



[es] Instrucciones de uso

5BC311.0
Horno empotrado

Indicaciones de seguridad importantes	2	Cristal protector.....	10
Causas de daños.....	3	Servicio de Asistencia Técnica	11
Su nuevo horno	4	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	11
Panel de mando.....	4	Consejos sobre energía y medio ambiente	11
Mando de funciones	5	Ahorrar energía	11
Selector de temperatura.....	5	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	11
Compartimento de cocción	5	Medidas de seguridad durante el transporte.....	11
Accesorios	6	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	12
Colocación de los accesorios.....	6	Pasteles y repostería.....	12
Accesorios especiales.....	6	Consejos prácticos para el horneado	13
Antes del primer uso	7	Carne, aves, pescado.....	14
Calentar el horno	7	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	16
Limpiar los accesorios.....	7	Gratinados y tostadas.....	16
Programar el horno	7	Productos preparados	16
Tipo de calentamiento y temperatura	7	Platos especiales.....	17
Cuidados y limpieza	7	Descongelar.....	17
Productos de limpieza	7	Desecar	17
Descolgar y colgar las rejillas	8	Confitar	17
Descolgar y colgar la puerta del horno.....	9	Acrilamida en los alimentos	18
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta.....	9	Comidas normalizadas	19
¿Qué hacer en caso de avería?	10	Hornear	19
Tabla de averías.....	10	Asar al grill	19
Cambiar la lámpara del techo del horno	10		

Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase *la descripción de los accesorios* en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de daños

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.

- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles

contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.

- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

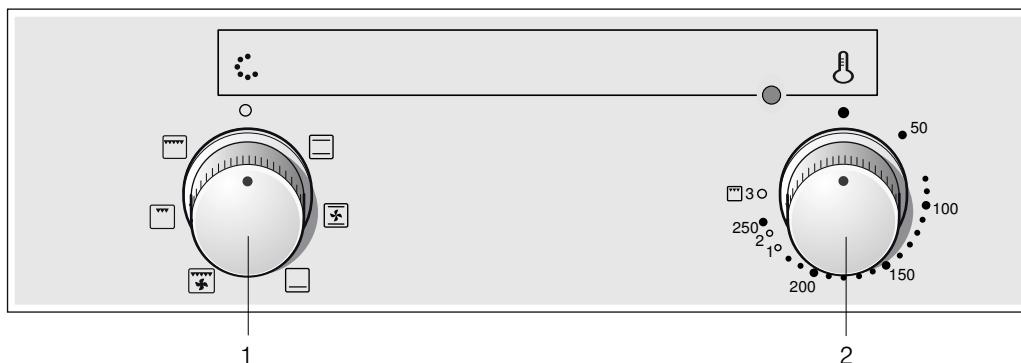
Su nuevo horno

Le presentamos su nuevo horno. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos

individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Panel de mando

En este capítulo encontrará un resumen del panel de mando. La ejecución depende del respectivo modelo de aparato.



Aclaraciones

1	Mando de funciones
2	Mando de temperatura

Mando de funciones

Con el mando de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento para el horno. El mando de funciones puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Una vez ajustado el tipo de calentamiento deseado, se enciende la lámpara del horno.

Ajuste	Función
0	Apagado El horno está apagado.
	Calor superior/ inferior Solo es posible hornear y asar a un nivel. Este ajuste es apropiado para pasteles y pizza en moldes o en bandeja y para carne magra de asado de vaca, ternera y caza. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.
	Aire circulado* En un nivel puede prepararse merengue y pasta de hojaldre. Para hornear repostería pequeña, galletas y pasta de hojaldre pueden utilizarse dos niveles simultáneamente. El ventilador situado en la parte trasera del aparato reparte el calor procedente de arriba y de abajo de manera uniforme alrededor de los platos.
	Calor inferior Con el calor inferior puede hornear y dorar platos desde abajo. La temperatura procede de la parte inferior.
	Grill con circulación de aire El grill con circulación de aire es ideal para asar al grill carne, aves y piezas grandes de carne. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina distribuye el aire caliente por los alimentos.
	Grill variable, superficie reducida El tipo de calentamiento es apropiado para asar bistecs, salchichas, pescado y tostadas en pequeñas cantidades. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
	Grill variable, superficie amplia Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados y hacer tostadas. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.

* Tipo de calentamiento conforme a la clase de eficiencia energética EN50304.

Selector de temperatura

El selector de temperatura permite ajustar la temperatura y el nivel de grill.

Posiciones	Significado
•	Posición cero El horno no está caliente.
50-270	Rango de temperatura La temperatura se indica en °C.
1, 2, 3	Niveles de grill Los niveles para el grill, superficie reducida y superficie amplia . Nivel 1 = suave Nivel 2 = medio Nivel 3 = fuerte

Mientras el horno calienta, permanece encendida la lámpara indicadora situada encima del selector de temperatura. Esta se apaga durante las pausas de calentamiento. En algunas posiciones, no llega a encenderse.

Niveles de grill

En el grill variable se puede ajustar la temperatura y el nivel de grill.

Compartimento de cocción

En el compartimento de cocción se encuentra la lámpara del horno. Un ventilador evita que el horno se caliente en exceso.

Lámpara del horno

La lámpara del horno está encendida durante el funcionamiento de este. Al girar el mando de funciones a cualquier posición también puede conectarse la lámpara del horno sin que este se caliente.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

Para que tras la utilización del horno el compartimento de cocción se enfríe con mayor rapidez, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

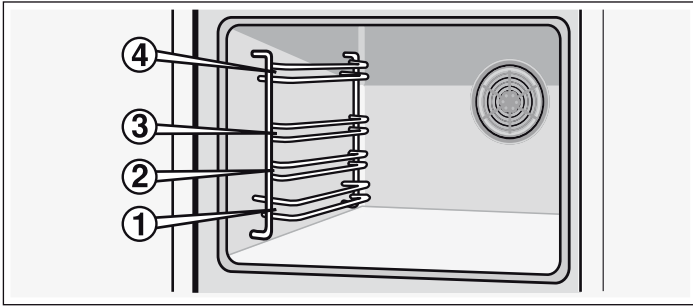
Accesorios

Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción.

Hay disponible una variedad de accesorios especiales que mejorarán todavía más la calidad de algunos platos y facilitarán el manejo del horno.

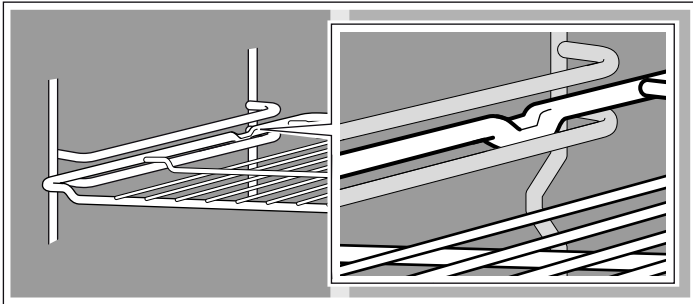
Colocación de los accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 4 alturas diferentes. Introducir siempre los accesorios hasta el tope para que no estén en contacto con la puerta de vidrio.



Los accesorios se quedan fijados si se extraen hasta la mitad. Ahora, los platos pueden retirarse con facilidad.

Al introducirlos en el horno, prestar atención a la curvatura de la parte trasera de los mismos. Solo de esta manera puede encajar a la perfección.



Nota: Los accesorios se pueden deformar a causa del calor. En cuanto los accesorios se enfrían vuelven a recuperar su forma original. Esto no afecta a su funcionamiento.

Sujetar la bandeja por los lados con ambas manos e introducirla en paralelo a la rejilla. No mover la bandeja a derecha o izquierda al introducirla. De lo contrario, cuesta introducirla. Las superficies esmaltadas podrían resultar dañadas.

Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Indicar el número 5Z.



Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del horno y la curvatura hacia abajo.



Bandeja universal

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

Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. En nuestros folletos y en Internet se ofrecen distintos productos adecuados para su horno. La disponibilidad de los accesorios especiales o la posibilidad de hacer pedidos a través de Internet difiere entre unos países y otros. Encontrará información al respecto en los documentos de venta.

No todos los accesorios son adecuados para cualquier aparato. Para la compra indique siempre el nombre completo (E-Nr.) de su aparato.

Accesorios especiales	Número 5Z	Función
Parrilla	5Z 11KR11	Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados.
Bandeja de aluminio	5Z 11BA11	Para pasteles, pastas y galletas. Introducir la bandeja con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja esmaltada	5Z 11BE11	Para pasteles, pastas y galletas. Introducir la bandeja con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja universal	5Z 11BU11	Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y grandes piezas de asado. También se puede utilizar para recoger la grasa o el jugo de la carne colocándola debajo de la parrilla. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Puerta del horno - Medidas adicionales de seguridad

La puerta del horno se puede calentar mucho cuando los tiempos de cocción son prolongados.


Extremar la precaución durante el funcionamiento del horno en caso de haber niños pequeños.

Existe un dispositivo de protección que impide tocar la puerta del horno. Este accesorio especial (440651) puede adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica.


Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con calor superior e inferior  a 240 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

Ventilar la cocina mientras el horno se calienta.

1. Programar Calor superior/inferior  con el mando de funciones.

2. Ajustar 240 °C con el mando de temperatura.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y un paño de limpieza suave.

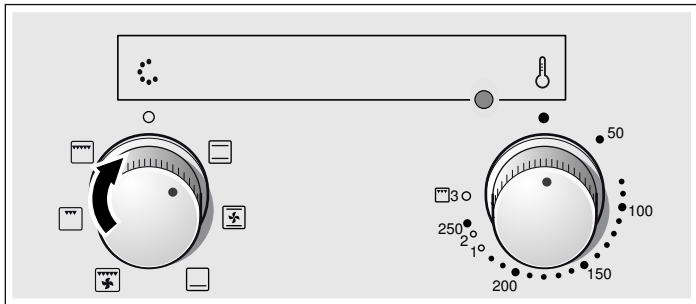
Programar el horno

Existen varias posibilidades de ajuste para el horno. En este capítulo se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados.

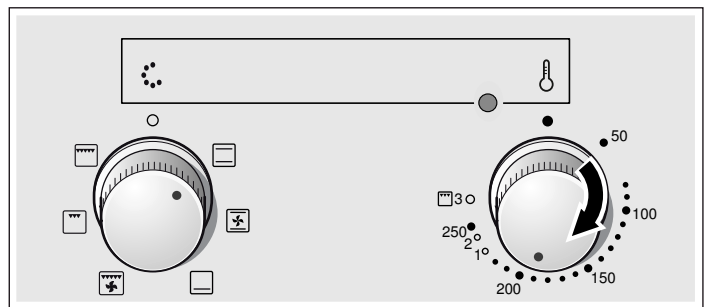
Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la imagen: calor superior/inferior a 190 °C.

1. El selector de funciones sirve para seleccionar el tipo de calentamiento.



2. Con el selector de temperatura se ajusta la temperatura o el nivel de la parrilla.



El horno empieza a calentarse.

Apagar el horno

Situarse el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento, la temperatura y el nivel de grill se pueden modificar según las necesidades.

Cuidados y limpieza

El horno mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describe cómo efectuar el cuidado y la limpieza del horno.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

Observar las siguientes indicaciones para no dañar las distintas superficies empleando un producto de limpieza inadecuado.

Para la limpieza del horno

- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- productos de limpieza con un alto contenido de alcohol,
- estropajos abrasivos,
- limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.
- No lavar las piezas sueltas en el lavaplatos.

Lavar bien los estropajos nuevos antes de usarlos por primera vez.

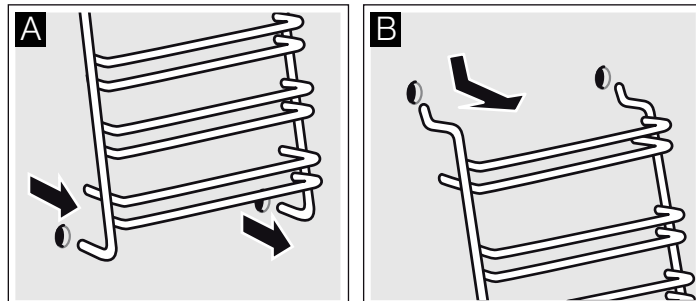
El panel de mando	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio para la limpieza.
Superficies de acero inoxidable	Limpiar el aparato con agua caliente y un poco de lavavajillas utilizando un paño suave. En el caso de las superficies de acero, limpiar siempre en paralelo a las vetas naturales. De lo contrario, se podrían producir arañazos. Secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. No utilizar productos abrasivos, estropajos que rayen o paños de limpieza ásperos. Los frontales de acero inoxidable se pueden bruñir con productos específicos. Observar las indicaciones del fabricante. Los productos de limpieza específicos para acero inoxidable se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.
Superficies esmaltadas y lacadas	Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.
Botones giratorios	Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.
Panel de cristal	Limpiar con limpiacristales. No utilizar productos de limpieza agresivos ni objetos metálicos afilados. Pueden rayar y dañar la superficie del cristal.
Junta	Limpiar con un paño húmedo. Secar con un paño suave.
Interior del horno	Agua templada con un poco de jabón o agua con vinagre. En caso de suciedad abundante: utilizar el limpiador para hornos solo en las superficies frías.
Cristal protector de la bombilla del horno	Limpiar con un poco de lavavajillas y un paño húmedo. Secar con un paño suave.
Accesorios	Poner en remojo en agua caliente con un poco de jabón. Limpiar con un cepillo o un estropajo.
Bandeja de aluminio (opcional)	No lavar en el lavaplatos. No utilizar limpiadores para hornos. Para evitar arañazos, no tocar las superficies metálicas con cuchillos ni objetos afilados similares. Limpiar en horizontal y sin presionar demasiado con un poco de lavavajillas y un paño húmedo para cristales o uno de microfibras. Secar con un paño suave. No utilizar productos abrasivos, estropajos que rayen o paños de limpieza ásperos. De lo contrario, se podrían producir arañazos.
Seguro para niños (opcional)	Si la puerta del horno lleva incorporado un seguro para niños, este debe quitarse antes de la limpieza. Poner todas las piezas de plástico en remojo en agua caliente y un poco de lavavajillas y limpiarlas con un estropajo. Secar con un paño suave. El seguro para niños no funciona correctamente si está muy sucio.
Placa de cocción	Las indicaciones para el cuidado y limpieza de la placa de cocción se encuentran en las instrucciones de uso.

Descolgar y colgar las rejillas

Es posible retirar las rejillas para limpiarlas. El horno debe estar frío.

Descolgar las rejillas

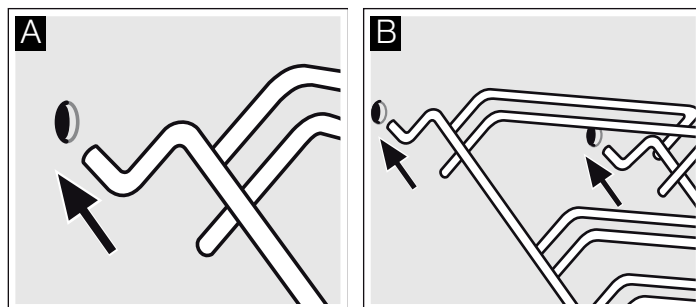
1. Extraer la rejilla por abajo y tirar de ella un poco hacia delante. Extraer los pasadores de prolongación en la zona inferior de la rejilla de los orificios de fijación (figura A).
2. Levantar a continuación la rejilla y extraerla con cuidado (figura B).



Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para las manchas resistentes se recomienda utilizar un cepillo.

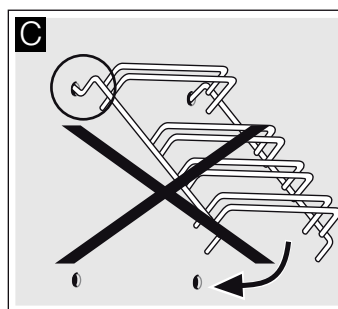
Colgar las rejillas

1. Introducir los dos ganchos de sujeción cuidadosamente en los orificios superiores. (Figura A-B)



⚠ ¡Montaje incorrecto!

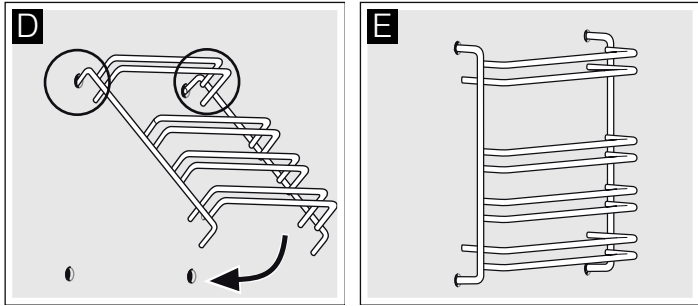
No mover la rejilla si los dos ganchos de sujeción no están encajados por completo en los orificios superiores. El esmalte podría resultar dañado y romperse (figura C).



2. Los dos ganchos de sujeción deben estar totalmente encajados en los orificios superiores. Mover ahora la rejilla despacio y con cuidado hacia abajo y colgarla en los orificios inferiores (figura D).

3. Colgar las dos rejillas en las paredes laterales del horno (figura E).

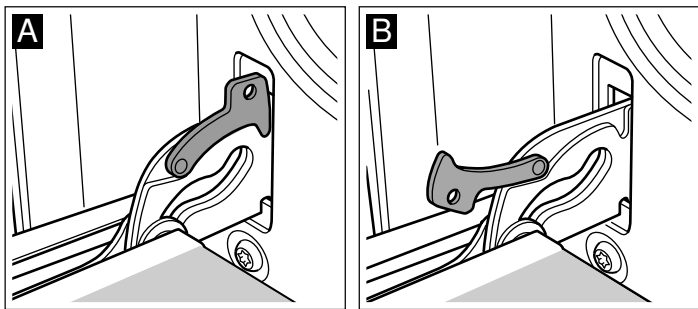
Con las rejillas montadas correctamente, la distancia entre los dos niveles de inserción superiores es mayor.



Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje y la limpieza de los vidrios de la puerta, se puede descolgar la puerta del horno.

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. La puerta del horno se bloquea plegando las palancas (figura A). En este caso, la puerta no puede descolgarse. Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.

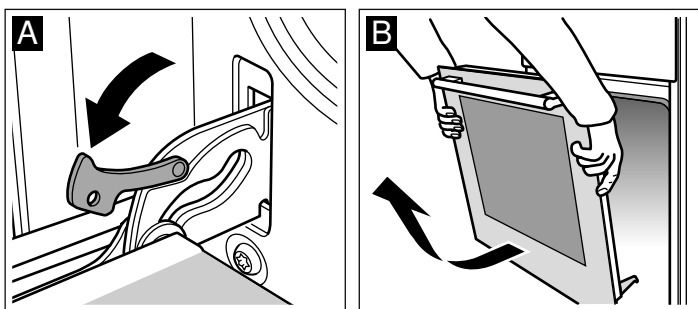


⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, en cuyo caso deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

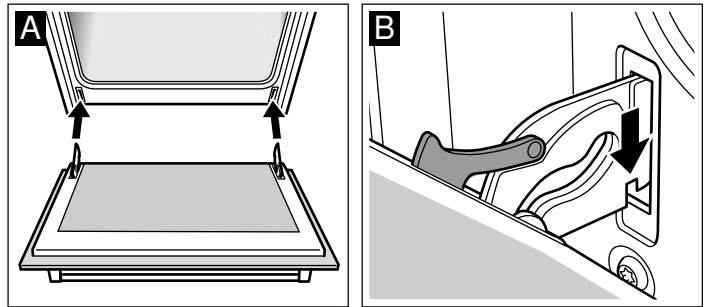
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Abrir ambas palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. Agarrar con ambas manos por el lado izquierdo y derecho. Empujar un poco más en sentido de cierre y extraer (figura B).



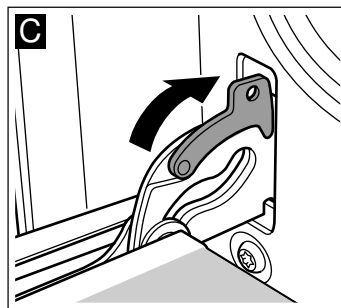
Colgar la puerta

Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus aberturas (figura A).
2. La ranura de las bisagras debe encajar por ambos lados (figura B).



3. Volver a cerrar ambas palancas de bloqueo (figura C). Cerrar la puerta del horno.



⚠ ¡Peligro de lesiones!

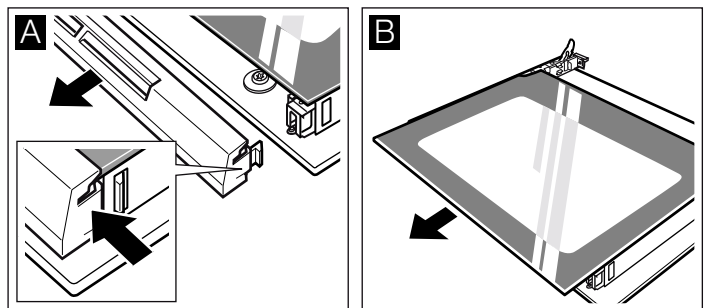
No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

Desmontaje

1. Desmontar la puerta del horno. Consultar al respecto el apartado *Desmontaje de la puerta del horno*. Depositar la puerta del horno sobre un paño con el tirador hacia abajo.
2. Extraer la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, hacer presión con los dedos hacia la izquierda y hacia la derecha. Extraer la tapa (Figura A).
3. Levantar el cristal superior y extraerlo (Figura B).



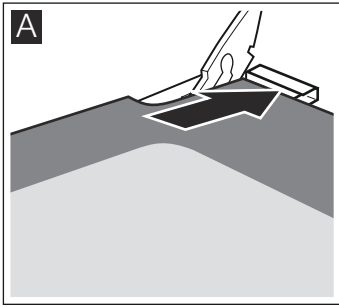
Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Montaje

1. Sujetar el cristal superior por ambos lados e introducirlo hacia atrás en posición inclinada. El cristal debe introducirse en las aberturas de la parte inferior. La superficie plana debe quedar orientada hacia el exterior y la áspera, hacia el interior. (Figura A).



2. Colocar la tapa superior de la puerta del horno y ejercer un poco de presión sobre ella. Procurar que las muescas encajen perfectamente a los lados.
3. Volver a montar la puerta del horno. Consultar al respecto el apartado *Montaje de la puerta del horno*.

No utilizar el horno si el cristal no está correctamente montado.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Consultar la tabla antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Es posible que la avería pueda ser solucionada por uno mismo.

Tabla de averías

Si el plato no queda bien, consultar el apartado . *Los platos han sido probados en nuestro estudio de cocina*. Aquí se ofrecen consejos prácticos e información en torno a la cocción, el horneado y el asado.

Avería	Posible causa	Solución/Información
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible está defectuoso.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la lámpara de la cocina o cualquier otro aparato funcionan.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar los mandos giratorios varias veces a la derecha y la izquierda.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones realizadas de forma incorrecta son una fuente de peligro, por lo que deben ser llevadas a cabo por un empleado de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

¡Atención!

Si se daña el cable de red, debe encargarse su sustitución al fabricante, su Servicio de Asistencia Técnica o una persona con la cualificación equivalente.

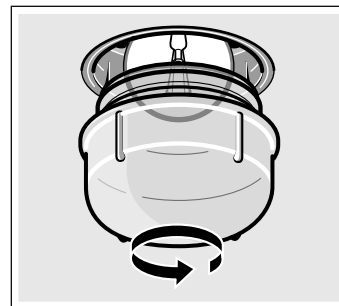
Cambiar la lámpara del techo del horno

Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Pueden adquirirse bombillas de recambio de 40 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar solo estas lámparas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
2. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



3. Sustituir la bombilla por otra del mismo tipo.
4. Volver a atornillar el cristal protector.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados. Los vidrios protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

E-Nr.

FD-Nr.

Servicio de Asistencia Técnica

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica de cada país se encuentran en el listado adjunto.

Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará algunos consejos sobre cómo ahorrar energía horneando y sobre cómo cuidar su aparato de la manera adecuada.

Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible durante su funcionamiento.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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.

Medidas de seguridad durante el transporte

Fijar todas las partes móviles en el interior y sobre el aparato con una cinta adhesiva que no deje marcas. Introducir los accesorios (p. ej. la bandeja de horno) en los correspondientes compartimentos con los cantos envueltos en cartón fino para no dañar el aparato. Colocar un cartón o similar entre la parte delantera y la trasera para evitar golpes en el lado interior de la puerta de cristal. Fijar la puerta del horno con cinta adhesiva a los laterales del aparato.

Conservar el embalaje original del aparato. Transportar el aparato únicamente en su embalaje original. Tener en cuenta las indicaciones de transporte impresas en el embalaje.

Si no se ha guardado el embalaje original

Proteger el aparato con un embalaje a fin de evitar posibles daños durante el transporte.

Transportar el aparato en posición vertical. No sujetar el aparato por el tirador de la puerta ni por las conexiones traseras, podrían resultar dañados. No depositar objetos pesados sobre el aparato.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina


En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos platos. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.


Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorio especial en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica. Antes de su utilización, retirar del compartimento de cocción los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Pasteles y repostería

Hornear en un nivel

El Calor superior/inferior  es el que mejor resultado ofrece para hornear tartas.

Al hornear con la opción "Circulación aire 2D"  introducir los accesorios en las siguientes alturas:

- Pasteles en moldes: altura de inserción 2
- Pasteles preparados en bandeja: altura de inserción 3.

Hornear en varios niveles

Usar la opción "Circulación aire" .

Alturas de inserción para hornear en 2 niveles:

- Bandeja universal: altura de inserción 3
- Bandeja de horno: altura de inserción 1

Los platos introducidos en el horno simultáneamente no tienen por qué estar listos en el mismo momento.

En las tablas se presenta una selección de platos.

Nota: No colocar el alimento directamente sobre la bandeja de horno de aluminio. Colocar una lámina de papel de hornear sobre la bandeja de horno de aluminio.

Moldes para hornear

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Si se utilizan moldes claros de metal fino o moldes de vidrio los tiempos de cocción se alargan y los pasteles no se doran de manera uniforme.









En caso de utilizar moldes de silicona hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona normalmente son más pequeños que los normales. La cantidad de masa y las indicaciones de la receta pueden variar.

Tablas






En la tabla se encuentran los tipos de calentamiento óptimos para cada tipo de pastel o repostería. La temperatura y el tiempo de cocción dependerán de la cantidad y la consistencia de la masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Se ha de comenzar siempre probando con el más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los tiempos de cocción se reducen en 5 ó 10 minutos si se precalienta el horno.

Se ofrece información adicional en Sugerencias para hornear como anexo de las tablas.

Pasteles preparados en moldes	Molde	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, °C	Duración, minutos
Pasteles de masa de bizcocho fáciles	Molde para pastel roscón	2		160-180	50-60
Pastel de masa de bizcocho fina (p. ej., bizcocho de desayuno)	Molde para pastel roscón	2		155-175	65-75
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1		160-180	30-40
Base de tarta de masa de bizcocho	Tartera	2		160-180	25-35
Bizcocho	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Tarta de frutas o requesón, pastaflora*	Molde desarmable oscuro	1		170-190	70-90
Pastel de fruta fino, masa bizcocho	Molde desarmable	2		150-170	55-65
Pasteles salados* (p. ej., Quiche/pastel de cebolla)	Molde desarmable	1		180-200	50-60

* Dejar enfriar el pastel durante aprox. 20 minutos en el aparato.

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, minutos
Masa de bizcocho o masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	3		160-180	25-35
Masa de bizcocho o de levadura con frutas	Bandeja universal	3		140-160	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja universal	2		170-190	15-20
Trenza levadura, 500 g de harina	Bandeja universal	3		150-170	25-35
Stollen, 500 g de harina	Bandeja universal	3		160-180	50-60

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, minutos
Stollen, 1 kg de harina	Bandeja universal	3	☐	150-170	90-100
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja universal	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Bandeja universal	3	☐	180-200	20-30

Pan y panecillos

Si no se indica otra cosa, para hornear pan, precalentar siempre el horno.

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

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, °C	Duración, minutos
Pan de levadura, 1,2 kg de harina	Bandeja universal:	2	☐	270	8
				190	35-45
Pan de masa fermentada, 1,2 kg de harina	Bandeja universal:	2	☐	270	8
				190	35-45
Panecillos (p. ej. panecillos de centeno)	Bandeja universal:	2	☐	200-220	20-30


Repostería pequeña	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	3	☐	150-170	10-20
	Bandeja de horno de aluminio* + bandeja universal**	1+3	☒	130-150	25-35
Merengues	Bandeja universal	3	☒	70-90	125-135
Buñuelos de viento	Bandeja universal	2	☐	200-220	30-40
Almendrados	Bandeja universal	3	☐	110-130	30-40
	Bandeja de horno de aluminio* + bandeja universal**	1+3	☒	100-120	35-45
Pasta de hojaldre	Bandeja universal	3	☒	180-200	20-30
	Bandeja de horno de aluminio* + bandeja universal**	1+3	☒	180-200	30-40

* La bandeja adicional está disponible en el Servicio de Asistencia Técnica o en los comercios especializados.

** Para hornear a dos niveles, introducir la bandeja universal siempre en el nivel superior.

Consejos prácticos para el horneado

Si se quiere seguir una receta propia:	orientarse a partir de las recetas similares que figuran en las tablas.
Cómo comprobar si el pastel de masa de bizcocho está en su punto:	unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo indicado en la receta, pinchar la parte superior del pastel con un palillo. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmonta.	La próxima vez, utilizar menos líquido o reducir 10 grados la temperatura del horno. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El pastel se está quedando demasiado oscuro por arriba.	Colocarlo a una altura inferior, seleccionar una temperatura más baja y dejar que se hornee durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar con un palillo de madera pequeños agujeros en el pastel una vez esté listo. A continuación, verter en los agujeros unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, aumentar 10 grados la temperatura del horno y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p.ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y hornear el producto a una temperatura más baja durante más tiempo. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir la capa jugosa. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de horneado.
La tarta o el pastel no se ha horneado de forma homogénea.	Reducir un poco la temperatura para que el horneado sea homogéneo. Hornear la repostería fina con el modo "Calor superior/inferior" ☐ en un nivel. Si el papel de hornear es demasiado grande y sobresale de la chapa puede afectar a la circulación del aire. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.

El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo.
El zumo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal más profunda (si está disponible).
Al hornear panecillos de levadura, las unidades se pegan entre sí.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. De esta forma existe suficiente espacio para que los panecillos puedan subir y hornearse de forma homogénea.
Si desea hornear en dos niveles:	Para hornear en varios niveles, usar siempre la opción "Circulación aire"  . Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.	Al hornear puede originarse vapor de agua que escapa por la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

Carne, aves, pescado

Recipientes

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. Para asados de gran tamaño se puede usar también la bandeja universal.

Lo más adecuado es usar recipientes de cristal. Comprobar que la tapa de la cacerola encaja y cierra bien.

Si se utilizan recipientes esmaltados, se debe añadir más líquido.

Si se utilizan cacerolas de acero inoxidable, la carne no se dorará tanto e incluso podrá quedarse poco hecha. Si es así, alargar el tiempo de cocción.

Datos indicados en las tablas:

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.

Asado

Añadir algo de líquido a las carnes magras. El recipiente deberá tener aprox. ½ cm de líquido.

Para los estofados habrá que añadir abundante líquido. El recipiente deberá tener aprox. 1 - 2 cm de líquido.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente. Cuando se usan recipientes esmaltados, se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. La carne tarda mucho más en hacerse y se tuesta menos. En caso de usarlos, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Consejos y advertencias para asar al grill

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

Precalentar el grill unos 3 minutos antes de colocar los alimentos sobre la parrilla.

Colocar las piezas directamente sobre la parrilla. Si solo se prepara una pieza, quedará mejor si se coloca en la parte central de la parrilla. Colocar adicionalmente la bandeja universal en la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

La bandeja de horno o la bandeja universal no deben colocarse a la altura 4. La temperatura elevada podría deformarlas y al extraerlas podrían dañar el compartimento de cocción.

En la medida de lo posible, disponer piezas del mismo tamaño. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridos ⅔ del tiempo indicado.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Efecto normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill ajustado.











Carne

Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, envolver el roastbeef en papel de aluminio y dejar reposar en el horno durante 10 minutos.

Al hacer un asado de cerdo con corteza, cortar la corteza en forma de cruz y colocar el asado en el recipiente primero con la corteza hacia abajo.

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Tiempo, en minutos
Carne de buey						
Asado de vacuno	1,0 kg	Cerrado	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filete de buey, medio hecho	1,0 kg	Abierto	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, medio hecho	1,0 kg	Abierto	1		230-250	50
Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho		Parrilla + bandeja universal	4+1		3	15
Carne de ternera						
Asado de ternera	1,0 kg	Abierto	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Tiempo, en minutos
Carne de cerdo						
Asado sin tocineta (p. ej. cabezada)	1,0 kg	Abierto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Asado con tocineta (p. ej. paletilla)	1,0 kg	Abierto	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Lacón con hueso	1,0 kg	Cerrado	1		210-230	80

Carne de cordero

Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	Abierto	1		170-190	120
--	--------	---------	---	--	---------	-----

Carne picada

Asado de carne picada	De 750 g de carne	Abierto	1		180-200	70
-----------------------	-------------------	---------	---	--	---------	----

Salchichas

Salchichas		Parrilla + bandeja universal	4+1		3	15
------------	--	------------------------------	-----	--	---	----

Aves

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

Los pesos de la tabla hacen referencia a aves sin relleno y listas para asar.

Al realizar asados al grill directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja universal en la altura 1.

Con pato o ganso, pinchar la piel situada debajo de las alas para que pueda salir la grasa.

Colocar el ave en la parrilla con el lado de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta por completo al ave después de dos tercios del tiempo.

Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

Ave	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración, minutos
Pollo en mitades, 1-4 piezas	400g/ud.	Parrilla	2		210-230	40-50
Piezas de pollo	de 250 g cada una	Parrilla	3		210-230	30-40
Pollo, entero, 1-4 unidades	1 kg/ud.	Parrilla	2		200-220	55-85
Pato, entero	1,7 kg	Parrilla	2		170-190	80-100
Ganso, entero	3,0 kg	Parrilla	2		160-180	110-130
Pavo pequeño, entero	3,0 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
2 muslos de pavo	de 800g cada uno	Parrilla	2		180-200	80-100

Pescado

Dar la vuelta a las piezas de pescado tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

No es necesario dar la vuelta a pescados enteros. Meter en el horno el pescado entero en posición de nado con las aletas dorsales hacia arriba. Colocar media patata o un recipiente

pequeño apto para horno en el abdomen para mantener el pescado en una posición estable.

Para asar directamente sobre la parrilla, introducir adicionalmente la bandeja universal en la altura 1. Así se recoge el jugo del pescado y el horno se mantiene más limpio.

Pescado	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración, minutos
Pescado, entero	de 300 g	Parrilla	3		2	20-25
	1,0 kg	Parrilla	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Parrilla	2		180-200	60-70
Pescado en rodajas, p. ej. filetes	de 300 g	Parrilla	4		2	20-25

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.
Cómo comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con una cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
Al preparar el asado se produce vapor de agua.	Se trata de un efecto físico necesario y normal. Una gran parte de ese vapor de agua sale por la salida de vapor. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada.

Gratinados y tostadas

Para asar directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal a la altura 1. Así el horno se mantendrá más limpio.

Colocar siempre el recipiente encima de la parrilla.

El estado del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Los datos que aparecen en la tabla son solo valores orientativos.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, °C	Duración, minutos
Gratinados					
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2		170-190	50-60
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	2		210-230	25-35
Gratinado					
Gratinado de patata con los ingredientes crudos Altura máx. 2 cm	Molde para gratinar	2		150-170	50-60
Tostadas					
Hacer tostadas, 4 unidades	Parrilla	4		3	6-7
Hacer tostadas, 12 unidades	Parrilla	4		3	4-5
Gratinar tostadas, 4 unidades	Parrilla	3		3	7-10
Gratinar tostadas, 12 unidades	Parrilla	3		3	5-8

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Al cubrir los accesorios con papel de hornear, asegurarse de que ese papel sea apto para elevadas temperaturas. Adaptar el tamaño del papel al tamaño del plato que se va a preparar.

El resultado obtenido dependerá directamente del tipo de alimento. Podrán existir irregularidades y diferencias de color en los productos crudos.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, en °C	Duración, en minutos
Pastel de hojaldre con relleno de fruta	Bandeja universal	3		180-200	40-50
Patatas fritas	Bandeja universal	3		210-230	25-30
Pizza	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Parrilla	2		190-210	15-20

Nota

Al cocer platos congelados, la bandeja universal puede deformarse. Ello se debe a los grandes contrastes de temperatura a los que queda expuesto el accesorio. La deformación desaparece durante el mismo proceso de cocción.

Platos especiales

A temperaturas bajas se pueden preparar fácilmente masa de levadura y yogures caseros.

Retirar los accesorios del horno.

Preparación del yogur

1. Hervir 1 litro de leche (3,5% de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance unos 40 °C.
2. Añadir 150 g de yogur (del frigorífico) a la leche y mezclar bien.

Plato	Recipientes	Tipo de calentamiento	Temperatura	Duración del ciclo de cocción
Yogur	Tarros para yogur con cierre 1		50 °C	6-8 horas
Levar masa de levadura	Colocar el recipiente resistente al calor sobre la base del horno y		precalentar a 50 °C Desconectar el aparato y colocar la masa de levadura dentro del horno	5-10 minutos 20-30 minutos

Descongelar

El tiempo de descongelación depende del tipo y de la cantidad de los alimentos.

Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.

Extraer los alimentos del envase y colocarlos en un recipiente apropiado sobre la parrilla.

Colocar el ave en el plato con el lado de la pechuga hacia abajo.

Productos congelados

P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, embutido y carne, pan, panecillos, pasteles y otros productos de repostería

Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura
Parrilla	2		El mando de temperatura permanece apagado

Desecar

Utilizar solo frutas y verduras de calidad y lavarlas a fondo.

Dejar que se escurran y se sequen del todo la fruta y las verduras.

La bandeja universal debe estar insertada en la altura 3 y la parrilla en la altura 1.
Cubrir la bandeja universal y la parrilla con papel de hornear o apergaminado.

Dar la vuelta a las frutas o verduras de vez en cuando. Cuando ya estén doradas, secarlas y desprenderlas del papel.

Fruta y verdura	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en horas
600 g de aros de manzana	1+3		80	aprox. 5
800 g de tiras de pera	1+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	1+3		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas culinarias, lavadas	1+3		80	aprox. 1½

Confitar

Para la cocción, los tarros y las gomas elásticas deben estar limpios y en perfecto estado. Utilizar tarros de igual tamaño en la medida de lo posible. Los valores de las tablas se refieren a tarros redondos de un litro.

¡Atención!

No utilizar tarros grandes ni altos. Las tapas podrían reventar.

Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

Los tiempos que figuran en las tablas son valores orientativos. Pueden variar en función de la temperatura ambiente, el número de tarros, la cantidad y el calor del contenido de los tarros. Antes de encender o apagar el aparato, asegurarse de que en el interior de los tarros se han formado burbujas.

Preparación

1. Llenar los tarros, pero no hasta el borde.
2. Limpiar los bordes de los tarros; deben estar limpios.
3. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa.
4. Cerrar los tarros con abrazaderas.

No colocar más de seis tarros en el compartimento de cocción.

Ajuste

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. Colocar los tarros de conserva de manera que no queden en contacto entre sí.
2. Verter ½ litro de agua (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Ajustar el Calor inferior
5. Ajustar la temperatura a 170 - 180 °C.

Confitar

Fruta

Tras aprox. 40 - 50 minutos comienzan a formarse burbujas cada cierto tiempo. Apagar el horno.

Sacar los tarros del horno después de aprox. 25 - 35 minutos (en este tiempo se aprovecha el calor residual). Si se dejan enfriar más tiempo en el compartimento de cocción, pueden formarse gérmenes que favorezcan la acidificación de la fruta confitada

Fruta en tarros de un litro	Con la aparición de burbujas	Calor residual
Manzanas, grosellas negras, fresas	desconectar	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas espinosas	desconectar	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	desconectar	aprox. 35 minutos

Verduras

Tan pronto como se formen pequeñas burbujas en los tarros, volver a ajustar la temperatura a aprox. 120 - 140 °C. Aprox.

35 - 70 minutos según el tipo de verdura. Transcurrido este tiempo, apagar el horno y aprovechar el calor residual.

Verduras con cocción fría en tarros de un litro	Con la aparición de burbujas	Calor residual
Pepinillos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Coles de bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, col lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Extraer los tarros

Sacar los tarros del compartimento de cocción cuando haya concluido la cocción.

¡Atención!

No colocar los tarros calientes sobre una base fría ni húmeda. Pueden romperse.

Acrilamida en los alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej.,

patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

General	<ul style="list-style-type: none">■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible.■ Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado.■ Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.
Hornear	Con calor superior/inferior máx. 200 °C Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.
Pastas y galletas	Con calor superior/inferior máx. 190 °C. Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir en una sola capa y de forma homogénea por la bandeja. Hornear al menos 400 g por bandeja para que las patatas no se resequen

Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos.

Conforme a EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

Hornear


Hornear a 2 niveles:








Colocar la bandeja universal siempre encima de la bandeja de horno.

Pastas (pastel recubierto con sirope de azúcar):
Los platos que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listos en el mismo momento.

Pastel de manzana cubierto, altura 1:
Cambiar el molde desarmable oscuro de posición; introducir en diagonal.

Pastel de manzana cubierto, altura 2:
Cambiar el molde desarmable oscuro de posición.

Pasteles preparados en molde desarmable de metal:
Hornear con Calor superior/inferior  a la altura 1. Utilizar la bandeja universal en vez de la parrilla y colocar encima el molde desarmable.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, minutos
Pastas de té	Bandeja universal	3		150-170	20-30
	Bandeja de horno de aluminio* + bandeja universal**	1+3		140-160	30-40
Pastelitos	Bandeja universal	3		150-170	25-35
Pastelitos, precalentar*	Bandeja de horno de aluminio* + bandeja universal**	1+3		140-160	25-35
Base para tarta	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Pastel de manzana recubierto	Bandeja universal + 2 moldes desarmables Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 parrillas* + 2 moldes desarmables Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



* Las bandejas y parrillas adicionales están disponibles como accesorios especiales en el Servicio de Asistencia Técnica o en los comercios especializados.

** Para hornear a dos niveles, introducir la bandeja universal siempre en el nivel superior.

*** Colocar los moldes para pasteles en diagonal sobre el accesorio.

Asar al grill

Si los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal a la altura 1. De este modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración, en minutos
Dorar tostadas Precalentar 10 min	Parrilla	4		3	1/2-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* No precalentar	Parrilla + bandeja universal	4+1		3	25-30

*Dar la vuelta a los alimentos transcurrido el tiempo 2/3



9001235240

HK Appliances GmbH
Auf der Drift 36
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

01
(030896)