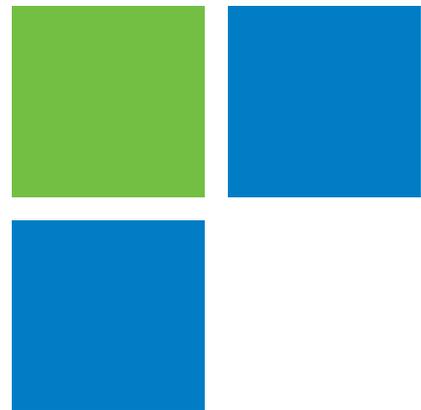




Manual de instrucciones



Placa de cocción

Placa de cozinhar

[es] Manual de usuario..... 3

[pt] Manual do utilizador..... 15

3EB712..

3EB714..

3EB715..

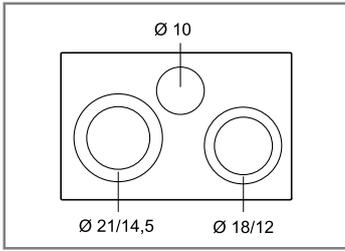
3EB720..

3EB721..

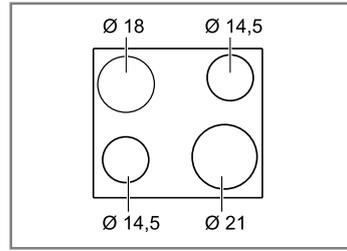


Por un mundo más cómodo

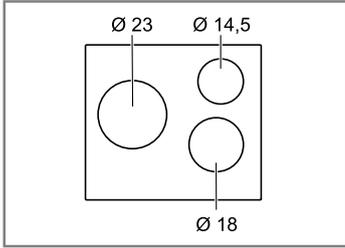
3EB712..



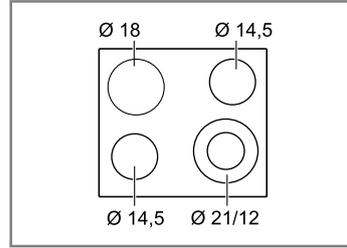
3EB720..



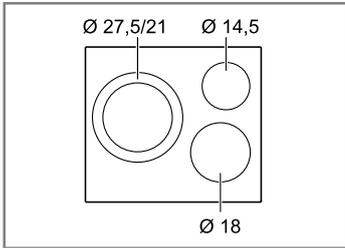
3EB714..



3EB721..



3EB715..



Para más información, consulte la Guía del usuario digital.



Tabla de contenidos

1	Seguridad	3
2	Evitar daños materiales	5
3	Protección del medio ambiente y ahorro	5
4	Familiarizándose con el aparato	7
5	Manejo básico	7
6	Seguro para niños	9
7	Funciones de programación del tiempo	10
8	Desconexión automática	11
9	Ajustes básicos	11
10	Cuidados y limpieza	12
11	Solucionar pequeñas averías	13
12	Eliminación	14
13	Servicio de Asistencia Técnica	14



1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones, el certificado de dispositivo y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.

- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta a una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente. Esto no se aplica en el caso de que se desactive el funcionamiento con los aparatos regulados por la norma EN 50615.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

1.4 Uso seguro

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- ▶ No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- ▶ No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

La superficie de cocción se calienta mucho.

- ▶ No colocar nunca objetos inflamables sobre la superficie de cocción o cerca de ella.
- ▶ No almacenar nunca objetos sobre la superficie de cocción.

El aparato se calienta.

- ▶ No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- ▶ No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

Los alimentos se pueden incendiar.

- ▶ Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Las rejillas protectoras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- ▶ No utilizar nunca rejillas protectoras para placas de cocción.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Si la superficie está rota, se debe desconectar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas. En este caso, no desconectar el aparato con el interruptor principal, sino mediante el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
→ *Página 14*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato. El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.
- ▶ No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción.

- ▶ Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

2 Evitar daños materiales

¡ATENCIÓN!

Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.

- ▶ Comprobar los recipientes.

La cocción en vacío puede dañar los recipientes de cocina o el aparato.

- ▶ No poner nunca ollas sin contenido ni dejar que se calienten vacías sobre una zona de cocción caliente.

Un recipiente de cocina mal situado puede ocasionar el sobrecalentamiento del aparato.

- ▶ No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre los elementos de mando o el marco de la placa de cocción.

La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.

- ▶ No dejar que caigan sobre la placa de cocción objetos duros o puntiagudos.

Los materiales no resistentes al calor se funden si se colocan sobre la zona de cocción caliente.

- ▶ No utilizar papel para horno.
- ▶ No utilizar papel de aluminio ni recipientes de plástico.

2.1 Vista general de los daños más frecuentes

Aquí encontrará los daños más frecuentes, así como consejos sobre cómo pueden evitarse.

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.
Manchas	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Rayaduras	Sal, azúcar o arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
Rayaduras	Bases rugosas de recipientes	Comprobar los recipientes.
Decoloración	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Decoloración	Desgaste por roce, p. ej., aluminio	Desplazar los recipientes levantándolos sin arrastrarlos.
Desconchaduras	Azúcar o sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos energía.

Seleccionar la zona de cocción adecuada para el tamaño de la olla. Colocar el recipiente de cocina centrado.

Utilizar recipientes cuyo diámetro de base coincida con el diámetro de la zona de cocción.

Consejo: Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Muchas veces, este es superior al diámetro de la base.

- Los recipientes de cocina que no coinciden o las placas de cocción que no están completamente cubiertas consumen mucha energía.

Tapar las ollas con la tapa adecuada.

- Cuando se cocina sin tapa, el aparato necesita bastante más energía.

Levantar la tapa lo menos posible.

- Cuando se levanta la tapa, se pierde mucha energía.

Utilizar una tapa de vidrio

- A través de la tapa de vidrio puede verse el interior de la olla sin tener que levantar la tapa.

Utilizar recipientes con bases planas.

- Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.

- Un recipiente de cocina grande con poco contenido requiere más energía para calentarse.

Al cocer, utilizar poca agua.

- Cuanta más agua haya en el recipiente de cocina, más energía se necesita para calentarlo.

Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.

- Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

Aprovechar el calor residual de la placa de cocción.
En los tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

- El calor residual no aprovechado aumenta el consumo de energía.

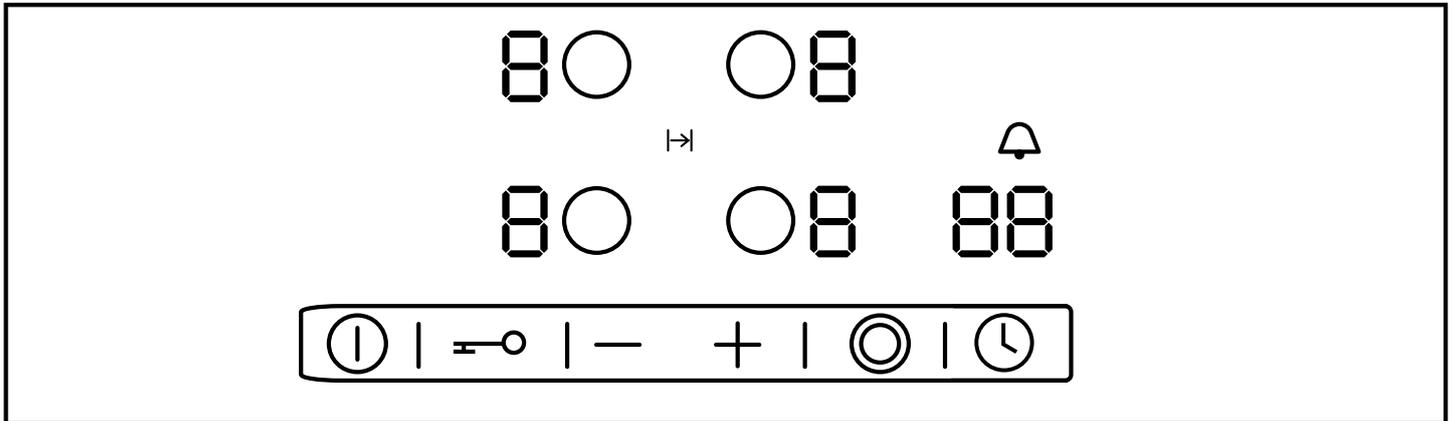
Encontrará la información del producto según el Reglamento (UE) 66/2014 en la tarjeta del aparato adjunta y en Internet, en la página del producto correspondiente a su aparato.

4 Familiarizándose con el aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. Las medidas correspondientes para las placas de cocción se encuentran en el resumen de los modelos. → *Página 2*

4.1 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.



4.2 Indicadores

Los indicadores señalan las funciones y los valores programados.

Indicador	Nombre
1-9	Niveles de potencia
H/h	Calor residual
88	Reloj temporizador

4.3 Campos táctiles

Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

Campo táctil	Nombre
ⓘ	Interruptor principal
—○	Seguro para niños
○	Seleccionar la zona de cocción
— +	Teclas de ajuste

Campo táctil	Nombre
⊙	Activación de las zonas
⌚	Reloj temporizador

Notas

- Mantener el panel de mando siempre seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y campos táctiles. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

4.4 Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual de dos fases en cada zona de cocción. No tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual esté iluminado.

Indicador	Significado
H	La zona de cocción mantiene el calor de forma que puede mantener calientes platos pequeños, o bien derretir una cobertura de chocolate.
h	La zona de cocción está muy caliente.

5 Manejo básico

5.1 Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal. Si se vuelve a encender el aparato durante los primeros 4 segundos después de haberlo apagado, la placa de cocción se enciende con los ajustes anteriores.

5.2 Encender la placa de cocción

- ▶ Pulsar ⓘ.
- ✓ Se enciende el señalizador luminoso situado sobre ⓘ.
- ✓ Los indicadores H se iluminan.

- ✓ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

5.3 Apagar la placa de cocción

La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen apagadas un tiempo (10-60 segundos).

- ▶ Pulsar ①.
- ✓ Se apaga el señalizador luminoso situado sobre ①.
- ✓ Los indicadores se apagan.
- ✓ Todas las zonas de cocción están desconectadas.
- ✓ El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

5.4 Ajustar las zonas de cocción

Para poder ajustar una zona de cocción, esta debe estar seleccionada.

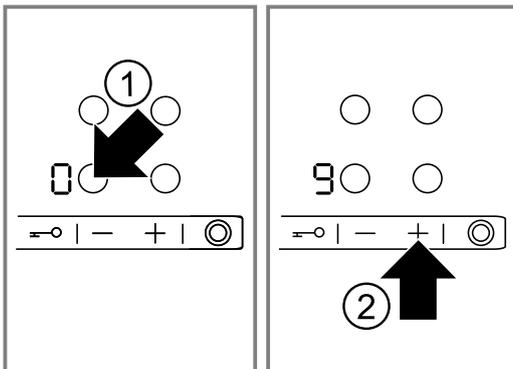
Ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

Nivel de potencia	
1	Potencia más baja
9	Potencia más alta
.	Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio, p. ej., 4. .

5.5 Ajustar los niveles de potencia

Requisito: La placa de cocción está encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con ○.
- ✓ En el indicador del nivel de potencia se ilumina ②.
2. En los siguientes 10 segundos pulsar + o -.



Se muestra el ajuste básico.

- + Nivel de potencia 9
- - Nivel de potencia 4

5.6 Cambiar los niveles de potencia

1. Seleccionar la zona de cocción con ○.
2. Pulsar + o - hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.

5.7 Apagar la zona de cocción

La zona de cocción puede apagarse de 2 formas.

1. Pulsar 2 veces ○.
- ✓ En el indicador del nivel de potencia aparece ③.

- ✓ Al cabo de 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.
- 2. Seleccionar la zona de cocción y pulsar + o - hasta que en el indicador de nivel de potencia aparezca ③.
- ✓ Al cabo de 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.

Nota: La última zona de cocción seleccionada permanece activada. Puede programar la zona de cocción sin necesidad de volverla a seleccionar.

5.8 Ajustes recomendados para la cocción

Aquí se ofrece una vista general de distintos platos con los niveles de potencia adecuados.

El tiempo de cocción varía en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos. El nivel de cocción lenta depende del recipiente para cocinar utilizado.

Indicaciones de preparación

- Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio rápido de la cocción.
- Remover de vez en cuando los platos espesos.
- Los alimentos que se asan a fuego fuerte o que sueltan mucho líquido deben cocinarse en porciones pequeñas.
- Consejos para ahorrar energía durante la cocción. → *Página 5*

Derretir

Plato	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-

Calentar o mantener caliente

Potaje, p. ej., potaje de lentejas	1-2	-
Leche ¹	1.-2.	-
Salchichas en agua ¹	3-4	-

¹ Preparar el alimento a fuego lento sin tapa.

Descongelar y calentar

Espinacas ultracongeladas	2.-3.	10-20
Gulasch ultracongelado	2.-3.	20-30

Cocer o hervir a fuego lento

Albóndigas, albóndigas de patata ^{1,2}	4.-5.	20-30
Pescado ^{1,2}	4-5	10-15
Salsa blanca, p. ej., bechamel	1-2	3-6
Salsas batidas, p. ej., salsa beronesa o salsa holandesa	3-4	8-12

¹ Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.

² Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.

Hervir, cocer al vapor o rehogar

Arroz con doble cantidad de agua	2-3	15-30
Arroz con leche	1.-2.	35-45
Patatas sin pelar	4-5	25-30
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25
Pasta ^{1, 2}	6-7	6-10
Potaje, sopa	3.-4.	15-60
Verduras, frescas	2.-3.	10-20
Verduras ultracongeladas	3.-4.	10-20
Alimentos cocinados en olla exprés	4-5	-

¹ Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.

² Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.

Estofar

Rollitos de carne	4-5	50-60
Estofado	4-5	60-100
Gulasch	2.-3.	50-60

Freír con poco aceite

Freír los platos sin tapa.

Escalopes al natural o empanados	6-7	6-10
Escalopes ultracongelados	6-7	8-12
Chuletas, al natural o empanada ¹	6-7	8-12
Bistec, 3 cm de grosor	7-8	8-12
Albóndigas de carne, 3 cm de grosor ¹	4.-5.	30-40
Hamburguesas, 2 cm de grosor ¹	6-7	10-20
Pechuga, 2 cm de grosor ¹	5-6	10-20

¹ Dar la vuelta al alimento varias veces.

Pechuga ultracongelada ¹	5-6	10-30
Pescado o filete de pescado al natural	5-6	8-20
Pescado o filete de pescado empanado	6-7	8-20
Pescado o filete de pescado empanado y ultracongelado, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12
Gambas, camarones	7-8	4-10
Verduras o setas frescas salteadas	7-8	10-20
Verduras o carne en tiras al estilo asiático	7.-8.	15-20
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3.-4.	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6

¹ Dar la vuelta al alimento varias veces.

Freír por inmersión

Freír los alimentos en porciones de 150-200 g en 1-2 l de aceite. Preparar los platos sin tapa.

Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas ultracongeladas	7-8	-
Carne, p. ej., pollo	6-7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras o setas empanadas o en masa de cerveza	5-6	-
Tempura		
Repostería, p. ej., buñuelos o fruta en masa de cerveza	4-5	-

6 Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción.

6.1 Activar el seguro para niños

Requisito: La placa de cocción está apagada.

- ▶ Mantener pulsada  aprox. 4 segundos.
- ✓ El indicador sobre el símbolo  se ilumina durante 10 segundos.
- ✓ La placa de cocción está bloqueada.

6.2 Desactivar el seguro para niños

- ▶ Mantener pulsada  aprox. 4 segundos.
- ✓ Se ha desactivado el bloqueo.

6.3 Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente al apagar la placa de cocción.

El seguro automático para niños puede activarse en los ajustes básicos. → *Página 11*

7 Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo con las que se puede ajustar una duración o un reloj avisador.

7.1 Duración

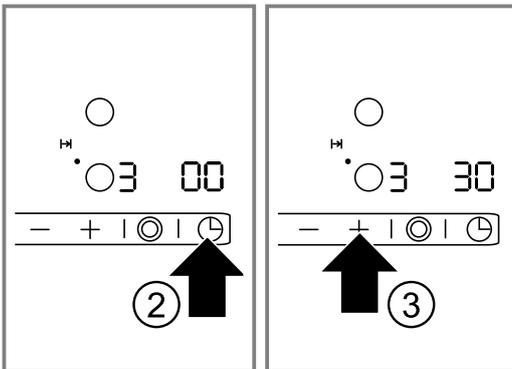
Introducir una duración de la cocción para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se apaga automáticamente cuando finaliza la duración.

Se puede programar una duración de hasta 99 minutos.

Ajustar la duración

Requisito: Se ha seleccionado la zona de cocción.

1. Ajustar el nivel de potencia.
 2. Pulsar \ominus .
- ✓ Se ilumina la lámpara indicadora de la zona de cocción $\text{I} \rightarrow \text{I}$. En el indicador del reloj temporizador se ilumina 00 .
3. Pulsar $+$ o $-$.



Se muestra el valor recomendado.

- $+$ 30 minutos.
- $-$ 10 minutos.

- ✓ Se inicia el transcurso de la duración programada. Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador aparecerá siempre la duración de la zona de cocción seleccionada.
- ✓ Una vez transcurrida la duración, la zona de cocción se apaga. Se escucha una señal y en el indicador se ilumina 00 durante 10 segundos.

Corregir o borrar el tiempo de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar $.$
3. Con $+$ o $-$ modificar la duración o ajustarla a 00 .

Apagar la señal del tiempo de cocción

La señal se puede apagar manualmente.

- ▶ Pulsar cualquier símbolo.
- ✓ Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Reloj temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar una duración para todas las zonas de cocción. La duración seleccionada empieza a transcurrir tras encender una zona de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente cuando finaliza la duración.

Apagar el reloj temporizador automático en los ajustes básicos. → *Página 11*

Consejo: El reloj temporizador automático es aplicable para todas las zonas de cocción. La duración puede reducirse o borrarse para una zona de cocción individual. → *Página 10*

7.2 Reloj avisador

Se puede fijar un tiempo de hasta 99 minutos y, una vez transcurrido este, suena una señal. El reloj avisador es independiente del resto de ajustes.

Programar el reloj temporizador de cocina

1. Encender el reloj temporizador de cocina. El reloj temporizador de cocina se puede encender de 2 formas diferentes.

Si se ha seleccionado la zona de cocción.	Pulsar \ominus dos veces en un plazo de 10 segundos.
---	--

Si no se ha seleccionado la zona de cocción.	Pulsar \ominus .
--	--------------------

- ✓ Se ilumina el señalizador luminoso situado junto a A .
2. Ajustar el tiempo con $+$ o $-$.
- ✓ El tiempo comienza a transcurrir.
 - ✓ Cuando finaliza el tiempo ajustado, suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina 00 . El indicador se apaga transcurridos 10 segundos.

Mostrar tiempo

- ▶ Seleccionar el reloj avisador con \ominus .
- ✓ El tiempo se muestra durante 10 segundos.

Corregir el tiempo

1. Seleccionar el reloj temporizador de cocina con \ominus .
2. Ajustar el tiempo deseado con $+$ o $-$.

Desconectar la señal del avisador

La señal se puede desconectar manualmente.

- ▶ Pulsar cualquier campo táctil.
- ✓ El indicador se apaga y el tono de aviso finaliza.

8 Desconexión automática

Si los ajustes de una zona de cocción no se modifican durante un tiempo prolongado, se activa la desconexión automática.

El momento en que se desconecta la zona de cocción depende del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

La resistencia de la placa de cocción se desactiva. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna *FB* y el indicador de calor residual *H/h*.

9 Ajustes básicos

El aparato se puede adaptar a sus necesidades.

9.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí obtendrá una vista general de los ajustes básicos y los valores predeterminados de fábrica.

Indicador	Selección
<i>c</i> <i>!</i>	Seguro automático para niños <i>!</i> – Desactivado ¹ <i>!</i> – Activado <i>!</i> – Seguro automático y manual para niños desactivados.
<i>c</i> <i>!</i>	Tono de aviso <i>!</i> – Señal de confirmación y señal de error desactivadas. La señal del interruptor principal sigue activada. <i>!</i> – Solo señal de error activada. <i>!</i> – Solo señal de confirmación activada. <i>!</i> – Señal de confirmación y señal de error activadas. ¹
<i>c</i> <i>5</i>	Reloj temporizador automático <i>5</i> – Desactivado. ¹ <i>5</i> – Duración tras la cual se apagan las zonas de cocción.
<i>c</i> <i>5</i>	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador <i>5</i> – 10 segundos. ¹ <i>5</i> – 30 segundos. <i>5</i> – 1 minuto.
<i>c</i> <i>7</i>	Conexión de las resistencias <i>7</i> – Desactivada <i>7</i> – Activada <i>7</i> – Último ajuste antes de apagar la zona de cocción. ¹

¹ Ajuste de fábrica

8.1 Seguir cocinando después de la desconexión automática

1. Pulsar cualquier campo táctil.
 ✓ El indicador se apaga.
2. Ajustar de nuevo.

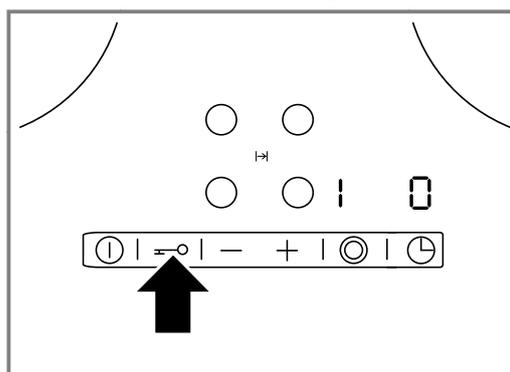
Indicador	Selección
<i>c</i> <i>5</i>	Tiempo de selección de las zonas de cocción <i>5</i> – Ilimitado: la zona de cocción seleccionada por última vez puede programarse siempre sin necesidad de volver a seleccionarla. ¹ <i>5</i> – Se puede ajustar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección. Transcurrido ese tiempo se deberá seleccionar de nuevo la zona de cocción antes de realizar los ajustes.
<i>c</i> <i>!</i>	Volver al ajuste de fábrica <i>!</i> – Desactivado. ¹ <i>!</i> – Activado.

¹ Ajuste de fábrica

9.2 Modificar el ajuste básico

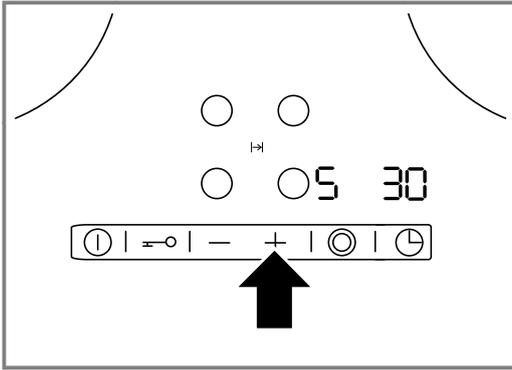
Requisito: La placa de cocción está apagada.

1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos mantener pulsado  durante 4 segundos.



- ✓ En la pantalla de la izquierda parpadean de forma alterna *c* y *!*.
 - ✓ En la pantalla de la derecha se ilumina *!*.
3. Pulsar repetidamente  hasta que en la pantalla izquierda aparezca el indicador deseado.

4. Ajustar el valor deseado con + o -.



5. Mantener pulsada  durante 4 segundos.

✓ El ajuste está activado.

Consejo: Para salir de los ajustes básicos sin guardar, apagar la placa de cocción con . Encender otra vez la placa de cocción y ajustarla de nuevo.

10 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

10.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza y rasquetas de vidrio apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en nuestra tienda online o en el comercio especializado.

¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar nunca productos de limpieza inadecuados.

Productos de limpieza inadecuados

- Detergente sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos de limpieza agresivos como espray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión y máquinas de limpieza a vapor

10.2 Limpiar la vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción después de cada uso para que los restos del cocinado no se peguen.

Nota: Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 12*

Requisito: La placa de cocción está fría.

1. Eliminar la suciedad resistente con una rasqueta de vidrio.
2. Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica.
Deben tenerse en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje del limpiador.

Consejo: Con una esponja especial para vitrocerámica pueden conseguirse buenos resultados de limpieza.

10.3 Limpiar el marco de la placa de cocción

Limpiar el marco de la placa de cocción después de cada uso en caso de que haya suciedad o manchas encima.

Notas

- Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 12*
 - No utilizar ninguna rasqueta de vidrio.
1. Limpiar el marco de la placa de cocción con agua caliente con un poco de jabón y un paño suave. Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
 2. Secar con un paño suave.

11 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona.

- ▶ Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria.

- ▶ Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

11.1 Indicaciones en la pantalla de visualización

Fallo	Causa y resolución de problemas
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. 2. Comprobar mediante otros aparatos eléctricos si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o hay objetos encima. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
F2	Varias zonas de cocción han utilizado una potencia alta durante mucho tiempo al cocinar. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico. <ol style="list-style-type: none"> 1. Esperar un tiempo. 2. Pulsar cualquier campo táctil. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F4	A pesar de la desconexión con F2 , el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción. <ol style="list-style-type: none"> 1. Esperar un tiempo. 2. Pulsar cualquier campo táctil. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F5 y el nivel de potencia parpadean alternadamente. Suena un tono de aviso.	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirar dicho recipiente. ✓ El indicador se apaga poco después.
F5 y tono de aviso	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico. <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar dicho recipiente. 2. Esperar un tiempo. 3. Pulsar cualquier campo táctil. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F8	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado automáticamente. La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.

Fallo	Causa y resolución de problemas
dE y las zonas de cocción no se calientan	El modo demo está activado. <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles. 2. En los siguientes 3 minutos pulsar cualquier campo táctil.
Aparece un mensaje con "E" en la pantalla, p. ej., E0111.	El sistema electrónico ha detectado un fallo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar y volver a conectar el aparato. ✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. 2. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 14

12 Eliminación

Aquí se explica cómo desechar correctamente los aparatos usados.

12.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

- ▶ Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
 Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

13 Servicio de Asistencia Técnica

Si existen preguntas relativas al funcionamiento, si no se puede subsanar una avería en el aparato o si éste debe repararse, dirigirse al servicio de asistencia técnica.

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

13.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características se encuentra en:

- la tarjeta del aparato.
- parte inferior de la placa de cocción.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

Para obter mais informações, consulte o Guia do usuário digital.



Índice

1	Segurança	15
2	Evitar danos materiais	16
3	Proteção do meio ambiente e poupança	17
4	Familiarização	18
5	Operação base	18
6	Fecho de segurança para crianças	20
7	Funções de tempo	21
8	Desligar automático	21
9	Regulações base	22
10	Limpeza e manutenção	23
11	Eliminar anomalias	23
12	Eliminação	24
13	Serviço de Assistência Técnica	25



1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções, o certificado do aparelho e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.

- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- Com um temporizador externo ou um telecomando em separado. Isto não se aplica para o caso de o funcionamento ser desligado pelos aparelhos incluídos na norma EN 50615.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

1.4 Utilização segura

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Cozinhar sem vigilância em fogões com gordura ou óleo pode ser perigoso e dar origem a incêndios.

- ▶ Nunca deixe óleos e gorduras quentes sem vigilância.
- ▶ Nunca tente apagar um fogo com água, deve desligar o aparelho e, em seguida, cobrir as chamas, p. ex., com uma tampa ou uma manta de amianto.

A superfície de cozedura fica muito quente.

- ▶ Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a superfície de cozedura ou próximo desta.
- ▶ Nunca guarde objetos sobre o superfície de cozedura.

O aparelho atinge temperaturas altas.

- ▶ Não guarde objetos inflamáveis ou latas de spray em gavetas diretamente por baixo da placa de cozinhar.

As tampas para a placa de cozinhar podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

- ▶ Não utilize tampas para a placa de cozinhar.

Os alimentos podem incendiar-se.

- ▶ O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo curto deve ser continuamente vigiado.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes; em particular, um aro da placa de cozinhar eventualmente existente.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Grelhas de proteção do fogão podem dar origem a acidentes.

- ▶ Nunca utilize grelhas de proteção do fogão.

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

As reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo elétrico deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por técnicos qualificados.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Se a superfície estiver rompida, deve desligar o aparelho para evitar um possível choque elétrico. Para o efeito, não desligue o aparelho no interruptor principal, mas sim através do disjuntor no quadro eléctrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 25*

A penetração de humidade pode causar choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho. O isolamento dos cabos de eletrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho.
- ▶ Nunca coloque o cabo de ligação de eletrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

As panelas podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base da panela e a zona de cozinhar.

- ▶ Mantenha a zona de cozinhar e a base da panela sempre secas.

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

2 Evitar danos materiais

ATENÇÃO!

As bases ásperas de tachos ou frigideiras riscam a vitrocerâmica.

- ▶ Verifique os recipientes.

Cozinhar em vazio pode danificar os recipientes para cozinhar ou o aparelho.

- ▶ Nunca coloque tachos sem conteúdo sobre uma zona de cozinhar quente ou nunca cozinhe em vazio.

Recipientes para cozinhar mal posicionados podem provocar um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Nunca coloque frigideiras ou tachos quentes sobre os elementos de comando ou o aro da placa de cozinhar.

A queda de objetos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.

- ▶ Não deixe cair objetos duros ou afiados sobre a placa de cozinhar.

Os materiais não resistentes ao calor derretem se colocados na zona de cozinhar quente.

- ▶ Não utilize folhas de proteção para fogões.
- ▶ Não utilize folha de alumínio nem recipientes de plástico.

2.1 Visão geral dos danos mais frequentes

Aqui encontra os danos mais frequentes e sugestões sobre como estes podem ser evitados.

Dano	Causa	Medida
Nódoas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.

Dano	Causa	Medida
Nódoas	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
Riscos	Sal, açúcar ou areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada de trabalho ou zona de arrumação.
Riscos	Bases ásperas de tachos ou frigideiras	Verifique os recipientes.
Alteração da cor	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
Alteração da cor	Fricção dos tachos, por ex., alumínio	Levante os tachos ou as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar ou alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupança de energia

Se respeitar as seguintes indicações, o aparelho consome menos energia.

Selecione a zona para cozinhar adequada ao tamanho do tacho. Posicione o recipiente para cozinhar centrado.

Utilize recipientes cujo diâmetro de fundo corresponda ao diâmetro da zona de cozinhar.

Dica: Os fabricantes de recipientes indicam muitas vezes o diâmetro superior do tacho. Normalmente, este é superior ao diâmetro do fundo.

- Recipientes para cozinhar inadequados ou zonas de cozinhar não cobertas na totalidade consomem muita energia.

Tape os tachos com uma tampa adequada.

- Se cozinhar sem tampa, o aparelho necessita claramente de mais energia.

Levante a tampa o menos possível.

- Quando levanta a tampa, perde-se muita energia.

Utilize uma tampa de vidro.

- Com uma tampa de vidro pode ver para dentro do tacho sem levantar a tampa.

Utilize tachos e frigideiras com fundos planos.

- Fundos irregulares aumentam o consumo de energia.

Utilize recipientes para cozinhar adequados à quantidade de alimentos.

- Um recipiente para cozinhar grande com pouco conteúdo necessita de mais energia para aquecer.

Cozinhe com pouca água.

- Quanto mais água se encontrar no recipiente para cozinhar, mais energia é necessária para aquecer.

Mude atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa.

- Se a potência de continuação de cozedura estiver demasiado alta, acaba por desperdiçar energia.

Utilize o calor residual da placa de cozinhar. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

- O calor residual não utilizado aumenta o consumo de energia.

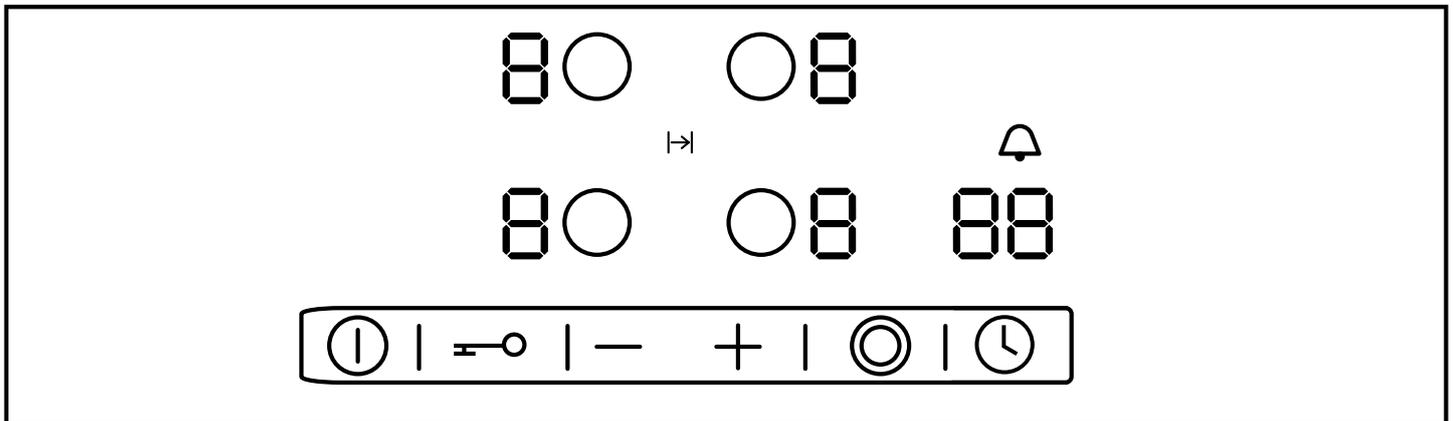
Pode encontrar informações sobre o produto de acordo com a norma (UE) 66/2014 no folheto do aparelho em anexo e na Internet, na página de produto do seu aparelho.

4 Familiarização

As instruções de serviço são válidas para diversas placas de cozinhar. Pode consultar as dimensões das respetivas placas de cozinhar na visão geral dos modelos. → *Página 2*

4.1 Painel de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.



4.2 Apresentar

As indicações apresentam os valores e as funções ajustados.

Indicação	Nome
1-9	Potências de cozedura
H/h	Calor residual
88	Temporizador

4.3 Zonas táteis

Os campos táteis são superfícies sensíveis ao toque. Para selecionar uma função, toque no campo correspondente.

Zona tátil	Nome
①	Interruptor principal
—○	Fecho de segurança para crianças
○	Seleção da zona de cozinhar
— +	Campos de regulação

Zona tátil	Nome
◎	Ativação das zonas de cozinhar
🕒	Temporizador

Notas

- Mantenha o painel de comandos sempre seco. A humidade prejudica o seu funcionamento.
- Não aproxime os tachos das indicações e das zonas táteis. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

4.4 Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual com dois níveis para cada zona de cozinhar. Não toque na zona de cozinhar enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

Indicação	Significado
H	A zona de cozinhar está tão quente que pode manter pratos pequenos quentes ou derreter coberturas.
h	A zona de cozinhar está muito quente.

5 Operação base

5.1 Ligar ou desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada através do interruptor principal.

Se voltar a ligar o aparelho nos primeiros 4 segundos depois de o ter desligado, a placa de cozinhar entra em funcionamento com as regulações anteriores.

5.2 Ligar a placa de cozinhar

- ▶ Toque em ①.
- ✓ A lâmpada indicadora por cima de ① acende-se.
- ✓ As indicações 88 acendem-se.
- ✓ A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

5.3 Desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas há algum tempo (10-60 segundos).

- ▶ Toque em ①.
- ✓ A lâmpada indicadora apaga-se com ①.
- ✓ As indicações apagam-se.
- ✓ Todas as zonas de cozinhar estão desligadas.
- ✓ A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

5.4 Regulação das zonas de cozinhar

Para poder regular uma zona de cozinhar, esta tem de estar selecionada.

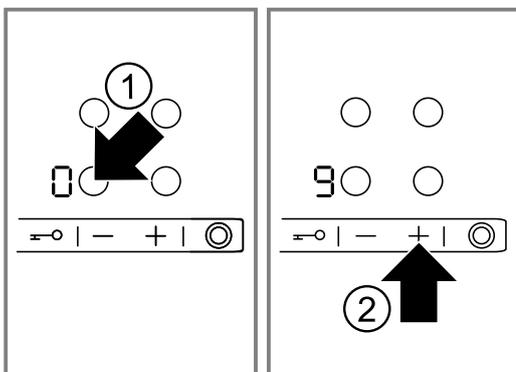
Ajuste as potências de cozedura desejadas na zona de regulação.

Potência de cozedura	
1	potência mínima
9	potência máxima
.	Cada potência de cozedura tem um nível intermédio, p. ex. 4.

5.5 Regular as potências de cozedura

Requisito: A placa de cozinhar está ligada.

1. Selecione a zona de cozinhar com ○.
- ✓ Na indicação da potência de cozedura acende-se □.
2. Nos próximos 10 segundos toque em + ou -.



A regulação base aparece.

- + Potência de cozedura 9
- - Potência de cozedura 4

5.6 Alterar as potências de cozedura

1. Selecione a zona de cozinhar com ○.
2. Toque em + ou - até aparecer a potência de cozedura desejada.

5.7 Desligar a zona de cozinhar

Pode desligar a zona de cozinhar de 2 maneiras diferentes.

1. Toque em ○ 2 vezes.
- ✓ No campo de indicação da potência de cozedura aparece □.
- ✓ Após 10 segundos aparece a indicação de calor residual.

2. Selecione a zona de cozinhar e toque em + ou - até que apareça □ no campo de indicação da potência de cozedura.
- ✓ Após 10 segundos aparece a indicação de calor residual.

Nota: A zona de cozinhar regulada pela última vez permanece ativada. Pode regular a zona de cozinhar sem ter de selecioná-la de novo.

5.8 Regulações recomendadas para cozinhar

Aqui obtém uma visão geral de diferentes pratos com as potências de cozedura adequadas.

O tempo de cozedura varia em função do tipo, do peso, da espessura e da qualidade dos alimentos. A potência de continuação de cozedura depende dos recipientes para cozinhar utilizados.

Indicações de preparação

- Para iniciar a cozedura, utilize a potência de cozedura 9.
- Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.
- Aloure os alimentos muito alourados ou que libertam muito líquido ao alourar em várias doses pequenas.
- Sugestões para cozer com poupança de energia.
→ *Página 17*

Derreter

Prato	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Chocolate, cobertura	1-1.	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-

Aquecer ou manter quente

Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1-2	-
Leite ¹	1.-2.	-
Salsichas em água ¹	3-4	-

¹ Confeccione os alimentos sem tampa.

Descongelar e aquecer

Espinafres, ultracongelados	2.-3.	10-20
Carne de vaca guisada, ultracongelada	2.-3.	20-30

Escaldar ou cozer lentamente

Bolinhos de batata escalfados, bolinhos de batata ^{1,2}	4.-5.	20-30
Peixe ^{1,2}	4-5	10-15
Molho branco, p. ex. molho bechamel	1-2	3-6

¹ Leve a água a ferver com a tampa colocada.

² Continue a cozer os alimentos sem tampa.

Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise ou molho holandês	3-4	8-12
---	-----	------

¹ Leve a água a ferver com a tampa colocada.
² Continue a cozer os alimentos sem tampa.

Cozer, cozinhar a vapor ou estufar

Arroz com o dobro da quantidade de água	2-3	15-30
Arroz doce	1.-2.	35-45
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30
Batatas cozidas	4-5	15-25
Massas alimentícias, massa ^{1, 2}	6-7	6-10
Guisado, sopa	3.-4.	15-60
Legumes, frescos	2.-3.	10-20
Legumes, ultracongelados	3.-4.	10-20
Alimentos na panela de pressão	4-5	-

¹ Leve a água a ferver com a tampa colocada.
² Continue a cozer os alimentos sem tampa.

Estufar

Rolinhos de carne	4-5	50-60
Carne estufada	4-5	60-100
Carne de vaca guisada	2.-3.	50-60

Assar com pouco óleo

Assar os pratos sem tampa.

Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10
Escalopes, ultracongelados	6-7	8-12
Costeletas, simples ou panadas ¹	6-7	8-12
Bife, 3 cm de espessura	7-8	8-12
Almôndegas, 3 cm de espessura ¹	4.-5.	30-40
Hambúrguer, 2 cm de espessura ¹	6-7	10-20

¹ Vire várias vezes os alimentos.

Peito de aves, 2 cm de espessura ¹	5-6	10-20
Peito de aves, ultracongelado ¹	5-6	10-30
Peixe ou filete de peixe, simples	5-6	8-20
Peixe ou filete de peixe, panado	6-7	8-20
Peixe ou filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12
Gambas, camarão	7-8	4-10
Legumes ou cogumelos frescos, salteados	7-8	10-20
Legumes ou carne em tiras à oriental	7.-8.	15-20
Refeições de frigideira, ultracongeladas	6-7	6-10
Panquecas	6-7	contínuo
Omelete	3.-4.	contínuo
Ovos estrelados	5-6	3-6

¹ Vire várias vezes os alimentos.

Fritar

Fritar os alimentos em doses com 150-200 g por dose em 1 a 2 l de óleo. Preparar os pratos sem tampa.

Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas ou nuggets de frango	8-9	-
Croquetes, ultracongelados	7-8	-
Carne, p. ex. frango	6-7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	5-6	-
Legumes ou cogumelos, panados ou em massa de cerveja	5-6	-
Tempura		
Bolos pequenos, p. ex., sonhos ou bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-

6 Fecho de segurança para crianças

Com o fecho de segurança para crianças evita que crianças liguem a placa de cozinhar.

6.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

- ▶ Mantenha premido durante aprox. 4 segundos.
- ✓ A indicação por cima de acende-se durante 10 segundos.
- ✓ A placa de cozinhar está bloqueada.

6.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

- ▶ Mantenha premido durante aprox. 4 segundos.
- ✓ O bloqueio está desativado.

6.3 Fecho de segurança para crianças automático

Com esta função, o fecho de segurança para crianças é ligado automaticamente quando desliga a placa de cozinhar.

Pode ativar o fecho de segurança para crianças automático nas regulações base. → *Página 22*

7 Funções de tempo

O seu aparelho possui diferentes funções de tempo com as quais pode regular um tempo de duração ou um temporizador.

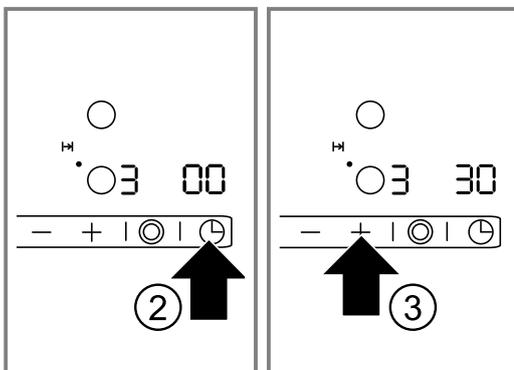
7.1 Tempo de duração

Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar pretendida. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente depois de o tempo de duração terminar. Pode regular um tempo de duração até 99 minutos.

Regular o tempo de duração

Requisito: A zona de cozinhar está selecionada.

1. Regular a potência de cozedura.
2. Toque em .
- ✓ A lâmpada indicadora da zona de cozinhar acende-se com . Na indicação do temporizador, acende-se .
3. Toque em + ou -.



É apresentado o valor sugerido.

- + 30 minutos.
- - 10 minutos.
- ✓ O tempo de duração entra em contagem decrescente. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, é indicado o tempo de duração da zona de cozinhar selecionada.
- ✓ Terminado o tempo de duração, a zona de cozinhar desliga-se. Ouve-se um sinal sonoro e na indicação acende-se  durante 10 segundos.

Corrigir ou anular o tempo de duração

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque em .
3. Altere o tempo de duração com + ou - ou regule-o para .

Desligar o sinal de tempo de duração

Pode desligar o sinal manualmente.

- ▶ Toque num símbolo à escolha.
- ✓ As indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de soar.

Temporizador automático

Esta função permite-lhe selecionar previamente um tempo de duração para todas as zonas de cozinhar. Sempre que ligar uma zona de cozinhar, começa a decorrer o tempo de duração pré-selecionado. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente depois de o tempo de duração terminar.

O temporizador automático é ligado nas regulações base. → *Página 22*

Dica: O temporizador automático aplica-se a todas as zonas de cozinhar. Pode reduzir ou apagar o tempo de duração para uma zona de cozinhar individual. → *Página 21*

7.2 Alarme de cozinha

Pode regular um tempo até 99 minutos, após os quais é emitido um sinal sonoro. O alarme de cozinha é independente de todas as outras regulações.

Regular o alarme de cozinha

1. Ligue o alarme de cozinha.
Pode ligar o alarme de cozinha de 2 formas diferentes.

Com zona de cozinhar selecionada.	Toque duas vezes em  dentro de 10 segundos.
Com zona de cozinhar não selecionada.	Toque em  .

- ✓ O indicador luminoso ao lado de  acende-se.
- 2. Regule o tempo com + ou -.
- ✓ O tempo começa a decorrer.
- ✓ Quando o tempo termina, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador, acende-se . Decorridos 10 segundos, a indicação apaga-se.

Indicar o tempo

- ▶ Selecione o alarme de cozinha com .
- ✓ O tempo é indicado durante 10 segundos.

Corrigir o tempo

1. Selecione o alarme de cozinha com .
2. Regule o tempo desejado com o símbolo + ou -.

Desligar o sinal do alarme

Pode desligar o sinal manualmente.

- ▶ Toque num campo tátil à escolha.
- ✓ A indicação apaga-se e o sinal sonoro desliga-se.

8 Desligar automático

Se não alterar as regulações de uma zona de cozinhar há muito tempo, o desligar automático é ativado. O momento em que a zona de cozinhar é desligada depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

O aquecimento da zona de cozinhar desliga-se. Na indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente *FB* e a indicação de calor residual *H/h*.

8.1 Continuar a cozinhar após o desligamento automático

1. Toque num campo tátil à escolha.
- ✓ A indicação apaga-se.
2. Efetue uma nova regulação.

9 Regulações base

Pode regular o seu aparelho de acordo com as suas necessidades.

9.1 Vista geral das regulações base

Aqui obtém uma vista geral das regulações base e dos valores predefinidos de fábrica.

Indica- Seleção

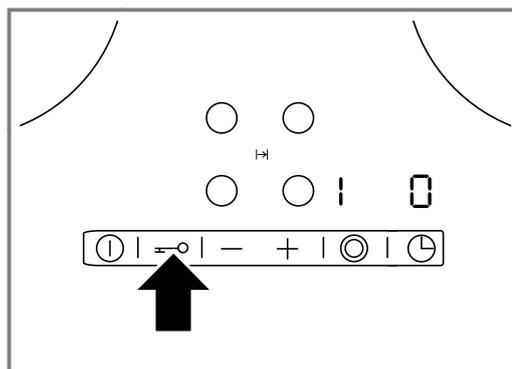
c 1	<p>Fecho de segurança para crianças automático</p> <p>0 – Desligado¹</p> <p>1 – Ligado</p> <p>2 – Fecho de segurança para crianças manual e automático desligados.</p>
c 2	<p>Sinais sonoros</p> <p>0 – Sinal de confirmação e sinal de utilização incorreta desligados. O sinal do interruptor principal permanece ligado.</p> <p>1 – Apenas o sinal de utilização incorreta está ligado.</p> <p>2 – Apenas o sinal de confirmação está ligado.</p> <p>3 – Sinal de confirmação e sinal de utilização incorreta estão ligados.¹</p>
c 5	<p>Temporizador automático</p> <p>00 – Desligado.¹</p> <p>1-99 – Tempo de duração após o qual as zonas de cozinhar se desligam.</p>
c 6	<p>Tempo de duração do sinal de fim do temporizador</p> <p>1 – 10 segundos.¹</p> <p>2 – 30 segundos.</p> <p>3 – 1 minuto.</p>
c 7	<p>Ativação dos elementos de aquecimento</p> <p>0 – Desligado</p> <p>1 – Ligado</p> <p>2 – A última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada.¹</p>
c 9	<p>Tempo de seleção das zonas de cozinhar</p> <p>0 – Ilimitado: pode regular sempre a última zona de cozinhar selecionada sem ter de selecioná-la de novo.¹</p> <p>1 – Pode ajustar a última zona de cozinhar selecionada dentro de 10 segundos após a seleção. A seguir, precisa de selecionar a zona de cozinhar novamente antes da regulação.</p>
c 0	<p>Repor as definições de fábrica</p> <p>0 – Desligado¹</p> <p>1 – Ligado</p>

¹ Definições de fábrica

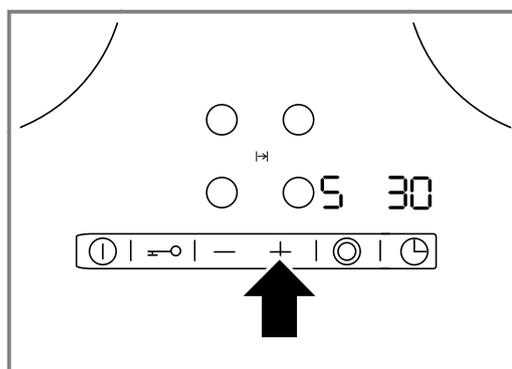
9.2 Alterar a regulação base

Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos próximos 10 segundos, toque em  durante 4 segundos.



- ✓ No visor da esquerda, piscam alternadamente c e 1.
 - ✓ No visor da direita acende-se 0.
3. Toque várias vezes em  até aparecer a indicação desejada no visor esquerdo.
 4. Regule o valor desejado com + ou -.



5. Mantenha  premido durante 4 segundos.
- ✓ A regulação está ativada.

Dica: Para sair das regulações base sem guardar, desligue a placa de cozinhar com . Volte a ligar a placa de cozinhar e regule novamente.

10 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

10.1 Produto de limpeza

Os produtos de limpeza e raspadores para vidro adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica, na loja online ou no comércio.

ATENÇÃO!

Os produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho.

- ▶ Nunca utilize produtos de limpeza inadequados.

Produtos de limpeza inadequados

- Detergente não diluído
- Detergente para máquinas de lavar loiça;
- Detergentes abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, p. ex., spray limpafornos ou produtos para a remoção de manchas
- Esponjas com face abrasiva
- Aparelhos de limpeza a alta pressão e aparelhos com jato de vapor

10.2 Limpar a vitrocerâmica

Limpe a placa de cozinhar após cada utilização, para que os restos de comida não queimem.

Nota: Observe as informações relativas aos produtos de limpeza inadequados. → *Página 23*

Requisito: A placa de cozinhar está arrefecida.

1. Remova a sujidade mais resistente com um raspador para vidros.
2. Limpe a placa de cozinhar com um produto de limpeza adequado para vitrocerâmica. Tenha em atenção as indicações de limpeza que se encontram na embalagem do produto de limpeza.

Dica: Pode obter bons resultados de limpeza com uma esponja especial para vitrocerâmica.

10.3 Limpar o aro da placa de cozinhar

Limpe o aro da placa de cozinhar após a utilização, quando este tiver sujidade ou manchas.

Notas

- Observe as informações relativas aos produtos de limpeza inadequados. → *Página 23*
 - Não utilize o raspador de vidros.
1. Limpe o aro da placa de cozinhar numa solução quente à base de detergente e com um pano macio. Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.
 2. Secar com um pano macio.

11 Eliminar anomalias

As pequenas anomalias do aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência Técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

AVISO – Risco de ferimentos!

As reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

AVISO – Risco de choque elétrico!

As reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo elétrico deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por técnicos qualificados.

AVISO – Risco de queimaduras!

O disco aquece, mas a indicação não está a funcionar.

- ▶ Desligue o disjuntor no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica.

AVISO – Risco de incêndio!

A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente.

- ▶ Desligue o disjuntor no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica.

11.1 Indicações no painel de indicações

Avaria	Causa e diagnóstico
Nenhuma	Faltou a alimentação elétrica. <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique o disjuntor do aparelho no quadro elétrico. 2. Verifique noutros aparelhos elétricos se existe uma falha da corrente elétrica.
Todas as indicações piscam	O painel de comandos está molhado ou existem objetos em cima deste. ▶ Seque o painel de comando ou retire o objecto.
F2	Em várias zonas de cozinhar, cozinhou-se com elevada potência durante um período de tempo prolongado. A zona de cozinhar foi desligada para proteção do sistema eletrónico. <ol style="list-style-type: none"> 1. Aguarde algum tempo. 2. Toque num campo tátil à escolha. ✓ Quando a mensagem já não for visível, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
F4	Apesar da desativação através de F2 , o sistema eletrónico continuou a aquecer. Por isso, todas as zonas de cozinhar foram desligadas. <ol style="list-style-type: none"> 1. Aguarde algum tempo. 2. Toque num campo tátil à escolha. ✓ Quando a mensagem já não for visível, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
F5 e a potência de cozedura piscam alternadamente. Soa um sinal sonoro.	Tacho quente na zona do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer. ▶ Remova o tacho. ✓ A indicação apaga-se pouco tempo depois.
F5 e sinal sonoro	Tacho quente na zona do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada. <ol style="list-style-type: none"> 1. Remova o tacho. 2. Aguarde algum tempo. 3. Toque num campo tátil à escolha. ✓ Quando a mensagem já não for visível, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
F8	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se automaticamente. Pode voltar a ligar a zona de cozinhar imediatamente.
dE e zonas de cozinhas não aquecem	O modo de demonstração está ativado. <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o aparelho da corrente elétrica durante 30 segundos, desligando o disjuntor na caixa de fusíveis. 2. Toque num campo tátil à escolha nos próximos 3 minutos.
No visor aparece uma mensagem com "E", p. ex. E0111.	O sistema eletrónico detetou uma anomalia. <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o aparelho e volte a ligá-lo. 2. Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se. ✓ Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → "Serviço de Assistência Técnica", Página 25

12 Eliminação

Aqui fica a saber como eliminar corretamente aparelhos usados.

12.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

- ▶ Elimine o aparelho de forma ecológica.
Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

13 Serviço de Assistência Técnica

Se tiver dúvidas relativas à utilização, se não lhe for possível eliminar uma anomalia no aparelho ou se for necessário proceder a uma reparação, contacte a nossa Assistência Técnica.

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

13.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho.

A placa de características encontra-se:

- no folheto do aparelho.
- no lado inferior da placa de cozinhar.

Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

Balay, más contigo que nunca



Registra tus electrodomésticos en www.balay.es/balay-contigo y disfruta de un sinfín de beneficios como estos:

-  **Ofertas, descuentos y promociones** en exclusiva.
-  **Trucos** para sacar partido a tu electrodoméstico.
-  **Consulta y descarga de manuales** de instrucciones.



Todo lo que necesites para tu electrodoméstico, a un clic. Entra en www.balay.es/tienda y encuentra:

-  **Repuestos y accesorios originales.**
-  **Productos de limpieza y mantenimiento testados por Balay.**
-  **Un outlet con increíbles descuentos de hasta el 40%.**



Estamos a tu lado siempre que nos necesites:

-  **Servicio Tranquilidad Balay:** Podrás disfrutar de 3 años adicionales al terminar los 2 años de garantía de tu electrodoméstico.
-  **Atención telefónica las 24 horas, los 7 días de la semana:** **976 305 712** y posibilidad de solicitar online la visita de un técnico en balay.es
-  **Mejor precio garantizado.**
-  **Dos años de garantía en reparaciones.**

N.I.F.: A-28893550

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.balay.es

Síguenos en:



3EB712., 3EB714., 3EB715., 3EB720., 3EB721..



9001596223 (020307)
es, pt

manual de instrucciones

3HB2010.0
Horno

es Instrucciones de uso

Índice

	Uso correcto del aparato	3		¿Qué hacer en caso de avería?	17
	Indicaciones de seguridad importantes	3		Tabla de averías	17
	En general	3		Sustitución de la lámpara del techo del interior del aparato	18
	Lámpara halógena	4		Servicio de Asistencia Técnica	18
	Causas de los daños	5		Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 18	
	En general	5		Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	19
	Instalación y conexión	5		Advertencias de carácter general	19
	Conexión eléctrica	5		Repostería	20
	Medidas de seguridad durante el transporte	6		Gratinados	23
	Protección del medio ambiente	6		Aves, carne y pescado	23
	Ahorro de energía	6		Verduras y guarniciones	26
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	7		Yogur	26
	Presentación del aparato	8		Presencia de acrilamida en alimentos	27
	Panel de mando	8		Desecar	27
	Reloj avisador	8		Dejar levar la masa	28
	Tipos de calentamiento y funciones	9		Descongelar	28
	Temperatura	9		Comidas normalizadas	29
	Interior del horno	10			
	Accesorios	10			
	Accesorios suministrados	10			
	Introducir los accesorios	10			
	Accesorios especiales	11			
	Antes del primer uso	12			
	Limpiar el interior del horno y los accesorios	12			
	Manejo del aparato	12			
	Encender y apagar el horno	12			
	Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura	12			
	Calentamiento rápido	13			
	Limpieza	13			
	Productos de limpieza apropiados	13			
	Mantener limpio el aparato	14			
	Rejillas	15			
	Descolgar y colgar las rejillas	15			
	Puerta del aparato	16			
	Descolgar y colgar la puerta del horno	16			
	Montaje y desmontaje del cristal de la puerta	16			
	Seguro adicional para puerta	17			

Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje integrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión. Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato. → "Accesorios" en la página 10

Indicaciones de seguridad importantes

En general

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.
- Golpearse contra la puerta abierta del aparato puede provocar lesiones o heridas. Durante el funcionamiento y después, la puerta debe permanecer siempre cerrada.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Lámpara halógena

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las lámparas del compartimento de cocción se calientan mucho. Todavía existe riesgo de sufrir quemaduras un tiempo después del apagado. No tocar el cristal protector. Evitar el contacto con la piel durante la limpieza.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

Causas de los daños

En general

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del interior del horno: No colocar ningún accesorio en la base del interior del horno. No cubrir la base del interior del horno con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del interior del horno 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.
- Papel de aluminio: el papel de aluminio en el interior del horno no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- Agua en el interior del horno caliente: No derramar agua en el interior del horno caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo. Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- 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.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia. No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.
→ "Limpieza" en la página 13
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el interior del horno hasta el tope.
- 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.

Instalación y conexión

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje integrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de mueble. Existe riesgo de sobrecalentamiento.

Conexión eléctrica

El aparato solo lo podrá conectar personal profesional cualificado para ello. Se deben tener en cuenta las normas del proveedor de electricidad competente.

La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.

¡Atención!

Si se daña el cable de red, debe encargarse su sustitución al fabricante, su Servicio de Asistencia Técnica o una persona con la cualificación equivalente.

- El aparato debe estar sin tensión para poder realizar los trabajos de montaje.
- El aparato se corresponde con la clase de protección I y solo debe conectarse a un enchufe con puesta a tierra.
- El cable de conexión de red debe ser al menos de tipo H05 V V-F 3G 1,5 mm².

Advertencia – ¡Peligro de muerte!

Peligro de descarga eléctrica en caso de entrar en contacto con componentes conductores de tensión.

- Tocar el cable de conexión únicamente con las manos secas.
- Extraer el cable de conexión tirando siempre directamente del enchufe y no del cable de conexión, ya que podría dañarse.
- Nunca extraer el enchufe cuando el electrodoméstico esté en marcha.

Tener en cuenta las siguientes indicaciones y asegurarse de que se cumplan las condiciones expuestas a continuación:

Notas

- La toma de corriente y el enchufe del electrodoméstico son compatibles.
- Los cables poseen una sección transversal suficiente.
- Existe una toma a tierra reglamentaria.
- En caso de tener que sustituir el cable de conexión del electrodoméstico, se encargue dicho trabajo exclusivamente a un electricista. A través del Servicio de Asistencia Técnica de la marca, se puede adquirir un cable de conexión de repuesto.
- No se usan enchufes, tomas o acoplamientos múltiples ni tampoco cables de prolongación.
- En caso de utilizar un interruptor de corriente diferencial, solo se usa uno provisto del símbolo . Solo los interruptores de protección provistos de este símbolo aseguran el cumplimiento de las normativas actuales vigentes.
- El enchufe siempre está accesible.

- El cable de red no está doblado, aplastado, modificado o seccionado.
- El cable de red no está en contacto con una fuente de calor.

Medidas de seguridad durante el transporte

Fijar todas las partes móviles en el interior y sobre el aparato con una cinta adhesiva que no deje marcas. Introducir los accesorios (p. ej. la bandeja de horno) en los correspondientes compartimentos con los cantos envueltos en cartón fino para no dañar el aparato. Colocar un cartón o similar entre la parte delantera y la trasera para evitar golpes en el lado interior de la puerta de cristal. Fijar la puerta y la tapa superior (si dispone) con cinta adhesiva a los laterales del aparato. Conservar el embalaje original del aparato. Transportar el aparato únicamente en su embalaje original. Tener en cuenta las indicaciones de transporte impresas en el embalaje.

Si el embalaje original no está disponible

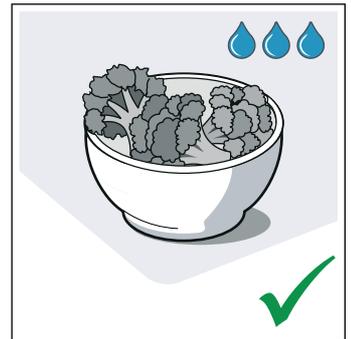
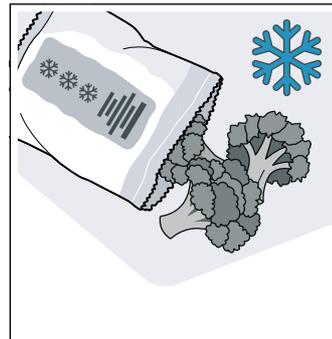
Proteger el aparato con un embalaje a fin de evitar posibles daños durante el transporte. Transportar el aparato en posición vertical. No sujetar el aparato por el tirador de la puerta ni por las conexiones traseras, podrían resultar dañados. No depositar objetos pesados sobre el aparato.

Protección del medio ambiente

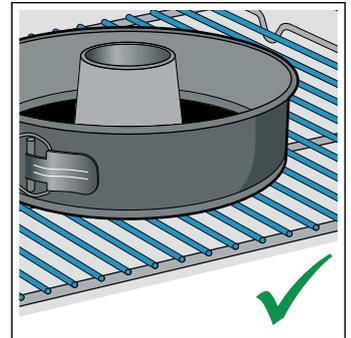
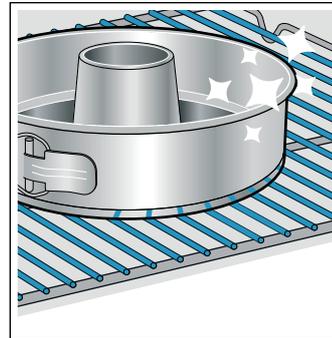
Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

Ahorro de energía

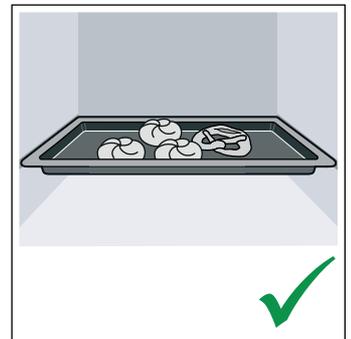
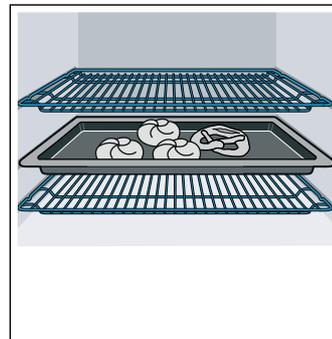
- Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Dejar descongelar los alimentos congelados antes de introducirlos en el interior del horno.



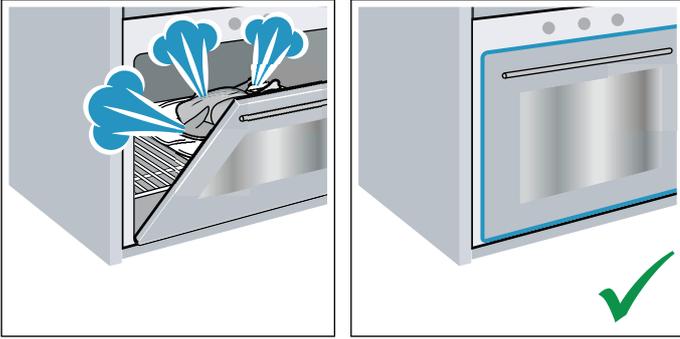
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.



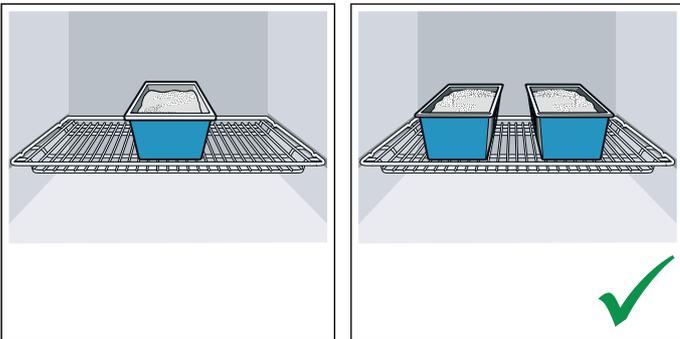
- Retirar los accesorios innecesarios del interior del horno.



- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.



- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del horno se mantiene 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 el interior del horno.



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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



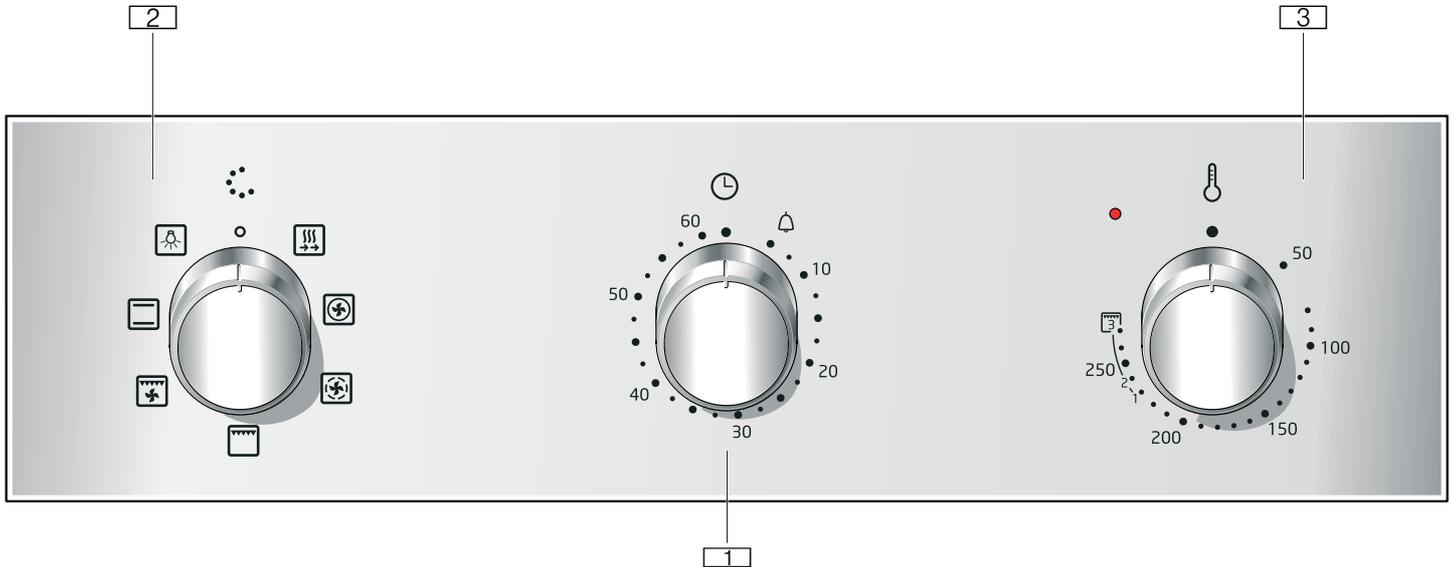
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.



1 Reloj avisador

Se pueden ajustar hasta 60 minutos con el reloj avisador del horno. El reloj avisador no afecta de ningún modo al funcionamiento del horno. Solo se puede utilizar como reloj de cocina.

2 Mando de funciones

Con el mando de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento u otras funciones. El mando de funciones puede girarse desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.

3 Mando de temperatura

Con el mando de temperatura se puede ajustar la temperatura del tipo de calentamiento o seleccionar otros ajustes para funciones adicionales.

El mando de temperatura puede girarse desde la posición cero solo hacia la derecha, hasta el tope. No girar más allá de este.

Nota: En determinados aparatos, los mandos giratorios son retráctiles. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, hay que presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato. Aquí se muestra una visión general del panel de mando y la colocación de los mandos.

Reloj avisador

El reloj avisador permite programar un tiempo de hasta 60 minutos. El reloj avisador funciona independientemente del horno. Se puede utilizar como reloj temporizador de cocina.

Posición	Función	
•	Posición cero	Ajuste Apagado
	Fin del tiempo programado	Señal una vez transcurrido el tiempo programado.
 - 60	Indicador de minutos	Indicador de tiempo, en minutos.

Así se ajusta

Ajustar la duración deseada con el reloj avisador.

El tiempo ha transcurrido

Cuando el tiempo ha transcurrido, suena una señal. El mando gira automáticamente a la posición Apagado •.

Tipos de calentamiento y funciones

Con el mando de funciones se pueden seleccionar los tipos de calentamiento y funciones adicionales.

A continuación se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento, para encontrar siempre el más adecuado para cada alimento.

Tipo calentamiento	Uso
 Aire caliente 3D	Para hornear y asar a uno o varios niveles. El ventilador reparte de manera uniforme por todo el compartimento de cocción el calor de la resistencia circular situada en el panel posterior. Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en el modo de circulación de aire y para determinar la clase de eficiencia energética.
 Aire caliente suave	Para una cocción a fuego lento de platos seleccionados en un mismo nivel mediante un aumento lento de la temperatura, sin precalentamiento. El ventilador reparte el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior y el calor superior. Las temperaturas óptimas son de hasta 200 °C.
 Grill, amplia superficie	Para asar al grill piezas planas, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
 Grill con aire caliente	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas muy grandes de carne. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. El ventilador remueve el aire caliente alrededor de los alimentos.
 Calor superior e inferior	Para hornear y asar a un nivel de la forma tradicional. Especialmente indicado para pasteles con recubrimiento jugoso. El calor proviene de forma homogénea de arriba y abajo. Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en modo convencional.

Funciones adicionales

El nuevo horno ofrece funciones adicionales que explicamos brevemente a continuación.

Función	Aplicación
 Calentamiento rápido	Precalentar rápidamente el interior del horno sin accesorios.
 Iluminación interior	Activar iluminación interior, sin funcionamiento. Facilita, por ejemplo, la limpieza del interior del horno.

Temperatura

La temperatura del interior del aparato se ajusta con el mando de temperatura. Además, este también permite seleccionar los niveles para funciones adicionales.

Posición	Significado
●	Posición cero El horno no calienta.
50-275	Rango de temperatura La temperatura que se puede ajustar en el interior del horno expresada en °C.
1, 2, 3	Niveles de grill Los niveles para el grill de amplia superficie  y pequeña superficie  (según el tipo de aparato). 1 = nivel 1, suave 2 = nivel 2, medio 3 = nivel 3, fuerte

Indicador de temperatura

Cuando el horno está calentando, el indicador del mando de temperatura estará encendido. En las pausas de calentamiento, se apaga.

Al precalentar el horno, el momento óptimo para introducir los alimentos se alcanzará tan pronto como el indicador se apague por primera vez.

Nota: La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del interior del horno por el efecto de la inercia térmica.

Interior del horno

Las diversas funciones del interior del horno facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., toda la superficie del interior del horno se ilumina y un ventilador protege el aparato contra sobrecalentamiento.

Apertura de la puerta del aparato

Si se abre la puerta del horno durante el funcionamiento del aparato, este continúa funcionando.

Iluminación interior

En la mayoría de los tipos de calentamiento y funciones, la iluminación interior está activa durante el funcionamiento. Al finalizar el funcionamiento con el mando de funciones, se apaga.

La lámpara puede encenderse cuando el horno esté apagado al situar el mando de funciones en la posición de Iluminación interior. Esto sirve de ayuda, por ejemplo, para la limpieza del interior del horno.

Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente sale por la parte superior de la puerta.

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el horno se sobrecalienta.

El ventilador de refrigeración continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el horno para que se enfríe más rápidamente.

Accesorios

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

Accesorios suministrados

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Utilizar solo accesorios originales. Estos están pensados especialmente para este aparato.

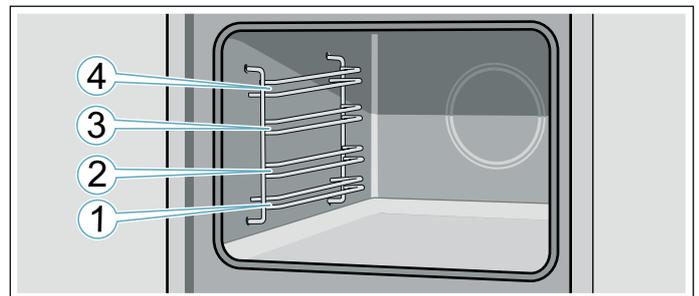
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

Nota: Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Esto no afecta al funcionamiento. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación.

Introducir los accesorios

El compartimiento de cocción tiene 4 alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba.

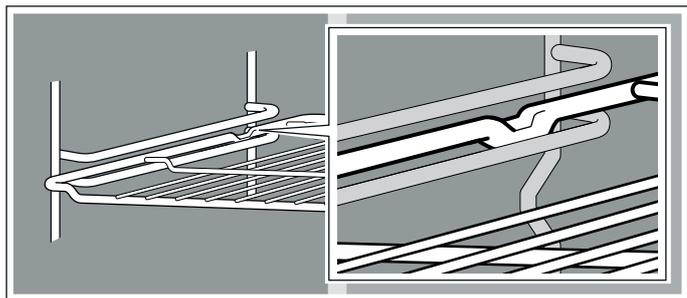
La altura de inserción superior está marcada con un símbolo de grill en el compartimiento de cocción de algunos aparatos.



Introducir los accesorios siempre entre las dos guías de la altura de inserción.

Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad sin que vuelquen.

Al introducir en el compartimento de cocción, prestar atención a que la curvatura del accesorio se encuentre en la parte posterior. Solo de esta manera pueden encajar a la perfección.



Notas

- Sujetar la bandeja de horno por los lados con ambas manos e introducirla en paralelo a la rejilla. Al introducir la bandeja de horno, no moverla hacia los lados ni inclinarla. En caso contrario, será difícil introducir la bandeja de horno. Las superficies esmaltadas pueden resultar dañadas.
- Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el compartimento de cocción.
- Introducir los accesorios siempre completamente en el compartimento de cocción evitando tocar la puerta del mismo.
- Sacar del compartimento de cocción los accesorios que no se vayan a utilizar durante el funcionamiento.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato.

La disponibilidad, así como la posibilidad de realizar pedidos en línea, son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Nota: No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → "Servicio de Asistencia Técnica" en la página 18

Accesorios especiales

Parrilla

Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar, asados y piezas para asar al grill.

Bandeja de horno

Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña.

Bandeja universal

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

Parrilla de inserción

Para asar carne, aves y pescado.

Para colocar en la bandeja universal con el fin de recoger la grasa y el jugo de la carne que se desprende.

Bandeja profesional

Para preparar grandes cantidades de comida. Ideal también para, p. ej., la moussaka.

Tapa para la bandeja profesional

La tapa convierte la bandeja profesional en un asador profesional.

Bandeja para pizza

Para pizza y pasteles redondos grandes.

Bandeja para grill

Para asar al grill en lugar de la parrilla o para recoger las salpicaduras. Utilizar exclusivamente con la bandeja universal.

Piedra para hornear

Para preparar pan, panecillos y pizza caseros que deban adquirir una base crujiente.

La piedra para hornear debe precalentarse a la temperatura recomendada.

Asador de cristal

Para estofados y gratinados.

Bandeja de cristal

Para gratinados, platos de verdura y galletas.

Sistema de extracción de un nivel

Los rieles de extracción en la altura 2 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.

Sistema de extracción de 2 niveles

Los rieles de extracción en las alturas 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.

Sistema de extracción de 3 niveles

Los rieles de extracción en la altura 1, 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.

Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez deben realizarse algunos ajustes. También se deberán limpiar el interior del aparato y los accesorios.

Limpiar el interior del horno y los accesorios

Antes de preparar cualquier alimento por primera vez, limpiar el interior del horno y los accesorios.

Limpiar el compartimento de cocción

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción vacío y con la puerta cerrada.

Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción, como p. ej., bolas de poliestireno, y quitar la cinta adhesiva situada dentro del aparato o sobre él. Antes de calentar el horno, limpiar las superficies lisas del compartimento de cocción con un paño suave y húmedo. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

Aplicar los ajustes indicados. En el capítulo siguiente se explica cómo ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura. → "Manejo del aparato" en la página 12

Ajustes	
Tipo calentam.	Aire caliente 3D 
Temperatura	máxima
Duración	1 hora

Apagar el aparato después de la duración indicada. Cuando el compartimento de cocción se haya enfriado, limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua y jabón.

Limpiar los accesorios

Limpiar los accesorios a fondo con una bayeta con agua y jabón o un cepillo blando.

Manejo del aparato

Ya se han presentado anteriormente los mandos y su funcionamiento. A continuación se explica cómo ajustar el aparato.

Encender y apagar el horno

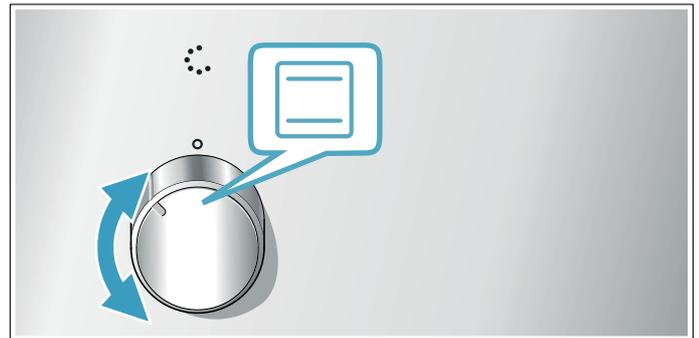
El mando de funciones enciende y apaga el horno. Para encender el horno situar el mando de funciones en una posición distinta de cero. Para apagar el horno, girar el mando de funciones siempre a la posición cero.

Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

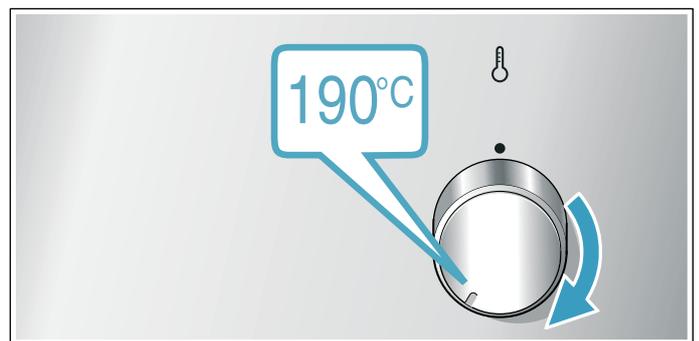
Con el selector de funciones y el mando de temperatura se puede ajustar el aparato fácilmente. Al principio del manual se indica cuál es el tipo de calentamiento más adecuado para cada alimento.

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

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.



2. Ajustar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura.



Tras unos pocos segundos, el aparato comienza a calentarse.

Cuando los alimentos estén listos, apagar el aparato girando el selector de funciones a la posición cero.

Modificación

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

Calentamiento rápido

Con el calentamiento rápido, es posible reducir el tiempo de precalentamiento del aparato.

A continuación, utilizar preferentemente:

-  Aire caliente 3D

Utilizar el calentamiento rápido únicamente con temperaturas por encima de 100 °C.

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el compartimento de cocción hasta que no haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Situar el mando de funciones en la posición .
2. Ajustar la temperatura con el mando de temperatura.

Tras unos pocos segundos, el horno comienza a calentarse.

Al finalizar el calentamiento rápido, suena una señal. Introducir el alimento en el compartimento de cocción.

Limpieza

El aparato mantendrá 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 el aparato.

Productos de limpieza apropiados

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados. Las áreas disponibles en cada aparato dependen del tipo de aparato.

¡Atención!

Daños en la superficie

No usar en ningún caso:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos;
- productos de limpieza con un alto contenido alcohólico;
- estropajos o esponjas de fibra dura;
- limpiadores de alta presión o de vapor;
- limpiadores especiales para limpieza en caliente.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Consejo: A través del Servicio de Asistencia Técnica se pueden adquirir productos de limpieza y cuidado especialmente indicados para este aparato. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Zona	Limpieza
Parte exterior del aparato	
Frontal de acero inoxidable	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.</p> <p>En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse los productos de limpieza especiales para el acero inoxidable, apropiados para superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.</p>
Plástico	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.</p>
Superficies pintadas	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p>

Panel de mando	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.</p>
Cristales de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.</p>
Tirador de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.</p>

Parte interior del aparato

Superficies esmaltadas	<p>Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Retirar los restos de comida quemados con un paño húmedo y agua con jabón. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o limpiadores específicos para hornos.</p> <p>¡Atención! Nunca se deben utilizar productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente. Podría dañarse el esmalte. Eliminar completamente cualquier residuo del compartimento de cocción y de la puerta del aparato antes de volver a encenderlo.</p> <p>Dejar el aparato abierto tras la limpieza para que se seque.</p> <p>Nota: Los restos de alimentos pueden dejar manchas blancas. Estas manchas son inofensivas y no afectan al funcionamiento. En caso necesario retirar con ácido cítrico.</p>
Cristal protector de la iluminación interior	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.</p>
Junta de la puerta No retirar.	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.</p>
Cubierta de la puerta	<p>De acero inoxidable: Utilizar un limpiador para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. No usar productos de conservación para acero inoxidable.</p> <p>De plástico: Limpiar con agua caliente con jabón y una bayeta. Secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio.</p> <p>Desmontar la cubierta de la puerta para la limpieza.</p>
Rejillas	<p>Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.</p>

Sistema de extracción	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo.</p> <p>No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No lavar en el lavavajillas.</p>
Accesorio(s)	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.</p> <p>En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable.</p> <p>Los accesorios esmaltados son aptos para el lavavajillas.</p>

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el 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 interior.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del horno.
Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar rugosos al tacto. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.

Mantener limpio el aparato

Con el fin de que no se forme suciedad incrustada en el aparato, mantenerlo siempre limpio y eliminar la suciedad inmediatamente.

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner el horno en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.

Consejos

- Limpiar el interior del aparato después de cada uso. De esta forma, se impedirá que la suciedad se queme.
- Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy húmedos.
- Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.

Rejillas

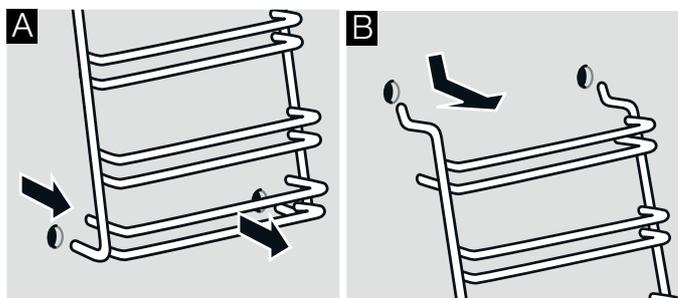
El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo extraer y limpiar las rejillas.

Descolgar y colgar las rejillas

Es posible retirar las rejillas para limpiarlas. El horno debe estar frío.

Descolgar las rejillas

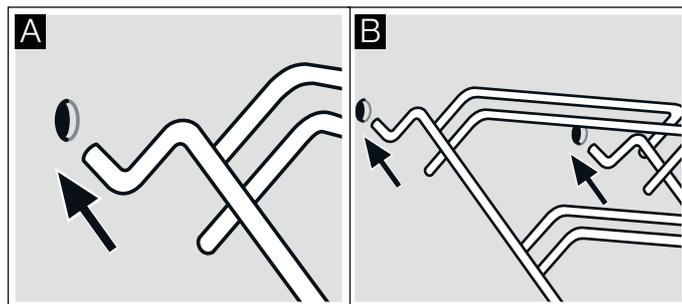
1. Sujetar la rejilla por abajo y extraer un poco hacia delante. Extraer las prolongaciones de la zona inferior de la rejilla de las aberturas de fijación (Fig. A).
2. A continuación, doblar hacia arriba la rejilla y extraerla con cuidado (Fig. B).



Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para la suciedad incrustada, se recomienda utilizar un cepillo.

Colgar las rejillas

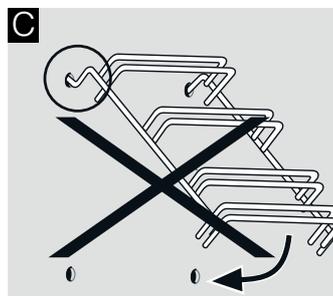
1. Insertar los dos ganchos superiores de la rejilla en los orificios superiores. (Fig. A/B)



⚠ Advertencia

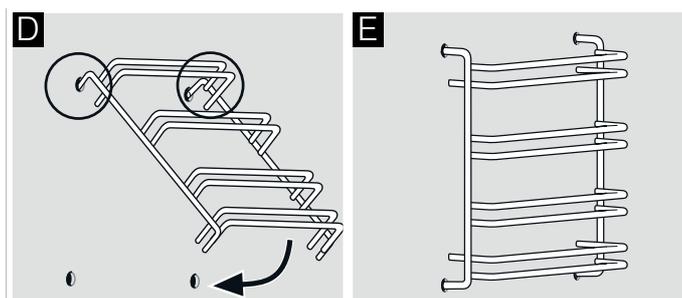
¡Montaje incorrecto!

No mover la rejilla si los 2 ganchos de sujeción no están encajados por completo en los orificios superiores. La capa esmaltada podría dañarse y quebrar (Fig. C).



2. Los dos ganchos de sujeción deben estar totalmente encajados en los orificios superiores. Mover ahora la rejilla despacio y con cuidado hacia abajo y colgarla en los orificios inferiores (Fig. D).
3. Colgar las dos rejillas en las paredes laterales del horno (Fig. E).

Con las rejillas montadas correctamente, la distancia entre los 2 niveles de inserción superiores es mayor.



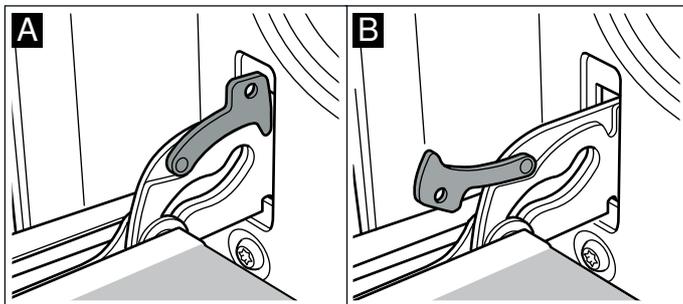
Puerta del aparato

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo desmontar y limpiar la puerta del aparato.

Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje y la limpieza de los vidrios de la puerta, se puede descolgar la puerta del horno.

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. La puerta del horno se bloquea plegando las palancas (figura A). En este caso, la puerta no puede descolgarse. Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.

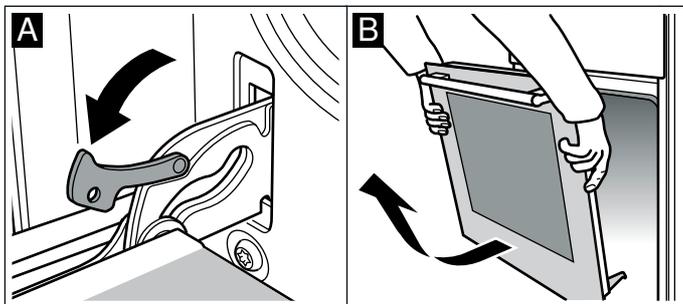


Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, en cuyo caso deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Abrir ambas palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. Agarrar con ambas manos por el lado izquierdo y derecho. Empujar un poco más en sentido de cierre y extraer (figura B).

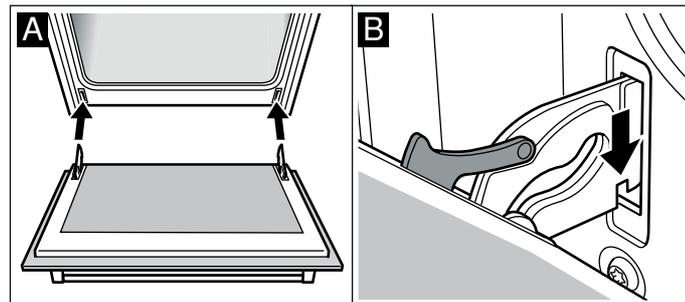


Colgar la puerta

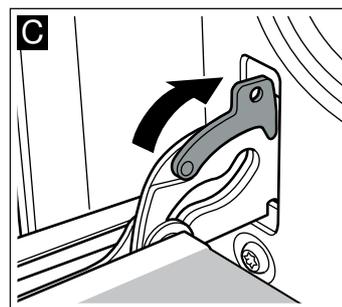
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus aberturas (figura A).

2. La ranura de las bisagras debe encajar por ambos lados (figura B).



3. Volver a cerrar ambas palancas de bloqueo (figura C). Cerrar la puerta del horno.



Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

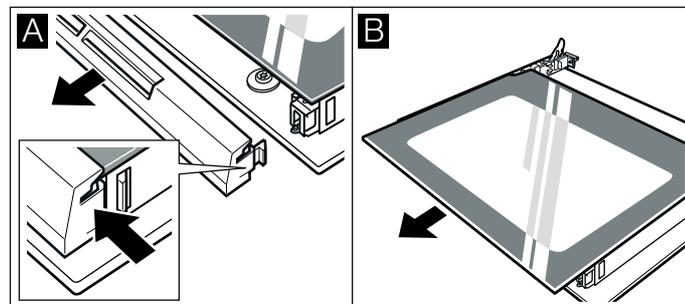
No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

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

Desmontaje

1. Desmontar la puerta del horno. Consultar al respecto el apartado *Desmontaje de la puerta del horno*. Depositar la puerta del horno sobre un paño con el tirador hacia abajo.
2. Extraer la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, hacer presión con los dedos hacia la izquierda y hacia la derecha. Extraer la tapa (Figura A).
3. Levantar el cristal superior y extraerlo (Figura B).



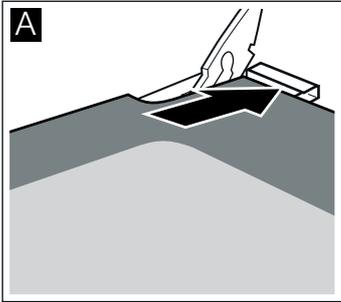
Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Montaje

1. Sujetar el cristal superior por ambos lados e introducirlo hacia atrás en posición inclinada. El cristal debe introducirse en las aberturas de la parte inferior. La superficie plana debe quedar orientada hacia el exterior y la áspera, hacia el interior. (Figura A).



2. Colocar la tapa superior de la puerta del horno y ejercer un poco de presión sobre ella. Procurar que las muescas encajen perfectamente a los lados.
3. Volver a montar la puerta del horno. Consultar al respecto el apartado **Montaje de la puerta del horno**.

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

Seguro adicional para puerta

Al cocinar alimentos con tiempos de cocción prolongados, la puerta del horno puede alcanzar temperaturas muy elevadas.

Si el horno está en funcionamiento, mantener alejados y bajo supervisión a los niños pequeños.

Están disponibles dispositivos de protección adicionales que evitan el contacto con la puerta del horno. En caso de que haya niños cerca del horno, colocar estos dispositivos de protección.

Este accesorio especial (11023590) se puede adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar subsanar la avería uno mismo con ayuda de la tabla.

Tabla de averías

Si el plato no queda bien, consultar el apartado **Los platos han sido probados en nuestro estudio de cocina**. Aquí se ofrecen consejos prácticos e información en torno a la cocción, el horneado y el asado.

Avería	Posible causa	Solución/Información
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible está defectuoso.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la lámpara de la cocina o cualquier otro aparato funcionan.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar los mandos giratorios varias veces a la derecha y la izquierda.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones realizadas de forma incorrecta son una fuente de peligro, por lo que deben ser llevadas a cabo por un empleado de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

Sustitución de la lámpara del techo del interior del aparato

Si la lámpara del interior del aparato está deteriorada, debe sustituirse. Pueden adquirirse lámparas halógenas de 230 V y 25 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

Tocar la lámpara halógena con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil. Utilizar solo estas lámparas.

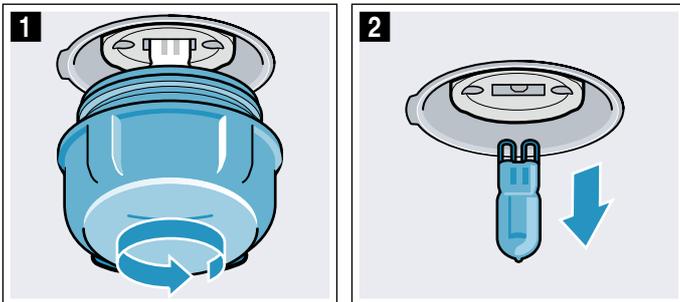
⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

1. Poner un paño de cocina dentro del interior del aparato frío para evitar daños.
2. Desenroscar el cristal protector girándolo hacia la izquierda (figura 1).
3. Extraer la bombilla sin girarla (figura 2). Colocar una bombilla nueva teniendo en cuenta la posición de las clavijas. Insertar la bombilla ejerciendo presión.



4. Volver a atornillar el cristal protector. En función del tipo de aparato, el cristal protector estará equipado con una junta tórica. Volver a encastrar la junta tórica antes de atornillar el cristal protector.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el interruptor automático.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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 de la puerta 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.
------------------	---------------------

Servicio de Asistencia Técnica 

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 902 145 150

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

El presente producto contiene fuentes de luz de la clase de eficiencia energética G.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

Nota: Durante la preparación de alimentos puede producirse mucho vapor de agua en el compartimento de cocción.

Su aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, emitiendo muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede aparecer agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.

Advertencias de carácter general

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos alimentos. La temperatura y la duración dependen de la cantidad de alimentos y de la receta. Por este motivo, se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, ajustar la próxima vez una temperatura superior.

Nota: Los tiempos de cocción no deberán reducirse seleccionando temperaturas más altas. De lo contrario, los alimentos se cocerán por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Así se puede ahorrar energía. Los tiempos de cocción se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. No introducir el plato ni los accesorios en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el precalentamiento.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla. En el apartado de consejos prácticos se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar energía.

Hornear a un nivel

Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:

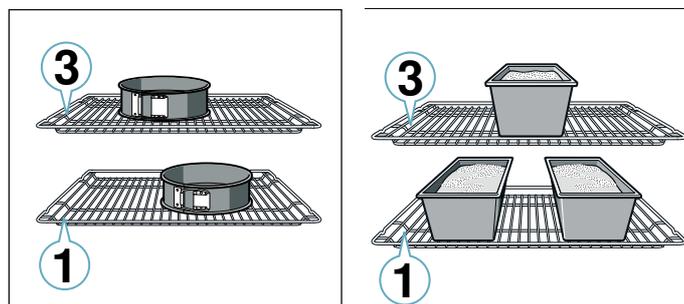
- Altura 2, repostería alta o molde sobre la parrilla
- Altura 3, repostería baja o bandeja de horno

Hornear en varios niveles

Utilizar el tipo de calentamiento Aire caliente. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Hornear en dos niveles:

- Bandeja universal, altura 3
Bandeja de horno, altura 1
- Moldes sobre la parrilla
Primera parrilla, altura 3
Segunda parrilla, altura 1



Accesorios

Utilizar solo accesorios originales del aparato. Son los que mejor se adaptan al interior del horno y a los modos de funcionamiento de este.

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

→ "Accesorios" en la página 10

Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Repostería

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de pasteles y repostería pequeña. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo sobre dejar crecer la masa.

Moldes para hornear

Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomiendan moldes de metal oscuro.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas 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 generalmente son más pequeños que los normales. Las indicaciones acerca de las cantidades y de la receta pueden variar.

Pasteles en moldes

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	2		160-180	50-60
Pastel de masa de bizcocho, fácil, 2 niveles	Molde corona/molde rectangular	3+1		140-160	60-80
Pastel de masa de bizcocho con cobertura	Molde corona/molde rectangular	2		150-170	60-80
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	3		160-180	30-40
Tarta de fruta o de requesón con base de masa quebrada	Molde desarmable Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Strudel, pastel de hojaldre	Molde para tartas	1		200-240	25-50
Scones, panecillos dulces escoceses	Molde desarmable Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Pasteles	Molde concéntrico	2		150-170	60-80
Bizcocho de cuatro cuartos, 3 huevos	Molde desarmable Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Bizcocho de cuatro cuartos, 6 huevos	Molde desarmable Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Pasteles preparados en la bandeja

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Pastel de masa de bizcocho con cobertura	Bandeja universal	3		160-180	20-45
Pastas pequeñas de levadura, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	30-55
Pasteles de pastaflora con cobertura seca	Bandeja universal	2		170-190	25-35
Pasteles de pastaflora con cobertura seca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-170	35-45
Pasteles de pastaflora con cobertura jugosa	Bandeja universal	2		160-180	60-90
Pastel de levadura con cobertura seca	Bandeja universal	3		170-180	25-35
Pastel de levadura con cobertura seca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	20-30
Pastel de levadura con cobertura jugosa	Bandeja universal	3		160-180	30-50
Pastel de levadura con cobertura jugosa, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	40-65
Trenza/corona de levadura	Bandeja universal	2		160-170	35-40
Bizcocho	Bandeja universal	2		170-190*	15-20

* Precalentar 10 minutos

Productos ultracongelados

No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo. Retirar el hielo del alimento.

Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

Pan y panecillos

¡Atención!

Nunca verter agua en el interior del horno caliente ni colocar un recipiente con agua sobre la base del mismo. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.

Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al hornearlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

Los ajustes para masas de pan son aplicables tanto para masas colocadas sobre la bandeja de horno como para masas colocadas en un molde rectangular.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja universal	2	☐	190-210	55-65
Pastel de hojaldre, congelado	Bandeja universal	3	☐	200-220	35-40

* Precalentar 10 minutos

Repostería pequeña

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas	2	☐	170-190	20-40
Magdalenas, 2 niveles	Bandeja-moldes de magdalenas	3+1	☉	160-170	30-40
Repostería pequeña	Bandeja universal	3	☉	150-170	25-35
Pastel de masa de bizcocho, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	150-170	25-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	3	☉	180-200	20-30
Pastel de hojaldre, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	180-200	25-35
Masa de buñuelos	Bandeja universal	3	☐	190-210	35-50
Masa de buñuelos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	190-210	35-45

Galletas

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Pastas de té	Bandeja universal	3	☐	140-150*	30-40
Pastas de té, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	140-150*	30-45
Galletas	Bandeja universal	3	☐	140-160	20-30
Galletas, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	130-150	25-35
Merengue	Bandeja universal	3	☉	80-100	100-150
Merengue, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	90-100*	100-150
Almendrados	Bandeja universal	2	☐	100-120	30-40
Almendrados, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	100-120	35-45

* Precalentar

Pan y panecillos

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Paso	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan, 750 g (en molde rectangular y sin molde)	Bandeja universal o molde rectangular	2	☉	-	180-200	50-60
Pan, 1000 g (en molde rectangular y sin molde)	Bandeja universal o molde rectangular	2	☉	-	200-220	35-50
Pan, 1500 g (en molde rectangular y sin molde)	Bandeja universal o molde rectangular	2	☉	-	180-200	60-70
Torta de pan	Bandeja universal	3	☉	-	240-250	25-30
Panecillos dulces frescos	Bandeja universal	3	☐	-	170-180*	20-30
Panecillos dulces frescos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	-	160-180*	15-25
Panecillos frescos	Bandeja universal	3	☐	-	200-220	20-30
Gratinar tostadas, 4 unidades	Parrilla	3	☐	-	200-220	15-20
Gratinar tostadas, 12 unidades	Parrilla	3	☐	-	220-240	15-25

* Precalentar

Pizza, quiche y pastel picante

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Pizza, fresca	Bandeja universal	2	☐	190-210	20-30
Pizza, fresca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☒	160-180	35-45
Pizza, fresca, base fina	Bandeja universal	2	☐	250-270*	20-30
Pizza, refrigerada	Bandeja universal	3	☐	190-210*	10-15
Pizza, congelada, base fina, 1 unidad	Parrilla	2	☐	190-210	15-25
Pizza, congelada, base fina, 2 unidades	Bandeja universal + parrilla	3+1	☒	190-210	20-25
Pizza, ultracongelada, base gruesa. 1 unidad	Parrilla	2	☐	200-210	20-30
Pizza, ultracongelada, base gruesa. 2 unidades	Bandeja universal + parrilla	3+1	☒	170-190	20-30
Minipizzas	Bandeja universal	3	☐	190-210	10-20
Pastel salado en molde	Molde desarmable Ø 28 cm	3	☐	170-190	50-60
Quiche	Molde para tartas	1	☐	210-230	40-50
Tarta	Molde para gratinar	2	☒	170-190	55-65
Empanada	Bandeja universal	3	☒	180-190	35-45
Börek	Bandeja universal	2	☐	220-240	30-40

* Precalentar

Consejos prácticos para el horneado

Para determinar si la pasta está hecha.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto de la pasta. La pasta estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
La pasta se desmonta.	Utilizar menos líquido la próxima vez. O bien disminuir la temperatura 10 °C y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta.
La pasta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Engrasar solo la base del molde desarmable. Después del horneado, desprender la pasta con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal.
Las pastas pequeñas se pegan 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.
La pasta está demasiado seca.	Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción.
La pasta completa ha quedado demasiado clara.	Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción.
La pasta ha quedado demasiado clara arriba y demasiado oscura abajo.	La próxima vez, colocarla una altura más arriba.
La pasta ha quedado demasiado oscura arriba y demasiado clara abajo.	La próxima vez, colocarla una altura más abajo. Seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción.
La pasta de molde o de molde rectangular se pone muy oscura por la parte de atrás.	No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio.
La pasta completa ha quedado demasiado oscura.	La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción en caso necesario.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear. Asegurarse de que el molde para hornear no está pegado a las aberturas de la pared posterior del interior del horno. Si se hornea repostería pequeña, procurar que todas las unidades tengan el mismo tamaño y grosor.
Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.	Para hornear en varios niveles, seleccionar siempre la opción de aire caliente. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

La pasta tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecha.	Hornear a temperatura más baja durante un poco más de tiempo y añadir menos líquido si fuera necesario. Para pastas con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y a continuación añadir la cobertura.
La pasta no se desprende al volcar el molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar la pasta entre 5 y 10 minutos. En caso de que continuara sin poder desprenderse, volver a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente la pasta y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

Gratinados

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de gratinados. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

El estado de cocción de un gratinado depende del tamaño del recipiente y de la altura de inserción del gratinado.

Para los gratinados, utilizar un recipiente ancho y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan

más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.

Utilizar siempre las alturas de inserción especificadas.

La preparación de los alimentos se puede realizar en un nivel utilizando moldes o la bandeja universal.

- Moldes sobre la parrilla: altura 2
- Bandeja universal, altura 3

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar energía. Colocar los moldes uno al lado del otro en el compartimento de cocción.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Gratinado, salado, con ingredientes cocidos	Molde para gratinar	2		200-220	30-60
Gratinados dulces	Molde para gratinar	2		180-200	50-60
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto	Molde para gratinar	2		150-170	60-80
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto, 2 niveles	Molde para gratinar	3+1		150-160	70-80

Aves, carne y pescado

Su aparato proporciona varios tipos de calentamiento para la preparación de aves, carne y pescado. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para algunos platos.

Asar sobre la parrilla

El asado sobre la parrilla es particularmente adecuado para grandes aves o varias piezas simultáneamente.

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

Colocar la bandeja universal en la altura 1. Así, se recoge el jugo de la carne y el interior del horno se mantiene limpio.

Dependiendo del tipo y tamaño del asado, añadir hasta 1/2 litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger el líquido que se desprende. El sedimento del asado obtenido se puede utilizar para preparar una salsa. Además, de este modo se genera menos humo y el compartimento de cocción se mantiene limpio.

Asar en el recipiente

Advertencia – ¡Peligro de lesiones ocasionadas por la rotura del cristal!

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para hornos. Los recipientes de cristal son los más adecuados. Comprobar si el recipiente entra bien en el interior del horno.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. El ave, carne o pescado tarda más en hacerse y se dora menos. En caso de usarlas, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

Recipiente sin tapa

Para preparar aves, carne y pescado, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde sobre la parrilla. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

Recipiente con tapa

Con el uso de un recipiente con tapa para la preparación, el horno se mantiene más limpio. Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Las aves, la carne y el pescado también pueden quedar muy crujientes en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

Asar al grill

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del horno abierta.

Colocar el alimento sobre la parrilla. Adicionalmente, insertar la bandeja universal al menos una altura de inserción más abajo y con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato. Esto permite recoger la grasa.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.

Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua.

Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente, lo cual es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.
- Al asar al grill puede producirse humo.
- Al asar al grill, introducir la bandeja de horno o la bandeja universal como máximo en la altura de inserción 3. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el compartimento de cocción al extraerla.

Termómetro de carne

Según las prestaciones del aparato, está disponible un termómetro de carne. El termómetro de carne permite cocer al punto. Consultar la información importante sobre el uso del termómetro de carne en el capítulo correspondiente. Este proporciona datos sobre la inserción del termómetro de carne y los posibles tipos de calentamiento entre otra información.

Ajustes recomendados

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de carnes, aves o pescados sin rellenar, listos para asar y a temperatura de frigorífico con el interior del horno sin precalentar.

En la tabla figura información para carnes, aves y pescados con sugerencia de peso. En caso de seleccionar una carne, ave o pescado de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varias piezas, tomar como referencia la pieza de mayor peso para el cálculo de la duración de cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.

Cuanto más grande es el ave, el pescado o la porción de carne, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Dar la vuelta al ave, carne o pescado cuando transcurra entre aprox. $\frac{1}{2}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo indicado.

Ave

Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas. De este modo, se expulsa la grasa.

Cortar la piel de la pechuga de pato. No darle la vuelta a la pechuga de pato.

Al cocinar aves, echar un poco de líquido en el recipiente. Cubrir la base del recipiente con aprox. 1-2 cm de líquido.

Al dar la vuelta al ave, asegurarse de que la parte de la pechuga o de la piel se coloquen primero hacia abajo.

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

Carne

Untar la carne magra con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino según se prefiera.

Añadir algo de líquido para asar las carnes magras. En recipientes de cristal, la base deberá estar cubierta con aprox. $\frac{1}{2}$ cm de líquido.

Cortar una corteza en forma de cruz. Al dar la vuelta al asado, asegurarse de que la corteza se había colocado primero hacia abajo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor. Si es necesario, envolver la carne en papel de aluminio. En la duración de cocción indicada no se incluye el tiempo de reposo recomendado.

Asar y estofar en el recipiente resulta más cómodo. De este modo, se puede sacar el asado más fácilmente del interior del horno y preparar la salsa directamente en el recipiente.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne, del material del recipiente y de si se utiliza con tapa. Cuando se usan fuentes de asados esmaltadas u oscuras se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.

Debe mantenerse una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede abrirse durante la cocción.

Para estofar, sofreír antes la carne según sea necesario. Para el fondo de cocción, agregar agua, vino, vinagre o productos similares. Cubrir la base del recipiente con aprox. 1-2 cm de líquido.

Pescado

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter el pescado entero en el interior del horno en posición natatoria, 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.

Se reconoce que el pescado está listo cuando la aleta dorsal se puede quitar fácilmente.

Para rehogar, añadir entre dos y tres cucharadas soperas de líquido y un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente.

Ave

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Pollo, 1,3 kg	Parrilla	2		200-220	60-70
Pollo troceado, 250 g cada trozo	Parrilla	3		220-230	30-35
Palitos de pollo, nuggets, congelados	Bandeja universal	3		190-210	20-25
Pato, 2 kg	Parrilla	2		190-210	100-110
Pechuga de pato, medio hecha, 300 g cada una	Parrilla	3		240-260	30-40
Ganso, 3 kg	Parrilla	2		170-190	120-140
Muslos de ganso, 350 g cada uno	Parrilla	3		220-240	40-50
Pavo pequeño, 2,5 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg	Recipiente tapado	2		240-260	80-100
Contramuslo de pavo, con hueso, 1 kg	Parrilla	2		180-200	90-100

Carne

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Paso	Temperatura en °C	Duración en minutos
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej., cuello, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		-	180-200	140-160
Asado de cerdo con corteza de tocino, p. ej., paletilla, 2 kg	Recipiente abierto	1		-	170-190	190-200
Asado de solomillo de cerdo, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		-	190-210	130-140
Bistecs de cerdo, 2 cm de grosor	Parrilla	4		-	3	20-25**
Filete de buey, cocción media, 1 kg	Recipiente abierto	3		-	210-220	45-55
Estofado de vacuno, 1,5 kg	Recipiente tapado	2		-	200-220	100-120
Rosbif, cocción media, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		-	200-220	60-70
Hamburguesa, 3-4 cm de grosor	Parrilla	4		-	3	25-30**
Asado de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		-	180-200	120-140
Pierna de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		-	210-230	130-150
Pierna de cordero sin hueso, cocción media, 1,5 kg	Recipiente abierto	2		-	170-190	70-80*
Lomo de cordero con hueso, 1,5 kg, cocción media	Parrilla	2		-	180-190	45-55*/**
Salchichas para asar	Parrilla	3		-	3	20-25**
Asado de carne picada, 1 kg	Recipiente abierto	2		-	170-180	70-80

* sin dar la vuelta
 ** Introducir la bandeja universal en la altura de inserción 1.

Pescado

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

es Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

Consejos prácticos para asar, estofar y asar al grill

El interior del horno se ensucia mucho.	Preparar los alimentos en una fuente de asados cerrada o utilizar la bandeja grill. Al utilizar la bandeja grill, se obtienen resultados óptimos de asado. La bandeja grill se puede adquirir como accesorio opcional.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes y/o el asado está demasiado seco.	Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura. La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y reducir el tiempo de cocción en caso necesario.
La corteza es demasiado fina.	Aumentar la temperatura o encender brevemente el grill al final del tiempo de cocción.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño y añadir más líquido en caso necesario.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	La próxima vez, utilizar un recipiente más grande y añadir menos líquido en caso necesario.
Al estofar, la carne se quema.	La cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. Reducir la temperatura y añadir líquido durante el proceso de estofado según sea necesario.
Los alimentos al grill están demasiado secos.	Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua. No pinchar las piezas al darles la vuelta. Utilizar unas pinzas para grill.

Verduras y guarniciones

Ajustarse a la información de la tabla.

En este apartado figura información para la preparación de parrilladas de verdura, patatas y productos de patata ultracongelados.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Parrillada de verdura	Bandeja universal	4		3	10-20
Patatas al horno cortadas por la mitad	Bandeja universal	3		160-180	45-60
Productos de patata ultracongelados, por ejemplo, patatas fritas, croquetas de patata, patatas rellenas, tortitas de patata	Bandeja universal	3		200-220	25-35
Patatas fritas, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		190-210	30-40

Yogur

Este aparato permite elaborar yogur casero.

Retirar los accesorios y las rejillas del compartimento de cocción. El interior del horno debe estar vacío.

1. Calentar 1 litro de leche (3,5 % de grasa) en la placa de cocción a 90 °C y, a continuación, dejar enfriar a 40 °C.
En caso de leche UHT, será suficiente con calentarla hasta 40 °C.

2. Añadir 30 g (aprox. 1 cucharada) de yogur (temperatura del frigorífico) y mezclar.
3. Verter en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con tapas.
4. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del horno y preparar como se indica en la tabla.
5. Finalmente, dejar que el yogur se enfríe en el frigorífico.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración
Yogur	Taza/tarro	Base del compartimento de cocción		-	4-5h

Presencia de acrilamida en 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 reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos	
Observaciones de carácter general	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. ■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. ■ Los alimentos grandes y gruesos contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Horneado	Con calor superior/inferior máx. 200 °C. Con aire caliente máx. 180 °C.
Galletas	Con calor superior/inferior máx. 190 °C. Con aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir una capa sobre la bandeja de manera uniforme. Hornear aproximadamente entre 400 y 600 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen y para que queden crujientes.

Desecar

Con Aire caliente se consiguen excelentes resultados de secado de alimentos. Con este tipo de conservación, los agentes aromáticos se concentran debido a la eliminación de agua.

Utilizar solo frutas, verduras y hierbas aromáticas de calidad, y lavarlas a fondo. Cubrir la parrilla con papel de hornear o apergaminado. Dejar que la fruta se escurra bien y secarla bien del todo.

Si es necesario, cortarla en partes iguales o en rodajas finas. Colocar la fruta sin pelar sobre el lado de la piel, quedando las superficies cortadas hacia arriba. Tener cuidado de no apilar ni la fruta ni las setas unas encima de otras sobre la parrilla.

Rallar las verduras y escaldar a continuación. Dejar que las verduras escaldadas se escurran bien y distribuir las uniformemente sobre la parrilla.

Secar las hierbas aromáticas con su tallo. Colocar las hierbas aromáticas de manera uniforme y ligeramente amontonadas en la parrilla.

Para desecar, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- 1 parrilla: altura 3
- 2 parrillas: alturas 3+1

Dar la vuelta a las frutas y verduras de vez en cuando. Despegar los alimentos desecados del papel inmediatamente después de que se sequen.

En la tabla figuran los ajustes para desecar diferentes alimentos. La temperatura y duración del proceso dependerá del tipo, grado de humedad, madurez y espesor de los alimentos. Cuanto más tiempo se dejen secar los alimentos, mejor se conservarán. Cuanto más finos se corten los alimentos, más rápido se secan y más aroma conservan. Por este motivo, se indican los rangos de ajuste.

Si se desea desecar otros alimentos, tomar como referencia los alimentos similares que figuran en la tabla.

Frutas, verduras y hierbas aromáticas	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en horas
Fruta de pepita (aros de manzana, 3 mm de grosor, 200 g por parrilla)	1-2 parrillas	⊕	80	4-8
Verdura de raíz (zanahorias), rallada, escaldada	1-2 parrillas	⊕	80	4-7
Champiñones, en láminas	1-2 parrillas	⊕	80	5-8
Hierbas aromáticas, lavadas	1-2 parrillas	⊕	60	2-5

Dejar levar la masa

La masa sube con mayor rapidez que a temperatura ambiente y no se reseca. Iniciar el funcionamiento solo cuando el compartimento de cocción esté completamente frío.

Dejar levar la masa de levadura siempre dos veces. Observar la información de las tablas de ajustes para dejar reposar la masa de una pieza la primera vez y las piezas de masa cortada la segunda vez (primera fermentación y fermentación final).

Primera fermentación

Poner la masa en un cuenco resistente al calor y colocarlo sobre la parrilla. Ajustar como se indica en la tabla.

No abrir la puerta del aparato durante el proceso de fermentación, porque de lo contrario se pierde humedad. No cubrir la masa.

Durante el funcionamiento se forma condensación y se empaña el cristal de la puerta. Después de la fermentación, limpiar el compartimento de cocción. Disolver los restos de cal con un poco de vinagre y aclarar con agua limpia.

Fermentación final

Colocar la masa cortada en las piezas deseadas a la altura de inserción indicada en la tabla.

Si se desea precalentar el aparato, el proceso de fermentación final deberá tener lugar fuera del mismo en un lugar caliente.

La temperatura y la duración de la fermentación dependerán del tipo y cantidad de los ingredientes. Por ello, los datos indicados en la tabla son solo orientativos.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Paso	Temperatura en °C	Duración en min.
Masa de levadura, ligera	Cuenco	2		1.	-*	25-30
	Bandeja universal o molde rectangular	2		2.	-*	10-20
Masa de levadura, pesada y grasa	Cuenco	2		1.	-*	60-75
	Bandeja universal o molde rectangular	2		2.	-*	45-60

* calentar con hasta 50 °C

Descongelar

Para descongelar frutas, verduras y pasteles ultracongelados. Descongelar las aves, la carne y el pescado preferiblemente en el frigorífico. Uso no apto para tartas de crema o de nata.

Para descongelar, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- 1 parrilla: altura 2
- 2 parrillas: alturas 3+1

Consejo: Las piezas congeladas planas o en porciones se descongelan más rápidamente que las congeladas en bloque.

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

Remover o dar la vuelta a los alimentos una o dos veces a mitad del proceso. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. En caso necesario, dividir los alimentos o retirar del aparato las piezas ya descongeladas.

Dejar reposar los alimentos descongelados de 10 a 30 minutos en el interior del aparato apagado para que la temperatura pueda estabilizarse de forma uniforme.

Productos congelados	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura
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

Comidas normalizadas

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

Según EN 60350-1.

Horneado

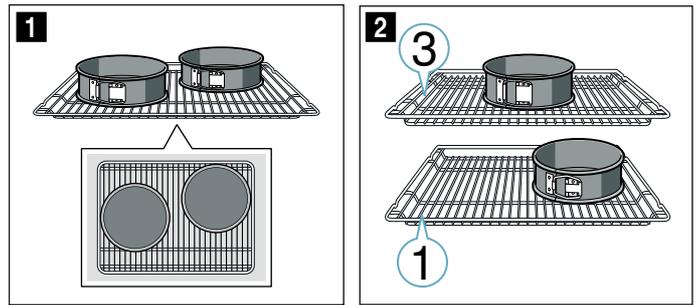
Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Alturas de inserción para hornear en dos niveles:

- Bandeja universal, altura 3
- Bandeja de horno, altura 1
- Moldes sobre la parrilla
- Primera parrilla, altura 3
- Segunda parrilla, altura 1

Horneado con dos moldes:

- En un nivel (figura 1)
- En dos niveles (figura 2)



Notas

- Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el interior del horno sin precalentar.
- Tener en cuenta las indicaciones de las tablas referidas al precalentamiento. Los valores de ajuste son válidos sin calentamiento rápido.
- Para la primera vez, hornear a la temperatura más baja de las indicadas.

Asar al grill

Colocar debajo la bandeja universal. De este modo se recoge el líquido, mientras que el interior del horno se mantiene más limpio.

Horneado

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Pastas de té	Bandeja universal	3	☐	140-150*	25-35
Pastas de té, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	140-150*	30-45
Pastelitos	Bandeja universal	3	☐	160-170*	20-35
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1	☉	140-160*	30-40
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	2	☐	160-170*	30-40
Base para tarta, 2 niveles	Molde desarmable Ø 26 cm	3+1	☉	150-160*	35-50
Pastel de manzana cubierto	2 moldes de hojalata negra Ø 20 cm	2	☐	170-190	80-100
Pastel de manzana cubierto, 2 niveles	2 moldes de hojalata negra Ø 20 cm	3+1	☉	170-190	70-90

* Precalentar, no utilizar la función de calentamiento rápido

Asar al grill

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min.
Dorar tostadas	Parrilla	4	☐	3	0,2-1,5
Precalentar 10 min					
Hamburguesa de ternera, 12 unidades	Parrilla	4	☐	3	25-30*

* No precalentar

* Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total



BSH Electrodomésticos España S.A.
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20
Parque empresarial Pla-Za 50197 Zaragoza, SPAIN

www.balay.es



9001476804

020126(B)

es