

## 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.

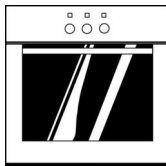
Y si se produce una avería - aquí se encontrarán informaciones sobre cómo solucionar por uno mismo las pequeñas averías.

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

¡Buen provecho!

## Instrucciones de uso

---



HBN 1102.0 F

es

---

9000 119 913

# Contenido

<b>Qué hay que tener en cuenta</b> .....	<b>4</b>
Antes del montaje .....	4
Indicaciones de seguridad .....	4
Causas de los daños .....	5
<b>Su nuevo horno</b> .....	<b>6</b>
El panel de mando .....	6
Selector de funciones .....	6
Selector de temperaturas .....	7
Reloj avisador .....	7
Tipos de calentamiento .....	8
Horno y accesorios .....	9
Ventilador .....	13
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>13</b>
Calentar el horno .....	13
Limpieza previa de los accesorios .....	13
<b>Programar el horno</b> .....	<b>14</b>
Así se programa .....	14
<b>Asar al grill con el asador giratorio</b> .....	<b>15</b>
Preparación del asado .....	15
Colocación del asador giratorio .....	16
<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>17</b>
Parte externa del aparato .....	17
Horno .....	18
Limpieza de los vidrios .....	19
Limpieza de las rejillas .....	20
Junta .....	20

# Contenido

---

Accesorios . . . . .	20
<b>¿Qué hacer en caso de avería? . . . . .</b>	<b>21</b>
Cambiar la lámpara de iluminación del horno . . . . .	21
<b>Servicio de Asistencia Técnica . . . . .</b>	<b>22</b>
<b>Embalaje y aparatos usados . . . . .</b>	<b>22</b>
<b>Tablas y sugerencias . . . . .</b>	<b>23</b>
Pasteles y repostería . . . . .	23
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	24
Carne, aves, pescado, gratinados, tostadas . . . . .	25
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill . . . . .	27
Alimentos precocinados congelados . . . . .	28
Consejos prácticos para el ahorro de energía . . . . .	29
<b>Acrilamida en los alimentos . . . . .</b>	<b>30</b>
¿Qué se puede hacer? . . . . .	30
<b>Comidas normalizadas . . . . .</b>	<b>31</b>

---

# Qué hay que tener en cuenta

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

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

---

## Antes del montaje

### **Daños por el transporte**

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

### **Conexión eléctrica**

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

---

## Indicaciones de seguridad

### **Horno caliente**



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

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

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras! Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!

No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

## Reparaciones



Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

---

## Causas de los daños

### **Bandeja de horno, 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 para preparar un pastel de frutas jugoso. El zumo de fruta que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.

Es mejor utilizar la bandeja universal honda.

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

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

### **Junta del horno muy sucia**

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

### **La puerta del horno como superficie de apoyo**

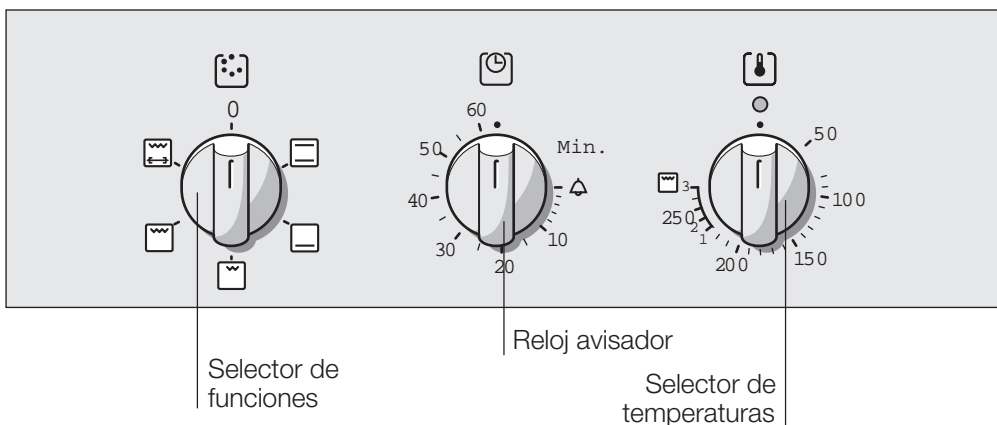
No subirse ni sentarse en la puerta del horno abierta.

# Su nuevo horno

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

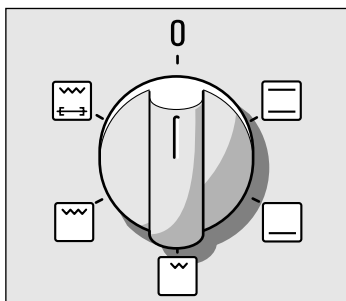
## El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



## Selector de funciones

A través del selector de funciones puede ajustarse el tipo de calentamiento del horno.

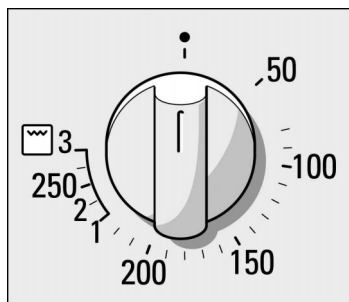


### Ajustes

	Calor superior e inferior
	Calor inferior
	Grill variable de superficie reducida
	Grill variable de superficie amplia
	Asador giratorio

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

## Selector de temperaturas



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

### Temperatura



50-270	Márgenes de temperatura en °C
--------	-------------------------------

### Grill

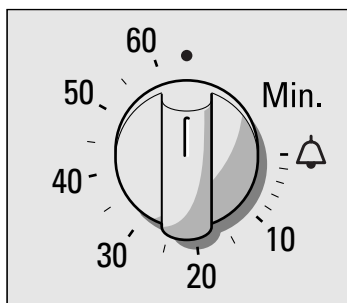
1	Grill flojo
2	Grill medio
3	Grill potente

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



## Escalones del grill

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

## Reloj avisador



Con el reloj avisador podrá programar un tiempo de hasta 60 minutos.

•	Posición de desconexión
	Señal que aparece una vez transcurrido el tiempo programado
 - 60	Escala en minutos

## Así se programa

Ajustar el reloj avisador al tiempo deseado.

Una vez transcurrido el tiempo sonará una señal. El interruptor vuelve automáticamente a la posición de desconexión •.

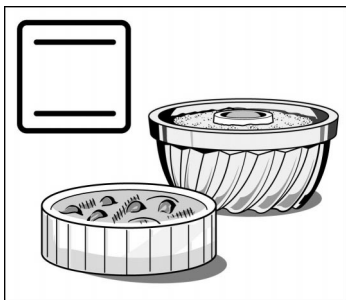
## Tipos de calentamiento

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

### Calor superior e inferior

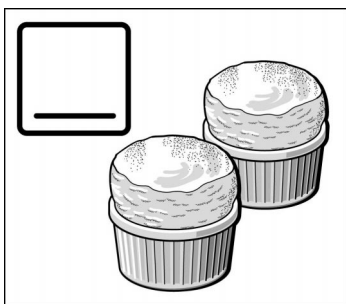
El calor llega de arriba y de abajo tanto a la repostería, como a los asados.

Con este tipo de calentamiento, 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.



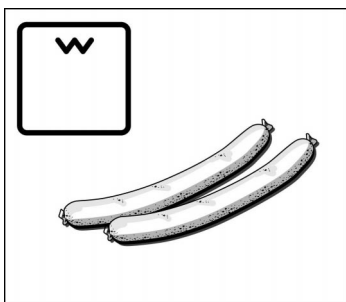
### Calor inferior

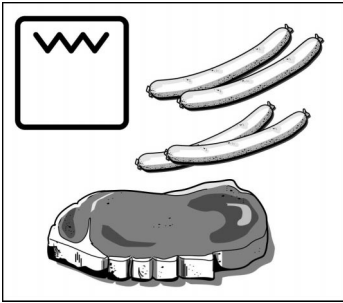
El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo.



### Grill variable de superficie reducida

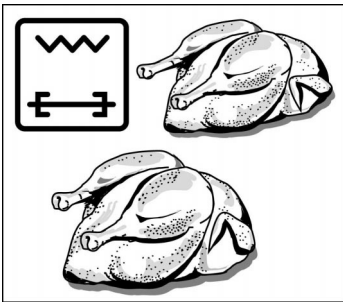
Esta función calienta la parte central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Colocar los trozos de carne en la parte central de la parrilla.





### Grill variable de superficie amplia

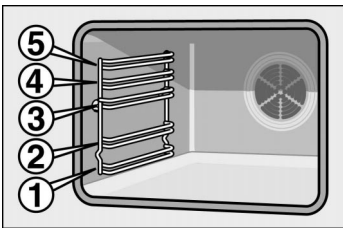
Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.



### Asar al grill con asador giratorio

Con esta función el calor sólo viene desde arriba sobre el asado o el ave. Un motor situado en la placa posterior se encarga de hacer girar el asador. De esta manera, las aves o los asados de gran tamaño se doran por toda su superficie.

## Horno y accesorios

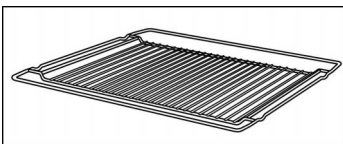


Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 alturas diferentes.


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

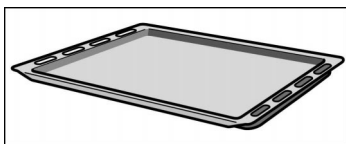
### Accesorios

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



### Parrilla HEZ 334000

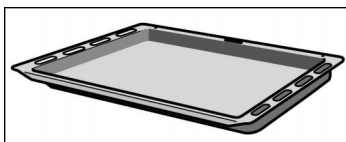
para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados. La parrilla debe introducirse con el lado curvado hacia abajo .



### **Bandeja esmaltada HEZ 311000**

para pasteles y galletas.

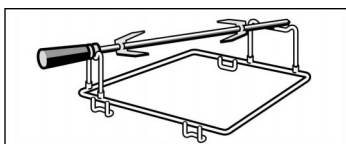
Introducir la bandeja en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



### **Bandeja universal HEZ 332000**

para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y grandes piezas de asado. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

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

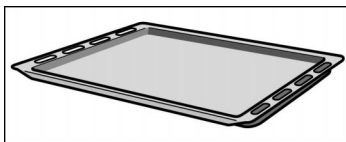


### **Asador giratorio**

para asados y aves de gran tamaño. Utilizar el asador giratorio únicamente con la bandeja universal.

## **Accesorios opcionales**

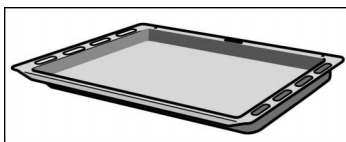
Los accesorios opcionales se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en los comercios especializados.



### **Bandeja de horneado esmaltada HEZ 331010 con revestimiento antiadherente**

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

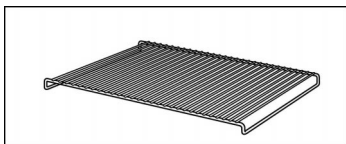
Introducir la bandeja en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



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

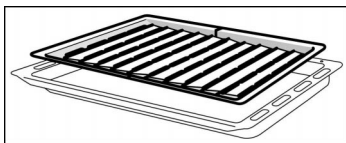
Jugosos pasteles, pastas, platos congelados y asados de piezas grandes, pueden despegarse fácilmente de la bandeja universal.

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



### **Parrilla HEZ 324000**

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

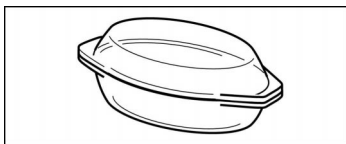


### **Bandeja para grill HEZ 325000**

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

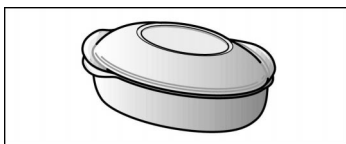
Asar al grill con la bandeja para grill: utilizar la misma altura de colocación que para la parrilla.

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



### **Asador de cristal HMZ21GB**

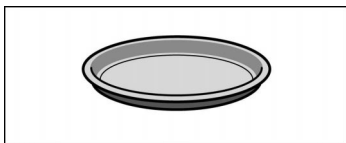
Para preparar platos guisados y platos en el horno. Está especialmente indicado para el asado automático.



### **Asador de metal HEZ 6000**

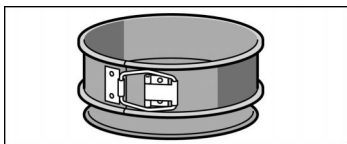
se adapta a la zona de asado de la placa de cocción vitrocerámica. El asador es apropiado tanto para la técnica sensorial para cocinar, así como para el asado automático.

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



### **Bandeja para pizzas HEZ 317000**

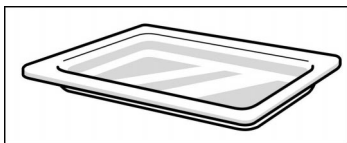
apropiada para p. ej. pizzas, productos ultracongelados y pastel grandes y redondos. Se puede utilizar la bandeja para pizzas en lugar de la bandeja universal. Colocar la bandeja sobre la parrilla. Tomar como referencia los datos de las tablas.



### **Molde para bizcocho HEZ 6001**

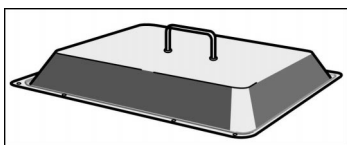
Con el molde para bizcocho a prueba de derrame, se pueden hornear bizcochos especialmente jugosos. Gracias al borde extra ancho, se evita que el contenido se derrame y así la cocina permanece limpia.

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



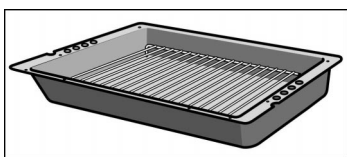
### **Bandeja de vidrio HEZ 336000**

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



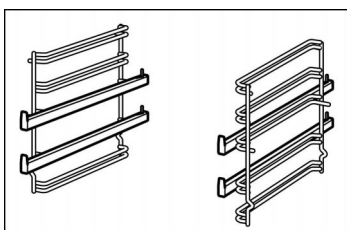
### **Tapa para la bandeja profesional HEZ 333001**

convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.



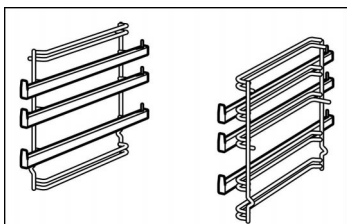
### **Bandeja profesional HEZ 333000**

para la preparación de grandes cantidades.



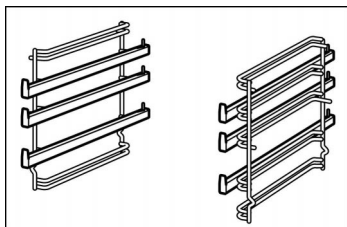
### **Corredera telescópica doble HEZ 338200**

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



### **Corredera telescópica triple HEZ 338300**

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



### Corredera telescópica triple de extracción completa HEZ 338305

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

---

## 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”.

---

## Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

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

1. Colocar el selector de funciones en
2. Programar 240 °C con el selector de temperaturas.

Tras 60 minutos, desconectar el selector de funciones.

---

## Limpieza previa de los accesorios

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

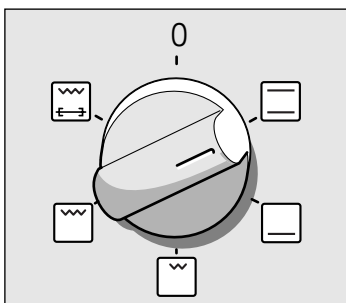
# Programar el horno

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

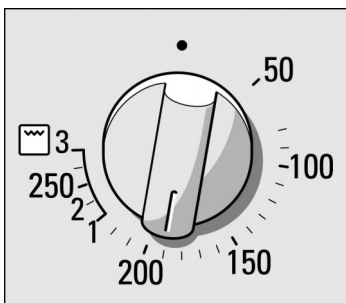
En el capítulo Tablas y sugerencias se pueden encontrar el tipo de calentamiento y la temperatura adecuados para muchos platos.

## Así se programa

Ejemplo: Calor superior e inferior , 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.

---

# Asar al grill con el asador giratorio

Con el asador giratorio se pueden asar bien piezas especialmente grandes como redondos y aves. Se obtiene una carne crujiente y dorada.

---

## Preparación del asado

### Colocar el asado y fijarlo

Para conseguir que el asado se dore bien y se ase de manera uniforme, observar los siguientes aspectos:

Colocar el asado lo más centrado posible en el asador giratorio.

Fijarlo en ambos extremos mediante las pinzas de sujeción. La distancia entre la pinza trasera y el extremo del asador giratorio debe ser como mínimo de 7 cm.

Para más seguridad el asado también se puede atar con hilo de cocina. Si el asado es de ave, atar los extremos de las alas debajo del lomo y los muslos al cuerpo. De este modo, se evita que se doren excesivamente.

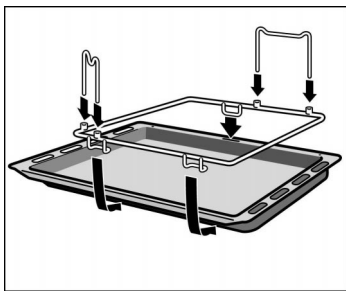
Pinchar repetidas veces la piel debajo de las alas, de este modo la grasa sale y se escurre.

### Consejos y advertencias

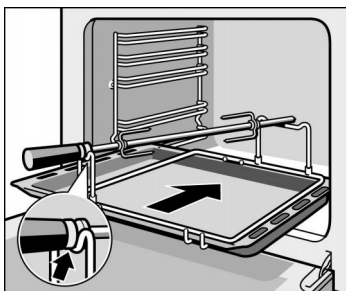
En el capítulo "Tablas y sugerencias" se pueden encontrar muchos valores de ajuste para asar al grill con el asador giratorio.

Guiarse por los datos indicados en la tabla para ajustar la temperatura del horno. Si la temperatura es demasiado elevada, la carne o las aves se doran en exceso y quedan crudas en su interior.

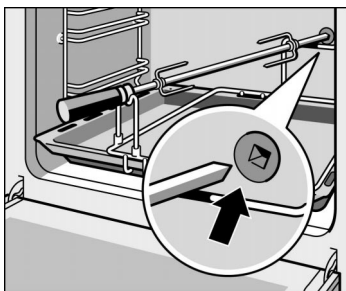
## Colocación del asador giratorio



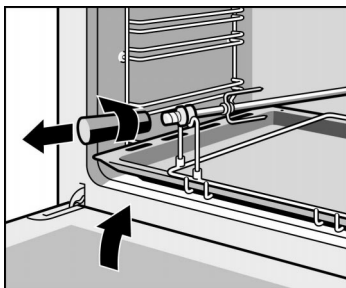
1. Colocar el soporte del asador giratorio sobre la bandeja universal.



2. Colocar el asador giratorio sobre el soporte.



3. Introducir la bandeja universal en la altura 1. En la pared posterior del horno hay un orificio. Enclavar el asador giratorio en dicha apertura.



4. Desenroscar el mango y cerrar la puerta del horno.

---

# 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.

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

## Aparatos con frontal de aluminio

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

## Para facilitar la limpieza del horno

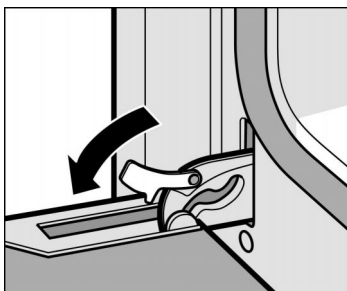
es posible conectar la lámpara y descolgar la puerta.

### Conectar la lámpara del horno

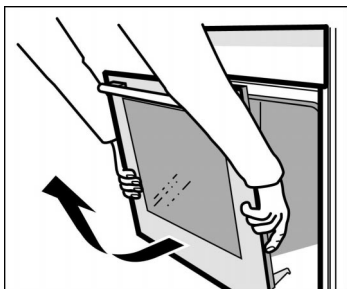
Situar el selector de funciones en .

### Cómo descolgar la puerta del horno

La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.



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



3. Inclinarse la puerta del horno.  
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.

### 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.

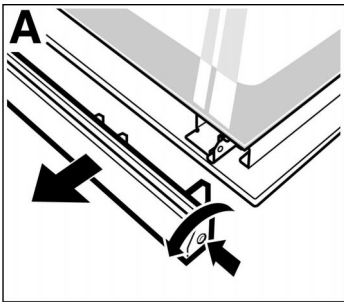
Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

### Limpeza del tapa del vidrio protector de la lámpara del horno

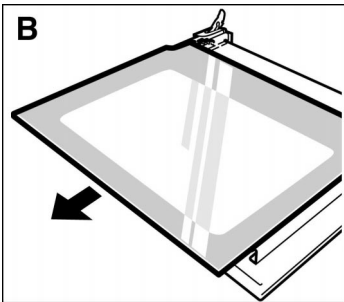
Limpe el vidrio protector preferiblemente con lavavajillas.

## Limpeza de los vidrios

Es posible retirar el vidrio de la puerta del horno para una mejor limpieza.



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

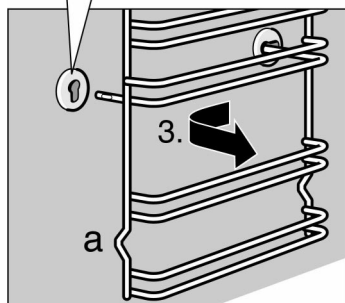
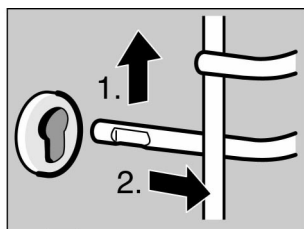


3. Extraer el vidrio. (Figura B)
- Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.
4. Volver a introducir el vidrio. Observar que la superficie plana sea la cara externa.
  5. Colocar y enroscar la tapa.
  6. Volver a montar la puerta del horno.

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

---

## Limpieza de las rejillas



Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

### Extracción de las rejillas:

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

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

### Inserción de las rejillas:

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

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

---

## 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.

El asador giratorio completo no debe limpiarse en el lavavajillas.

# ¿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.

## Cambiar la lámpara de iluminación del horno

Proceder de la siguiente forma



**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.

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

Utilizar sólo estas lámparas.

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

## Sustitución del vidrio protector

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

---

# Servicio de Asistencia Técnica

## 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
-----------------------------------

---

# 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

### Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.




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		220-240	30-40
Quiche	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1		190-210	40-50
Pasteles*	Molde para pasteles de hojalata, 28 cm	1		180-200	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 universal	3		220-240	25-35
Pasta de hojaladre	Bandeja de horno	3		200-220	20-30
Merengues	Bandeja de horno	3		80-100	90-180
Churros y buñuelos	Bandeja de horno	3		150-170	20-30
Almendrados	Bandeja de horno	3		100-120	30-40

## 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 . 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.

---

**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 calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Roastbeef poco hecho	1 kg	abierto	2		230-240	30
Roastbeef, al punto	1 kg	abierto	2		220-230	50
Pierna de cordero	1,5 kg	abierto	2		170-180	120
Rollo de asado de cerdo	2 kg	Asador giratorio	1		220-230	150
Brochetas	1 kg	Asador giratorio	1		240-250	120
Pollo	1,5 kg	Asador giratorio	1		240-250	80
Pato	1,7 kg	Asador giratorio	1		240-250	90
Gratén de patatas*		Molde para soufflés o bandeja universal	2		160-180	60
Dorar tostadas		Parrilla	5		3	3-5
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

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

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

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

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

<b>El asado ha quedado demasiado moreno y la costra está quemada en varios puntos.</b>	Verifique si la altura de colocación y la temperatura seleccionada eran correctas.
<b>El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.</b>	Utilice la próxima vez un recipiente de menor tamaño o agregue más líquido o agua.
<b>El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.</b>	Utilice la próxima vez un recipiente de mayor tamaño o agregue menos líquido o agua.
<b>Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.</b>	Una parte importante de este vapor se evacúa a través de la salida de vahos, pudiéndose condensar en el cuadro de mandos más frío o en los frontales de los muebles adyacentes, en forma de gotas de agua. Esto obedece a razones de carácter físico.

## 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		200-220	30-40
Patatas fritas*	Bandeja universal	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.

### 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.

---

## Consejos prácticos para el ahorro de energía

Precalear 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 aid<sup>1</sup> y BMVEL<sup>2</sup>:

### 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 como máx.

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

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

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

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

---

# Comidas normalizadas

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 esmaltada	2		150-170	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	Bandeja esmaltada	3		160-180	20-30
Bizcocho de agua	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	3		170-190	40-50
Pastel de manzana recubierto	Bandeja universal + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm*	1		200-220	70-80

\* Colocar los pasteles en diagonal sobre la bandeja universal.

## 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 universal siempre a la altura 1.

