

## **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.

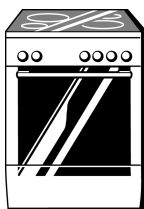
Y si se produce una avería - aquí se encontrarán informaciones sobre cómo solucionar por uno mismo las pequeñas averías.

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

¡Buen provecho!

## **Instrucciones de uso**

---



**HLN 1220.0 E**

**es 9000 090 154**

# Contenido

<b>Qué hay que tener en cuenta</b> .....	<b>4</b>
Indicaciones de seguridad .....	4
Causas de los daños .....	6
<b>Instalación y conexión</b> .....	<b>7</b>
Para el instalador .....	7
Nivelar la cocina .....	8
<b>Éste es su nuevo horno</b> .....	<b>9</b>
La placa de cocción .....	10
El horno .....	11
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>14</b>
Calentar el horno .....	14
Limpieza previa de los accesorios .....	14
<b>Ajustar la placa de cocción</b> .....	<b>15</b>
Así se ajusta .....	15
Indicador de calor residual .....	15
Tabla de cocción .....	16
<b>Programar el horno</b> .....	<b>17</b>
Así se programa .....	17
<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>18</b>
Productos de limpieza .....	18
Para facilitar la limpieza .....	19
Consejos y advertencias .....	20
<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....	<b>20</b>
Cambiar la lámpara del techo del horno .....	21
<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>22</b>

# Contenido

<b>Tablas y sugerencias</b> .....	<b>23</b>
Pasteles y repostería .....	23
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	26
Carne, aves, pescado .....	27
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill .....	30
Gratinados, soufflés, tostadas .....	31
Alimentos precocinados congelados .....	32
Consejos para ahorrar energía .....	33
<b>La acrilamida en los alimentos</b> .....	<b>34</b>
<b>Comidas normalizadas</b> .....	<b>36</b>

---

# Qué hay que tener en cuenta

Lea atentamente este manual de instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Guardar las instrucciones de servicio para un posible propietario posterior.

## **Daños por el transporte**

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

## **Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente**



Deshacerse del embalaje respetando el medio ambiente.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta Directiva proporciona un marco Europeo de actuación para la evacuación y reciclaje de los aparatos viejos.

---

## **Indicaciones de seguridad**

### **Superficies calientes**



El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Usar el aparato únicamente para preparar alimentos.

No tocar la zona de cocción, los elementos calefactores o el interior del horno mientras estén calientes.

¡Peligro de quemaduras!

Mantener a los niños siempre lejos de aparato.

Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

Prestar atención al indicador de calor residual de la placa de cocción. Le indica si la zona de cocción está caliente.

No colocar materiales inflamables sobre la placa de cocción ni en el interior del horno. ¡Peligro de incendio!

No pillar cables de conexión de aparatos eléctricos con la puerta del horno ni ponerlos sobre la placa de cocción caliente. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

**Aceite y grasa  
(mantequilla, manteca)  
calientes**



El aceite y la grasa calientes se inflaman con facilidad. ¡Peligro de incendio!  
Si se van a preparar alimentos con grasa o aceite, vigilarlos constantemente.  
En caso de que el aceite se incendie, nunca apagar el fuego con agua.  
Colocar inmediatamente encima una tapa o un plato. Desconectar la zona de cocción. Dejar enfriar el recipiente sobre la zona de cocción.

**Bases de recipientes y  
zonas de cocción  
mojadas**



Los líquidos que caigan entre las bases de los recipientes y las zonas de cocción, arderán. Esta presión puede hacer que el cazo salga despedido. ¡Peligro de lesiones! Mantener secos los recipientes y la zona de cocción.

**Grietas en la  
vitrocerámica**



Las roturas, fisuras y grietas en la vitrocerámica pueden provocar electrocución.  
Apagar el aparato y no utilizar la placa de cocción. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

**Reparaciones**



Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!  
Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.  
  
No cambiar el cable de suministro de electricidad. ¡Descarga eléctrica! Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.  
  
En caso de deterioro, retirar el enchufe o el fusible de conexión a la red eléctrica. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

---

## Causas de los daños

### Daños en la plaza de cocción

Las bases ásperas de los recipientes rayan la vitrocerámica. Probar su vajilla.

Evitar dejar un recipiente vacío al fuego, especialmente recipientes esmaltados o de aluminio.

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante para vajillas especiales.

No colocar recipientes calientes sobre el indicador o los márgenes.

La sal, el azúcar o la arena rayan la vitrocerámica. No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.

Los productos duros o con punta pueden causar daños si caen sobre la placa de cocción. No poner dichos productos sobre la placa de cocción.

El azúcar y otros productos parecidos al azúcar pueden dañar la placa de cocción. Quitar inmediatamente dichos productos con un rascador para vidrio. ¡Atención! La cuchilla es afilada.

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten si se ponen sobre la zona de cocción caliente. Las láminas protectoras son poco apropiadas para la placa de cocción.

### Daños en el horno

No poner ninguna bandeja sobre la solera. No la cubra con papel de aluminio, ni coloque ningún recipiente sobre ella.

Se calentará demasiado. Ya no valdrán los tiempos de horneado y de cocción y se dañará el esmalte.

Nunca vierta agua en el horno caliente. Se dañaría el esmalte.

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

No subirse ni sentarse en la puerta del horno abierta.

### **Daños en el cajón inferior**

No poner ningún producto caliente en el cajón inferior. Se podría dañar.

### **Daños en los frontales de los muebles contiguos**

Deje enfriar el horno sólo con la puerta cerrada. Aun cuando sólo deje una rendija abierta, el frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse con el tiempo.

Si el cierre hermético del horno está muy sucio, la puerta del horno no cerrará completamente durante su funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos se dañarán con el tiempo. Mantener limpio el cierre hermético.

---

## **Instalación y conexión**

### **Conexión eléctrica**

Este aparato debe ser instalado por una persona cualificada. Deben tenerse en cuenta las instrucciones de suministro de corriente.

En caso de que el aparato se haya instalado mal, procederá el derecho de garantía por daños.

---

## **Para el instalador**

### **Indicaciones de seguridad**

Se necesita para la instalación un interruptor de desconexión omnipolar con un intervalo de abertura igual o mayor a 3 mm. Este intervalo no es necesario cuando el usuario puede acceder con facilidad al enchufe.

Los aparatos con enchufe necesitan tener una caja de enchufe con puesta a tierra instalada de acuerdo con la normativa.

Seguridad eléctrica: La cocina es un aparato de la Clase de protección I y sólo puede conectarse con conductor de toma a tierra.

Para conectar el aparato se necesita un cable del tipo H 05 VV-F o similar.

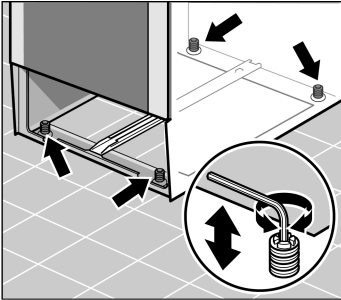
## Nivelar la cocina

Poner la cocina de pie.

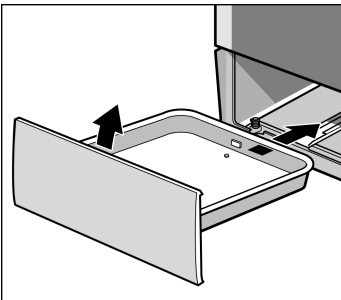
La cocina se entrega con patas ajustables. Con ellas puede elevar la cocina unos 15 mm.

1. Tirar del cajón y sacarlo hacia arriba.

El cajón viene con patas de ajuste delanteras y traseras.



2. Elevar o reducir las patas de ajuste con una llave hexagonal según sea necesario hasta nivelar la cocina.



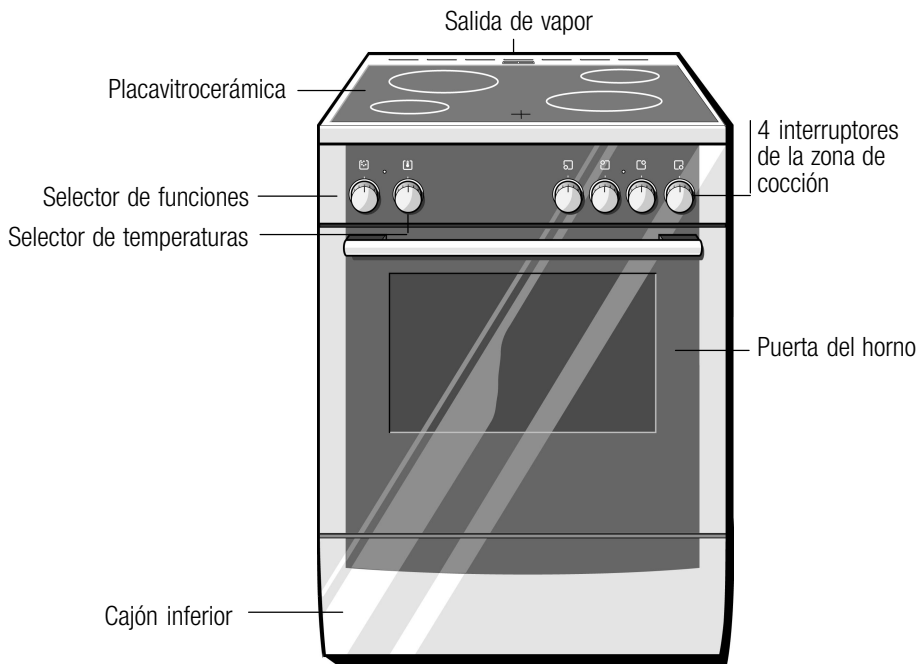
3. Volver a colocar el cajón.

## Fijar la cocina a la pared

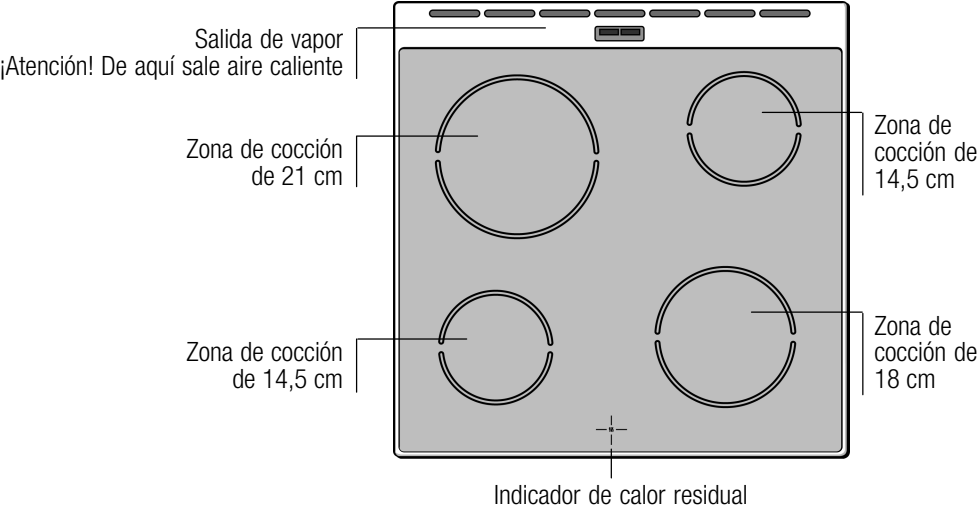
Para que la cocina no se vuelque, fijarla a la pared con el ángulo establecido. Tener en cuenta las instrucciones de montaje para fijar la cocina a la pared.



# Éste es su nuevo horno

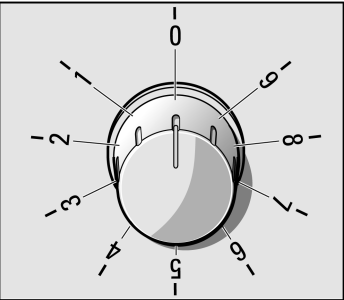


# La placa de cocción



## Interruptor de las zonas de cocción

Con los 4 interruptores de las zonas de cocción se selecciona la potencia de calentamiento de la zona de cocción.

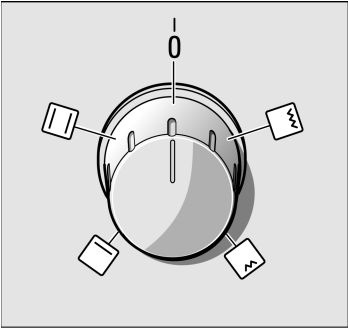


Ajustes	
0	Apagado
Posición de cocción 1	rendimiento bajo
Posición de cocción 9	rendimiento alto





Cuando utiliza una zona de cocción se enciende la lámpara indicadora.

# El horno

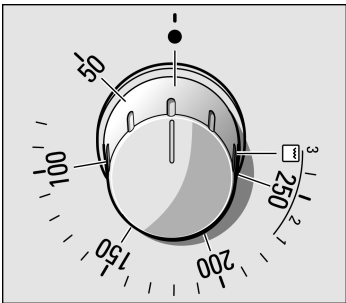
## Selector de funciones



A través del selector de funciones puede ajustarse el tipo de calentamiento del horno. Puede girar el selector de funciones hacia la derecha o hacia la izquierda.

Ajustes		
0		
	Calor superior e inferior	para pasteles de masa batida en moldes a una altura, gratinados, carne magra de ternera, vaca y caza
	Calor inferior	para recocer o dorar
	Grill variable, superficie reducida	para asar al grill pequeñas cantidades
	Grill variable, superficie amplia	para asar al grill filetes, salchichas, pescado y tostadas


## Selector de temperaturas



Para programar, encienda la luz del horno.

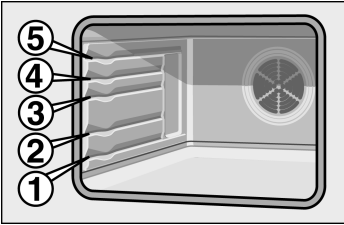
Con el selector de temperatura puede programar la temperatura y el grill.

Gire el selector de temperatura hacia la derecha.

Temperatura	
•	Apagado
50-270	Margen de temperatura en °C
Grill 	Nivel
bajo	1
medio	2
potente	3

La lámpara indicadora situada encima del selector de temperaturas se enciende cuando el horno está calentando. Se apaga en las pausas de calentamiento. No se enciende al asar al grill.

Horno

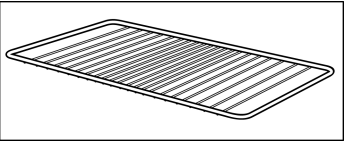


Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 alturas diferentes.

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

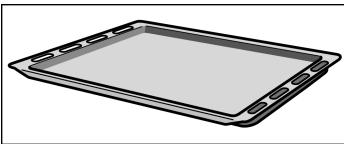
Accesorios

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



Parrillas

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



Bandeja esmaltada HEZ 311000

para pasteles y galletas.

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

Accesorios especiales\*

Parrilla HEZ334001	Para utensilios de cocina, moldes, asadores, piezas para el grill y platos congelados.
Parrilla de inserción HEZ324000	Para asar al grill. Coloque la parrilla siempre en la bandeja universal. De este modo se recoge la grasa o el jugo de la carne que gotean.
Bandeja universal HEZ332000	Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados grandes.
Bandeja universal HEZ332010 con recubrimiento antiadherente	Pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados grandes se desprenden con más facilidad de la bandeja universal.
Bandeja para grill HEZ325000	Para asar al grill en lugar de a la parrilla o para proteger el horno contra salpicaduras.
Bandeja de horno esmaltada HEZ331010 con recubrimiento antiadherente	Los pasteles y las galletas se desprenden mejor de la bandeja.

---

## Accesorios especiales\*

---

Bandeja para pizza HEZ317000	Para pizzas, alimentos congelados y pasteles grandes.
Bandeja de vidrio HEZ336000	Bandeja de horno profunda de cristal también apropiada como bandeja para la mesa.
Asador de cristal HMZ21GB	Para estofados y gratinados preparados en el horno.
Cacerola de metal HEZ6000	La cacerola está esmaltada en su parte exterior y tiene un recubrimiento antiadherente en la cara interna.
Asador XXL HEZ390800	Para grandes cantidades, como por ejemplo varios pescados. El exterior del asador es de esmalte granitado y tiene una tapa de cristal resistente para el horno. La tapa de cristal puede utilizarse como placa para gratinar.
Molde para hornear anti-derrames HEZ6001	Para pasteles especialmente jugosos. El borde especialmente ancho impide que se derrame el contenido y mantiene así el horno limpio. El molde tiene un recubrimiento antiadherente en la cara interna.
Piedra para hornear HEZ327000	La piedra para hornear está especialmente indicada para la preparación de pan, panecillos y pizzas con una base crujiente. La piedra debe precalentarse siempre a la temperatura recomendada.
Bandeja profesional con parrilla HEZ333000	Para la preparación de grandes cantidades.
Tapa para la bandeja profesional HEZ333001	Convierte la bandeja profesional en bandeja de asado profesional.
Corredera profesional Plus HEZ333102	para la preparación de grandes cantidades. El juego de accesorios se compone de una bandeja honda, una bandeja plana, una parrilla de inserción, una parrilla para depositar y una corredera telescópica. Se pueden obtener unos resultados excelentes al asar al grill con la parrilla.
Tapa para la bandeja profesional HEZ333101	Convierte la bandeja profesional en bandeja de asado profesional.

---

## Accesorios especiales\*

---

Rejilla protectora

La rejilla protectora se sujeta en la puerta del horno. Evita que los niños pequeños toquen la puerta caliente del horno. La rejilla protectora puede pedirse con el número 361 480 a través del Servicio de Asistencia Técnica del taller.

---

\* Consulte la amplia oferta de accesorios para su horno en nuestros prospectos o en Internet. Puede adquirir los accesorios especiales en su distribuidor especializado.

---

---

## 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”.

---

### 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

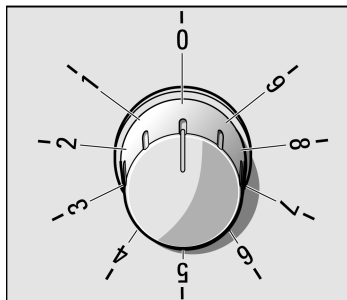
Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

---

# Ajustar la placa de cocción

---

## Así se ajusta



Con los interruptores de las zonas de cocción se conecta la potencia de calentamiento de cada una de las zonas de cocción.

0 = zona de cocción desconectada

1 = posición de cocción mínima

9 = posición de cocción máxima

Cuando una zona de cocción está conectada, se ilumina la lámpara indicadora.

---

## Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. Mientras el indicador esté encendido, se puede mantener caliente un plato pequeño sobre la zona de cocción.

El indicador se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.

# Tabla de cocción

En la tabla siguiente se encuentran varios ejemplos. El tiempo de cocción depende del tipo, peso y calidad de los alimentos, por lo que es posible que haya diferencias en el tiempo de cocción indicado.

Colocar el interruptor de las zonas de cocción en la posición 9 para inicio rápido de cocción y comenzar a asar. Después, seleccionar el nivel de potencia correspondiente.

	Ejemplos	Posición de cocción
Derretir	Chocolate, caramelo, gelatina Mantequilla	1 1-2
Calentar	Verduras (lata) Caldo	2-3 7-8
Calentar y conservar caliente	Cocido, p. ej., cocido de lentejas	2
Rehogar	Pescado	4-5
Cocer	Arroz Patatas hervidas sin pelar*, patatas cocidas con sal*, verduras, frescas*, verduras, congeladas, caldo de carne	2-3 3-4
Estofar	Estofados, rollitos de carne	3-4
Freír	Crepes (flädle) Barritas de pescado, filetes	5-6 6-7

\* Los minerales y las vitaminas lixivian bastante pronto, por lo que hay que utilizar poca agua - así se mantendrán las vitaminas y los minerales. Tiempos de cocción cortos - verduras sabrosas



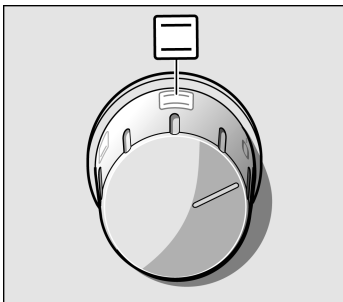
# Programar el horno

El horno se programa fácilmente mediante el selector de funciones y el selector de temperaturas.

En el capítulo Tablas y sugerencias se pueden encontrar el tipo de calentamiento y la temperatura adecuados para muchos platos.

## Así se programa

Ejemplo: Calor superior e inferior , 200 °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.

# Cuidados y limpieza

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

No utilizar jamás productos de limpieza abrasivos o afilados.

## Productos de limpieza

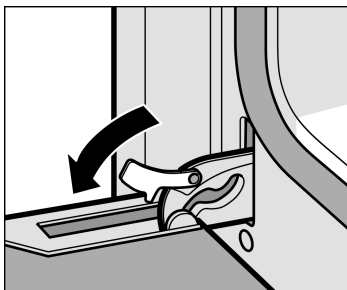
Exterior del aparato	Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño suave.
Placa de cocción	<p>Cuidado: Productos para el cuidado y la protección de vitrocerámicas.</p> <p>Limpieza: Como por ejemplo, CERA CLEN, cera-fix, Sidol para Ceran y acero; para las manchas de agua también limón o vinagre. Limpiar sólo si la placa de cocción está fría o templada. No utilizar nunca aerosoles para hornos o quitamanchas.</p>
Marco de la placa de cocción	<div></div> <p>Rascador para vidrio para la suciedad más difícil de eliminar: Quitar la protección y limpiar sólo con la cuchilla. Utilícese la cuchilla con precaución, está muy afilada. ¡Peligro de lesiones! Después de limpiar vuelva a montar la protección. Si la cuchilla está dañada sustitúyase inmediatamente.</p>
Horno	<p>Agua caliente con un poco de jabón.</p> <p>No se debe utilizar un rascador para vidrio, limón o vinagre.</p>
Vidrio protector de la iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón.
Cristales de la puerta	Limpiacristales
Cajón de la base	Agua caliente con un poco de jabón.

---

## Para facilitar la limpieza

### Encender la iluminación del horno

### Cómo descolgar la puerta del horno

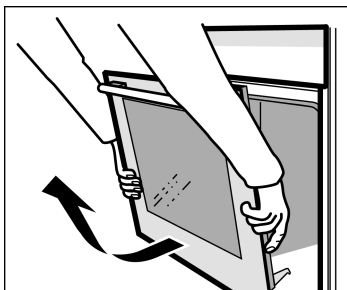


Para facilitar la limpieza del horno podrá encender la iluminación del horno y enganchar la puerta.

Sitúe el selector de funciones en la posición .

La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.

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



3. Inclinar la puerta del horno.  
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda.  
Cerrar un poquito y sacarla.

Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

# Consejos y advertencias

Decoloraciones metálicas cambiantes en la placa de cocción: Se presenta a causa del desgaste por el roce de los recipientes y por la utilización de productos de limpieza no apropiados. Es muy difícil de eliminar. Recomendamos utilizar Stahl-Fix o Sidol para Ceran y acero.

El esmalte del horno se quema a altas temperaturas. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Estas decoloraciones no se han de tratar con estropajos o limpiadores afilados.

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

## ¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

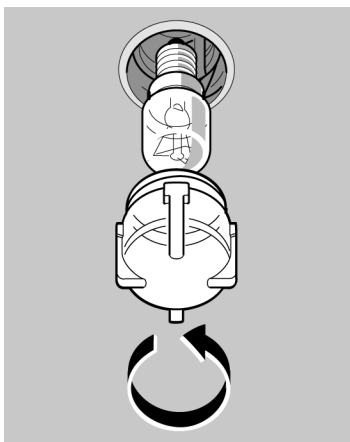
Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Verificar en la caja de fusibles si los fusibles de la cocina están en orden.
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la luz de la cocina.

**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 del techo del horno

### Proceder de la siguiente forma



Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Las bombillas de recambio resistentes a la temperatura de 25 W se pueden obtener en un comercio especializado o poniéndose en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato. Utilizar únicamente este tipo de bombillas.

1. Desconectar el fusible del horno de la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Desenroscar la cubierta de la lámpara del horno girando hacia la izquierda.
4. Cambiar la bombilla por otra del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la cubierta de la lámpara.
6. Extraer el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

### Sustituir el vidrio protector

Si el vidrio protector presenta daños se tendrá que sustituir. En nuestro servicio de asistencia técnica podrá adquirir un vidrio protector nuevo. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

---

# Servicio de Asistencia Técnica

**Nº de producto y nº de fabricación**

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.

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

Nº de producto	FD
Servicio de Asistencia Técnica	

---

# Tablas y sugerencias

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

---

## Pasteles y repostería

### Moldes para hornear

Los moldes para hornear metálicos oscuros son los más adecuados.









Colocar el molde para pasteles sobre la parrilla.

### Tablas






El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la introducción de los alimentos en el horno frío. Así se ahorra energía. Si se precalienta el horno, se reducen los tiempos de cocción indicados de 5 a 10 minutos.

La temperatura y el tiempo de horneado depende de la cantidad y del tipo de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Primero deberá intentarse con el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, programar la próxima vez un valor superior.




En el apartado "Consejos para hornear" que se encuentra después de las tablas hay 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	2		170-190	50-60
Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	2		150-170	60-70
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 cebollas)	Molde desarmable	1		180-200	50-60

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






Pasteles sobre bandeja		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Masa batida o masa de levadura con capa seca	Bandeja	2		170-190	20-30
Masa batida o masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja	3		170-190	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja	2		190-210	15-20
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja	2		160-180	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja	3		160-180	60-70



Pasteles sobre bandeja		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Bollos con 1 kg de harina	Bandeja	3		150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja	2		180-200	55-65
Pizza	Bandeja	2		220-240	25-35

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración ciclo cocción, en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina* (precalentar)	Bandeja	2		270	8
				200	35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina* (precalentar)	Bandeja	2		270	8
				200	40-50
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja	4		200-220	20-30

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

Pastelitos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Galletas	Bandeja	3		150-170	10-20
Merengues	Bandeja	3		80-100	90-180
Suspiros de monja	Bandeja	2		200-220	30-40
Almendrados	Bandeja	3		100-120	30-40
Hojaldre	Bandeja	3		200-220	20-30

## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

<b>Si se quiere utilizar una receta propia.</b>	Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
<b>Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.</b>	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.
<b>La tarta quedó aplastada.</b>	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.
<b>La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.</b>	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
<b>El pastel sale demasiado dorado por arriba.</b>	Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
<b>El pastel sale demasiado seco.</b>	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.
<b>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).</b>	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.
<b>Las pastas se han dorado de forma irregular.</b>	Seleccionar una temperatura algo inferior, así las pastas serán más homogéneas. Si el papel de hornear sobresa, puede influir sobre la circulación del aire. Cortar siempre el papel de hornear a la medida de la placa.

---

**Al hornear pasteles jugosos se produce agua condensada.**

Al hornear puede producirse vapor de agua. Según el aparato, se escapa por la puerta del horno o por la salida de vapor en la placa de cocción. El vapor de agua se puede depositar sobre el aparato o los muebles cercanos y gotear en forma de agua condensada. Es un fenómeno físico.

---

---

## **Carne, aves, pescado**

### **Recipiente**

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

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 y advertencias para asar al grill**

Siempre se debe asar al grill con el horno cerrado.

Tomar piezas en la medida de lo posible del mismo grosor. Deberán tener al menos de 2 a 3 cm de grosor. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los bistecs después de asarlos al grill.

Colocar las piezas directamente sobre la parrilla. Si sólo se prepara una pieza, quedará mejor si se coloca en la parte central de la parrilla.

















Colocar también la placa esmaltada a la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.






Girar las piezas cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo indicado.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Es algo normal. La frecuencia dependerá del escalón del grill programado.

### 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		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	2		210-230	60
Bistecs, bien hechos		Parrilla***	5		3****	20
Bistecs, poco hechos		Parrilla***	5		3****	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1 kg	abierto	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2 kg		2		190-210	150
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg	cerrado	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2 kg		2		190-210	180
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2		210-230	70

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Asado de carne picada	750 g	abierto	2		200-220	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4		3	15
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierto	2		170-190	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 de horno a la altura 1.

\*\*\*\* precalentar 3 min.



## 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.

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.

La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de cocción, se unta 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		210-230	50-60
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla*	2		210-230	30-40

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla*	2		210-230	60-80
Pato	1,7 kg	Parrilla*	2		200-220	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla*	2		190-210	100-120
Pavo joven	3 kg	Parrilla*	2		200-220	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla*	2		200-220	100-120

\* Introducir la Bandeja de horno a la altura 1.

### Pescado

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

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, escalón del grill	Duración ciclo cocción, en minutos
Pescado, al grill	de 300 g		3		2	20-25
Pescado al horno	1 kg	Parrilla*	2		190-210	45-50
	1,5 kg	abierta	2		180-200	50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	4		2	20-25

\* Introducir la Bandeja de horno a la altura 1.

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






En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.

Seleccionar los datos según el peso más bajo aproximado y prolongar el tiempo.

¿Cómo se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con la cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza está quemada por algunas partes.	Comprobar la altura de colocación y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande o añadir menos líquido.
Al servir el asado se origina vapor de agua.	Es un fenómeno físico normal. Gran parte del vapor de agua sale por la salida de vapor. Se puede depositar sobre la cocina o los muebles cercanos y gotear en forma de agua condensada.

## 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		180-200	40-50
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)		Molde para gratinar	3		210-230	30-40
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinados de patatas)		Molde para soufflés o bandeja universal	2		160-180	50-60
Dorar tostadas	4 piezas	Parrilla	5		3	6-7
	12 piezas		5		3	4-5

Plato		Recipiente	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempera- tura °C, grill	Duración minutos
Gratinar tostadas	4 piezas	Parrilla**	4		3	7-10
	12 piezas		4		3	5-8

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

\*\* Introducir la Bandeja de horno 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		Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pastel de hojaldre relleno de fruta*	Bandeja	3		200-220	30-40
Patatas fritas*	Bandeja	3		210-230	25-30
Pizza*	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Parrilla	3		200-220	20-25

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



---

## Consejos para ahorrar energía

### en el horno

Precalentar el horno únicamente cuando en la receta o en la tabla de instrucciones de servicio así se especifique.

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

Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También puede colocar dos moldes rectangulares a diferentes alturas.

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

### sobre la placa de cocción

Utilizar recipientes y cacerolas de base gruesa y no curva. Las bases curvas aumentan el tiempo de cocción.

Seleccionar siempre un recipiente con un tamaño adecuado para los alimentos que se van a preparar. Una olla grande casi vacía requiere mucha energía.

Cerrar el recipiente con una tapa adecuada.

Cuanto mejor se ajuste el tamaño del recipiente al de la zona de cocción, mejor se aprovechará el calor. Al comprar el recipiente, asegurarse de que en fabricante indica el diámetro de la parte superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente.

Vuelva a una posición de cocción inferior.

Utilizar el calor residual. En los tiempos de cocción largos, apagar el horno entre 5 y 10 minutos antes del término del tiempo.

# La acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. Hemos recopilado para la siguiente información basándonos en los resultados de las últimas investigaciones.

## ¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se produce sobre todo en productos de patata o de cereales calentados a grandes temperaturas, como p. ej., patatas chip, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de panadería de pastaflora (galletas, pan de especias, etc.).

Consejos para una preparación de platos bajos en acrilamida	
General	Reducir al máximo los tiempos de cocción. Dorar los alimentos, no dejar que se tuesten demasiado. Los alimentos asados o fritos en trozos grandes y gruesos contienen menos acrilamida. Para freír y asar, usar patatas nuevas. No deben presentar zonas verdes o germinadas. No almacenar las patatas a menos de 8 °C.
Hornear	con calor bóveda y solera máx. 200 °C, con aire caliente 3D máx.180 °C. El huevo o la yema de huevo evitan la formación de acrilamida.
Pastas y galletas	con calor bóveda y solera máx. 190 °C, con aire caliente 3D máx.170 °C.
Patatas fritas de horno	Repartir sobre la placa de forma homogénea y sin apilar. Hornear por lo menos 400 g por cada placa para que no se sequen las patatas.
Asar en la sartén	Para preparar patatas salteadas, hervirlas primero. Cuando se utilicen patatas crudas, usar margarina en lugar de aceite. Para controlar la temperatura de la superficie en la sartén se puede usar un termómetro de superficie (p. ej. nº de pedido 0900.0519 de testo). Calentar la sartén con el máximo nivel. Cuando la sartén haya alcanzado los 150 °C, cambiar al escalón de cocción lenta deseado.

---

### Consejos para una preparación de platos bajos en acrilamida

---

Freír	<p>El aceite no debe superar los 175 °C. Comprobar la temperatura con un termómetro para aceite.</p> <p>La relación de aceite-patatas debería ser de 1:10 a máx. 1:15, p. ej. 100 g de patatas por 1,5 l de aceite.</p> <p>Antes de freírlas, poner en remojo las patatas frescas al menos durante una hora.</p>
-------	--

---

# 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
Pastelitos 20 piezas por bandeja	Bandeja	3		160-180	20-30
Bizcocho de agua	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja	3		170-190	40-50
Pastel de manzana recubierto	Bandeja + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm*	1		200-220	70-80

\* 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		3	1-2
Hamburguesa de ternera 12 piezas*	Parrilla	4		3	25-30

\* Dar la vuelta una vez transcurridas  $\frac{2}{3}$  del tiempo. Introducir la Bandeja de horno a la altura 1.