

Con este horno estamos seguros que la preparación de los platos será un verdadero placer para Vd.

Sírvase leer atentamente las presentes instrucciones de uso a fin de que pueda aprovechar plenamente todas las prestaciones técnicas de su aparato.

Al principio de las instrucciones le facilitamos una serie de consejos relativos a la seguridad, que le permitirán conocer mejor los diferentes componentes de su horno.

En los cuadros de cocción se incluyen menús y platos usuales, los recipientes necesarios para hacerlos y las alturas de colocación, así como los valores de ajuste óptimos. Todo ello ha sido ensayado y verificado en nuestro Centro de Arte Culinario.

Con objeto de que el aparato conserve durante largo tiempo su atractiva estética, le ofrecemos una serie de consejos prácticos para su limpieza y mantenimiento. En caso de que surgiera algún tipo de perturbación o avería en el funcionamiento de su aparato, en las últimas páginas de las presentes instrucciones le facilitamos unos consejos prácticos que le permitirán a Vd. misma subsanar dichas averías, en caso de que fueran de menor envergadura.

¿Le queda alguna duda o tiene alguna pregunta? Consulte siempre en primer lugar el amplio índice de las instrucciones de servicio: éste le permitirá orientarse con toda rapidez y facilidad.

Pues bien. No nos queda más que desearle mucho éxito y alegría con su nuevo horno.

Instrucciones de uso



HEN 50.G

ES

5650 011 564

Contenido

Lo que debe tener en cuenta	4
Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica	4
Indicaciones de seguridad	4
Cómo evitar daños o desperfectos en el aparato ..	5
Su nueva cocina	6
El panel de mandos	6
Las modalidades de calentamiento	8
Ventilador de refrigeración	9
El carro móvil del horno y sus accesorios	10
Antes de la primera puesta en marcha	14
Programar la hora	14
Calentar el horno	15
Limpieza de los accesorios	15
Cocer	15
Mandos selectores de las zonas de cocción	15
Manera de efectuar los ajustes:	15
Tablas de cocción	16
La placa de cocción	16
Programar el horno	17
Así se programa	17
El horno se apaga automáticamente	18
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	19
Pasteles y repostería	21
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	24

Contenido

Carne, aves, pescado	27
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	31
Gratinados, soufflés, tostadas	32
Productos cocinados ultracongelados	33
Descongelación	34
Desecar	35
Cocción de mermeladas	36
Reloj temporizador	38
Cuidado y limpieza	39
Exteriores del aparato	39
Juntas	40
La placa de cocción	40
Accesorios	40
Horno	40
¿Qué hacer en caso de avería?	42
Sustituir la lámpara de la iluminación interior del horno emplazada en la parte superior del mismo ..	43
Cambiar la junta lenticular	44
Servicio de Asistencia Técnica	44
Protección del medio ambiente	45
Comidas normalizadas	46

Lo que debe tener en cuenta

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica

- ❑ El montaje y conexión del aparato a la red eléctrica sólo deberá ser efectuado por un técnico autorizado, cumpliendo las correspondientes instrucciones y según el esquema de conexión. En caso de conectar mal el aparato, no se atenderán reclamaciones.
- ❑ No ponga en funcionamiento el aparato en caso de advertir algún daño ocurrido durante el transporte.
- ❑ Guarde las instrucciones de uso y de montaje para su uso posterior. Si el aparato pasa a ser de otra persona, entréguele también las instrucciones.
- ❑ Este aparato cumple las normas de seguridad específicas para aparatos eléctricos. Las reparaciones sólo podrán ser realizadas por técnicos del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos por el fabricante. Las reparaciones realizadas de forma indebida pueden suponer un grave riesgo para el usuario.
- ❑ Las superficies de los aparatos para calentar y cocinar se calientan durante su funcionamiento. Las paredes interiores del horno y los focos de calor o resistencias se calientan asimismo fuertemente.
Mantenga a los niños alejados.
¡Peligro de quemaduras!
- ❑ Permanezca siempre en las inmediaciones de la cocina al calentar platos o alimentos con grasa o aceite. El aceite demasiado caliente puede inflamarse. No vierta nunca agua sobre el aceite o la grasa inflamados. ¡Peligro de quemaduras! Cubra el recipiente para que el fuego se extinga.
Desconecte la zona de cocción. Deje que el recipiente se enfrie sobre la zona de cocción.
- ❑ Utilice el aparato sólo para preparar alimentos.

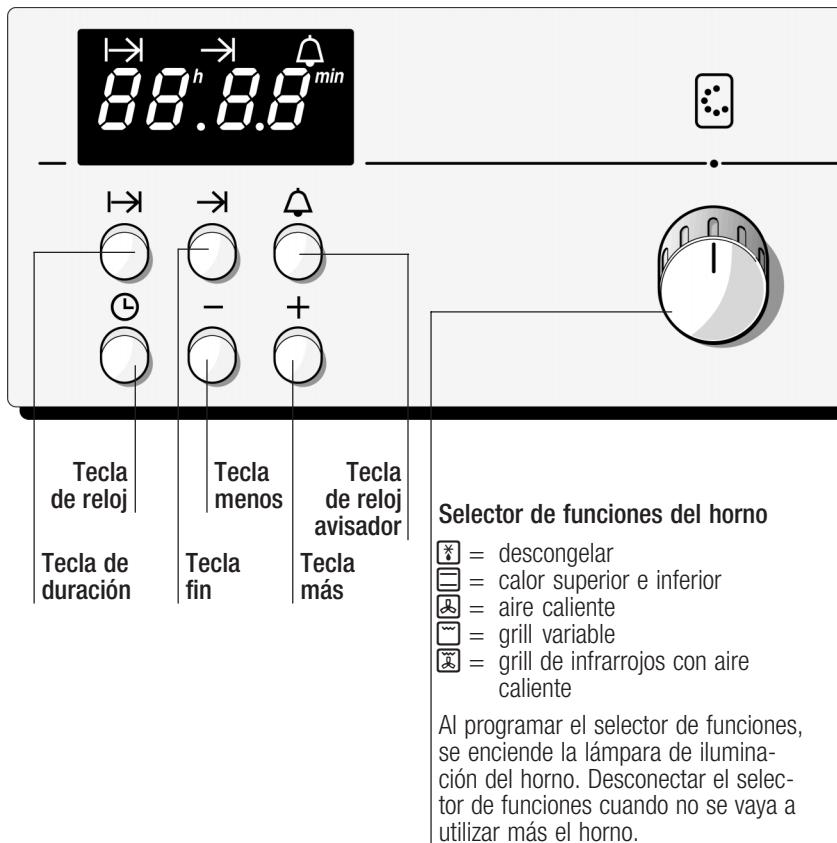
- ❑ Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben entrar en contacto en ningún momento con las placas de cocción que estuvieran calientes o incandescentes, ni tampoco ser aprisionados con la puerta del horno caliente. Podría resultar dañado el aislamiento de los cables.
¡Cortocircuito, descarga eléctrica!
- ❑ No guarde ni coloque objetos inflamables en el interior del horno. Pueden arder si se pone en funcionamiento el horno. No deje ningún objeto inflamable sobre la encimera. ¡Peligro de quemaduras!
- ❑ En caso de comprobar algún defecto en el aparato, deberá desconectar el fusible correspondiente en la caja central de fusibles de la vivienda. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- ❑ El aparato cumple las disposiciones y normativas legales sobre aparatos térmicos. Si utiliza el horno durante un período prolongado a altas temperaturas, los mandos y la manilla de la puerta del horno se calientan.
- ❑ No colocar ninguna bandeja directamente sobre el fondo del horno. No revestir el horno con papel de aluminio, de lo contrario se pueden producir acumulaciones de calor. Además, los tiempos de horneado y asado no coincidirían con los valores reseñados en las tablas de cocción, y el esmalte podría resultar dañado.
- ❑ No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente. El esmalte podría resultar dañado.
- ❑ El jugo de fruta que gotea de la bandeja de horneado produce manchas indelebles. En caso de preparar pasteles de fruta muy jugosos, no deberá ocuparse en exceso la bandeja. Por ello aconsejamos utilizar preferentemente la bandeja universal, que es más honda.
- ❑ No se apoye ni se siente nunca sobre el carro móvil del horno.
- ❑ La puerta del horno debe cerrar siempre herméticamente. Mantenga limpias las superficies de la junta de goma de la puerta.

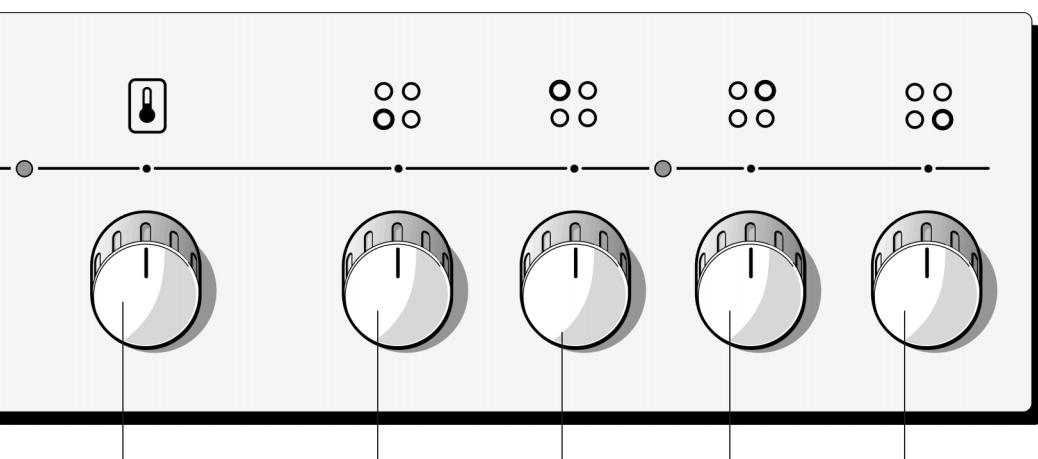
Cómo evitar daños o desperfectos en el aparato

Su nueva cocina

El panel de mandos

Los detalles pueden diferir en función del modelo de aparato





Selector de temperaturas con lámpara indicadora para el horno

50-270 temperatura en °C

grill variable

1 = grill bajo

2 = grill medio

3 = grill fuerte

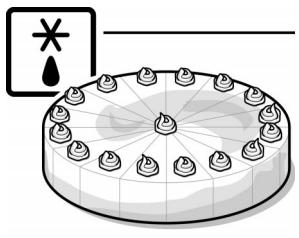
Al conectar el selector de temperaturas, la lámpara indicadora se ilumina. Ésta se apaga una vez se alcanza la temperatura programada y vuelve a encenderse cuando el horno sigue calentando. Con el grill no se enciende la lámpara.

4 mandos selectores de las zonas de cocción con lámparas indicadoras

1 = escalón mínimo

9 = escalón máximo

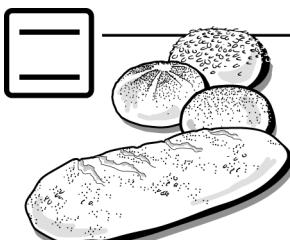
Las modalidades de calentamiento



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

Descongelación

Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire entorno a los alimentos congelados. Los trozos de carne congelada, las aves, las piezas de pan y los pasteles se descongelan así rápida y uniformemente.



Calor superior e inferior

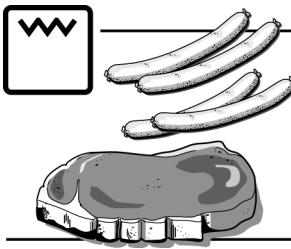
Con esta función, el calor llega de modo uniforme por arriba y por abajo a su tarta o asado de carne, pan, bizcocho o tarta de frutas, que le saldrán perfectamente colocándolos todos en **un mismo nivel**.

El calor superior e inferior es asimismo adecuado para la preparación de asados de carne magra de vaca, ternera o venado en recipientes abiertos o cerrados.

Aire caliente forzado

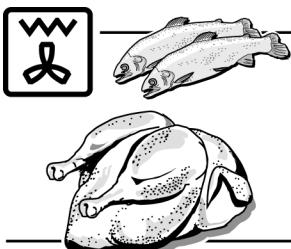
Un ventilador situado en la pared trasera del horno distribuye uniformemente por el interior del horno el calor procedente desde arriba y abajo. Esta función del aire caliente forzado es ideal para hornear simultáneamente en **dos niveles** pasteles de masa batida sobre la bandeja, repostería que se prepara en moldes (polvorones, trenzas) y buñuelos de viento. Las temperaturas requeridas son entre 20 y 30 °C más bajas que en caso de trabajar con el sistema convencional de calor superior e inferior.

Esta opción es también apropiada para la cocción de mermeladas y la desecación de frutas.



Grill de superficie plana

En esta modalidad se calienta toda la superficie de la resistencia del grill, pudiendo asar así simultáneamente varios bistecs, salchichas, pescados o emparedados tostados.



Turbo-grill

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternativamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el aire caliente cedido por el grill. De este modo los asados de carne adquieren un sabroso color dorado en toda su superficie. Además, el horno queda más limpio que en caso de trabajar con la opción de calor superior e inferior.

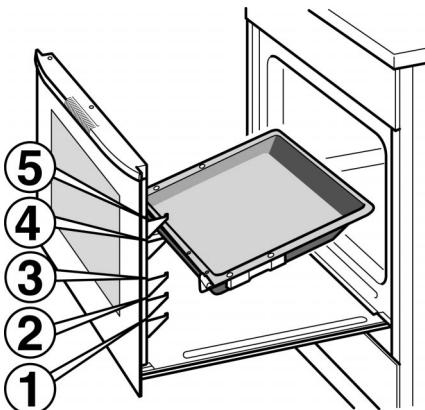
Los grandes trozos o piezas de asado, aves y pescado se pueden preparar perfectamente sin el asador giratorio y sin precalentar el horno.

Ventilador de refrigeración

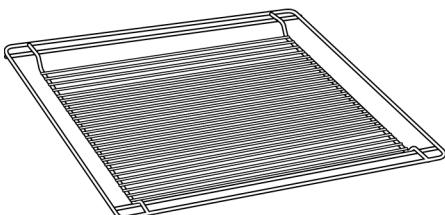
El horno está equipado con un ventilador de refrigeración. Este se conecta y desconecta automáticamente durante el funcionamiento del horno. El ventilador puede continuar funcionando durante un cierto tiempo después de haber desconectado el horno, mientras éste aún esté caliente.

El aire caliente es evacuado, según el tipo de empuñadura, por encima o por debajo de la empuñadura de la puerta del horno.

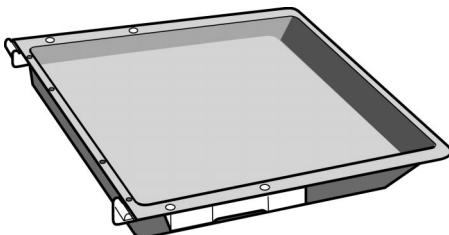
El carro móvil del horno y sus accesorios



Los **accesorios** se colocan en los ganchos a izquierda y derecha del carro. El carro móvil posee cinco alturas distintas para colocar accesorios.



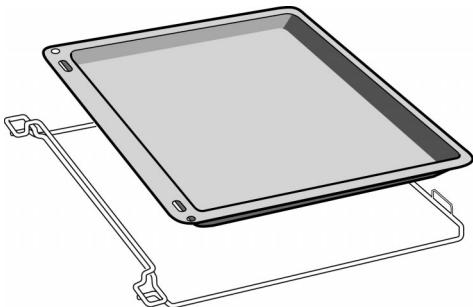
Parrilla HEZ 4400 para colocar encima recipientes, moldes para pasteles, asados de carne y alimentos ultracongelados. La parrilla puede introducirse en el horno con la curvatura hacia arriba  o hacia abajo .



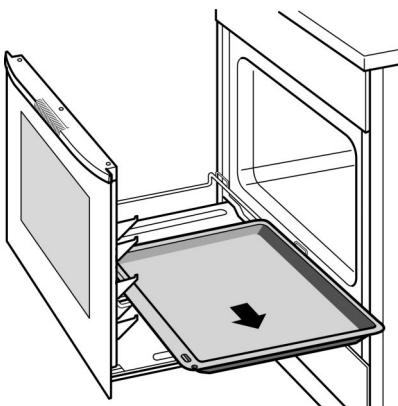
Bandeja universal HEZ 4300 para pasteles, grandes piezas de asado y alimentos congelados. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa.

Los **accesorios** opcionales Vd. puede adquirir en su distribuidor o en el comercio especializado. Indique siempre la referencia HEZ correspondiente.

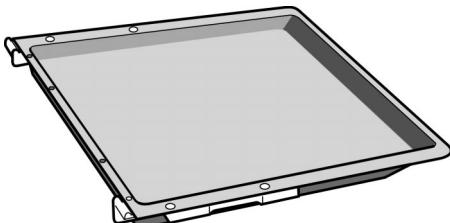
Accesorio opcional



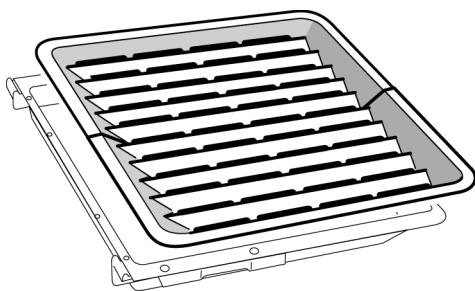
Bastidor de soporte con bandeja de horneado sin ganchos HEZ 4200 para pasteles y pastas. Colocar la bandeja de horneado en el bastidor de soporte, con el borde oblicuo mostrando hacia la pared posterior del horno.



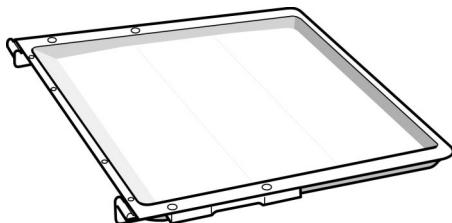
La **bandeja de horneado sin ganchos** se puede extraer lateralmente.



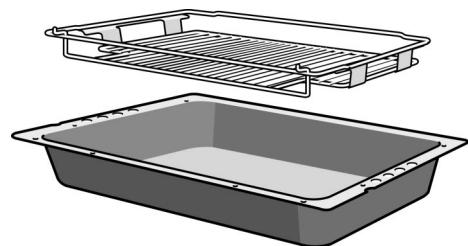
Bandeja de horneado esmaltada HEZ 4100 para preparar pasteles y pastas.



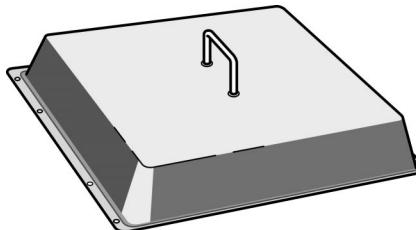
Bandeja para grill HEZ 2500 para preparar pescado, tostadas, salchichas, alimentos congelados o como protección contra las salpicaduras al aves de gran tamaño. Utilizar la bandeja para grill sólo dentro de la bandeja universal. Para ello deberán colocarse los dos elementos de la bandeja para grill de tal modo en la bandeja universal, que queden superpuestos en el centro de ésta.



Bandeja de horneado de aluminio HEZ 4000 para pasteles y pastas.

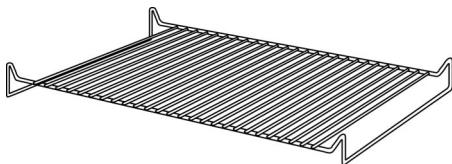


Bandeja profesional y parrilla HEZ 4800 para la preparación de grandes cantidades. Consta de una bandeja de gran profundidad y de una parrilla. Con la parrilla, es idónea para asar al grill.

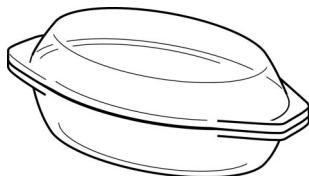


Tapa para la bandeja profesional HEZ 4701

De este modo la bandeja profesional se convierte en una bandeja de asado profesional. Se pueden preparar platos guisados hasta para doce personas.



Parrilla HEZ 2400 para asar al grill. Colocar la parrilla siempre en la bandeja universal. Las gotas de aceite y el jugo de la carne se recogen.



Copa de cristal **HEZ HMZ 21 GB** para preparar platos guisados y soufflés en el horno. Está especialmente indicada para el asado automático.



Bandeja de metal **HEZ 6000**
Está pensada para la zona de asado de la placa vitrocerámica de cocción. La bandeja de asado está indicada para el sistema de cocción mediante sensores y también para el asado automático.

Antes de la primera puesta en marcha

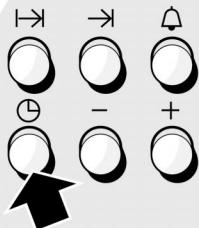
Programar la hora

Tras conectar el horno a la red eléctrica o tras haberse producido un corte del suministro del corriente, destellan en la pantalla de visualización tres ceros.

Ponga el reloj en hora.

1.

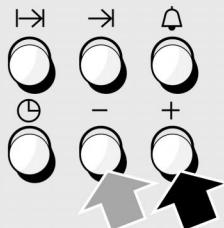
12.00 min



1. Pulsar la tecla «Reloj» ⏱.

2.

14.30 min



2. Actualizar la hora con la tecla más + o con la tecla menos -. Al cabo de unos segundos, el sistema memoriza automáticamente la hora.

Modificar la hora (p. ej. del horario de verano al de invierno)

¡Atención! Si se ha ajustado una duración o un final, no se puede modificar la hora.

1. Pulsar la tecla «Reloj» ⏱.
 2. Actualizar la hora con la tecla más + o con la tecla menos -.
- La hora actual no se muestra en caso de estar activado el temporizador o haber programado una duración o una finalización del tiempo de cocción. Para mostrar la hora actual, pulsar la tecla «Reloj» ⏱. En la pantalla aparece durante unos segundos la hora actual.

Advertencia

Calentar el horno

Con objeto de eliminar el característico olor «a nuevo» del horno, hay que calentarlo en vacío y con la puerta cerrada, durante 1 hora aproximadamente. Seleccionar para ello en el mando selector de funciones la posición  y ajustar en el mando selector de la temperatura el valor «240 °C».

Limpieza de los accesorios

Antes del primer uso, limpiar a fondo los accesorios con una solución de agua y agente lavavajillas.

Cocer

Mandos selectores de las zonas de cocción

Con los mandos selectores se ajusta la potencia de las distintas zonas de cocción.

Potencia de cocción 1 = mínima potencia
Potencia de cocción 9 = máxima potencia

En caso de estar activada una zona de cocción, el piloto de aviso se ilumina.

Manera de efectuar los ajustes:

Ejemplo:

Seleccione el escalón de cocción 9 para el inicio rápido de cocción y el dorado del alimento. Ajuste a continuación la potencia de cocción deseada.

750 gramos de patatas cocidas con piel (piezas de mediano tamaño)
250 ml de agua, sal

Poner las patatas, el agua y la sal en una olla apropiada; colocar la olla sobre la zona de cocción de 14,5 cm.

Colocar el mando selector de la zona de cocción en el escalón 9. Al cabo de 4 a 6 minutos comienza a hervir el agua.

Reducir la potencia al escalón 4.

Tablas de cocción

En la tabla de cocción siguiente se muestran ejemplos prácticos de preparación de platos. La duración de los tiempos de cocción puede variar en función del tipo, peso y la calidad de los alimentos empleados.

	Ejemplos prácticos	Escalón de cocción
Derretir	Chocolate, cobertura	1
	Gelatina	1
	Mantequilla	1 - 2
Calentar	Verdura en lata	3 - 4
	Caldo	7 - 8
Calentar y conservar caliente	Cocidos, potajes, por ejemplo potaje de lentejas	2
Cocer a fuego lento	Pescado	5 - 6
Cocer	Arroz	3
	Patatas cocidas con piel*	3 - 4
	Patatas hervidas*	4 - 5
	Verdura fresca*	4 - 5
	Verdura congelada	4
	Caldo	4 - 5
Brasear	Carne de vaca o buey adobada	3 - 4
	Filetes rellenos enrollados	3 - 4
Freír	Buñuelos, crêpes	6
	Barritas de pescado	6 - 7
	Escalopes, filetes empanados	7 - 8

* Los minerales y las vitaminas sufren fácilmente un proceso de lixiviación. Por ello aconsejamos: Usar poca agua - las vitaminas y los minerales son preservados. Cortos tiempos de cocción - la verdura sale sabrosa y crujiente.

La placa de cocción

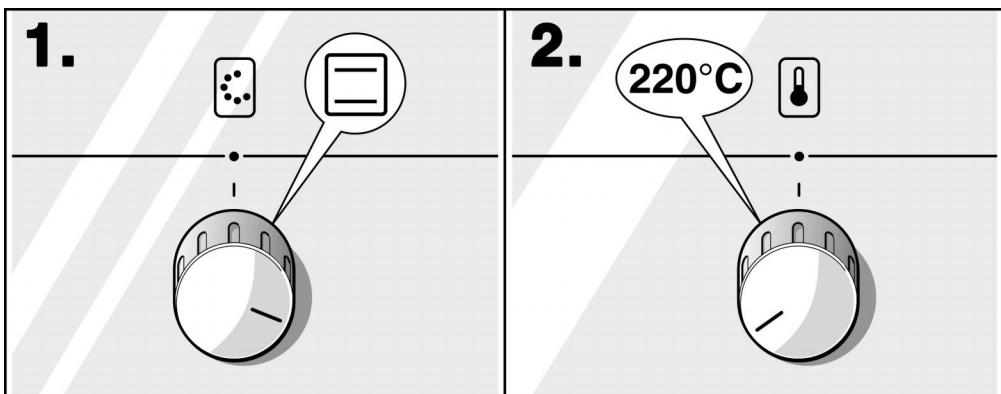
La placa de cocción se suministra con unas instrucciones de uso propias. En ellas se facilita información adicional relativa al manejo y cuidado de la encimera.

Programar el horno

Programe el tipo de calentamiento y a continuación la temperatura o el escalón del grill. Eso es todo. Cuando esté hecho el plato apague el horno.

Su horno también se puede desconectar automáticamente tras una duración seleccionada. Y si debe ausentarse puede programar el horno de manera que se autoconecte y autodesconecte.

Así se programa



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

Cuando el plato esté listo

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

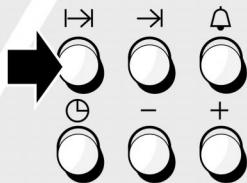
desconecte el selector de funciones y el selector de temperaturas.

El horno se apaga automáticamente

Programe el selector de funciones y el selector de temperatura tal como se indica en los puntos **1** y **2**.

3.

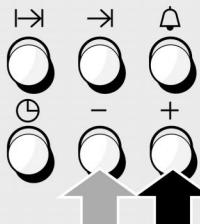
0.30^{min}



3. Pulsar la tecla duración I→.

4.

1.20^{min}



4. Modificar la duración presentada con la tecla más + o con la tecla menos -. La duración comienza su ciclo cuando el símbolo ya no parpadea.

Una vez transcurrido el tiempo

suena una señal. En la indicación visual aparece 0.00. El horno se desconecta. Si le molesta la señal, puede desconectar previamente la tecla duración I→.

Cuando la hora aparece en la indicación visual quiere decir que el funcionamiento automático se ha apagado. La indicación visual todavía marca 0.00, pulse la tecla duración I→. Aparece la hora.

Si el plato todavía no está totalmente hecho

prógrámelo una vez más como se describe en los puntos **3** y **4**.

Cuando el plato esté listo

desconecte el selector de funciones.

Corrección

La duración del ciclo de cocción se puede modificar en cualquier momento. Pulse la tecla duración I→ y corrija la hora con la tecla más + o con la tecla menos -.

Borrar

Pulsar la tecla duración I→. Atrase la hora con la tecla menos - hasta 0.00 y pulse de nuevo la tecla duración I→.

Consejos y advertencias

- En la pantalla de visualización del reloj se muestra un reloj con temporizador. Para averiguar el tiempo que ha de permanecer el alimento en el horno, Pulse la tecla duración \rightarrow . En la pantalla se indica durante unos segundos el tiempo que ha de transcurrir.
- En el temporizador se puede programar un período desde 1 minuto hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Tenga en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no se pueden guardar durante demasiado tiempo en el horno.

Tienen fechas de caducidad que hay que respetar. Sin embargo la comida se debe hacer a su debido tiempo. Esto resulta bien sencillo, ya que el horno se conecta solo y para tiempos de cocción deseados se desconecta también él solo.

Efectúe los ajustes tal como se indica en los puntos **1 a 4**. Prosiga a continuación con el punto **5**.

5.



6.



5. Pulsar la tecla fin \rightarrow .

En la indicación visual aparece el tiempo de finalización. Éste es el tiempo en el que se desconecta el horno. Haga avanzar la hora.

6. Programe la nueva hora de finalización con la tecla más + o con la tecla menos -.

El horno se conecta y desconecta automáticamente. En la pantalla de visualización del reloj electrónico se muestra la hora de desconexión programada, hasta que el horno se conecta. Mostrándose a continuación el tiempo que queda por transcurrir hasta concluir la duración del ciclo de funcionamiento programada.

Una vez transcurrido el tiempo

suena una señal. En la indicación visual aparece 0.00. El horno se desconecta. Si le molesta la señal, puede desconectar previamente la tecla duración $\text{I}\rightarrow\text{I}$.

Cuando la hora aparece en la indicación visual quiere decir que el funcionamiento automático se ha apagado. La indicación visual todavía marca 0.00, pulse la tecla duración $\text{I}\rightarrow\text{I}$. Aparece la hora.

Si el plato todavía no está totalmente hecho

programelo una vez más como se describe en los puntos **3** y **4**.

Cuando el plato esté listo

desconecte el selector de funciones.

Corrección

Antes de iniciar el horno su funcionamiento se puede modificar en cualquier momento la hora de desconexión ajustada. Pulse la tecla fin $\rightarrow\text{I}$. Modifique la hora de finalización con la tecla más + o con la tecla menos -.

Borrar

Pulsar la tecla duración $\text{I}\rightarrow\text{I}$ dos veces. Atrase la hora con la tecla menos - hasta 0.00 y pulse de nuevo la tecla duración $\text{I}\rightarrow\text{I}$.

Advertencia

La hora de finalización aparece durante unos segundos cuando pulsa la tecla fin $\rightarrow\text{I}$.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro. En caso de trabajar con aire caliente forzado, también pueden usarse moldes de horneado de color claro de paredes delgadas o moldes de vidrio, aunque estos moldes prolongan los tiempos de cocción y el pastel se tuesta de modo irregular.

Coloque los moldes siempre en el centro de la parrilla.

Tablas de cocción

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. De este modo ahorra Vd. energía. En caso de desear precalentar el horno, la duración de los tiempos de cocción se reducirá entre 5 y 10 minutos.

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la naturaleza y de la cantidad concreta de la masa empleada. Por esta razón se reseñan en las tablas de cocción siempre unas bandas o márgenes de tiempo y no unos tiempos absolutos. Comience siempre por el valor más bajo. Una temperatura más baja hace que los pasteles tomen un color dorado más uniforme. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la vez próxima.

En el capítulo «Sugerencias y consejos prácticos para el horneado» al final del cuadro de cocción, se facilita información adicional.

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, minutos
Pasteles de masa batida simple	Molde alto/ molde para roscas/ molde rectangular	2		160-180	50-60

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, minutos
Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)	Molde alto/ molde para roscas/ molde rectangular	2		150-170	60-70
Base de la tarta con borde de pasta flora	Molde desarmable	1		170-190	25-35
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2		150-170	20-30
Tarta de bizcocho	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Tarta de fruta o requesón, pasta flora*	Molde desarmable oscuro	2		170-190	70-90
Tarta fina de fruta, de masa batida	Molde desarmable/ molde alto	2		150-170	50-60
Pasteles salados* (p. ej. quiche, pastel de cebollas)	Molde desarmable	1		150-170	55-65

* Dejar enfriar los pasteles unos 20 minutos en el horno.

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, minutos
Con revestimiento jugoso p. ej. masa de levadura con cobertura de manzana	Bandeja universal Bandeja aluminio* + bandeja universal**	3 2+4	 	160-180 150-170	20-30 35-45
Con revestimiento seco (masa batida)	Bandeja universal Bandeja aluminio* + bandeja universal**	3 2+4	 	160-180 140-160	40-50 50-60
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja universal	3		190-210	15-20
Trenza con 500 g de harina	Bandeja universal	3		150-170	30-40
Bollos con 500 g de harina Bollos con 1 kg de harina	Bandeja universal Bandeja universal	3 3	 	170-190 170-190	60-70 90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	2		170-190	55-65

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, minutos
Pizza (masa de levadura)	Bandeja universal	3		210-230	25-35
	Bandeja aluminio* + bandeja universal**	2+4		170-190	35-45

* Las bandejas de aluminio pueden adquirirse como accesorio opcional en comercios especializados.

** Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja universal por encima de la bandeja de aluminio.

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja universal	2	 	270 200	10 +40-50
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja universal	2	 	270 200	10 +40-50
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja universal	4		200-220	20-30

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

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas*	Bandeja universal	3		180-200	10-20
	Bandeja aluminio** + bandeja universal	2+4		140-160	20-30
	2 bandejas aluminio** + bandeja universal	1+3+4		140-160	25-35
Merengues	Bandeja universal	3		80-100	120-150
Buñuelos de viento	Bandeja universal	2		160-180	30-40

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Almendrados*	Bandeja universal	3		120-140	30-40
	Bandeja aluminio**+ bandeja universal	2+4		100-120	35-45
	2 bandejas aluminio**+ bandeja universal	1+3+4		100-120	40-50
Hojaldre*	Bandeja universal	3		180-210	20-30
	Bandeja aluminio** + bandeja universal	2+4		180-210	25-35
	2 bandejas aluminio**+ bandeja universal	1+3+4		180-210	35-45

- * Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja universal por encima de la bandeja de aluminio. Al hornear a tres niveles colocar la bandeja universal en el centro. La bandeja superior se puede retirar antes.
- ** Las bandejas de aluminio pueden adquirirse como accesorio opcional en comercios especializados.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Vd. quiere utilizar una receta propia.

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

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

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

La tarta quedó aplastada.

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

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

El pastel sale demasiado moreno por arriba.

El pastel sale demasiado moreno por abajo.

El pastel sale demasiado seco.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La tarta no se desprende al volcar al molde.

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

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

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

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

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

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

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

Al preparar alimentos horneados húmedos se produce vapor de agua.

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

Carne, aves, pescado

Vajilla

Vd. puede utilizar cualquier tipo de recipiente termorresistente. Para preparar grandes piezas de asado se puede utilizar también la bandeja universal. Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

No colocar nunca los recipientes de vidrio calientes sobre bases frías o húmedas, sino sobre un paño de cocina seco, a fin de evitar que el vidrio salte.

Consejos prácticos para asar

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

En caso de efectuar asados de carne magra, agregue dos o tres cucharadas soperas de líquido; en caso preparar un estofado, agregue ocho a diez cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza.

Dar la vuelta a las piezas de asado a partir de 1,5 kg una vez que ha transcurrido la mitad del tiempo de asado previsto.

Una vez que el asado esté en su punto, dejarlo reposar unos 10 minutos adicionales en el horno desconectado y la puerta cerrada, a fin de que el jugo se reparta de modo uniforme.

Consejos prácticos para usar el grill

Prepare los platos al grill siempre con el horno cerrado.

Las lonchas de carne para asar en el grill deberán tener en lo posible el mismo grosor, como mínimo 2 ó 3 cm, a fin de que queden doradas de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo una vez que han sido asados.

Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla. En caso de querer preparar una sola pieza, colóquela en la parte central de la parrilla. Ahí le saldrá mejor. Para recoger el jugo que vaya soltando la carne al usar la parrilla, y con objeto de mantener limpio el horno, se aconseja colocar adicionalmente la bandeja universal en la altura 1.

La parrilla se puede introducir con el lado curvado hacia arriba  o hacia abajo . De este modo se puede regular la distancia respecto a la resistencia del grill.

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

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

Carne

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

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	210-230	80
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	210-230	90
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	210-230	120
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2	<input type="checkbox"/>	200-220	70
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	80
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	90
Roastbeef rosa*	1 kg	abierto	2	<input checked="" type="checkbox"/>	240-260	40
Bistecs, bien hechos		Parrilla	5	<input type="checkbox"/>	Escalón 3	25
Bistecs, al punto		Parrilla	5	<input type="checkbox"/>	Escalón 3	20

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1 kg	abierto	2		180-200	100
	1,5 kg		2		170-190	140
	2 kg		2		160-180	160
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej., espalda, pierna)	1 kg	abierto	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2		210-230	60
Rollo de carne picada	750 g	abierto	2		170-190	70
Salchichas	aprox. 750 g	Bandeja para grill	4		Escalón 3	15
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		200-220	100
	2 kg		2		180-200	120
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierto	2		170-190	120

* Gire el Roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envuélvalo en papel de aluminio y déjelo reposar en el horno durante 10 minutos.

** Practicar varios cortes en la corteza. En caso de tener previsto volver la carne, colocarla con la corteza hacia abajo en el recipiente.

Aves

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

Las indicaciones del peso de la tabla se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

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

Al preparar patos o gansos, pinchar repetidas veces la piel de las aves debajo de las alas: de este modo la grasa puede salir perfectamente.

Dar la vuelta a las piezas enteras de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.

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

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

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla*	2	☒	200-220	40-50
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla*	2	☒	200-220	30-40
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla*	2	☒	200-220	50-80
Pato	1,7 kg	Parrilla*	2	☒	200-220	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla*	2	☒	180-200	110-130
Pavo joven	3 kg	Parrilla*	2	☒	170-190	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla*	2	☒	180-200	90-110

* Introducir la bandeja universal a la altura 1.

Pescado

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

Pescado	Peso	Vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Pescado asado al grill	de 300 g	Parrilla*	3	<input checked="" type="checkbox"/>	Escalón 2	18-20
	1 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>		45-50
	1,5 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>		50-60
Pescado en rodajas	por cada 300 g	Parrilla*	4	<input checked="" type="checkbox"/>	Escalón 3	20 - 25

* Introducir la bandeja universal a la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gratinados, soufflés, tostadas

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

Plato	Vajilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Soufflés dulces (p. ej., soufflé de requesón con fruta)	Molde para gratinar	2		170-190	40-50
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej., gratinado de pasta)	Molde para gratinar, bandeja universal	3	 	200-220 200-220	25-35 20-30
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej., gratén de patatas)	Fuente para soufflés o bandeja universal	2 2	 	160-180 160-180	50-60 50-60
Dorar tostadas	Parrilla	5		Escalón 3	4-5
Gratinar tostadas	Parrilla**	4		Escalón 3	6-8

* El soufflé no debe exceder los 2 cm de grosor.

** Introducir la bandeja universal a la altura 1.

Productos cocinados ultracongelados

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

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

Plato		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pastel de hojaldre relleno de fruta*	Bandeja universal	3		180-200	40-50
Patatas fritas*	Bandeja universal	3		240-250	25-30
Pizza*	Parrilla	2		180-200	15-20
Pizza-baguette*	Parrilla	3		190-210	15-20

* Coloque papel de hornear sobre el accesorio. Compruebe que el papel de hornear sea adecuado para esta temperatura.

Advertencia

La bandeja universal se puede deformar durante el horneado de productos ultracongelados. Esto se debe a las diferencias de temperatura que sufren los accesorios. La deformación desaparece durante el horneado, asado o la preparación al grill de alimentos.

Descongelación

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

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

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

	Accesorios	Altura	Modalidad de calentamiento	Temperatura °C
Alimentos congelados delicados por ejemplo tartas de crema, de nata, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas	Parrilla	2	<input checked="" type="checkbox"/>	El mando selector de la temperatura permanece desconectado
Otros productos congelados* Pollos, embutido, carne, pan, panecillos, pasteles y pastas	Parrilla	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50 °C

* Colocar las aves con la pechuga sobre el plato

Desecar

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

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

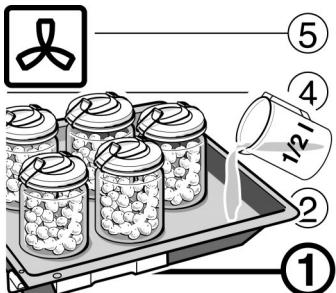
Advertencia: Si las frutas o verduras contienen mucho jugo o agua, habrá que darles la vuelta varias veces. Una vez desecados, separar los productos inmediatamente del papel.

Cocción de mermeladas

Preparativos:

- ❑ Utilice frascos y anillos de goma limpios y en perfecto estado. Los frascos deberán ser, en lo posible, del mismo tamaño. Los valores de la tabla se refieren a frascos redondos con una capacidad de 1 litro. ¡Atención! No utilizar frascos de mayor tamaño o altura. Las tapas podrían estallar.
- ❑ Emplee únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarlas siempre a fondo.
- ❑ Ponga las frutas en los frascos y preste atención a que los bordes de los mismos queden limpios. Coloque el anillo de goma y la tapa, estando mojados, sobre el frasco lleno. Cerrar los frascos con una abrazadera.
- ❑ No introduzca más de seis frascos al mismo tiempo en el horno.
- ❑ Los tiempos indicados son valores orientativos. La temperatura ambiente, el número de frascos y la temperatura del contenido del frasco pueden influir sobre dichos valores, haciéndolos divergir. Antes de conmutar o desconectar el horno, cerciórese de que el contenido de los frascos esté burbujeando realmente.

Manera de efectuar los ajustes



1. Introducir la bandeja universal en la altura 1. Poner los frascos sobre la bandeja de modo que no entren en contacto uno con otro.
2. Verter medio litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el mando selector de funciones en la posición .
5. Ajustar con el mando selector de la temperatura una temperatura entre 140 y 150 °C.

Cocción de mermeladas

Tan pronto como comiencen a aparecer burbujas pequeñas a intervalos breves – al cabo de unos 40 a 50 minutos – desconectar el mando selector de la temperatura. El selector de funciones permanece conectado.

Una vez transcurridos unos 25 a 30 minutos de calor residual del horno, retirar los frascos del mismo. Ya que si se dejan enfriar durante un período prolongado en el horno, se fomenta la aparición de gérmenes y la acidulación de la mermelada. Colocar el mando selector de funciones en la posición de desconexión.

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

Cocción de verduras

Tan pronto como comiencen a aparecer burbujas pequeñas, ajustar con el mando selector de la temperatura una temperatura de 120 a 140 °C, desconectándolo a continuación. El mando selector de funciones permanece conectado.

La hora de desconexión del horno es indicada en la correspondiente tabla de cocción.

Verduras con caldo frío en frascos de un litro de capacidad	a partir de la aparición de las burbujas 120 - 140 °C	Calor residual
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha roja	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Col de Bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar los frascos del horno

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

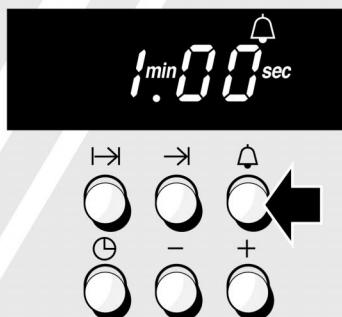
Reloj temporizador

Puede programar el reloj temporizador en todo momento. Incluso si ya se ha programado una duración o un final.

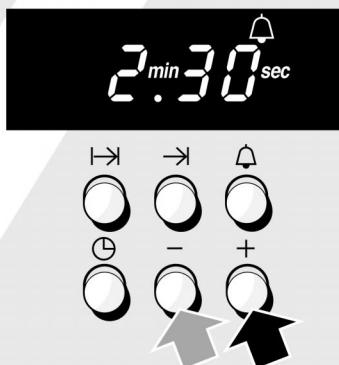
El tiempo programado transcurre hasta detenerse observándose en la indicación visual. El temporizador emite una señal acústica inconfundible. De esta manera se escucha si ha transcurrido, por ejemplo, una duración programada o si se ha detenido el reloj temporizador.

Así se programa

1.



2.



1. Pulsar la tecla del reloj avisador .

2. Programar el tiempo deseado con la tecla más + o con la tecla menos -.

Al cabo de unos segundos, el sistema memoriza automáticamente la modificación efectuada. En la pantalla de visualización del reloj con temporizador se va mostrando el tiempo que queda por transcurrir.

Una vez transcurrido el tiempo

suena una señal. El símbolo correspondiente al temporizador destella.

Pulse la tecla reloj avisador .

Corrección

Pulse la tecla reloj avisador . Modificar el tiempo con la tecla más + o con la tecla menos -.

Borrar

Pulsar dos veces seguidas la tecla reloj avisador .

Advertencia

Vd. puede programar las horas, minutos y segundos.

Cuidado y limpieza

¡No limpiar el aparato nunca con limpiadoras de alta presión o de vapor!

Exteriores del aparato

Es suficiente con frotar el aparato con un paño húmedo. En caso de presentar un fuerte grado de suciedad, se agregarán unas gotas de un lavavajillas manual al agua. Secar el aparato con un paño.

No utilizar agentes de limpieza agresivos ni abrasivos, de lo contrario pueden aparecer zonas mates.

En caso de producirse el contacto fortuito de algunos de estos productos con el aparato, limpiarlo inmediatamente con agua.

Las ligeras diferencias de color que pueden percibirse en el frontal del aparato se deben a los diferentes materiales (vidrio, plástico, metal) empleados.

Aparatos de acero inoxidable

Elimine cuanto antes las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Bajo esas capas de suciedad puede darse corrosión.

Para el cuidado y la limpieza utilice los productos para acero inoxidable usuales en el comercio. Debe atenerse generalmente a las indicaciones del fabricante en cuestión y probar el producto en un espacio pequeño antes de aplicarlo a toda la superficie.

Aparatos con frontal de aluminio

Utilice un limpiacristales y un paño suaves para limpieza de cristales o de microfibras, libre de pelusas. Pasar el paño horizontalmente por el frontal, sin hacer presión.

No utilizar agentes de limpieza agresivos ni esponjas o paños bastos o abrasivos.

Juntas

Las juntas del horno se pueden limpiar con jabón lavavajillas. No utilice en ningún caso productos de limpieza agresivos ni abrasivos.

La placa de cocción

En las instrucciones de uso de la placa de cocción se facilita una información detallada sobre el cuidado y la limpieza de la misma.

Accesorios

Los accesorios del horno deben limpiarse inmediatamente después de su uso, ablandándolos con un detergente de uso corriente. De este modo se pueden eliminar con facilidad y rapidez los restos de alimentos adheridos, utilizando un cepillo o una esponja.

Horno

Con objeto de asegurar durante largo tiempo la atractiva estética de su horno, deberá observar los puntos siguientes:

No emplear en ningún caso estropajos o esponjas duras o abrasivas. Los agentes limpiadores de hornos sólo se usarán para limpiar las superficies esmaltadas del horno.

se puede conectar la iluminación interior del horno. Para ello se coloca el selector de funciones en la posición .

El ventilador continúa funcionando durante un cierto tiempo después de haber desconectado el horno, mientras éste aún esté caliente, desconectándose automáticamente.

Para mayor facilidad en la limpieza del horno

- ❑ se puede extraer el carro del horno con toda facilidad de su alojamiento: Tirar del carro hacia afuera, hasta alcanzar el tope limitador; alzarlo levemente por encima del tope, retirarlo del horno y colocarlo cuidadosamente sobre el suelo o cualquier otra superficie de apoyo adecuada.

Limpieza de las superficies esmaltadas

El fondo del horno ligeramente sucio se limpiará con una solución de agua caliente y lavavajillas manual o vinagre.

En caso de presentar el horno un fuerte grado de suciedad, se aconseja utilizar un limpiador específico para hornos.

- ❑ Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.
- ❑ Pulverizar el agente y dejarlo actuar. En caso de manchas particularmente resistentes, calentar el horno durante 2 minutos a una temperatura de 50 °C, sin exceder en ningún caso de ese tiempo, dado que de lo contrario las manchas pueden transmitirse al esmalte.
- ❑ Limpiar el horno a fondo.

Protección de vidrio de la iluminación interior del horno

Limpiar la protección de vidrio de la iluminación interior del horno preferentemente con una solución de agua y lavavajillas manual.

Consejos y advertencias

El horno y las bandejas están revestidas de una capa de esmalte. El esmalte tiene que aplicarse a una temperatura muy elevada, por esta razón puede presentar variaciones de color.

Los bordes delgados de las bandejas no se pueden recubrir por completo con capas de esmalte. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosiva, no obstante, está garantizada.

¿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 el Servicio de asistencia técnica, considere las siguientes indicaciones.

Avería	Possible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Verificar en la caja de fusibles si los fusibles del aparato están bien.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
La pantalla de visualización del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a poner el reloj en hora.

Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por el personal del Servicio de asistencia técnica debidamente instruido.

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

Sustituir la lámpara de la iluminación interior del horno emplazada en la parte superior del mismo



Sustituir la protección de vidrio de la iluminación interior del horno

Las lámparas de la iluminación del horno defectuosas o fundidas deberán sustituirse. Esto lo puede hacer Vd. misma. Las lámparas de repuesto resistentes a altas temperaturas las puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica de la marca o en los comercios del ramo. Al adquirir la lámpara deberá indicar siempre el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD) de su aparato. Sólo deberán emplearse estas lámparas.

Modo de proceder:

1. Desconectar los fusibles del horno que se encuentran en la caja central de fusibles de la vivienda.
2. Extraer el carro del horno de su alojamiento. Colocar en el interior del horno frío un paño de cocina a fin de evitar posibles daños en el revestimiento del horno.
3. Desenroscar la protección de vidrio de la iluminación interior del horno girándola hacia la izquierda.
4. Sustituir la lámpara de la iluminación interior del horno por una del mismo tipo y potencia (número de watios).
5. Colocar la protección de vidrio en su sitio.
6. Retirar el paño colocado en el horno. Introducir el carro móvil en el horno.
7. Conectar los fusibles del horno. Poner en hora el reloj programador.

En caso de estar defectuosa la protección de vidrio de la iluminación interior del horno, hay que sustituirla. Las protecciones de vidrio de repuesto se pueden adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca. Al pedir la protección, indique el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) de su aparato.

Cambiar la junta lenticular

A la izquierda y a la derecha del horno se encuentra una junta sujetada arriba y abajo por un gancho respectivamente. Puede cambiarla.

Podrá obtener juntas de recambio en el servicio de asistencia técnica. Indique el n.º de producto y el n.º de fabricación de su aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

En caso de no lograr subsanar las perturbaciones o averías de su aparato con ayuda de nuestros consejos y advertencias, deberá solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su zona de residencia. La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio, figura en la guía telefónica de su localidad. Asimismo le podrán facilitar dicha dirección los Centros de Asistencia Técnica reseñados en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica.

Número de producto (``E-Nr.'') y de fabricación (``FD'')

Al avisar al Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) de su unidad. Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato, a la cual puede acceder extrayendo el carro móvil del horno. Con objeto de disponer de dichos números inmediatamente en caso de avería, le aconsejamos los anote inmediatamente en el recuadro correspondiente de estas instrucciones.

E-Nr.

FD

Servicio de Asistencia Técnica ☎

Protección del medio ambiente

Embalaje y aparato viejo

Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Por favor contribuya 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 viejos no son desechos carentes de valor. Mediante una eliminación de materiales desechables respetuosa con la protección del medio ambiente se pueden reciclar materias primas valiosas de los aparatos usados.

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, deberá inutilizarlo o distinguirlo con un adhesivo que diga: «¡Atención!»

Por favor infórmese mediante su distribuidor o su administración local sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

Manera de ahorrar energía

- Caliente el horno previamente sólo en el caso que la receta o el cuadro de cocción del plato a cocinar lo exijan explícitamente.
- Utilice preferentemente moldes de metal oscuros, pintados de negro o esmaltados, dado que estos materiales absorben particularmente bien 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 preparar simultáneamente dos pasteles en moldes rectangulares, colocándolos uno junto al otro.

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

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

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

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, minutos
Churros y buñuelos	Bandeja universal	3		160-180	20-30
	Bandeja universal	3		150-170	20-30
	Bandeja de aluminio + Bandeja universal*	2+4		140-160	30-40
	2 bandejas de aluminio** + Bandeja universal	1+3+4		140-160	35-45
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	Bandeja universal	3		180-200	15-25
	Bandeja de aluminio + Bandeja universal*	2+4		140-160	25-35
	2 bandejas de aluminio** + Bandeja universal	1+3+4		140-170	30-40
Bizcocho de agua	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	3		160-180	40-50
	Bandeja de aluminio + Bandeja universal*	2+4		140-160	50-60

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, minutos
Pastel de manzana recubierto	1 parrilla + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm***	1		170-190	65-75
	2 parrillas** + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75

* Al hornear a dos niveles colocar siempre la bandeja universal por encima de la bandeja. Al hornear a tres niveles colocar la bandeja universal en el centro. La bandeja superior se puede retirar antes.

** La parrilla y la bandeja pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

*** Colocar los pasteles en diagonal sobre la parrilla.

Asar al grill

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Escalón del grill	Duración, en minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		Escalón •••	1-2
Hamburguesa de ternera 12 piezas*	Parrilla	4		Escalón •••	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Noticias

