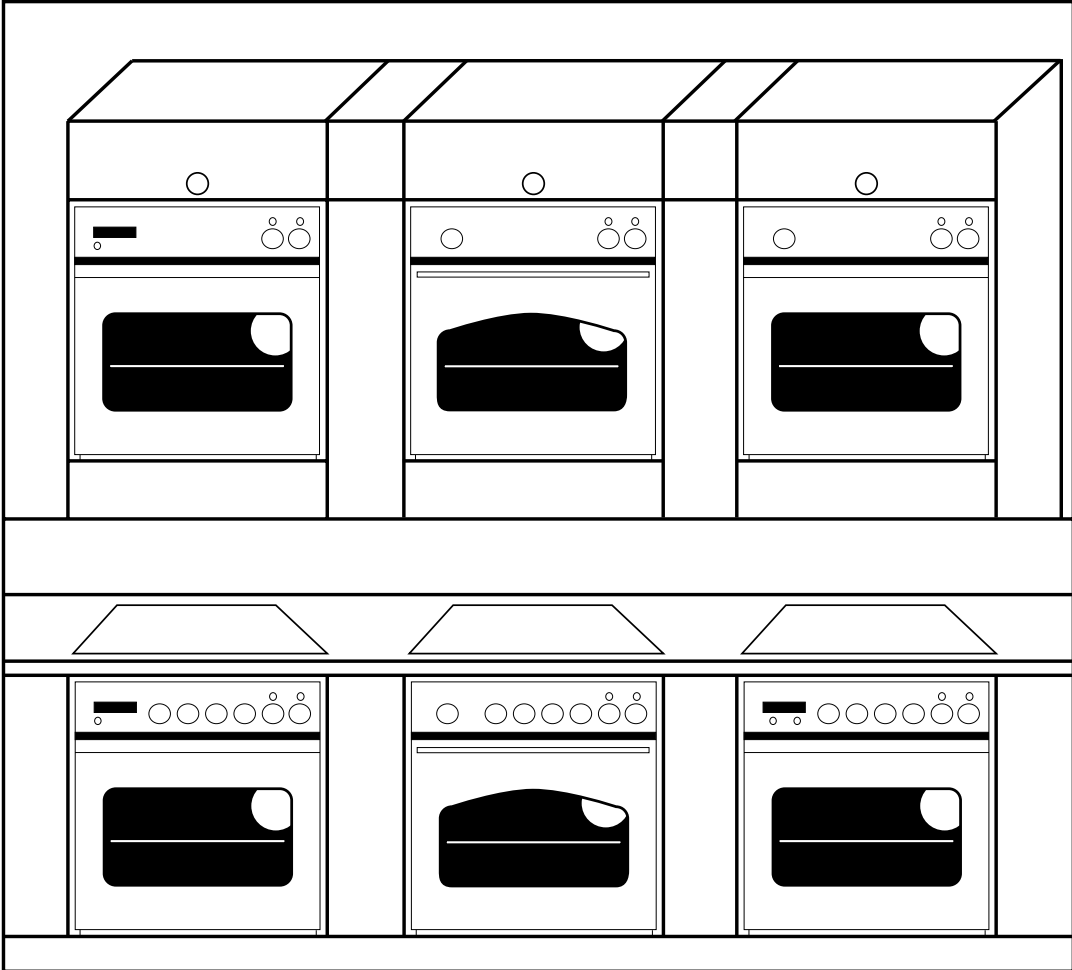


MANUAL DE INSTRUCCIONES DE HORNOS



HM1...
HM2...

HC1...
HC2...

APUESTE CON NOSOTROS POR LA ECOLOGÍA. RECICLE EL EMBALAJE.

Colaboramos en la defensa del **Medio Ambiente**. Por esta razón, nuestros embalajes:

- Son 100% reciclables.
- Tienen la menor cantidad de piezas y material posible para facilitar así el reciclado.

SEGURIDAD DE NUESTROS APARATOS

Este horno cumple con las normas Europeas en materia de seguridad.

La mayoría de los hornos van equipados con una puerta de seguridad extra, que aporta la ventaja adicional de una mayor protección contra los contactos accidentales con las superficies calientes, es especialmente recomendado cuando se da la presencia de niños.

Si su horno no cuenta con esta puerta de seguridad y está Ud. interesado en ella, podrá adquirir a través de su distribuidor. La nueva puerta es:

TIPO DE HORNO A SUSTITUIR (ver en la placa de características)	PUERTA DE SEGURIDAD EXTRA (Dependiendo del color del horno)
TERMINADO EN: LETRA "A1"	PUERTA "A"
TERMINADO EN: LETRA "D1"	PUERTA "D"
TERMINADO EN: LETRA "G1"	PUERTA "G"
TERMINADO EN: LETRA "M1"	PUERTA "M"
TERMINADO EN LETRA: "A", "D", "G" o "M"	En este caso su horno ya está equipado con una puerta de seguridad extra.


IMPORTANTE:

Este horno cumple con la Norma en cuanto a la exigencia de temperatura transferida al mueble.

INDICE

Descripción general	5
Funcionamiento del horno	7
Funcionamiento del temporizador	7
Asador rotativo.....	8
Consejos prácticos.....	9
Tablas	11
Limpieza	16
Que hacer si.....	19
Instalación.....	20

ADVERTENCIAS

Antes de utilizar por primera vez es aconsejable poner en marcha el horno en el programa , a 250°C, durante media hora. De esta forma eliminará restos de grasas del proceso de fabricación.

Después límpielo con agua y jabón.

Durante la cocción se alcanzan temperaturas elevadas en el horno.

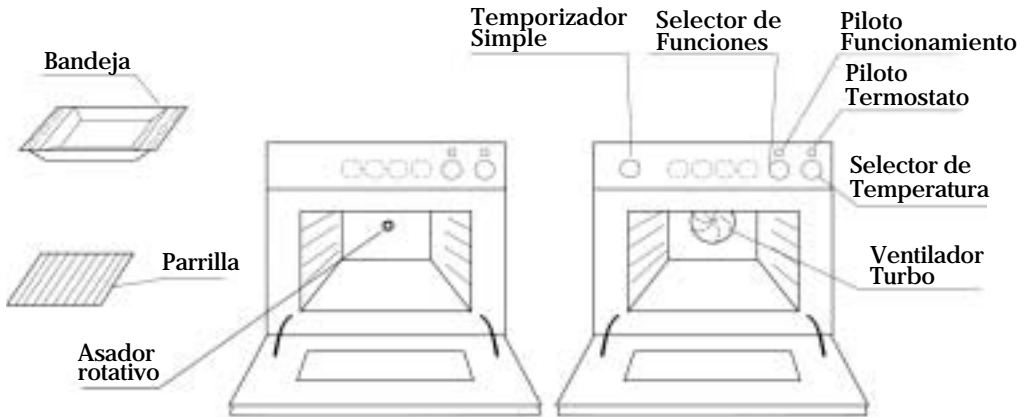
No deje que los niños se acerquen al horno.

En la placa de características figuran los datos técnicos y de identificación del aparato. Está en la parte frontal del horno. Esta placa debe ser consultada antes de proceder a las conexiones eléctricas.

IMPORTANTE: Las conexiones eléctricas y reparaciones deben ser efectuadas por un especialista que esté al corriente de las disposiciones legales y de las exigencias normativas reconocidas en cada país.

El horno HC2... es combinable con encimeras tipo “EP-4E y VP-XY” debiendo realizar un emparejamiento de acuerdo a las prestaciones.

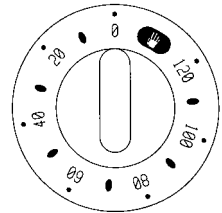
DESCRIPCION GENERAL



Los cuatro mandos centrales, dibujados con línea de puntos, son para dirigir los 4 focos de la placa. (Ver manual de instrucciones de la placa).
Su modelo de horno no dispondrá de esos mandos en el caso de instalarse sin placa.

TEMPORIZADOR MANUAL (Según modelos)

Con las funciones de programación de final automático de cocción funcionamiento manual y avisador



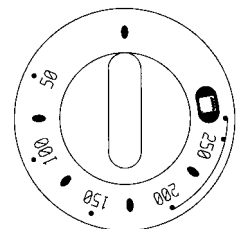
ASADOR ROTATIVO (Según modelos)

Para asar y dorar alimentos



SELECTOR DE TEMPERATURAS

Con este mando podrá elegir la temperatura de cocinado, o regular el grill (Ver tablas).
El piloto de termostato se apagará al alcanzar la temperatura y se encenderá y apagará a lo largo de la cocción para mantener la temperatura.



DESCRIPCION GENERAL

SELECTOR DE FUNCIONES

Con este mando podrá elegir la forma de calentamiento del horno. (Ver tablas).
El piloto se encenderá siempre que se seleccione un programa.



Calor tradicional. Calienta desde la parte superior e inferior, al estilo de siempre.



Grill central. Para gratinar solo el centro de la bandeja, para pequeños alimentos.



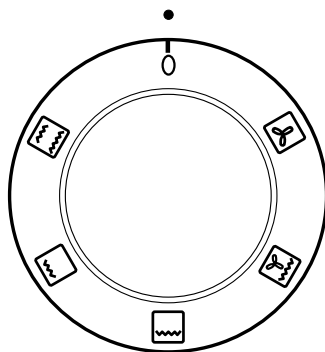
Grill completo. Para gratinar desde la parte superior toda la superficie de la bandeja.



Grill ventilado. Para gratinar y asar repartiendo el calor con un ventilador.



Calor turbo. El calor se reparte homogéneamente con un ventilador.



SELECTOR DE FUNCIONES

Con este mando podrá elegir la forma de calentamiento del horno. (Ver tablas).
El piloto se encenderá siempre que se seleccione un programa.



Calor tradicional. Calienta desde la parte superior e inferior, al estilo de siempre.



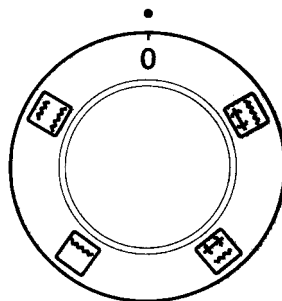
Calor de solera. Calienta desde la parte inferior.



Grill suave, (más asador rotativo). Para gratinar sólo el centro de la bandeja, para pequeños alimentos.

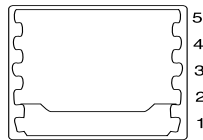


Grill fuerte, (más asador rotativo). Para gratinar toda la bandeja.

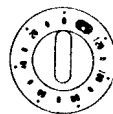



FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

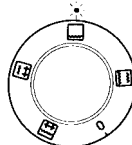
- 1** Introduzca el alimento en el horno, en la bandeja y escalón recomendados. (Ver tablas).



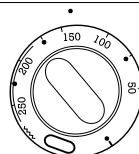
- 2** Si su horno tiene temporizador, vea "Funcionamiento temporizador".



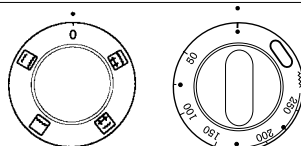
- 3** Elija la forma de calentamiento con el selector de programas. Por ejemplo:  (Ver tablas). Se encenderá el piloto de funcionamiento.



- 4** Elija la temperatura de cocinado, o en su caso, regule el grill, con el selector de temperatura. Por ejemplo: 150 °C (Ver tablas). Se encenderá el piloto de termostato.



- 5** Cuando termine el cocinado, lleve el selector de funciones a cero y el selector de temperaturas a su posición más baja (●).

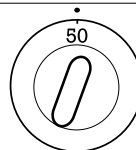


NOTA: El horno siempre debe funcionar con la puerta cerrada, en todos los programas incluido el grill.

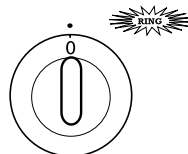
FUNCIONAMIENTO TEMPORIZADOR


TEMPORIZADOR SIMPLE

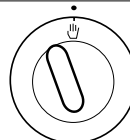
Gire el mando a la derecha, hasta que haga tope, seguidamente indique el tiempo deseado (Por ejemplo: 50 min.) girando hacia la izquierda. (Ver "Funcionamiento del horno").



Al llegar a la posición 0, sonará un timbre y cortará el funcionamiento. Si el timbre no deja de sonar pulse el mando hacia el interior. Dejando el mando en posición 0, el horno no se podrá poner en marcha. (Seguridad niños).



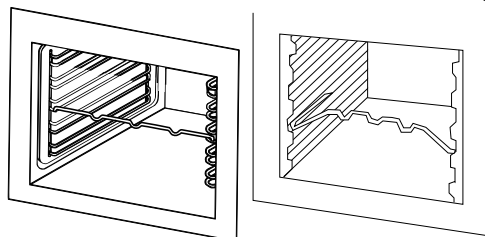
Si quiere utilizar el horno sin temporización, lleve el mando a la posición . El horno podrá funcionar sin límite de tiempo.



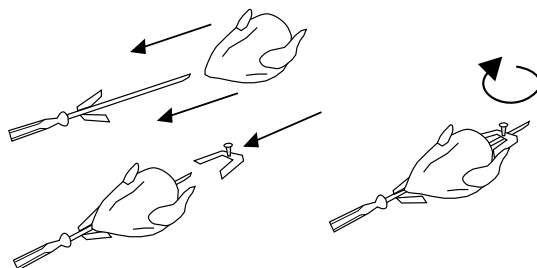
ASADOR ROTATIVO O GIRAPOLLOS

Si su horno dispone de asador rotativo proceda como sigue:

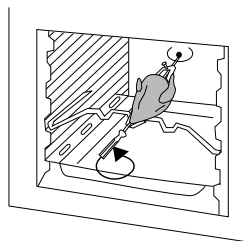
- 1** Coloque el soporte del espadín en el escalón, como indican las figuras.



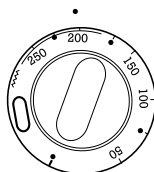
- 2** Inserte el alimento en el espadín y fíjelo por medio de las agujas corredizas.



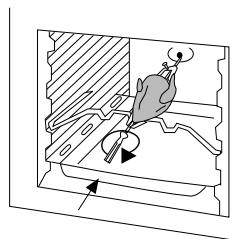
- 3** Introduzca el espadín en el orificio del fondo del horno y apoye el otro extremo en el soporte espadín. Coloque la bandeja en el primer escalón y desenrosque el mango de la puerta para poder cerrar la puerta.



- 4** Ponga en marcha en el programa de grill con asador rotativo, colocando el selector de temperaturas a 200°. **IMPORTANTE:** Cierre siempre la puerta!



- 5** Cuando termine el asado, vuelva a enroscar el mango en el espadín y extráigalo del horno. Suelte las agujas corredizas y saque el espadín del alimento.



CONSEJOS PRACTICOS

Tome siempre como referencia las tablas de este libro para programar su horno. Incluso si quiere hacer una receta propia, un alimento similar le ayudará a elegir el programa, la temperatura y la posición de la bandeja.

**CONSULTAR
TABLAS**

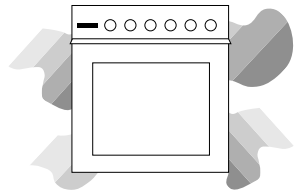
Los tiempos de cocción son orientativos y serán algo mayores si el alimento va al horno directamente del frigorífico. También dependerán los tiempos de su gusto, es decir, de que el alimento se quiera poco o muy hecho.

**TIEMPOS
ORIENTATIVOS**

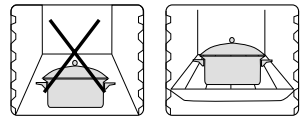
Los alimentos de una pieza y gran tamaño requerirán algo más de tiempo. Las tablas están pensadas con cantidades como para 4 personas.

**TABLAS 4
PERSONAS**

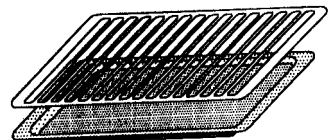
Utilice las temperaturas de las tablas. Una temperatura mayor de la indicada puede generar vahos y humos excesivos.



No coloque alimentos o recipientes directamente sobre la base del horno. Utilice siempre la bandeja o rejilla.

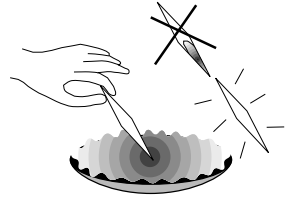


Si su horno dispone de parrilla, para los asados y gratinados, coloque la bandeja debajo de la parrilla. De esta forma, los jugos caeran sobre la bandeja y su horno se mantendrá limpio. Es preferible precalentar 10 min. el horno, sobre todo con repostería y pescados.



CONSEJOS PRACTICOS

En repostería, para comprobar la masa de un pastel, pinche con un palillo en el centro. Si éste sale sin masa adherida, ésta estará a punto.



Si la masa queda hundida, utilice la próxima vez una temperatura 10° más baja.

-10°C

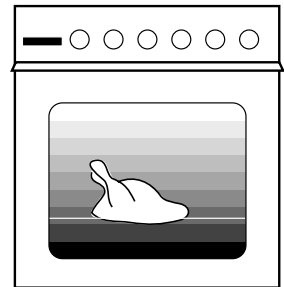
Si una tarta le sale más hecha por abajo, colóquela la próxima vez en un nivel más alto dentro del horno.

Y al revés, si se hace más por arriba, colóquela en un nivel más bajo.

En todo caso, utilice la próxima vez una temperatura algo menor.

-10°C



































Con carnes y aves, una vez terminado el asado déjelo reposar entre 5 y 10 min., dentro del horno.











































Utilice siempre el grill con el horno cerrado. Si el alimento no ocupa toda la bandeja, colóquelo en el centro.

Las aves salen bien doradas si se untan con grasa por el exterior.




















































TABLAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICION ALIMENTO	PRECALENTAR
ENTRADAS Y VERDURAS					
Huevos gratinados		250 °	7-10 min		NO
Canelones		200 °	30-35 min		NO
Paella		250 °	35-40 min		NO
Gratinado de coliflor		250 °	10-12 min		SI
Patatas asadas		250 °	60-65 min		NO
Pimientos asados		250 °	35-40 min		NO
PESCADOS Y MARISCOS					
Merluza asada		250 °	15-20 min		SI
Langostinos al horno		250 °	8-10 min		SI
Bonito al horno		250 °	15-18 min.		SI
Rape asado		250 °	30-35 min		NO
Truchas		250 °	14-16 min		SI
Besugo al horno		250 °	25-30 min		SI
Lenguado		250 °	8-10 min		SI
VARIOS					
Pizza		225 °	30-35 min		NO
Empanada de bonito		225 °	30-35 min		SI
Pan		250 °	25-30 min		SI
Magdalenas		225 °	12-14 min		SI





























































TABLAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICION ALIMENTO	PRECALENTAR
CARNES Y AVES					
Solomillo entero		200 °	60-70 min		NO
Costillar de ternera		190 °	90-110 min		NO
Cordero asado		210 °	60-70 min		NO
Conejo en salsa		225 °	60-70 min		NO
Rosbif a la inglesa		210 °	80-90 min		NO
Rabo de buey estofado		215 °	120-140 min		NO
Asado de cerdo 1Kg		175 °	60-70 min		NO
Hamburguesas		250 °	7-10 min		SI
Salchichas		250 °	5-7 min		SI
Pollo asado		200 °	45-50 min		NO
Pavo asado		190 °	140-160 min		NO
Pato a la naranja		225 °	90-100 min		NO
Codornices asadas		250 °	9-12 min		SI
POSTRES					
Tarta de manzana		190 °	40 min		NO
Peras al vino o compota		250 °	60-70 min		NO
Flan		200 °	35-40 min		NO
Soufflé		225 °	10-12 min		SI
Bizcocho de tarta		180 °	30 min		SI
Manzanas asadas		200 °	30-35 min		NO
Hojaldre		200 °	30-35 min		SI

TABLAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICION ALIMENTO	PRECALENTAR	ACCESORIO
ENTRADAS Y VERDURAS						
Huevos gratinados		250 °	5 min		NO	
Canelones		175 °	30 min		NO	
Paella		225 °	35-40 min		NO	
Gratinado de coliflor		225 °	10-12 min		SI	
Patatas asadas		225 °	55-60 min		NO	
Pimientos asados		200 °	30-35 min		NO	
PESCADOS Y MARISCOS						
Merluza asada		225 °	15-18 min		SI	
Langostinos al horno		250 °	5-7 min		SI	
Bonito al horno		225 °	15-18 min.		SI	
Rape asado		200 °	30-35 min		NO	
Truchas		225 °	10 min		SI	
Besugo al horno		225 °	25-30 min		SI	
Lenguado		225 °	8-10 min		SI	
VARIOS						
Pizza		200 °	30-35 min		NO	
Empanada de bonito		200 °	30-35 min		SI	
Pan		225 °	25-30 min		SI	
Magdalenas		200 °	12-14 min		SI	

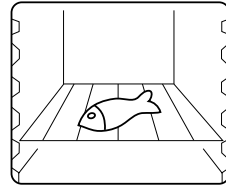
TABLAS


ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICION ALIMENTO	PRECALENTAR	ACCESORIO
CARNES Y AVES						
Solomillo entero		175 °	60-70 min		NO	
Costillar de ternera		150 °	90-110 min		NO	
Cordero asado		175 °	60-70 min		NO	
Conejo en salsa		175 °	50-60 min		NO	
Rosbif a la inglesa		150 °	70-80 min		NO	
Rabo de buey estofado		175 °	120-140 min		NO	
Asado de cerdo 1Kg		150 °	50-60 min		NO	
Hamburguesas		250 °	7-10 min		SI	
Salchichas		250 °	5-7 min		SI	
Pollo asado		175 °	45-50 min		NO	
Pavo asado		150 °	140-160 min		NO	
Pato a la naranja		175 °	90-100 min		NO	
Codornices asadas		250 °	7-10 min		SI	
POSTRES						
Tarta de manzana		175 °	30 min		NO	
Peras al vino o compota		225 °	50 min		NO	
Flan		175 °	30-35 min		NO	
Soufflé		200 °	10-12 min		SI	
Bizcocho de tarta		170 °	30 min		SI	
Manzanas asadas		175 °	30-35 min		NO	
Hojaldre		175 °	30-35 min		SI	

DESCONGELACION

(Según modelos)

Para descongelar ponga siempre el alimento sobre la parrilla en el nivel 2.



Utilice el programa  sin temperatura, es decir, poniendo selector de temperatura en su posición más baja. (●)

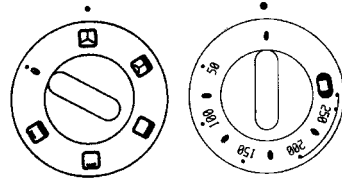


TABLA DE DESCONGELACION

ALIMENTOS	PESO	TIEMPO	UNIDADES
CARNES			
Redondo	1.000 grs.	90 min	1
Filetes de vacuno	400 grs.	20 min	4
Carne picada	1.000 grs.	60 min	1
Carne troceada	1.000 grs.	70 min	20
Pollo entero	1.200 grs.	70 min	1
Pollo troceado	1.200 grs.	40 min	20
Salchichas	500 grs.	25 min	12
Lomo en trozo	1.000 grs.	90 min	1
Lomo en filetes	450 grs.	40 min	8
PESCADOS			
Colas de merluza	800 grs.	60 min	1
Filetes de merluza	480 grs.	20 min	4
Pescados pequeños (truchas salmonetes)	700 grs	30 min	4
Atún en rodajas	1.200 grs.	25 min	2
Langostinos	1.000 grs.	30 min	10
VARIOS			
Toda clase de verduras	400 grs.	20-25 min	
Pan, bollos, etc	250 grs.	10-12 min	
Platos cocinados	500 grs.	30-35 min.	

LIMPIEZA

No emplee nunca detergentes arenosos o abrasivos. Limpie el exterior del horno con un paño suave humedecido en agua jabonosa.

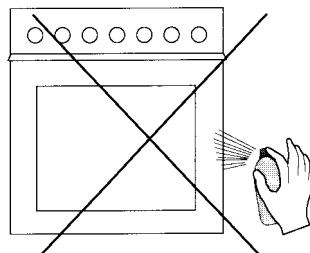
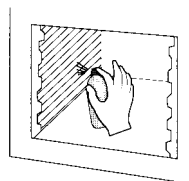
AGUA + JABON



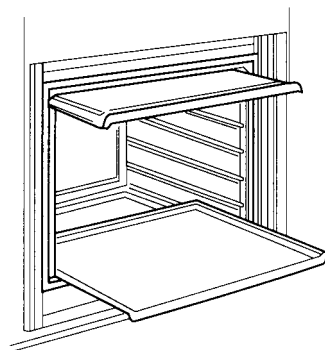
Si su horno no es autolimpiante, el interior del horno se limpia con agua caliente jabonosa. Si la suciedad es exagerada, utilice un spray especial, vaporizando el producto dentro del horno en frío y dejando actuar durante un tiempo.

No aplicar el spray en el exterior del horno.
IMPORTANTE: Limpie frecuentemente el interior del horno, a ser posible después de cada uso; evitará la generación de humos y malos olores en posteriores cocinados.

AGUA + JABON



Para facilitar la limpieza, los paneles superior e inferior son desmontables, pudiendo limpiarlos en el fregadero o el lavavajillas.

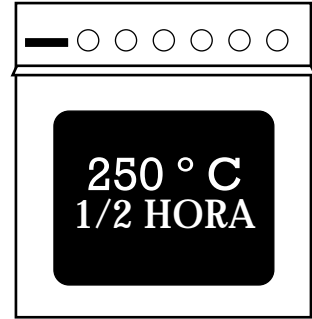


LIMPIEZA

En algunos modelos todos los paneles del interior del horno, salvo el inferior y el superior, están recubiertos de esmalte autolimpiante.

Estos paneles eliminan las pequeñas salpicaduras de grasa a lo largo de la cocción, sin necesidad de limpiar.

Puede que haya salpicaduras mayores que no desaparezcan de inmediato y para ello, después de retirar el asado, mantenga el horno a 250°C durante media hora. Durante esta operación no deje que los niños se acerquen al horno.

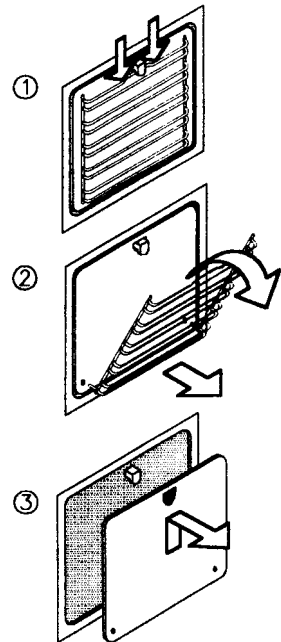


Con todo, si el esmalte queda cubierto con grandes cantidades de grasa, será necesario limpiar los paneles. Para facilitar la limpieza manual, los paneles son desmontables pudiendo limpiarse bien en el lavavajillas o bien manualmente con agua caliente y una esponja no metálica.

Instrucciones para desmontar los paneles laterales:

- 1) Empuje la varilla superior de las guías hacia abajo hasta desengancharla.
- 2) Gire las guías como indica la figura y tire hacia afuera. Las guías quedarán sueltas.
- 3) Descuelgue el panel.

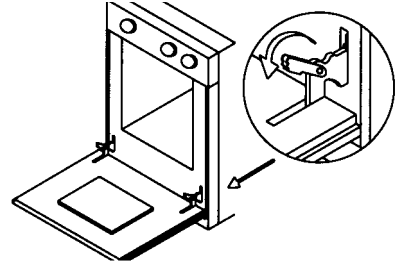
NOTA: No utilice sprays especiales para hornos autolimpiantes.



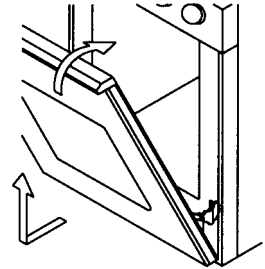
LIMPIEZA

Para facilitar la limpieza , también se puede desmontar la puerta. Siga escrupulosamente los siguientes pasos, de lo contrario puede provocar una avería.

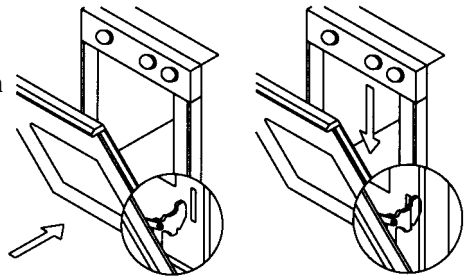
- 1** Abra totalmente la puerta y gire los pestillos de las bisagras por completo.



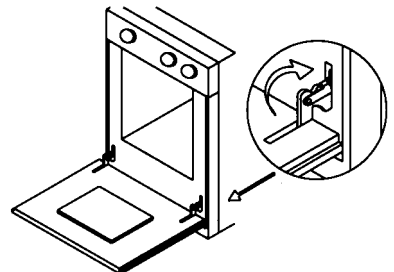
- 2** Cierre la puerta suavemente hasta sentir un tope. A continuación agarrando la puerta con las dos manos, tire hacia arriba y siga cerrando la puerta hasta extraer las bisagras de las ranuras. La puerta quedará abierta.



- 3** Para volver a montar la puerta, introduzca a fondo las bisagras en las ranuras, como indican las figuras.



- 4** Abra la puerta hasta abajo y gire los pestillos hasta su posición original. La puerta estará montada.



QUE HACER SI...

El horno no funciona.

- Han saltado los fusibles. Conéctelos.
- Saltan nuevamente los fusibles. ¡Hay excesivos aparatos en marcha!
- No hay manera. Llame al Servicio Técnico.

La luz no funciona, aunque el horno está en marcha.

- Probablemente se ha fundido la lámpara. Con el horno frío desenrosque la tulipa y luego la bombilla, reemplazándola por otra. (Por precaución corte previamente el suministro de corriente).

La cocina se llena de humo proveniente del horno.

- Cualquier horneado produce humos y vahos en mayor o menor medida. Esto es normal, sobre todo en los asados. Usted podrá minimizar estos humos si reduce la cantidad de grasa o líquido añadido a la bandeja y además la próxima vez realiza el horneado a una temperatura algo menor. No utilice temperaturas más altas a las indicadas en las tablas.
- La resistencia del grill puede estar sucio de grasa de un anterior asado. Al poner el grill en marcha, se quema esta grasa y sale bastante humo durante unos minutos. Procure tener limpio el grill.

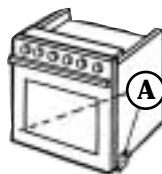
Si los consejos facilitados no resuelven su problema, llame al Servicio Técnico Autorizado. Este le pedirá una serie de datos de su aparato que tienen en la placa de características o en la Tarjeta de Garantía. Apúntelos aquí mismo para cuando lo necesite. Nº SERIE: REFERENCIA:

Con una buena información, el Servicio Técnico podrá elegir los repuestos necesarios para solucionar su problema en la 1ª visita. Ahorrará gastos al evitar varios desplazamientos.

INSTALACION

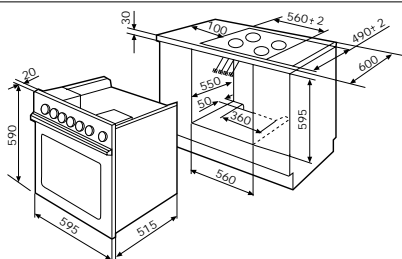
DESEMBALAJE

Retire cuidadosamente todos los elementos que protegen al aparato. También hay que retirar los dos soportes "A" que van en las dos partes del horno según figura.

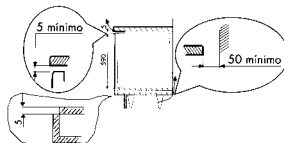


HORNO CON MANDOS PARA PLACA DE COCCION

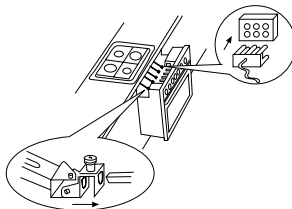
Las medidas del mueble son las de la figura. La placa de cocción debe instalarse previamente, dejándola desconectada hasta instalar el horno. (Ver manual de instrucciones de la placa).



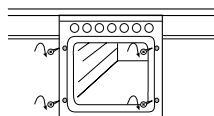
Es muy importante respetar los huecos de aireación para el buen funcionamiento del horno.



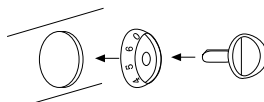
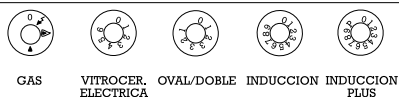
Levante los tirantes y el cable de la placa, e introduzca el horno en el mueble, dejando el hueco suficiente para alojar los tirantes en los pernos, atornillándolos, y el cable en su conector.



Empuje el horno a fondo, y sujete al mueble con 4 tornillos. (En bolsa de accesorios del horno).



Coloque a presión los suplementos mando, según el tipo de foco de calor (en bolsa accesorios de horno-placa ó en ambos). Y a continuación, los mandos (en bolsa accesorios del horno).



INSTALACION

HORNO SIN MANDOS PARA PLACA DE COCCION

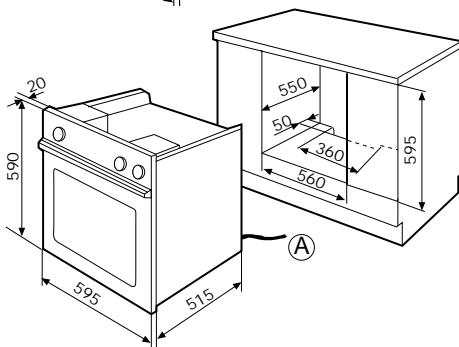
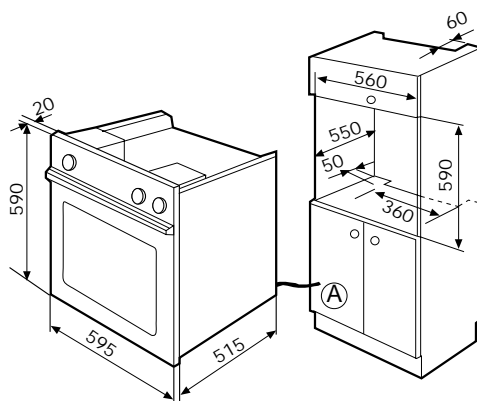
Las medidas de los huecos del mueble han de ser las de las figuras, según sea mueble alto o bajo.

Es muy importante respetar los huecos de aireación de atrás para el buen funcionamiento del horno.

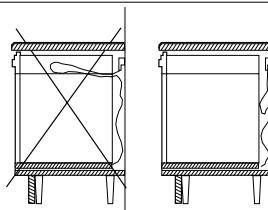
La conexión eléctrica se realiza a través de la manguera "A".

La base de enchufe ha de tener una buena toma de tierra.

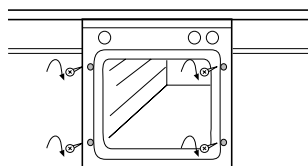
Se deberá colocar un interruptor en lugar accesible, para desconectar todas las fases, con un mínimo de 3 mm entre contactos.



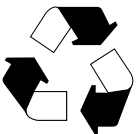
Una vez enchufado, introduzca el horno en el hueco, cuidando de no dejar el cable sobrante en la parte superior del horno.



Sujete el horno al mueble con 4 tornillos (en bolsa de accesorios del horno).



NOTA: Si desea instalar el horno sin módulo de encastre, adquiera el kit de montaje necesario, en el cual vendrán las instrucciones de instalación.



Impreso en papel reciclado.