

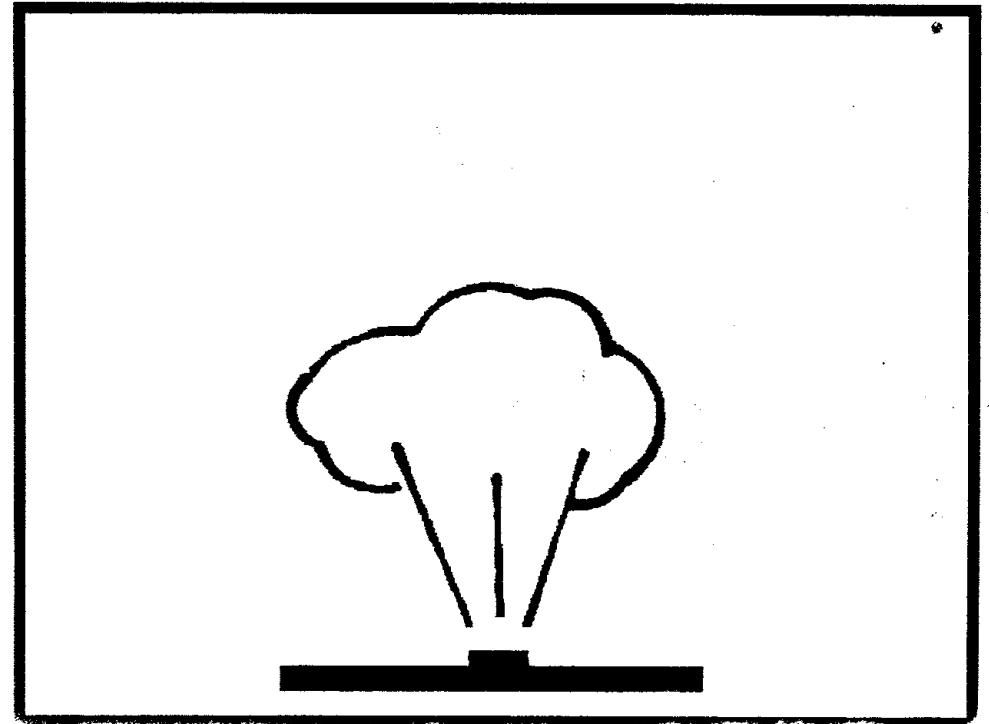
FORNO A VAPORE (I)

FOUR A VAPEUR (F)

STEAM OVEN (GB)

HORNOS A VAPOR (E)

INBOUW HETELUCHT-STOOMOVENS (NL)



Características generales

Antes de comenzar a leer este manual abrir las últimas páginas con las ilustraciones.

Las instrucciones siguientes ofrecen importantes indicaciones relativas a las operaciones de instalación, uso y conservación, según las normas vigentes.

Horno multifuncional a vapor mod. 300: horno eléctrico con termostato, programador, selector de funciones, regulador de vapor y grill rápido de altura variable, aislamiento térmico de triple cristal de la puerta horno.

Dimensiones del frontal (fig. 1)

Ancho	596 mm.
Alto	595 mm.
Profundo	545 mm.

Dimensiones de la parte encastrada (fig. 1)

Ancho	550 mm.
Alto	575 mm.
Profundo	545 mm.

Potencia i tensión de alimentación:

ves placa características

Este aparato cumple con las prescripciones de la directiva 82/499 de la CEE relativa a las radiointerferencias.

Istrucciones de instalación

Importante: El horno debe ser instalado por un técnico especializado, según las normas vigentes. Cualquier intervención de ajuste, conservación, etc., debe ser efectuada con el horno desenchufado.

Conexión eléctrica

Comprobar que el voltaje y el dimensionamiento de la conducción de alimentación correspondan al voltaje y potencia indicadas en la placa de características, fijada en el lado inferior izquierdo del marco.

Es absolutamente necesaria la conexión a tierra del aparato. Por este motivo la clavija a conectar al cable de alimentación y la toma a la cual se enchufa deberán ser del mismo tipo (conforme con la norma CEI).

Antes de hacer la conexión comprobar la eficacia de la instalación de puesta a tierra.

Nuestra sociedad no asume ninguna responsabilidad por eventuales daños a personas o cosas derivados de falta de conexión o conexión defectuosa de la línea a tierra.

En la instalación es preciso prever en la conducción de alimentación del horno un interruptor omnipolar con distancia de apertura entre contactos igual o superior a 3 mm, situado cerca del horno, en una posición fácilmente alcanzable.

Importante: En caso de sustitución del cable de conexión, Hay que desmontar el carter posterior desenroscando los tornillos como indicado en la fig. 2.

La sección de los conductores del nuevo cable no debe ser inferior a 1,5 mm² (cable de 3 x 1,5). El conductor de tierra del extremo que va al horno (amarillo-verde) debe ser por lo menos 20 mm. más largo.

No utilizar reducciones, adaptadores o derivadores ya que podrían provocar calentamientos o quemaduras.

Posicionamiento

El horno puede ser instalado en toda clase de muebles, en paredes, metal, madera y madera revestida de laminados plásticos, con tal que sean resistentes al calor a una temperatura máxima de 90°C.

Para el encastrado respetar las dimensiones indicadas (fig. 1 - 1a - 1b). El horno puede ser colocado por debajo del tablero de trabajo o en columna: en el primer caso atenerse a las dimensiones indicadas (fig. 1 - 1b), en el segundo caso, además de atenerse a las dimensiones, el mueble deberá tener en la parte superior-posterior una abertura de 80/90 mm de profundidad (fig. 1 - 1a).

La fijación se realiza con 4 tornillos «A» situados en los cantos del marco puerta horno según se puede ver en la fig. 1.

Importante: no emplear la puerta como palanca para encastrar el horno en el mueble.

No presionar excesivamente sobre la puerta abierta.

Importante: para el uso de la caldereta es obligatorio emplear agua desalada con dureza no superior a los 10 - 11°C F, o bien aguas minerales naturales.

Accesorios suministrados co el horno

Techo reflectante de altura variable (fig. 3-M y fig. 7)

Bandeja grill (fig. 3-N)

Rejilla horno (fig. 3-O)

Fuente (fig. 3-P)

Injector vapor (fig. 3-Q)

Rejilla para fuente (fig. 3-R)

NOTA: La tapa de la fuente, al no tener pomos u otros salientes, puede ser empleada como recipiente de horno para cocciones a vapor o tradicionales (fig. 7).

Mandos del horno (fig. 3)

Mando selector vapor (fig. 3-A)





Todos los mandos del horno están reunidos en el panel de mandos.

Es el dispositivo que permite seleccionar la cantidad de vapor más adecuada a los alimentos a cocer. La selección de vapor se efectúa girando el mando en sentido horario.

Mando programador (fig. 3-B)



El mando programador permite seleccionar el tiempo de cocción en el caso de cocciones programadas o decidir manualmente cuando apagar el horno. En el caso de cocción programada es preciso ajustar el timbre girando el mando en sentido horario hasta la posición 90, después posicionar el mando, girando en sentido opuesto, sobre el tiempo necesario para la cocción. Transcurrido el tiempo preestablecido, el programador desconecta el horno y emite una señal acústica que luego cesa automáticamente. En el caso de funcionamiento manual, girar el mando en sentido antihorario hasta la posición 0.

Si se deja el programador en la posición I, las únicas funciones del conmutador habilitadas (fig. 3-D) son la iluminación del horno  y la descongelación .

NOTA. Estas son las únicas funciones con la puerta abierta.

Mando termostato horno (fig. 3-C)



Es el dispositivo que permite seleccionar la temperatura de cocción más idónea para los alimentos a cocinar. La selección de la temperatura se efectúa colocando el mando en el valor de temperatura deseado, entre 50 y 270°C. La graduación es continua, por consiguiente todos los valores intermedios (entre las cifras) pueden ser utilizados.

Se aconseja la posición 270 máxima temperatura, para las cocciones al grill. Para la cocción a vapor, es preciso posicionar el mando sobre un valor de temperatura entre 140 y 230°C.

Atención: Para evitar condensación y goteos, sepa que a temperaturas inferiores a 140°C (temperatura visible en el panel) no se genera vapor.

Mando conmutador (fig. 3-D)



Significado de los símbolos



Encendido lámpara del horno con la puerta cerrada



Elemento calentador superior e inferior



Elemento grill



Elemento grill + convección



Elemento inferior + convección




Convección o descongelación

Pulsador de descarga agua (fig. 3-E)



Presionando este pulsador se permite al agua contenida en el depósito bajar a la caldereta horno (fig. 3-U). Esta operación puede ser necesaria en dos situaciones:

- Al final de la cocción, en caso de que el agua contenida en el depósito no haya sido totalmente utilizada.
- Para limpiar el horno.

Para efectuar esta operación (fig. 8) es preciso posicionar el mando conmutador (fig. 3-D) en el símbolo , posicionar el mando selector vapor (fig. 3-A) en la posición MAX, quitar la tapa de la caldereta (fig. 8-A), presionar el pulsador de descarga agua (fig. 8-B) y eliminar el agua de la caldereta horno (fig. 8-C) utilizando una esponja. En caso de salida de agua de la caldereta es necesario desenchufar el horno y desmontar la solera horno (fig. 8-E) para extraer totalmente el agua salida. Para desmontar la solera del horno seguir las instrucciones que figuran en el capítulo "Limpieza periódica general".

Señalizadores luminosos nivel agua (fig. 3-F)



MIN. MED. MAX.

La iluminación de los señalizadores luminosos nos indica el nivel del agua disponible para la cocción a vapor, o bien el agua existente en el depósito. El primer señalizador luminoso a la izquierda indica, cuando parpadea, que el depósito está vacío; cuando está encendido, nivel mínimo. El señalizador luminoso central, cuando está encendido, indica que el nivel del agua está entre el mínimo y el máximo.

El señalizador luminoso a la derecha, cuando está encendido, indica el nivel máximo, y que, por consiguiente, se ha alcanzado la máxima capacidad del depósito (1,5 litros). Es necesario vaciar siempre del depósito el agua no utilizada, al final de las cocciones a vapor. Los señalizadores luminosos, cuando el horno está encendido, están siempre en funcionamiento y por consiguiente es normal, cuando el depósito está vacío, que el señalizador luminoso de la izquierda parpadee constantemente.

Señalizador luminoso funcionamiento vapor (fig. 3-G)



La iluminación de este señalizador luminoso indica la emisión de vapor en el interior del horno. Permanecerá iluminado solamente durante el tiempo de emisión de vapor, en base ajuste del selector vapor (fig. 3-A). Al abrir la puerta del horno se interrumpe automáticamente la eventual emisión de vapor, y por consiguiente, si el señalizador está iluminado, se apaga.

Señalizador luminoso llamada agua (fig. 3-H)



La iluminación de este señalizador luminoso indica que el agua contenida en el depósito está bajando a la caldereta del horno (fig. 3-U). Este señalizador se ilumina en dos situaciones:

- Durante la cocción a vapor, cuando en automático se pide agua para la emisión de vapor.
- Durante la operación manual de descarga del agua contenida en el depósito, para efectuar esta operación se presiona el pulsador descarga agua (fig. 3-E).

Señalizador luminoso termostato (fig. 3-I)



La iluminación de este señalizador indica que el horno está en funcionamiento. Este señalizador (fig. 3-A) permanece iluminado durante todas las operaciones que se efectúen con el horno. Este señalizador se ilumina también al abrir la puerta del horno.

Señalizador luminoso termostato (fig. 3-L)



La iluminación de este señalizador indica la fase de calentamiento del horno. El apagado indica que en el interior del horno se ha alcanzado la temperatura programada con el mando termostato (fig. 3-C). A continuación el encendido y apagado indican el mantenimiento constante de la temperatura del horno.

Utilización del horno

Indicaciones previas

Durante y después del uso del horno, el cristal exterior de la puerta está muy caliente. Mantener alejados a los niños, para evitar que se lastimen.

En todos los tipos de cocción es importante el correcto posicionamiento del techo reflectante (fig. 3-M). El techo móvil puede ser posicionado arriba, según se puede ver en la fig. 3, o bien puede ser apoyado en la guía del horno según la fig. 7. Se elige la posición en función de la cantidad de los alimentos a cocinar, el nivel en el cual se cocinan y el tipo de cocción que se quiere realizar. El techo móvil ofrece numerosas ventajas, que se indican a continuación.

Volumen reducido de todo el horno.

Ahorro de energía. Tiempos de cocción más breves.

Mejor dorado de los alimentos.

Para mover el techo móvil es preciso extraerlo del horno tirando de él horizontalmente hacia el exterior del horno, para sacar la clavija posterior de la toma. La inserción en la nueva posición debe ser efectuada empujando horizontalmente el techo móvil para insertar de nuevo la clavija trasera en la toma.

Importante

Antes de emplear el horno por primera vez es conveniente calentarlo a temperatura máxima durante 30-40 minutos con la puerta cerrada, con el fin de quemar eventuales residuos oleosos que podrían producir olores desagradables.

Advertencia

- Si durante el funcionamiento del horno fuera necesario abrir su puerta, téngala abierta lo más brevemente posible para evitar que la temperatura del horno baje a tal punto que perjudique el buen éxito de la cocción. Para evitar que eventual vapor contenido en el horno moleste, abrir la puerta en dos tiempos: durante 4 - 5 segundos mantener la puerta entreabierta aproximadamente 5-6 cm, después abrirla del todo.
- Cuando se abre la puerta del horno se desconectan automáticamente el vapor y todos los elementos que están calentando, además se enciende la lámpara del horno, los señalizadores luminosos del nivel de agua y la señal luminosa horno.

Operaciones para cocciones con empleo de vapor

Carga del depósito de agua (fig. 4)




Abrir la puerta del horno y extraer totalmente el cajon de carga (fig. 4-A). Con un recipiente graduado verter en el cajon la cantidad de agua necesaria para la cocción que se desea efectuar (max. 1,5 litros). Los señalizadores luminosos del nivel de agua (fig. 3-F) comenzarán a encenderse partiendo desde la izquierda. Si, durante la operación de carga, se observa que el agua no fluye del cajón, significa que el depósito está lleno. En esta situación se aconseja vaciar el cajon antes de insertarlo nuevamente en su alojamiento; para esto es suficiente hacer bajar el exceso de agua a la caldereta, siguiendo las instrucciones que figuran en las indicaciones generales del capítulo "Cocciones a vapor".

Tipo de agua aconsejada


El agua a utilizar para la cocción a vapor debe tener una dureza no superior a 10-11°F. Es obligatorio el uso de aguas minerales naturales o bien agua del grifo con tal que haya sido tratada con una instalación depuradora/desalinadora.

Cocciones a vapor

Indicaciones generales

Para el funcionamiento del horno a vapor es indispensable hacer la selección con el mando vapor (fig. 3-A). El horno a vapor puede funcionar en cualquier posición del mando conmutador (fig. 3-B) a excepción de la posición , se aconseja utilizarlo en la posición  o en la posición . **Importante:** Si durante la cocción a vapor, se agota el agua contenida en el depósito, el señalizador luminoso de la izquierda comienza a parpadear. Ha sido previsto un dispositivo automático que en esta situación evita el sobrecalentamiento de la caldereta del horno (fig. 8-C).


Para continuar la cocción a vapor, es preciso verter de nuevo agua en el deposito; antes de esta operación seguir

las "Advertencias" que figuran en las "Indicaciones previas". Al final de la cocción, en caso de que el agua contenida en el depósito no haya sido completamente utilizada, se aconseja vaciar totalmente el depósito. Para esta operación (fig. 8) es preciso posicionar el mando conmutador (fig. 3-D) en el símbolo , posicionar el mando de selección de vapor (fig. 3-A) en la posición MAX., quitar la tapa de la caldereta (fig. 8-A), presionar el pulsador de descarga agua (fig. 8-B), y eliminar el agua de la caldereta del horno (fig. 8-C) utilizando una esponja.

En caso de salida de agua de la caldereta, es preciso desenchufar el horno y desmontar la solera del horno (fig. 8-E) para eliminar totalmente el agua salida. Para desmontar la solera del horno seguir las instrucciones que figuran en el capítulo "limpieza periódica general".

Cocciones con vapor en fuente (fig. 5)




Una vez cargada el agua, insertar en la fuente (fig. 5-A) la rejilla para la fuente (fig. 5-B) introduciendo el tubo de entrada vapor, existente en el fondo de la fuente, en el orificio de la rejilla. Colocar los alimentos a cocer encima de la rejilla teniendo cuidado de no obstruir el tubo de introducción del vapor. Cerrar la fuente con su tapa y colocarla en el horno posicionandola en el interior del hueco existente en el fondo del horno (fig. 5-B). Posicionar el techo reflectante (fig. 3-M) en la posición baja. Cerrar la puerta del horno. Seleccionar con el mando conmutador (fig. 3-D) la función deseada para la cocción. Programar con el mando selector vapor (fig. 3-A) la cantidad de vapor deseada para la cocción. Programar con el mando programador fig. (3-B) el tiempo decocción en el caso de cocción programada, o bien desplazar el mando a la posición  en el caso de cocción manual. **En caso de apertura de la puerta del horno se interrumpe automáticamente la eventual emisión de vapor de la caldereta.**

Atencion: No se debe utilizar el horno en aire ventilado o a convección cuando el techo móvil está situado abajo en la guía n.1. (Utilizar el horno en función estática).

Cocción con vapor directo. (fig. 6)



Una vez cargada el agua, insertar el inyector vapor (fig. 6 - B) en el tubo de introducción del vapor existente en el fondo de la fuente (fig. 6-A). Pinchar la carne a cocinar (pollos, patos, pavos, cabritos, pescado grande o similar), directamente sobre el inyector. Evitar cuidadosamente obstruir las salidas del inyector, el cual debe ser insertado siempre en la parte hueca en el interior de la carne. Ver, como ejemplo, la inserción del inyector en el pollo representado en la fig.6. No usar la tapa. Colocar la fuente en el horno, posicionandola en el interior del hueco existente en el fondo del horno (fig. 6-B). Cerrar la puerta del horno. Seleccionar con el mando conmutador (fig. 3-D) la función deseada para la cocción. Programar con el mando termostato (fig. 3-C) la temperatura deseada para la cocción. Seleccionar con el mando (fig. 3-A) la cantidad de vapor deseada para la cocción. Programar con el mando programador, (fig. 3-B) el tiempo de cocción en el caso de cocción programada, o bien mover el mando a la posición , en caso de cocción manual. En caso de apertura de la puerta del horno, se interrumpe automáticamente la eventual emisión de vapor y todas las demás funciones del horno, excluyendo la lámpara.

Cocciones con vapor difundido (fig. 7)



Una vez cargada el agua (fig. 4-A), introducir los alimentos a cocer en la fuente; en lugar de la fuente es posible utilizar la tapa de la fuente u otro recipiente para horno. No lo tape. Insertar la rejilla (fig. 7-A) en el interior del horno en la guía seleccionada. Colocar el recipiente en el horno, posicionándolo sobre la rejilla. Los alimentos pueden ser situados directamente sobre la rejilla; en este caso es necesario insertar el cuenco grill (fig. 7a-B) en la guía inferior con respecto a la de la rejilla. Cerrar la puerta del horno. Seleccionar con el mando conmutador (fig. 3-D) la función deseada para la cocción. Programar con el mando termostato (fig. 3-C) la temperatura deseada para la cocción. Seleccionar con el mando selector vapor (fig. 3-A) la cantidad de vapor deseada para la cocción.


Programar con el mando programador (fig. 3-B) el tiempo de cocción en el caso de cocción programada, o bien desplazar el mando a la posición , en caso de cocción manual. En caso de apertura de la puerta del horno, se interrumpe automáticamente la eventual emisión de vapor y todas las demás funciones del horno, excluyendo la lámpara.


Tabla para la cocción a vapor 

Tipo de cocción	cantidad de alimentos a cocer	kg	N. guías desde abajo	Utilización accesorios paravapor			Cantidad vapor	Min. precalent	Temper. cocción	Tiempo en minutos
				Difundido	En fuente	Directo				
ENTREMESAS	Pasteles con levadura	1	2	X			4	10'		25'
	Pan	1	2	X			4	10'	180°C	60'
	Pizza	1	2				4	10'	180°C	20'
CARNES	Pollo	1-1,25			X	X	6	10'	180°C	46'
	Conejo	1,5			X		Max	10'	160°C	80'
	Ternera	1			X		6	10'	180°C	60'
	Cerdo	1			X	X	Max	10'	180°C	70'
PESCADO	Trucha	500 g			X		Max		150°C	30'
	Bonito	1			X		Max	10'	150°C	35'
	Carpa	700 g			X		4	10'	160°C	35'
	Dentón	1,5				X	Max		175°C	35'
VERDURAS	Patatas en trozos	1			X		Max		150°C	35'
	Zanahorias en rodajas	1			X		Max		150°C	35'
	Calabacines en trozos	1			X		Max		150°C	20'
	Cebollas	700 g			X		Max		160°C	40'
MASAS	Dulces	1	2	X			4	10'	175°C	30'
	Salados	1	2	X			4	10'	175°C	30'

Se aconseja el precalentamiento del horno (8° ÷ 10°) en todos los tipos de cocción.

Cocciones tradicionales



Posición mando conmutador en el símbolo 
Posición mando termostato a elección entre 50 y 250°C.


Este sistema clásico con calor superior e inferior es idóneo para la cocción en el horno de un solo plato. Para cocer a la perfección es necesario precalentar el horno a la temperatura seleccionada. Por esto hay que introducir los alimentos en el horno cuando la luz piloto se apague, lo cual significa que se ha alcanzado la temperatura seleccionada.

Sólo si se trata de carnes muy voluminosas se puede introducirlas en el horno frío.

En caso de carne congelada, es preferible cocer sin previa descongelación. Para ello seleccionar las temperaturas aproximadamente 20°C más bajas y los tiempos de cocción aproximadamente 1/4 más largos, con respecto a una cocción con carne fresca.

En general, es conveniente utilizar recipientes con el borde alto, para manchar lo menos posible las paredes del horno y obtener cocciones más uniformes.

Cocciones con volumen de horno reducido

Posición mando en el símbolo 
Posición mando termostato a elección entre 50 y 250°C.
Posición techo móvil abajo (fig. 7-M) (En este tipo de cocción no es posible utilizar el aire ventilado).

Este tipo de cocción ofrece las siguientes ventajas:

- Cuece en tiempo inferior.
- Disminuyen los tiempos de alcance de las temperaturas en el interior del horno.

Se aconseja cocer los alimentos en la Guía 1.

Utilizando el horno en estas condiciones, además de la cocción de los alimentos, es posible dorar y gratinar de modo rápido (mantener cerrada la puerta del horno), o calentar comidas precocinadas incluso de pequeñas dimensiones (por ejemplo, pequeñas pizzas).


Tabla para cocciones tradicionales



En esta tabla figuran, a título indicativo, los datos para la cocción de algunos de los platos principales. Los tiempos de cocción, particularmente los de carne y aves, varían según el grosor, la calidad y el gusto del consumidor.

Preparación	Posición guía desde abajo	Temperatura °C	Tiempo de cocción con horno precalentado
Primeros platos			
Lasagna	2 - 3	220 - 240	30'
Pasta al horno	2 - 3	220 - 240	40'
Carne			
Asado de ternera	2	200 - 220	60' por kg
Asado de cerdo	2	230 - 250	60' por kg
Pollo	2	200	60 - 65'
Conejo	2	200	90 - 95'
Pierna de cordero	1	230 - 250	30' por kg
Pescado	1 - 2	180 - 240	según dimensiones
Pizza	1 - 2	220 - 250	40 - 45
Repostería			
Merengues	1 - 2	100	60 - 80'
Pasta flora	1 - 2	200	15'
Roscós	1 - 2	175	35 - 45'
Bizcochos	1 - 2	160	30 - 50'
Bollos	1 - 2	160 - 180	45'
Tarta de fruta	1 - 2	200 - 220	30 - 40'

Cocciones a convección

Posición mando conmutador en el símbolo 
Posición mando termostato entre 50 y 250°C.

Este sistema de aire caliente es idóneo para la cocción al horno en distintos planos. La circulación de aire caliente en el horno asegura un instantáneo e uniforme reparto del calor.

El precalentamiento del horno no es necesario.

Junto con la pastelería se pueden cocer simultáneamente alimentos de distinta naturaleza sin que haya transmisiones de sabor u olores (fig. 10 y 11).

Estas cocciones múltiples solamente pueden ser efectuadas si las temperaturas de cocción de los diversos alimentos son iguales. Para cocer es suficiente colocar la carne directamente en la rejilla, no se la deben dar vueltas durante la cocción. La temperatura de cocción de la carne no debe superar nunca los 180 - 190°C, temperaturas más elevadas quemarían la carne, con la consiguiente formación de humo.

Para obtener un asado jugoso y bien dorado, añadir a la carne tocino o panceta cortados en lonchitas finas. Colocar la carne en la rejilla con el aderezo hacia arriba e introducirla en el horno, lo más cerca posible al centro.

Para asados y aves de grandes dimensiones, bajar la temperatura de cocción 10 - 20°C (160° - 170°). Si los asados están contenidos en fuentes o moldes, la temperatura de cocción puede ser la misma que para los colocados directamente sobre la rejilla; naturalmente el tiempo de cocción será más largo.


(Colocar en la guía inmediatamente inferior la bandeja). Pavos y aves en general, deben ser preparados como los asados y colocados con el dorso a la rejilla; si el ave es grande, verter 1/4 de litro de agua caliente en el cuenco. La caza magra debe ser preparada directamente en el bandeja previamente engrasada.

Tabla para cocciones a convección

Esta tabla sirve únicamente para cocciones en horno que funciona con aire caliente. Contiene datos indicativos para la cocción de algunos de los platos principales. Los tiempos de cocción pueden variar según las cantidades y el gusto del consumidor.

Preparación	Posición guía desde abajo	Temperatura °C	Tiempo de cocción con el horno precalentado
Primeros platos			
Lasagna	2	200 - 220	20 - 25'
Pasta al horno	2	200 - 220	25 - 30'
Arroz a la criolla	2	200 - 230	20 - 25'
Carne			
Asado de ternera	2	160 - 180	65 - 90'
Asado de cerdo	2	160 - 170	70 - 100'
Asado de vaca	2	170 - 180	65 - 90'
Solomillo de vaca	2	170 - 190	35 - 45'
Asado de cordero	2	140 - 160	100 - 130'
Roast-Beef	2	180 - 190	40 - 45'
Pollo asado	2	180	70 - 90'
Pato asado	2	170 - 180	100 - 160'
Pavo asado	2	160 - 170	160 - 240'
Conejo asado	2	160 - 170	80 - 100'
Liebre asada	2	170 - 180	30 - 50'
Pescado	2 - 3	160 - 180	según dimensiones
Pizza	2 - 3	210 - 230	30 - 50'
Repostería			
Roscos	2 - 3	160 - 180	35 - 45'
Tarta de fruta	2 - 3	180 - 200	40 - 50'
Bizcocho	2 - 3	200 - 230	25 - 35'
Bollos	2 - 3	170 - 180	40 - 60'
Rollo hojaldre relleno	1 - 2	160	25 - 35'
Puding de bizcochos	2 - 3	170 - 180	30 - 40'
Pan	2 - 3	200 - 220	40'
Toast	1 - 2	230 - 250	7'

Cocciones al grill

Posición mando conmutador en el símbolo 

Posición mando termostato en el símbolo 240 ÷ 270


Este tipo de cocción permite el dorado rápido de los alimentos. Aconsejamos insertar la rejilla en el escalón más adecuado (generalmente arriba), según las dimensiones de los alimentos. Para cocciones pequeñas y breves, se aconseja el cuarto escalón partiendo desde abajo; para tiempos prolongados y grandes cantidades insertar la rejilla (según las dimensiones) en uno de los escalones inferiores. Mantener la puerta del horno cerrada.

Tabla cocciones al grill

Preparación	Posición guía desde abajo	Tiempo en minutos	
		1° lado	2° lado
Empanada de cerdo	3	7-9'	5-7'
Bistec de cerdo	3	9-11'	5-9'
Bistec de vaca	3	9-11'	9-11'
Filetes de hígado	3	2-3'	2-3'
Escalopines de ternera	3	7-9'	5-7'
Pollo cortado por la mitad	3	9-14'	9-11'
Salchichas	3	7-9'	5-6'
Albóndigas	3	7-9'	5-6'
Filete de pescado	3	5-6'	3-4'
Toast	3	2-4'	2-3'

Nota: Cuando las carnes son cocidas encima de la rejilla, el cuenco grill debe ser insertado en la pos. guía del horno 1.


Cocciones al grill a convección

Posición mando conmutador en el símbolo 

Posición mando termostato máximo 200°C

Este tipo de cocción al grill + aire caliente permite una distribución uniforme del calor y una mayor penetración en profundidad en los alimentos. Es ideal para obtener un ligero dorado en el exterior y el interior blando. Para este tipo de cocción hay que mantener la puerta del horno cerrada.


Cocciones delicadas

Posición mando conmutador en el símbolo 

Posición mando termostato a elección entre 50y 250°C.

Este tipo de cocción está indicado para repostería y, en particular, para tartas con coberturas bañadas y poco azúcar, tartas de fruta, pasteles jugosos contenidos en moldes o en la bandeja. Se utiliza también, con óptimos resultados, para completar la cocción de alimentos no suficientemente cocidos en la base y para las cocciones que requieren calor sobre todo en la parte inferior. La rejilla o la bandeja deben ser introducidas en la primera o segunda guía partiendo desde abajo.

Decongelación

Posición mando conmutador en el símbolo 

Posición mando termostato en la posición 0.


Este sistema funciona con el ventilador en marcha, el cual asegura el movimiento del aire en el interior del horno sin calentamiento. El aire en circulación, por consiguiente, está a temperatura ambiente. Esto garantiza a productos crudos, congelados o precedentes de un congelador normal, una descongelación rápida, sin peligro de modificar su sabor y aspecto.

Calientaplatos (calientaalimentos)

Esta función se obtiene sin consumo de energía, al final de cada cocción con el techo móvil rebajado (fig. 7-M).

En este caso se utiliza el espacio que está encima como calientaplatos o calientaalimentos, recuperando el calor residual del horno.

Para esta operación es necesario apoyar la rejilla horno (fig. 3-O) en posición vuelta encima del techo móvil (fig. 7-M).


Colocar en el hueco superior los platos o alimentos a calentar y situar el conmutador en posición 

Nota. No apoyar los platos o alimentos directamente sobre el techo móvil. Estas operaciones deben ser efectuadas siempre con los mandos A, B y C (fig.3) en posición de apagado (0).


Limpieza y conservación

Una limpieza regular y constante permite mantener impecable el aspecto de su horno durante largo tiempo. Al final de cada cocción a vapor es obligatorio vaciar el depósito y la caldereta.

Limpieza después del uso del horno

La limpieza del horno, debe ser efectuada con el horno apagado, pero todavía tibio, **no caliente**, de modo que la película de grasa producida por los vapores de cocción en las paredes sea todavía fácil de eliminar y las gotas y salpicaduras de grasa no hayan formado todavía una costra dura y consistente. Quitar la rejilla para fuente (fig. 3-O), la bandeja grill (fig. 3-N), las guías horno (fig. 3-S) desatornillando las abrazaderas (fig. 3-T) y limpiar el horno con un paño suave empapado en una solución de amoníaco, aclarar y secar. Después de las cocciones con vapor, en el caso de que el agua contenida en el depósito no haya sido totalmente utilizada, es aconsejable vaciar totalmente el depósito. Para efectuar esta operación (fig. 8) es preciso posicionar el mando conmutador (fig. 3-D) en el símbolo , posicionar el mando selector de vapor (fig. 3-A) en la posición MAX, quitar la tapa de la caldereta (fig. 8-A), presionar el pulsador de descarga de agua (fig. 8-B), y eliminar el agua de la caldereta del horno (fig. 8-C) utilizando una esponja. En caso de formaciones calcáreas en el interior de la caldereta, es posible eliminar la incrustación como sigue. Verter medio vaso de vinagre en el interior de la caldereta, esperar unos minutos, frotar la caldereta con un estropajo metálico, recoger el líquido con una esponja. **En caso de salida de agua de la caldereta, es necesario desenchufar el horno y desmontar el plano del horno (fig. 8-E) para eliminar totalmente el agua salida.** Para desmontar el plano del horno seguir las instrucciones que figuran en el capítulo "limpieza periódica general". Para las paredes exteriores, emplear un paño suave con agua y jabón; no utilizar productos en polvo que contengan abrasivos.

Limpieza periódica general

Es buena norma efectuar periódicamente una limpieza del horno más cuidadosa. Para limpiar y esterilizar el depósito, verter en el cajón de carga (fig. 4-A) una solución de vinagre diluido en agua (60-70% de vinagre en 40-30% de agua) o bien una solución de ácido cítrico (una cucharada en 400 cc de agua) y esperar unos minutos. Transcurrido el tiempo, posicionar el mando conmutador (fig. 3-D) en el símbolo , posicionar el mando selector vapor (fig. 3-A) en la posición MAX, quitar la tapa de la caldereta (fig. 8-A), presionar el pulsador de descarga agua (fig. 8-B) y eliminar la solución de la caldereta del horno (fig. 8-C) utilizando una esponja. En caso de salida de la solución de la caldereta, es necesario desenchufar el horno y desmontar la solera del horno (fig. 8-E) para eliminar totalmente la solución salida. Para desmontar la solera del horno seguir las instrucciones que figuran a continuación. Para la limpieza cuidadosa del horno es preciso quitar el mayor número de accesorios del interior del horno. Extraer la rejilla para fuente, el cuenco grill, las guías del horno y el techo reflectante (fig. 3-M). Para desmontar el reflector (fig. 8-D) y la solera del horno (fig. 8-E), desatornillar las abrazaderas (fig. 8-F), quitar el reflector desplazándolo verticalmente hacia arriba para liberar su parte inferior, quitar la solera del horno. Al quitar la solera del horno, se descubre la caldereta y la resistencia situada en el fondo del horno, durante la limpieza tener cuidado de no forzar estos dos componentes. Limpiar todos los accesorios desmontados y el interior del horno con un paño suave empapado con una solución de amoníaco, aclarar y secar. Si quedaran todavía manchas, colocar sobre el fondo un paño húmedo empapado en amoníaco, cerrar la puerta y después de unas horas lavar el horno con agua caliente y detergente líquido, aclarar y secar con cuidado. Para las partes exteriores, emplear un paño suave con agua y jabón; no emplear nunca productos en polvo que contengan abrasivos. Para volver a montar el reflector y la solera del horno, seguir a la inversa las indicaciones para el desmontaje.

Limpieza de la superficie giratoria reflectante (fig. 9)

Extraer el techo móvil reflectante, darle la vuelta según se puede ver en la fig. 9, desatornillar las abrazaderas (fig. 9-A) y extraer el bastidor portarresistencias (fig. 9-B). Durante la limpieza evitar cuidadosamente chocar o forzar las dos resistencias.

Cuidado: las resistencias no deben ser limpiadas con detergentes ni tocadas con las manos. Evitar que el bastidor portarresistencias sea introducido en agua o alcanzado por chorros de agua, ya que se podría dañar la parte eléctrica interior.

Limpiar el bastidor portarresistencias con un paño suave empapado con una solución de amoníaco, limpiar la solución y secar. La parábola (fig. 9-C) puede ser lavada en lavavajillas o con agua y detergente, evitar el uso de productos en polvo que contengan abrasivos. Volver a montar siguiendo las instrucciones a la inversa.

Junta puerta horno (fig. 12)

En el caso de una eventual limpieza más cuidadosa del horno, se puede desmontar la junta de la puerta levantando las cuatro lengüetas «B» situadas en los ángulos, según se puede ver en la figura. Para la limpieza de la junta emplear una esponja con agua y jabón; no emplear nunca productos ácidos o abrasivos. Al final de la limpieza volver a montar la junta «A» sosteniendo horizontalmente el lado más largo e introducir las lengüetas «B» en los cuatro orificios «C» comenzando por los orificios superiores. En el montaje es importante mantener la junta paralela con respecto a la abertura del horno.

Sustitución lámpara (fig. 13)

En caso de que fuera necesario sustituir la lámpara de iluminación del horno, es preciso quitar el difusor de protección «A» desatornillándolo en sentido antihorario. Después de haber sustituido la lámpara, volver a montar el difusor de protección «A» con el anillo de metal «B».

Desmontaje puerta

Para facilitar la limpieza del horno es posible desmontar la puerta. Los hornos disponen de dos tipos distintos de bisagras, intercambiables entre sí.

Bisagras con pestillos móviles (fig. 14)

Las bisagras «A» están provistas de dos pestillos móviles «B» que, si son enganchados en los sectores «C» de las bisagras cuando la puerta está totalmente abierta, la bloquean. Hecho esto, hay que levantar la puerta hacia el exterior mediante los dos movimientos ilustrados en la fig. 15. Para llevar a cabo estas operaciones agarrar la puerta en los lados cerca de las bisagras.

Para volver montar la puerta, introducir en primer lugar las bisagras en sus ranuras. Finalmente, antes de cerrar la puerta **no olviden desenganchar los pestillos «B»** que han servido para enganchar las dos bisagras.

Nota: En el caso de que las abrazaderas estén bloqueadas, es posible utilizar una moneda, para desatornillarlas, insertándola en la ranura correspondiente.

Si el horno no funciona

Algunos fallos de funcionamiento pueden depender de simples operaciones de conservación o de un uso incorrecto, y, por consiguiente, son fácilmente resolubles sin intervención de un técnico.

Problema:

El horno no funciona

Causa

- Mando conmutador no posicionado correctamente.

Solución

- Comprobar la posición del mando y repetir las operaciones indicadas en el manual.

Causa

- Avería o mal funcionamiento de la instalación eléctrica de casa; fusibles interrumpidos, interruptores no enchufados, falta de corriente eléctrica.

Solución

- Reponer los fusibles interrumpidos.
Restaurar el interruptor desconectado.

Problema:

No se encienden uno o más señalizadores luminosos de nivel de agua

Causa

- Probables falsos contactos o averías eléctricas

Solución

- Solicitar la intervención de un técnico.

Nota. En estos casos, al no tener bajo control el nivel del agua en el interior del depósito, es necesario poner el máximo cuidado durante la fase de carga del agua y durante la cocción a vapor.

Problema:

Emplea demasiado tiempo para cocer o cuece demasiado rápidamente

Causa

- La programación de los tiempos de cocción y de las temperaturas no es correcta.

Solución

Consultar el recetario y el manual suministrado con el horno.

Problema:

El vapor no funciona

Causa

- Los mandos no están correctamente posicionados.

Solución

- Comprobar la posición de los mandos y repetir las operaciones indicadas en el manual.

Causa

- La puerta del horno no está bien cerrada.

Solución

- Comprobar y cerrar bien la puerta del horno.

Causa

- Falta agua en el depósito.

Solución

- Introducir el agua que falta, siguiendo las indicaciones del manual.

Problema

Se forma humedad en el interior del horno y sobre los alimentos

Causa

- Los alimentos permanecen demasiado tiempo en el horno después del fin de la cocción.

Solución

- No dejar los alimentos más de 15-20 minutos en el horno después del final de la cocción.

Problema

En el interior del horno hay agua

Causa

- Mientras se vacía el depósito, ha salido agua de la caldereta.

Solución

- Después de haber desenchufado el horno, extraer la solera del horno y secar con una esponja.

Causa

- El dispositivo que controla el flujo de agua a la caldereta no funciona correctamente.

Solución

- Solicitar la intervención de un técnico.

Problema:

La superficie giratoria reflectante no funciona

Causa

- La clavija trasera de la superficie del techo móvil no está correctamente enchufada.

Solución

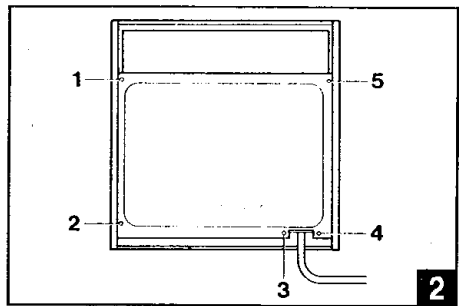
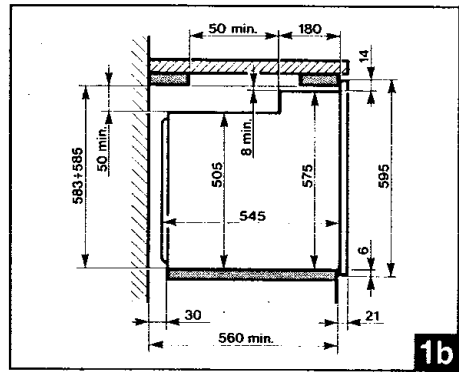
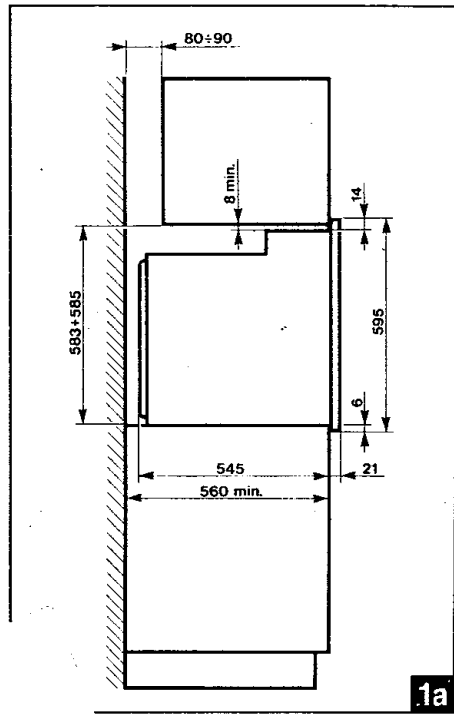
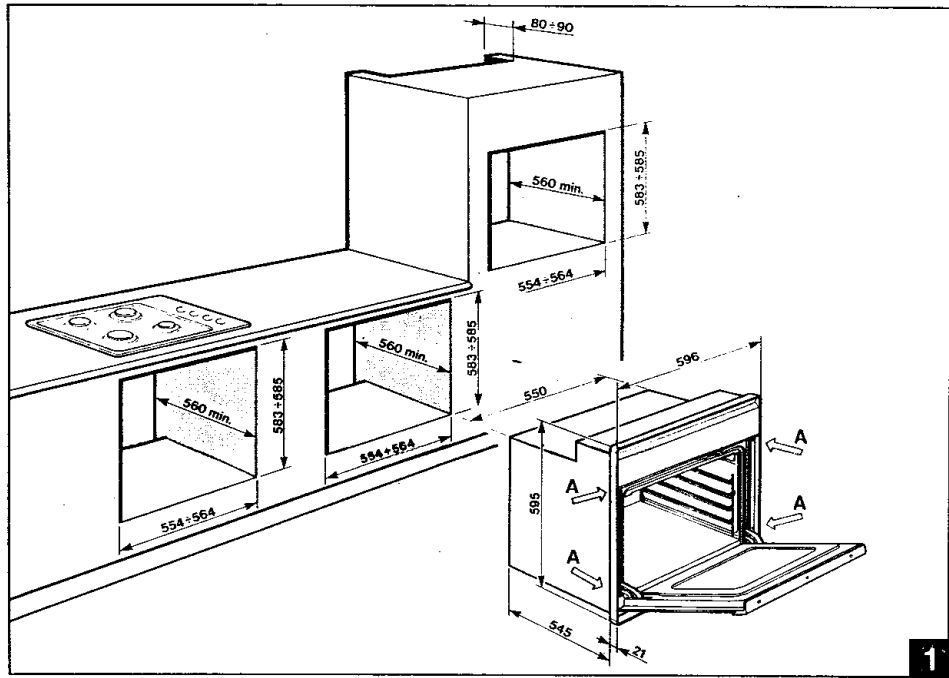
- Insertar correctamente la superficie móvil de modo que la clavija se enchufe en la toma.

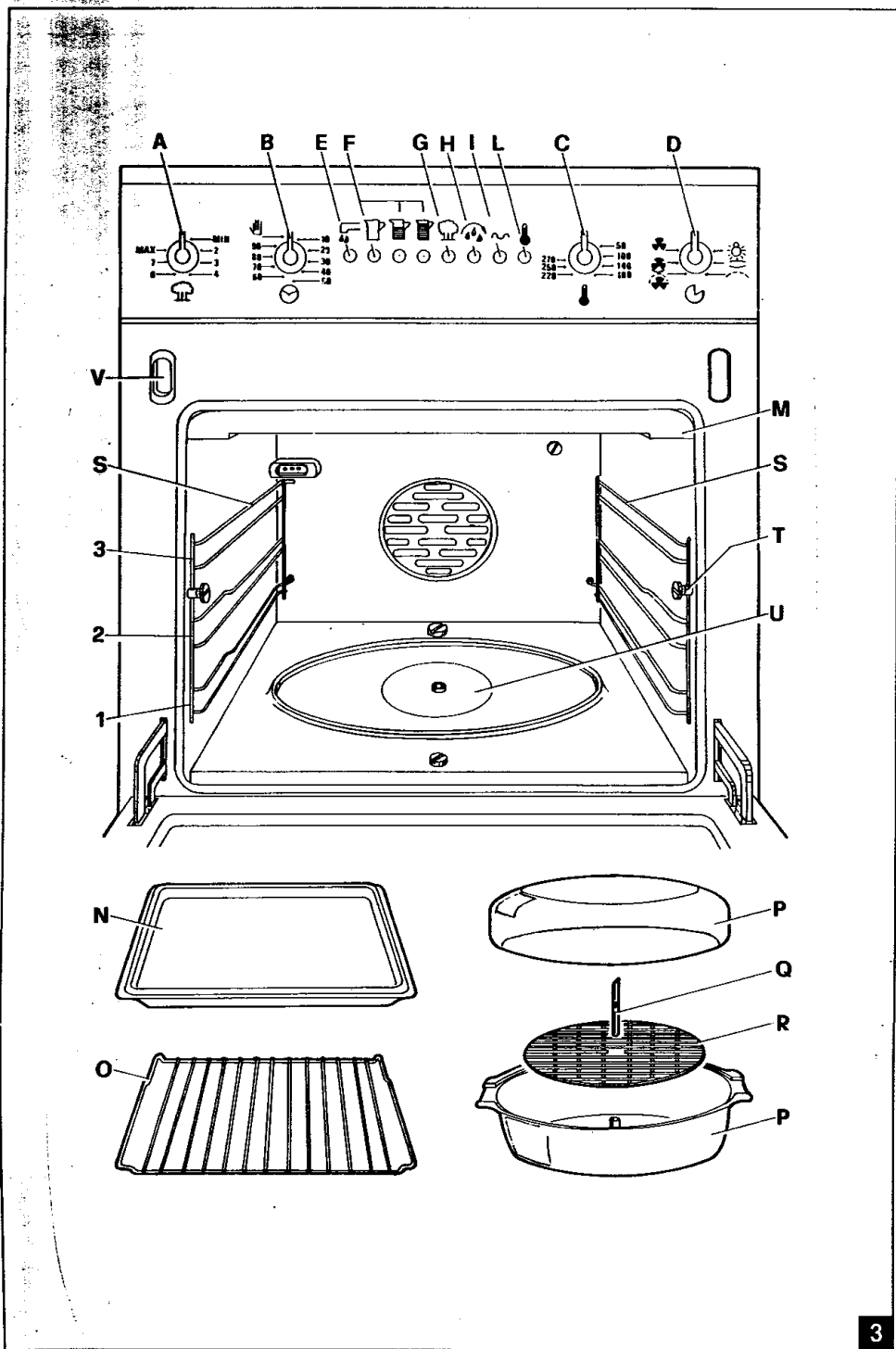
Causa

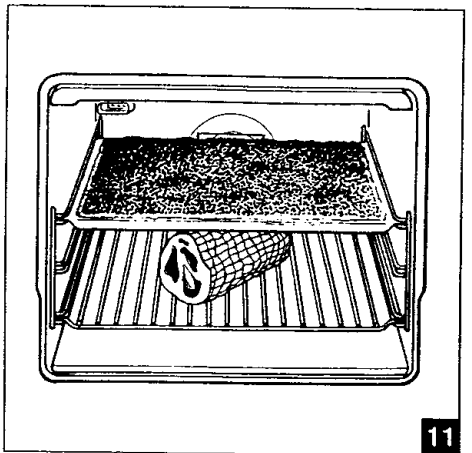
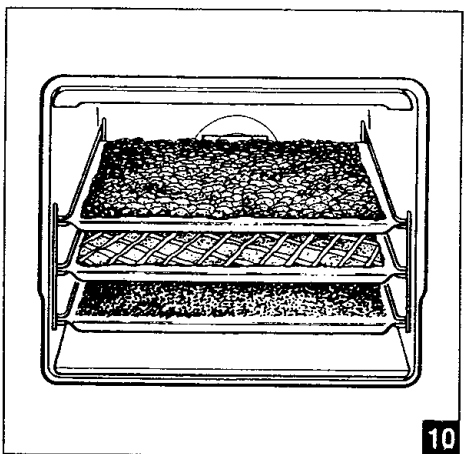
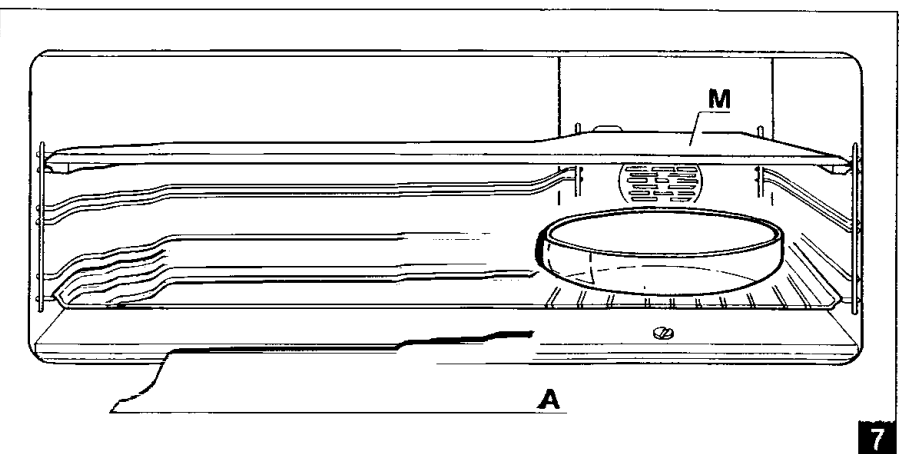
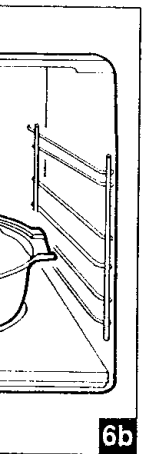
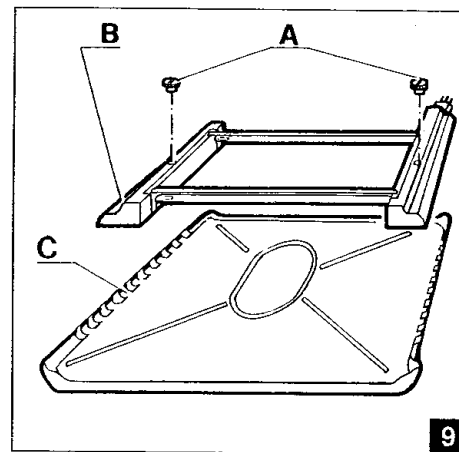
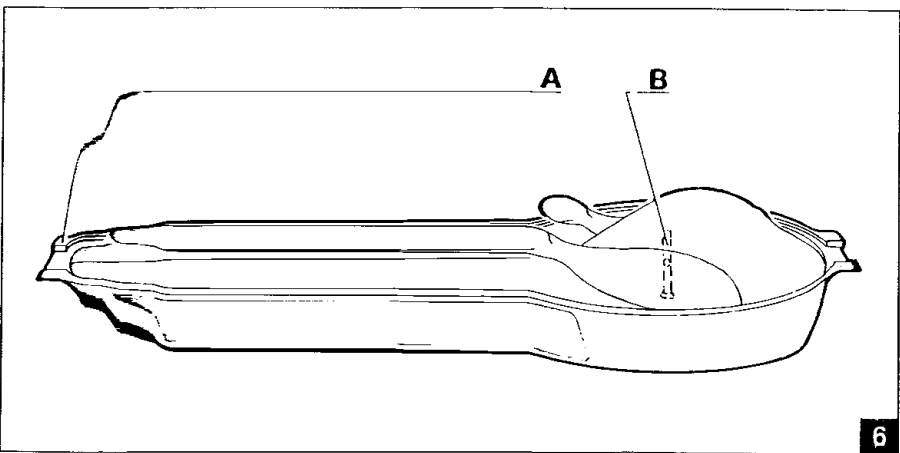
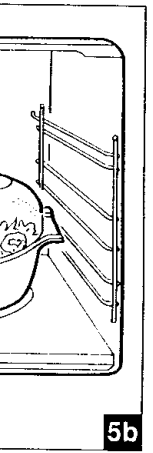
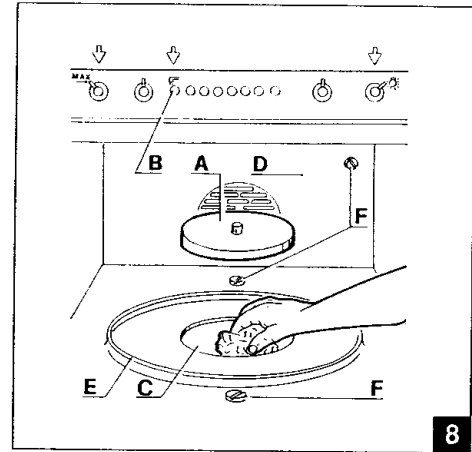
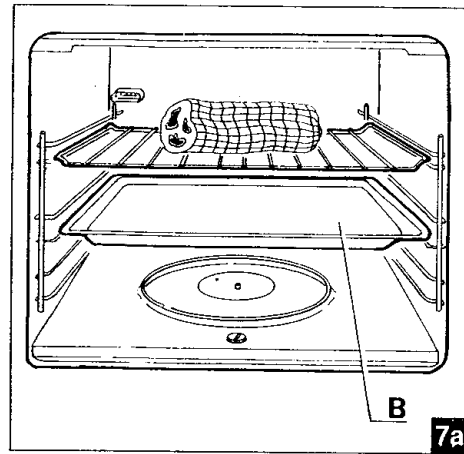
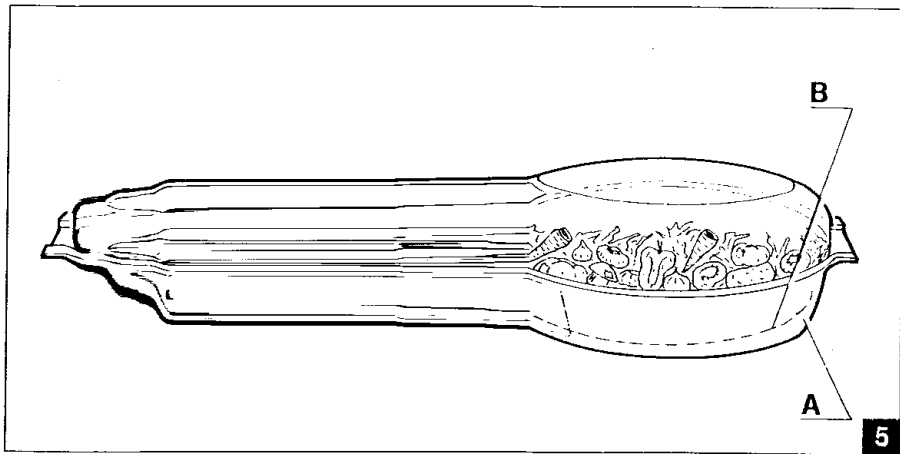
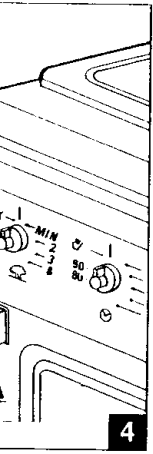
- Una o más resistencias están quemadas.

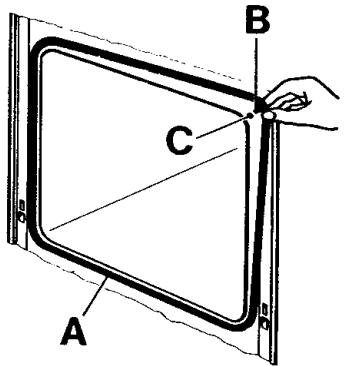
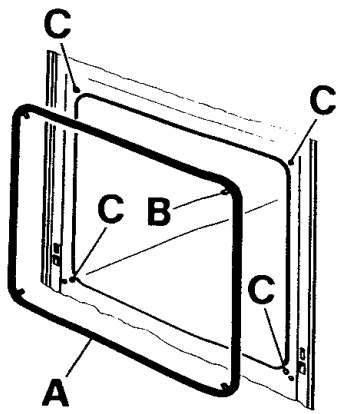
Solución

- Solicitar la intervención de un técnico.

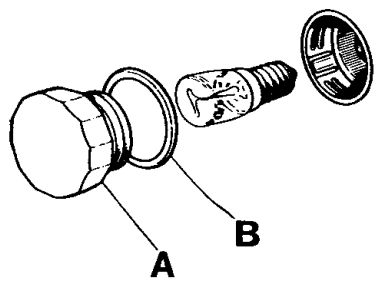




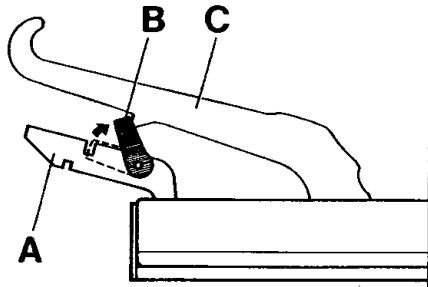




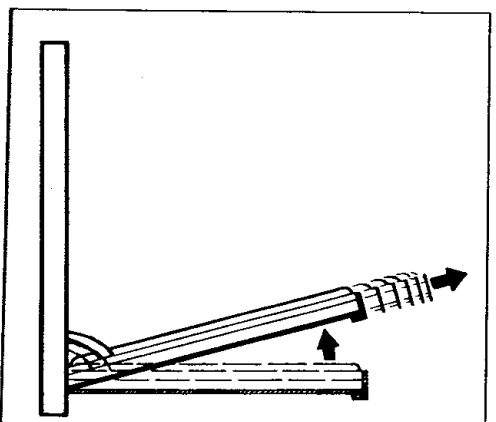
12



13



14



15