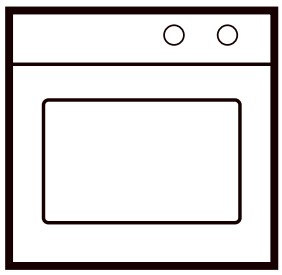
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

GB Instructions for use and installation instructions

E Instrucciones de uso y de montaje



EEB 6250.1

072398 H81

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

Aquí encontrará Usted...

Lea por favor cuidadosamente las informaciones de este manual antes de poner en funcionamiento su horno. Usted encontrará aquí indicaciones importantes para su seguridad, el empleo, el cuidado y el mantenimiento de su aparato, para poder disfrutar mucho tiempo de él.

Si tuviera lugar una avería en algún momento, consulte antes de nada el capítulo «Ayuda en caso de avería». Usted mismo puede reparar a menudo pequeñas averías y ahorrarse con ello innecesarios costes de servicio.

Conserve estas instrucciones cuidadosamente. Entregue estas instrucciones de empleo a nuevos propietarios para información y seguridad.

En estas instrucciones de manejo se utilizan los símbolos siguientes:

⚠ El triángulo de advertencia llama la atención sobre peligros para la salud o sobre daños que pueden resultar para el equipo.

☞ Aquí pueden encontrarse consejos e indicaciones.

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía respectivamente válidas serán las que hayan sido publicadas por nuestros representantes en al país correspondiente. Las mismas podrá solicitar usted a su distribuidor autorizado que le haya vendido este aparato, o bien directamente a nuestros representantes nacionales. No obstante, para hacer valer cualquier reclamación en concepto de garantía se tendrá que presentar en todo caso el combrobante de compra.

Contenido

Su aparato visto en conjunto 29

Advertencias de seguridad 30
- Conexión y funcionamiento
- Horno

Antes del primer uso 30
- Eliminar el material de embalaje y el aparato antiguo
- Puesta en hora del reloj
- Primera limpieza

El uso del horno 31
- Indicaciones generales
- Símbolos de control y modos de servicio
- Indicador de calentamiento y de servicio
- Conexión y desconexión del horno
- Accesorios del horno
- Niveles de introducción
- backmobil® (acc. n° 600A)
- Soportes deslizantes individuales telescópicos (acc. n° 601)
- Precalentamiento rápido
- Asar
- Valores orientativos de asado
- Hornear
- Hornear pizza
- Indicaciones relativas a la tabla: «Valores orientativos de horneado»
- Valores orientativos de horneado
- Grillado
- Valores orientativos de grillado
- Descongelar
- Confitar

El reloj electrónico con función de desconexión 36
- Puesta en hora del reloj
- Ajuste del avisador de tiempo corto

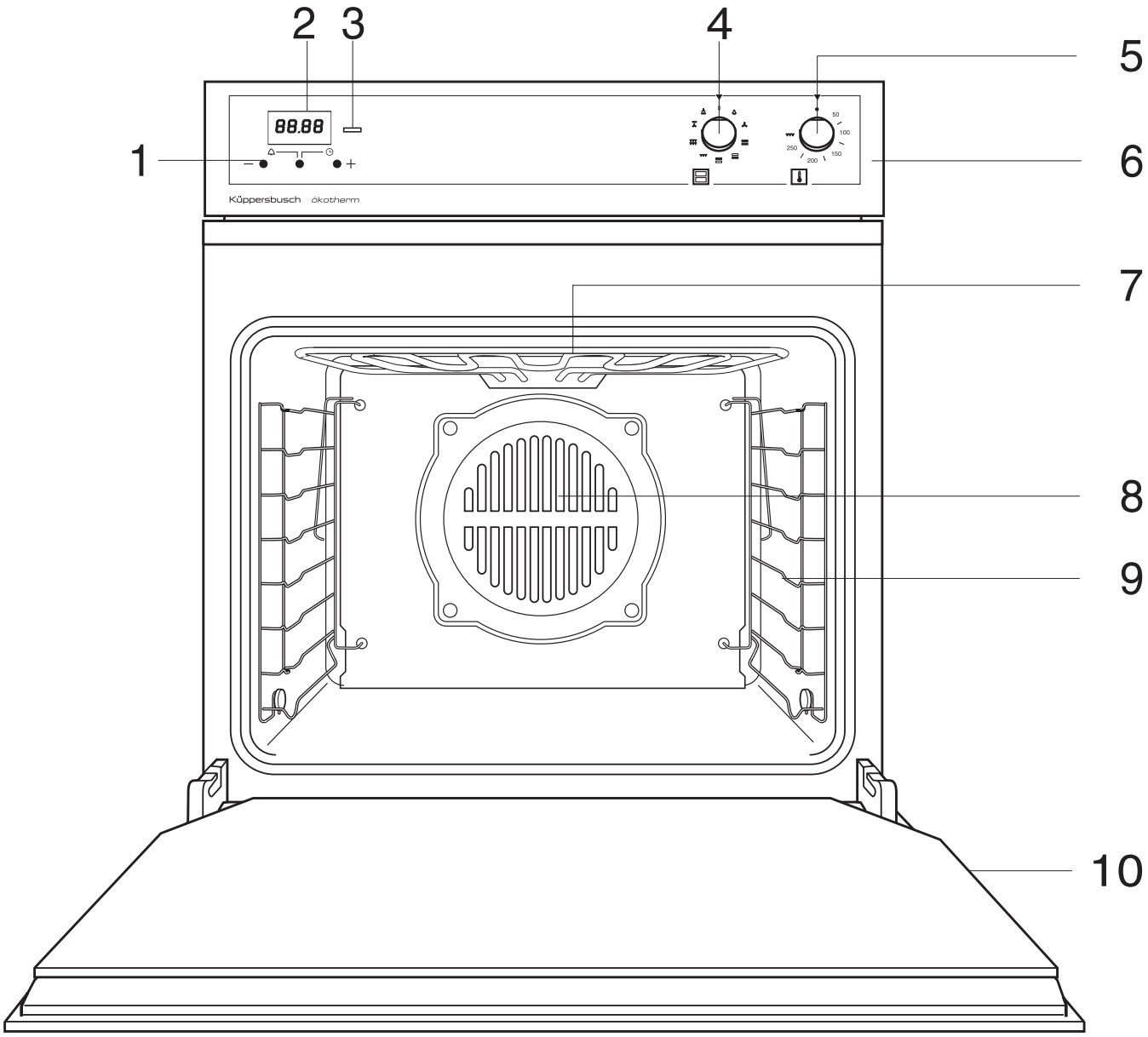
Limpieza y conservación 36
- Para todas las superficies
- Eliminación de encostraduras
- Utilización de una rasqueta de limpieza
- Utilización de un spray para hornos - indicaciones
- Esmalte
- Acero fino
- El cristal de la puerta
- La junta de la puerta
- Reguladores
- Montaje y desmontaja de la puerta del horno
- Desmontaje y montaje de las rejillas laterales
- Volcar/plegar la calefacción
- Regeneración del catalizador ökotherm®

Ayuda en caso de avería 38
- Recambio de la iluminación del horno
- Recambio de la junta de la puerta

Placa de características 39

Instrucciones para el montaje para personal especializado . 39
- Electricidad
- Medidas para el montaje
- Montaje en mueble de cocina

Su aparato visto en conjunto



1 Teclas de servicio del reloj
2 Indicador del reloj
3 Indicador de calentamiento
4 Selector del horno
5 Regulador térmico del horno
6 Panel de servicio
7 Grill abatible (Calor superior/Grill)
8 Ventilador de aire caliente
9 Niveles de introducción
10 Puerta del horno

Accesorios suministrados:
Parrilla
Bandeja de horno (esmalte)
Sartén de grasa
Parrilla de grill con elevador

Accesorios especiales:
Parrilla de grill con elevador (acc. n°125)
Piedra de pizzas (acc. n° 145)
Parrilla (acc. n° 124)
Bandeja para asado (acc. n° 441)
Bandeja de horno (esmalte) (acc. n° 541)
Bandeja de horno (aluminio) (acc. n° 542)
Sartén de grasa (acc. n° 543)
backmobil® (acc. n° 600A)
Soportes deslizantes individuales telescópicos (acc. n° 601)

Accesorios especiales:
para los soportes deslizantes individuales telescópicos (acc. n° 601)
Parrilla de asado, rebajada, p.ej. para aves grandes (acc. n° 750)
Sartén de grasa de vidrio, apropiada sólo para acc. n° 750 (acc. n° 751)

Advertencias de seguridad

Conexión y funcionamiento

- Unicamente las encimeras incorporadas KÜPPERSBUSCH han sido construidas y comprobadas para el uso por encima de un hornos incorporado Küppersbusch. No se permite utilizar otras encimeras.
- La conexión a red, mantenimiento y reparación de los aparatos debe llevarlas a cabo según las normas vigentes al respecto exclusivamente un profesional autorizado. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- ¡Usar el aparato únicamente una vez que esté montado!
- La superficie del horno se pone caliente durante el servicio. Por principio, los niños deben mantenerse alejados.
- No entrizar en la puerta del horno el cable de conexión de aparatos eléctricos.
- Para la limpieza del horno no se deben emplear aparatos limpiadores a vapor y/o presión. El aparato podría resultar dañado de tal manera que podría dar lugar a **peligro de muerte**.
- El aparato sirve exclusivamente para la preparación de alimentos en el hogar.

Horno

- Al realizar reparaciones hay que separar el aparato de la corriente (desconectar el fusible o desenchufar la toma de red).
- Por principio, no conservar en el horno objetos que pudieran representar un peligro caso de encendido inintencionado del mismo.
- Precaución al trabajar en hornos calientes. Emplear manoplas, guantes de cocina o similares.
- Precaución al abrir la puerta del horno caliente: No se incline de inmediato sobre la puerta del horno abierta. Al abrir fluye de la apertura de la puerta una oleada de aire caliente o incluso de vapor de agua.
- La puerta del horno debe cerrar bien. Caso de daños en las juntas, bisagras, superficies de hermetización o rotura del vidrio de la puerta, desconectar inmediatamente el aparato hasta que haya sido reparado y comprobado por un profesional.
- Cerrar completamente la puerta del horno siempre que se cocine con el mismo.
- Mantener como mínimo a una distancia de 5 cm del grill y el calefactor superior.

Antes del primer uso

Eliminar el material de embalaje y el aparato antiguo

Elimine el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente.

En Alemania, el comercio en donde se ha adquirido el aparato, recibe de vuelta el embalaje de transporte. El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos. Aparatos antiguos contienen aún materiales de valor. Entregue su aparato antiguo en un punto de recolección de materiales de valor. Los aparatos antiguos deben ser inutilizados antes de ser eliminados. De esta manera se impide su utilización indebida.

Puesta en hora del reloj

☞ **El horno sólo funciona una vez que el reloj ha sido puesto en hora.**

Antes de la puesta en servicio y después de cortes del suministro eléctrico hay que poner el reloj en hora. Cuando el reloj no está bien puesto en hora, entonces parpadea un guión abajo a la derecha en el indicador.

– Ajustar la hora deseada con «+» y «-».
  El reloj se inicia al cabo de unos segundos; entonces desaparece el guión parpadeante.

Primera limpieza

– Retirar piezas extrañas y embalaje.
– Antes de preparar alimentos por primera vez, se debe llevar a cabo una **limpieza del aparato**.
  Limpiar las bandejas de horno, sartén de grasa, parrilla etc. con un paño húmedo y algo de detergente.
– **Calentar el horno.**
  Cierre la puerta del horno.
  Calentar el horno a 250 °C con Calor superior e inferior durante 60 min.
  Al mismo tiempo, ventilar bien la cocina.

.

El uso del horno

Indicaciones generales

⚠ ¡Observe las indicaciones de seguridad en la p. 30!

⚠ **¡Atención, peligro de sobrecalentamiento!** ¡Al usar el horno no se debe cubrir el fondo del horno con papel de aluminio ni poner allí ollas, sartenes o similares! En tal caso se produciría una congestión de calor que dañaría el esmalte.

☞ Durante la utilización del horno, éste se pone caliente. Con objeto de refrigerar el cuerpo, en cuanto que éste se recalienta se conecta el ventilador de refrigeración. El ventilador de refrigeración está en marcha hasta que el cuerpo se haya enfriado, también después de desconectar el equipo. Los ruidos producidos por el ventilador son ruidos normales propios del funcionamiento y no constituyen una avería.

☞ Al preparar en el horno un plato con alcohol o levadura, con los modos de servicio Aire caliente, Aire caliente intensivo y Modo pizza se produce un olor a vinagre. Si tal olor resulta molesto, utilícense entonces otros modos de servicio, como p.ej. Calor superior/inferior.

Símbolos de control y modos de servicio

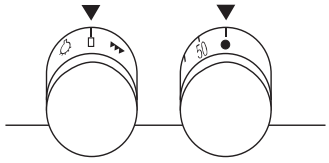
Símbolo	Modo de servicio	Previsto para
0	Desconectado	
	Iluminación	
	Circulación de aire frío	sin ajuste de temperatura, para descongelado cuidadoso y enfriamiento.
	Aire caliente	con ajuste de temperatura, para asar, hornear, cocinar a varios niveles
	Calor superior/ inferior	Precalentar, Hornear bizcocho y pasteles húmedos
	Calor inferior	Prehorneado de pasteles muy húmedos
	Calor superior	Gratinar
	Grill	Grillado de cantidades reducidas. Coloque los trozos de carne en el centro de la rejilla de asar.
	Grill de gran superficie	Grillado de grandes cantidades p.ej. chuletas, pescados o salchichas, pero también para gratinar platos de torradas y gratinados
	Aire caliente intensivo	Horneado de tartas con guarniciones secas p.ej. azúcares. Asado intensivo de asados grandes y para grandes aves como p.ej. gansos y pavos.
	Modo Pizza	Horneado de pan, pizza y pasteles húmedos, confitar.

Indicador de calentamiento y de servicio

El indicador de calor se ilumina durante la fase de calentamiento y se apaga en cuanto que se ha alcanzado la temperatura ajustada. También se ilumina durante el servicio cuando el horno se calienta para mantener la temperatura deseada.

Los anillos luminosos de los mandos son los indicadores de servicio. Durante todo el tiempo como el horno se encuentra en funcionamiento, los anillos luminosos encendidos en ambos mandos indican que el aparato se encuentra en servicio.

Conexión y desconexión del horno



Seleccionar modo de servicio:

– Girar hacia la derecha el selector del horno (regulador izquierdo).

Ajustar la temperatura:

– Girar a la derecha el selector de temperatura (2º regulador desde la izquierda).

Desconectar el horno:

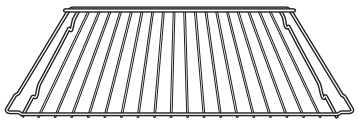
– Girar ambos mandos otra vez a «0».

Accesorios del horno

Bandejas:

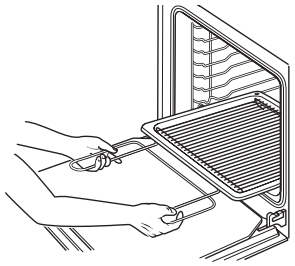
- Al retirar levantar ligeramente. Después de volver a colocarlas el canto oblicuo de las bandejas debe mostrar hacia la puerta del horno.
- Introducir la sartén de grasa y la bandeja de hornear en el horno con los dos agujeros orientados hacia atrás.

Parrilla:



- Observar que la barra transversal de las parrillas tiene que mirar siempre hacia atrás (no hacia uno mismo).

Parrilla del grill con elevador para colocar en la bandeja de grasa



- La parrilla del grill se pone en la bandeja de grasa. Con el elevador es posible sacar del horno la parrilla del grill junto con la bandeja de grasa. Entonces no cae gota alguna y resulta posible servir con comodidad.

Bandeja de asados como protección contra salpicaduras al asar y grillar (accesorio)

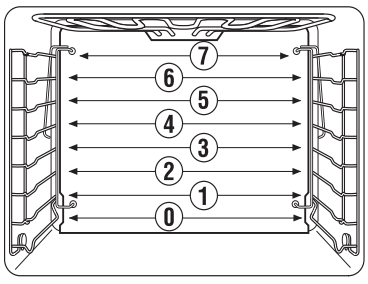
- La bandeja de asados se coloca en la bandeja de grasa y evita que salte grasa fuera de la misma.

Niveles de introducción

En las rejillas laterales hay disponibles 8 niveles de introducción. Los niveles de introducción se cuentan de abajo a arriba del 0 al 7. En el nivel de introducción 0 se puede introducir p.ej. la sartén de grasa.

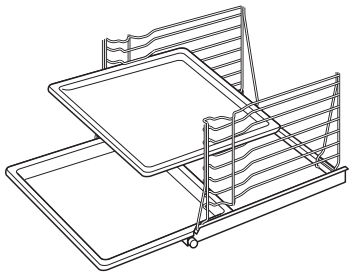
Rejillas laterales

El nivel de introducción 0 es el nivel de introducción más bajo posible.



backmobil® (acc. n° 600A)

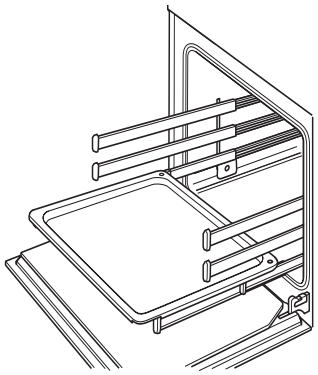
El backmobil® sustituye a las rejillas de introducción en el horno y puede ser extraído completamente como si fuera un carro. Es posible sacarlo y desmontarlo para la limpieza del horno.
En caso de que el horno esté equipado con un backmobil® hay que tener en cuenta las instrucciones que lo acompañan.



Soportes deslizantes individuales telescópicos (acc. n° 601)

Se trata de varillas de inserción adquiribles como accesorios que sustituyen a las rejillas laterales y facilitan considerablemente el trabajo en el horno caliente. Las bandejas y las parrillas se colocan sobre los soportes deslizantes individuales. Es posible extraerlas entonces independientemente las unas de las otras.

En caso de que el horno esté equipado con soportes individuales deslizantes hay que tener en cuenta las instrucciones que los acompañan.



Precalentamiento rápido

☞ Poner en el horno los alimentos que hay que asar u hornear sólo una vez que el calentamiento rápido ha finalizado y después de haber ajustado el horno al modo de servicio normal.

☞ Con el Modo Pizza es posible precalentar el horno en un tiempo relativamente breve.

– Cerrar la puerta del horno.
– Poner el mando de selección al Modo Pizza .
– Ajustar la temperatura deseada. El indicador de calentamiento se enciende.
– En cuanto que se apague el indicador de calentamiento, ajustar el modo de servicio deseado.
– Introducir los alimentos en el horno.

Asar

☞ Utilizar sartén de grasa y parrilla.

- La carne o el pescado se deben preparar en el horno sólo a partir de un peso de 1 kg.
- La duración del asado depende del tipo de carne, de su calidad y de su altura.
  Para determinar su altura hay que levantar la carne ligeramente, debido a que cae bajo su propio peso.
- La duración del asado para carne con capa de grasa puede aumentar hasta el doble.
- En caso de asar en el horno varias piezas pequeñas de carne o aves pequeñas, entonces el tiempo de asado se prolonga en unos 10 minutos por pieza. El tiempo de asado para un pollo es p.ej. de unos 60 min., para dos pollos es de entre 65 a 75 minutos.

☞ ¡Observar en todo caso las indicaciones para los niveles de introducción!

Niveles de introducción (¡contados desde abajo!):

Aire caliente intensivo Sartén de grasa: Nivel 0, Parrilla: Nivel 1
Aire caliente Sartén de grasa: Nivel 1, Parrilla: Nivel 2
Calor superior/inferior Sartén de grasa: Nivel 1, Parrilla: Nivel 2

Asar sobre la parrilla

- Asados grandes pueden prepararse directamente sobre la sartén de grasa o sobre la parrilla con la sartén de grasa debajo (p.ej. pavo, ganso, 3-4 pollos o codillos).
- Darle la vuelta al asado una vez transcurridos 2/3 del tiempo de asado, a no ser que se utilice el modo de servicio de Aire caliente .

Asado en olla (Horno)

☞ Seleccione el modo Aire caliente intensivo a 180-200 °C.

- Tipos magros de carne se asan mejor dentro de una olla con la tapa puesta (p.ej. asado de ternera y estofado con vinagre, estofado de vaca o carne congelada). De ese modo la carne queda más jugosa.
- Es posible utilizar cualquier olla (de acero, esmaltada, de hierro fundido o de vidrio) que carezca de asas de madera o de plástico y que sea resistente al calor.
- Si se utiliza una olla romana, se deben observar las indicaciones del fabricante.

Le recomendamos el siguiente desarrollo:

– Enjuagar la olla con agua o colocar algo de grasa.
– Colocar en la olla el asado preparado (condimentado). Colocar la tapa y depositar en el horno frío.
– Ajustar el Aire caliente intensivo con una temperatura de 180 a 200 °C.

Después de finalizado el tiempo de asado prepare la salsa de la manera habitual.

Valores orientativos de asado

Los valores de los modos de servicio usados preferentemente **están resaltados**.

Tipo de carne	Aire caliente	Calor superior / inferior	Aire caliente intensivo	Duración de cocción
	Temperatura en °C			por cm de altura de carne en min.
Asado de vaca	160	170-190		18
Roastbeef	180	200-220	**180-200**	8-10
Solomillo	180	200-220	**180-200**	8
Carne de ternera	**160**	170-190	160-180	12
Carne de cerdo	**160**	170-190	160-180	12-15
Costillas de cerdo	**160**	170-190	160-180	8
Paletilla	**160**	170-190	160-180	12-15
Asado de cerdo con corteza	160	170-190	**160-180**	12-15
Caza	**160**	170-190		15
Jabalí	**160**	170-190		15
Solomillo de caza	**180**	200-220	180-200	8-10
Carne de carnero	150-160	**170-190**		15
Pato	160	170-190	**160-180**	12
Ganso	160	170-190	**160-180**	12
Pollo*	160	180-200	**160-180**	8*
Pavo	**160**	200-220	160-180	12
Pescado	**160**	200-220		8

* un pollo entero entre 45 y 60 minutos

Aire caliente

☞ No es preciso precalentamiento - es posible hornear a varios niveles simultáneamente.

Alturas de introducción:

1 bandeja: Nivel de introducción 2 desde abajo
2 bandejas: Niveles de introducción 2 y 5 desde abajo
3 bandejas: Niveles de introducción 2, 4 y 6 desde abajo
4 bandejas Niveles de introducción 0, 2, 4 y 6 desde abajo

- Al hornear varios pasteles planos o pasteles de molde el tiempo de horneado se prolonga entre 5 y 10 minutos por bandeja.
- Retirar las bandejas individualmente, en conformidad con el grado de tostado.
- Hornee con Aire caliente a 160 °C, cuando en sus recetas no se hacen indicaciones para aire caliente.
- **Importante:** En tartas con guarnición húmeda de frutas el desarrollo de humedad es especialmente elevado. Se deberían hornear como máximo dos tartas al mismo tiempo.

Calor superior/inferior

☞ Precalentamiento - Hornear en un nivel

- Precalentar con el Modo Pizza, una vez alcanzada la temperatura, cambiar a Calor superior/inferior
- Los moldes de horneado de chapa negra y aluminio son especialmente adecuados.

Aire caliente intensivo

☞ Sin precalentamiento - Hornear en un nivel

- Solo para tartas planas con guarnición seca como. p.ej. torta con capa de azúcar

Modo Pizza

☞ Hornear en un nivel

- para tartas húmedas
- para pizza: Precalentar con bandeja de horno o piedra de pizza (accesorio)
- para pan: Precalentar

Hornear pizza

☞ Seleccione el Modo Pizza a 250 °C.

– En caso de utilizar una piedra para pizzas (accesorio especial), la base de la pizza resulta especialmente crujiente. Tiempo de precalentamiento: ¡30 min. como mínimo!
Tener en cuenta las instrucciones que se adjuntan con la piedra para pizzas.

Receta básica de pizza

250 g de harina, 20 g de levadura, 1/8 l de agua templada, 3 cucharadas soperas de aceite (de oliva), sal.

Hornear pizza sobre la bandeja de horno

– Con los ingredientes indicados preparar una masa de levadura.
– Dejar reposar las masa, hasta que el volumen se haya duplicado (aprox. 30 minutos).
– A continuación amasar nuevamente algunos minutos la masa y dejar reposar otros 15 minutos.
– Precalentar el horno (Modo Pizza a 250 °C).
– Engrasar la bandeja del horno.
En caso de hornear una pizza redonda pequeña, introducir en este momento la bandeja del horno para precalentarla también.
– Extender la masa, colocarla sobre una bandeja del horno, modelar un borde.
– Cubrir la masa como se desee, pero con rapidez para que no se humedezca.
– **Pizzas pequeñas:** Poner la masa sobre la bandeja precalentada.
– Introducir la bandeja en el nivel de introducción 0.
– Hornear durante unos 8-12 min. con los ajustes actuales (Modo Pizza a 250 °C).

Hornear pizza en la piedra

– Preparar la masa de la pizza tal como se describe arriba.
– Colocar la piedra para pizzas sobre la parrilla e introducirla en el nivel de introducción 0.
– Precalentar el horno (Modo Pizza a 250 °C).
– Colocar la masa sobre el elevador enharinado y cubrirla rápidamente para que no se humedezca. La pizza cubierta no debe permanecer demasiado tiempo sobre el elevador, pues en tal caso la masa ya no resbala.
– Una vez finalizado el precalentamiento, empujar la pizza del elevador a la piedra para pizzas caliente.
– Hornear durante 8-12 min. con los ajustes actuales (Modo Pizza a 250 °C).

Indicaciones relativas a la tabla: «Valores orientativos de horneado»

En la tabla de la página 34 hay una selección de pasteles y tartas con las temperaturas, tiempos de cocción y niveles de introducción requeridos en cada caso.

- Para las temperaturas, en la mayoría de los casos, se indican rangos, dado que la temperatura depende en gran medida de la composición de la masa, de la cantidad y del molde empleado.
- Recomendamos ajustar al principio la temperatura menor y seleccionar una temperatura mayor sólo en el caso de que ello sea necesario, p.ej. si se desea un dorado más intenso o si el tiempo de horneado resulta demasiado largo.
- En caso de no hallar indicaciones concretas para una receta propia, orientarse con las indicaciones dadas para un pastel o tarta similar.
- Diferencias de altura en los alimentos pueden dar lugar a diferencias en el dorado al principio. En tal caso no se debe modificar la temperatura ajustada. Las diferencias de dorado se igualan al cabo del tiempo durante el proceso de horneado.

Valores orientativos de horneado

Los valores de los modos de servicio usados preferentemente **están resaltados**. ¡Observar las indicaciones relativas a esta tabla en la pág. 33!

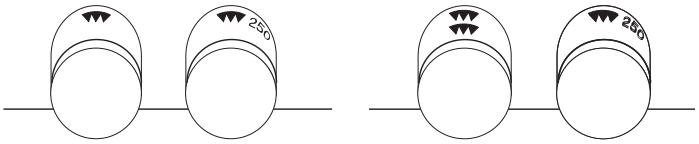
Pastel	Aire caliente		Calor superior / inferior		Aire caliente intensivo / Modo pizza		Duración
	Altura	Temperatura en °C	Altura	Temperatura en °C	Altura	Temperatura en °C	en minutos
Masa de huevo							
Torta de molde	2	**150-160**	1	170-180			50-65
Pastel de molde	2	**150-160**	1	170-190			50-70
Pastel de arena	2	**150-160**	1	160-180			60-70
Tortas	2	**150-160**	1	170-180			40-60
Suelo de las tortas	2	**170-180**	2	180-200			20-30
Tortas delicadas de fruta	2	150-160	1	170-180	2	**150-160**	45-60
Pasteles pequeños	2	150	2	**170-180**			15-30
Pastel de bandeja:							
Recubrimiento seco	2	150-160	2	180-190	2	**150-160**	25-35
Recubrimiento húmedo	2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	35-50
Masa sobada							
Suelo de las tortas	2	170-180	2	**180-200**			25-35
Pastel de queso	2	140-150	1	160-170	2	**140-150**	70-90
Pasteles pequeños	2	140-150	2	**180-190**			15-35
Pastel de bandeja:							
Recubrimiento seco	2	150-160	2	180-190	2	**150-160**	25-35
Recubrimiento húmedo	2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	30-50
Masa de levadura							
Torta de molde	2	**150-160**	1	175-180			40-65
Corona de levadura	2	**150-160**	2	175-180			40-50
Bollo de Navidad (precalentar)	2	**150-160**	2	175-180			50-70
Pasteles pequeños	2	**140-150**	2	180-200			15-30
Pastel de bandeja:							
Recubrimiento seco	2	150-160	2	175-180	2	**150-160**	30-40
Recubrimiento húmedo	2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	30-50
Masa de bizcocho							
Tortas	2	150-160	2	**175-180**			30-40
Rollos	2	170-180	2	**180-200**			12-25
Pastel de clara de huevo							
Merengues	2	**80-90**	2	100-120			80-120
Estrellas de canela	2	**100-120**	2	120-140			20-40
Macarrones	2	**100-120**	2	120-140			20-50
Otros tipos de masa							
Hojaldre	2	**170-180**	2	190-210			15-30
Hojaldre de levadura	2	**170-180**	2	190-210			30-40
Hojaldre de requesón	2	**160-180**	2	180-200			30-40
Masa cocida	2	**170-180**	2	190-210			30-40
Masa de requesón y aceite	2	**150-160**	2	170-180			30-40
Pastel de miel	2	**140-150**	2	170-180			20-35
Pan y pizza							
Pan de masa fermentada y de levadura (Precalentar: 230 °C Precocer:10 min. a 230 °C)			2	180	1/2	**160**	50-65
Pan de levadura/pan blanco	2	**180**	2	200	2	180	30-50
Panecillos salados / brezels (Precalentar: 230 °C)	2	**200**	2	220			15-20
Pizza (Precalentar: 250 °C)					0	**250**	8-12

Grillado

⚠ ¡Grillar solamente con la puerta del horno cerrada!

☞ Ajustar el modo de servicio Grill para grillado de pequeñas cantidades de parrilla o Grill de gran superficie para grillado de grandes cantidades de parrilla.
Ajustar la temperatura a . **Excepción:** En caso de asados grandes es mejor seleccionar una temperatura entre 200 y 250 °C, para que no se queme el asado.

Posición del mando para Grill : para Grill de gran superficie :



– Precalentar el horno 5 a 10 minutos.
– Poner sobre la parrilla de asar los alimentos que haya que grillar.
– Introducir la sartén de grasa en el nivel de introducción 2 o 3 contando desde abajo; introducir la parrilla de asado en el nivel de introducción conforme a la tabla.
– Seleccione Grill o Grill de gran superficie .
– Ajustar la temperatura a .
– Cerrar la puerta del horno.

Valores orientativos de grillado

Plato	Altura	Grill		Grill de gran superficie	
		lado 1	lado 2	lado 1	lado 2
		en min.			
Chuletas de cerdo / Escalope	6	6-8	4-6	8-9	5-7
Filete de cerdo	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Salchichas	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Pinchos morunos	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Filetes rusos	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Filete de vaca	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Filetes de hígado	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Escalope de ternera	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Filete de ternera	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Chuleta de carnero	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Chuleta de cordero	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Medio pollo	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Filete de pescado	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Truchas	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Pan tostado	5	2-3	2-3	2-3	2-3
Pan tostado cubierto	4	6-8		6-8	

Descongelar

☞ Seleccionar el modo de servicio aire circulante frío (aire caliente sin ajuste de la temperatura). El horno se caliente ligeramente con la iluminación, lo cual es ideal para una descongelación suave y cuidadosa.

☞ En caso de alimentos precocinados conviene atenerse a las indicaciones del fabricante.

– Colocar los alimentos que haya que descongelar sin embalaje en una fuente o en un plato sobre la rejilla en el tercer nivel de introducción contando desde abajo.
– Ajustar el selector de servicio a y poner la temperatura a «0» (o a la indicada por el fabricante).

Confitar

⚠ **¡Atención!** En caso de frascos con cierre twist-off® no utilizar dos veces la misma tapa. ¡En caso contrario, los frascos podrían reventar bajo determinadas circunstancias al usarlos repetidas veces!

☞ Recipientes apropiados son los frascos para confitar con anillo de goma y tapa de vidrio o recipientes comunes con cierre twist-off® (sólo con una tapa nueva).
Las latas de metal no son apropiadas.

☞ ¡No derramar agua dentro de la sartén de grasa! Se produciría demasiado vapor de agua que escaparía de repente al abrir la puerta del horno. ¡Colocar un recipiente con agua en la bandeja de grasa, no en el fondo del horno!

☞ Seleccione el Modo Pizza .

■ Utilizar sólo alimentos frescos y preparar de acuerdo a las recetas habituales.
■ Confitar como max. 6 frascos de conserva de 1 litros.
■ Utilizar sólo frascos que tengan la misma altura; rellenarlos a 3/4 de su capacidad con el mismo contenido.
■ Los frascos no deben tocarse entre si.

– Introducir la bandeja de grasa en el nivel de introducción 1 desde abajo.
– Poner en la sartén de grasa una taza con agua.
– Ajustar el Modo Pizza a 160 °C y observar el procedimiento de cocción. Después de 10 a 20 minutos el líquido en los primeros frascos comienza a perlar, en la mayoría de los casos primero en el frasco delantero derecho.

Fruta

– A continuación desconectar el horno y dejar reposar los frascos todavía 30 min. (aprox. 15 min. con frutas delicadas p.ej. fresas) dentro del horno cerrado.

Verdura y carne

– Cuando el líquido se perle, reducir a 100 °C y continuar la cocción aún 60 a 90 minutos.
– A continuación desconectar el horno y dejar reposar los frascos todavía 30 min.

El reloj electrónico con función de desconexión

Puesta en hora del reloj

☞ Antes de la primera puesta en servicio del horno o después de un corte del suministro de energía eléctrica (red) hay que poner el reloj en hora. El horno sólo funciona una vez que el reloj ha sido puesto en hora. Cuando el reloj no está bien puesto en hora, entonces parpadea un guión abajo a la derecha en el indicador.

☞ Si se quiere modificar una hora del día ya ajustada hay que proceder exactamente del mismo modo.

– Apretar dos veces la tecla central. En el lado derecho del indicador parpadea un guión.

– Inmediatamente a continuación hay que ajustar la hora deseada con «+» y «-». El reloj se inicia al cabo de unos segundos; entonces desaparece el guión parpadeante.

Ajuste del avisador de tiempo corto

☞ Con el horno conectado el avisador de tiempo corto dispone de una función de desconexión. El horno es desconectado una vez que el tiempo breve ha transcurrido. Si el horno no se encuentra en servicio es posible utilizar el avisador de tiempo breve como «recuerdo».

– Apretar una vez la tecla central. En el lado izquierdo del indicador parpadea un guión, en el indicador aparece «0.00».

– Ajustar la duración de tiempo deseada en ora.min por medio de «+/-». Después de transcurrido un breve tiempo de espera, el guión luce de forma permanente y comienza a transcurrir el tiempo breve ajustado.

Una vez transcurrido el tiempo restante suena una señal; el horno se desconecta automáticamente. En el indicador aparece «0.00» y el guión parpadea.

– Apretar una de las teclas para hacer cesar la señal. El horno se conecta de nuevo.

☞ Si la señal no es desconectada, entonces enmudece por sí misma una vez transcurridos unos 2 min. El horno permanece desconectado hasta que sea puesto a servicio normal mediante el accionamiento de una de las dos teclas.

Limpieza y conservación

Lea por favor el presente capítulo en su integridad antes de utilizar el aparato por vez primera. Si se limpia como es debido y se cuida regularmente, entonces se mantendrá bello y limpio durante muchos años. Hemos reunido aquí una serie de indicaciones que le permitirán cuidar y limpiar a fondo, pero sin dañarlas, todas y cada una de las superficies.

Para todas las superficies

⚠ ¡Para la limpieza del aparato no se deben emplear aparatos limpiadores a vapor y/o presión! El aparato podría resultar dañado de tal manera que podría dar lugar a **peligro de muerte**.

⚠ **¡Peligro de quemadura!** Dejar enfriar el aparato al menos hasta que sea posible tocarlo con la mano antes de limpiarlo.

⚠ Atenerse a las instrucciones de manejo con todos los productos de limpieza.

Limpiar la superficie de vitrocerámica después de cada uso. Los ensuciamientos que no hayan sido retirados pueden requemarse la siguiente vez que se caliente el aparato. A menudo, el tipo de encostraduras así producido ya no puede eliminarse sin dejar rastros.

En caso de ensuciamientos leves, limpiar las superficies con un paño, un cepillo o una esponja suaves y con agua caliente con algo de detergente. Enjuagar con agua fría para que no quede ningún resto de detergente que pueda ocasionar decoloración o manchas. Seguidamente, secar con un paño.

☞ Para ensuciamientos más fuertes, en las secciones que siguen se encuentran indicaciones relativas a las diversas superficies y elementos.

☞ VSR O-FIX-C es ideal para la limpieza de vitrocerámica, esmalte y del recubrimiento de la parte interior de la puerta. Este polvo limpiador puede adquirirse del servicio KÜPPERBUSCH de atención al cliente.

No limpiar en ningún caso con:

- productos de limpieza agresivos o blanqueadores que contengan p.ej. oxígeno activo, cloro u otros componentes corrosivos.
- productos de limpieza que produzcan arañazos, tales como agentes abrasivos, lana de acero, lana de acero enjabonada, cepillos duros, estropajos de metal, esponjas de plástico o esponjas con una superficie que arañe (lado de estropajo).

Eliminación de encostraduras

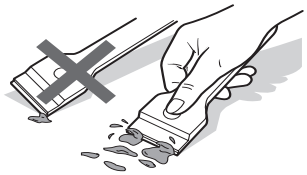
Encostraduras más fuertes tienen primero que reblandecerse; la mejor manera de hacerlo es empleando un paño mojado. Después pueden ser eliminadas con más facilidad.

Utilización de una rasqueta de limpieza

⚠ Precaución ¡Peligro de cortes! Las hojillas de la rasqueta de limpieza están muy afiladas.

Aplicar la rasqueta de limpieza siempre plana y empujar así las encostraduras.

⚠ No arañar con la esquinas de la rasqueta y poner atención para no dañar juntas con la misma.



Utilización de un spray para hornos - indicaciones

⚠ Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.
El aluminio resulta dañado con el spray para hornos, al igual que superficies barnizadas y plásticos.

⚠ No impregnar la apertura del ventilador en la pared trasera. El catalizador ökotherm® resulta destruido al entrar en contacto con spray para hornos.

Por motivos medioambientales, a ser posible se debería renunciar al spray para hornos. Si, pese a todo, usted quisiera seguir utilizándolo, hay que impregnar con él únicamente el espacio interior y las bandejas esmaltadas del horno.

Esmalte

Espacio interior del horno, frente, bandejas, sartén de grasa

Es posible utilizar algunas esponjas de plástico con una parte de estropajo. Algunos productos, sin embargo, tienen incorporado granulado en la parte del estropajo que produce arañazos.
Conviene probar en un lugar que no se vea mucho.

☞ Una rasqueta de limpieza es bien apropiada para la eliminación de ensuciamientos toscos.

☞ Para una limpieza a fondo recomendamos VSR O-FIX-C. Se puede emplear spray para hornos.

Acero fino

Frente de la puerta de acero fino, panel de mandos, soportes deslizantes telescópicos (n°. acc. 601), backmobil (n°. acc. 600A)

⚠ ¡El acero fino es especialmente sensible a los arañazos!
¡No utilizar una rasqueta de limpieza!

⚠ ¡Eliminar inmediatamente los restos de cal, grasa y albúmina, pues en caso contrario se formarán manchas!

Para una limpieza puede se emplear un producto corriente para el cuidado del acero fino.

Recomendamos tratar las superficies de acero fino una vez a la semana con un producto corriente para el cuidado del acero fino. Gracias a ello se forma una película protectora que protege al acero fino contra decoloraciones.

El cristal de la puerta

Parte interior de la puerta - cristal recubierto

⚠ A ser posible, no utilizar spray para hornos, porque con una utilización regular del mismo es posible que la superficie recubierta del cristal acabe destruida.

Una rasqueta de limpieza es bien apropiada para la eliminación de ensuciamientos toscos.

☞ Para una limpieza a fondo recomendamos VSR O-FIX-C o limpiacristales.

Frente de la puerta, panel de mandos

☞ Limpiar el **frente del horno** sólo con agua caliente con algo de detergente, un paño o esponja suave. Se puede emplear limpiacristales.

La junta de la puerta

☞ Para limpiarla, hay que extraer la junta de la puerta con objeto de que no pueda acumularse suciedad alguna debajo de la misma. Véase para ello «Recambio de la junta de la puerta» en la pág. 38.

Si fuera necesario puede limpiarse con algo de detergente o en el lavavajillas.

Reguladores

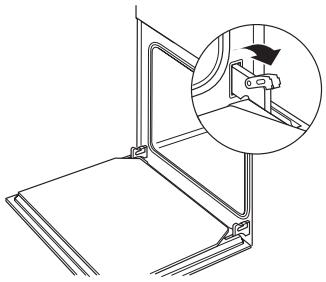
Limpiar las manijas de los reguladores con agua caliente y algo de detergente, un paño o esponja suave.

Montaje y desmontaja de la puerta del horno

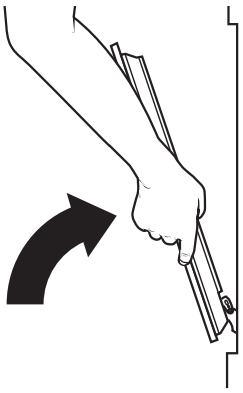
Extraer la puerta del horno

– Abrir totalmente la puerta del horno.

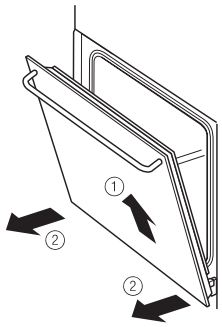
– Plegar hacia adelante los estribos en las bisagras de la puerta.



– Agarrar lateralmente la puerta del horno con ambas manos y cerrarla casi totalmente.



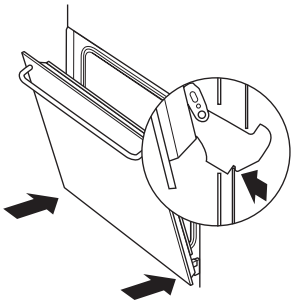
– Levantar ligeramente la puerta y sacar las bisagras de las aperturas de la puerta tirando de ellas hacia adelante.



Colocar la puerta del horno

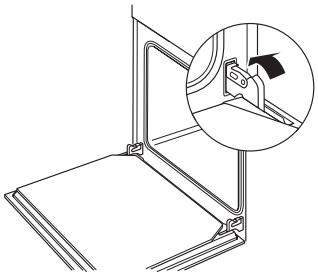
– Agarrar la puerta del horno lateralmente con ambas manos e introducir las bisagras en las correspondientes aperturas del horno. La bisagra se encastra.

– Abrir lenta y completamente la puerta del horno.



– Bajar nuevamente los estribos en las bisagras de la puerta.

– Cerrar la puerta del horno.



Desmontaje y montaje de las rejillas laterales

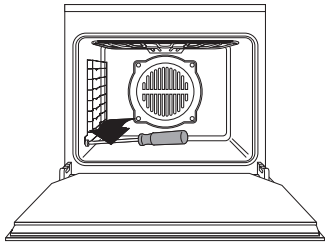
Desmontar rejillas laterales

– Aflojar los tornillos.

– Extraer la rejilla de introducción.

Montar rejillas laterales

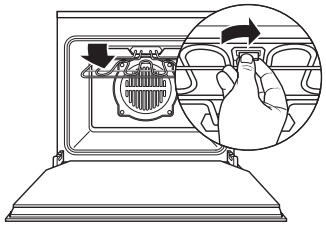
– Colocar las rejillas laterales y atornillarlas delante con firmeza.



Volcar/plegar la calefacción

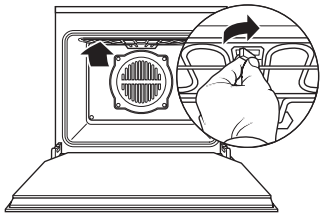
Volcar el elemento calefactor (Calor superior/Grill)

– Abrir el bloqueo y volcar el elemento calefactor hacia abajo.



Plegar la calefacción

– Plegar el elemento calefactor **y volver a cerrar con el bloqueo.**



Regeneración del catalizador ökotherm®

– Poner el interruptor de selección de modos de servicio a Aire caliente .

– Poner el regulador de la temperatura en la posición .

– Calentar el horno vacío durante 60 minutos.

Ayuda en caso de avería

⚠ ¡Reparaciones solamente por un profesional autorizado!

Algunas averías las podrá resolver Usted mismo. Compruebe primero si existe un error de manejo. Las reparaciones durante el periodo de garantía no están exentas de costos en el caso de que se trate de un error de manejo o de que no se haya observado alguna de las indicaciones siguientes.

Avería	Causa	Solución
No es possible apagar el horno.	Componente electrónico defectuoso.	Desconectar el fusible. Llamar servicio postventa.
El horno no calienta	Fusible doméstico defectuoso	Comprobar el fusible y recambiar dado el caso.
	Regulador de temperatura de horno o selector de servicio no está conectado.	Ajustar la temperatura de horno o el selector de servicio.
	El interruptor horario parpadea - no se ha ajustado todavía la hora del día.	Puesta en hora del reloj. Ver pág. 30
La iluminación del horno ha dejado de funcionar.	Lámpara defectuosa.	Recambiar la lámpara. ⚠ ¡Al recambiar la lámpara hay que desconectar el fusible doméstico correspondiente!
El cristal de la puerta está roto.		Desconectar el aparato. Llamar servicio postventa.
La junta de la puerta está deteriorado.		Recambiar la junta de la puerta.
Intensa generación de olor a pesar del catalizador-ökotherm®	Regeneración del catalizador ökotherm®	Ver pág. 38.
Intenso olor a vinagre en la preparación.	Alimentos con masa fermentada, con levadura, productos con contenido de alcohol y utilización de un modo de servicio con aire circulante.	Utilizar un modo de servicio que no utilice aire circulante, p.ej. Calor superior/inferior.
Manchas de fruta o de albúmina sobre piezas esmaltadas.	Tartas húmedas o jugos de carnes.	Modificación inofensiva del esmalte, no puede ser solucionado.

Recambio de la iluminación del horno

⚠ **Precaución ¡Peligro de descarga eléctrica!** Antes de abrir la cubierta de la lámpara del horno es necesario separar el aparato del suministro eléctrico: ¡Desconectar o desenroscar el fusible o desenchufar la toma de red!

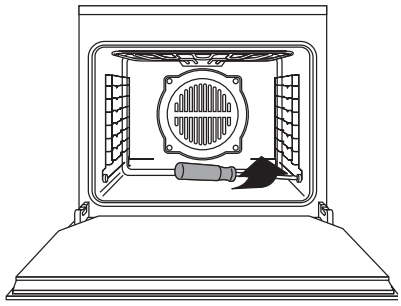
⚠ Dejar en todo caso que se enfríen tanto el aparato como la lámpara antes de recambiar la lámpara. ¡Las lámparas se ponen calientes con el uso!

Tipo: 25 W, 230/240 V, portalámparas: E14
importante: **¡Resistente a una temperatura de hasta 300 °C!**

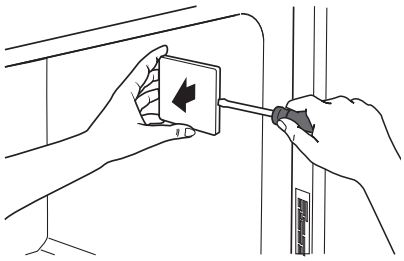
Estas lámparas pueden obtenerse del servicio postventa KÜPPERSBUSCH o en un comercio especializado en productos eléctricos.

Recambio de la bombilla:

– Destornillar la rejilla de introducción.



– Extraer la cubierta de cristal haciendo palanca cuidadosamente con un destornillador.



– Desenroscar la bombilla defectuosa y enroscar la nueva.

– Colocar de nuevo la cubierta de cristal apretando hasta que encaje.

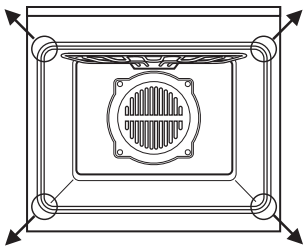
Recambio de la junta de la puerta

⚠ ¡No utilizar el horno sin junta de la puerta o con ésta dañada!

Cuando la junta se encuentra rota o ya no se puede limpiar, entonces hay que recambiarla. Una nueva junta puede obtenerse del servicio postventa de KÜPPERSBUSCH.

Desenganche de la junta

– Para desenganchar la junta hay que tirar cuidadosamente hacia afuera de cada una de las esquinas.



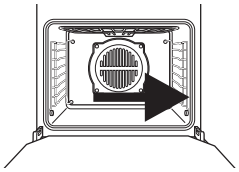
Colocación de la nueva junta

Enganchar en el frente del horno una esquina detrás de otra. ¡Poner atención de no doblar los ganchos!

Placa de características

En caso de tener que recurrir al servicio de atención al cliente y en caso de encargar piezas de repuesto hay que proporcionar los datos indicados en la placa de características.

La placa de características se encuentra a la derecha, sobre la moldura lateral, y es visible al abrir la puerta del horno.



– Para eventuales consultas con nuestro servicio postventa, sírvase anotar los datos siguientes:

Número de fabricaión del horno															

Designación de modelo del horno															

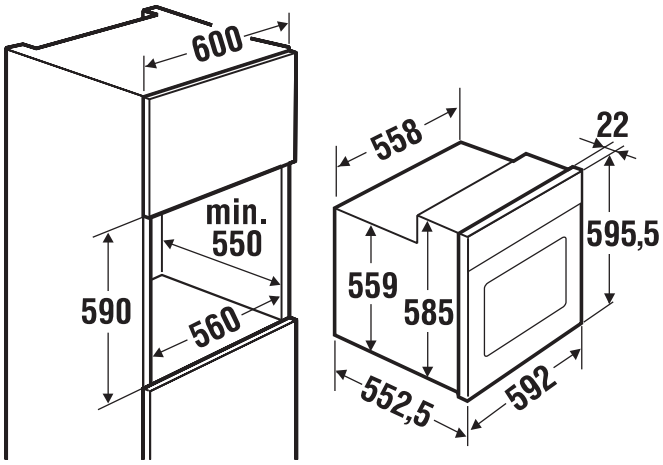
Instrucciones para el montaje para personal especializado

- Unicamente las encimeras incorporadas KÜPPERSBUSCH han sido construidas y comprobadas para el uso por encima de un hornos incorporado Küppersbusch. No se permite utilizar otras encimeras.
- Deben respetarse en toda su extensión las normas legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Al conectar, reparar y recambiar la bombilla del horno hay que cortar la corriente del aparato. Desconectar el fusible o desenchufar la taoma de red con puesta.
- Estando el aparato montado, no debe poder hacerse contacto con los componentes de servicio aislados.
- El aparato está listo para ser enchufado y sólo puede conectarse a una caja de enchufe con puesta a tierra instalada en conformidad con las prescripciones pertinentes. El cambiar de sitio un enchufe o la sustitución de la línea de conexión sólo puede ser llevado a cabo por un electricista especializado tomando en consideración las prescripciones pertinentes.
- En caso de que el enchufe ya no sea accesible después del montaje, entonces es necesario, con objeto de cumplir con las prescripciones de seguridad pertinentes, que haya presente por parte de la instalación un dispositivo de separación omnipolar con una distancia de contacto de 3 mm como mínimo.
- La caja de enchufe con puesta del aparato tiene que encontrarse en el exterior del espacio de montaje.
- El armario incorporado para el horno tiene que ser resistente a una temperatura de hasta 100 °C. Esto se aplica especialmente a contrachapados, encolados, superficies plásticas, pegamentos y barnices. Los frentes de mueble limítrofes tienen que resistentes a una temperatura de 70 °C como mínimo.
- El aparato tiene que ser montado necesariamente en posición horizontal sobre una tabla plana y estable. La tabla no debe poderse doblar.
- Si el mueble no se encuentra fijado a la pared hay que atornillarlo con una cantonera común.

Electricidad

La conexión	tiene lugar en una caja de enchufe con el enchufe de red.
Potencia total	a 230 V: 3,5 kW, a 235 V: 3,6 kW
Valores de conexión	230 - -240 V, 50 Hz
Fusible	16 A

Medidas para el montaje

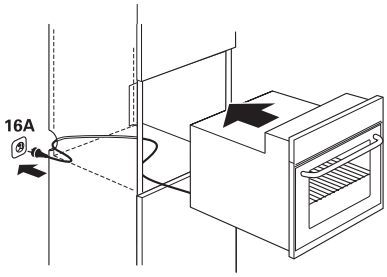


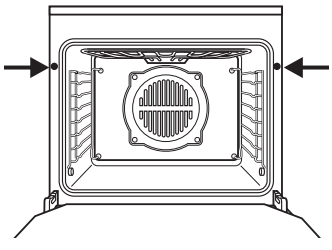
Montaje en mueble de cocina

Montaje de la cocina

– Enchufar el enchufe.

– Introducir completamente la cocina en el nicho de armario. ¡Prestar atención no entrizar la conexión del aparato!



Afianzamiento de la cocina

– Abrir la puerta de la cocina. Con los tornillos adjuntos - aplicados de forma inclinada y de interior a exterior - atornillar el aparato con el elemento de armario.