BOSCH

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.

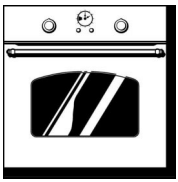
En las tablas se encontrarán los valores de ajuste y las alturas de colocación de muchos platos habituales. Todo ello probado en nuestro estudio de cocina.

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 630N.0 F

es

9000 411 858

Contenido

Qué hay que tener en cuenta 4

Antes del montaje 4

Consejos y advertencias de seguridad 4

Causas de los daños 6

Su nuevo horno 7

Zona de control 7

Selector de funciones 7

Selector de temperaturas 8

Reloj 9

Tipos de calentamiento 9

Horno y accesorios 11

Ventilador 14

Antes del primer uso 15

Programar la hora 15

Calentar el horno 15

Limpieza previa de los accesorios 15

Programar el horno 16

Así se programa 16

El horno se desconecta automáticamente 17

El horno se conecta y se desconecta automáticamente 18

Calentamiento rápido 19

Así se programa 19

Asar al grill con el asador giratorio 20

Preparación del asado 20

Colocación del asador giratorio 21

Limitación automática del tiempo 22

Contenido

Autolimpieza automática 22

Así se programa 23

La autolimpieza debe conectarse y desconectarse automáticamente 24

Una vez el horno se haya enfriado 25

Cuidados y limpieza 25

Parte externa del aparato 25

Horno 26

Junta 27

Accesorios 28

Limpieza de los vidrios 29

¿Qué hacer en caso de avería? 31

Cambiar la lámpara de iluminación del horno 32

Servicio de Asistencia Técnica 33

Embalaje y aparatos usados 33

Tablas y sugerencias 34

Pasteles y repostería 34

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado 36

Carne, aves, pescado, gratinados, tostadas 37

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill 39

Preparación del menú 40

Alimentos precocinados congelados 41

Descongelación 41

Desecar 42

Consejos prácticos para el ahorro de energía 43

La acrilamida en los alimentos 44

Comidas normalizadas 45

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.

Consejos y advertencias de seguridad

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los adultos y los niños no deben dejarse desatendidos mientras utilicen el aparato
– en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas
– o en caso de que no sepan cómo manejar el aparato de forma correcta y segura ni tengan experiencia en ello.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Niños

⚠ Los niños deben preparar sólo aquellos alimentos que se les haya enseñado a cocinar. Deben poder manejar el aparato correctamente. Deben comprender las situaciones de peligro de las que se advierte en las instrucciones de uso. A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo.

Horno caliente

⚠ Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.
No tocar nunca las superficies interiores calientes del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras!
Mantener alejados a los niños.

No guardar nunca objetos inflamables en el horno. ¡Peligro de incendio!

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

Cuidado con las comidas que se preparen a base de bebidas alcohólicas fuertes (p. ej., brandy, ron).
El alcohol se evapora a temperaturas elevadas. En situaciones desfavorables los vapores de alcohol pueden provocar un incendio en el horno. ¡Peligro de quemaduras!
Utilizar sólo pequeñas dosis de bebidas alcohólicas fuertes y abrir la puerta del horno con cuidado.

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.

En caso de deterioro, retirar el enchufe o el fusible de conexión a la red eléctrica.
Ponerse en contacto con el 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 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.

Transporte de la cocina

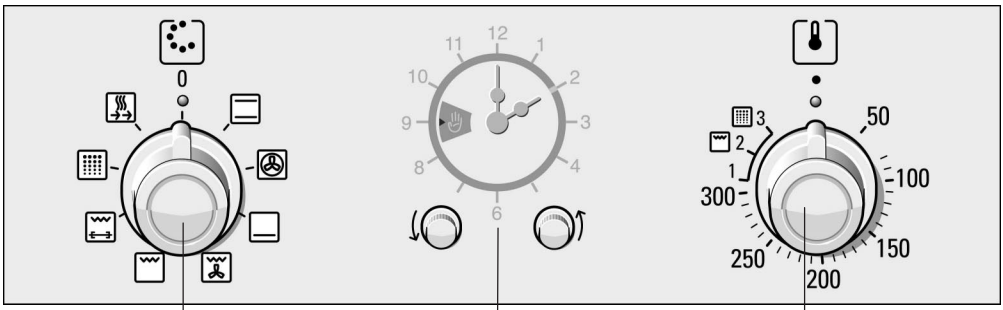
No sujetar ni transportar la cocina por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no soporta el peso de la cocina y puede romperse.

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.

Zona de control

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



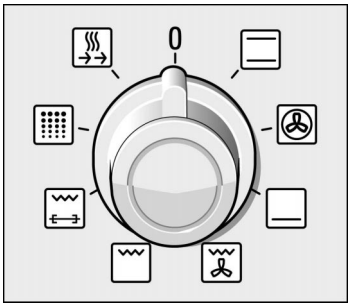
Selector de funciones

Reloj

Selector de temperaturas

Selector de funciones

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



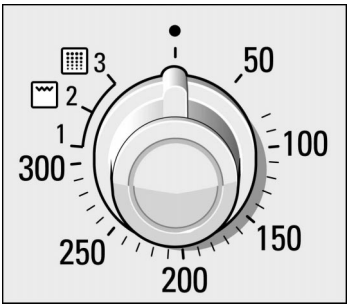
Posiciones	
	Calor superior e inferior
	Aire caliente 3D*
	Calor inferior
	Grill de infrarrojos con aire caliente
	Grill variable
	Asador giratorio
	Autolimpieza automática
	Calentamiento rápido

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

Cuando se realizan ajustes, la lámpara indicadora sobre el selector de funciones se ilumina. La lámpara 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	Margen de temperatura en ºC

Grill	
1	Grill flojo
2	Grill medio
3	Grill potente

Limpieza	
1	Limpieza ligera
2	Limpieza media
3	Limpieza intensiva

La lámpara indicadora situada encima del selector de temperaturas se enciende cuando el horno está calentando. Se apaga en las pausas de calentamiento. El símbolo no se ilumina al asar al grill, descongelar ni en el modo de autolimpieza.

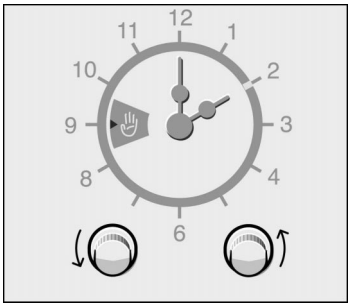
Escalones del grill y niveles de limpieza

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

Nota

En el modo de aire caliente 3D la temperatura máxima es de 275 ºC.

Reloj

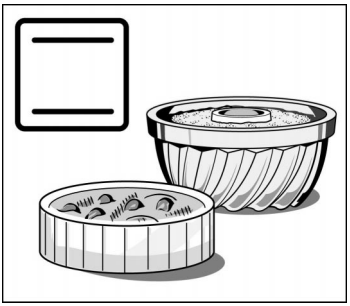


Con el reloj se puede ajustar la hora, programar el horno para que se apague automáticamente y atrasar la hora de inicio.

Mando giratorio izquierdo	Este mando le permite programar la hora y la duración del ciclo de cocción. Posiciones: 0-180 = Duración del ciclo de cocción en minutos = Señal apagada = Funcionamiento de horno
Mando giratorio derecho	Este mando le permite atrasar el inicio. Posición: I = Hora de inicio

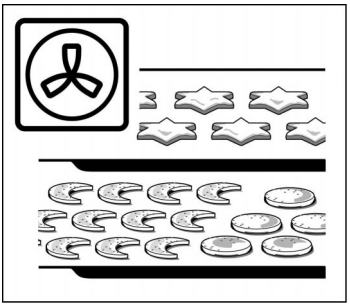
Tipos de calentamiento

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.



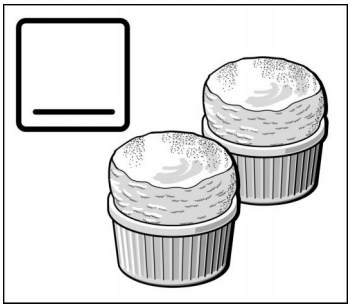
Calor superior e inferior

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.



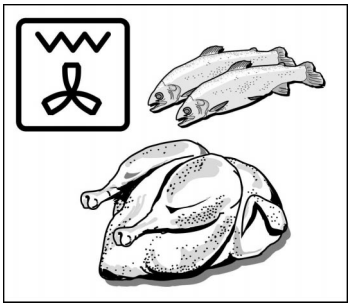
Aire caliente 3D

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.



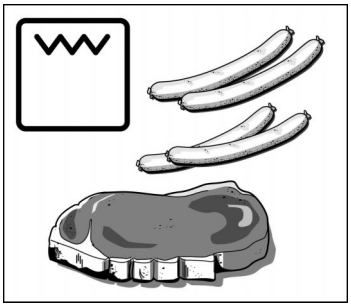
Calor inferior

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



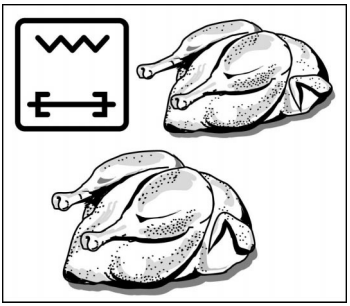
Grill de infrarrojos con aire caliente

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



Grill variable

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



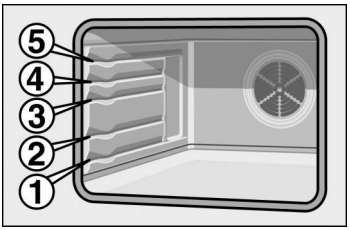
Asar al grill con asador giratorio

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.

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.

Horno y accesorios

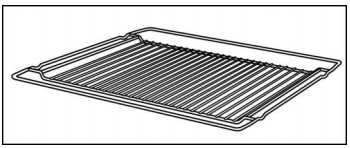


Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 alturas diferentes.

Asimismo, pueden extraerse hasta dos tercios sin que vuelquen. De esta forma, los platos pueden retirarse con facilidad.

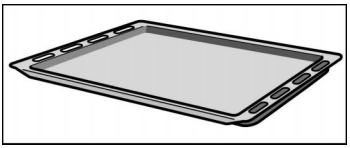
Accesorios

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



Parrillas combinada HEZ 334001

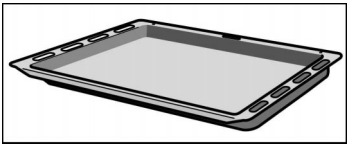
para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados.



Bandeja de horno esmaltada HEZ 331070

para pasteles y galletas.

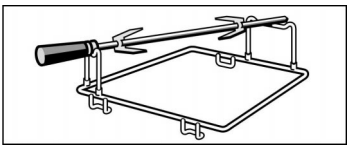
Introducir la bandeja en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



Bandeja universal esmaltada HEZ 332070

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.

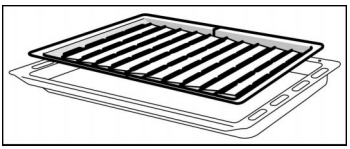


Asador giratorio

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

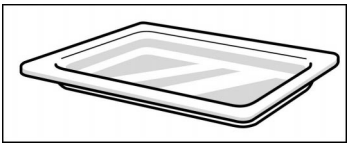
Accesorios opcionales

Los accesorios opcionales se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en los comercios especializados.
La disponibilidad de los accesorios especiales varía en función del país (ver documentos de venta).



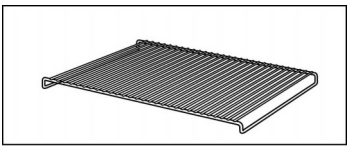
Bandeja para grill HEZ 325070

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.



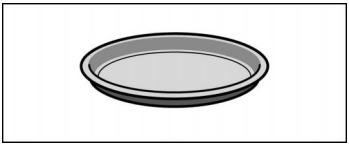
Bandeja de vidrio HEZ 336000

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



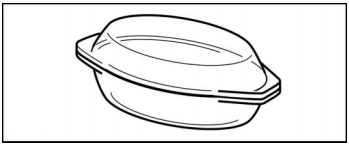
Parrilla HEZ 324000

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



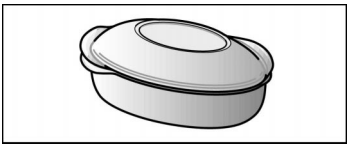
Molde para pizza y para quiche HEZ 317000

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.



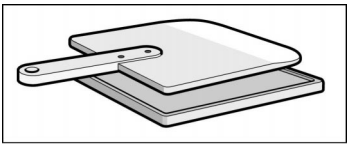
Asador de cristal HMZ21GB

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



Asador de metal HEZ 6000

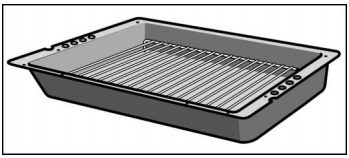
se adapta a la zona de asado de la placa de cocción vitrocerámica. El asador es apropiado tanto para la técnica sensorial para cocinar, así como para el asado automático.
La cacerola está esmaltada por fuera y revestida de una capa antiadherente en su interior.



Piedra para hornear HEZ 327000

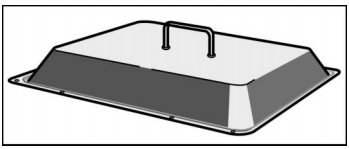
La piedra para hornear es perfecta para preparar de forma artesanal pan, panecillos y pizzas que requieran una base crujiente.

Es necesario precalentar la piedra para hornear a la temperatura recomendada.



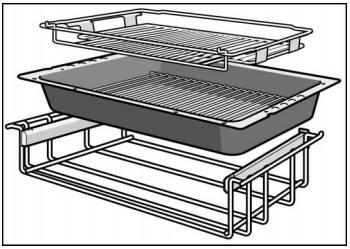
Bandeja profesional HEZ 333070

para la preparación de grandes cantidades.



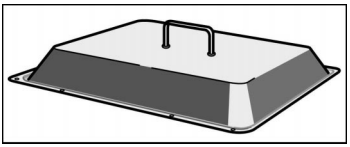
Tapa para la bandeja profesional HEZ 333001

convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.



Corredera profesional HEZ 333100

para la preparación de grandes cantidades. El juego completo de accesorios se compone de una sartén alta con parrilla de inserción, una parrilla normal y una corredera telescópica.
Se pueden obtener unos resultados excelentes al asar al grill con la parrilla.



Tapa para corredera profesional HEZ 333101

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

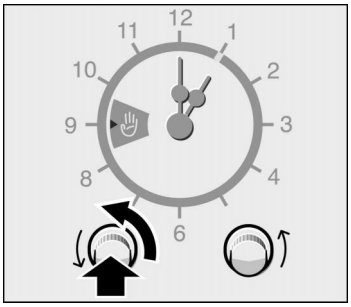
En este capítulo hay información sobre todo lo que hay que hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el capítulo “Qué hay que tener en cuenta”.

Programar la hora

Pulsar el mando giratorio izquierdo y girar hacia la izquierda hasta que se visualice la hora actual.

Ejemplo: 13:00 horas



Advertencias:
Para que el horno se caliente, el indicador pequeño y la marca del círculo (**I** = hora de puesta en marcha) deberán coincidir.
Para ello, apretar el mando giratorio derecho y girar hasta que haga clic.

Mientras haya una duración del ciclo de cocción en marcha no se puede modificar la hora.

Calentar el horno

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

Proceder de la siguiente forma

El reloj debe encontrarse en la posición ✋.

1. Colocar el selector de funciones en ⊟.
2. Ajustar a 240 ºC con el selector de temperaturas.

Desconectar el selector de funciones transcurridos 60 minutos.

Limpieza previa de los accesorios

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

Programar el horno

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Desconectar el horno manualmente

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

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

El horno se conecta y desconecta automáticamente

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

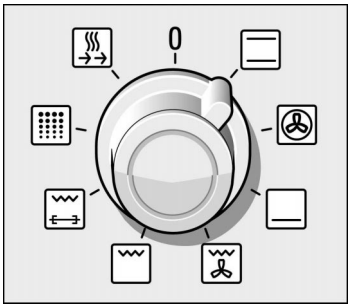
Tablas y sugerencias

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

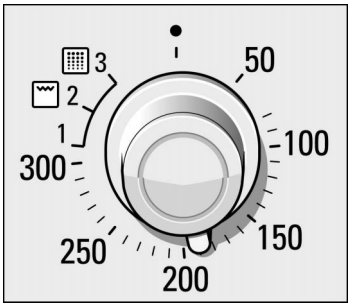
Así se programa

Ejemplo: Calor bóveda y solera 190 ºC

¡Atención!
El reloj debe estar en la posición ✋.
Para ello, girar el mando giratorio izquierdo hacia la izquierda hasta que aparezca el símbolo ✋ en el indicador.



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



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

Cuando el plato esté listo

Desconectar el selector de funciones.

Modificación de los ajustes

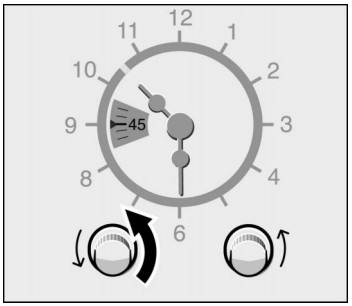
Es posible modificar la temperatura o el escalón del grill en cualquier momento.

El horno se desconecta automáticamente

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 y 2. Introducir ahora la duración del ciclo de cocción del plato.

Advertencias:
Para que el horno se caliente, el indicador pequeño y la marca del círculo (**I** = hora de puesta en marcha) deberán coincidir.
Para ello, apretar el mando giratorio derecho y girar hasta que haga clic.

Ejemplo: Duración 45 min.



3. Programar la duración deseada con el mando giratorio izquierdo.

El horno se pone en marcha. El tiempo de duración del ciclo de cocción corre hacia atrás.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. La señal desaparece cuando se posiciona el reloj sobre 🔕 con el mando giratorio izquierdo.

Si el plato aún no está hecho del todo

Introduzca de nuevo una nueva duración para el ciclo de cocción. El horno se pone en marcha de nuevo.

Si el plato está listo

Desconectar el selector de funciones. Ajuste de nuevo el reloj a ✋.

Modificación de los ajustes

Con el mando giratorio izquierdo se puede modificar la duración del ciclo de cocción en cualquier momento.

Borrar el ajuste

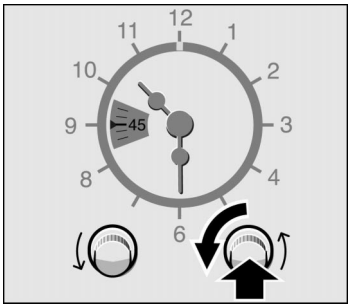
Ajustar de nuevo la duración del ciclo de cocción en ✋ con el botón izquierdo. Desconectar el selector de funciones.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

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

Ejemplo: Son las 10.30 h. El plato tarda 45 minutos en hacerse y debería estar hecho a las 12.45 (hora de inicio 12.00 horas)

La hora debe estar programada. Programar una duración como se indicó anteriormente.



4. Apretar el mando giratorio derecho y atrasar la hora de inicio.

El horno se enciende a la hora programada y se apaga automáticamente.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. La señal desaparece cuando se ajusta el reloj en 🔕 con el mando giratorio izquierdo.
Desconectar el selector de funciones. Ajuste de nuevo el reloj en ✋.

Calentamiento rápido

Así es posible calentar 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. La lámpara indicadora sobre el selector de temperaturas se ilumina.

El calentamiento rápido ha finalizado

Se apaga la lámpara indicadora.

Introducir el plato en el horno y programarlo.

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

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

Colocar el asado y fijarlo

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.

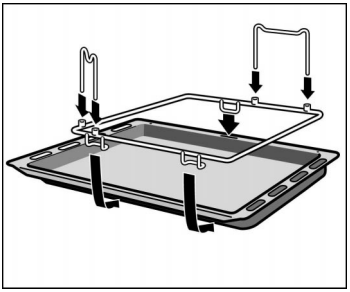
Para más seguridad el asado también se puede atar con hilo de cocina. Si el asado es de ave, atar los extremos de las alas debajo del lomo y los muslos al cuerpo. De este modo, se evita que se doren excesivamente.
Pinchar repetidas veces la piel debajo de las alas, de este modo la grasa sale y se escurre.

Consejos y advertencias

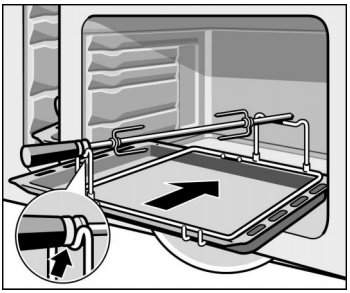
En el capítulo ”Tablas y sugerencias” se pueden encontrar muchos valores de ajuste para asar al grill con el asador giratorio.

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.

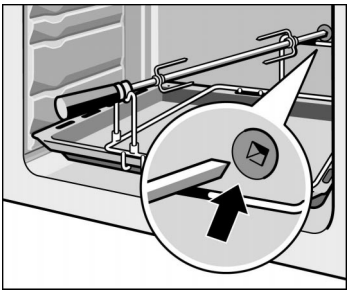
Colocación del asador giratorio



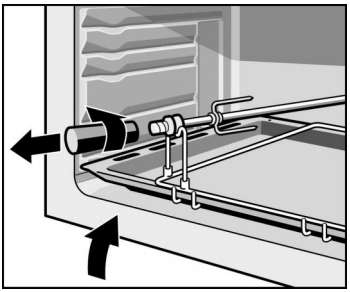
1. Colocar el soporte del asador giratorio sobre la bandeja universal.



2. Colocar el asador giratorio sobre el soporte.



3. Introducir la bandeja universal en la altura 1 hasta el tope. En la pared posterior del horno hay un orificio. Insertar el asador giratorio en ese orificio.



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

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.

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

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.

No intentar introducir los ganchos con la mano.

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.

Asegurarse de que la puerta del horno está cerrada antes de comenzar a limpiar.

Limpieza conjunta de los accesorios

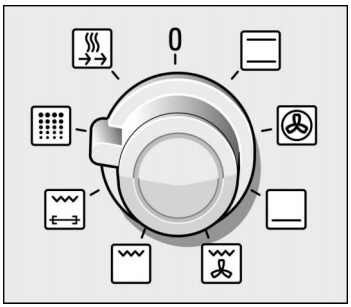
La bandeja universal o la bandeja de horneado esmaltada se pueden colocar en la altura 2 y limpiarse también.
La parrilla y el asador giratorio no son apropiados para la autolimpieza.

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!

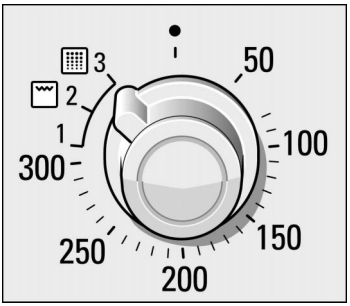
Así se programa

¡Atención! El reloj debe estar en la posición ✋.

Ejemplo: Nivel de limpieza 3



1. Situar el selector de funciones en ▦.



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

La autolimpieza se inicia.

El tiempo de limpieza ha finalizado

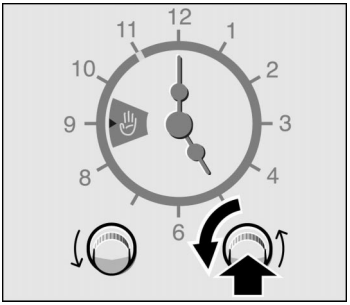
Desconectar el selector de funciones sólo cuando se pueda abrir la puerta.

La autolimpieza debe conectarse y desconectarse automáticamente

El horno se puede programar también de forma que, p. ej., la limpieza se realice durante la noche. De esta forma, el horno estará siempre disponible durante el día.
¡Atención! Durante el tiempo de espera, el reloj deberá permanecer en la posición ✋.

Ejemplo: Son las 17.00 h. La autolimpieza debe iniciarse a las 23.00 horas.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 y 2.



3. Pulsar y girar el mando giratorio derecho hasta alcanzar la hora de inicio deseada.

La autolimpieza se activa y desactiva en el momento preciso.

El tiempo de limpieza ha finalizado

El selector de funciones sólo deberá desconectarse 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

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

Por cierto

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 una paño suave.

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

Indicación

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

Las sombras con forma de 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 una paño suave para ventanas o un paño de fibras microscópicas sin pelusa sin ejercer excesiva presión.

Los detergentes agresivos, las esponjas que rayan y los paños de limpieza ásperos no son apropiados.

Horno

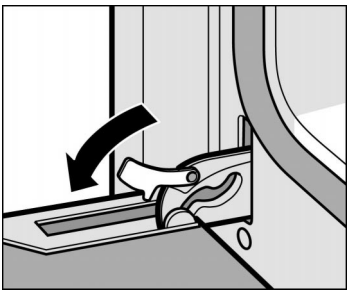
No utilizar estropajos ni esponjas duras. El limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies del horno esmaltadas.

Para facilitar la limpieza del horno
es posible conectar la lámpara
y descolgar la puerta.

Conectar la lámpara del horno

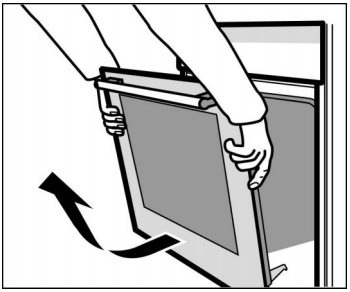
Situar el selector de funciones en ⊟.

Cómo descolgar la puerta del horno



Prestar atención a la hora de extraer la puerta del horno de no tocar las bisagras. ¡Peligro de lesiones!

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



3. Inclinar la puerta del horno.
Agarrarla con ambas manos por la parte izquierda y derecha.
Cerrar un poco más y extraer.

Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo la secuencia inversa.

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 está 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.

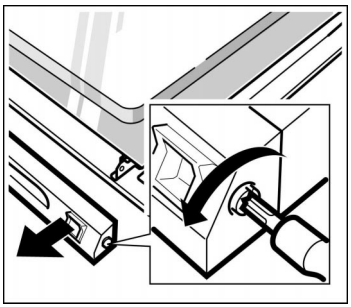
El asador giratorio completo no debe limpiarse en el lavavajillas.

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

Limpieza de la tapa de la puerta del horno

La tapa de la puerta del horno puede cambiar de color con el tiempo. Para la limpieza debe extraerse la tapa.

Así se procede:



1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Destornillar la tapa en la parte superior de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos a izquierda y derecha.
3. Retirar la tapa.

Procurar que la puerta del horno no se cierre mientras la tapa no está montada. El vidrio interior puede dañarse.

Limpiar la tapa con un producto de limpieza para acero inoxidable.

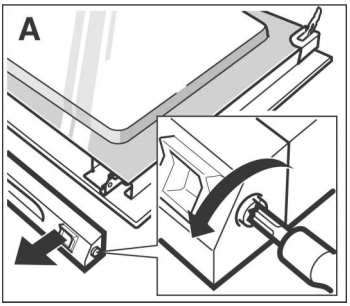
4. Volver a colocar la tapa y fijarla.
5. Cerrar la puerta del horno.

Limpieza de los vidrios

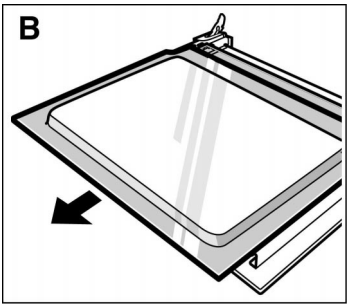
Es posible retirar los vidrios de la puerta del horno para una mejor limpieza.

Al desmontar los vidrios interiores hay que tener en cuenta que deben volverse a montar en el mismo orden. Para orientarse, tomar como referencia los números que aparecen en los vidrios.

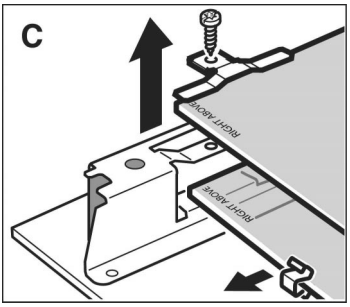
Desmontar



1. Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
2. Desenroscar la cubierta superior de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos izquierdo y derecho. (Figura A)



3. Alzar y extraer el vidrio superior. (Figura B)



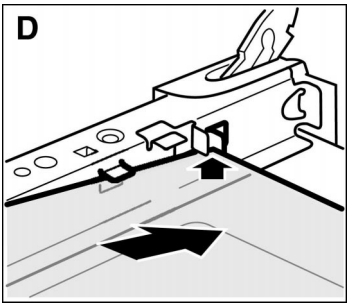
4. Desatornillar y retirar las grapas grandes a izquierda y a derecha. (Figura C) Extraer el vidrio central.
5. Para limpiar el cristal se puede quitar la junta de la parte inferior de dicho cristal. Para ello, desenganchar la junta por la izquierda y por la derecha.
6. Retirar las grapas pequeñas del vidrio inferior y extraer el vidrio. (Figura C)

Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

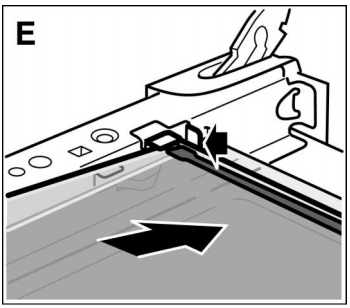
No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio, ya que el cristal podría dañarse.

Montaje

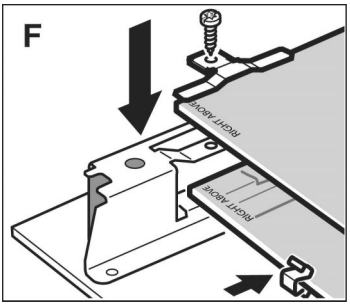
Observar que en ambos vidrios, la inscripción “right above” abajo en la izquierda se encuentre en la cabeza.



1. Introducir el vidrio inferior hacia atrás inclinándolo. (Figura D)
2. Colocar las grapas pequeñas a izquierda y a derecha en el vidrio inferior.



3. Introducir el vidrio central. (Figura E)
4. Colocar otra vez la junta en la parte inferior de dicho cristal. (Figura E)



5. Colocar nuevamente las grapas pequeñas en el vidrio inferior. (Figura F)
6. Colocar y enroscar las grapas grandes. (Figura F)
7. Introducir el vidrio superior hacia atrás inclinándolo.
8. Colocar y enroscar la tapa.
9. Volver a montar la puerta 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.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	Se ha activado la limitación automática del tiempo.	Desconectar el selector de funciones.
No se puede abrir la puerta del horno.	Corte en el suministro eléctrico.	Desconectar el selector de funciones y el selector de temperaturas. Volver a conectar la limpieza automática. Si no se quiere que se repita la autolimpieza, esperar hasta que el horno se enfríe por debajo de los 300 ºC.
El horno no calienta.	La hora y la hora de puesta en marcha no coinciden.	Comprobar que el indicador pequeño del reloj y la marca del círculo coincidan.
El horno no se calienta o el tipo de calentamiento seleccionado no puede ajustarse.	Polvo en los contactos.	Girar completamente el selector de funciones repetidas veces.

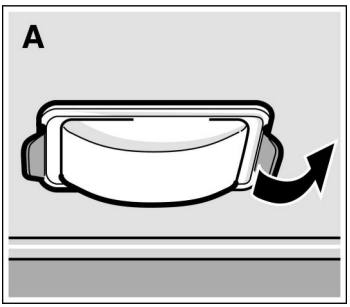
Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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

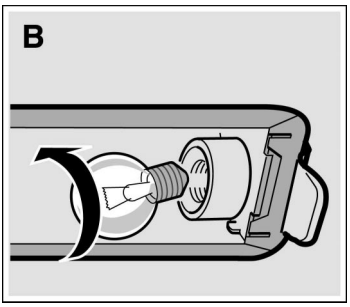
Cambiar la lámpara de iluminación del horno

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.

Proceder de la siguiente forma



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.

Sustitución del vidrio protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

Nº de producto y nº de fabricación

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

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 ºC	Tiempo de cocción, minutos
Tarta*	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1 1+3	 	230-250 180-200	30-40 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 ºC	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 utillizar 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	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	Asador giratorio	1		230-240	150
Brochetas	1 kg	Asador giratorio	1		240-250	120
Pollo	1,5 kg	Asador giratorio	1		250-270	70
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		Escalón 3	4-5
Pescado asado al grill	300 g	Parrilla**	4		Escalón 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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 calentamiento	Temperatura ºC
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 ºC

* 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 ºC	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.

La acrilamida en los alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se forma especialmente cuando productos de cereales y patata, como p. ej. patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería fina (galletas y pastas caseras) se preparan a elevadas temperaturas.

	Consejos para la 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.
Hornear	Con calor bóveda y solera máx. 200 ºC, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 ºC.
Pastas y galletas	Con calor bóveda y solera máx. 190 ºC, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 ºC. El huevo o la yema de huevo evitan la formación de acrilamida.
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.

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 ºC	Duración cocción, en minutos
Churros y buñuelos	Bandeja esmaltada	2		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
Pastel de manzana recubierto	2 Parillas + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	2+4		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 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 $^2/_3$ del tiempo. Introducir la bandeja universal siempre a la altura 1.

Noticias

Noticias