

**3CVX468BT**

[es] Instrucciones de uso ..... 3



9000524441



<b>Consejos y advertencias de seguridad .....</b>	<b>4</b>	<b>Comidas normalizadas.....</b>	<b>22</b>
Antes del montaje.....	4	Hornear.....	22
Consejos y advertencias sobre seguridad.....	4	Asar al grill.....	22
Causas de daños.....	4		
<b>Instalación y conexión .....</b>	<b>5</b>		
Para el instalador.....	5		
Nivelar la cocina.....	5		
<b>Su nueva cocina.....</b>	<b>6</b>		
Vista general.....	6		
La placa de cocción.....	6		
El horno.....	7		
El compartimento de cocción.....	7		
<b>Antes del primer uso .....</b>	<b>8</b>		
Ajustar la hora.....	8		
Calentar el horno.....	8		
Limpiar los accesorios.....	8		
<b>Programar la placa de cocción.....</b>	<b>8</b>		
Así se ajusta.....	8		
Zona de cocción doble grande.....	8		
Tabla de cocción.....	9		
<b>Programar el horno.....</b>	<b>10</b>		
Tipo de calentamiento y temperatura.....	10		
El horno se apaga automáticamente.....	10		
El horno se enciende y se apaga automáticamente.....	10		
<b>Ajustar la hora.....</b>	<b>11</b>		
<b>Programar el reloj avisador .....</b>	<b>11</b>		
<b>Seguro para niños .....</b>	<b>12</b>		
<b>Cuidados y limpieza .....</b>	<b>12</b>		
Productos de limpieza.....	12		
Extraer el carro móvil del horno.....	13		
Montar y desmontar el cristal de la puerta.....	13		
<b>¿Qué hacer en caso de avería?.....</b>	<b>14</b>		
Tabla de averías.....	14		
Cambiar la lámpara del techo del horno.....	14		
Cristal protector.....	14		
<b>Servicio de Asistencia Técnica .....</b>	<b>14</b>		
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	14		
<b>Consejos sobre energía y medio ambiente.....</b>	<b>15</b>		
Ahorro de energía con el horno.....	15		
Ahorro de energía con la placa de cocción.....	15		
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	15		
<b>Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina .....</b>	<b>15</b>		
Pasteles y repostería.....	15		
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.....	17		
Carne, aves, pescado.....	17		
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill.....	19		
Gratinados y tostadas.....	19		
Productos preparados.....	20		
Platos especiales.....	20		
Descongelar.....	20		
Tostar.....	21		
<b>Acrilamida en los alimentos .....</b>	<b>21</b>		

# Consejos y advertencias de seguridad

Leer con atención las presentes instrucciones de uso y conservarlas. Si se va a entregar este aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

## Antes del montaje

### **Daños derivados del transporte**

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

### **Conexión eléctrica**

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.

## Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

### **Superficies calientes**

#### **¡Peligro de quemaduras!**

- No tocar la zona de cocción, los elementos calefactores o el interior del compartimento de cocción mientras estén calientes. Mantener alejados a los niños pequeños. Observar la indicación de calor residual de la placa de cocción. Indica si la zona de cocción está caliente.
- No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

#### **¡Peligro de incendio!**

No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción ni guardarlos en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

#### **¡Peligro de cortocircuito!**

No aprisionar cables de conexión de aparatos eléctricos con la puerta del aparato ni ponerlos sobre la placa de cocción caliente. El aislante del cable puede derretirse.

#### **¡Peligro de quemaduras!**

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

### **Accesorios y recipientes calientes**

#### **¡Peligro de quemaduras!**

No extraer los accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción sin agarradores.

### **Aceite y grasa demasiado calientes**

#### **¡Peligro de incendio!**

El aceite y la grasa demasiado calientes se inflaman con rapidez. No dejar el aceite o la grasa sobrecalentados sin vigilancia. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Apagar las llamas con una tapa o un plato. Apagar la zona de cocción.

### **Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas**

#### **¡Peligro de lesiones!**

En caso de haber líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción puede producirse presión de vapor. En consecuencia, el recipiente podría saltar. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

### **Grietas en la vitrocerámica**

#### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

Desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que la vitrocerámica presente roturas, grietas o fisuras. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

### **Reparaciones inadecuadas**

#### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

## Causas de daños

### **Placa de cocción**

#### **¡Atención!**

- Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.
- No dejar recipientes vacíos al fuego. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores o el marco. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

## Vista general

En la siguiente tabla le presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
	Roce de los recipientes (p. ej. aluminio)	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

## Horno

### ¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno

produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.

- Enfriar con el carro móvil del horno abierto: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Incluso si tan sólo queda una rendija del carro móvil del horno abierta, los muebles contiguos podrían dañarse con el tiempo.
- Junta del horno muy sucia: Cuando la junta del horno está muy sucia, el carro móvil del horno no queda bien cerrado durante el funcionamiento. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta del horno.
- Carro móvil del horno como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en el carro móvil del horno abierto.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

### Cajón inferior

#### ¡Atención!

No poner ningún producto caliente en el cajón inferior. Puede resultar dañado.

## Instalación y conexión

### Conexión eléctrica

La conexión eléctrica deberá hacerla un técnico especialista autorizado. Deben cumplirse las normas del abastecedor de corriente eléctrica correspondiente.

En caso de conexión incorrecta del aparato, se perderá el derecho de garantía si se produjeran daños.

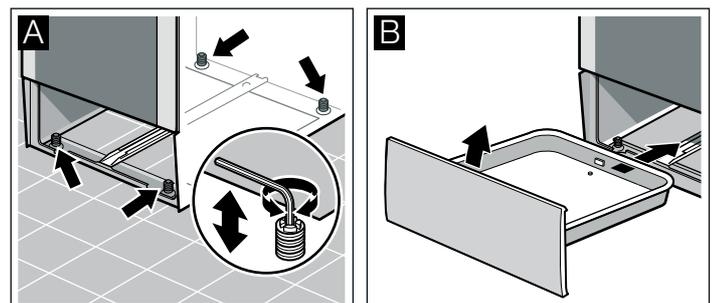
### Para el instalador

- La instalación debe disponer de un dispositivo de separación omnipolar con una abertura de contacto de al menos 3 mm. Esta medida no es necesaria si la conexión se realiza mediante enchufe y queda accesible al usuario.
- Seguridad eléctrica: la cocina es un aparato con clase de protección I y sólo puede utilizarse en combinación con una conexión con conductor de toma a tierra.
- Para conectar el aparato deberá utilizarse un cable de tipo H 05 VV-F o equivalente.
- Los aparatos provistos de enchufe sólo pueden conectarse a las cajas de enchufe instaladas de la forma reglamentaria y protegidas por fusible de máx. 25 A, 3x4 mm<sup>2</sup>.

### Nivelar la cocina

Colocar la cocina directamente sobre el suelo.

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 (figura A).
3. Volver a introducir el cajón inferior (figura B).

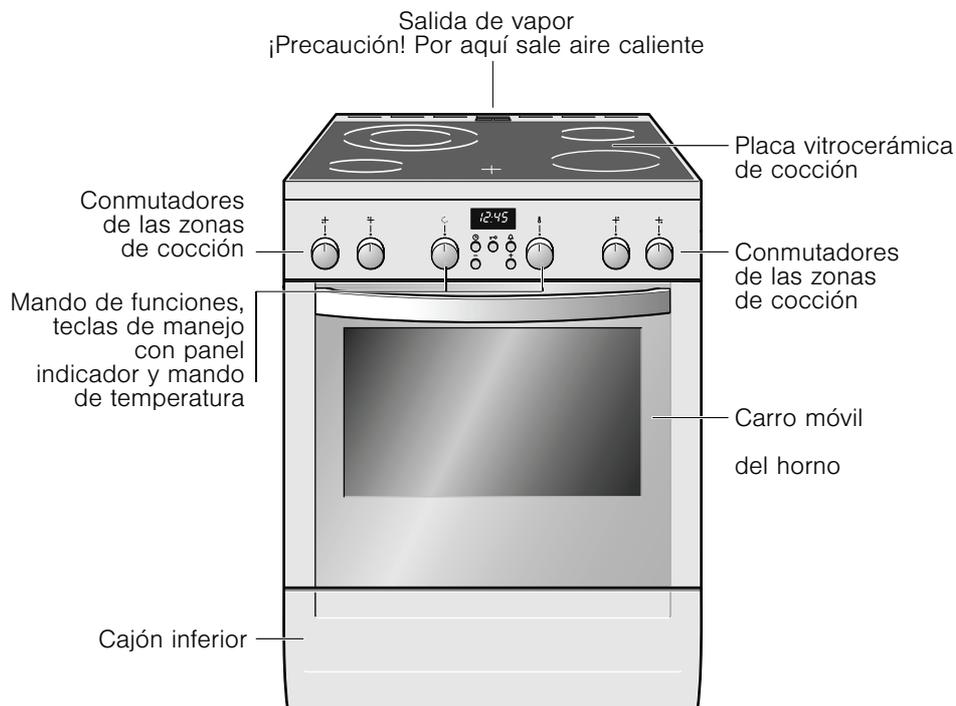


# Su nueva cocina

Le presentamos su nueva cocina. En este capítulo se describen el panel de mando, la placa de cocción y cada uno de sus elementos. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

## Vista general

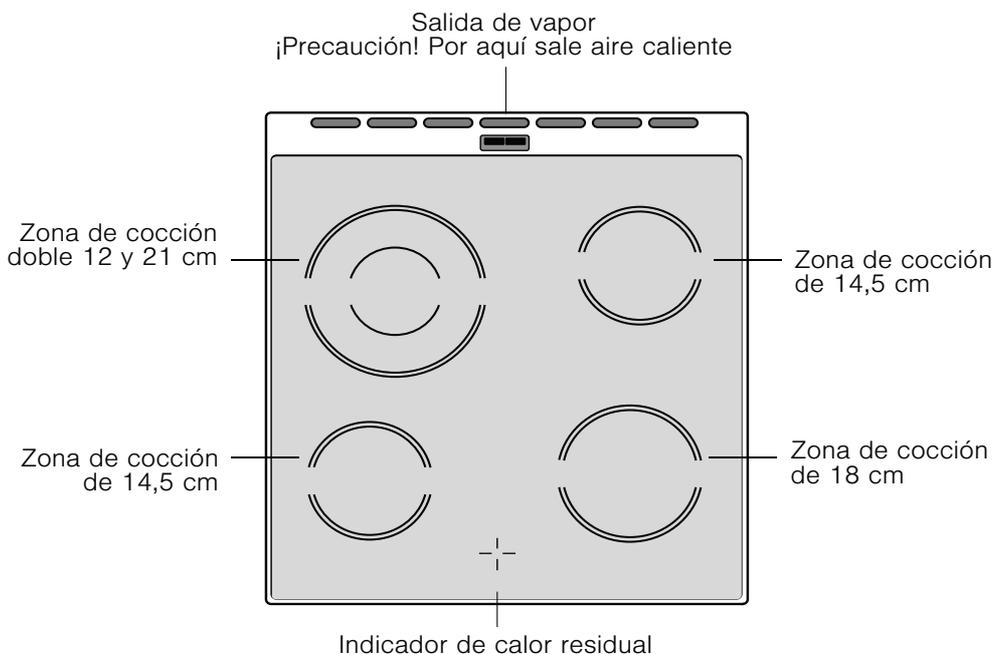
Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



## Mandos giratorios

Los mandos giratorios pueden escamotearse en la posición de apagado. Presionar el mando giratorio para enclavarlo o desenclavarlo.

## La placa de cocción



## Conmutadores de las zonas de cocción

Los cuatro conmutadores de las zonas de cocción sirven para seleccionar la potencia de calentamiento de las zonas de cocción individuales.

Posición	Significado
○ Posición cero	La zona de cocción está apagada.
1-9 Posiciones de cocción	La potencia de la zona de cocción. 1 = potencia más baja 9 = potencia más alta
☉ Activación	Activar la zona de cocción doble grande

## Indicador de calor residual

La placa de cocción presenta un indicador de calor residual para cada zona de cocción. Indica qué zonas de cocción están aún calientes. Aunque se haya desconectado la zona de cocción, el indicador sigue encendido hasta que la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente.

El calor residual se puede aprovechar para, p. ej., mantener un plato pequeño caliente y ahorrar así energía.

## El horno

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

## Mando de funciones

Con el mando de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento para el horno. El mando de funciones puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Posición	Uso
○ Posición cero	El horno se apaga.
☐ Calor superior/ inferior	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej., de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.
☒ Aire caliente*	Para pasteles y repostería hasta en tres niveles.
☐ Calor inferior	Para hornear o dorar. El calor proviene de la resistencia inferior.
☒ Grill con circulación de aire	Para asar carne, ave y pescado entero. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
☐ Grill, superficie reducida	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado en cantidades pequeñas. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
☐ Grill, superficie amplia	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
☐ Descongelar	Para descongelar, p. ej. carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.

\* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

Cuando se ajusta una función, se enciende la lámpara de iluminación situada en el compartimento de cocción del horno.

## Mando de temperatura

El mando de temperatura sirve para programar la temperatura y el nivel de grill.

Posición	Significado
● Posición cero	El horno no calienta.
50-270 Margen de temperatura	La temperatura en el compartimento de cocción en °C.
- - - Niveles de grill	Los niveles para el grill, superficie reducida ☐ y amplia ☐. = nivel 1, mínimo = nivel 2, medio = nivel 3, máximo

## Teclas e indicadores

Las teclas sirven para configurar distintas funciones adicionales. En el indicador se muestran los valores configurados.

Tecla	Uso
⌚ Tecla de reloj	Para ajustar la hora, la duración del ciclo de cocción del horno  →  y el tiempo de finalización →
⏻ Tecla de llave	Para encender y apagar el seguro para niños.
🔔 Tecla de reloj avisador	Para programar el reloj avisador.
- Tecla menos	Para modificar los valores de ajuste hacia abajo.
+ Tecla más	Para modificar los valores de ajuste hacia arriba.

## El compartimento de cocción

En el compartimento de cocción se encuentra la lámpara del horno.

## Lámpara del horno

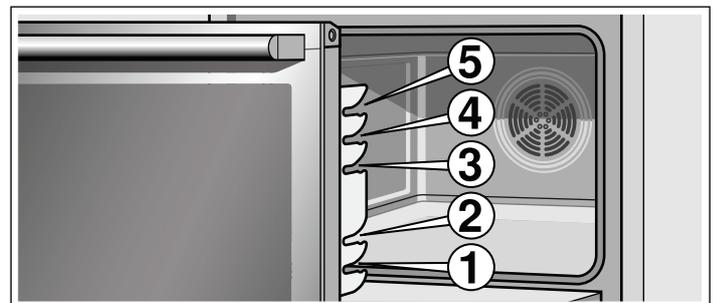
Durante el funcionamiento del horno se enciende la lámpara del compartimento de cocción.

## Salida de vapor

El aire caliente del compartimento de cocción sale por la parte trasera de la placa de cocción. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

## Accesorios

Los accesorios pueden insertarse en 5 alturas diferentes con el carro móvil del horno.



Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.



#### **Parrilla**

Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.



#### **Bandeja universal**

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

## Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

### Ajustar la hora

Tras la conexión, en el indicador se ilumina el símbolo y tres ceros. Ajustar la hora.

**1.** Pulsar la tecla .

En el indicador aparece la hora 12:00 y parpadea el símbolo .

**2.** Ajustar la hora con las teclas + o -.

La hora ajustada se muestra transcurridos unos segundos.

### Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. Lo ideal es calentarlo a 240 °C durante una hora con Calor superior/inferior . Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

**1.** Programar Calor superior/inferior con el mando de funciones.

**2.** Ajustar 240 °C con el mando de temperatura.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Girar el mando de funciones y el mando de temperatura a la posición cero.

### Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y un paño de limpieza suave.

## Programar la placa de cocción

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar las zonas de cocción. En la tabla se especifican las posiciones y los tiempos de cocción para diferentes platos.

### Así se ajusta

La potencia de calentamiento de cada zona de cocción se ajusta con los conmutadores de las zonas de cocción.

Posición 0 = apagado

Posición 1 = potencia más baja

Posición 9 = potencia más alta.

Al activar una zona de cocción se enciende la lámpara indicadora.

### Zona de cocción doble grande

En esta zona de cocción es posible modificar el tamaño.

#### **Activación de la superficie amplia**

Girar el conmutador de las zonas de cocción a la posición 9 (se notará cierta resistencia) y seguir girando hasta el símbolo = zona de cocción doble grande

A continuación girar en sentido contrario hasta la posición de cocción deseada.

#### **Volver a la superficie reducida**

Girar el conmutador de las zonas de cocción a la posición 0 y ajustar de nuevo.

En el círculo pequeño de la zona de cocción doble se pueden calentar muy bien cantidades pequeñas.

#### **¡Atención!**

No sobrepasar el símbolo al girar hacia la posición 0.

## Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

El tiempo y las posiciones de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

Remover de vez en cuando si se calientan platos espesos.

Utilizar la posición de cocción 9 para el inicio de la cocción.

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
<b>Derretir</b>		
Chocolate, cobertura de chocolate, gelatina	1	-
Mantequilla	1-2	-
<b>Calentar y conservar caliente</b>		
Cocido, p. ej. lentejas	1-2	-
Leche**	1-2	-
<b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>		
Albóndigas, albóndigas de patata	4*	20-30 min
Pescado	3*	10-15 min
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1	3-6 min
<b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>		
Arroz (con doble cantidad de agua)	3	15-30 min
Patatas hervidas sin pelar	3-4	25-30 min
Patatas cocidas con sal	3-4	15-25 min
Pastas	5*	6-10 min
Cocido, sopas	3-4	15-60 min
Verduras	3-4	10-20 min
Verdura, ultracongelada	3-4	10-20 min
Cocer en olla exprés	3-4	-
<b>Estofar</b>		
Rollitos de carne	3-4	50-60 min
Estofado	3-4	60-100 min
Gulasch	3-4	50-60 min
<b>Asar**</b>		
Escalope, normal o empanado	6-7	6-10 min
Escalope, congelado	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Pescado y filetes de pescado, normales	4-5	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados	4-5	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej. varitas pescado	6-7	8-12 min
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min
Crepes	5-6	a fuego lento

\* Cocción lenta sin tapa

\*\* Sin tapa

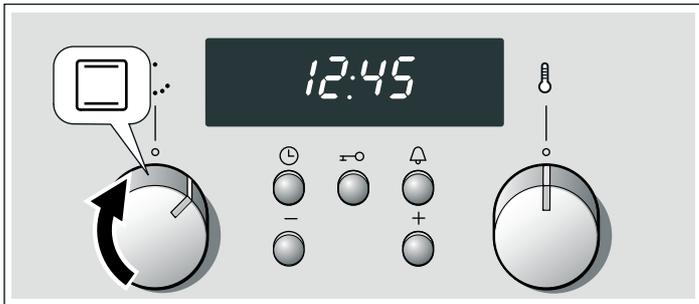
# Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados. El horno permite programar la duración del ciclo cocción y el tiempo de finalización de cada plato.

## Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la imagen: calor superior/inferior  a 190 °C.

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.



2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentar.

### Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

### Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente mando.

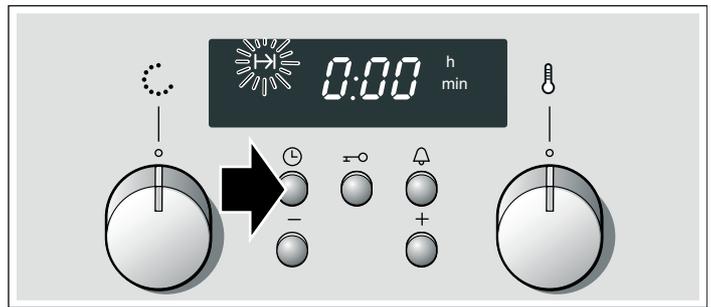
## El horno se apaga automáticamente

Introducir la duración (el tiempo de cocción) para el plato.

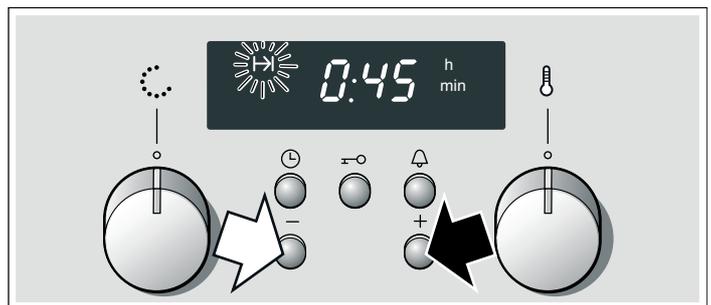
Ejemplo de la imagen: configuración para calor superior/inferior , 200 °C, duración 45 minutos.

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.

3. Pulsar la tecla del reloj . El símbolo de duración  parpadea.



4. Programar la duración con las teclas + o -.  
Tecla + Valor recomendado = 30 minutos  
Tecla - Valor recomendado = 10 minutos



### El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno se desconecta. Pulsar dos veces la tecla  y desconectar el mando de funciones.

### Modificar la configuración

Pulsar la tecla del reloj . Modificar la duración con las teclas + o -.

### Cancelar la configuración

Pulsar la tecla del reloj . Pulsar la tecla - hasta que el indicador se ponga a cero. Desconectar el mando de funciones.

### Ajustar la duración cuando haya desaparecido la hora

Pulsar dos veces la tecla del reloj  y realizar la programación como se describe en el punto 4.

## El horno se enciende y se apaga automáticamente

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

Ejemplo de la figura: Ajustes para calor superior/inferior , 200 °C. Son las 10:45 h. El tiempo de cocción del plato es de 45 minutos y ha de estar listo a las 12:45 h.

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
3. Pulsar la tecla del reloj . El símbolo de duración  parpadea.
4. Programar la duración con las teclas + o -.

5. Pulsar la tecla de reloj ⌚ hasta que parpadee el símbolo de finalización →I. En el indicador se puede consultar la hora a la que el plato estará listo.



6. Retrasar la hora de finalización con la tecla +. El ajuste se aplica transcurridos unos segundos. En el indicador se visualiza la hora de finalización hasta que comienza el funcionamiento del horno.



#### El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno se desconecta. Pulsar dos veces la tecla ⌚ y desconectar el mando de funciones.

**Nota:** Mientras parpadee un símbolo, se podrán realizar modificaciones. Si el símbolo se ilumina, la configuración ya se ha aplicado.

## Ajustar la hora

Tras la primera conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador parpadean el símbolo ⌚ y tres ceros. Ajustar la hora. El mando de funciones debe estar apagado.

#### Así se ajusta

1. Pulsar la tecla del reloj ⌚.  
En el indicador aparecen 12.00 h y el símbolo ⌚.
2. Ajustar la hora con las teclas + o -.  
La hora se aplica tras unos segundos. El símbolo ⌚ se apaga.

#### Para modificar p. ej., del horario de verano al de invierno.

Pulsar dos veces la tecla del reloj ⌚ y modificar el valor con las teclas + o -.

## Programar el reloj avisador

El reloj avisador puede emplearse como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno. El reloj avisador dispone de una señal especial. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la duración del ciclo de cocción. También es posible programar el reloj avisador con el seguro para niños activo.

#### Así se ajusta

1. Pulsar la tecla de reloj avisador 🔔.  
El símbolo 🔔 parpadea.
2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas + o -.  
Valor recomendado de la tecla + = 10 minutos  
Valor recomendado de la tecla - = 5 minutos

El reloj avisador empieza a contar al cabo de unos segundos. En el indicador se ilumina el símbolo 🔔. Se muestra el transcurso del tiempo programado.

#### Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal. Pulsar la tecla de reloj avisador 🔔. El indicador del reloj avisador desaparece.

#### Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla de reloj avisador 🔔. Modificar la hora con la tecla + o la tecla -.

#### Borrar el ajuste

Pulsar la tecla de reloj avisador 🔔. Pulsar la tecla - hasta que el indicador se ponga a cero.

#### El tiempo del reloj avisador y la duración del ciclo de cocción transcurren simultáneamente

Los símbolos están encendidos. En el indicador se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador programado.

Consultar la duración restante I→I, la hora de finalización →I o la hora actual ⌚ :

Pulsar la tecla de reloj ⌚ hasta que se muestre el símbolo correspondiente.

El valor consultado se muestra en el indicador durante unos segundos.

# Seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.

## Conectar y desconectar el seguro para niños

El mando de funciones debe estar apagado.

Activar: pulsar la tecla de llave  hasta que en el indicador aparezca el símbolo . Esto tarda aprox. 4 segundos.

Desactivar: pulsar la tecla de llave  hasta que desaparezca el símbolo .

## Notas

- El reloj avisador y la hora pueden ajustarse en cualquier momento.
- Tras un corte en el suministro eléctrico, se desactiva el seguro para niños programado.

# Cuidados y limpieza

La placa de cocción y el horno mantendrán durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para los dos aparatos.

## Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

## Productos de limpieza

Observar las siguientes indicaciones con el fin de no dañar las distintas superficies del horno por emplear un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar

### para la placa de cocción

- lavavajillas sin diluir o detergente para lavavajillas
- productos de limpieza abrasivos ni esponjas que rayen
- limpiadores agresivos como spray para hornos o quitamanchas
- limpiadores de alta presión o pistolas de vapor.

No utilizar

### para el horno

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos
- productos con un alto contenido de alcohol
- estropajos o esponjas duras
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Parte exterior del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para cristal.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.  En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Placa de cocción	Cuidados: productos de conservación para la vitrocerámica. Limpieza: productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje.   Rascador para cristal para suciedad resistente: Retirar la protección y limpiar sólo con la cuchilla. Atención: la cuchilla está muy afilada. Peligro de lesiones. Después de limpiar volver a montar la protección. Si la cuchilla está dañada se ha de sustituir inmediatamente.
Marco de la placa de cocción	Agua caliente con jabón: No limpiar nunca con rascadores para vidrio, limón o vinagre.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta.
Base del carro móvil del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta ¡No retirar!	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.

Zona	Productos de limpieza
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Cajón inferior	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.

### Limpiar las superficies autolimpiables del compartimento de cocción

La placa posterior y las placas laterales del compartimento de cocción están revestidas con cerámica de alta porosidad. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

Si la suciedad todavía persiste después de utilizar el horno varias veces, proceder del siguiente modo:

1. Limpiar a fondo la base del compartimento de cocción.
2. Programar Aire caliente .
3. Calentar el horno vacío y cerrado durante aprox. 2 horas a la temperatura máxima.

El revestimiento de cerámica se regenera. Eliminar los residuos de color marrón o blanco con agua y una esponja suave una vez se haya enfriado el compartimento de cocción.

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

### ¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.
- No tratar la capa de cerámica con productos de limpieza para hornos. Si cae limpiador para hornos sobre ella por descuido, eliminarlo inmediatamente con una esponja y abundante agua.

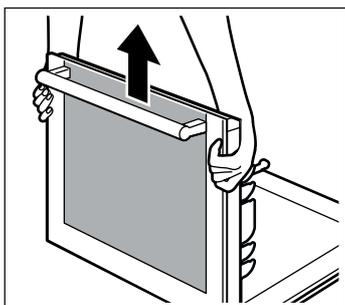
### Limpiar la base, la placa superior y las placas laterales del compartimento de cocción

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

En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el compartimento de cocción esté frío. No tratar las superficies autolimpiables con estropajos metálicos o con productos de limpieza para hornos.

### Extraer el carro móvil del horno

El carro móvil del horno puede descolgarse para facilitar la limpieza del compartimento de cocción. Extraer el carro móvil del horno hasta al tope. Coger el carro por la izquierda y la derecha, levantarlo ligeramente y extraerlo. Dejarlo con cuidado sobre una superficie plana. En la parte inferior de la base del horno se encuentran componentes delicados.

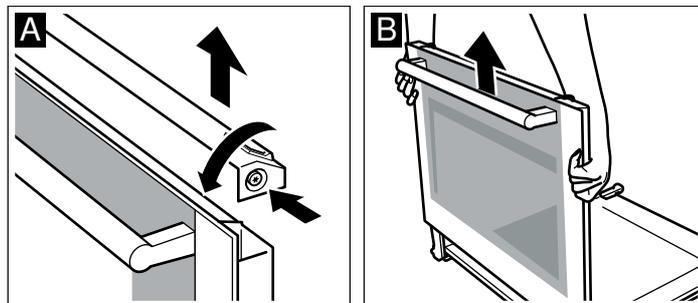


### Montar y desmontar el cristal de la puerta

El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

#### Desmontar

1. Extraer el carro móvil del horno.
2. Destornillar la cubierta superior del carro móvil del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a izquierda y derecha (figura A).
3. Sostener el cristal cogiéndolo por la izquierda y la derecha y extraerlo hacia arriba (figura B). Depositarlo sobre un paño con el asa hacia abajo. El cristal con los ganchos no debe retirarse del carro del horno.



Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio. El cristal podría resultar dañado.

#### Montar

1. Introducir el cristal en el soporte del carro.
2. Colocar la cubierta y atornillarla. Si la cubierta no puede atornillarse, comprobar que el cristal esté colocado correctamente en el soporte.
3. Cerrar el carro móvil del horno.

**No utilizar el horno si el cristal no está correctamente montado.**

# ¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Consultar la tabla antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Es posible que la avería pueda ser solucionada por uno mismo.

## Tabla de averías

Si un plato no resulta óptimo, consulte el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
	Interrupción en la corriente.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
La pantalla del reloj parpadea	Interrupción en la corriente.	Volver a ajustar la hora.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Mover varias veces el mando giratorio en un sentido y otro.

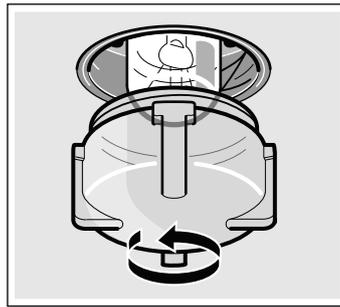
## Cambiar la lámpara del techo del horno

Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Pueden adquirirse bombillas de recambio de 25 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar sólo estas lámparas.

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
2. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



3. Sustituir la bombilla por otra del mismo tipo.
4. Volver a atornillar el cristal protector.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

## Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados. Los vidrios protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

# Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

## Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho del carro móvil del horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto.	N.º de fabricación.
<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> ☎	

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

## Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

# Consejos sobre energía y medio ambiente

A continuación se ofrecen consejos sobre cómo hornear y asar en el horno, cómo cocinar en la placa de cocción ahorrando energía y cómo desechar correctamente el aparato.

## Ahorro de energía con el horno

- Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes oscuros, lacados o esmaltados en negro para hornear. Absorberán especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible durante su funcionamiento.
- Si se hornearan 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 se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

## Ahorro de energía con la placa de cocción

- Utilizar recipientes con bases gruesas y planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de

cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.

- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Utilizar siempre la tapa correspondiente a cada cazo. Cuando se cocina sin tapa se necesitan cuatro veces más de energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Volver a una posición de cocción inferior.
- Utilizar el calor residual. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato cumple con la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 2002/96/CE. Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

# Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos platos. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

## Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorio especial en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica. Antes de su utilización, retirar del compartimento de cocción los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

## Pasteles y repostería

### Moldes para hornear

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Si se utilizan moldes claros de metal fino o moldes de vidrio los tiempos de cocción se alargan y los pasteles no se doran de manera uniforme.

En caso de utilizar moldes de silicona hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona normalmente son más pequeños que los normales. La cantidad de masa y las indicaciones de la receta pueden variar.

### Tablas

En la tabla se encuentran los tipos de calentamiento óptimos para cada tipo de pastel o repostería. La temperatura y el tiempo de cocción dependerán de la cantidad y la consistencia de la masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Se ha de comenzar siempre probando con el más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los tiempos de cocción se reducen en 5 ó 10 minutos si se precalienta el horno.

*Se ofrece información adicional en Sugerencias para hornear como anexo de las tablas.*

<b>Pasteles en moldes</b>	<b>Molde</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Duración en minutos</b>
Pasteles de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	3	☒	160-180	50-60
Pastel de masa batida, fino	Molde corona/molde rectangular	2	☐	150-170	60-70
Base de tarta, masa de bizcocho	Tartera	3	☒	140-160	20-30
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde redondo/desarmable	3	☒	150-170	50-60
Bizcocho	Molde desarmable	2	☐	160-180	30-40
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1	☐	170-190	25-35
Tarta de frutas o requesón, base de pastaflora*	Molde desarmable	1	☐	170-190	70-90
Pastel salado*	Molde desarmable	1	☐	180-200	50-60

\* Dejar que el pastel se enfríe durante unos 20 minutos en el horno apagado y cerrado.

<b>Pasteles preparados en la bandeja</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Duración en minutos</b>
Masa de bizcocho o masa de levadura con capa seca	Bandeja de aluminio	2	☐	170-190	20-30
Masa de bizcocho o masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja de aluminio	3	☐	170-190	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja de aluminio	2	☐	190-210	15-20
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja de aluminio	2	☐	160-180	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja de aluminio	3	☐	160-180	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja de aluminio	3	☐	150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja de aluminio	2	☐	180-200	55-65
Börek	Bandeja de aluminio	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Bandeja de aluminio	2	☐	220-240	25-35

<b>Pastas pequeñas</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Duración en minutos</b>
Pastas y galletas	Bandeja de aluminio	3	☐	150-170	10-20
Pastas de té (precalentar)	Bandeja de aluminio	2	☐	150-170	20-30
Almendrados	Bandeja de aluminio	3	☐	110-120	30-40
Merengues	Bandeja de aluminio	3	☒	80-100	100-190
Ensaimada	Bandeja de aluminio	2	☐	200-220	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja de aluminio	3	☒	190-210	20-30

### **Pan y panecillos**

Precalentar el horno para elaborar pan salvo que se indique lo contrario.

No echar nunca agua en el horno caliente.

<b>Pan y panecillos</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Duración en minutos</b>
Pan de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja de aluminio	2	☐	270	8
				200	35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja de aluminio	2	☐	270	8
				200	40-50
Panecillos, p. ej., panecillo de centeno (no precalentar)	Bandeja de aluminio	4	☐	200-220	20-30

## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere hornear una receta propia.	Orientarse con recetas parecidas que aparezcan en las tablas.
De este modo se comprueba si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo indicado en la receta, pinchar con un palo de madera la parte superior del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar 10 grados menos para la temperatura del horno. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
La tarta se ha quedado demasiado oscura por arriba.	Colocar a una altura menor, seleccionar una temperatura más baja y dejarlo durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar el pastel con un palillo cuando esté terminado. A continuación, verter sobre este unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura de horneado 10 grados más alta y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja y las pastas se dorarán más homogéneamente. Hornear la repostería fina con el modo Calor superior/inferior  en un nivel. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	Poner en la próxima ocasión el pastel un nivel más abajo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura pueden pegarse unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.	Al hornear puede originarse vapor de agua, que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

## Carne, aves, pescado

### Recipientes

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. La bandeja de horno también se puede usar para asados grandes.

Lo más adecuado es usar recipientes de cristal. La tapa debe ser apta para la cacerola y cerrar bien.

Si se utilizan recipientes esmaltados, se debe añadir más líquido.

Si se utilizan cacerolas de acero inoxidable, la carne no se dorará tanto e incluso podrá quedarse poco hecha. Si es así, alargar el tiempo de cocción.

Datos indicados en las tablas:

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.

### Asado

Añadir algo de líquido a las carnes magras. El recipiente deberá tener aprox. ½ cm de líquido.

Para los estofados habrá que añadir abundante líquido. El recipiente deberá tener aprox. 1 - 2 cm de líquido.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente. Cuando se usan recipientes esmaltados, se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. La carne tarda mucho más en hacerse y se tuesta

menos. En caso de usarlos, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

### Consejos y advertencias para asar al grill

Para asar al grill, precalentar el horno durante unos 3 minutos antes de introducir el producto en el compartimento de cocción.

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas.

Dar la vuelta a las piezas de la parrillada tras 2/3 del tiempo de cocción.

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 también la bandeja de horno en la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Al asar al grill, no colocar la bandeja de horno o la bandeja universal a una altura superior a la 4 o la 5. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el compartimento de cocción al extraerla.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.

## Carne

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.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, envolver el roastbeef en papel de aluminio y dejar reposar en el horno durante 10 minutos.

Al hacer un asado de cerdo con corteza, cortar la corteza en forma de cruz y colocar el asado en el recipiente primero con la corteza hacia abajo.

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
<b>Carne de vacuno</b>						
Estofado de buey	1,0 kg	cerrado	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Lomo de buey	1,0 kg	abierto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, medio hecho	1,0 kg	abierto	1		210-230	50
Bistecs, hechos		Parrilla	5		3	20
Bistecs, medio hechos, 3 cm de grosor		Parrilla	5		3	15
<b>Carne de ternera</b>						
Asado de ternera	1,0 kg	abierto	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Carne de cerdo</b>						
Asado sin tocina (p. ej. cabezada)	1,0 kg	abierto	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Asado con tocina (p. ej. espaldilla)	1,0 kg	abierto	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Lacón con hueso	1,0 kg	cerrado	2		210-230	70
<b>Carne de cordero</b>						
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	abierto	1		150-170	120
<b>Carne picada</b>						
Asado de carne picada	de 750 g de carne	abierto	1		170-190	70
<b>Salchichas</b>						
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla	4		3	15

## Ave

Los pesos de la tabla hacen referencia a aves sin relleno y listas para asar.

Colocar las aves enteras en la parrilla primero con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrido  $\frac{2}{3}$  del tiempo estimado.

Dar la vuelta a las piezas de asado, el redondo o la pechuga de pavo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Dar la vuelta a los trozos de ave tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

Si se cocina pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.

Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

Para asar directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja de aluminio a la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Ave	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pollo, mitades	de 400 g cada uno	Parrilla	2		200-220	40-50
Piezas de pollo	de 250 g cada una	Parrilla	2		200-220	30-40
Pollo, entero	1,0 kg	Parrilla	2		190-210	50-80
Pato, entero	1,7 kg	Parrilla	2		170-190	90-100
Ganso, entero	3,0 kg	Parrilla	2		150-170	110-130
Pavo pequeño, entero	3,0 kg	Parrilla	2		170-190	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada uno	Parrilla	2		180-200	90-100

### Pescado

Dar la vuelta al pescado una vez transcurrido  $\frac{2}{3}$  del tiempo de cocción.

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter en el horno el pescado entero en posición de nado con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable,

poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

Para asar directamente sobre la parrilla, colocar además la bandeja de aluminio a la altura 1. De este modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Pescado	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
Pescado, entero	de aprox. 300 g	Parrilla	3		2	20-25
	1,0 kg	Parrilla	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Parrilla	2		170-190	50-60
Ventresca pescado, 3 cm de grosor	de aprox. 300 g	Parrilla	4		2	20-25

### Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.
Cómo comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con una cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
Al preparar el asado se produce vapor de agua.	Se trata de un efecto físico necesario y normal. Una gran parte de ese vapor de agua sale por la salida de vapor. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada.

### Gratinados y tostadas

Para asar directamente sobre la parrilla, colocar además la bandeja de aluminio a la altura 1. Así el horno se mantendrá más limpio.

Poner el recipiente siempre sobre la parrilla.

El estado del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Los datos que aparecen en la tabla son sólo valores orientativos.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
<b>Gratinados</b>					
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2		180-200	40-50
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	2		210-230	30-40
<b>Gratinado</b>					
Gratinado patata, ingredientes crudos, máx. 4 cm de alto	Molde para gratinar	2		150-170	50-60

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración en minutos
<b>Tostadas</b>					
Gratinar tostadas 12 unidades	Parrilla	4		3	5-8

## Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Al cubrir los accesorios con papel de hornear, asegurarse de que ese papel sea apto para elevadas temperaturas. Adaptar el tamaño del papel al tamaño del plato que se va a preparar.

El resultado obtenido dependerá directamente del tipo de alimento. Podrán existir irregularidades y diferencias de color en los productos crudos.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastel de hojaldre, ultracongelado	Bandeja de aluminio	3		180-200	35-45
Patatas fritas	Bandeja de aluminio	3		190-210	25-30
Pizza	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Parrilla	2		190-210	15-20

## Platos especiales

A bajas temperaturas se consigue un buen yogur cremoso así como una masa de levadura esponjosa.

Retirar primero los accesorios, las rejillas de colocación o las guías correderas del compartimento de cocción.

### Preparar yogur

- Hervir 1 litro de leche (3,5 % de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance unos 40 °C.
- Mezclar 150 g de yogur (temperatura del frigorífico).
- Verterlo en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con film transparente.

4. El compartimento de cocción deberá precalentarse como se indica.

5. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del compartimento de cocción y preparar como se indica.

### Dejar levar la masa de levadura

- La pasta de levadura se prepara de la forma habitual, se introduce en un recipiente resistente al calor de cerámica y se cubre.
- El compartimento de cocción deberá precalentarse como se indica.
- Apagar el aparato y dejar levar la masa en el compartimento de cocción una vez apagado.

Plato	Recipientes	Tipo calentam.	Temperatura	Duración
Yogur	Tazas o tarros	en la base del compartimento de cocción		Precalentar a 100 °C encender solamente la lámpara de iluminación del horno 15 minutos 8 horas
Dejar levar la masa de levadura	Recipiente resistente al calor	en la base del compartimento de cocción		Precalentar a 50 °C Desconectar el aparato e introducir en el compartimento de cocción 5-10 min. 20-30 min.

## Descongelar

Extraer los alimentos congelados del envase y colocarlos en un recipiente apropiado sobre la parrilla.

Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.

El tiempo de descongelación depende del tipo y de la cantidad de los alimentos.

Colocar el ave en un plato con la parte de la pechuga hacia abajo.

Productos congelados	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C
P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	2		El mando de temperatura permanece apagado

## Tostar

Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas bien.

Dejar que se escurran y se sequen del todo.

Introducir la bandeja de aluminio en la altura 4 y la parrilla en la altura 2.

Cubrir la bandeja de aluminio y la parrilla con papel de hornear o papel apergaminado.

Dar la vuelta a las frutas o verduras de vez en cuando. Cuando ya estén doradas, secarlas y quitarlas del papel.

Fruta y hierbas	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en horas
600 g de aros de manzana	2+4		80	aprox. 5
800 g de tiras de pera	2+4		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	2+4		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas culinarias, lavadas	2+4		80	aprox. 1½

## Acrilamida en los alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej.,

patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

### Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

<b>General</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible.</li><li>■ Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado.</li><li>■ Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.</li></ul>
<b>Hornear</b>	Con calor superior/inferior máx. 200 °C Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.
Pastas y galletas	Con calor superior/inferior máx. 190 °C. Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir en una sola capa y de forma homogénea por la bandeja. Hornear al menos 400 g por bandeja para que las patatas no se resequen

# Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos.

Conforme a EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

## Hornear

Para pastel de manzana cubierto, colocar los moldes desarmables oscuros unos junto a otros desalineados entre sí.

Pasteles en moldes desarmables de hojalata:

Hornear con Calor superior/inferior  en el nivel 1. Utilizar la bandeja de horno en vez de la parrilla y colocar encima los moldes desarmables.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas de té	Bandeja de horno	2		150-170	20-30
Pastelitos, 20 unidades	Bandeja de horno	3		160-180	20-30
Base para tarta	Molde desarmable en la parrilla	2		160-180	30-40
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desarmables Ø 20 cm	1		190-210	70-80

## Asar al grill

Si los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja de horno en la altura 1. De este modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Nivel de grill	Duración en minutos
Dorar tostadas Precalentar durante 10 minutos	Parrilla	5		3	1-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* No precalentar	Parrilla + bandeja de horno	4		3	25-30

\* Dar la vuelta a los alimentos tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo



