



Para que el cocinar sea tan placentero como el comer
Leer estas instrucciones de uso. Entonces podrán
aprovecharse todas las ventajas técnicas de la cocina.
Se obtendrá información importante sobre la seguridad.
Conocerá cada una de las partes de su nueva cocina.
Y nosotros le enseñaremos paso a paso cómo programarla.
Es muy sencillo.

En las tablas se pueden encontrar los valores de ajuste y las
alturas de inserción para muchos platos útiles. Todos los
platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

Y si aparece alguna avería, aquí podrá encontrarse
información sobre cómo subsanar usted mismo estas
pequeñas averías.

Un índice detallado le ayudará a orientarse rápidamente.

Y ¡buen provecho!

Contenido

Consideraciones previas	4
Antes del montaje	4
Para el instalador	5
Nivelar la cocina	6
Consejos y advertencias de seguridad	7
Causas de los daños	9
Su nueva cocina	10
La placa de cocción	11
El panel de mando	11
Tipos de calentamiento	13
Horno y accesorios	14
Antes del primer uso	15
Calentar el horno	15
Limpieza previa de los accesorios	15
Programar la placa de cocción	16
Así se programa	16
Tabla de cocción	17
Indicación del calor residual	18
Causas de los daños	18
Programar el horno	20
Así se programa	20

Contenido

Cuidados y limpieza	21
Parte externa del aparato	21
Placa de cocción	21
Horno	22
Junta	24
Accesorios	24
Cajón inferior	24
¿Qué hacer en caso de avería?	25
Advertencias	26
Cambiar la junta del horno	27
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	27
Servicio de Asistencia Técnica	28
Tablas y sugerencias	29
Pasteles y repostería	29
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	32
Carne, aves, pescado	33
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	36
Gratinados, gratenes, tostadas	37
Productos congelados ya preparados	38
Consejos para ahorrar energía	39
La acrilamida en los alimentos	40
Comidas normalizadas	41

Consideraciones previas

Leer atentamente este manual de instrucciones. Sólo entonces podrá manejarse correctamente el aparato.

Guardar las instrucciones de servicio para un futuro propietario.

Antes del montaje

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Daños durante el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños ocasionados durante el transporte, no conectar el aparato.

Protección para el transporte

El cajón inferior cuenta con una protección para el transporte fabricada en poliestireno situada a ambos lados.

Extraer dicha protección.

Retirar completamente la lámina protectora de las superficies de acero en caso necesario.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar el aparato. La garantía queda anulada en caso de daños derivados de una conexión indebida.

Para el instalador

La instalación deberá contar con un dispositivo de separación omnipolar con una abertura de contacto de mínimo 3 mm a fin de cumplir las normas de seguridad pertinentes. Esta medida no es necesaria si la conexión se realiza mediante enchufe y queda accesible al usuario.

Los aparatos con enchufe necesitan tener una caja de enchufe con puesta a tierra instalada de acuerdo con la normativa.

Este aparato cumple con la normativa sobre calentamiento. Tener en cuenta que este aparato sólo puede colocarse entre los muebles de las paredes laterales que no sobresalgan por encima de la superficie de la placa de cocción.

El horno es un aparato con clase de protección I en términos de seguridad eléctrica y sólo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de toma a tierra.

Para conectar el aparato, es necesario utilizar como línea de conexión a la red un cable de tipo H 05 VV-F o equivalente.

La tensión de la red debe ser la misma que se indica en la etiqueta de características.

¡Atención!

Todos los aparatos con cable pentapolar deben estar conectados a tierra.

Los cables de la red eléctrica son de diferentes colores conforme al siguiente código:

Verde-amarillo	cable de tierra (⊕)
Azul	cable neutral
Marrón	fase (cable exterior)
Negro	fase (cable exterior)
Gris/negro	fase (cable exterior)

Cambiar el cable:

Únicamente tras haber desconectado el esquema de conexión.

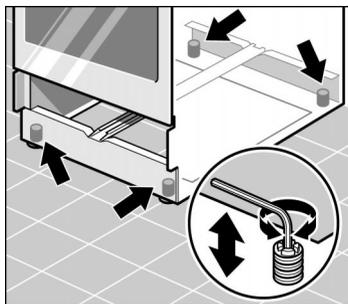
Nivelar la cocina

La cocina cuenta con patas ajustables que permiten elevar el zócalo unos 15 mm.

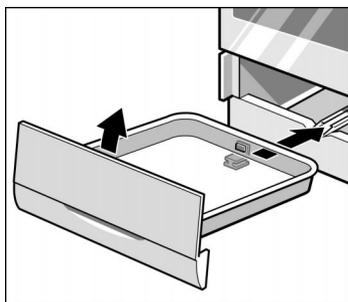
1. Tirar del cajón inferior y sacarlo hacia arriba.

El interior del zócalo está provisto de patas de ajuste delanteras y traseras.

2. Subir o bajar las patas de ajuste con una llave hexagonal según sea necesario hasta nivelar la cocina.



3. Volver a colocar el cajón inferior.



Consejos y advertencias de seguridad

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Utilizar la cocina únicamente para preparar alimentos. No utilizar nunca para calentar el cuarto.

Los adultos y los niños no deben dejarse desatendidos mientras utilicen el aparato

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas
- o en caso de que no sepan cómo manejar el aparato de forma correcta y segura ni tengan experiencia en ello.

Zonas de cocción calientes



No tocar nunca las zonas de cocción calientes. ¡Peligro de quemaduras!
Mantener siempre alejados a los niños.

No acercar nunca cables de conexión de aparatos eléctricos a las zonas de cocción. Peligro de cortocircuito e incendio.

Aceite y grasa sobrecalentados



Si se van a preparar alimentos con grasa o aceite, vigilarlos constantemente. ¡Peligro de incendio! El aceite y la grasa sobrecalentados se inflaman con rapidez.

Si la grasa o el aceite se inflaman, no apagarlo nunca con agua.

Cubrir el recipiente inmediatamente con una tapa o un plato y desconectar la zona de cocción.

Dejar enfriar el recipiente sobre la zona de cocción.

Horno caliente



Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

Nunca tocar las superficies interiores calientes del horno, los elementos calefactores y el orificio de salida del vapor. ¡Peligro de quemaduras!

Mantener siempre alejados a los niños.

No guardar nunca objetos inflamables en el horno. ¡Peligro de incendio!

No fijar nunca cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Cuidado con las comidas que se preparen a base de bebidas alcohólicas fuertes (p. ej., brandy, ron).

El alcohol se evapora a temperaturas elevadas. En situaciones desfavorables los vapores de alcohol pueden provocar un incendio en el horno. ¡Peligro de quemaduras!

Utilizar sólo pequeñas dosis de bebidas alcohólicas fuertes y abrir la puerta del horno con cuidado.

Cajón inferior caliente 

No colocar nunca objetos inflamables o explosivos, como papel, paños de cocina, sacos de PVC, sprays o productos de limpieza en el cajón inferior. ¡Peligro de incendio!

En el cajón inferior sólo deben guardarse los accesorios del horno.

Accesorios y recipientes 

Utilizar siempre paños de cocina para extraer los accesorios y los recipientes calientes. ¡Peligro de quemaduras!

Limpiador de alta presión o máquinas de limpieza a vapor 

No limpiar nunca el horno ni las placas de cocción con un limpiador de alta presión o una máquina de limpieza a vapor. ¡Peligro de cortocircuito!

Reparaciones 

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Grietas en la vitrocerámica 

En caso de roturas, resquebrajaduras o grietas en la vitrocerámica existe peligro de descarga eléctrica.

Desconectar inmediatamente el aparato.

Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles.

Avisar al servicio de asistencia técnica.

Causas de los daños

Bandeja del horno o papel de aluminio sobre la base del horno

No colocar bandejas sobre la base del horno. No cubrirla con papel de aluminio, Se calentará demasiado. Ya no serán válidos los tiempos de horneado y de cocción y se dañará el esmalte.

Agua en el horno

No verter nunca agua en el horno caliente. Puede deteriorarse el esmalte.

Zumo de frutas

No colocar la bandeja demasiado alta para hornear pasteles de frutas jugosos. El zumo de frutas que gotea de la bandeja, deja manchas que luego no podrán eliminarse.

Enfriamiento con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el horno sólo con la puerta cerrada. No encajar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se deja una rendija abierta, el frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse con el tiempo.

Junta del horno muy sucia

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no se cerrará completamente cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener limpia la junta del horno.

Puerta del horno como superficie de apoyo

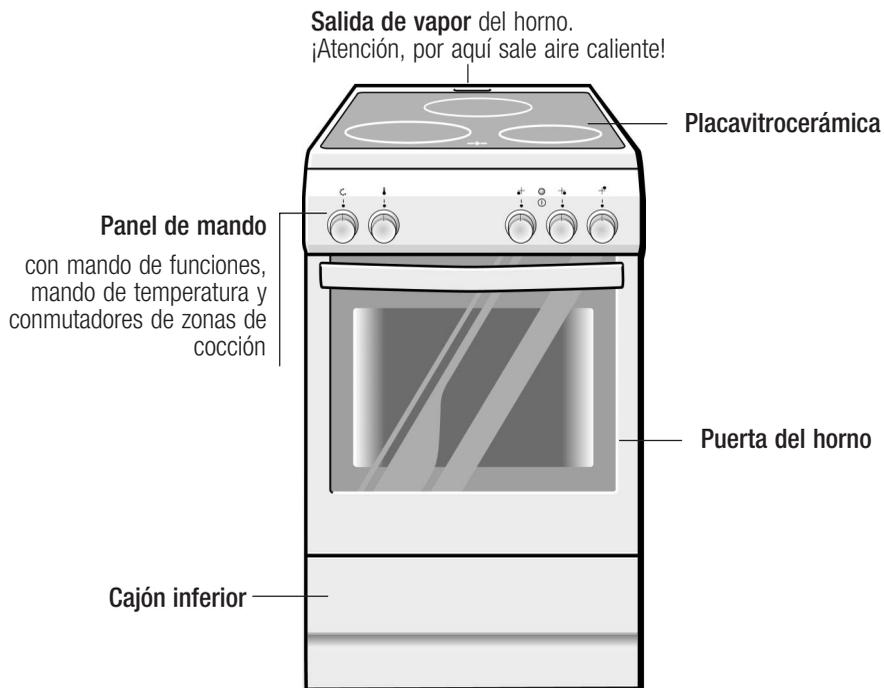
No utilizar la puerta del horno para sentarse. No colocar objetos pesados sobre la puerta del horno abierta. Las bisagras de la puerta del horno pueden deteriorarse.

Accesorios calientes

No colocar objetos calientes, por ejemplo bandejas de horno, en el cajón inferior. Se podría dañar.

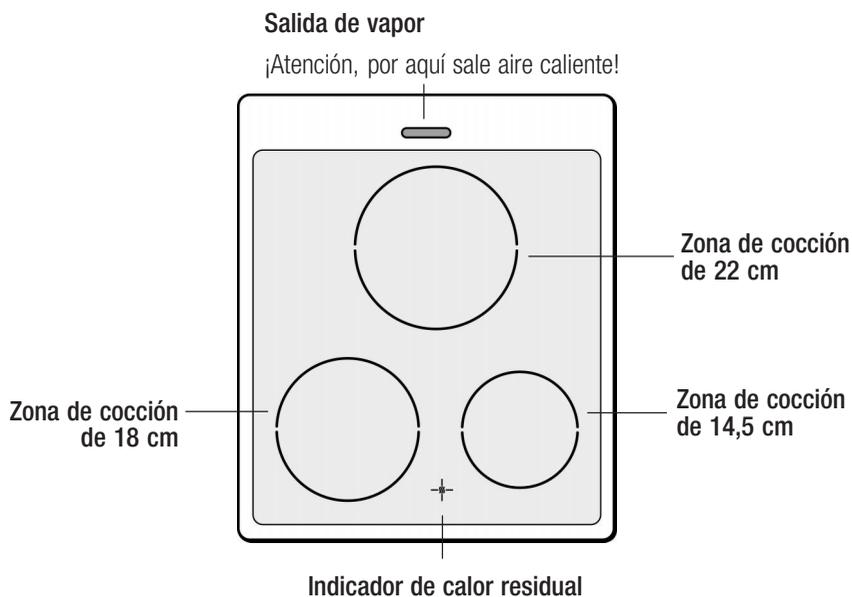
Su nueva cocina

Este capítulo ofrece información para familiarizarse con el nuevo aparato. Se explican las funciones del panel de mando con sus mandos e indicadores. Contiene información sobre la placa de cocción, el horno y los accesorios que le acompañan.



Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato

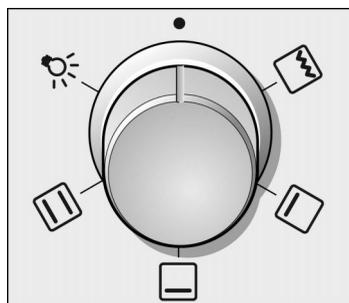
La placa de cocción



El panel de mando

Mando de funciones

Con el selector de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento para el horno.



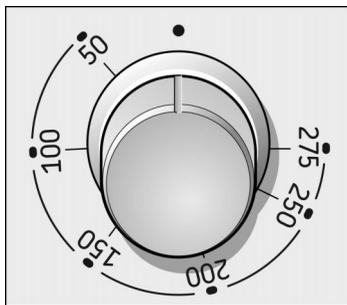
Ajustes

	Lámpara de iluminación del horno
	Calor superior e inferior
	Calor inferior
	Calor superior
	Grill variable

Al ajustar el selector se enciende la lámpara del horno.

Selector de temperaturas

La temperatura del horno se ajusta con el mando de temperatura.



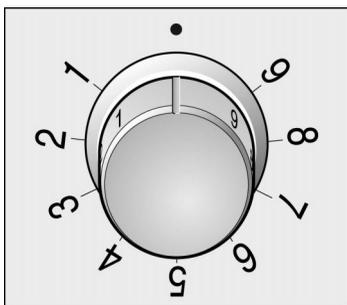
Temperatura

•	Posición DESCON
50-275	Margen de temperatura en °C

Al final de la zona de programación se ha dispuesto un tope. No forzar.

Conmutador de las zonas de cocción

Los 4 conmutadores de las zonas de cocción permiten seleccionar la potencia de calentamiento de las zonas de cocción. El símbolo sobre los conmutadores de las zonas de cocción indica la zona de cocción asignada al conmutador.

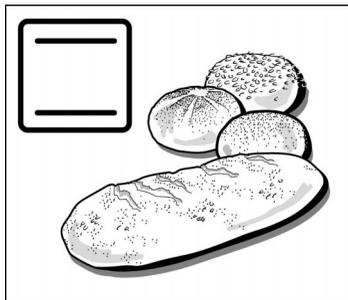


Ajustes

Posición de cocción 1	rendimiento bajo
Posición de cocción 9	rendimiento alto

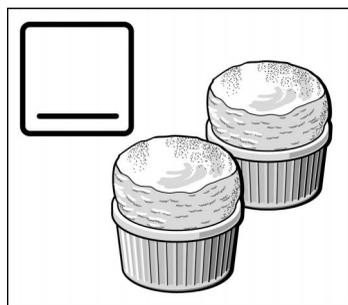
Después de ajustar una o más zonas de cocción, el indicador de funcionamiento se ilumina.

Tipos de calentamiento



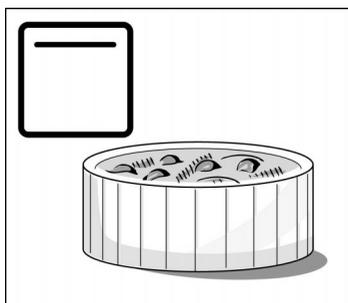
Calor superior e inferior

El calor se aplica a pasteles y asados de forma uniforme, tanto por arriba como por abajo. De este modo se consigue preparar los mejores bizcochos y tartas de requesón, pan y jugosos pasteles de frutas. El calor superior e inferior también está indicado para la preparación de carne magra de ternera, vaca y caza, tanto en recipientes abiertos como cerrados.



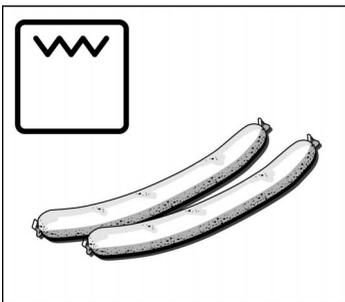
Calor inferior

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo.



Calor superior

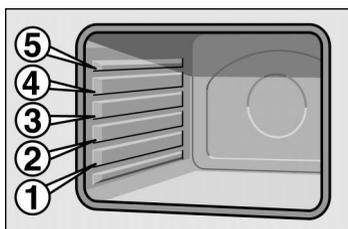
El calor superior le permite hornear o dorar los platos por encima.



Grill variable

Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill filetes, salchichas, pescado y tostadas.

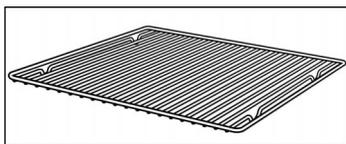
Horno y accesorios



El accesorio puede colocarse en el horno a 5 alturas diferentes.

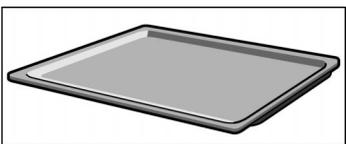
Se puede extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que se vuelque. De esta manera, los platos pueden retirarse con facilidad.

Accesorios



Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes, asadores, piezas para el grill y platos congelados.



Bandeja esmaltada

para pasteles, pastas y galletas.

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

Antes del primer uso

Este capítulo ofrece información sobre todo lo que debe hacerse antes de cocinar por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer los consejos y advertencias de seguridad del capítulo "Consideraciones previas".

Calentar el horno

Así se procede

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. Para ello, airear la cocina.

1. Colocar el mando de funciones en .
La lámpara indicadora de funcionamiento se ilumina.
2. Ajustar a 240 °C con el mando de temperatura.
La lámpara indicadora de temperatura se ilumina con el horno caliente.

Desconectar el mando de funciones transcurridos 60 minutos.

Limpieza previa de los accesorios

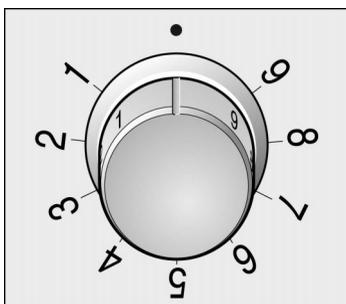
Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

Programar la placa de cocción

Aquí se muestra de nuevo información sobre cómo manejar las zonas de cocción, así como consejos y advertencias para la placa vitrocerámica.

Así se programa

Con los 4 conmutadores de las zonas de cocción se selecciona la potencia de calentamiento de las zonas de cocción.



Ajustes

Posición de cocción 1	potencia baja
Posición de cocción 9	potencia alta

Apagar

Poner el conmutador de las zonas de cocción en posición • Descon.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente figuran varios ejemplos. El tiempo de cocción depende del tipo, peso y calidad de los alimentos, por lo que es posible que haya diferencias en el tiempo de cocción indicado.

Para hervir y sofreír, situar el conmutador de la zona de cocción en la posición 9. Volver a girar el conmutador en sentido contrario hasta situarlo en el nivel de cocción lento.

	Ejemplos	Posición de cocción
Derretir	Chocolate, cobertura de chocolate	1
	Gelatina	1
	Mantequilla	1-2
Calentar	Verduras (lata)	3-4
	Caldo	7-8
Calentar y conservar caliente	Cocido, p. ej., cocido de lentejas	2
Rehogar	Pescado	5-6
Cocer	Arroz	2-3
	Patatas hervida sin pelar*	3-4
	Patatas cocidas con sal*	4-5
	Verduras, frescas*	4-5
	Verduras, congeladas	4
	Caldo de carne	4-5
Asar	Crepes	5-6
	Varitas de pescado	6-7
	Escalopa	7-8
Estofar	Estofado	3-4
	Rollitos de carne	3-4

* Los minerales y vitaminas pierden fácilmente sus propiedades nutritivas; tener en cuenta por tanto: Menos agua - las vitaminas y minerales mantienen sus propiedades nutritivas.

Tiempos de cocción cortos - verduras sabrosas

Indicación del calor residual

La placa de cocción posee una indicación de calor residual para cada una de las zonas de cocción. Esta señala qué zona de cocción está caliente. Este calor residual se puede utilizar para reducir el consumo energético de la placa, por ejemplo manteniendo caliente un plato pequeño, o para derretir, por ejemplo, el chocolate de cobertura.

Causas de los daños

Bases de cazuelas y sartenes

Las bases de las cazuelas y las sartenes pueden rayar la vitrocerámica. Comprobar los recipientes.

Evitar dejar un recipiente vacío al fuego, especialmente si son recipientes esmaltados y de aluminio. La base del recipiente y la vitrocerámica pueden dañarse.

Observar las indicaciones del fabricante si se trata de una vajilla especial.

Sartenes y cazuelas calientes

No colocar nunca sartenes y cazuelas sobre el panel de mando, el cuadro de indicadores o el marco. Pueden ocasionarse daños.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar y la arena provocan arañazos en la vitrocerámica. No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo o como bandeja.

Objetos duros y puntiagudos

La placa de cocción puede dañarse cuando caigan objetos duros o puntiagudos sobre ella. No colocar este tipo de objetos sobre la placa de cocción.

Platos que se hayan derramado

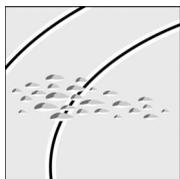
El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

Láminas y plásticos

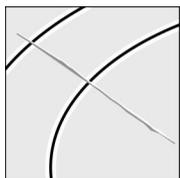
El papel de aluminio o los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. La lámina protectora no es apropiada para la placa de cocción.

Ejemplos de posibles daños

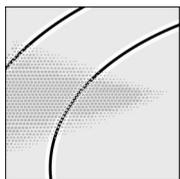
Los daños que se muestran a continuación no afectan ni al funcionamiento ni a la estabilidad de la vitrocerámica.



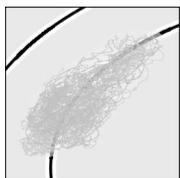
Desconchado debido al azúcar caramelizado o a alimentos con un alto contenido de azúcar.



Arañazos a causa de la sal, el azúcar, granos de arena o a las irregularidades del fondo de sartenes y cazuelas.



Cambio del color hacia una tonalidad metálica debido al desgaste por el roce de los recipientes o por productos de limpieza inapropiados.



Decoración esmerilada debido al empleo de productos de limpieza inadecuados.

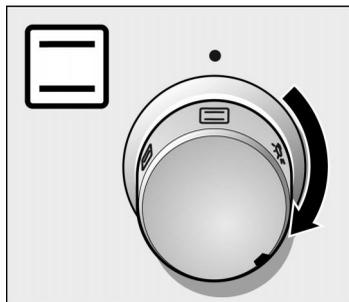
Programar el horno

El horno se programa con el mando de funciones y el mando de temperatura.

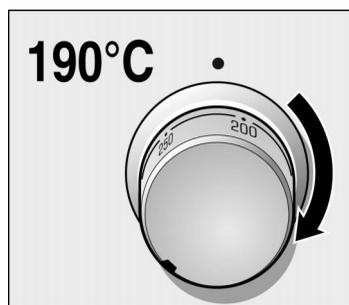
En el capítulo "Tablas y sugerencias" se ofrecen los ajustes adecuados para muchos platos.

Así se programa

Ejemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



1. Programar con el selector de funciones el tipo de calentamiento deseado.



2. Ajustar la temperatura con el selector de temperaturas.

Desconexión

Cuando el plato esté listo, desconectar el selector de funciones.

Modificación de los ajustes

Es posible modificar la temperatura en cualquier momento.

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor.

Parte externa del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con un paño suave.

Los productos corrosivos y abrasivos no son apropiados. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con el frontal, limpiarlo inmediatamente con agua.

Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.

Aparatos con frontal de acero inoxidable

Eliminar siempre de manera inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.

Utilizar agentes conservantes para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. Probar el producto en áreas pequeñas antes de aplicarlo a toda la superficie.

Placa de cocción

Aplicar un aditivo para la conservación y protección de la vitrocerámica. Éste recubre la superficie de cocción con una capa brillante y sin impurezas. La placa de cocción se verá limpia durante mucho tiempo. Y facilitan la limpieza.

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, los restos adheridos no se quemarán.

Productos de limpieza

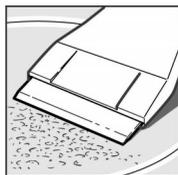
Aplicar solamente productos de limpieza apropiados para vitrocerámica, como CERA CLEN, cera-fix, Sidol para Ceran + acero.

Las manchas de agua se pueden limpiar también con limón o vinagre.

Productos de limpieza inadecuados

No utilizar nunca: esponjas que rasquen, productos abrasivos ni productos de limpieza agresivos, como sprays para el horno y quitamanchas.

Rascador para vidrio



Eliminar la suciedad resistente con un rascador para vidrio.

Soltar el seguro del rascador para vidrio.
Limpiar la superficie de vitrocerámica sólo con la cuchilla.
La carcasa podría rayar la vitrocerámica.



La cuchilla está muy afilada. ¡Peligro de lesiones!
Proteger la cuchilla después de la limpieza.

Sustituir las cuchillas dañadas de inmediato.

Limpiar las superficies de cocción de la vitrocerámica

Eliminar los restos de comida y las manchas de grasa con el rascador para vidrio.

Limpiar las superficies tibias con un producto de limpieza y papel de cocina. Si la superficie de cocción está aún demasiado caliente, pueden aparecer manchas.

Retirar la humedad de la superficie y secar con un trapo suave.

Decoloración del metal cambiante

Las decoloraciones se originan a causa del uso de productos de limpieza inapropiados y el desgaste por el roce de los recipientes. Éstas se eliminan con dificultad. Recomendamos utilizar Stahl-Fix o Sidol para Ceran y acero. Nuestro servicio de asistencia técnico eliminará dicha decoloración si el cliente se hace cargo de los gastos.

Horno

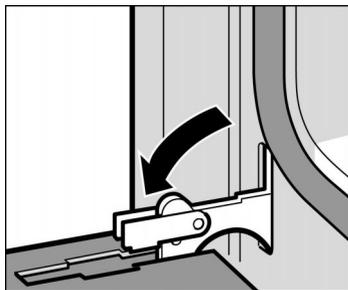
No utilizar estropajos ni esponjas duras. El limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies esmaltadas del horno.

Para facilitar la limpieza,
encender la lámpara del horno y descolgar la puerta.

Encender la lámpara de iluminación del horno

Colocar el mando de funciones en .

Desmontar la puerta del horno



La puerta del horno puede desmontarse fácilmente. Prestar atención a la hora de extraer la puerta del horno de no tocar las bisagras. ¡Peligro de lesiones!

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Plegar las dos palancas de bloqueo de la izquierda y la derecha.



3. Inclinar la puerta del horno.
Agarrar con ambas manos en la parte inferior izquierda y derecha.
Cerrar un poco más y extraerla.

Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos pero en orden inverso.

Limpieza de las superficies esmaltadas del horno

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

En caso de suciedad fuerte, es mejor utilizar un limpiahornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

Por cierto:

El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del horno. Estas decoloraciones no deben tratarse con estropajos ni productos abrasivos.

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

Limpiar las rejillas con lavavajillas y esponjas o con un cepillo.

Junta

Limpiar las juntas del horno con lavavajillas. No utilizar productos de limpieza corrosivos ni abrasivos.

Accesorios

Después de su uso, poner los accesorios y el filtro de grasa en remojo con un poco de lavavajillas. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

Cajón inferior

Limpiar el cajón inferior con un trapo húmedo. Si está muy sucio, añadir un poco de lavavajillas al agua de limpieza.

No utilizar productos de limpieza corrosivos ni abrasivos.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias:

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible de la cocina está en orden.
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	Horno desconectado	Conectar el enchufe.
Los fusibles se apagan repetidas veces.	Cortocircuito	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
La lámpara del horno no funciona.	Lámpara defectuosa	Reemplazar la lámpara del horno.

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

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

Advertencias

La temperatura de la zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la correspondiente resistencia (circuito de calefacción). Es decir, la resistencia (circuito de calefacción) no siempre está incandescente. La resistencia se desconecta con gran frecuencia en caso de seleccionar una potencia de cocción baja, y con menor frecuencia en caso de seleccionar una potencia de cocción más elevada. No obstante, la resistencia de la zona de cocción también se conecta y desconecta en caso de ajustar la máxima potencia en la zona de cocción.

Durante el calentamiento de las zonas de cocción se puede escuchar un ligero zumbido.

Entre las zonas de cocción pueden producirse diferencias de luminosidad. En función del ángulo visual, puede parecer que la resistencia (circuito de calefacción) incandescente exceda la zona de cocción marcada.

Estos fenómenos se deben a razones técnicas y no afectan para nada a la calidad y el funcionamiento correcto de la encimera.

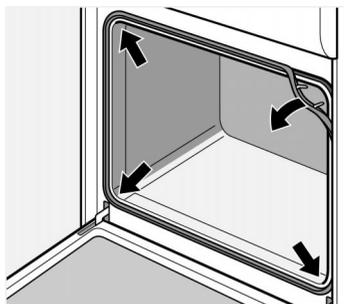
La cerámica de vidrio es, como cualquier otro material cerámico, un producto natural. En función de su proceso de fabricación, estos productos pueden presentar irregularidades en su superficie. Debido a la superficie lisa como un espejo de la zona de cocción, puede ser que se perciban incluso las burbujas más pequeñas, de menos de 1 mm de diámetro. Estas, sin embargo, no afectan la aptitud ni tampoco la resistencia de la placa de cocción vitrocerámica.

Cambiar la junta del horno

Cambiar la junta del horno si presenta desperfectos. Las juntas de repuesto para su aparato están disponibles a través del Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

1. Abrir la puerta del horno.
2. Extraer las juntas viejas.
3. En la junta se han fijado unos ganchillos de sujeción. Colgar la nueva junta con estos ganchillos al horno y presionar.

Colocar la junta de manera que la posición de enganche se encuentre en la parte inferior central.

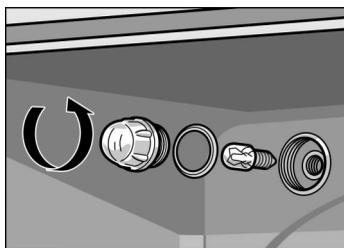


Cambiar la lámpara de iluminación del horno

Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada deberá sustituirse. Las lámparas resistentes a la temperatura (E 14, 230 V, 25 Watt, 300 °C) se pueden adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica y en comercios especializados.

Utilizar sólo estas lámparas.

Así se procede



1. Desconectar el fusible del horno en la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
3. Desenroscar la cubierta de la lámpara en el interior del horno girando a la izquierda.
4. Sustituir la lámpara por un tipo de lámpara similar.
5. Volver a enroscar la cubierta de la lámpara.
6. Retirar el paño de cocina.
7. Volver a encender los fusibles.

La cubierta de la lámpara también puede cambiarla uno mismo.

Servicio de Asistencia Técnica

Si su equipo debe ser reparado, nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a su disposición. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de Servicio de Asistencia Técnica listados también le proporcionarán información de un Servicio de Asistencia Técnica más cercano.

N.º de producto y n.º de fabricación

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los números se encuentra en la parte inferior del horno. Para no tener que buscar demasiado en caso de avería, puede introducir los datos del aparato directamente aquí.

N.º de producto.	Fecha de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica	

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se puede consultar qué tipo de calentamiento y temperatura es la más adecuada para cada plato, qué accesorios se deben utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

Tablas

El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío. Así se ahorra energía. Si se precalienta el horno, los tiempos de horneado indicados se acortan de 5 a 10 minutos.

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas. La temperatura y la duración de la cocción en el horno dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Probar primero con el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se puede subir la temperatura la próxima vez.

En el capítulo "Consejos prácticos para el horneado", a continuación de la tablas, se facilita información adicional.

Pasteles en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles de masa batida sencillos	Moldes concéntrico, de corona y rectangular	3		160-180	50-60
Pasteles de masa batida finos (p.ej., bizcochos)	Moldes concéntrico, de corona y rectangular	3		160-180	60-70
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	2		170-190	25-35
Bases de tarta de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	3		150-170	20-30
Bizcocho	Molde desarmable	3		160-180	30-40
Tarta de frutas o requesón, pastaflora*	Molde desarmable oscuro	2		170-190	70-90
Pastel de frutas delicado, de masa batida	Moldes desarmable y concéntrico	3		160-180	50-60
Pasteles salados* (p. ej., Quiche/pastel de cebolla)	Molde desarmable	2		160-180	60-70

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

Pasteles sobre bandeja		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Masa batida o masa de levadura con revestimiento seco	Bandeja esmaltada	3		170-190	20-30
Masa de batir o masa de levadura con recubrimiento jugoso* (fruta)	Bandeja esmaltada	2		170-190	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		170-190	15-20

Pasteles sobre bandeja		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja esmaltada	3		160-180	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja esmaltada	3		160-180	60-70
Pan dulce alemán (Stollen) con 1 kg de harina	Bandeja esmaltada	3		150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja esmaltada	3		180-200	55-65
Pizza	Bandeja esmaltada	1		220-240	25-35

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270 190	8 40-50
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270 200	8 35-45
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja esmaltada	4		190-210	20-30

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

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas y galletas	Bandeja esmaltada	3		150-170	15-25
Merengues	Bandeja esmaltada	3		80-100	120-150
Buñuelos de viento	Bandeja esmaltada	2		200-220	30-40
Almendrados	Bandeja esmaltada	3		100-120	30-40
Pasta de hojaldre	Bandeja esmaltada	3		190-210	20-30

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.

Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.

Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.

Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.

La tarta quedó aplastada.

La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.

La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.

No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.

El pastel sale demasiado dorado por arriba.

Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.

El pastel sale demasiado seco.

Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.

El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).

La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.

Las pastas se han dorado de forma irregular.

Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.

Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.

Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado

Recipientes

Se puede usar cualquier recipiente resistente al calor. La bandeja de horno profunda es apropiada también para asados grandes.

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

Es recomendable apoyar el recipiente de cristal caliente sobre un paño de cocina seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.

Consejos y advertencias para asar

El resultado del asado depende del tipo y la calidad de la carne.

Verter suficiente líquido en el recipiente para cubrir bien la base.

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

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

Consejos y advertencias para asar al grill

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

Tomar piezas en la medida de lo posible del mismo grosor. Deberían tener un grosor de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.

Colocar las piezas directamente sobre la parrilla. Si sólo se prepara una pieza, quedará mejor si se coloca en la parte central de la parrilla.

Colocar además la bandeja en la altura 2. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Girar las piezas cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo indicado.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal.

Carne

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne.

Carne	Peso	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, minutos
Estofado de carne (p.ej., costillas)	1 kg	cerrado	2		220-240	100
	1,5 kg		2		210-230	120
	2 kg		2		200-220	140
Lomo de buey	1 kg	abierto	2		190-210	70
	1,5 kg		2		180-200	80
	2 kg		2		170-190	90
Roastbeef, poco hecho*	1 kg	abierto	3		220-240	50
Bistec, cocido		Parrilla***	5		230-250	25
Bistec, poco hecho		Parrilla***	5		230-250	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej., papada)	1 kg	abierto	3		220-240	120
	1,5 kg		3		210-230	135
	2 kg		3		200-220	160
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espaldilla, pata)	1 kg	abierto	3		210-230	120
	1,5 kg		3		200-220	150
	2 kg		3		190-210	180
Costillar de cerdo, con hueso	1 kg	cerrado	1		220-240	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	2		200-220	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	5		230-250	15
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120

Carne	Peso	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, minutos
Pierna de cordero sin hueso	1,5 kg	abierto	2		180-200	120
* Dar la vuelta al roastbeef una vez transcurrido la mitad del tiempo. Cuando esté listo, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 min.						
** Cortar la corteza de tocino de la carne de cerdo y colocarlo en el recipiente junto con la corteza hacia arriba. No dar la vuelta a la carne.						
*** Colocar la bandeja en la altura 2.						

Aves

La siguiente tabla de cocción se ha calculado para la preparación de los alimentos con el horno frío.

Los pesos de la tabla se refieren a aves sin relleno y listas para asar.

Si se asa directamente en la parrilla, colocar la bandeja en la altura 2. Cubrir el fondo de la bandeja con agua. Si es necesario, retirar la grasa en las aves grandes.

Al asar pato o ganso, pinche la piel bajo las plumas para que se desprenda la grasa.

Las aves salen especialmente marrones y crujientes cuando, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

Aves	Peso	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, minutos
Mitades de pollo 1 a 4 unidades	400 g c/u	Parrilla	3		210-230	40-50
Piezas de pollo	250 g c/u	Parrilla	4		220-240	30-40
Pollo, entero	1 kg	Parrilla	3		230-250	60-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	3		210-230	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla	3		190-210	110-130
Pavo joven	3 kg	Parrilla	3		200-220	90-100
2 muslos de pavo	800 g c/u	Parrilla	3		210-230	90-110

Pescado

La siguiente tabla de cocción se ha calculado para la preparación de los alimentos con el horno frío.

Pescado	Peso	Reci- pientes	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempera- tura °C	Duración, minutos
Pescado, al grill	hasta 300 g		3		200-220	20-25
	1 kg	Parrilla*	3		210-230	45-50
	1,5 kg		3		200-220	50-60
Pescado en rodajas, p. ej., filetes	Grosor aprox. 3 cm	Parrilla*	4		210-230	20-25

* Colocar la bandeja de aluminio en la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

Vd. no encuentra referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que desea preparar.

Programe el peso inferior más próximo y prolongue la duración del ciclo de cocción.

¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?

Utilizar un termómetro para carnes (se puede adquirir en el comercio especializado) hacer la «prueba de la cuchara». Presionar con una cuchara contra el asado. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto, de lo contrario deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

El asado ha quedado demasiado moreno y la costra está quemada en varios puntos.

Verifique si la altura de colocación y la temperatura seleccionada eran correctas.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.

Utilice la próxima vez un recipiente de menor tamaño o agregue más líquido o agua.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.

Utilice la próxima vez un recipiente de mayor tamaño o agregue menos líquido o agua.

Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.

Una parte importante de este vapor se evacúa a través de la salida de vahos, pudiéndose condensar en el cuadro de mandos más frío o en los frontales de los muebles adyacentes, en forma de gotas de agua. Esto obedece a razones de carácter físico.

Gratinados, gratenes, tostadas

La siguiente tabla de cocción se ha calculado para la preparación de los alimentos con el horno frío.

Plato	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, minutos
Gratinado dulce (p. ej., soufflé de requesón con fruta)	Molde para gratinar	2		170-190	40-50
Gratinado picante de ingredientes cocidos (p. ej. gratinado de pasta)	Molde para gratinar	3		200-220	30-40
Gratinado picante de ingredientes crudos* (p. ej. gratinado de patatas)	Molde para gratinar	3		180-200	50-60
Dorar tostadas (precalentar 5 min.)	Parrilla	4		230-250	1-2
Tostar pan (precalentar 5 min.)	Parrilla**	4		230-250	5-6

* El gratinado no puede superar los 2 cm de altura.

*** Colocar la bandeja en la altura 2.

Productos congelados ya preparados

Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envoltorio.

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

Plato		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, minutos
Pastel de hojaldre relleno de fruta*	Bandeja esmaltada	3		190-210	30-40
Patatas fritas*	Bandeja esmaltada	3		180-200	25-30
Pizza*	Parrilla	2		200-220	15-20
Baguette de pizza*	Parrilla	3		200-220	20-25

* Cubrir el accesorio con papel de hornear. Asegurarse de que el papel de hornear es adecuado para las temperaturas correspondientes.

Consejos para ahorrar energía

Horno

Precalentar el horno únicamente cuando en la receta o en la tabla de instrucciones de servicio así se especifique.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán mejor el calor.

Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También puede colocar dos moldes rectangulares a diferentes alturas.

En los tiempos de cocción largos, puede apagar el horno 10 minutos antes de que termine el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Placa de cocción

Utilizar recipientes y cacerolas de base gruesa y no curva. Las bases curvas aumentan el tiempo de cocción.

Cuanto mejor se ajuste el tamaño del recipiente al de la zona de cocción, mejor se aprovechará el calor. Al comprar un cazo, observar si el fabricante indica el diámetro superior del cazo. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente.

Volver a una posición de cocción inferior.

Escoger siempre un recipiente con el tamaño adecuado para la cantidad de alimentos. Un recipiente grande y poco lleno necesita mucha energía.

Utilizar siempre la tapa correspondiente a cada cazo.

Utilizar el calor residual. En los tiempos de cocción largos, apagar el horno entre 5 y 10 minutos antes del término del tiempo.

Mientras el indicador de calor residual siga encendido, la zona de cocción desconectada se puede utilizar para calentar o fundir los alimentos.

La acrilamida en los alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se forma especialmente cuando productos de cereales y patata, como p. ej. patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería fina (galletas y pastas caseras) se preparan a elevadas temperaturas.

Consejos para la preparación de platos bajos en acrilamida

General

Reducir al máximo los tiempos de cocción.
Dorar los alimentos, no dejar que se tuesten demasiado.
Los alimentos asados o fritos en trozos grandes y gruesos contienen menos acrilamida.
Para freír y asar, emplear patatas frescas que no presenten zonas verdes o germinadas.

Hornear

Con calor bóveda y solera máx. 200 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.

Pastas y galletas

Con calor bóveda y solera máx. 190 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C.
El huevo o la yema de huevo evitan la formación de acrilamida.

Patatas fritas de horno

Repartir sobre la placa de forma homogénea y sin apilar.
Hornear por lo menos 400 g por cada placa para que no se sequen las patatas.

Asar en la sartén:

Para preparar patatas salteadas, hervirlas primero. Cuando se utilicen patatas crudas, usar margarina en lugar de aceite.

Freír

El aceite no debe superar los 175 °C. Comprobar la temperatura con un termómetro para aceite.
La relación entre alimento y grasa debería ser de 1:10 hasta un máx. de 1:15, p. ej. 100 g de patatas fritas por 1,5 l de aceite.
Antes de freír las patatas frescas, ponerlas en remojo al menos durante una hora.

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Horneado

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

Plato	Accesorios y consejos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Churros	Bandeja esmaltada	3		160-180	20-30
Pastelitos 20 unidades	Bandeja esmaltada	3		160-180	25-35
Bizcocho de agua	Molde desarmable	3		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja esmaltada	2		170-190	40-50
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desarmables de hojalata de Ø 20 cm*	1		200-220	70-80

* Colocar el pastel diagonalmente en el accesorio.

Asado al grill

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 minutos)	Parrilla	4		230-250	1-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades*	Parrilla	4		230-250	25-30

* Girar tras $\frac{2}{3}$ del tiempo indicado. Colocar la bandeja en la altura 2.

