

## **Para que el cocinar resulte tan placentero como el comer**

leer estas instrucciones de uso. De este modo podrán aprovecharse todas las ventajas técnicas de su cocina.

Se obtendrán informaciones importantes sobre seguridad.

Se conocerán las diferentes partes de la nueva cocina. Y se mostrará paso a paso cómo ajustarla. Es muy fácil.

En las tablas se encontrarán los valores de ajuste y las alturas de colocación de muchos platos habituales. Todo ello probado en nuestro estudio de cocina.

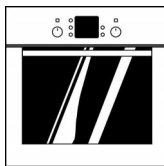
Y si se produce una avería - aquí se encontrarán informaciones sobre cómo solucionar por uno mismo las pequeñas averías.

Una completa tabla de contenido ayudará a encontrar rápidamente lo que se busca.

¡Buen provecho!

## **Instrucciones de uso**

---



**HBN 3305.1**

**es**

---

**9000 250 919**

# Contenido

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Qué hay que tener en cuenta</b> .....                  | <b>4</b>  |
| Antes del montaje .....                                   | 4         |
| Consejos y advertencias de seguridad .....                | 4         |
| Causas de los daños .....                                 | 6         |
| <b>Su nuevo horno</b> .....                               | <b>7</b>  |
| El panel de mandos .....                                  | 7         |
| Selector de funciones .....                               | 8         |
| Selector de temperaturas .....                            | 8         |
| Teclas de manejo y panel indicador .....                  | 9         |
| Mandos giratorios escamoteables .....                     | 9         |
| Tipos de calentamiento .....                              | 10        |
| Horno y accesorios .....                                  | 12        |
| Ventilador .....                                          | 15        |
| <b>Antes del primer uso</b> .....                         | <b>16</b> |
| Calentar el horno .....                                   | 16        |
| Limpieza previa de los accesorios .....                   | 16        |
| <b>Programar el horno</b> .....                           | <b>17</b> |
| Así se programa .....                                     | 17        |
| El horno se desconecta automáticamente .....              | 18        |
| El horno se conecta y se desconecta automáticamente ..... | 19        |
| <b>Calentamiento rápido</b> .....                         | <b>20</b> |
| Así se programa .....                                     | 20        |
| <b>Hora</b> .....                                         | <b>21</b> |
| Así se programa .....                                     | 21        |
| <b>Reloj avisador</b> .....                               | <b>22</b> |
| Así se programa .....                                     | 22        |
| <b>Ajustes básicos</b> .....                              | <b>23</b> |

# Contenido

|                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Modificar los ajustes básicos . . . . .                                     | 24        |
| <b>Seguro para niños . . . . .</b>                                          | <b>25</b> |
| <b>Cuidados y limpieza . . . . .</b>                                        | <b>26</b> |
| Parte externa del aparato . . . . .                                         | 26        |
| Horno . . . . .                                                             | 27        |
| Limpieza de los vidrios . . . . .                                           | 30        |
| Limpieza de las rejillas . . . . .                                          | 31        |
| Junta . . . . .                                                             | 32        |
| Accesorios . . . . .                                                        | 32        |
| <b>¿Qué hacer en caso de avería? . . . . .</b>                              | <b>32</b> |
| Cambiar la lámpara de iluminación del horno . . . . .                       | 33        |
| <b>Servicio de Asistencia Técnica . . . . .</b>                             | <b>34</b> |
| <b>Embalaje y aparatos usados . . . . .</b>                                 | <b>34</b> |
| <b>Tablas y sugerencias . . . . .</b>                                       | <b>35</b> |
| Pasteles y repostería . . . . .                                             | 35        |
| Sugerencias y consejos prácticos para el horneado . . . . .                 | 38        |
| Carne, aves, pescado . . . . .                                              | 39        |
| Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill . . . . . | 43        |
| Gratinados, soufflés, tostadas . . . . .                                    | 44        |
| Alimentos precocinados congelados . . . . .                                 | 45        |
| Descongelación . . . . .                                                    | 45        |
| Desecar . . . . .                                                           | 46        |
| Cocción de mermeladas . . . . .                                             | 47        |
| Consejos prácticos para el ahorro de energía . . . . .                      | 49        |
| <b>La acrilamida en los alimentos . . . . .</b>                             | <b>50</b> |
| <b>Comidas normalizadas . . . . .</b>                                       | <b>51</b> |

---

# Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces podrá manejarse correctamente la cocina.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

---

## Antes del montaje

### **Daños por el transporte**

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

### **Conexión eléctrica**

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar la cocina. En caso de daños por una conexión errónea no se disfrutará del derecho de garantía.

---

## Consejos y advertencias de seguridad

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

### **Niños**



Los niños deben preparar sólo aquellos alimentos que se les haya enseñado a cocinar. Deben poder manejar el aparato correctamente. Deben comprender las situaciones de peligro de las que se advierte en las instrucciones de uso. A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo.

## Horno caliente



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

No tocar nunca las superficies interiores calientes del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras!

Mantener alejados a los niños.

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

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

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

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

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

## Reparaciones



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

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

En caso de deterioro, retirar el enchufe o el fusible de conexión a la red eléctrica.

Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

---

## Causas de los daños

### **Bandeja de horno, papel de aluminio o recipientes en la solera**

No introduzca ninguna bandeja de horno en la solera, no la cubra con papel de aluminio, ni coloque ningún recipiente sobre ella, ya que se origina una acumulación térmica, los tiempos de cocción dejan de ser correctos y se daña el esmalte.

### **Agua en el horno**

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

### **Zumo de fruta**

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El zumo de fruta que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.  
Es mejor utilizar la bandeja universal honda.

### **Enfriamiento con la puerta del horno abierta**

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes.

### **Junta del horno muy sucia**

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

### **La puerta del horno como superficie de apoyo**

No subirse ni sentarse en la puerta del horno abierta.

### **Transporte de la cocina**

No sujetar ni transportar la cocina por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no soporta el peso de la cocina y puede romperse.

# Su nuevo horno

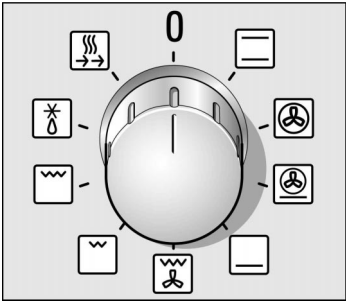
Aquí podrá conocer su nuevo aparato.  
Le explicaremos el panel de mando con los interruptores y las indicaciones visuales. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

## El panel de mandos

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



# Selector de funciones



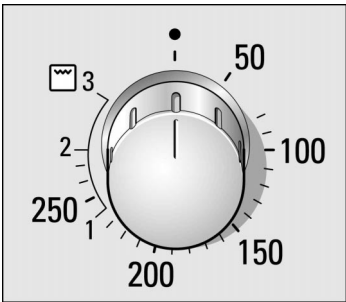
A través del selector de funciones puede ajustarse el tipo de calentamiento del horno. En la indicación visual aparece un valor recomendado para cada tipo de calentamiento.

| Ajustes |                                              |
|---------|----------------------------------------------|
|         | Calor superior e inferior                    |
|         | Aire caliente 3D*                            |
|         | Aire caliente intensivo / escalón para pizza |
|         | Calor inferior                               |
|         | Grill de infrarrojos con aire caliente       |
|         | Grill variable de superficie reducida        |
|         | Grill variable de superficie amplia          |
|         | Descongelar                                  |
|         | Calentamiento rápido                         |

\*Tipo de calentamiento con el que se ha determinado la clase de eficiencia energética conforme a la norma EN50304.

Al ajustar el selector de funciones, la luz interior del horno se enciende.

# Selector de temperaturas



Programar con el selector de temperaturas la temperatura o el escalón del grill.

| Temperatura |                               |
|-------------|-------------------------------|
| 50-270      | Márgenes de temperatura en °C |
| Grill       |                               |
| 1           | Grill flojo                   |
| 2           | Grill medio                   |
| 3           | Grill potente                 |

Escalones del grill

El símbolo de temperatura se enciende en la indicación cuando el horno está calentando. Se apaga en las pausas de calentamiento. Al asar al grill el símbolo no se ilumina.

Al asar con grill variable, en la superficie reducida  o amplia , el escalón del grill se ajusta con el selector de temperaturas.

Teclas de manejo y panel indicador



|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tecla de reloj avisador  | Para ajustar el reloj avisador.                                                                                                                                                                                                               |
| Tecla de reloj           | Para ajustar la hora, la duración del horno  y el tiempo de finalización  . |
| Tecla menos -                                                                                             | Para disminuir los valores de ajuste.                                                                                                                                                                                                         |
| Tecla más +                                                                                               | Para aumentar los valores de ajuste.                                                                                                                                                                                                          |
| Tecla de llave           | Para conectar y desconectar el seguro para niños.                                                                                                                                                                                             |

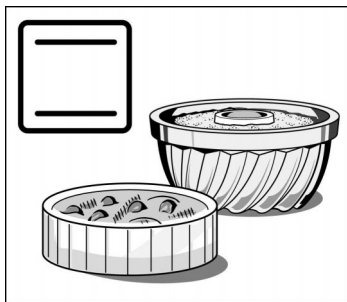
En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

Mandos giratorios escamoteables

Los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar y desenclavar, presionar el mando giratorio. El selector de funciones se puede girar a la derecha o a la izquierda, el selector de temperaturas sólo a la derecha.

## Tipos de calentamiento

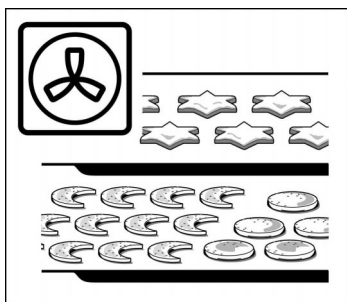
El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.



### Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto a la repostería, como a los asados.

Con este tipo de calentamiento, se obtiene un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados. También para piezas de asado de menor tamaño de carne de vaca, ternera y caza resulta apropiado el calor superior e inferior.



### Aire caliente 3D

Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor del calentador circular de forma uniforme por el horno.

Con el aire caliente 3D se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles. Se pueden hornear pastas y hojaldres en tres niveles a la vez. Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las de calor superior e inferior. Puede adquirir bandejas adicionales en un comercio especializado.

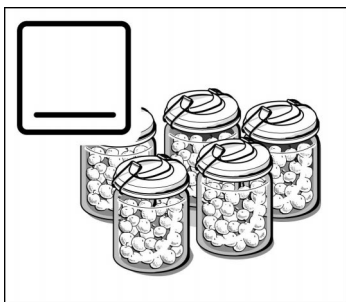
El aire caliente 3D es la opción más apropiada para desecar.



### Aire caliente intensivo / escalón para pizza

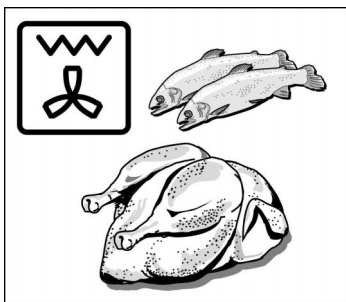
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el calentador circular.

Este tipo de calentamiento es el más adecuado para alimentos ultracongelados. Se consigue un mejor resultado de cocción de la pizza congelada, las patatas fritas o el pastel de hojaldre dulce sin necesidad de precalentar el horno.



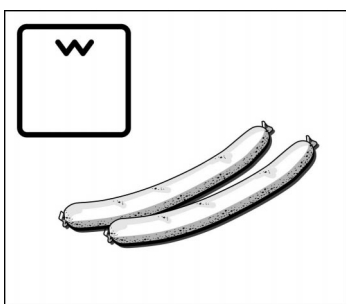
### Calor inferior

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo. También es apropiado para preparar mermeladas.



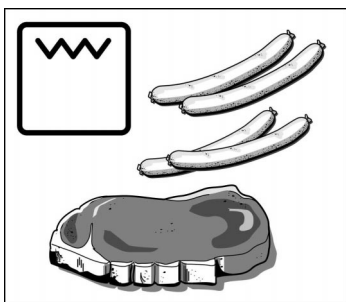
### Grill de infrarrojos con aire caliente

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne adquieren un sabroso color dorado en toda su superficie.



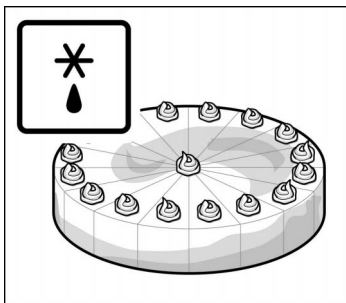
### Grill variable de superficie reducida

Esta función calienta la parte central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Colocar los trozos de carne en la parte central de la parrilla.



### Grill variable de superficie amplia

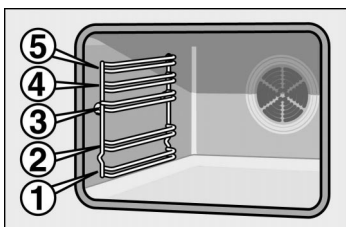
Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.



## Descongelar

Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire entorno a los alimentos congelados. Los trozos de carne congelada, las aves, las piezas de pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

## Horno y accesorios

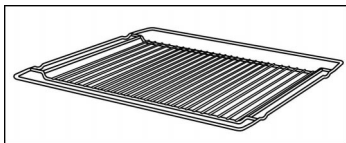


Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 alturas diferentes.

Asimismo, pueden extraerse hasta dos tercios sin que vuelquen. De este modo, los platos pueden retirarse fácilmente.

### Accesorios

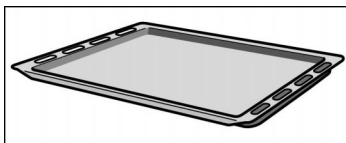
Los accesorios se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados. Indicar la referencia HEZ.



### Parrilla combinada HEZ 334000

para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados.

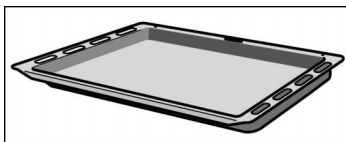
La parrilla debe introducirse con el lado curvado hacia abajo .



### Bandeja de horno esmaltada HEZ 331000

para pasteles y galletas.

Introducir la bandeja en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



### Bandeja universal esmaltada HEZ 332000

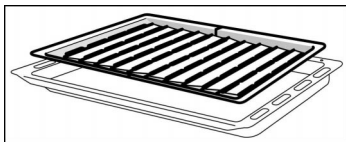
para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y grandes piezas de asado. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Introducir la bandeja universal en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.

## Accesorios opcionales

Los accesorios opcionales se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en los comercios especializados.

La disponibilidad de los accesorios especiales varía en función del país (ver documentos de venta).

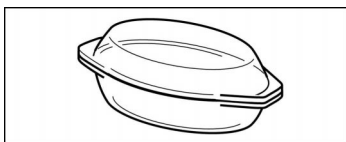


### Bandeja para grill HEZ 325000

para asar al grill en lugar de a la parrilla o como protección contra salpicaduras para que el horno no se ensucie tanto. Utilizar la bandeja para grill sólo dentro de la bandeja universal.

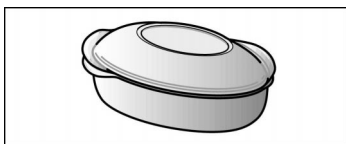
Asar al grill con la bandeja para grill: utilizar la misma altura de colocación que para la parrilla.

Bandeja para grill como protección contra salpicaduras: Introducir la bandeja universal con bandeja para grill debajo de la parrilla.



### Asador de cristal HMZ21GB

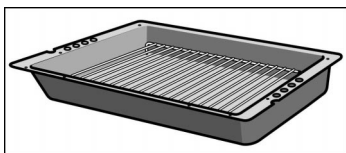
Para preparar platos guisados y platos en el horno. Está especialmente indicado para el asado automático.



### Asador de metal HEZ 6000

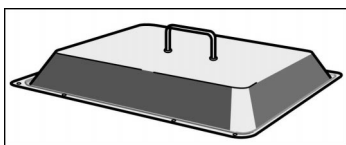
se adapta a la zona de asado de la placa de cocción vitrocerámica. El asador es apropiado tanto para la técnica sensorial para cocinar, así como para el asado automático.

La cacerola está esmaltada por fuera y revestida de una capa antiadherente en su interior.



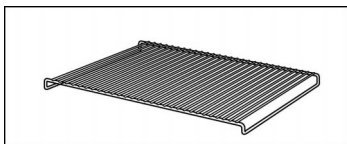
### Bandeja profesional HEZ 333000

para la preparación de grandes cantidades.



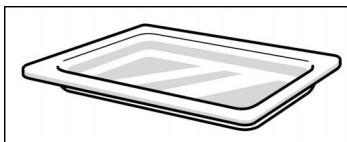
### Tapa para la bandeja profesional HEZ 333001

convierte la bandeja profesional en una bandeja de asado profesional.



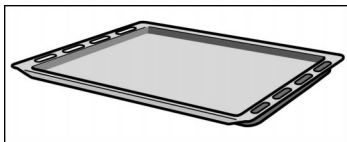
### **Parrilla HEZ 324000**

para asar al grill. Colocar la parrilla siempre en la bandeja universal. Las gotas de aceite y el jugo de la carne se recogen.



### **Bandeja de vidrio HEZ 336000**

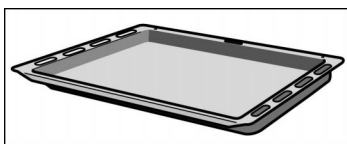
Bandeja honda de vidrio. También es adecuada como recipiente para servir.



### **Bandeja de horneado esmaltada HEZ 331010 con revestimiento antiadherente**

Los pasteles y las galletas se despegan con mayor facilidad de la bandeja del horno.

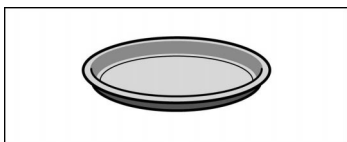
Introducir la bandeja en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



### **Bandeja universal HEZ 332010 con capa antiadherente**

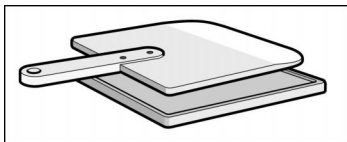
Jugosos pasteles, pastas, platos congelados y asados de piezas grandes, pueden despegarse fácilmente de la bandeja universal.

Introducir la bandeja universal en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



### **Molde para pizza y para quiche HEZ 317000**

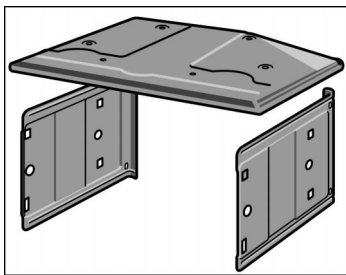
apropiada para p. ej. pizzas, productos ultracongelados y pastel grandes y redondos. Se puede utilizar la bandeja para pizzas en lugar de la bandeja universal. Colocar la bandeja sobre la parrilla. Tomar como referencia los datos de las tablas.



### **Piedra para hornear HEZ 327000**

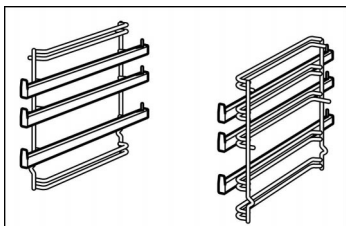
La piedra para hornear es perfecta para preparar de forma artesanal pan, panecillos y pizzas que requieran una base crujiente.

Es necesario precalentar la piedra para hornear a la temperatura recomendada.



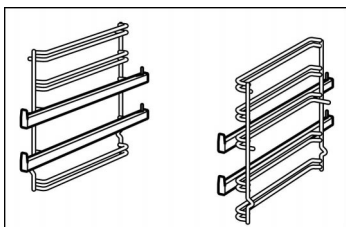
### **Techo y placas laterales autolimpiantes (EcoClean) HEZ 329020**

Así se puede reequipar el horno. El horno se limpia automáticamente mientras está en funcionamiento.



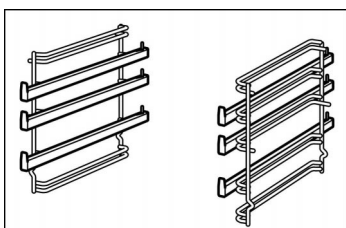
### **Corredera telescópica triple de extracción completa HEZ 338305**

Las alturas 2, 3 y 4 disponen de guías de corredera que permiten extraer los accesorios sin que vuelquen.



### **Corredera telescópica doble HEZ 338200**

Las alturas 2 y 3 disponen de guías de corredera que permiten extraer los accesorios sin que vuelquen.



### **Corredera telescópica triple HEZ 338300**

Las alturas 2, 3 y 4 disponen de guías de corredera que permiten extraer los accesorios sin que vuelquen.

---

## **Ventilador**

El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Éste se conecta y desconecta en caso de necesidad. El aire caliente se escapa por la puerta.

---

# Antes del primer uso

En este capítulo hay información sobre todo lo que hay que hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el capítulo “Qué hay que tener en cuenta”.

En primer lugar comprobar si en la indicación visual en el horno parpadean el símbolo  y tres ceros.

Si en la indicación parpadean el símbolo  y tres ceros

Poner el reloj en hora.

1. Pulsar la tecla de reloj .  
Aparecerá 12:00 y el símbolo reloj  parpadeará.
2. Ajustar la hora con la tecla + o la tecla –.

Tras unos segundos se aplica la hora. El horno está ahora listo para funcionar.

---

## Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

1. Colocar el selector de funciones en .
2. Programar 240 °C con el selector de temperaturas.

Tras 60 minutos, desconectar el selector de funciones.

---

## Limpieza previa de los accesorios

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

# Programar el horno

## Desconectar el horno manualmente

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

## El horno se desconecta automáticamente

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

## El horno se conecta y desconecta automáticamente

Se podrá salir de la cocina durante un período prolongado de tiempo.

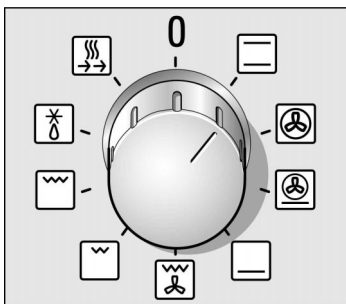
Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

## Tablas y sugerencias

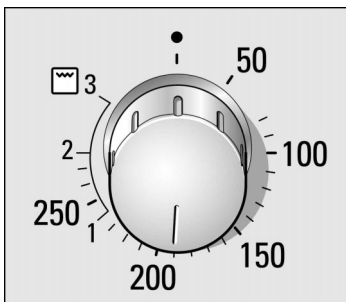
En el capítulo Tablas y sugerencias se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

## Así se programa

Ejemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



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



2. Ajustar la temperatura o el escalón del grill con el selector de temperaturas.

## Desconexión

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

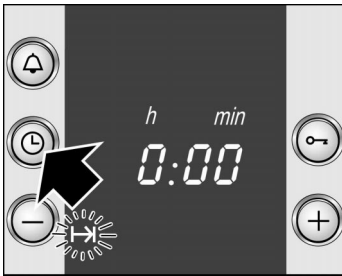
## Modificación de los ajustes

Es posible modificar la temperatura o el escalón del grill en cualquier momento.

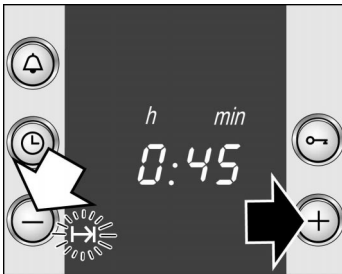
## El horno se desconecta automáticamente

Ejemplo: Duración  
45 minutos

Ajuste tal como se describe en los puntos 1 y 2.  
Introduzca ahora el tiempo de cocción (duración) para su plato.



3. Pulsar la tecla de reloj ⌚.  
El símbolo duración I→I parpadea.



4. Ajustar la duración con la tecla + o la tecla -.  
Tecla + valor propuesto = 30 minutos.  
Tecla - valor propuesto = 10 minutos.

Tras unos segundos, se pone en marcha el horno. El símbolo 🔔 se ilumina en la indicación visual.

## El tiempo ha transcurrido

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

## Modificar los ajustes

Pulsar la tecla de reloj ⌚. Modificar la duración con la tecla + o la tecla -.

## Cancelar el ajuste

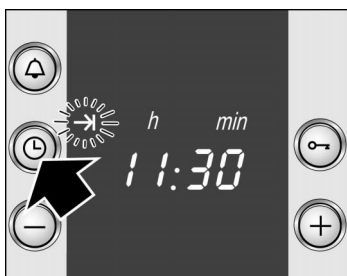
Pulsar la tecla de reloj ⌚. Pulsar la tecla - hasta que la indicación esté a cero. Desconectar el selector de funciones.

## Ajustar la duración cuando la hora está oculta

Pulsar dos veces la tecla de reloj ⌚ y ajustar como se indica en el punto 4.

## El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Ejemplo: Son las 10:45 horas. El plato tarda 45 minutos y debe estar listo a las 12:45.



Procure que los alimentos delicados no permanezcan demasiado tiempo en el horno.

Ajuste tal como se describe en los puntos 1 hasta 4. El horno se pone en marcha.

5. Pulsar la tecla de reloj ⌚ tantas veces hasta el símbolo →I parpadee. En la indicación visual se visualiza cuándo estará listo el plato.



6. Retrasar el tiempo de finalización con la tecla +.

Tras unos segundos se aplica el ajuste. En la indicación puede verse el tiempo de finalización hasta que el horno se pone en marcha.

## El tiempo ha transcurrido

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

## Nota

Mientras el símbolo esté parpadeando es posible modificar. Cuando el símbolo está iluminado es que se ha aplicado el ajuste. Es posible modificar el tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste. Para ello consultar el capítulo Ajuste básico.

---

# Calentamiento rápido

Así podrá calentarse el horno con gran rapidez.

---

## Así se programa

1. Colocar el selector de funciones en calentamiento rápido .
2. Ajustar la temperatura deseada con el selector de temperaturas.

Tras unos segundos, se pone en marcha el horno. El símbolo  se ilumina en la indicación visual.

**El calentamiento rápido ha finalizado**

El símbolo  se apaga.

Introducir el plato en el horno y programarlo.

# Hora

Tras la primera conexión o después de un corte en el suministro eléctrico, parpadea en la indicación visual el símbolo ⌚ y tres ceros. Poner el reloj en hora. El selector de funciones debe estar desconectado.

## Así se programa

Ejemplo: 13:00 horas



1. Pulsar la tecla de reloj ⌚.

En la indicación aparece 12.00 horas y parpadea el símbolo ⌚.



2. Ajustar la hora con la tecla + o la tecla -.

Tras unos segundos se aplica la hora.

**Cambiar p. ej., del horario de verano al de invierno**

Pulsar dos veces la tecla de reloj ⌚ y modificar con la tecla + o la tecla -.

**Ocultar la hora**

Es posible ocultar la hora. Entonces sólo es visible al programar.

Para ello debe modificar el ajuste básico. Consulte el capítulo Ajustes básicos.

# Reloj avisador

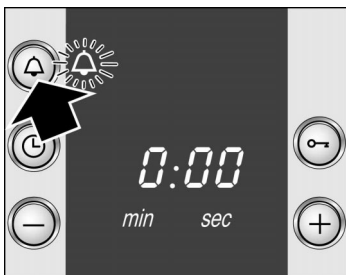
Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

El reloj avisador tiene una señal especial. Así podrá oírse si ha transcurrido el tiempo del reloj avisador o la duración del tiempo de cocción del horno.

También es posible ajustar el reloj avisador cuando el seguro para niños está activo.

## Así se programa

Ejemplo: 20 minutos



1. Pulsar la tecla de reloj avisador .  
El símbolo  parpadea.



2. Ajustar el tiempo del reloj con la tecla + o la tecla -.  
Tecla + valor propuesto = 10 minutos.  
Tecla - valor propuesto= 5 minutos.

Tras unos segundos, se pone en marcha el reloj avisador. El símbolo  se ilumina en la indicación visual. El tiempo transcurre de manera visible.

## El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulsar la tecla de reloj avisador .  
La indicación visual del reloj avisador se apaga.

## Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla de reloj avisador . Ajustar el tiempo con la tecla + o la tecla -.

Borrar el ajuste

El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente

Pulsar la tecla de reloj avisador . Pulsar la tecla – hasta que la indicación esté a cero.

Los símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible en la indicación visual. Consultar la duración restante , el tiempo de finalización  o la hora : Pulsar la hora  tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente. El valor consultado aparecerá por unos segundos en la indicación visual.

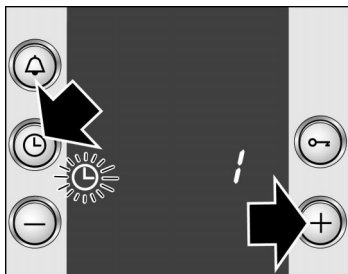
# Ajustes básicos

El horno tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar el ajuste básico de la hora, la duración de la señal y el tiempo de aplicación de los ajustes.

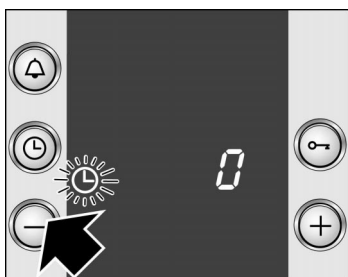
| Ajuste básico                                                                                                                | Función                                                                | Modificar en                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Hora <br>1 = hora visible                 | Indicación de la hora                                                  | Hora<br>2 = hora ocultada                                   |
| Duración de la señal <br>2 = aprox. 2 min | Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador | Duración de la señal<br>1 = aprox. 10 s<br>3 = aprox. 5 min |
| Tiempo de aplicación <br>2 = medio        | Tiempo de espera entre los pasos hasta que se aplica el ajuste         | Tiempo de aplicación<br>1 = corto<br>3 = largo              |

## Modificar los ajustes básicos

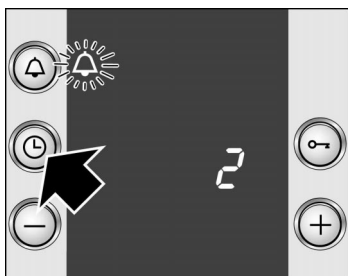
Ejemplo: Ocultar la hora



1. Pulsar simultáneamente la tecla de reloj ⌚ y la tecla + hasta que aparezca un ! en la indicación visual. Esto es el ajuste básico Hora visible.



2. Modificar el ajuste básico con la tecla + o la tecla -.



3. Confirmar con la tecla de reloj ⌚.

En la indicación aparece un 2 para el ajuste básico de la duración de la señal.

Modificar el ajuste básico como se indica en el punto 2 y confirmar con la tecla de reloj ⌚. Ahora también se puede modificar el tiempo de aplicación. Para finalizar, pulsar la tecla de reloj ⌚.

**En caso de no desear modificar todos los ajustes básicos**

Si no se desea confirmar un ajuste básico, pulsar la tecla de reloj ⌚. Aparecerá el siguiente ajuste básico.

**Corrección**

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.

---

# Seguro para niños

Para que los niños no conecten el horno accidentalmente, hay disponible un seguro para niños.

## **Bloquear el horno**

Pulsar la tecla  hasta que en la indicación visual aparezca el símbolo . Esto tarda aprox. 4 segundos.

## **Desactivar el bloqueo**

Pulsar la tecla  hasta que se apague el símbolo .

## **Consejos y advertencias**

El reloj avisador y la hora también pueden ajustarse cuando el horno está bloqueado.

Si se produce un corte en el suministro eléctrico se borra el seguro para niños que se había programado.

---

# Cuidados y limpieza

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

---

## Parte externa del aparato

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

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

## Indicación

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

Las sombras con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara del horno.

## Aparatos con frontal de acero inoxidable

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

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

## Aparatos con frontal de aluminio

Utilizar un detergente suave para ventanas. Limpiar la superficie con una paño suave para ventanas o un paño de fibras microscópicas sin pelusa sin ejercer excesiva presión.

Los detergentes agresivos, las esponjas que rayan y los paños de limpieza ásperos no son apropiados.

# Horno

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

## Para facilitar la limpieza del horno

es posible conectar la lámpara del horno,  
descolgar la puerta  
y abatir los elementos calefactores en el techo del horno.

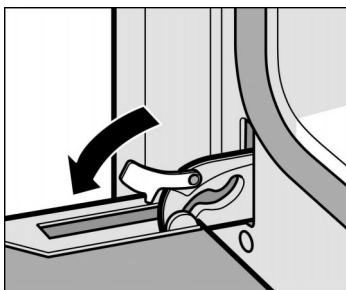
### Conectar la lámpara del horno

Situar el selector de funciones en .

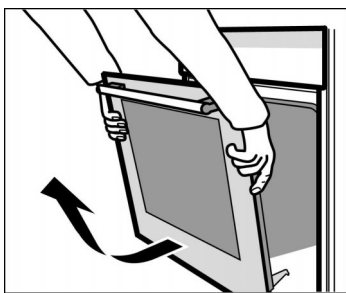
### Cómo descolgar la puerta del horno



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



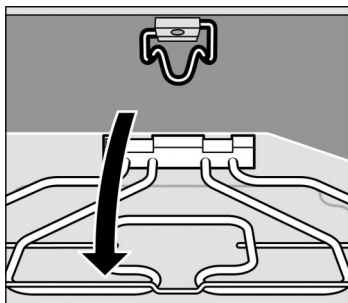
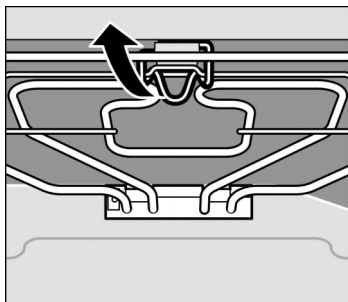
1. Abrir la puerta totalmente.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo a la derecha e izquierda.



3. Inclinar la puerta del horno.  
Agarrarla con ambas manos por la parte izquierda y derecha.  
Cerrar un poco más y extraer.

Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo la secuencia inversa.

## Abatir el calentador del grill



Para poder limpiar mejor el horno, abatir el calentador del grill.

Atención, el horno debe estar frío.

¡Peligro de quemaduras!

Tirar hacia delante del asa del grill abatible y presionar hacia arriba hasta que encaje de forma audible.

Para ello, sujetar el calentador del grill y abatir.

Después de limpiar:

Girar de nuevo hacia arriba el calentador del grill.

Presionar el asa hacia abajo y encajar el calentador del grill.

## Superficies autolimpiables del horno

La placa posterior del horno está revestida con cerámica de alta porosidad. En esta capa, las salpicaduras producidas al hornear o asar se absorben y eliminan mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

Si la suciedad todavía se ve después de repetidos usos, proceder como se describe a continuación: Primero, limpiar las superficies esmaltadas del horno. Después, ajustar el aire caliente 3D  o el calor bóveda y solera .

Calentar el horno vacío durante aprox. 2 horas a la temperatura máxima.

El recubrimiento de cerámica se regenera.

Los residuos de color marrón o blanco se pueden eliminar entonces con una esponja suave y agua.

Una ligera decoloración de la capa no repercute en absoluto en la autolimpieza.

### **Consejos y advertencias importantes**

No utilizar nunca detergentes abrasivos. La capa de alta porosidad se raya o se estropea.

No limpiar nunca la placa posterior con un limpiador para hornos.

Si cae limpiador para hornos en la placa posterior por descuido, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y abundante agua.

### **Limpieza de la base del horno, del techo las placas laterales**

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

Para una limpieza a fondo, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

No aplicar nunca el producto sobre la placa posterior autolimpiante.

Por cierto:

El esmalte se cuece a una temperatura muy elevada. Por eso pueden aparecer pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos ni agentes abrasivos.

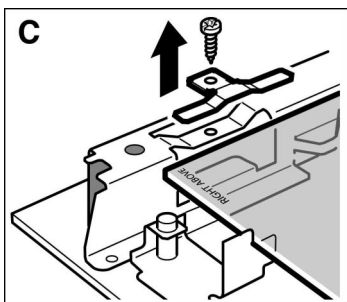
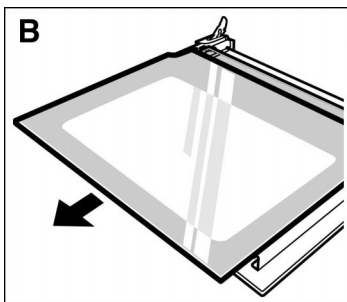
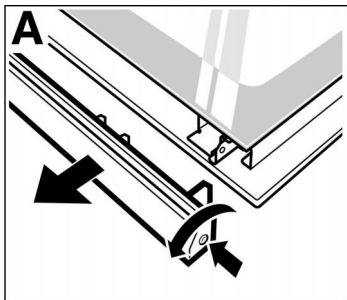
Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

### **Limpieza del tapa del vidrio protector de la lámpara del horno**

Limpie el vidrio protector preferiblemente con lavavajillas.

## Limpieza de los vidrios

### Desmontar



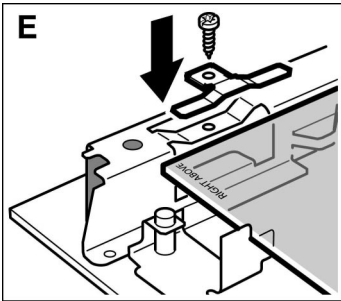
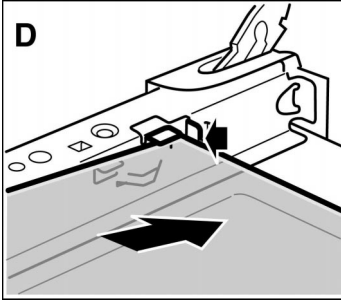
Es posible retirar los vidrios de la puerta del horno para una mejor limpieza.

1. Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
2. Desatornille la tapa superior en la puerta del horno. Para ello, afloje la fijación izquierda y derecha. (figura A)
3. Extraer el vidrio superior. (Figura B)
4. Desenroscar y retirar las grapas a la derecha y a la izquierda (Figura C) Extraer el vidrio.

Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio, ya que el cristal podría dañarse.

## Montaje



Observar que la inscripción “right above” abajo en la izquierda se encuentre en la cabeza.

1. Introducir el vidrio hacia atrás de manera inclinada. (Figura D)

2. Colocar las grapas y volver a apretarlas. (Figura E)

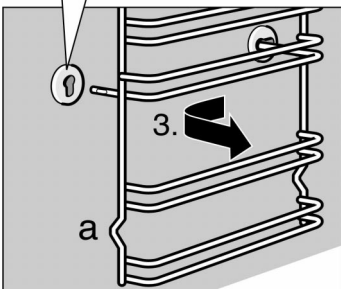
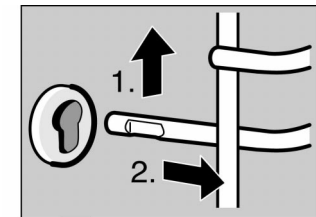
3. Volver a introducir el vidrio superior. Observar que la superficie plana sea la cara externa.

4. Colocar y enroscar la tapa.

5. Volver a montar la puerta del horno.

**La puerta del horno sólo se puede volver a utilizar cuando los vidrios se han montado debidamente.**

## Limpieza de las rejillas



Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

### Extracción de las rejillas:

1. Levantar la rejilla
2. y descolgarla.
3. Luego tirar de la rejilla al completo y extraerla.

Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja o con un cepillo.

### Inserción de las rejillas:

Insertar en primer lugar la rejilla en el zócalo de conexión trasero, empujar un poco hacia atrás y luego, introducirla en el zócalo delantero.

Las rejillas encajan en la derecha y la izquierda. La curvatura (a) debe estar siempre hacia abajo.

## Junta

Limpiar la junta en el horno con lavavajillas. No utilizar nunca productos de limpieza abrasivos.

## Accesorios

Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

## ¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

| Avería                         | Posible causa                    | Consejos/Forma de subsanarla                                           |
|--------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona.        | El fusible está defectuoso.      | Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente. |
| El indicador de hora parpadea. | Corte en el suministro eléctrico | Volver a poner el reloj en hora.                                       |

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

Cuando un aparato no ha sido reparado correctamente, puede suponer un peligro considerable.

## Cambiar la lámpara de iluminación del horno

### Proceder de la siguiente forma



### Sustitución del vidrio protector

Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Podrá conseguir lámparas de repuesto resistentes a la temperatura de 40 W en el servicio de asistencia técnica o en el comercio especializado.

Utilizar sólo estas lámparas.

1. Desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Extraer el vidrio protector girando a la izquierda.
4. Sustituir la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la protección de vidrio.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

Cuando el vidrio protector de la lámpara del horno está dañado, deberá sustituirse. Los vidrios protectores pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el nº de producto y el nº de fabricación del aparato.

---

# Servicio de Asistencia Técnica

**Nº de producto y nº de fabricación**

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato. La placa de características con los números se halla en la parte lateral de la puerta del horno. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Nº de producto                 | FD |
| Servicio de Asistencia Técnica |    |

---

## Embalaje y aparatos usados

**Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente**



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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.

---

# Tablas y sugerencias

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

---

## Pasteles y repostería

### Horneado en un nivel

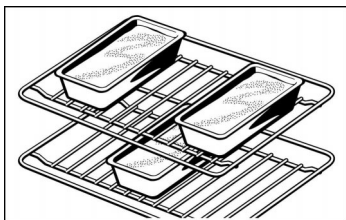
Al hornear pasteles en un nivel, utilizar el calor superior/inferior . De este modo, se consigue un mejor resultado de horneado del pastel.

### Moldes para hornear

Los moldes para hornear oscuros de metal resultan más apropiados. Si se emplean moldes oscuros para hornear de paredes finas metálicas o recipientes de cristal se prolonga el tiempo de cocción y el pastel no se dorará de una manera tan uniforme.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

Si se desea colocar en el horno tres moldes rectangulares a la vez, colocarlos sobre las parrillas como se ilustra en la figura.



### Tablas

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

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas.

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

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

| Pasteles para preparar en moldes                         | Molde sobre la parrilla                      | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Pasteles de masa batida simple                           | Molde alto/molde de corona/molde rectangular | 2      |    | 170-190        | 50-60                      |
|                                                          | 3 moldes rectangulares*                      | 1+3    |    | 150-170        | 70-100                     |
| Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)               | Molde alto/molde de corona/molde rectangular | 2      |    | 150-170        | 60-70                      |
|                                                          | 3 moldes rectangulares*                      | 1+3    |    | 140-160        | 70-100                     |
| Base de pastaflora con borde                             | Molde desarmable                             | 1      |    | 170-190        | 25-35                      |
| Base de tarta, de masa batida                            | Molde para base de tarta de fruta            | 2      |    | 150-170        | 20-30                      |
| Tarta de bizcocho                                        | Molde desarmable                             | 2      |    | 160-180        | 30-40                      |
| Tarta de fruta o requesón, pastaflora**                  | Molde desarmable de metal oscuro             | 1      |   | 170-190        | 70-90                      |
| Tarta fina de fruta, de masa batida                      | Molde desarmable/molde alto                  | 2      |  | 160-180        | 50-60                      |
| Pasteles salados**<br>(p. ej. quiche, pastel de cebolla) | Molde desarmable                             | 1      |  | 180-200        | 50-60                      |

\* Prestar atención a la posición del molde rectangular. Las parrillas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

\*\* Dejar reposar los pasteles unos 20 minutos en el horno.

| Pasteles en la bandeja de horneado                      |                               | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C | Tiempo de cocción, minutos |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Masa batida o masa de levadura con revestimiento seco   | Bandeja                       | 2      |  | 170-190        | 20-30                      |
|                                                         | Bandeja + bandeja universal** | 2+4    |  | 150-170        | 35-45                      |
| Masa batida o masa de levadura con capa jugosa* (fruta) | Bandeja                       | 3      |  | 170-190        | 40-50                      |
|                                                         | Bandeja + bandeja universal** | 2+4    |  | 150-170        | 50-60                      |
| Brazo de gitano (precalentar)                           | Bandeja universal             | 3      |  | 170-190        | 15-20                      |
| Trenza con 500 g de harina                              | Bandeja universal             | 2      |  | 170-190        | 30-40                      |
| Bollo con 500 g de harina                               | Bandeja universal             | 3      |  | 160-180        | 60-70                      |
| Bollos con 1 kg de harina                               | Bandeja universal             | 3      |  | 150-170        | 90-100                     |
| Pastel de hojaldre, dulce                               | Bandeja universal             | 2      |  | 180-200        | 55-65                      |
| Pizzas                                                  | Bandeja                       | 2      |  | 220-240        | 25-35                      |
|                                                         | Bandeja + bandeja universal** | 2+4    |  | 180-200        | 40-50                      |

\* Utilizar la bandeja universal más honda para hacer pasteles de frutas muy jugosos.

\*\* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja universal por encima de la bandeja esmaltada.

| Pan y panecillos                                            |                   | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura °C | Duración, en minutos |
|-------------------------------------------------------------|-------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)        | Bandeja universal | 2      |  | 270            | 8                    |
|                                                             |                   |        |                                                                                     | 200            | 35-45                |
| Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar) | Bandeja universal | 2      |  | 270            | 8                    |
|                                                             |                   |        |                                                                                     | 200            | 40-50                |
| Panecillos (p ej. de centeno)                               | Bandeja universal | 4      |  | 200-220        | 20-30                |

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

| Repostería            |                                       | Altura | Tipo de calenta-<br>miento                                                        | Temperatura<br>°C | Tiempo de<br>cocción,<br>minutos |
|-----------------------|---------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------|
| Pastas y<br>galletas  | Bandeja                               | 3      |  | 150-170           | 10-20                            |
|                       | Bandeja + bandeja universal**         | 2+4    |  | 130-150           | 25-35                            |
|                       | 2 bandejas* + bandeja<br>universal*** | 2+3+5  |  | 130-150           | 30-40                            |
| Merengues             | Bandeja                               | 3      |  | 80-100            | 100-190                          |
| Buñuelos de<br>viento | Bandeja                               | 2      |  | 200-220           | 30-40                            |
| Almendrados           | Bandeja                               | 3      |  | 100-120           | 30-40                            |
|                       | Bandeja + bandeja universal**         | 2+4    |  | 100-120           | 35-45                            |
|                       | 2 bandejas* + bandeja<br>universal*** | 2+3+5  |  | 100-120           | 40-50                            |
| Pasta de<br>hojaldre  | Bandeja                               | 3      |  | 190-210           | 20-30                            |
|                       | Bandeja + bandeja universal**         | 2+4    |  | 190-210           | 30-40                            |
|                       | 2 bandejas* + bandeja<br>universal*** | 2+3+5  |  | 190-210           | 35-45                            |

\* Las bandejas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

\*\* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja universal por encima de la bandeja.

\*\*\* Introducir la bandeja universal en la parte inferior. La bandeja se puede retirar antes.

## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

**Si se quiere utilizar una receta propia.**

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

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

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

**La tarta quedó aplastada.**

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

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

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

|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>El pastel sale demasiado dorado por arriba.</b>                                                                                                                 | Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>El pastel sale demasiado seco.</b>                                                                                                                              | Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.                                                                                                                                  |
| <b>El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).</b> | La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción. |
| <b>Las pastas se han dorado de forma irregular.</b>                                                                                                                | Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior  a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.                 |
| <b>El pastel de frutas queda demasiado claro por debajo. El zumo rebosa.</b>                                                                                       | Utilizar la próxima vez la bandeja universal más honda.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.</b>                               | Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente 3D  . Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.                                                                                                 |
| <b>Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.</b>                                                                                                | Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.                                                                                                                |

## Carne, aves, pescado

### Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor. La bandeja universal también es apropiada para cocinar grandes asados.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

### **Consejos prácticos para asar**

El resultado de un asado depende de la clase y calidad de la carne empleada.

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 o 3 cucharadas soperas de líquido. En caso de preparar un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.

A las piezas de carne se les debería dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

Una vez que el asado esté listo debe dejarse reposar unos 10 minutos en el horno desconectado con la puerta cerrada. De esta manera se puede repartir mejor el jugo de la carne.

### **Consejos prácticos para asar al grill**

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Deben tener como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm, a fin de que queden doradas de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos.

Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla. En caso de querer preparar una sola pieza, colocarla en la parte central de la parrilla. Ahí saldrá mejor. Introducir adicionalmente la bandeja universal en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.

La resistencia del grill se conecta y desconecta automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende de la potencia que se haya seleccionado.

Carne

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

| Carne                                                                 | Peso            | Recipiente  | Altura | Tipo de calenta-<br>miento                                                          | Tempera-<br>tura °C,<br>grill | Duración,<br>en<br>minutos |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| Estofado de buey<br>(p. ej. costillar)                                | 1 kg            | cerrado     | 2      |    | 200-220                       | 80                         |
|                                                                       | 1,5 kg          |             | 2      |    | 190-210                       | 100                        |
|                                                                       | 2 kg            |             | 2      |    | 180-200                       | 120                        |
| Lomo de vaca                                                          | 1 kg            | abierto     | 2      |    | 210-230                       | 70                         |
|                                                                       | 1,5 kg          |             | 2      |    | 200-220                       | 80                         |
|                                                                       | 2 kg            |             | 2      |    | 190-210                       | 90                         |
| Roastbeef poco hecho*                                                 | 1 kg            | abierto     | 1      |    | 210-230                       | 40                         |
| Bistecs, bien hechos                                                  |                 | Parrilla*** | 5      |    | 3                             | 20                         |
| Bistecs, poco hechos                                                  |                 | Parrilla*** | 5      |    | 3                             | 15                         |
| Carne de cerdo sin corteza<br>de tocino (p. ej. cuello)               | 1 kg            | abierto     | 1      |    | 190-210                       | 100                        |
|                                                                       | 1,5 kg          |             | 1      |    | 180-200                       | 140                        |
|                                                                       | 2 kg            |             | 1      |    | 170-190                       | 160                        |
| Carne de cerdo con corteza<br>de tocino**<br>(p. ej. espalda, pierna) | 1 kg            | abierto     | 1      |    | 180-200                       | 120                        |
|                                                                       | 1,5 kg          |             | 1      |    | 170-190                       | 150                        |
|                                                                       | 2 kg            |             | 1      |    | 160-180                       | 180                        |
| Costillar de cerdo<br>ahumado, con hueso                              | 1 kg            | cerrado     | 2      |    | 210-230                       | 70                         |
| Asado de carne picada                                                 | 750 g           | abierto     | 1      |  | 170-190                       | 70                         |
| Salchichas                                                            | aprox.<br>750 g | Parrilla*** | 4      |  | 3                             | 15                         |
| Asado de ternera                                                      | 1 kg            | abierto     | 2      |  | 190-210                       | 100                        |
|                                                                       | 2 kg            |             | 2      |  | 170-190                       | 120                        |
| Pierna de cordero<br>deshuesada                                       | 1,5kg           | abierto     | 1      |  | 150-170                       | 120                        |

\* Dar la vuelta al roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 minutos.

\*\* Practicar varios cortes en la corteza de la carne de cerdo. En caso de tener previsto dar la vuelta a la carne, colocarla primero con la corteza hacia abajo en el recipiente.

\*\*\* Introducir la bandeja universal a la altura 1.

Aves

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Las indicaciones del peso de la tabla se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

Si se asa al grill directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja universal a la altura 1.

Al preparar patos o gansos, pinchar repetidas veces la piel de las aves debajo de las alas: de este modo la grasa puede salir perfectamente.

Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.

La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de cocción, se unta con mantequilla, agua con sal o con zumo de naranja.

| Aves                              | Peso                | Recipiente | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura °C | Duración, en minutos |
|-----------------------------------|---------------------|------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas | de 400 g cada pieza | Parrilla   | 2      |    | 200-220        | 40-50                |
| Pollo trinchado                   | de 250 g cada pieza | Parrilla   | 2      |    | 200-220        | 30-40                |
| Pollo, entero de 1 a 4 unidades   | de 1 kg cada unidad | Parrilla   | 2      |  | 190-210        | 50-80                |
| Pato                              | 1,7 kg              | Parrilla   | 2      |  | 170-190        | 90-100               |
| Ganso                             | 3 kg                | Parrilla   | 2      |  | 150-170        | 110-130              |
| Pavo joven                        | 3 kg                | Parrilla   | 2      |  | 170-190        | 80-100               |
| 2 muslos de pavo                  | de 800 g cada pieza | Parrilla   | 2      |  | 180-200        | 90-110               |

Pescado

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

| Pescado                | Peso                   | Recipiente | Altura | Tipo de calenta-<br>miento                                                        | Temperatura<br>°C, grill | Duración,<br>en minutos |
|------------------------|------------------------|------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Pescado asado al grill | de 300 g               | Parrilla*  | 3      |  | 2                        | 20-25                   |
|                        | 1 kg                   |            | 2      |  | 180-200                  | 45-50                   |
|                        | 1,5 kg                 |            | 2      |  | 170-190                  | 50-60                   |
| Rodajas de pescado     | de 300 g<br>cada pieza | Parrilla*  | 4      |  | Escalón 3                | 20-25                   |

\* Introducir la bandeja universal a la altura 1.

Consejos prácticos  
para el asado  
convencional y el  
asado al grill

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No aparecen referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que se desea preparar. | Programar el peso inferior más próximo y prolongar la duración del ciclo de cocción.                                                                                                                                                                                                                 |
| ¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?                                     | Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la “prueba de la cuchara”. Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno. |
| El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza está quemada en varios puntos.                    | Verificar que la altura y la temperatura seleccionadas sean correctas.                                                                                                                                                                                                                               |
| El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.                                           | La próxima vez, utilizar un recipiente de menor tamaño o agregar más líquido.                                                                                                                                                                                                                        |
| El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.                      | La próxima vez, utilizar un recipiente de mayor tamaño o agregar menos líquido.                                                                                                                                                                                                                      |
| Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.                                               | Utilizar la opción del grill de infrarrojos con aire caliente en lugar del calor superior e inferior. Con esta función, el jugo del asado no se calienta tanto y se produce menos vapor de agua.                                                                                                     |

# Gratinados, soufflés, tostadas

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

| Plato                                                                              |           | Recipiente                                 | Altura | Tipo de calenta-<br>miento | Tempera-<br>tura °C, grill | Duración<br>minutos |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------|--------|----------------------------|----------------------------|---------------------|
| Soufflés dulces<br>(p. ej. soufflé de requesón con<br>fruta)                       |           | Molde para soufflés                        | 2      |                            | 180-200                    | 40-50               |
| Gratinados sazonados, con<br>ingredientes cocinados<br>(p. ej. gratinado de pasta) |           | Molde para gratinar,<br>bandeja universal  | 3<br>3 | <br>                       | 210-230<br>210-230         | 30-40<br>20-30      |
| Gratinados sazonados, con<br>ingredientes crudos*                                  |           | Molde para soufflés o<br>bandeja universal | 2      |                            | 150-170                    | 50-60               |
| Dorar tostadas                                                                     | 4 piezas  | Parrilla                                   | 5      |                            | 3                          | 6-7                 |
|                                                                                    | 12 piezas |                                            | 5      |                            | 3                          | 4-5                 |
| Gratinar tostadas                                                                  | 4 piezas  | Parrilla**                                 | 4      |                            | 3                          | 7-10                |
|                                                                                    | 12 piezas |                                            | 4      |                            | 3                          | 5-8                 |

\* El gratinado no deberá tener una altura superior a 2 cm.

\*\* Introducir la bandeja universal siempre a la altura 1.

# Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

| Plato                       | Es apropiado                | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C | Duración, en minutos |
|-----------------------------|-----------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| Pizza*                      | Pizza con base fina         | 2      |  | 190-210        | 15-25                |
|                             | Pizza con base gruesa       | 2      |  | 170-190        | 20-30                |
|                             | Pizza-baguette              | 2      |  | 170-190        | 20-30                |
|                             | Minipizza                   | 3      |  | 180-200        | 10-20                |
| Productos hechos de patata* | Patatas fritas              | 2      |  | 190-210        | 20-30                |
|                             | Patatas duquesa             | 2      |  | 190-210        | 20-30                |
|                             | Tortitas de patata          | 2      |  | 190-210        | 20-30                |
|                             | Bolsitas de patata rellenas | 2      |  | 190-210        | 15-25                |
| Productos de panadería*     | Panecillos                  | 3      |  | 190-210        | 10-20                |
|                             | Rosquillas saladas          | 3      |  | 200-220        | 10-20                |
| Albóndigas*                 | Barritas de pescado         | 2      |  | 180-200        | 5-15                 |
|                             | Barritas de pollo           | 2      |  | 180-200        | 10-20                |
|                             | Hamburguesa de verdura      | 2      |  | 180-200        | 15-25                |
| Pastel de hojaldre*         | Empanada de manzana         | 3      |  | 190-210        | 30-40                |

\* Colocar papel de hornear sobre el bandeja universal. Comprobar que el papel de hornear sea el adecuado para esta temperatura.

## Descongelación

Extraer el alimento de su envase, ponerlo en un recipiente adecuado y colocarlo en un recipiente adecuado sobre la parrilla.

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

Los tiempos de descongelación dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos que se desean descongelar.

| Plato                                                                                                                                  | Accesorios | Altura | Tipo de calentamiento                                                             | Temperatura °C                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Productos congelados delicados</b><br>por ejemplo tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, etc. | Parrilla   | 2      |  | El selector de temperatura permanece desconectado. |
| <b>Otros alimentos congelados*</b><br>Pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas                              | Parrilla   | 2      |  | 50 °C                                              |
| * Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.  |            |        |                                                                                   |                                                    |

## Desecar

Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado y lavarla siempre a fondo.

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

Cubrir la bandeja universal y la parrilla con papel especial para hornear o con papel pergamino.

| Plato                                | Altura | Tipo de calentamiento                                                               | Temperatura °C | Duración, en horas |
|--------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|
| 600 g de manzanas en rodajas         | 2+4    |    | 80             | aprox. 5           |
| 800 g de peras cortadas a trozos     | 2+4    |  | 80             | aprox. 8           |
| 1,5 kg de ciruelas                   | 2+4    |  | 80             | aprox. 8-10        |
| 200 g de hierbas aromáticas, limpias | 2+4    |  | 80             | aprox. 1½ horas    |

### Nota

Si las frutas o verduras contienen mucho jugo o agua, habrá que darles la vuelta varias veces. Una vez desecada, apartarla inmediatamente del papel.

---

# Cocción de mermeladas

## Preparativos:

Utilizar tarros y anillos de goma limpios y en perfecto estado. Los tarros deberán ser, en lo posible, del mismo tamaño. Los valores de la tabla se refieren a tarros redondos con una capacidad de 1 litro. ¡Atención! No utilizar tarros de mayor tamaño o altura. Las tapas podrían estallar.

Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarlas siempre a fondo.

Verter la fruta o la verdura en los tarros. Volver a limpiar, si es necesario, los bordes del tarro. Tienen que estar limpios. Colocar el anillo de goma y la tapa, estando mojados, sobre el tarro lleno. Cerrar los tarros con una abrazadera.

No introducir más de seis frascos al mismo tiempo en el horno.

Los tiempos indicados son valores orientativos. La temperatura ambiente, el número de tarros y la temperatura del contenido del tarro pueden influir sobre dichos valores, haciéndolos divergir. Antes de conmutar o desconectar el horno, cerciorarse de que el contenido de los tarros esté burbujeando realmente.

## Así se programa

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. Poner los frascos sobre la bandeja de modo que no entren en contacto uno con otro.
2. Verter medio litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el mando selector de funciones en .
5. Ajustar el selector de temperaturas en el escalón de 170 a 180 °C.

Cocción de mermeladas

En cuanto empiecen a aparecer burbujas dentro de los tarros a intervalos breves - una vez transcurridos de 40 a 50 minutos - desconectar el selector de temperaturas. El selector de funciones se mantiene conectado.

Una vez transcurridos de 25 a 35 minutos de calor residual del horno, retirar los tarros del mismo. Si se dejan enfriar durante un período prolongado en el horno, se fomenta la aparición de gérmenes y la acidulación de la mermelada. Desconectar el selector de funciones.

| Fruta en tarros de 1 litro de capacidad       | a partir de la aparición de las burbujas | Calentamiento posterior |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|
| Manzanas, grosellas, fresas                   | Desconexión                              | aprox. 25 minutos       |
| Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas | Desconexión                              | aprox. 30 minutos       |
| Puré de manzana, peras, ciruelas              | Desconexión                              | aprox. 35 minutos       |

Cocción de verduras

En cuanto empiecen a ascender burbujas en el tarro, reducir el selector de temperatura al escalón de 120 a 140 °C. Consultar en la tabla cuándo debe desconectarse el selector de temperaturas. Dejar las verduras en el horno unos 30-35 minutos más. Durante este tiempo, el selector de funciones se mantiene conectado.

| Verduras con caldo frío en tarros de un litro de capacidad | a partir de la aparición de las burbujas 120-140 °C | Calentamiento posterior |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------|
| Pepinos                                                    | -                                                   | aprox. 35 minutos       |
| Remolacha roja                                             | aprox. 35 minutos                                   | aprox. 30 minutos       |
| Col de Bruselas                                            | aprox. 45 minutos                                   | aprox. 30 minutos       |
| Judías, colinabo, lombarda                                 | aprox. 60 minutos                                   | aprox. 30 minutos       |
| Guisantes                                                  | aprox. 70 minutos                                   | aprox. 30 minutos       |

Retirar los tarros del horno

Al retirar los tarros del horno, no colocarlos sobre una base fría o húmeda; los tarros podrían estallar.

---

## Consejos prácticos para el ahorro de energía

Precalentar el horno sólo en caso de que se indique en la receta o en la tabla de cocción del plato a cocinar.

Utilizar moldes de repostería de color oscuro, lacados o esmaltados de negro. Son los que mejor absorben el calor.

En caso de querer preparar varios pasteles, se aconseja hacerlo de forma sucesiva. Al estar el horno caliente, se reducen los tiempos de horneado del segundo pastel. También se pueden colocar simultáneamente dos moldes rectangulares uno junto al otro.

En caso de largos períodos de horneado, se puede desconectar el horno 10 minutos antes de transcurrir el tiempo de horneado previsto aprovechando, de este modo, el calor residual para terminar la cocción del alimento o plato.

# La acrilamida en los alimentos

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>¿Qué alimentos están afectados?</b>                            | La acrilamida se forma especialmente cuando productos de cereales y patata, como p. ej. patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería fina (galletas y pastas caseras) se preparan a elevadas temperaturas. |
| <b>Consejos para la preparación de platos bajos en acrilamida</b> |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>General</b>                                                    | Reducir al máximo los tiempos de cocción.<br>Dorar los alimentos, no dejar que se tuesten demasiado.<br>Los alimentos asados o fritos en trozos grandes y gruesos contienen menos acrilamida.                                                   |
| <b>Hornear</b>                                                    | Con calor bóveda y solera máx. 200 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.                                                                                                                                                        |
| Pastas y galletas                                                 | Con calor bóveda y solera máx. 190 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C.<br>El huevo o la yema de huevo evitan la formación de acrilamida.                                                                                      |
| Patatas fritas de horno                                           | Repartir sobre la placa de forma homogénea y sin apilar.<br>Hornear por lo menos 400 g por cada placa para que no se sequen las patatas.                                                                                                        |

# Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

## Hornear

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

| Plato                                          | Accesorios y consejos y advertencias                             | Altura | Tipo de calentamiento | Temperatura °C | Duración cocción, en minutos |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------|----------------|------------------------------|
| Churros y buñuelos                             | Bandeja                                                          | 2      |                       | 150-170        | 20-30                        |
|                                                | Bandeja + bandeja universal**                                    | 2+4    |                       | 140-160        | 30-40                        |
|                                                | 2 bandejas* + bandeja universal***                               | 2+3+5  |                       | 140-160        | 40-50                        |
| Pastelitos 20 piezas                           | Bandeja                                                          | 3      |                       | 160-180        | 20-30                        |
| Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar) | Bandeja + bandeja universal**                                    | 2+4    |                       | 150-170        | 25-35                        |
|                                                | 2 bandejas* + bandeja universal***                               | 2+3+5  |                       | 150-170        | 30-40                        |
| Bizcocho de agua                               | Molde desarmable                                                 | 2      |                       | 160-180        | 30-40                        |
| Pastel plano de levadura                       | Bandeja universal                                                | 3      |                       | 170-190        | 40-50                        |
|                                                | Bandeja + bandeja universal**                                    | 2+4    |                       | 150-170        | 50-60                        |
| Pastel de manzana recubierto                   | 2 parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm****      | 2+4    |                       | 190-210        | 70-80                        |
|                                                | Bandeja universal + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**** | 1      |                       | 200-220        | 70-80                        |

\* Las parrillas y las bandejas de horno pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

\*\* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja universal por encima de la bandeja.

\*\*\* Introducir la bandeja universal siempre en la parte inferior. La bandeja se puede retirar antes.

\*\*\*\* Colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.

Asar al grill

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

| Plato                                                                                                        | Accesorios | Altura | Tipo de calenta-<br>miento                                                        | Escalón del<br>grill | Duración<br>minutos |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|
| Dorar tostadas<br>(precalentar 10 min.)                                                                      | Parrilla   | 5      |  | 3                    | 1-2                 |
| Hamburguesa de<br>ternera 12 unidades*                                                                       | Parrilla   | 4      |  | 3                    | 25-30               |
| * Dar la vuelta una vez transcurridas 2/3 del tiempo. Introducir la bandeja universal siempre a la altura 1. |            |        |                                                                                   |                      |                     |

## This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a template for handwriting practice or general note-taking. The margins are consistent on all sides.

## This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for writing. The paper itself is white and has no other markings, text, or illustrations.

## This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal gray lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The background is a clean, solid white color.

## This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across the entire width of the page, providing a guide for writing. The background is a solid off-white color.