

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.

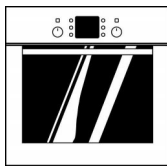
En las tablas se encontrarán los valores de ajuste y las alturas de colocación de muchos platos habituales. Todo ello probado en nuestro estudio de cocina.

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 6345.0 F

es

9000 045 165

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	5
Antes del montaje	5
Indicaciones de seguridad	5
Causas de los daños	6
Su nuevo horno	7
El panel de mando	7
Selector de funciones	8
Selector de temperaturas	8
Teclas de manejo y panel indicador	9
Mandos giratorios escamoteables	9
Tipos de calentamiento	10
El carrito del horno y sus accesorios	11
Ventilador	14
Antes del primer uso	14
Calentar el horno	14
Limpieza previa de los accesorios	15
Programar el horno	15
Así se programa	15
El horno se desconecta automáticamente	16
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	17
Calentamiento rápido	18
Así se programa	18
Hora	19
Así se programa	19
Reloj avisador	20
Así se programa	20

Contenido

Ajustes básicos	21
Modificar los ajustes básicos	22
Seguro para niños	23
Limitación automática del tiempo	23
Autolimpieza automática	24
Así se programa	25
La autolimpieza debe conectarse y desconectarse automáticamente	26
Una vez el horno se haya enfriado	27
Cuidados y limpieza	27
Parte externa del aparato	27
Horno	28
Junta	29
Accesorios	29
Limpieza de los vidrios	29
¿Qué hacer en caso de avería?	32
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	34
Servicio de Asistencia Técnica	35
Embalaje y aparatos usados	35
Tablas y sugerencias	36
Pasteles y repostería	36
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	38
Carne, aves, pescado, gratinados, tostadas	39
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	41
Preparación del menú	42
Alimentos precocinados congelados	43

Contenido

Descongelación	44
Desecar	45
Consejos prácticos para el ahorro de energía	45
Acrilamida en los alimentos	46
¿Qué se puede hacer?	46
Comidas normalizadas	47

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.

Autolimpieza automática



Los restos de alimentos, grasa y salsa pueden inflamarse durante la autolimpieza. ¡Peligro de incendio! Eliminar la suciedad basta del horno antes efectuar un proceso de autolimpieza.

No colgar de la manilla de la puerta objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina. ¡Peligro de incendio!

La cocina se calienta mucho por fuera durante el proceso de autolimpieza. Mantener alejados a los niños.

No limpiar nunca bandejas y moldes con revestimiento antiadherente con la función autolimpieza automática (funcionamiento por pirólisis). A altas temperaturas, el recubrimiento antiadherente puede originar gases tóxicos: ¡peligro de daños graves para la salud!

Causas de los daños

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

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

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 en que se prepara 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 el carrito abierto del horno

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. Incluso si sólo se abre un poquito el carrito, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes.

Junta del horno muy sucia

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

Carrito del horno como superficie de apoyo

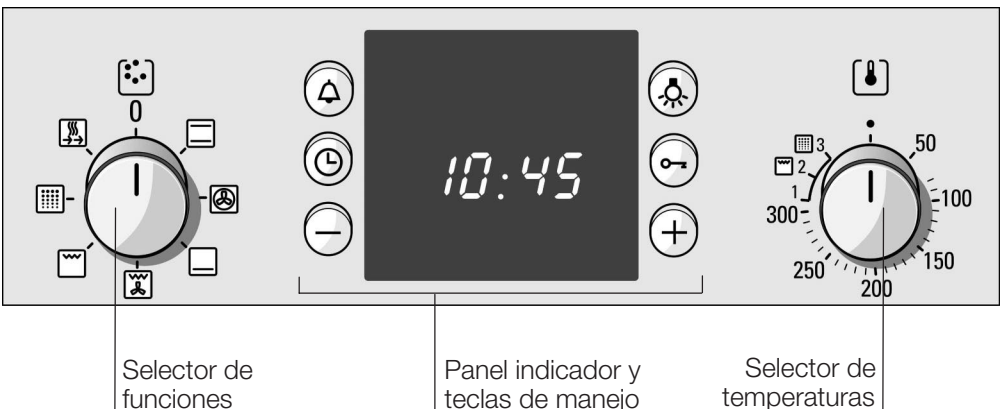
No subirse ni sentarse en el carrito abierto del horno.

Su nuevo horno

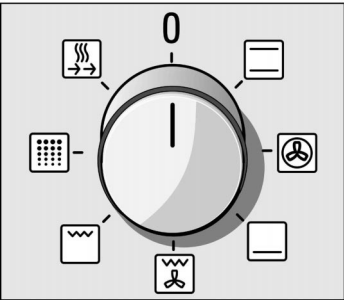
Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el panel de mando con los interruptores y las indicaciones visuales. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



Selector de funciones



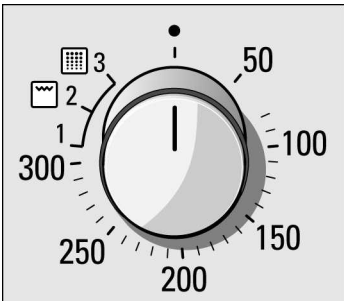
Ajustar el tipo de calentamiento del horno mediante el selector de funciones.

Posiciones	
	Calor superior e inferior
	Aire caliente 3D*
	Calor inferior
	Grill de infrarrojos con aire caliente
	Grill variable
	Autolimpieza automática
	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, se ilumina el símbolo en la indicación visual. La luz del horno se enciende.

Selector de temperaturas



Con el selector de temperaturas se puede ajustar la temperatura, los escalones del grill o los niveles de limpieza.

Temperatura	
50-300	Márgenes de temperatura en °C

Grill	
1	Grill flojo
2	Grill medio
3	Grill potente

Limpieza	
1	Limpieza ligera
2	Limpieza media
3	Limpieza intensiva

Escalones del grill y niveles de limpieza

Nota

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 y al realizar la autolimpieza el símbolo no se enciende.

Los escalones 1, 2 y 3 sirven para asar con el grill variable  y para la autolimpieza automática .

En el aire caliente 3D  la temperatura máxima es de 275 °C.

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.
Tecla de la lámpara de iluminación del horno 	Para conectar y desconectar la lámpara en el horno.

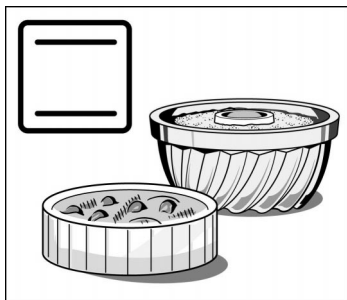
En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

Mandos giratorios escamoteables

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

Los mandos giratorios pueden girarse a derecha o a izquierda.

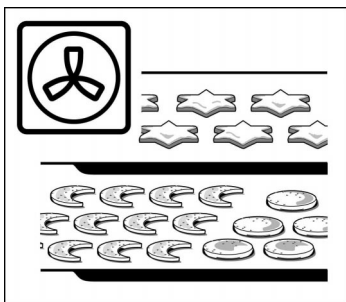
Tipos de calentamiento



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, obtendrá 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.

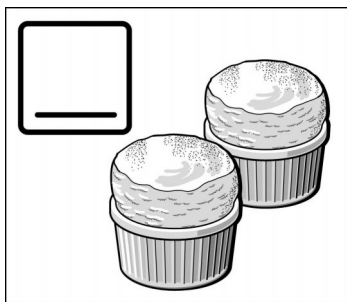


Aire caliente 3D

Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor del calentador circular de forma uniforme por el horno.

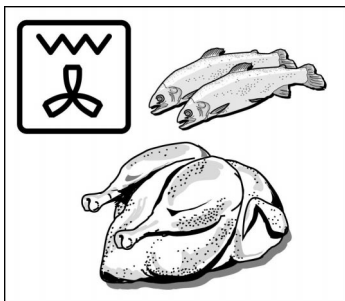
Con el aire caliente 3D se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles. Se pueden hornear pastas y hojaldres en tres niveles a la vez. Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las de calor superior e inferior. Puede adquirir bandejas adicionales en un comercio especializado.

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



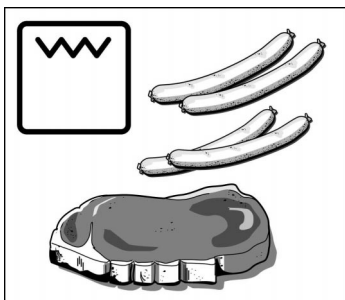
Calor inferior

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



Grill de infrarrojos con aire caliente

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



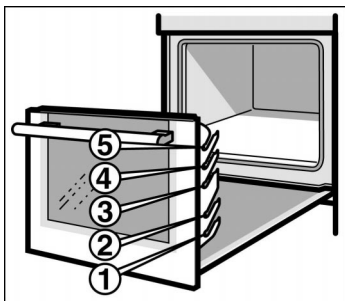
Grill variable

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

Nota

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

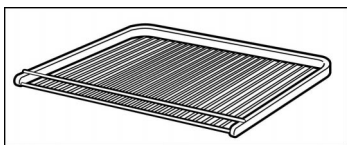
El carrito del horno y sus accesorios



Los accesorios pueden colocarse a 5 alturas diferentes.

Los accesorios se colocan en los ganchos a izquierda y derecha.

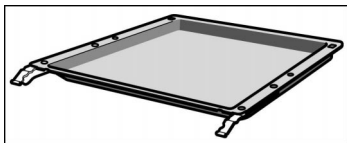
Accesorios



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

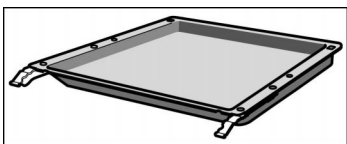
Parrilla HEZ 344000

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



Bandeja esmaltada HEZ 341070

para pasteles y galletas.

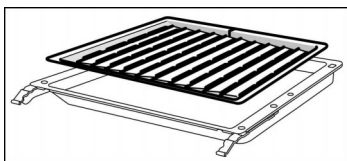


Bandeja universal HEZ 342070

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

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

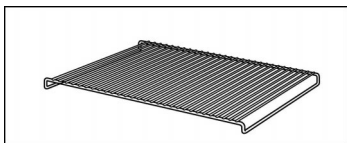


Bandeja para grill HEZ 325070

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.

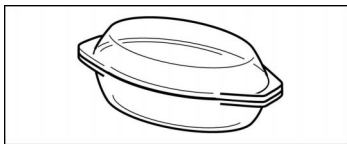
Asar al grill con la bandeja para grill: utilizar la misma altura de colocación que para la parrilla.

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



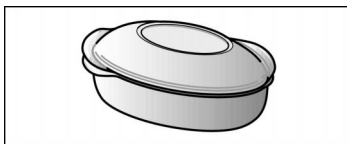
Parrilla HEZ 324000

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



Asador de cristal HMZ21GB

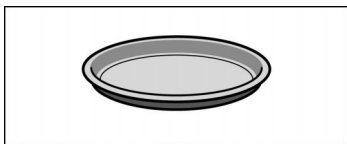
Para preparar platos guisados y platos en el horno. Está especialmente indicado para el asado automático.



Asador de metal HEZ 6000

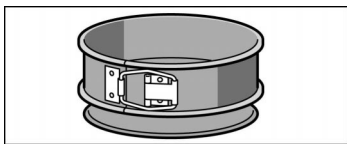
se adapta a la zona de asado de la placa de cocción vitrocerámica. El asador es apropiado tanto para la técnica sensorial para cocinar, así como para el asado automático.

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



Bandeja para pizzas HEZ 317000

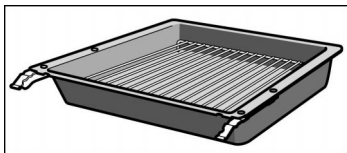
apropiada para p. ej. pizzas, productos ultracongelados y pastel grandes y redondos. Se puede utilizar la bandeja para pizzas en lugar de la bandeja universal. Colocar la bandeja sobre la parrilla. Tomar como referencia los datos de las tablas.



Molde para bizcocho HEZ 6001

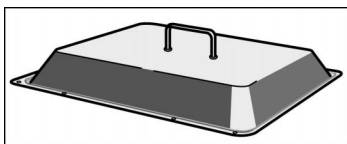
Con el molde para bizcocho a prueba de derrame, se pueden hornear bizcochos especialmente jugosos. Gracias al borde extra ancho, se evita que el contenido se derrame y así la cocina permanece limpia.

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



Bandeja profesional HEZ 343070

para preparar alimentos en grandes cantidades.



Tapa para la bandeja profesional HEZ 333001

convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.

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.

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.

Si en la indicación parpadean el símbolo  y tres ceros

Calentar el horno

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.

Proceder de la siguiente forma

Limpieza previa de los accesorios

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

Programar el horno

Desconectar el horno manualmente

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

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

El horno se conecta y desconecta automáticamente

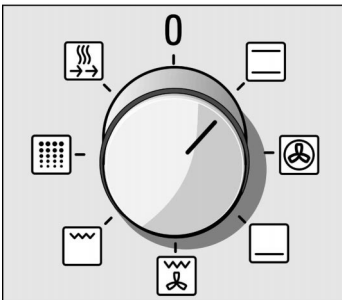
Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

Tablas y sugerencias

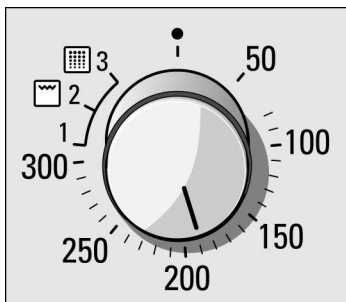
En el capítulo Tablas y sugerencias se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

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

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

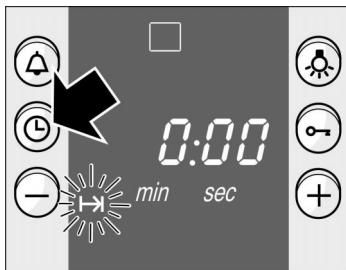
Modificación de los ajustes

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

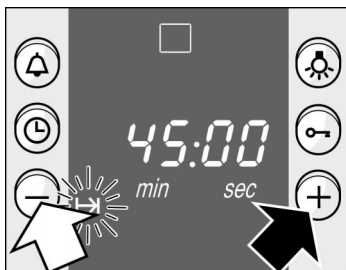
El horno se desconecta automáticamente

Ejemplo: Duración
45 minutos

Programarlo como se describe en los puntos 1 y 2. Introducir 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.
Desconectar el selector de funciones.

Modificar los ajustes

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

Borrar el ajuste

Desconectar el selector de funciones.

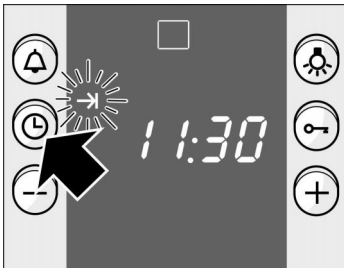
Consulta de los ajustes

Consultar el tiempo de finalización →| o la hora ⌚:
Pulsar la hora ⌚ tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

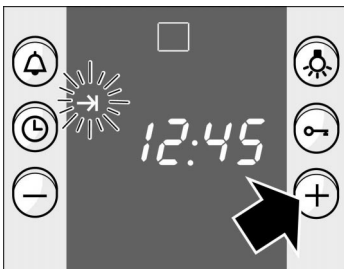
El horno se conecta y se desconecta automáticamente

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

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



- 5.** Pulsar la tecla de reloj ⌚ tantas veces hasta que el símbolo fin →| parpadee.
En la indicación visual puede verse 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.
Desconectar el selector de funciones.

Nota

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

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

Se oirá una señal breve. El símbolo  se apaga.

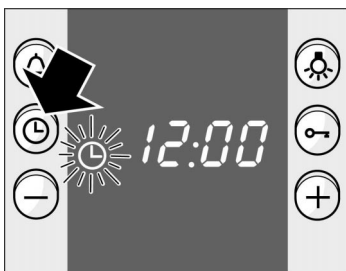
Introducir el plato en el horno y programarlo.

Hora

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

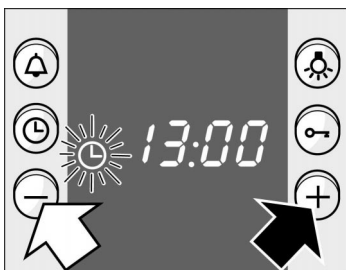
Así se programa

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 la tecla de reloj ⌚ y modificar la hora mediante la tecla + o la tecla -.

Ocultar la hora

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

Para ello hay que modificar el ajuste básico. Consultar el capítulo Ajustes básicos.

Reloj avisador

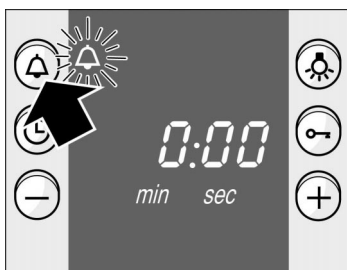
Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

El reloj avisador tiene una señal especial.

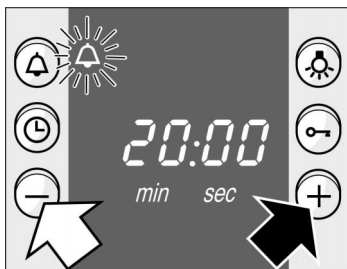
También es posible ajustar el reloj avisador cuando el seguro para niños está activo.

Así se programa

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 enciende en la indicación visual. El tiempo transcurre de manera visible.

El tiempo ha transcurrido

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

Modificar el tiempo del reloj avisador

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

Borrar el ajuste

Pulsar la tecla de reloj avisador  3x.

El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente

Los símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible en la indicación visual. Consultar tiempo restante **I→I**, tiempo de finalización **→I** o hora **⌚**: Pulsar la tecla de reloj **⌚** tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente. El valor consultado aparecerá por unos segundos en la indicación visual.

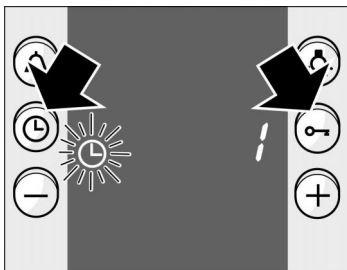
Ajustes básicos

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>I</i> = hora visible	Indicación de la hora	Hora ⌚ = hora ocultada
Duración de la señal ⌚ <i>I</i> = aprox. 10 s	Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador	Duración de la señal 2 = aprox. 1 min 3 = aprox. 4 min
Tiempo de aplicación I→I 2 = medio	Tiempo de espera entre los pasos hasta que se aplica el ajuste	Tiempo de aplicación <i>I</i> = corto 3 = largo

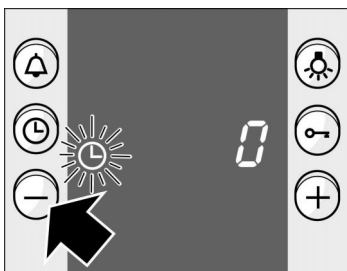
Modificar los ajustes básicos

Ejemplo: Ocultar la hora

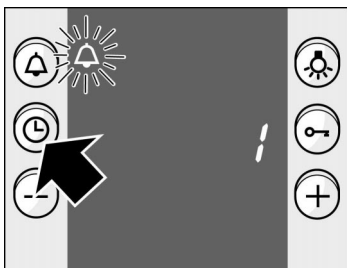


No debe haber ningún funcionamiento ajustado.

1. Pulsar simultáneamente la tecla de reloj ⌚ y la tecla  hasta que aparezca un  en la indicación visual. Esto es el ajuste básico de 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  para el ajuste básico de la duración de la señal.

En caso de no desear modificar todos los ajustes básicos

Corrección

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 ⌚.

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

El selector de funciones debe estar desconectado. 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.

Limitación automática del tiempo

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

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

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

Anular la limitación automática del tiempo

Introducir la duración y el horno se desconectará automáticamente.

Se ha anulado la limitación del tiempo.

Autolimpieza automática

Para ello, el horno se calienta hasta alcanzar aprox. 500 °C. Los residuos que hayan quedado después de asar, asar al grill u hornear se queman.

Es posible escoger entre tres niveles de limpieza.

Nivel	Grado de limpieza	Duración
1	ligero	aprox. 1¼ hora
2	medio	aprox. 1½ hora
3	intensivo	aprox. 2 horas

Debería tenerse en cuenta lo siguiente:



para su seguridad el horno se bloquea automáticamente a partir de aprox. 250 °C. La puerta del horno sólo se puede volver a abrir cuando la temperatura ha descendido por debajo de los 300 °C.

El horno se calienta mucho por fuera. Procurar que la parte frontal quede libre. Mantener alejados a los niños.

No intentar abrir la puerta del horno mientras se esté efectuando la autolimpieza del mismo. La limpieza podría interrumpirse.

La lámpara del horno no se puede conectar durante la autolimpieza.

Antes de la autolimpieza



Sacar del horno los accesorios que no correspondan y toda la vajilla.

Los restos de alimentos, grasa y salsa pueden inflamarse. ¡Peligro de incendio!.

Limpiar el horno y los accesorios con un paño húmedo.

Limpiar la zona de las juntas de la puerta y de los laterales del horno. Las juntas no deben frotarse con fuerza.

Limpieza conjunta de los accesorios



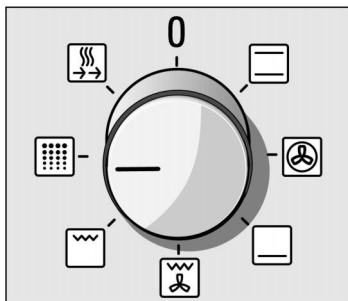
La bandeja universal o la bandeja de horneado esmaltada se pueden colocar en la altura 2 y limpiarse también.

La parrilla no es apropiada para la autolimpieza.

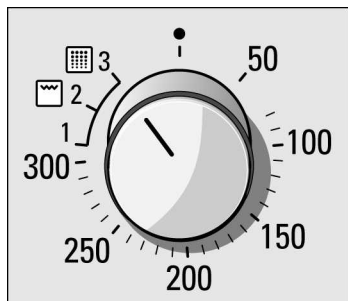
No limpiar nunca bandejas y moldes con revestimiento antiadherente con la función autolimpieza automática (funcionamiento por pirólisis). A altas temperaturas, el recubrimiento antiadherente puede originar gases tóxicos: ¡peligro de daños graves para la salud!

Así se programa

Ejemplo: Nivel de limpieza 3



1. Colocar el selector de funciones en



2. Programar el escalón 3 con el selector de temperaturas.

Tras unos segundos se iniciará la autolimpieza.

El tiempo de limpieza ha finalizado

Suena una señal y el símbolo duración parpadea. Desconectar primero el selector de funciones cuando se pueda abrir la puerta.

Consultar la duración y el fin

Consultar la duración restante **I→I** o el tiempo de finalización **→I**:

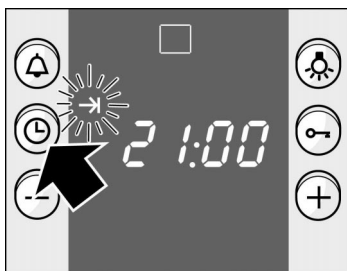
Pulsar repetidamente la tecla de reloj **⌚** hasta que aparezca el símbolo respectivo.

La autolimpieza debe conectarse y desconectarse automáticamente

Ejemplo: La autolimpieza debe haber finalizado a las 23.00 horas.

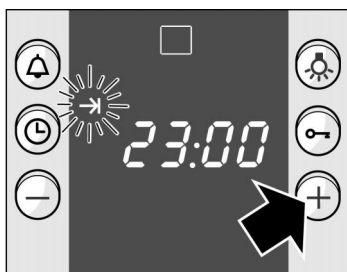
Así se podrá, p. ej., utilizar la corriente de tarifa nocturna más económica.

Programar como se indica en los puntos 1 y 2.



3. Pulsar repetidamente la tecla de reloj **⌚** hasta que el símbolo fin **→I** parpadee en la indicación visual.

En la indicación puede verse cuándo finalizará la autolimpieza.



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

La autolimpieza se conecta y desconecta en el momento adecuado.

Tras la puesta en marcha aparecerá de nuevo la hora.

El tiempo de limpieza ha finalizado

Suena una señal y el símbolo duración **I→I** parpadea. Desconectar el selector de funciones cuando se pueda abrir la puerta.

Cancelar el ajuste

Desconectar el selector de funciones.

Nota

Una vez iniciada la limpieza, ya no se puede modificar el nivel de limpieza.

Una vez el horno se haya enfriado

Por cierto

Limpiar la ceniza que haya quedado en el horno con un paño húmedo.

Si el uso del horno es normal, basta con limpiarlo cada 2-3 meses. Para una limpieza se necesitan sólo de 2,5 a 4,7 kilovatios por hora.

El esmalte especialmente resistente al calor y las piezas pulidas en el horno pueden volverse mates o cambiar de color con el tiempo. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos.

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 un paño suave.

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

Indicación

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

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

Aparatos con frontal de acero inoxidable

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

Aparatos con frontal de aluminio

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

Utilizar un detergente suave para ventanas. Limpiar la superficie con un 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 esmaltadas del horno.

Para mayor facilidad en la limpieza del horno puede encenderse la lámpara de iluminación del horno con la tecla  y extraer el carro móvil del horno.

Extraer el carro móvil del horno

Extraer el carro móvil del horno hasta que haga tope, levantarlo ligeramente, sacarlo y depositarlo con precaución en una superficie.

Limpieza de las superficies esmaltadas del horno

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

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

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.

Limpieza del tapa del vidrio protector de la lámpara del horno

Limpie el vidrio protector preferiblemente con lavavajillas.

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.

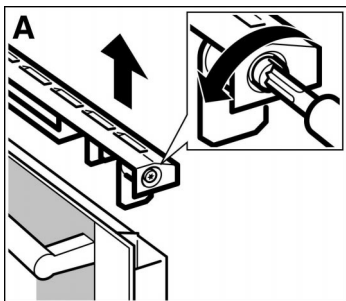
En la autolimpieza automática es posible limpiar también la bandeja universal o la bandeja de horno esmaltada.

Limpieza de los vidrios

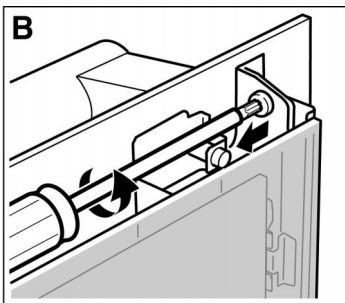
Los vidrios del carrito móvil del horno se pueden retirar para facilitar la limpieza.

Observar el desmontaje de los vidrios interiores para volver a montar los vidrios en el mismo orden. Orientarse por el número correspondiente que se encuentra en el vidrio.

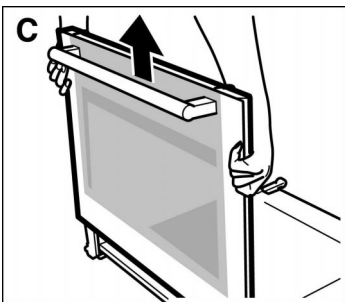
Desmontar



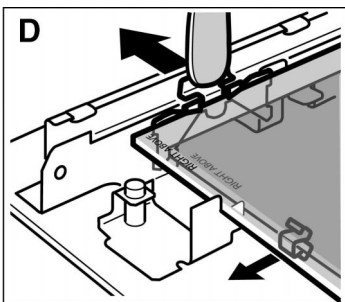
1. Extraer el carro móvil del horno.
2. Desenroscar la tapa superior en el carro móvil del horno. Para ello, aflojar los tornillos a izquierda y derecha. (figura A)



3. Extraer los dos tornillos a izquierda y derecha. (figura B)



4. Sujetar los vidrios a izquierda y derecha y extraerlos hacia arriba. (figura C)
Depositar con el asa hacia abajo sobre un paño.
El vidrio interior con los ganchos permanece en el carro móvil del horno.

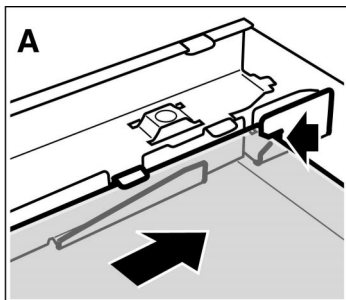


5. Extraer los muelles de sujeción a derecha e izquierda ejerciendo presión hacia fuera. Si hubiera dificultad en extraer las grapas, utilice una cuchara. (figura D)
Extraer el vidrio superior.
6. Retirar las grapas pequeñas del vidrio inferior. (figura D)
7. Extraer el vidrio inferior como se describe en el punto 6.

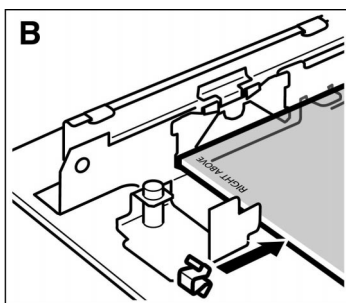
Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

Montaje

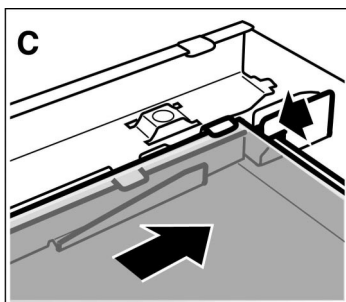
Observar que en ambos vidrios la inscripción "Right above" abajo en la izquierda se encuentra invertida.



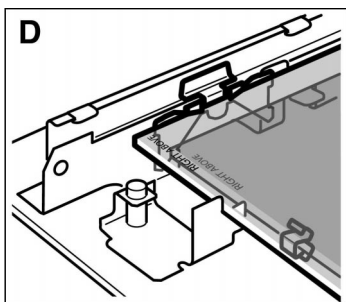
1. Introducir el vidrio inferior de manera inclinada hacia atrás. (figura A)
2. Ejercer presión hacia fuera en los muelles de sujeción a derecha e izquierda hasta que el vidrio se haya depositado.



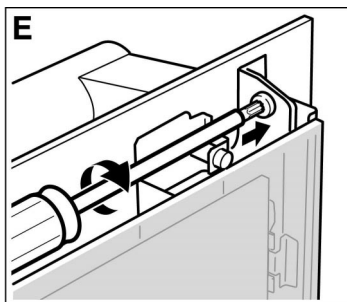
3. Volver a colocar las grapas pequeñas en el vidrio inferior. (figura B)



4. Introducir el vidrio superior. (figura C)



5. Ejercer presión hacia fuera sobre los muelles de sujeción a derecha e izquierda hasta que el vidrio se haya depositado. (figura D)
6. Presionar con fuerza delante sobre el vidrio para que encastre. Comprobar si el vidrio ha encajado correctamente.



7. Volver a colocar los dos tornillos a izquierda y derecha. (figura E)
 8. Volver a insertar los vidrios en el soporte del carro móvil del horno.
 9. Colocar la tapa y atornillarla. Si no se pudiera atornillar la tapa, comprobar que los vidrios estén correctamente encajados en el soporte.
 10. Volver a cerrar el carro móvil del horno.
- La puerta del horno sólo se puede volver a utilizar cuando los vidrios se han montado debidamente.**

¿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	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente.
La pantalla de visualización del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a poner el reloj en hora.
No se puede abrir la puerta del horno. El selector de funciones está en la posición  y en la indicación parpadean tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Desconectar el selector de funciones. Ajustar la hora y poner otra vez en marcha la autolimpieza. Si no se quiere que se repita la autolimpieza, esperar hasta que el horno se enfríe por debajo de los 300 °C.

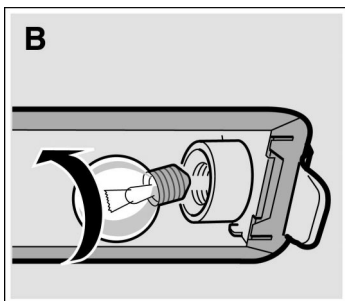
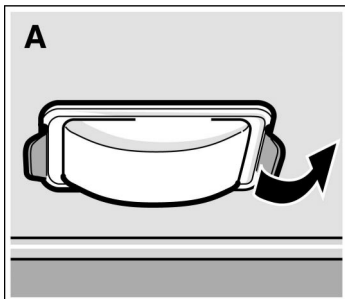
Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
La cocina no calienta. En la indicación de temperatura aparece un cuadrado.	El aparato está en modo de demostración.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Esperar aprox. 20 segundos. Conectar de nuevo el fusible. A continuación, en un intervalo de 2 minutos, pulsar la tecla de calentamiento rápido durante 6 segundos hasta que desaparezca el cuadrado de la indicación visual.
En el indicador de hora aparece un "5".	Se ha activado la limitación automática del tiempo.	Desconectar el selector de funciones.
En el indicador de hora aparece el mensaje de error "Er 1" o "Er 4".	La sonda térmica no funciona.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador de hora aparece el mensaje de error "Er 2".	Conexión eléctrica errónea.	Desconectar el fusible en la caja de fusibles y conectar el aparato correctamente.
En el indicador de hora aparece el mensaje de error "Er 6". La autolimpieza está programada.	El cierre de la puerta del horno no funciona bien.	Desconectar el selector de funciones y avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Se pueden utilizar todas las demás funciones del horno.
No se puede abrir la puerta del horno. En el indicador de hora aparece el mensaje de error "Er 7".	El desbloqueo de la puerta del horno tiene una avería.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En la pantalla de visualización del reloj aparece el mensaje de error "Er 11".	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o la tecla se ha atascado.	Pulsar por separado cada una de las teclas. Si el mensaje de error persiste, llamar al servicio de asistencia técnica.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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

Cambiar la lámpara de iluminación del horno

Proceder de la siguiente forma



Sustitución del vidrio protector

Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Es posible 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. Retirar el vidrio protector. Para ello, presionar hacia atrás la lengüeta de metal con el pulgar. Figura A.
4. Retirar la lámpara y sustituirla por una del mismo tipo. Figura B.
5. Volver a colocar la tapa de vidrio. Para ello, colocarla en un lado y presionar por el otro. El vidrio queda encajado.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

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 halla en la parte lateral el carrito 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	FD
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 para hornear oscuros de metal resultan más apropiados. Si se emplean moldes oscuros para hornear de paredes finas metálicas o recipientes de cristal se prolonga el tiempo de cocción y el pastel no se dorará de una manera tan uniforme.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

Tablas

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

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas. 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
Tarta*	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1		230-250	30-40
		1+3		180-200	45-55
Quiche*	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1		200-220	40-50
Pasteles*	Molde para pasteles de hojalata, 28 cm	1		190-210	50-60

* Para hornear más de un pastel a la vez, colocar varios moldes sobre la parrilla.

Pasteles en la bandeja de horno		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pizzas	Bandeja de horno	2		230-250	25-35
	Bandeja de horno + bandeja universal*	2+4		180-200	45-55
Pasta de hojaldre	Bandeja de horno	3		200-220	20-30
	Bandeja de horno + bandeja universal*	2+4		180-200	35-45
	2 bandejas de horno** + bandeja universal***	2+3+5		180-200	40-50
Merengues	Bandeja de horno	3		80-100	160-210
Churros y buñuelos	Bandeja de horno	3		170-190	20-30
	Bandeja de horno + bandeja universal*	2+4		140-160	35-45
	2 bandejas de horno** + bandeja universal***	2+3+5		130-150	45-55
Almendrados	Bandeja de horno	3		110-130	30-40
	Bandeja de horno + bandeja universal*	2+4		100-120	40-50
	2 bandejas de horno** + bandeja universal***	2+3+5		100-120	45-55

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

** Es posible adquirir una bandeja de horno adicional en el comercio especializado o en el servicio de asistencia técnica.

*** Colocar la bandeja universal debajo. Ésta puede retirarse 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 evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado, gratinados, tostadas

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

Para cocinar grandes asados y aves utilizar el asador giratorio y la bandeja universal. Verter agua en la bandeja universal hasta cubrir la base.

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; desconectarlo y dejar 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.

Ejemplo	Cantidad	Recipiente	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempera- tura °C, grill	Duración, en minutos
Roastbeef poco hecho	1 kg	abierto	1		230-240	50
Roastbeef, al punto	1 kg	abierto	1		250-260	60
Pierna de cordero	1,5 kg	abierto	1		160-180	120
Rollo de asado de cerdo	2 kg	abierto	1		170-190	150
Brochetas	1 kg	abierto	1		190-210	100
Pollo	1,5 kg	Parrilla**	2		190-210	80
Pato	1,7 kg	Parrilla**	2		180-200	100
Gratén de patatas*		Molde para soufflés o bandeja universal	2		160-180	60

Ejemplo	Cantidad	Recipiente	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempera- tura °C, grill	Duración, en minutos
Dorar tostadas		Parrilla**	5		3	4-5
Pescado asado al grill	300 g	Parrilla**	4		1-2	25

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

** 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.

Preparación del menú

Con la función «Aire caliente 3D» se puede cocinar un menú completo. El calor generado en el horno es aprovechado óptimamente, no produciéndose transmisiones de olor ni sabor de un alimento a otro.

Ejemplo 1

Platos	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración minutos
Parrilla 1 Pierna de cordero 1,3 kg	Recipiente sobre la parrilla	2		180	95
Patatas al horno					Tras 45 minutos de asado, colocar las patatas en torno a la pierna e introducir el molde en el horno.
Parrilla 2 Tarta	Molde para pasteles sobre la parrilla	4		180	

Ejemplo 2

Platos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración minutos
Parrilla 1 Pierna de cordero* 1,3 kg	Recipiente sobre la parrilla	2		180	95
Parrilla 2 Gratinado de patatas	Molde para pasteles sobre la parrilla	4		180	Las patatas se pueden introducir en el horno al cabo de unos 20 minutos.

* 20 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción, añadir los tomates a la pierna de cordero.

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		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pastel de hojaldre relleno de fruta*	Bandeja universal	3		190-210	45-55
Patatas fritas*	Bandeja universal	3		200-220	25-30
Pizza*	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Parrilla	3		200-220	15-20

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

Nota

La bandeja universal se puede deformar durante el horneado de productos congelados. Esto se debe a las diferencias de temperatura que sufren los accesorios. La deformación desaparece durante el horneado.

Descongelación

Extraer el alimento de su envase, ponerlo en un recipiente adecuado y colocar 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 calenta- miento	Temperatura °C
Productos congelados delicados por ejemplo tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc.	Parrilla	2		El selector de temperaturas permanece desconectado.
Otros alimentos congelados* Pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas	Parrilla	2		50 °C

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

Desecar

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.

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

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

¿Qué alimentos están afectados?

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

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

¿Qué se puede hacer?

Se pueden evitar valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill.
Las siguientes recomendaciones han sido publicadas por aid¹ y BMVEL²:

Generalidades

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 calenta- miento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Churros y buñuelos	Bandeja esmaltada	3		170-190	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja	Bandeja esmaltada	3		170-190	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	Bandeja esmaltada + bandeja universal*	2+4		140-160	30-40
Bizcocho de agua	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	3		170-190	40-50

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Pastel de manzana recubierto	2 Parrillas + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	1+3		190-210	75-85
Pastel de manzana recubierto	Bandeja universal + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

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

** 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 calenta- miento	Escalón del grill	Duración minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		3	1-2
Hamburguesa de ternera 12 piezas*	Parrilla	4		3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurridas 2/3 del tiempo. Introducir la bandeja universal siempre a la altura 1.