



Con este horno estamos seguros que la preparación de los platos será un verdadero placer para Vd.

Sírvase leer atentamente las presentes instrucciones de uso a fin de que pueda aprovechar plenamente todas las prestaciones técnicas de su aparato.

Al principio de las instrucciones le facilitamos una serie de consejos relativos a la seguridad, que le permitirán conocer mejor los diferentes componentes de su horno.

En los cuadros de cocción se incluyen menús y platos usuales, los recipientes necesarios para hacerlos y las alturas de colocación, así como los valores de ajuste óptimos. Todo ello ha sido ensayado y verificado en nuestro Centro de Arte Culinario.

Con objeto de que el aparato conserve durante largo tiempo su atractiva estética, le ofrecemos una serie de consejos prácticos para su limpieza y mantenimiento. En caso de que surgiera algún tipo de perturbación o avería en el funcionamiento de su aparato, en las últimas páginas de las presentes instrucciones le facilitamos unos consejos prácticos que le permitirán a Vd. misma subsanar dichas averías, en caso de que fueran de menor envergadura.

¿Le queda alguna duda o tiene alguna pregunta? Consulte siempre en primer lugar el amplio índice de las instrucciones de servicio: éste le permitirá orientarse con toda rapidez y facilidad.

Pues bien. No nos queda más que desearle mucho éxito y alegría con su nuevo horno.

Instrucciones de uso



3 HT 528X.AD

es

9000 242 524

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
El panel de mando	7
Mando de temperatura y funciones	8
Mando giratorio escamoteable	9
Tipos de funciones	9
Horno y accesorios	11
Ventilador	12
Antes del primer uso	12
Calentar el horno	12
Limpieza previa de los accesorios	12
Programar el horno	13
Desconexión manual del horno	13
Tablas y sugerencias	14
Descongelar	14
Pasteles	14
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	15
Carnes, pescados	16
Pizzas, aves	17
Carnes rojas	19
Grill	20
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	21
Cuidados y limpieza	22

Contenido

Parte externa del aparato	22
Horno	23
Limpieza de las rejillas	24
Limpieza de los vidrios	25
Junta	26
Accesorios	26
¿Qué hacer en caso de avería?	27
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	28
Servicio de asistencia técnica	29
Embalaje y aparatos usados	30

Qué hay que tener en cuenta

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

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

Antes del montaje

Daños por el transporte

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

Conexión eléctrica

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

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.

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

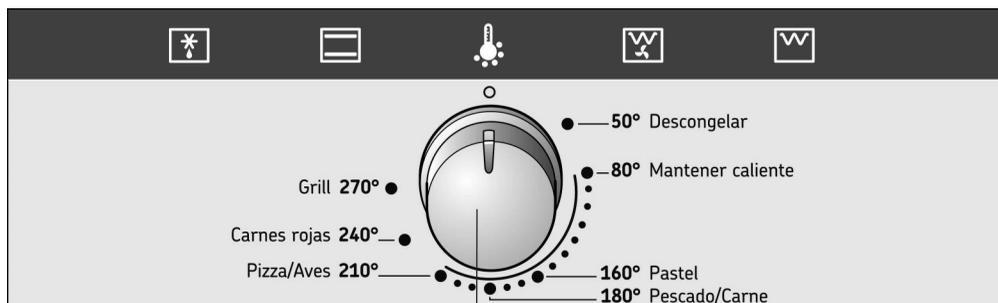
No sujetar ni transportar la cocina por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no soporta el peso de la cocina y puede romperse.

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.

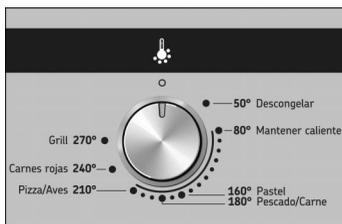
El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



Selector de funciones y temperaturas

Mando de temperatura y funciones



Se puede seleccionar la función y el nivel de temperatura deseado.

Temperatura °C

50-270

Márgenes de temperatura en °C

En el margen de temperatura 80-210 °C se pueden ajustar niveles intermedios.

Cada función está asociada a un nivel de temperatura y a un tipo de calentamiento, recomendado para conseguir un resultado óptimo en la elaboración de sus recetas.

Función	Tipo de calentamiento	Nivel de temperatura en °C
Descongelar		50
Mantener caliente		80
Pastel		160
Pescado/Carne		180
Pizza/Aves		210
Carnes rojas		240
Grill		270

Al ajustar el mando, la luz interior del horno se conecta.

En algunos modelos la lámpara indicadora situada encima del mando se ilumina cuando el horno está calentando.

Se apaga en las pausas de calentamiento.

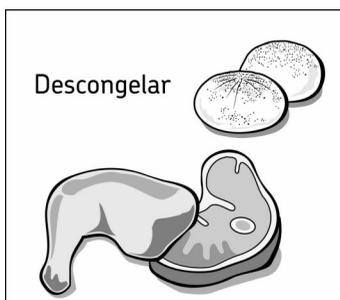
Mando giratorio escamoteable

El mando giratorio es escamoteable. Para enclavar y desenclavar, presionar el mando giratorio.

El mando se puede girar sólo a la derecha.

Tipos de funciones

El horno dispone de diferentes tipos de funciones. De este modo se puede seleccionar fácilmente la forma de preparación más idónea para cada alimento.



Descongelar

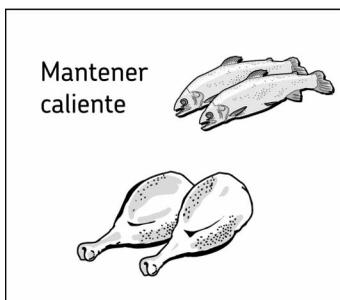
Nivel de temperatura: 50 °C

Tipo de calentamiento: 

Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire entorno a los alimentos congelados.

Los trozos de carne congelada, las aves, las piezas de pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

Los tiempos para descongelar dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos.



Mantener caliente

Nivel de temperatura: 80 °C

Tipo de calentamiento: 

El calor llega de la parte superior e inferior del horno.

Con esta función se pueden conservar calientes los alimentos.

Se recomienda no mantenerlos calientes durante más de:

- 2 horas: cuando se trate de grandes cantidades.
- 45 minutos: para pequeñas cantidades.

Pastel



Pastel

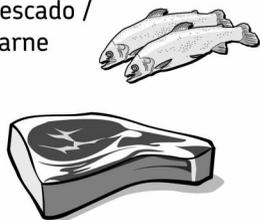
Nivel de temperatura: 160 °C

Tipo de calentamiento: ☐

El calor llega de la parte superior e inferior del horno.

Es apropiada para cocinar pasteles, tartas y bizcochos.

Pescado / Carne



Pescado/Carne

Nivel de temperatura: 180 °C

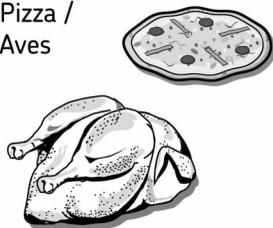
Tipo de calentamiento: ☐

El calor llega de la parte superior e inferior del horno.

Es apropiado para la elaboración de carnes y pescados.

Se recomienda especialmente para la preparación de carne de cordero y cerdo y para toda clase de pescados.

Pizza / Aves



Pizza/Aves

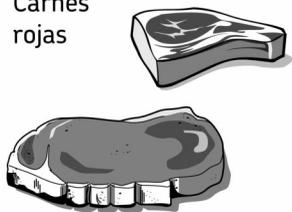
Nivel de temperatura: 210 °C

Tipo de calentamiento: ☐

El calor llega de la parte superior e inferior del horno.

Es apropiada para la elaboración de pizzas y asados de carne de aves, por ejemplo, pollo y codornices.

Carnes rojas



Carnes rojas

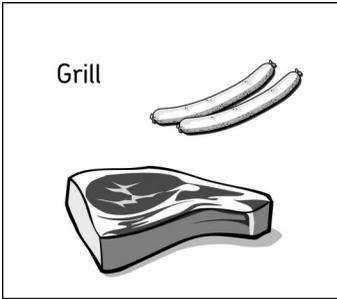
Nivel de temperatura: 240 °C

Tipo de calentamiento: ☑

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 atractivo color dorado en toda su superficie.

Resulta apropiada para la elaboración de asados de carne de vaca.



Grill

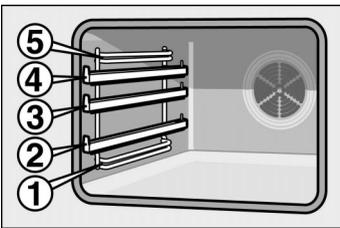
Nivel de temperatura: 270 °C

Tipo de calentamiento: ☼

Esta función calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.

Resulta apropiada para asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.

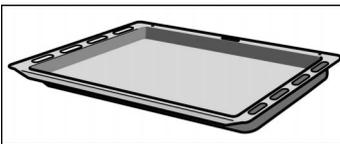
Horno y accesorios



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

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

Accesorios

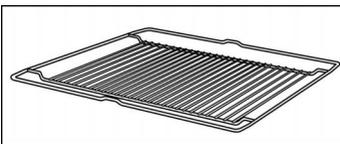


Los accesorios se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.

Bandeja universal

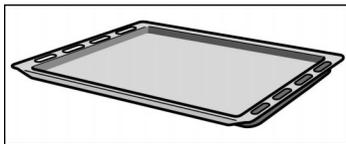
para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y grandes piezas de asado. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

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



Parrilla

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



Bandeja esmaltada

para pasteles y galletas.

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

Ventilador

El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Éste se conecta y desconecta en caso de necesidad. El aire caliente se escapa por la puerta.

Antes del primer uso

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

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

Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

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

Girar el mando hasta el nivel de temperatura 240 °C.
Transcurridos 60 minutos, desconectar el mando.

Limpieza previa de los accesorios

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

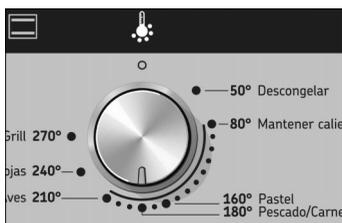
Programar el horno

El horno se programa fácilmente. Sólo hay que elegir el alimento que se desea elaborar y seleccionarlo con el mando.

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

Desconexión manual del horno

Ejemplo: Pescado



1. Seleccionar con el mando la función Pescado/Carne.

Cuando el plato esté listo

Girar el mando hasta la posición 0.

Modificación de los ajustes

En el margen de temperatura 80-210 °C se puede modificar la temperatura en cualquier momento.

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para elaborarlos. Se puede consultar qué accesorios se pueden 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.

Si se quiere utilizar una receta propia, se puede orientar por un producto similar que figure en la tabla de cocción.

Descongelar

Seleccionar con el mando la función **Descongelar, 50°C**.

Extraer el alimento de su envase, ponerlo en un recipiente adecuado y colocarlo 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	Función	Accesorio	Nivel
Alimentos congelados	Descongelar	Parrilla	2

Pasteles

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

Tablas

Para elaborar estas recetas seleccionar con el mando la función **Pastel, 160°C**.

En las tablas se puede consultar la función y los accesorios que mejor se ajustan al tipo de pastel.

El tiempo de cocción depende 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 160°C, en caso necesario, se puede regular la temperatura desde 80 °C hasta 210 °C.

En el apartado "Consejos prácticos para el horneado" se facilita información adicional.

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.

Pastel	Función	Accesorios	Nivel	Tiempo de cocción, minutos
Bizcocho cuatro cuartos con margarina o aceite en la masa	Pastel	Molde + parrilla	1	50-60
Bizcocho ligero (sin margarina o aceite en la masa)	Pastel	Molde + bandeja esmaltada	2	45-50
Tarta de queso	Pastel	Molde + parrilla	1	70-80
Tarta de Santiago	Pastel	Molde + parrilla	2	70-80

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 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.
Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.	Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua a través de la salida de vahos, pudiéndose condensar en el panel de mando o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carnes, pescados

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Tablas

Para elaborar estas recetas utilizar la función **Carne/Pescado, 180°C**, en caso necesario, se puede regular la temperatura desde 80 °C hasta 210 °C.

El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.

En el apartado "Consejos prácticos para el horneado" se facilita información adicional.

Plato	Peso	Función	Accesorios	Nivel	Tiempo de cocción, minutos
Piernas de cordero	2000-2500 g	Carne/Pescado	Cazuela de vidrio + parrilla	2	110-120

Plato	Peso	Función	Accesorios	Nivel	Tiempo de cocción, minutos
Cerdo asado (paletilla)	1000 g	Carne/Pescado	Cazuela de vidrio + parrilla	1	150-160
Lomo de cerdo (en una pieza) *	750 g	Carne/Pescado	Cazuela de vidrio + parrilla	2	105-115
Pescado blanco entero (ej: dorada a la sal)	600 g	Carne/Pescado	Bandeja esmaltada	3	55-60
Pescado blanco entero (ej: besugo)	600-1000 g	Carne/Pescado	Bandeja esmaltada	2	45-60
Merluza (rellena)	1000-1200 g	Carne/Pescado	Bandeja esmaltada	3	55-60
Sardinas (sin espinas)	1000 g	Carne/Pescado	Cazuela de vidrio + parrilla	3	35-40
Filete / lomos de pescado (ej: lubina, rodaballo)	600-1000 g	Carne/Pescado	Cazuela de vidrio + parrilla	3	45-50

* Asar ligeramente en una sartén.

Pizzas, aves

Recipientes

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Tablas

Para elaborar estas recetas seleccionar siempre la función **Pizza/Aves, 210°C**.

El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío.

En el apartado "Consejos prácticos para el horneado" se facilita información adicional.

Plato	Peso	Función	Accesorios	Nivel	Tiempo de cocción, minutos
Pollo*	1500 g	Pizza/Aves	Bandeja esmaltada o cazuela de vidrio + parrilla	2	80-85
Muslos de pollo	1000-1500 g	Pizza/Aves	Bandeja esmaltada o cazuela de vidrio + parrilla	2	45-60
Codornices**	4 unidades	Pizza/Aves	Bandeja esmaltada	2	40-45
Pizza fresca		Pizza/Aves	Bandeja esmaltada	2	20-30
Pizza congelada		Pizza/Aves	Bandeja esmaltada o accesorio pizza	2	15-25
Pizza refrigerada		Pizza/Aves	Bandeja esmaltada o accesorio pizza	3	10-20
Empanda		Pizza/Aves	Bandeja esmaltada	3	30-35
Hojaldre relleno		Pizza/Aves	Bandeja esmaltada	2	25-35
Flan (baño María)***		Pizza/Aves	Molde flan + recipiente con agua + parrilla	1	35-45
Escalibada	1500 g	Pizza/Aves	Bandeja esmaltada	2	45-55
Berenjenas rellenas***	3- 4 unidades	Pizza/Aves	Cazuela de vidrio + parrilla	2	60-70
Pimientos rellenos***	6 unidades	Pizza/Aves	Cazuela de vidrio + parrilla	2	35-45

* Dar la vuelta transcurridos 2/3 del tiempo.

** Patatas panadera 20-25 minutos.

*** Precalentar el horno durante 10 minutos.

Carnes rojas

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor. La bandeja esmaltada también es apropiada para cocinar grandes asados.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la bandeja esmaltada.

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

El resultado depende de la clase y calidad de la carne empleada.

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 ó 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.

Se facilita información adicional en el apartado “Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill”.

Tablas

Seleccionar siempre la función **Carnes rojas, 240°C**.

El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío.

Plato	Peso	Función	Accesorios	Nivel	Tiempo de cocción, minutos
Rosbif*	1000 g	Carnes rojas	Cazuela de vidrio + parrilla	1	35-45

* Cuando el asado esté listo debe cubrirse con una hoja de papel aluminio y debe dejarse reposar durante unos 10 minutos en el horno una vez apagado.

Grill

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor. La bandeja esmaltada también es apropiada para cocinar grandes asados.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la bandeja esmaltada.

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 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 esmaltada en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.

Dar la vuelta a las piezas de una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.

Tablas

Para elaborar estas recetas seleccionar siempre la función **Grill, 270°C**.

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

Plato	Peso	Función	Accesorios	Nivel	Tiempo de cocción, minutos
Truchas asadas	4 unidades	Grill	Parrilla Bandeja esmaltada	2 1	20-30
Brochetas de gambas	6 unidades	Grill	Parrilla Bandeja esmaltada	4 1	10-15
Bistecs/Entrecots	1000-1200 g	Grill	Parrilla Bandeja esmaltada	5 1	20-25
Salchichas frescas	750 g	Grill	Parrilla Bandeja esmaltada	4 1	15-20
Chuletas de cordero	1000 g	Grill	Parrilla Bandeja esmaltada	4 1	25-30
Tostadas de queso		Grill	Parrilla Bandeja esmaltada	4 1	5-10
Champiñones rellenos	250 g	Grill	Bandeja esmaltada o accesorio pizza	4	10-15

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

¿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 seleccionada es la correcta. Si se desea se puede modificar el tiempo de cocción.

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.

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 un paño suave para ventanas o un paño de fibras microscópicas sin pelusa sin ejercer excesiva presión.

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

Horno

Limpiar las superficies catalíticas del horno

No utilizar estropajos ni esponjas duras. Los limpiadores para hornos sólo se pueden utilizar en las superficies esmaltadas del horno.

La placa posterior, el techo y las placas laterales del horno están recubiertas con esmalte autolimpiante. Se limpian por sí solos mientras el horno está en funcionamiento. Puede suceder que las salpicaduras más grandes no desaparezcan al menos hasta que el horno se haya puesto en funcionamiento varias veces.

No limpiar nunca las superficies autolimpiantes con limpiahornos.

Una ligera decoloración del esmalte no tiene repercusiones sobre la autolimpieza.

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.

Nota:

El esmalte se cuece a una temperatura muy elevada. Por eso pueden aparecer pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos ni agentes abrasivos.

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

Limpeza del tape de cristal protector de la lámpara del horno

Limpe el cristal protector preferiblemente con lavavajillas.

Limpeza de las rejillas

Las rejillas con los carriles telescópicos pueden extraerse para limpiarse. Deben volverse a colgar en el mismo lugar. Por este motivo es mejor limpiarse las rejillas una tras otra.

Extracción de las rejillas:

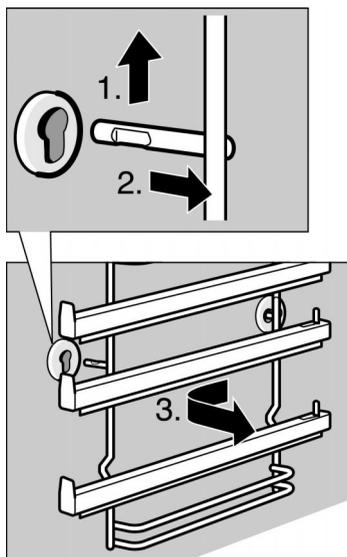
1. Levantar la rejilla
2. y descolgarla.
3. Luego tirar de la rejilla al completo y extraerla.

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

Inserción de las rejillas:

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

La parte curvada debe estar siempre abajo.



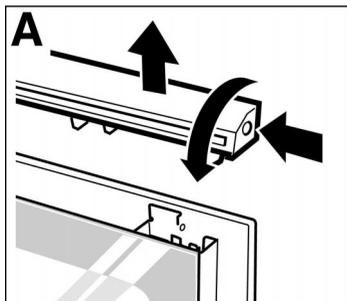
Limpeza de los vidrios

Los vidrios de la puerta del horno se pueden extraer para una mejor limpieza.

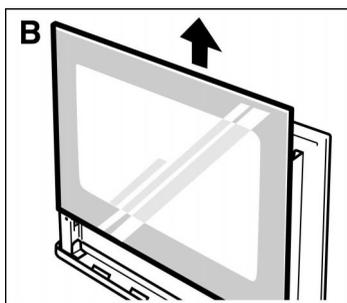
En función del modelo de aparato, se puede abrir la puerta del horno hacia la derecha o la izquierda.

El cambio de los vidrios es válido para la puerta derecha e izquierda del horno.

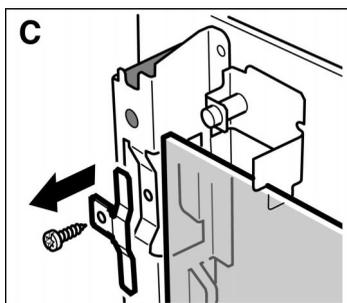
Desmontaje



1. Abrir la puerta del horno.
2. Desatornille la tapa superior en la puerta del horno. Para ello, afloje la fijación izquierda y derecha. (figura A)



3. Extraer el vidrio superior hacia arriba. (Figura B)



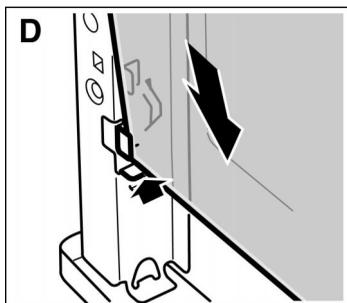
4. Desatornillar y retirar (figura C) las grapas a derecha e izquierda. Extraer el vidrio hacia arriba.

Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

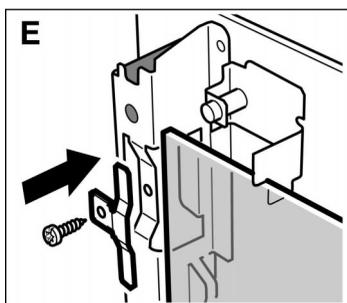
No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio, ya que el cristal podría dañarse.

Montaje

Tener en cuenta al montar los dos vidrios que la inscripción "Right above" se encuentre a la derecha arriba.



1. Introducir el vidrio hacia abajo inclinándolo. (Figura D)



2. Colocar las grapas y apretarlas. (Figura E)
3. Introducir el vidrio superior y sujetarlo. Observar que la superficie plana quede al exterior.
4. Colocar encima la tapa y atornillarla.
5. Cerrar nuevamente la puerta del horno.

Sólo se debe volver a utilizar el horno cuando los vidrios se han montado correctamente.

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.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

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

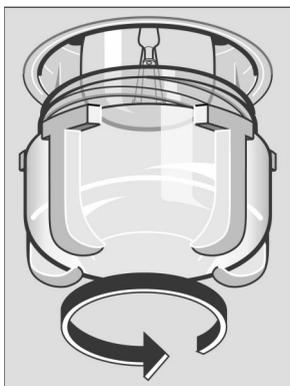
Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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

Cambiar la lámpara de iluminación del horno



Proceder de la siguiente forma



Sustitución del vidrio protector

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

Antes de sustituir la lámpara, comprobar que el horno está desconectado para evitar la posibilidad de cualquier choque eléctrico.

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

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

Servicio de asistencia técnica

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

N.º de producto y n.º de fabricación

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La placa de características con los números se encuentra en el 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.

N.º de producto	Fecha de fabricación
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.

