y tres ceros

En este capítulo hay información sobre todo lo que hay que hacer antes de cocinar por primera vez.

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

En primer lugar comprobar si en la indicación visual en el horno parpadean el símbolo ☹ y tres ceros.

Poner el reloj en hora.

1. Pulsar la tecla de reloj ☹.  
Aparecerá 12:00 y el símbolo reloj ☹ parpadeará.
2. Programar la hora con el botón giratorio (del horno grande).

Tras unos segundos se aplica la hora. El horno está ahora listo para funcionar.

---

## Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

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

1. Colocar el selector de funciones en calor superior e inferior ☐.  
En la indicación visual se propone una temperatura.

2. Programar 240 °C con el botón giratorio.

Tras 60 minutos, desconectar el selector de funciones.

---

## Limpieza previa de los accesorios

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

# Programar el horno

## Desconectar el horno manualmente

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

## El horno grande se desconecta automáticamente

Se podrá salir de la cocina durante un período prolongado de tiempo.


## El horno grande se conecta y desconecta automáticamente

Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

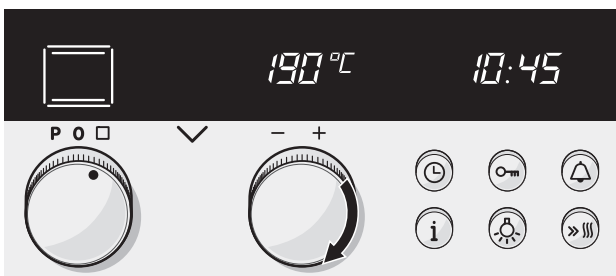
## Tablas y sugerencias

En el capítulo Tablas y sugerencias se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

## Así se programa

Ejemplo: Horno grande  
Calor superior e inferior  190° C

1. Ajustar con el mando selector de funciones el tipo de calentamiento deseado. En el indicador de temperatura aparece un valor recomendado para el tipo de calentamiento.
2. Ajustar la temperatura o el escalón del grill con el selector de temperaturas.



## Desconexión

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

## Modificar los ajustes

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

## Control de calentamiento



El control de calentamiento muestra el aumento de temperatura en el horno. Cuando todos los campos están llenos, significa que se ha alcanzado el momento óptimo para introducir el plato en el horno. Al asar al grill, el control de calentamiento no aparece.

Puede consultar la temperatura aproximada con la tecla Info i.

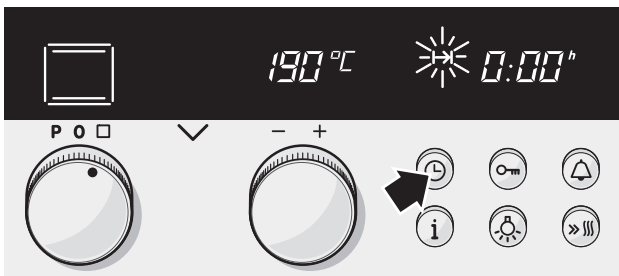
A causa de la inercia térmica del horno, durante la fase de calentamiento puede mostrarse una temperatura que no coincide con la temperatura real del horno.

## El horno se desconecta automáticamente – del horno grande

3. Pulsar la tecla de reloj ⌚. El símbolo duración I→I parpadea.

Programarlo como se describe en los puntos 1 y 2. Introducir ahora el tiempo de cocción (duración) para su plato.

Ejemplo: Duración 45 minutos



4. Programar con el mando giratorio la duración deseada.

Tras unos segundos, se pone en marcha el horno. El símbolo  $\rightarrow$  se ilumina en la indicación visual.



### El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Desconectar el selector de funciones.

### Modificar los ajustes

Pulsar la tecla de reloj  $\odot$ . Modificar la duración con el mando giratorio.

### Cancelar el ajuste

Desconectar el selector de funciones.

### Consulta de los ajustes

Consultar el tiempo de finalización  $\rightarrow$  o la hora  $\odot$ : Pulsar la hora  $\odot$  tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente. El valor consultado aparecerá por unos segundos.

## El horno se conecta y se desconecta automáticamente – del horno grande

Procurar que los alimentos delicados no permanezcan demasiado tiempo en el horno.

Ejemplo: Son las 10:45 horas. El plato tarda 45 minutos y debe estar listo a las 12:45.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 hasta 4.

5. Pulsar la tecla de reloj  $\odot$  tantas veces hasta que el símbolo fin  $\rightarrow$  parpadee. En la indicación visual puede verse cuándo estará listo el plato.



6. Atrasar el tiempo de finalización con el mando giratorio.

Tras unos segundos se aplica el ajuste. En la indicación puede verse el tiempo de finalización hasta que el horno se pone en marcha.



### El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.  
Desconectar el selector de funciones.

### Nota

Mientras el símbolo esté parpadeando es posible efectuar modificaciones. Cuando el símbolo está iluminado es que se ha aplicado el ajuste. Es posible modificar el tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste. Para ello consultar el capítulo Ajustes básicos.

## Indicador de calor residual de los hornos grande y pequeño

Al desconectar el horno, podrá leer el calor residual en el control de calentamiento en el horno. Cuando se han llenado todos los campos, el horno tendrá una temperatura de aprox. 275 °C.

Quando la temperatura hay descendido a aprox. 60 °C, se apagará el control de calentamiento.

### Aprovechamiento del calor

Con el calor residual se pueden mantener los platos calientes en el horno.

En los platos que requieren un período de cocción prolongado, se puede desconectar el horno 5–10 minutos antes. El plato se acaba de hacer con el calor residual y se ahorrará energía.

---

# Calentamiento rápido

## Horno grande

Así se puede calentar el horno con gran rapidez.


### Tipos de calentamiento

 = Aire caliente 3D

---

## Así se programa


Conectar primero el horno.

A continuación, pulsar la tecla de calentamiento rápido .

En la indicación visual se ilumina el símbolo .

El horno calienta. Los campos del control de calentamiento se rellenan.

### El calentamiento rápido ha finalizado

Se oirá una señal breve. El símbolo  se apaga. Introducir el plato en el horno.

### Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla de calentamiento rápido. El símbolo se apaga. Se ha cancelado el calentamiento rápido.

### Consejos y advertencias

Si se modifica el tipo de calentamiento, se interrumpe el calentamiento rápido.

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura ajustada se halla por debajo de los 100 °C.

Si la temperatura en el horno es sólo un poco más baja que la temperatura programada, no es necesario el calentamiento rápido. No se conecta.

Durante el calentamiento rápido, se puede consultar la temperatura actual pulsando la tecla Info **i**.

---

# Función automática de asado

## del horno pequeño

Con la función automática de asado, los platos guisados, los asados sabrosos y los cocidos deliciosos son muy fáciles de preparar. No habrá que girar ni rociar y el horno permanecerá limpio.

---

## Recipientes

El asado automático sólo es apropiado para asar en recipientes cerrados. Utilizar únicamente recipientes con las tapaderas correspondientes.

### Recipientes adecuados

Recipientes resistentes al calor (hasta 300 °C), recipientes de vidrio o vitrocerámica.

Si se utilizan cacerolas de acero esmaltado, hierro fundido o de aluminio colado a presión, añadir más líquido. El plato se dora con más intensidad. Observar los consejos y advertencias del fabricante del recipiente.

Las cacerolas de acero inoxidable son sólo adecuadas para casos concretos. El plato no se dora con tanta intensidad y la carne no queda en su punto.

### Recipientes inadecuados

Recipientes de aluminio brillante y claro, de arcilla sin esmaltar y batería de cocina con asas de plástico.

### Tamaño de los recipientes

La carne debe cubrir aprox. dos tercios de la base del recipiente. Así se obtiene un jugo de asado de aspecto sabroso.

La distancia entre la carne y la tapa debe ser de por lo menos 3 cm. La carne puede aumentar de tamaño durante el asado.



## Elaboración del plato

Seleccionar el recipiente adecuado.

Pesar la carne fresca o congelada, el pescado o, en caso de platos vegetarianos, la verduras.

Es necesario ajustar el peso.

Cubrir el recipiente con una tapa. Colocarlo en la altura 1 de la parrilla.

### Carne

Si la tabla de asado lo indica, añadir líquido en el recipiente vacío. Cubrir la base.

Condimentar la carne, colocarla en el recipiente y cubrir con una tapa.

### Pescado



Limpiar el pescado, acedar y salar como de costumbre.

Pescado rehogado: una altura de  $\frac{1}{2}$  cm de líquido, verter en el recipiente p. ej. vino o zumo de limón.

Nota: El pescado queda mejor si está medio flotando.

### Cocido

Se pueden combinar diferentes clases de carne con verdura fresca.

Cortar la carne en trozos pequeños. Se pueden utilizar los trozos del pollo sin trocear.

Añadir a la carne la misma cantidad de verdura o el doble. Ejemplo: Por 0,5 kg de carne añadir entre 0,5 kg y 1 kg de verdura fresca.

## Programas

Introducir siempre el plato en el horno frío.

<b>Alimentos fresco</b>	<b>Es apropiado</b>	<b>Nº de programa</b>	<b>Intervalo de peso</b>	<b>Añadir líquido</b>
Asado de buey	Costilla de cerdo, codillo, pata, asado a la vinagreta	01	0,5-2,0 kg	Sí
Roastbeef	Roastbeef, costilla de cerdo	02	0,5-2,0 kg	No
Roastbeef a la inglesa	Roastbeef, costilla de cerdo	03	0,5-2,0 kg	No
Asado de cerdo	Morrillo, nuca, cuello, pata, carne enrollada	04	0,5-2,0 kg	Sí
Asado con corteza	Espalda con corteza de tocino, estómago	05	0,5-2,0 kg	No
Asado de ternera	Espalda, pata, bola, muslo, pecho de ternera	06	0,5-2,0 kg	Sí
Pierna de cordero	Muslo sin hueso	07	0,5-2,0 kg	Sí
Aves	Pollo, pato, pavo joven	08	0,5-2,5 kg	No
Muslos de ave	Muslos de pollo, pavo y pato	09	0,3-1,5 kg	No
Pechuga de pavo	Pechuga de pavo, carne de pavo enrollada	10	0,5-2,0 kg	Sí
Carnero, ciervo	Espalda, papada, pechuga	11	0,5-2,0 kg	Sí
Costillar, ciervo, caza menor	Pata de corzo, pata de liebre	12	0,5-2,0 kg	Sí
Asado de carne picada	Asado de carne picada	13	0,3-2,0 kg	No
Cocidos	Rollo de carne relleno, estofados de carne	14	0,3-2,0 kg	Sí
Pescado al vapor	Trucha, lucio, carpa, bacalao entero	15	0,3-1,5 kg	Sí

<b>Platos congelado*</b>	<b>Es apropiado</b>	<b>Nº de programa</b>	<b>Intervalo de peso</b>	<b>Añadir líquido</b>
Asado de buey	Costilla de cerdo, codillo, pata	16	0,5-2,0 kg	Sí
Roastbeef	Roastbeef, costilla de cerdo	17	0,5-2,0 kg	No
Asado de cerdo	Morrillo, nuca, cuello, pata, carne enrollada	18	0,5-2,0 kg	Sí

Platos congelado*	Es apropiado	Nº de programa	Intervalo de peso	Añadir líquido
Asado de ternera	Espalda, pata, bola, muslo, pecho de ternera	19	0,5-2,0 kg	Sí
Pierna de cordero	Muslo sin hueso	20	0,5-2,0 kg	Sí
Muslos de ave	Muslos de pollo, pavo y pato	21	0,3-1,5 kg	No
Carnero, ciervo	Espalda, papada, pechuga	22	0,5-2,0 kg	Sí
Ciervo, caza menor	Pata de corzo, pata de liebre	23	0,5-2,0 kg	Sí

\* Atención: Cuando hay que preparar carne congelada, no es posible retrasar el tiempo de finalización. La carne se descongelaría en el tiempo de espera.

## ¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?

Para saber cuánto tardará su plato, ajustar como se indica en los puntos 1 hasta 4. La duración aparece en la indicación visual. Cancelación del programa: Desconectar el selector de funciones.

## Así se programa

1. Escoger el programa adecuado de la tabla de asado.
2. Girar el elector de funciones hasta que en el indicador de temperatura parpadee una P.

Ejemplo: Roastbeef bien hecho, 1,2 kg

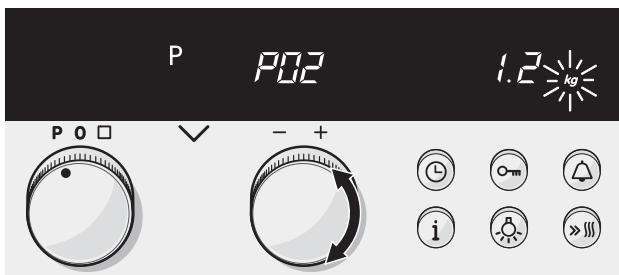


3. Ajustar el número de programa deseado con el mando giratorio.

Una vez se ha aplicado el programa, aparecerá el valor recomendado para el peso.



4. Ajustar el peso con el mando giratorio.  
Tras unos segundos, se pone en marcha el horno.  
En la indicación visual se puede ver cómo transcurre dicha duración.



#### **El tiempo ha transcurrido**

Suena una señal. El horno se desconecta.  
Desconectar el selector de funciones.

#### **Cancelación del programa**

Desconectar el selector de funciones.

## El horno se conecta y se desconecta automáticamente del horno grande

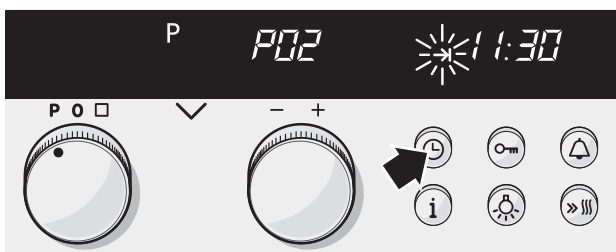
Utilizar únicamente carne o pescado fresco.

**No dejar alimentos durante demasiado tiempo en el horno. La carne y el pescado no refrigerados se estropean fácilmente.**

Ejemplo: Programa 02, el plato debe estar listo a las 12:15 horas.

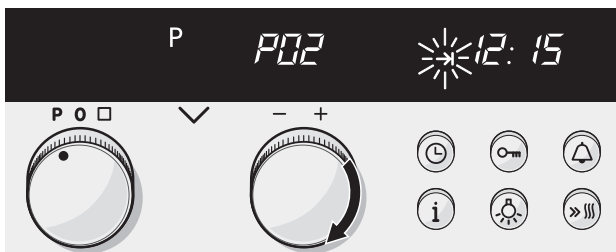
Ajustar tal como se describe en los puntos 1 hasta 4.

5. Pulsar la tecla de reloj ⌚ tantas veces hasta que el símbolo fin →i parpadee. En la indicación visual puede verse cuándo estará listo el plato.



6. Retrasar el tiempo de finalización con el mando giratorio.

Tras unos segundos se aplica el ajuste. El tiempo de finalización aparece en la indicación visual. El símbolo Fin →i está iluminado. El horno se pone en marcha en el momento adecuado.



**El tiempo ha transcurrido**

Suena una señal. El horno se desconecta. Desconectar el selector de funciones.

### Nota

El tiempo del reloj avisador transcurre en la indicación visual.

Consultar la duración restante →i, el tiempo de finalización →i o la hora ⌚: Pulsar la tecla de reloj ⌚ tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

Consulta del peso: Pulsar la tecla Info i.

## Sugerencias para el asado automático

**El peso del asado o del ave supera el rango de peso indicado.**

El rango de peso se ha limitado conscientemente. Con frecuencia, si el asado es muy grande no puede conseguirse una cacerola suficientemente grande. Preparar las piezas grandes con calor superior e inferior ☐ o grill de infrarrojos con aire caliente ☒.

**El asado es bueno, pero la salsa es demasiado oscura.**

Seleccionar un recipiente más pequeño y usar más líquido.

**El asado es bueno, pero la salsa es demasiado clara y líquida.**

Seleccionar un recipiente más grande y usar menos líquido.

**El asado está demasiado seco por arriba.**

Usar un recipiente con una tapa que cierre bien. La carne muy magra se conserva jugosa añadiendo unas tiras de tocino.

**Mientras se está asando huele a quemado, pero el asado tiene buen aspecto.**

La tapa de la cacerola no cierra bien. O la carne se ha hinchado y ha levantado la tapa. Usar siempre una tapa que encaje. Asegurarse de que entre la carne y la tapa haya una distancia mínima de 3 cm.

**Si se desea preparar carne congelada.**

Condimentar la carne congelada igual que la carne fresca. Atención: No se puede retrasar el tiempo de finalización para la carne congelada. La carne se descongelaría en el tiempo de espera.

**Si se desea asar varios muslos de pollo o de ave a la vez.**

Los muslos deben ser del mismo tamaño, más o menos. Indicar el peso del muslo que más pese. Ejemplo: Dos muslos de pavo con 1,4 y 1,5 kg. Indicar 1,5 kg.

**Si se desea rehogar o asar varios pescados.**

Los pescados deben ser del mismo tamaño, más o menos. Indicar el peso total. Ejemplo: Dos truchas con 0,6 y 0,5 kg. Indicar 1,1 kg.

**Si se desea preparar aves rellenas.**

El ave rellena no es apropiada. La mejor forma es abierta sobre la parrilla. Consultar para ello la tabla para aves.

**La carne del cocido está muy poco dorada.**

La próxima vez, amontonar los trozos de carne en el borde del recipiente. Colocar las verduras en el centro.

**Las verduras del cocido están demasiado duras.**

Para el cocido, indicar el peso de la carne. Las verduras quedarán en su punto. Si es necesario que queden más tiernas, indicar juntos el peso de las verduras y de la carne.

---

**Si se desea preparar un cocido vegetariano.**

Solamente son apropiadas verduras consistentes, p. ej. zanahorias, judías verdes, repollo, apio y patatas. Cuanto más pequeñas se corten las verduras, más tiernas quedarán. Para que las verduras no queden demasiado parduzcas, cubrir las con líquido.

---

**Si se desea utilizar una cacerola de acero inoxidable.**

Los recipientes de acero inoxidable solamente son adecuados en parte. La superficie brillante refleja muy intensamente la irradiación de calor. El plato queda menos parduzco y la carne menos hecha. Si se utiliza una cacerola de acero inoxidable: Al finalizar el programa, retirar la tapa. Asar al grill por encima la carne con el escalón del grill 3 ☐ de 8 a 10 minutos más.

---

---

## Conmutador Sabbath

### Horno grande

Con el conmutador Sabbath el horno se mantiene durante 73 horas a una temperatura de 85 °C en la posición Calor superior e inferior ☐.

Durante ese tiempo se pueden mantener los platos calientes en el horno sin tener que apagarlo o encenderlo.

---

### Así se programa

1. Situar el selector de funciones en P.  
En la indicación visual parpadea P.
2. Programar el programa P24 con el mando giratorio.

Si P se ilumina, significa que el ajuste ha quedado registrado. En la indicación visual transcurre la duración del ciclo de cocción de forma visible. El horno se desconecta de forma automática tras 73 horas.

### El programa ha finalizado

Suena una señal acústica. El símbolo Duración I→I parpadea. Para que aparezca de nuevo la hora, se debe desconectar el selector de funciones.

### Eliminación del programa

Desconectar el selector de funciones.

### Indicaciones

Tras la puesta en marcha las teclas están bloqueadas. No es posible realizar consultas ni modificaciones.

La lámpara de iluminación del horno se ilumina durante toda la duración del ciclo de cocción.

# Hora

Tras la primera conexión o después de un corte en el suministro eléctrico, en la indicación visual parpadea el símbolo ☀ y tres ceros. Poner el reloj en hora.

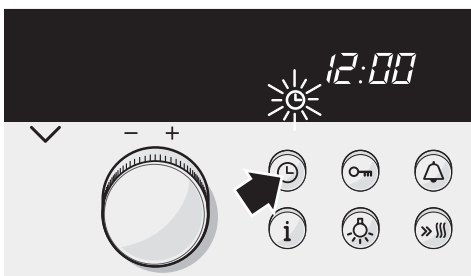
El selector de funciones debe estar desconectado.

## Así se programa

1. Pulsar la tecla de reloj ☀.

En la indicación aparece 12.00 horas y parpadea el símbolo ☀.

Ejemplo: 13:00 horas



2. Programar la hora con el botón giratorio.

Tras unos segundos se aplica la hora. El símbolo ☀ se apaga.



**Cambiar p. ej., del horario de verano al de invierno**

Pulsar la tecla de reloj ☀ y modificar la hora con el mando giratorio.

**Ocultar la hora**

Es posible ocultar la hora. Para ello hay que modificar el ajuste básico. Consultar el capítulo Ajustes básicos.



# Reloj avisador

Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

El reloj avisador tiene una señal especial.

También es posible ajustar el reloj avisador cuando el seguro para niños está activo.

## Así se programa


1. Pulsar la tecla de reloj avisador .

El símbolo  parpadea.

Ejemplo: 20 minutos




2. Programar la hora del reloj avisador con el mando giratorio.

Tras unos segundos, se ponen en marcha el reloj avisador. El símbolo  se ilumina en la indicación visual. El tiempo transcurre de manera visible.



## El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulsar la tecla de reloj avisador . La indicación visual del reloj avisador se apaga.

## Modificar el tiempo del reloj avisador





Pulsar la tecla de reloj avisador .

Modificar el tiempo con el mando giratorio.

## Borrar el ajuste

Pulsar la tecla de reloj avisador  3x.

## El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente




Los símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible en la indicación visual. Consulta de la duración restante , el tiempo de finalización  o la hora : Pulsar la hora  tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

El valor consultado aparecerá por unos segundos en la indicación visual.

# Ajustes básicos

## Horno grande



El horno tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar el ajuste básico de la hora, la duración de la señal y el tiempo de aplicación de los ajustes.

Ajuste básico	Función	Modificar en
Hora  <i>1</i> = hora visible	Indicación de la hora	Hora <i>0</i> = hora oculta*
Duración de la señal  <i>1</i> = approx. 10 s.	Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador.	Duración de la señal <i>2</i> = approx. 1 min. <i>3</i> = approx. 4 min.
Tiempo de aplicación  <i>2</i> = medio	Tiempo de espera entre los pasos hasta que se aplica el ajuste.	Tiempo de aplicación <i>1</i> = corto <i>3</i> = largo

\* Excepción: La hora aparece mientras el calor residual se muestre.

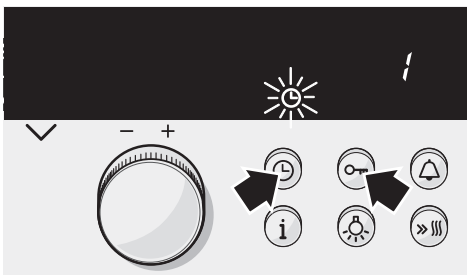
# Modificar los ajustes básicos

## Horno grande

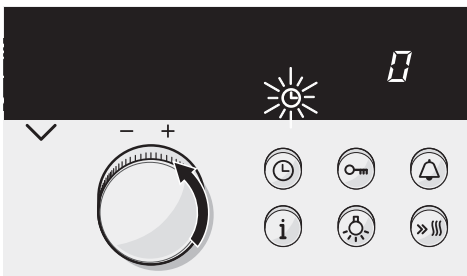
1. Pulsar simultáneamente la tecla de reloj ⌚ y la tecla  hasta que en la indicación visual aparezca in . Esto es el ajuste Hora visible.


No debe haber ningún funcionamiento ajustado.

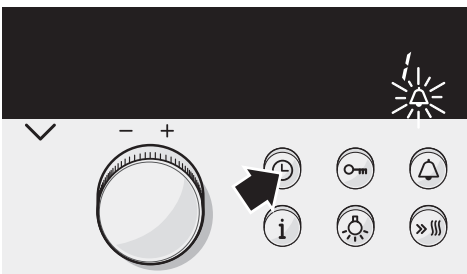
Ejemplo: Ocultar la hora



2. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.



3. Cofirmar con la tecla de reloj ⌚.  
En la indicación aparece un  para el ajuste básico de la duración de la señal.



Modificar el ajuste básico como se indica en el punto 2 y cofirmar con la tecla de reloj ⌚. Ahora también se puede modificar el tiempo de aplicación. Para finalizar, pulsar la tecla de reloj ⌚.

Si no se desea cofirmar un ajuste básico, pulsar la tecla de reloj ⌚. Aparecerá el siguiente ajuste básico.

**En caso de no desear modificar todos los ajustes básicos**

**Corrección**

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.



---

# Seguro para niños



## Horno grande

Para que los niños no conecten el horno accidentalmente, hay disponible un seguro para niños.

## Bloquear el horno

El selector de funciones debe estar desconectado. Pulsar la tecla  hasta que en la indicación visual aparezca el símbolo .

## Desactivar el bloqueo

Pulsar la tecla  hasta que se apague el símbolo .

## Consejos y advertencias

El reloj avisador y la hora también pueden ajustarse cuando el horno está bloqueado.

---

# Limitación automática del tiempo

Si se ha olvidado desconectar el horno, se activa la limitación automática del tiempo. El funcionamiento del horno se interrumpe. El momento en que esto sucede depende de la temperatura programada o del escalón del grill.

Cuando el horno ya no caliente, aparecerá un **5** en el indicador.

El calentamiento permanece interrumpido hasta que se conecta el selector de funciones. El **5** se apaga. Ahora se puede volver a programar el horno.

## Anular la limitación automática del tiempo

Introducir la duración y el horno se desconectará automáticamente.

Se ha anulado la limitación del tiempo.

---

# Cuidados y limpieza

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

---

## Parte externe del aparato

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

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

## Indicación

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

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

## Aparatos con frontal de acero inoxidable

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

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

## Aparatos con frontal de aluminio

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

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

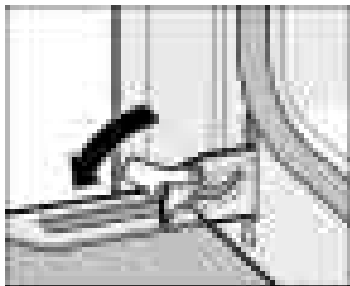
---

## Horno

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

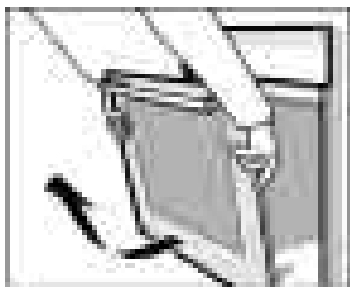
**Para facilitar la limpieza del horno** es posible descolgar la puerta.

## Cómo descolgar la puerta del horno



La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.

1. Abrir la puerta totalmente.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo a la derecha e izquierda.



3. Inclinarse la puerta del horno.  
Agarrarla con ambas manos por la parte izquierda y derecha.  
Cerrar un poco más y extraer.

Prestar atención a la hora de extraer la puerta del horno de no tocar las bisagras. ¡Peligro de lesiones!

Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo la secuencia inversa.

## Limpiar las superficies catalíticas del horno

La placa posterior, el techo y las placas laterales del horno están recubiertas con esmalte autolimpiante. Se limpian por sí solos mientras el horno está en funcionamiento. Puede suceder que las salpicaduras más grandes no desaparezcan al menos hasta que el horno se haya puesto en funcionamiento varias veces.

No limpiar nunca las superficies autolimpiantes con limpiahornos.

Cuando las superficies autolimpiantes no se limpian suficientemente por sí mismas, pueden regenerarse con la función Clean.

Una ligera decoloración del esmalte no tiene repercusiones sobre la autolimpieza.

## **Limpieza de la base del horno**

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

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

No aplicar nunca el producto sobre las superficies autolimpiantes.

Por cierto:

El esmalte se cuece a una temperatura muy elevada.

Por eso pueden aparecer pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno.

Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos o agentes abrasivos.

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

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

Limpie el vidrio protector preferiblemente con lavavajillas.

---

## **Función Clean**

La función Clean es un programa de regeneración. Cuando los elementos autolimpiantes en el horno no se limpian suficientemente por sí mismos, se regenerarán con esta función. Luego volverán a ser completamente funcionales.

Retirar los accesorios y los recipientes del horno.

### **Atención**

Las superficies en el horno que no se limpian solas deberán limpiarse a fondo antes. De lo contrario aparecerán manchas que no podrán eliminarse.

### **Niveles de limpieza**

Según el grado de suciedad que presenten las partes autolimpiantes, es posible ajustar diferentes niveles:

3 = 1 hora 15 minutos

2 = 1 hora

1 = 45 minutos.

## Así se programa

### Retrasar el tiempo de finalización

Una vez el horno se haya enfriado

Colocar el selector de funciones en clean.  
En la indicación aparece el nivel.

Se puede modificar el nivel con el mando giratorio.

El horno se desconecta automáticamente al final.  
Se oirá una señal breve.

Desconectar el selector de funciones.

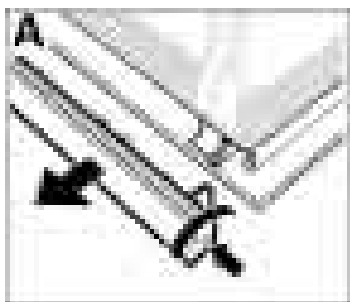
Mientras en la indicación parpadee el símbolo clean, es posible retrasar el final. Pulsar la tecla de reloj ⌚ y ajustar un tiempo de finalización. El símbolo fin →⌚ parpadea hasta que se aplica el tiempo. El horno se pone en marcha automáticamente.

Limpiar los restos de sal de los elementos autolimpiantes con un paño húmedo.

## Limpieza de lo vidrios

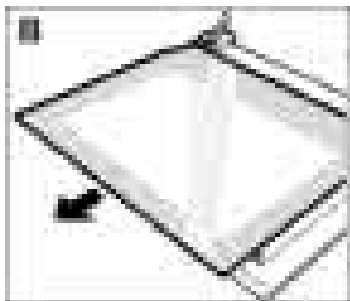
### Hornos grande y pequeño

#### Desmontar



Es posible retirar los vidrios de la puerta del horno para una mejor limpieza.

1. Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
2. Desatornille la tapa superior en la puerta del horno. Para ello, afloje la fijación izquierda y derecha. (Figura A).

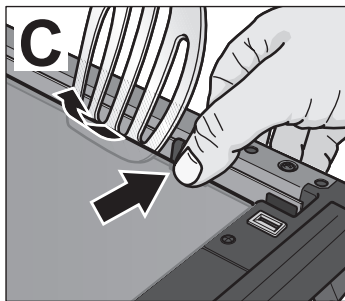


3. Extraer el vidrio superior. (Figura B).

Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.



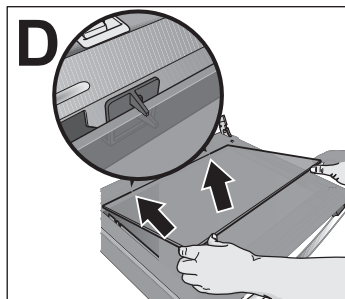
## Desmontar



### 1. Cristal de la puerta interior

Presionar en un lateral con el pulgar sobre el clip de sujeción y desenclavar el cristal con ayuda de una espátula para volver asados. Hacer a continuación lo propio en el otro lado. (Figura C).

## Montaje

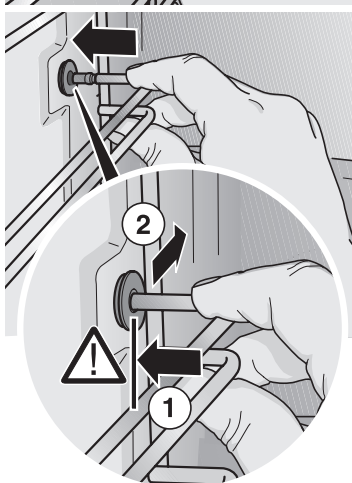
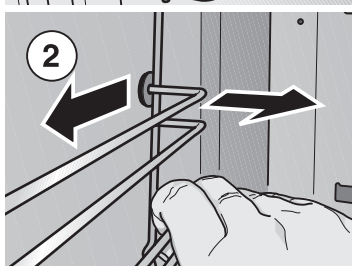
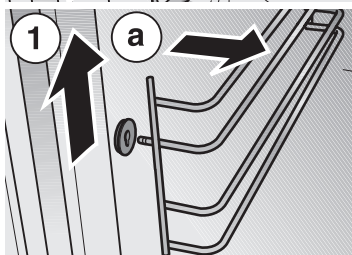
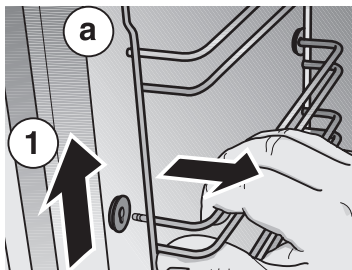


### Montaje tras la limpieza:

1. Colocar el **cristal interior** en su alojamiento; encajar primero el lado derecho y continuación el otro lado. (Figura D).
2. Volver a introducir el vidrio superior. Observar que la superficie plana sea la cara externa.
3. Colocar y enroscar la tapa.
4. Volver a montar la puerta del horno.

**La puerta del horno sólo se puede volver a utilizar cuando los vidrios se han montado debidamente.**

## Limpieza de las rejillas



### Desengancharlos

Los rejillas para las bandejas se pueden retirar de su emplazamiento para limpiarlos.

1. Empujar la **parte frontal** del rejillas hacia arriba; desengancharlo.

2. Tirar del rejillas **por su parte posterior** hacia adelante; desengancharlo.

Limpiar los rejillas con un lavavajillas manual y una esponja o un cepillo.

### Enganchar los soportes

Los rejillas encajan en los laterales izquierdo y derecho.

**⚠ Prestar atención al montaje correcto de los rejillas para las bandejas, de lo contrario las alturas de colocación de los accesorios no coincidirán.**

**Horno grande:**

La curvatura (a) debe estar siempre hacia abajo.

**Horno pequeño:**

La zona abombada (a) tiene que estar siempre hacia arriba.

1. Introducir la **parte posterior** del rejillas en su emplazamiento, hasta el tope.
2. Empujar el rejillas hacia atrás, haciéndolo encajar en su parte frontal.

## Junta

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

## Accesorios

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

# ¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes advertencias:

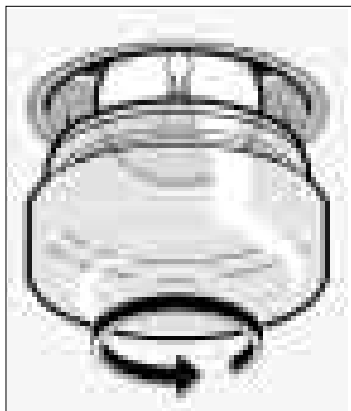
Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente.
La pantalla de visualización del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a poner el reloj en hora.
En el indicador aparece un „5”.	Se ha activado la limitación automática del tiempo.	Desconectar el selector de funciones.
En el indicador de hora aparece el mensaje de error “Er 1” o “Er 4”.	La sonda térmica no funciona.	Avisar al servicio de asistencia técnica.
En el indicador de hora aparece el mensaje de error “Er 11”.	Se ha pulsado demasiado tiempo una tecla o ésta se ha atascado.	Pulsar todas las teclas por separado. Si el mensaje de error persiste, llamar al servicio de asistencia técnica.

**Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del servicio de asistencia técnica debidamente instruido.**

Cuando un aparato no ha sido reparado correctamente, puede suponer un peligro considerable.

## Cambiar la lámpara de iluminación del horno Horno pequeño

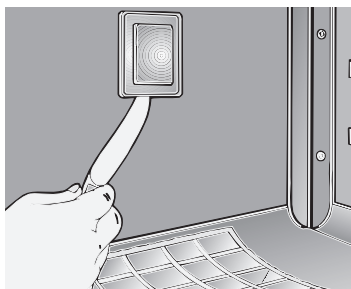
Proceder de la siguiente forma



Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Podrá conseguir lámparas de repuesto resistentes a la temperatura de 40 W en el servicio de asistencia técnica o en el comercio especializado. Utilizar sólo estas lámparas.

1. Desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Extraer el vidrio protector girando a la izquierda.
4. Sustituir la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la protección de vidrio.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

## Horno grande



**Atención: ¡El aparato debe estar sin corriente!**

**Accionar a tal efecto el fusible automático o bien desconectar el fusible correspondiente en la caja central de fusibles de la vivienda.**

1. Colocar un paño sobre el fondo del horno frío, para evitar posibles daños del mismo.
2. Desmonte el vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno, introduciendo a tal efecto la hoja de un cuchillo u objeto semejante entre el vidrio protector y el marco de soporte.
3. Sustituir la lámpara.
  - Lámpara modelo E 14, 230–240 V, 25 W, resistente a temperaturas hasta 300° C.
  - Estas lámparas se puede adquirir en el Servicio Postventa Oficial.

### Sustitución del vidrio protector

Cuando el vidrio protector de la lámpara del horno está dañado, deberá sustituirse. Los vidrios protectores pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el nº de producto y el nº de fabricación del aparato.

---

# Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

**Nº de producto y nº de fabricación**

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato. La placa de características con los números se halla en la parte lateral de la puerta del horno. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

Nº de producto	FD
Servicio de Asistencia Técnica ☎	

# Embalaje y aparatos usados

Un embalaje protector protege a su nuevo aparato durante el transporte hasta su hogar. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Hay que intentar contribuir activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, hay que inutilizarlo e identificarlo con un adhesivo: "¡Atención!"



Su distribuidor o administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

---

# Tablas y sugerencias

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

---

## Pasteles y repostería

### Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro. Para moldes de color claro y material de poco grosor o para moldes de cristal debería utilizarse aire caliente 3D. Aún así, el tiempo de cocción se alarga y el pastel no se dora por igual.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

### Tablas

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

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas.

# Horno grande

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

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





## Calor superior/inferior

Alimento	Accesorios	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempera- tura °C	Duración (en mi- nutos)
Sandwich Victoria	Molde, 20 cm	1		170	20-30
Base para tartas de frutas	Molde, 20 cm	1		160	55-75
Tarta de fruta, con bolitas de azúcar, matequilla y harina	Fuente de vidrio	1		180	35-45
Tortitas de mermelada*	Bandeja para 12 bollos (muffins)	2		200	15-20
Prouctos de masa de* levadura (por ej. pizzas)	Bandeja universal	2		180-190	30-45
Tortitas*	Bandeja de horneado/ molde, 20 cm	1		200	40-50
Quiches*	Fuente de vidrio	1		200-220	40-50
Brazo de gitano*	Molde para bizcocho	2		190-200	10-12
Bizcocho	Bandeja de horneado	2		180	20-25
Pan	Molde de pan (900 g ó 2x450 g)	1		220	25-35
Scones*	Bandeja de horneado	1		210	15-20
Yorkshirepudding	Bandeja para 12 bollos (muffins)	2		200	30-40

\* precalentar el horno









## Air caliente 3D

Alimento	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración (en minutos)
Tarta de fruta cubierta de masa	Molde redondo, Ø 23 cm o molde rectangular de 20 cm	1		140	140-170
Merengue	Bandeja universal	1		80-90	130-160
Pavlova	Bandeja universal	1		150*+ 100	65-95
Patatas al horno	Bandeja universal	1		160	55-65

\* precalentar el horno

## Air caliente 3D: Horneado en 2 alturas

Alimento	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración (en minutos)
Sandwich Victoria	Molde de 20 cm	1+3		160	30-40
Scones*	Bandeja de horneado	1+3		180	20-30
Pastas y galletas	Parrilla	1+3		160	65-75
Bizcocho	Bandeja de horneado	1+3		150	20-30
Pastelitos*	Bandeja de horneado	1+3		150	30-40
Merengue	Bandeja de horneado	1+3		80	125-155

\* precalentar el horno

## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

**Si se quiere utilizar una receta propia.**

Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.

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

Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.

**La tarta quedó aplastada.**

La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.

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

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

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

Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.

**El pastel sale demasiado seco.**

Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.

**El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).**

La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.


**Las pastas se han dorado de forma irregular.**

Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Coloque el pastel la próxima vez en una altura inferior y rejillas (véase limpieza de las rejillas). El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.

**El pastel de frutas queda demasiado claro por debajo. El zumo rebosa.**

Utilizar la próxima vez la bandeja universal más honda.

**Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.**

Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente 3D . Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.

**Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.**

Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

## Carne, aves, prescado

### Recipiente

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

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

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

### Consejos prácticos para asar

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

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

Rocie la carne si está deseado.

Algunas carnes se deben preparar en líquido en una cazuela cubierta. Este tipo de cocinar es conveniente para los cortes menos blandos de la carne.

Coloque en un horno frío para ahorrar energía o para precalentarla si está deseado.

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

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

### Consejos prácticos para asar al grill variable de superficie amplia

Utilizar la parrilla y la bandeja universal.

Al realizar el asado con grill variable de superficie amplia (grill de infrarrojos con aire caliente) puede originarse un mayor grado de suciedad en el horno. Por ello deberá limpiarse el horno tras cada ciclo de trabajo, a fin de evitar que puedan quemarse e incrustarse los restos de alimentos en el mismo.

Para obtener aves o asados (asado de cerdo con corteza) particularmente crujientes.

Volver las piezas grandes una vez transcurrida aprox. la mitad del tiempo de asado prescrito.

Dar la vuelta a las aves enteras una vez transcurridas las dos terceras partes de su tiempo de asado.

En los asados de pato y ganso, pinchar la piel debajo de las alas a fin de permitir la salida de la grasa.

## Consejos prácticos para asar al grill

### Horno pequeño

Para platos pequeños y planos.

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

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

Untar ligeramente la parrilla y el alimento de aceite.



**Prestar atención al asar al grill.**

**Mantener alejados los niños de la cocina durante las operaciones.**

### Notas sobre el asado a la prilla

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

Las temperaturas del asado al grill pueden regularse.


Colocar siempre la carne en el centro del parrilla.


Si el cuerpo de calefacción del grill se desconectara, ello es debido a la activación del circuito protector contra sobrecalentamiento.

El cuerpo de calefacción volverá a conectarse al cabo de breves instantes.

# Asado al grill










Introducir siempre conjuntamente la bandeja universal y la parrilla.

 **Prestar atención al asar al grill.**  
**Mantener alejados los niños de la cocina durante las operaciones.**

**Grill de infrarrojos con aire con aire caliente **  
**– Horno grande**

**Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. Introducirla conjuntamente con ésta en el mismo piso (altura).**

Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la cantidad y naturaleza de la carne. Los valores han sido calculados para la introducción de los alimentos en el horno frío.





Alimento	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración del ciclo de cocción en minutos por cada 500 gramos
Carne de buey, poco hecha	1		200-220	10+15
Carne de buey, medio hecha	1		200-220	15+20
Carne de buey, bien hecha	1		200-220	20+25
Filete de buey	1		210-230	15+20
Cordero, medio hecha	1		160-180	20+20
Carne de cerdo	1		170-190	30+30
Pollo, 1 kg	1		190-210	20+20
Pato, ganso	1		150-170	15+15
Chuletas de cerdo y muslos de pollo	1		210-230	20+10

## Grill





### – Horno grande

Introducir la bandeja universal a la altura 1.

Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la cantidad y naturaleza de la carne. Los valores han sido calculados para la introducción de los alimentos en el horno frío.

Alimento	Altura	Tipo de calentamiento	Escalón del grill	Duración del ciclo de cocción en minutos por cada 500 gramos
Bistecs, bacón	3		2 ó 3	12-22
Salchichas	3		2 ó 3	15-20
Pescado	3		2 ó 3	12-18
Tostadas	2		3	7-10

### – Horno pequeño

Alimento	Altura	Tipo de calentamiento	Escalón del grill	Duración del ciclo de cocción en minutos por cada 500 gramos
Bistecs, bacón	2		2 ó 3	12-22
Salchichas y palitos de pescado	1		3	15-20
Pescado	1		2	10-20
Tostadas	1		2	5-10

# Horno grande

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

---

**No aparecen referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que se desea preparar.**

Programar el peso inferior más próximo y prolongar la duración del ciclo de cocción.

---

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

Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la “prueba de la cuchara”. Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

---

**El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza está quemada en varios puntos.**

Verificar que la altura y la temperatura seleccionadas sean correctas.

---

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

La próxima vez, utilizar un recipiente de menor tamaño o agregar más líquido.

---

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

La próxima vez, utilizar un recipiente de mayor tamaño o agregar menos líquido.

---

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

Utilizar la opción del grill de infrarrojos con aire caliente en lugar del calor superior e inferior. Con esta función, el jugo del asado no se calienta tanto y se produce menos vapor de agua.

---

## Alimentos precocinados congelados – del horno grande

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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

Plato	Es apropiado	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pizza**	Pizza con base fina	1		190-210	10-20
	Pizza con base gruesa	1		180-200	15-25
	Pizza-baguette	1		180-200	15-25
	Minipizza	1		190-210	15-25
Productos hechos de patata*	Patatas fritas	1		200-220	15-25
	Patatas duquesa	1		200-220	15-25
	Tortitas de patata	1		200-220	15-25
	Bolsitas de patata rellenas	1		200-220	10-20
Productos de panadería**	Panecillos	1		200-220	5-15
	Rosquillas saladas	1		200-220	15-25
Albóndigas*	Barritas de pescado	1		180-200	10-20
	Barritas de pollo	1		180-200	15-25
	Hamburguesa de verdura	1		180-200	20-30
Pastel de hojaldre**	Empanada de manzana	1		200-220	25-45

\* Colocar papel de hornear sobre el bandeja de horneado. Comprobar que el papel de hornear sea el adecuado para esta temperatura.

\*\* precalentar el horno.



# Descongelación




## – del horno grande



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

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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

### Así se programa

1. Ajustar el selector de funciones a la posición  de aire caliente 3D.
2. Ajustar la temperatura con el mando giratorio. El símbolo  de aire caliente 3D cambia al símbolo  de descongelar.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura °C
<b>Productos congelados delicados</b> por ejemplo tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc.	Parrilla	1		20 °C
<b>Otros alimentos congelados*</b> Pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas	Parrilla	1		50 °C

\* Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.




En la banda o margen de temperatura entre 30 y 60 °C, la iluminación interior del horno permanece desconectada. De esta manera se puede efectuar una regulación de gran exactitudl.

## Desecar – del horno grande

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

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

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

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

### Nota

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

# Cocción de mermelades

## Preparativos

Utilizar tarros y anillos de goma limpios y en perfecto estado. Los tarros deberán ser, en lo posible, del mismo tamaño. Los valores de la tabla se refieren a tarros redondos con una capacidad de 1 litro. ¡Atención! No utilizar tarros de mayor tamaño o altura. Las tapas podrían estallar.

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


Verter la fruta o la verdura en los tarros. Volver a limpiar, si es necesario, los bordes del tarro. Tienen que estar limpios. Colocar el anillo de goma y la tapa, estando mojados, sobre el tarro lleno. Cerrar los tarros con una abrazadera.





Poner los frascos sobre la bandeja en forma triangular, guardando una distancia de 5 cm respecto a la pared de fondo del horno.

Los tiempos indicados son valores orientativos. La temperatura ambiente, el número de tarros y la temperatura del contenido del tarro pueden influir sobre dichos valores, haciéndolos divergir. Antes de conmutar o desconectar el horno, cerciorarse de que el contenido de los tarros esté burbujeando realmentet.

## Así se programa

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

Fritas, pepinos y pulpa de tomate		Verdura (excepto pepinos)	
1	Colocar los frascos en la bandeja	1	Colocar los frascos en la bandeja
2	Seleccionar la función  y ajustar una temperatura de <b>aprox. 160° C.</b>	2	Seleccionar la función  y ajustar una temperatura de <b>aprox. 160° C.</b>
3	<p>El frasco trasero, así como el derecho de la segunda fila, son los primeros en burbujear.</p> <p>Los frascos de 1/2 litro y 1 litro comienzan a burbujear al cabo de 50–60 minutos.</p> <p><b>Tan pronto</b> como los demás frascos comiencen a burbujear, desconectar el horno.</p>	3	<p>El frasco trasero, así como el derecho de la segunda fila, son los primeros en burbujear.</p> <p>Los frascos de 1/2 litro y 1 litro comienzan a burbujear al cabo de 50–60 minutos.</p> <p><b>Tan pronto</b> como los demás frascos comiencen a burbujear, reducir la temperatura ajustada en el horno a <b>100° C.</b></p>
4	<p>Dejar los frascos en el horno cerrado durante unos minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Frambuesas, fresas, cerezas, pepinos: <b>5–10 min.</b></li> <li>– Otras frutas: <b>10–15 min.</b></li> <li>– Pulpa de tomate, puré de compota de manzana: <b>15–20 min.</b></li> </ul>	4	Dejar burbujear los frascos en el horno cerrado durante aprox. <b>60</b> minutos.
			Desconectar el horno.
			Dejar reposar los frascos <b>15–30</b> minutos en el horno cerrado.

---

## Consejos prácticos para el ahorro de energía

Precalentar el horno sólo en caso de que se indique en la receta o en la tabla de cocción del plato a cocinar.

Utilizar moldes de repostería de color oscuro, lacados o esmaltados de negro. Son los que mejor absorben el calor.

En caso de querer preparar varios pasteles, se aconseja hacerlo de forma sucesiva. Al estar el horno caliente, se reducen los tiempos de horneado del segundo pastel. También se pueden colocar simultáneamente dos moldes rectangulares uno junto al otro.

En caso de largos períodos de horneado, se puede desconectar el horno 10 minutos antes de transcurrir el tiempo de horneado previsto aprovechando, de este modo, el calor residual para terminar la cocción del alimento o plato.

---

## Acrilamida en los alimentos

### ¿Cómo se forma la acrilamida?

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. En base a los resultados obtenidos en las investigaciones actuales hemos confeccionado esta hoja informativa para usted.

La acrilamida no se forma en los alimentos a partir de agentes contaminantes externos. La acrilamida se forma mayormente al preparar alimentos que contienen un alto contenido en almidón y componentes proteicos. Cómo ocurre exactamente esto, todavía no se ha aclarado del todo. No obstante, se hace saber que el contenido de acrilamida se ve influido notablemente por altas temperaturas un contenido de agua reducido en los alimentos productos demasiado dorados.

## ¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se origina al sobrecalentar productos preparados a base de cereales y patata como p. ej.

Patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de pastelería (galletas y bizcochos).

## ¿Qué se puede hacer?

### Generalidades

Se pueden evitar valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill.

Las siguientes recomendaciones han sido publicadas por aid<sup>1</sup> y BMVEL<sup>2</sup>:

Establecer tiempos de cocción lo más cortos posible.

„Dorar en lugar de carbonizar“, evite dorar en exceso los alimentos.

Cuanto mayor y más grueso es el alimento, menor es la cantidad de acrilamida que contiene.

### Hornear

Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 200 °C máx. y el aire caliente 3D a 180 °C máx.

Galletas: Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 190 °C como máx., el aire caliente 3D a 170 °C como máx. Si la receta contiene huevo o yema de huevo, se reduce la formación de acrilamida.

Las patatas al horno deben distribuirse de manera uniforme y si es posible en una sola capa sobre la bandeja. Para evitar un desecado rápido, hornear como mínimo 400 g por bandeja.

<sup>1</sup> Folleto informativo „Acrilamida“, publicado por aid y BMVEL, fecha 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Comunicado de prensa 365 de BMVEL del 4 de diciembre de 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>












# Comidas normalizadas – horno grande

Prestar atención a las indicaciones relativas al precalentamiento.

Los valores reseñados en las tablas son válidos sin precalentamiento del horno.



## Hornear

Según norma DIN 44547 y EN 60350

Plato	Accesorios y consejos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración (en minutos)
Churros y buñuelos (precalentar)	Bandeja de horneado	2		150-170	15-25
	Bandeja de horneado	1		140-160	20-30
	2 Bandejas de horneados	1+3		140-160	20-35
Pastelelitos	Bandeja de horneado	2		160-170	25-35
	Bandeja de horneado	1		150-160	25-35
Bizcocho con poca grasa	Molde desarmable	1		160-170	30-40
	Molde desarmable	1		160-170	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja de horneado	2		170-180	45-55
	Bandeja de horneado	1		160-170	50-60
	2 Bandejas de horneados	1+3		160-170	60-75
Pastel de manzana recubierto*	Parrilla + Molde desarmables de hojatta ø 20 cm	1		170-180	70-80

\* precalentar el horno.

## Asar al grill

Alimento	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Escalón del grill	Duración (en minutos)
Tostadas (precalentar 10 minutos)	Parrilla*	3		3	0,5-1,5
Hamburguesa de tenera 12 unidades**	Parrilla* + Bandeja universal	3		3	Primera cara 10-15 Segunda cara 7-12

\* Las parrillas de horno pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

\*\* Dar la vuelta una vez transcurridas  $\frac{2}{3}$  del tiempo. Introducir la bandeja universal siempre a la altura 1.

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



**Family Line**  
**01805-2223**

€ 0,12/min. DTAG

Siemens-Hausgeräte

Besuchen Sie uns im Internet:

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