

Para que el cocinar resulte tan placentero como el comer

leer estas instrucciones de uso. De este modo podrán aprovecharse todas las ventajas técnicas de su cocina.

Se obtendrán informaciones importantes sobre seguridad.

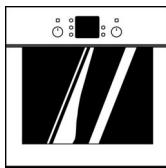
Se conocerán las diferentes partes de la nueva cocina. Y se mostrará paso a paso cómo ajustarla. Es muy fácil.

En las tablas se encontrarán los valores de ajuste y las alturas de colocación de muchos platos habituales. Todo ello probado en nuestro estudio de cocina.

Y si se produce una avería - aquí se encontrarán informaciones sobre cómo solucionar por uno mismo las pequeñas averías.

Una completa tabla de contenido ayudará a encontrar rápidamente lo que se busca.

¡Buen provecho!

Instrucciones de uso

HBN 33L5.0
HBN 33R5.0

es

9000 041 669

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	4
Antes del montaje	4
Indicaciones de seguridad	4
Causas de los daños	5
Su nuevo horno	6
El panel de mandos	6
Selector de funciones	7
Selector de temperaturas	7
Teclas de manejo y panel indicador	8
Mandos giratorios escamoteables	8
Tipos de calentamiento	9
Horno y accesorios	11
Ventilador	15
Antes del primer uso	15
Calentar el horno	15
Limpieza previa de los accesorios	16
Programar el horno	16
Así se programa	16
El horno se desconecta automáticamente	17
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	18
Calentamiento rápido	19
Así se programa	19
Hora	20
Reloj avisador	21
Así se programa	21
Ajustes básicos	22

Contenido

Modificar los ajustes básicos	23
Seguro para niños	24
Cuidados y limpieza	24
Parte externa del aparato	24
Horno	25
Limpieza de los vidrios	27
Junta	28
Accesorios	28
Limpieza de las rejillas	29
¿Qué hacer en caso de avería?	29
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	30
Servicio de asistencia técnica	31
Embalaje y aparatos usados	31
Tablas y sugerencias	32
Pasteles y repostería	32
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	35
Carne, aves, pescado	37
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	40
Gratinados, soufflés, tostadas	41
Alimentos precocinados congelados	42
Descongelación	43
Desecar	43
Cocción de mermeladas	44
Consejos prácticos para el ahorro de energía	46
Acrilamida en los alimentos	46
Comidas normalizadas	48

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

Horno caliente



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

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 o papel de aluminio en la base del horno

No introducir bandejas en la base del horno. No cubrirla con papel de aluminio.

Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y de asado ya no coinciden y el esmalte se deteriora.

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

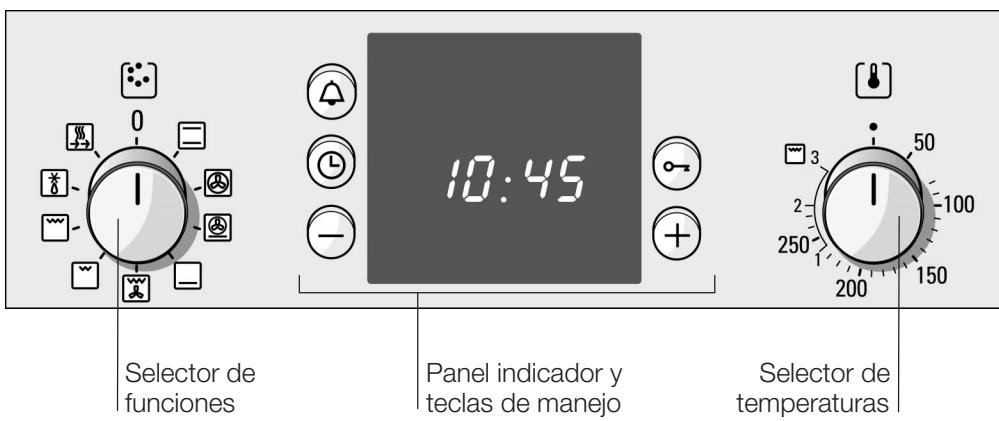
No subirse ni sentarse en la puerta del horno abierta.

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.

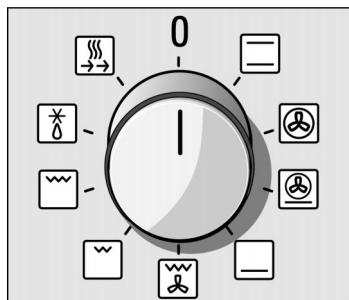
El panel de mandos

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



Selector de funciones

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

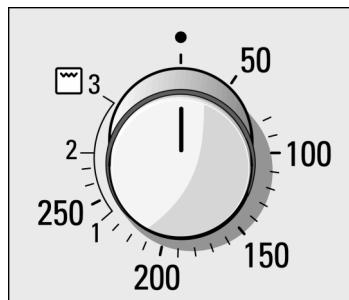
<input type="checkbox"/>	Calor superior e inferior
<input checked="" type="checkbox"/>	Aire caliente 3D*
<input type="checkbox"/>	Aire caliente intensivo / escalón para pizza
<input type="checkbox"/>	Calor inferior
<input type="checkbox"/>	Grill de infrarrojos con aire caliente
<input type="checkbox"/>	Grill variable de superficie reducida
<input type="checkbox"/>	Grill variable de superficie amplia
<input type="checkbox"/>	Descongelar
<input type="checkbox"/>	Calentamiento rápido

*Tipo de calentamiento con el que se ha determinado la clase de eficiencia energética conforme a la norma EN50304.

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

Selector de temperaturas

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



Temperatura

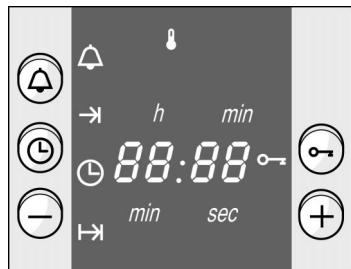
50-270	Márgenes de temperatura en °C
Grill <input type="checkbox"/>	
1	Grill flojo
2	Grill medio
3	Grill potente

El símbolo de temperatura se enciende en la indicación cuando el horno está calentando. Se apaga en las pausas de calentamiento. Al asar al grill el símbolo no se ilumina.

Escalones del grill

Al asar con grill variable, en la superficie reducida o amplia , el escalón del grill se ajusta con el selector de temperaturas.

Teclas de manejo y panel indicador



Tecla de reloj avisador	Para ajustar el reloj avisador.
Tecla de reloj	Para ajustar la hora, la duración del horno y el tiempo de finalización .
Tecla menos -	Para disminuir los valores de ajuste.
Tecla más +	Para aumentar los valores de ajuste.
Tecla de llave	Para conectar y desconectar el seguro para niños.

En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

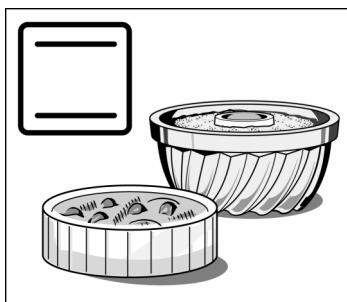
Mandos giratorios escamoteables

Los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar y desenclavar, presionar el mando giratorio.

El selector de funciones se puede girar a la derecha o a la izquierda, el selector de temperaturas sólo a la derecha.

Tipos de calentamiento

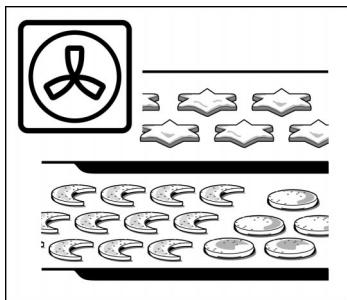
El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.



Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto a la repostería, como a los asados.

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.



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 tres 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.

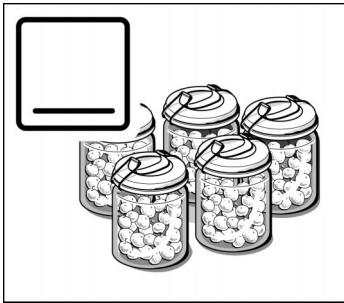
El aire caliente 3D es la opción más apropiada para desecar.



Aire caliente intensivo / escalón para pizza

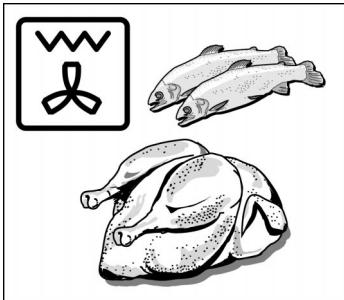
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el calentador circular.

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.



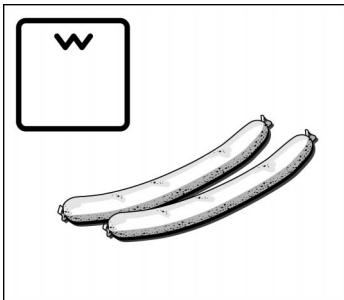
Calor inferior

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo. También es apropiado para preparar mermeladas.



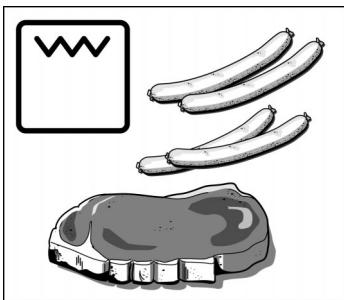
Grill de infrarrojos con aire caliente

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.



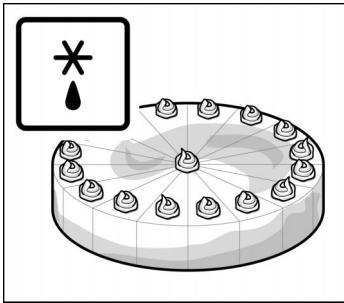
Grill variable de superficie reducida

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

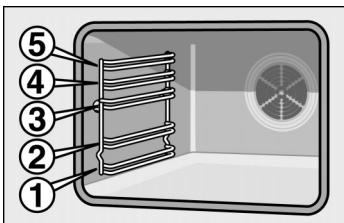
Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.



Descongelar

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 descongelen uniformemente.

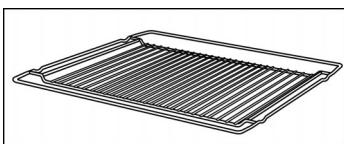
Horno y accesorios



Accesorios

Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 alturas diferentes.

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



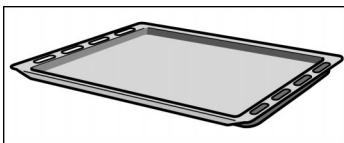
Los accesorios se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.

Indicar la referencia HEZ.

Parrilla HEZ 334000

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

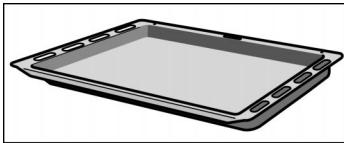
La parrilla debe introducirse con el lado curvado hacia abajo ↘.



Bandeja esmaltada HEZ 311000

para pasteles y galletas.

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



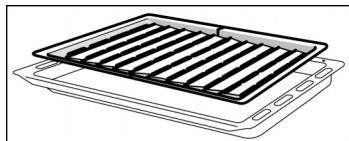
Bandeja universal HEZ 332000

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.

Accesorios opcionales

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

Los accesoriosopcionales se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en los comercios especializados.



Bandeja para grill HEZ 325000

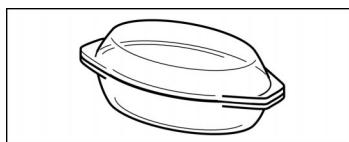
para asar al grill en lugar de a la parrilla o como protección contra salpicaduras para que el horno no se ensucie tanto. Utilizar la bandeja para grill sólo dentro de la bandeja universal.

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.

Asador de cristal HMZ21GB

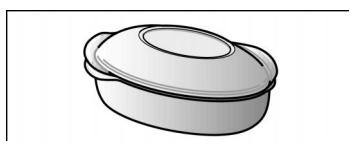
Para preparar platos guisados y platos en el horno. Está especialmente indicado para el asado automático.



Asador de metal HEZ 6000

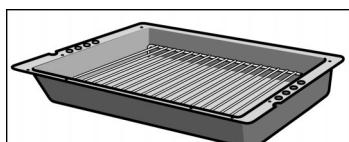
se adapta a la zona de asado de la placa de cocción vitrocerámica. El asador es apropiado tanto para la técnica sensorial para cocinar, así como para el asado automático.

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



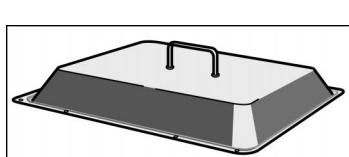
Bandeja profesional HEZ 333000

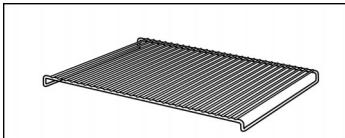
para la preparación de grandes cantidades.



Tapa para la bandeja profesional HEZ 333001

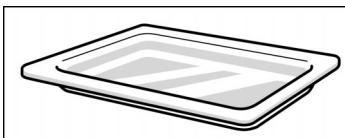
convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.





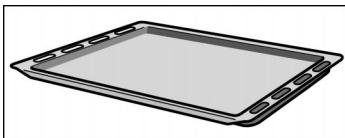
Parrilla HEZ 324000

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 de vidrio HEZ 336000

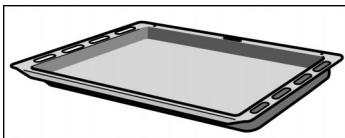
Bandeja honda de vidrio. También es adecuada como recipiente para servir.



Bandeja de horneado esmaltada HEZ 331010 con revestimiento antiadherente

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

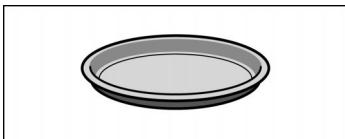
Introducir la bandeja en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



Bandeja universal HEZ 332010 con capa antiadherente

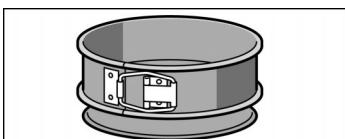
Jugosos pasteles, pastas, platos congelados y asados de piezas grandes, pueden despegarse fácilmente de la bandeja universal.

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



Bandeja para pizzas HEZ 317000

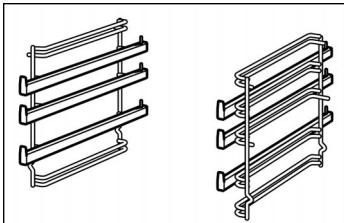
apropiada para p. ej. pizzas, productos ultracongelados y pastel grandes y redondos. Se puede utilizar la bandeja para pizzas en lugar de la bandeja universal. Colocar la bandeja sobre la parrilla. Tomar como referencia los datos de las tablas.



Molde para bizcocho HEZ 6001

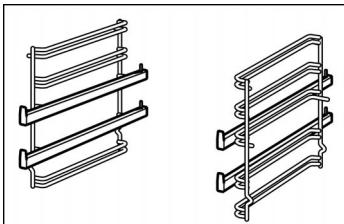
Con el molde para bizcocho a prueba de derrame, se pueden hornear bizcochos especialmente jugosos. Gracias al borde extra ancho, se evita que el contenido se derrame y así la cocina permanece limpia.

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



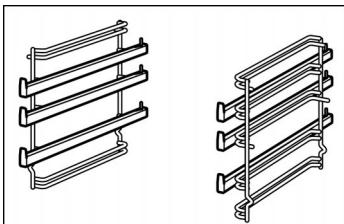
Corredera telescópica triple de extracción completa HEZ 338305

Las alturas 2, 3 y 4 disponen de guías de corredera que permiten extraer los accesorios sin que vuelquen.



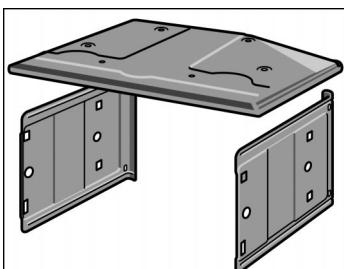
Corredera telescópica doble HEZ 338200

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



Corredera telescópica triple HEZ 338300

Las alturas 2, 3 y 4 disponen de guías de corredera que permiten extraer los accesorios sin que vuelquen.



Techo y placas laterales autolimpiantes (EcoClean) HEZ 329020

Así se puede reequipar el horno. El horno se limpia automáticamente mientras está en funcionamiento.

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

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.

Si en la indicación 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. Ajustar la hora con la tecla + o la tecla -.

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 .
2. Programar 240 °C con el selector de temperaturas.

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

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Desconectar el horno manualmente

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

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

El horno se conecta y desconecta automáticamente

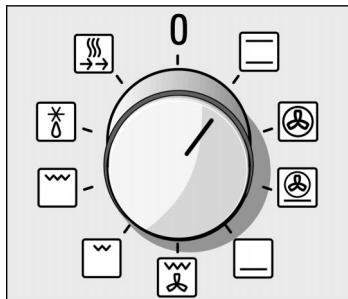
Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

Tablas y sugerencias

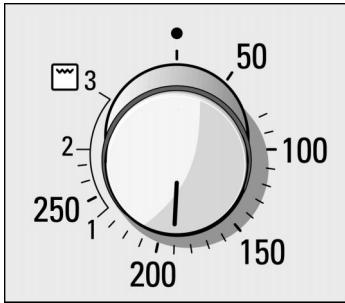
En el capítulo Tablas y sugerencias se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

Así se programa

Ejemplo: Calor superior e inferior ☒, 190 °C



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



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

Desconexión

Modificación de los ajustes

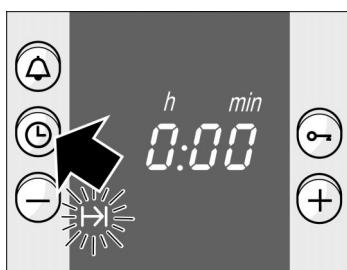
Cuando el plato esté listo, desconectar el selector de funciones.

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

El horno se desconecta automáticamente

Ejemplo: Duración
45 minutos

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



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



4. Ajustar la duración con la tecla + o la tecla -.
Tecla + valor propuesto = 30 minutos.
Tecla - valor propuesto= 10 minutos.

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

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.

Pulsar dos veces la tecla  y desconectar el selector de funciones.

Modificar los ajustes

Pulsar la tecla de reloj . Modificar la duración con la tecla + o la tecla -.

Cancelar el ajuste

Pulsar la tecla de reloj . Pulsar la tecla – hasta que la indicación esté a cero. Desconectar el selector de funciones.

Ajustar la duración cuando la hora está oculta

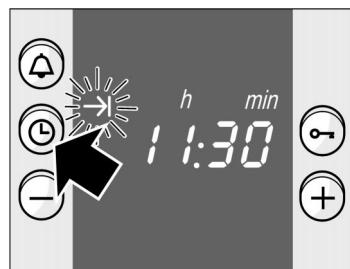
Pulsar dos veces la tecla de reloj  y ajustar como se indica en el punto 4.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

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

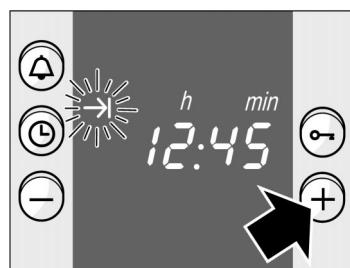
Ajuste tal como se describe en los puntos 1 hasta 4.
El horno se pone en marcha.

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



5. Pulsar la tecla de reloj  tantas veces hasta el símbolo →| parpadee.

En la indicación visual se visualiza cuándo estará listo el plato.



6. Retrasar el tiempo de finalización con la tecla +.

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. Pulsar dos veces la tecla y desconectar el selector de funciones.
----------------------------------	--

Nota	Mientras el símbolo esté parpadeando es posible modificar. 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 Ajuste básico.
-------------	---

Calentamiento rápido

Así podrá calentarse el horno con gran rapidez.

Así se programa

1. Colocar el selector de funciones en calentamiento rápido
2. Ajustar la temperatura deseada con el selector de temperaturas.

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

El calentamiento rápido ha finalizado

El símbolo se apaga.

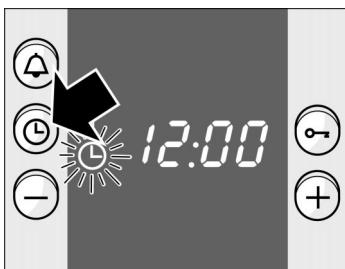
Introducir el plato en el horno y programarlo.

Hora

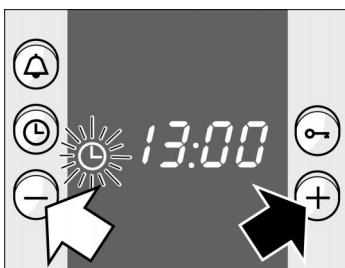
Tras la primera conexión o después de un corte en el suministro eléctrico, parpadea en la indicación visual el símbolo  y tres ceros. Poner el reloj en hora. El selector de funciones debe estar desconectado.

Así se programa

Ejemplo: 13:00 horas



1. Pulsar la tecla de reloj .
- En la indicación aparece 12.00 horas y parpadea el símbolo .



2. Ajustar la hora con la tecla + o la tecla -.

Tras unos segundos se aplica la hora.

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

Pulsar dos veces la tecla de reloj  y modificar con la tecla + o la tecla -.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Entonces sólo es visible al programar.

Para ello debe modificar el ajuste básico. Consulte el capítulo **Ajustes básicos**.

Reloj avisador

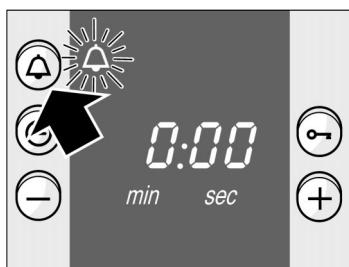
Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

El reloj avisador tiene una señal especial. Así podrá oírse si ha transcurrido el tiempo del reloj avisador o la duración del tiempo de cocción del horno.

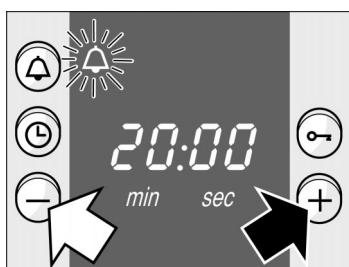
También es posible ajustar el reloj avisador cuando el seguro para niños está activo.

Así se programa

Ejemplo: 20 minutos



1. Pulsar la tecla de reloj avisador . El símbolo parpadea.



2. Ajustar el tiempo del reloj con la tecla + o la tecla -. Tecla + valor propuesto = 10 minutos. Tecla - valor propuesto= 5 minutos.

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

El tiempo ha transcurrido

Modificar el tiempo del reloj avisador

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

Pulsar la tecla de reloj avisador . Ajustar el tiempo con la tecla + o la tecla -.

Borrar el ajuste

El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente

Pulsar la tecla de reloj avisador . Pulsar la tecla – hasta que la indicación esté a cero.

Los símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible en la indicación visual. Consultar 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

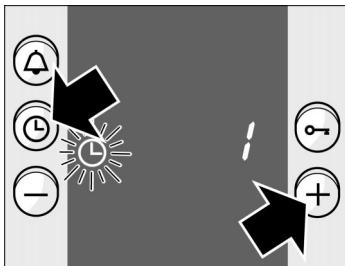
El horno tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar el ajuste básico de la hora, la duración de la señal y el tiempo de aplicación de los ajustes.

Ajuste básico	Función	Modificar en
Hora <i>t</i> = hora visible	Indicación de la hora	Hora = hora ocultada
Duración de la señal <i>Z</i> = aprox. 2 min	Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador	Duración de la señal <i>t</i> = aprox. 10 s <i>Z</i> = aprox. 5 min
Tiempo de aplicación <i>Z</i> = medio	Tiempo de espera entre los pasos hasta que se aplica el ajuste	Tiempo de aplicación <i>t</i> = corto <i>Z</i> = largo

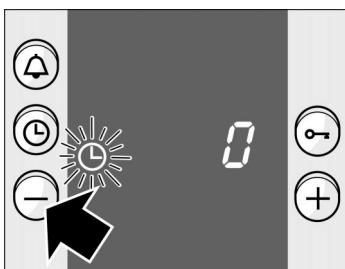
Modificar los ajustes básicos

Ejemplo: Ocultar la hora

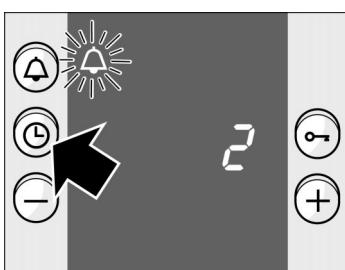
No debe haber ningún funcionamiento ajustado.



1. Pulsar simultáneamente la tecla de reloj  y la tecla + hasta que aparezca un : en la indicación visual. Esto es el ajuste básico Hora visible.



2. Modificar el ajuste básico con la tecla + o la tecla -.



3. Confirmar con la tecla de reloj .

En la indicación aparece un 2 para el ajuste básico de la duración de la señal.

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

En caso de no desear modificar todos los ajustes básicos

Corrección

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

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.

Seguro para niños

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

Bloquear el horno

Pulsar la tecla  hasta que en la indicación visual aparezca el símbolo . Esto tarda aprox. 4 segundos.

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.

Si se produce un corte en el suministro eléctrico se borra el seguro para niños que se había programado.

Cuidados y limpieza

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

Parte externa 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 estriás 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 limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies del horno esmaltadas.

Para facilitar la limpieza del horno

es posible conectar la lámpara del horno y abatir los elementos calefactores en el techo del horno.

Conectrar la lámpara del horno

Situar el selector de funciones en .

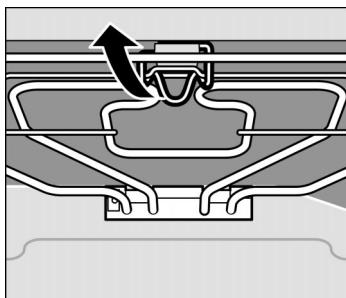
Abatir el calentador del grill

Para poder limpiar mejor el horno, abatir el calentador del grill.



Atención, el horno debe estar frío.

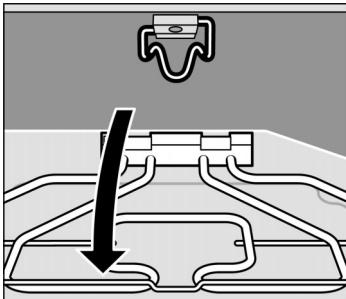
¡Peligro de quemaduras!



Tirar hacia delante del asa del grill abatible y presionar hacia arriba hasta que encaje de forma audible.

Para ello, sujetar el calentador del grill y abatir.

Después de limpiar:



Girar de nuevo hacia arriba el calentador del grill.
Presionar el asa hacia abajo y encajar el calentador del grill.

Limpiar las superficies catalíticas del horno

La placa posterior está recubierta con esmalte autolimpiante. Se limpia sola mientras el horno está en funcionamiento. A veces, las salpicaduras más grandes no desaparecen al menos hasta que el horno se ha puesto en funcionamiento varias veces.

No limpiar nunca la placa posterior con limpiahornos.

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

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 la placa posterior autolimpiante.

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 ni 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.

Limpie el vidrio protector preferiblemente con lavavajillas.

Limpieza del tapa del vidrio protector de la lámpara del horno

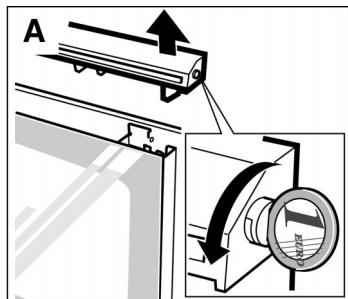
Limpieza de los vidrios

Los vidrios de la puerta del horno se pueden extraer para una mejor limpieza.

En función del modelo de aparato, se puede abrir la puerta del horno hacia la derecha o la izquierda.

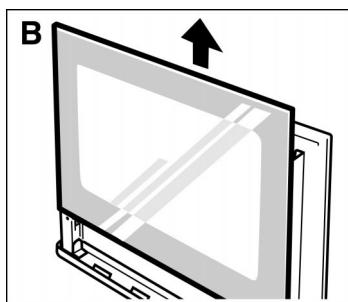
El cambio de los vidrios es válido para la puerta derecha e izquierda del horno.

Desmontaje

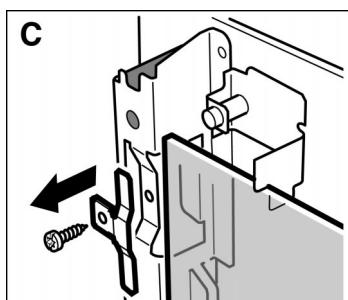


1. Abrir la puerta del horno.

2. Retirar la tapa encima de la puerta del horno. Para ello, desenroscar con una moneda los tornillos en la izquierda y la derecha. (Figura A) Sujetar el vidrio con un mano.



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

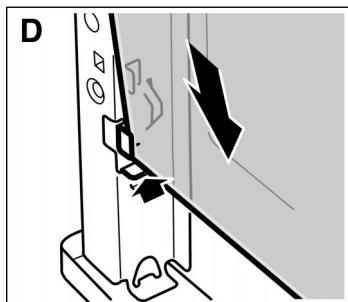


4. Desatornillar y retirar (figura C) las grapas a derecha e izquierda. Extraer el vidrio hacia arriba.

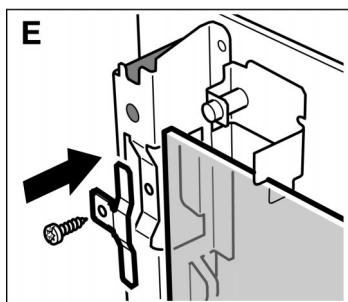
Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

Montaje

Tener en cuenta al montar los dos vidrios que la inscripción "Right above" se encuentre a la derecha arriba.



1. Introducir el vidrio hacia abajo inclinándolo.
(Figura D)



2. Colocar las grapas y apretarlas. (Figura E)
 3. Introducir el vidrio superior y sujetarlo. Observar que la superficie plana quede al exterior.
 4. Colocar encima la tapa y atornillarla.
 5. Cerrar nuevamente la puerta del horno.
- Sólo se debe volver a utilizar el horno cuando los vidrios se han montado correctamente.**

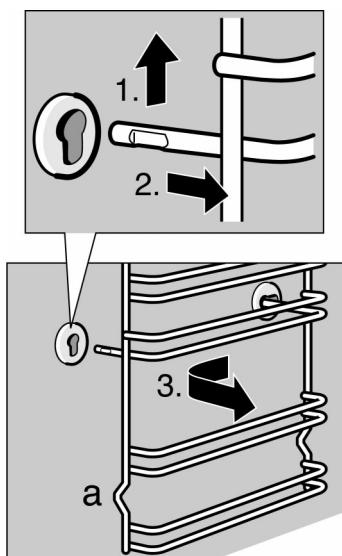
Junta

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.

Limpieza de las rejillas



Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

Extracción de las rejillas:

1. Levantar la rejilla
2. y descolgarla.
3. Luego tirar de la rejilla al completo
y extraerla.

Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja o con un cepillo.

Inserción de las rejillas:

Insertar en primer lugar la rejilla en el zócalo de conexión trasero, empujar un poco hacia atrás y luego, introducirla en el zócalo delantero.

Las rejillas encajan en la derecha y la izquierda. La curvatura (a) debe estar siempre hacia abajo.

¿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, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

Avería	Possible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente.
El indicador de hora parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a poner el reloj en hora.

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

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.

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.

N.º de producto y n.º de fabricación

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La placa de características con los números se encuentra en el 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.

N.º de producto

Fecha de fabricación

Servicio de asistencia
técnica 

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

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

Horneado en un nivel

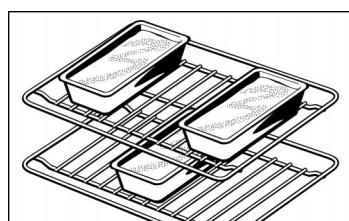
Al hornear pasteles en un nivel, utilizar el calor superior/inferior ☒. De este modo, se consigue un mejor resultado de horneado del pastel.

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.

Si se desea colocar en el horno tres moldes rectangulares a la vez, colocarlos sobre las parrillas como se ilustra en la figura.



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.

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.

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles de masa batida simple	Molde alto/molde de corona/molde rectangular 3 moldes rectangulares*	2 1+3	□ □	170-190 150-170	50-60 70-100
Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)	Molde alto/molde de corona/molde rectangular 3 moldes rectangulares*	2 1+3	□ □	150-170 140-160	60-70 70-100
Base de pastaflora con borde	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, pastaflora**	Molde desarmable de metal oscuro	1	□	170-190	70-90
Tarta fina de fruta, de masa batida	Molde desarmable/molde alto	2	□	160-180	50-60
Pasteles salados** (p. ej. quiche, pastel de cebolla)	Molde desarmable	1	□	180-200	50-60

* Prestar atención a la posición del molde rectangular. Las parrillas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

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

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Masa batida o masa de levadura con revestimiento seco	Bandeja	2	□	170-190	20-30
	Bandeja + bandeja universal**	2+4	◎	150-170	35-45
Masa batida o masa de levadura con capa jugosa* (fruta)	Bandeja	3	□	170-190	40-50
	Bandeja + bandeja universal**	2+4	◎	150-170	50-60
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja universal	3	□	170-190	15-20
Trenza con 500 g de harina	Bandeja universal	2	□	170-190	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	3	□	160-180	60-70
Bollos con 1 kg de harina	Bandeja universal	3	□	150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	2	□	180-200	55-65
Pizzas	Bandeja	2	□	220-240	25-35
	Bandeja + bandeja universal**	2+4	◎	180-200	40-50

* Utilizar la bandeja universal más honda para hacer pasteles de frutas muy jugosos.

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

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	8
				200	35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja universal	2	□	270	8
				200	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 y galletas	Bandeja	3		150-170	10-20
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		130-150	25-35
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		130-150	30-40
Merengues	Bandeja	3		80-100	100-190
Buñuelos de viento	Bandeja	2		200-220	30-40
Almendrados	Bandeja	3		100-120	30-40
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		100-120	35-45
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		100-120	40-50
Pasta de hojaldre	Bandeja	3		190-210	20-30
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		190-210	30-40
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		190-210	35-45

* Las bandejas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

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

*** Introducir la bandeja universal en la parte inferior. La bandeja se puede retirar antes.

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. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior ☉ a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.
El pastel de frutas 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 evaca por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado

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.

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

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

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.

Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla. En caso de querer preparar una sola pieza, colocarla en la parte central de la parrilla. Ahí saldrá mejor.

Introducir adicionalmente la bandeja universal en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.

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

La resistencia del grill se conecta y desconecta automáticamente. Esto es 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"/>	200-220	80
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	120
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	90
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	40
Bistecs, bien hechos		Parrilla***	5	<input type="checkbox"/>	3	20
			5	<input type="checkbox"/>	3	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1 kg	abierto	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	100
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	140
	2 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	160
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg	abierto	1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	150
	2 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	180
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4	<input type="checkbox"/>	3	15
Asado de ternera	1 kg	abierto	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	120

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Pierna de cordero deshuesada	1,5kg	abierto	1		150-170	120
* Dar la vuelta al roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 minutos.						
** Practicar varios cortes en la corteza de la carne de cerdo. En caso de tener previsto dar la vuelta a la carne, colocarla primero con la corteza hacia abajo en el recipiente.						
*** Introducir la bandeja universal a la altura 1.						

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 la pieza entera 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.

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		190-210	50-80

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		170-190	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla	2		150-170	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

Pescado

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

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Pescado asado al grill	de 300 g	Parrilla*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	4		Escalón 3	20-25

* Introducir la bandeja universal a la altura 1.

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.

Gratinados, soufflés, tostadas

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

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	Molde para soufflés	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	40-50
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	Molde para gratinar, bandeja universal	3	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	30-40
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinados de patatas)	Molde para soufflés o bandeja universal	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	50-60
Dorar tostadas 4 piezas 12 piezas	Parrilla	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	6-7
		5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4-5
Gratinar tostadas 4 piezas 12 piezas	Parrilla**	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	7-10
		4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	5-8

* El gratinado no deberá tener una altura superior a 2 cm.

** Introducir la bandeja universal siempre a la altura 1.

Alimentos precocinados congelados

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	2		190-210	15-25
	Pizza con base gruesa	2		170-190	20-30
	Pizza-baguette	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20
Productos hechos de patata*	Patatas fritas	2		190-210	20-30
	Patatas duquesa	2		190-210	20-30
	Tortitas de patata	2		190-210	20-30
	Bolsitas de patata rellenas	2		190-210	15-25
Productos de panadería*	Panecillos	3		190-210	10-20
	Rosquillas saladas	3		200-220	10-20
Albóndigas*	Barritas de pescado	2		180-200	5-15
	Barritas de pollo	2		180-200	10-20
	Hamburguesa de verdura	2		180-200	15-25
Pastel de hojaldre*	Empanada de manzana	3		190-210	30-40

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

Descongelación

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.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Productos congelados* p. ej. tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas	Parrilla	2		El selector de temperatura permanece desconectado.

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

Desechar

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	2+4		80	aprox. 5
800 g de peras cortadas a trozos	2+4		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	2+4		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas aromáticas, limpias	2+4		80	aprox. 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 mermeladas

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.

No introducir más de seis frascos al mismo tiempo en el 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 comutar o desconectar el horno, cerciorarse de que el contenido de los tarros esté burbujeando realmente.

Así se programa

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. 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 170 a 180 °C.

Cocción de mermeladas

En cuanto empiecen a aparecer burbujas dentro de los tarros a intervalos breves - una vez transcurridos de 40 a 50 minutos - desconectar el selector de temperaturas. El selector de funciones se mantiene conectado.

Una vez transcurridos de 25 a 35 minutos de calor residual del horno, retirar los tarros del mismo. Si se dejan enfriar durante un período prolongado en el horno, se fomenta la aparición de gérmenes y la acidulación de la mermelada. Desconectar el selector de funciones.

Fruta en tarros de 1 litro de capacidad	a partir de la aparición de las burbujas	Calentamiento posterior
Manzanas, grosellas, fresas	Desconexión	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas	Desconexión	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	Desconexión	aprox. 35 minutos

Cocción de verduras

En cuanto empiecen a ascender burbujas en el tarro, reducir el selector de temperatura al escalón de 120 a 140 °C. Consultar en la tabla cuándo debe desconectarse el selector de temperaturas. Dejar las verduras en el horno unos 30-35 minutos más. Durante este tiempo, el selector de funciones se mantiene conectado.

Verduras con caldo frío en tarros de un litro de capacidad	a partir de la aparición de las burbujas 120-140 °C	Calentamiento posterior
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 tarros del horno

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

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

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.

¿Cómo se forma la acrilamida?

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

¿Qué alimentos están afectados?

altas temperaturas
un contenido de agua reducido en los alimentos
productos demasiado dorados.

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 aid¹ y BMVEL²:

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.

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

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

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, en minutos
Churros y buñuelos	Bandeja	2		150-170	20-30
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		140-160	30-40
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		140-160	40-50
Pastelitos 20 piezas	Bandeja	3		160-180	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	Bandeja + bandeja universal**	2+4		150-170	25-35
	2 bandejas* + bandeja universal***	2+3+5		150-170	30-40
Bizcocho de agua	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	3		170-190	40-50
	Bandeja + bandeja universal**	2+4		150-170	50-60
Pastel de manzana recubierto	2 parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Bandeja universal + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

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

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

*** Introducir la bandeja universal siempre en la parte inferior. La bandeja se puede retirar antes.

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

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 minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	1-2
Hamburguesa de ternera 12 unidades*	Parrilla	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

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

Noticias

Noticias

Noticias