

Gaggenau

Manual de instrucciones

EB 333 611

Horno empotrado

Contenido

▲ Definiciones de seguridad	3	Funciones del reloj temporizador	19
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4	Active el menú del temporizador	19
Instalación y mantenimiento adecuados	4	Avisador	19
Seguridad para evitar incendios	5	Cronómetro	20
Prevención de quemaduras	6	Tiempo de cocción	21
Seguridad de los niños	7	Fin del tiempo de cocción	21
Seguridad en la limpieza	8	Modo de Sabbath y modo de Yom Tov	22
Seguridad en los utensilios de cocina	8	Modo de Sabbath	22
Advertencia en virtud de la Proposición 65	9	Modo Yom Tov	23
Causas de daños	10	Programas automáticos	24
Protección del medio ambiente	10	Indicaciones sobre los ajustes	24
Consejos para ahorrar energía	10	Seleccionar el platillo	24
Presentación del aparato	11	Ajustar el platillo	25
Horno	11	Activar los últimos programas automáticos	25
Pantalla y elementos de servicio	12	Recetas personalizadas	26
Símbolos	12	Registrar receta	26
Colores y presentación	12	Programar recetas	26
Modo de espera:	13	Introducir nombres	27
Activar el aparato	13	Iniciar receta	27
Información adicional i y i [®]	13	Modificar la receta	27
Ventilador	14	Borrar receta	27
Posiciones del selector de funciones	14	Termosonda	28
Accesorios	16	Inserción de la termosonda en los alimentos	28
Accesorios especiales	16	Ajuste de la temperatura interior	29
Antes del primer uso	17	Valores orientativos para la temperatura interior	30
Seleccionar el idioma	17	Pincho giratorio	31
Ajustar el formato de hora	17	Preparación	31
Ajustar la hora	17	Encender el asador giratorio	32
Poner formato de fecha	17	Apagar el pincho giratorio	32
Poner la fecha	17	Función de asado	33
Ajustar la unidad de temperatura	17	Seguro para niños	33
Terminar la primera puesta en funcionamiento	17	Active la protección para niños	33
Calentar el horno	17	Desactive la protección para niños	33
Lavado de accesorios	17	Home Connect	34
Manejo del aparato	18	Configuración	34
Cámara de cocción	18	Inicio a control remoto	35
Inserción de la rejilla	18	Ajustes de Home Connect	35
Conectar	18	Diagnóstico remoto	36
Calentamiento rápido	19	Indicaciones sobre protección de datos	36
Desconexión de seguridad	19	Declaración de conformidad	37
		Módulo de Wi-Fi [®]	37

Ajustes básicos	38
Limpieza y cuidados del aparato	40
Productos de limpieza	40
Extraer las parrillas de inserción	42
Pirólisis (autolimpieza)	42
Preparar la pirólisis	43
Iniciar la pirólisis	43
Limpiar los accesorios con pirólisis	44
¿Qué hacer en caso de falla?	44
Corte de luz	44
Modo de demostración	44
Cambiar la lámpara del horno	45
Servicio de Atención al Cliente	46
Tablas y consejos	47
Verduras	48
Guarniciones y platillos	49
Pescados	52
Carne	53
Aves	55
Asados al grill y a la parrilla	57
Galletas	58
Fermentar	63
Postres	63
Descongelar	64
Reducir	65
Esterilización	66
Deshidratación	66
Piedra para hornear	67
Fuente de asados	68
Presencia de acrilamida en alimentos	69

Definiciones de seguridad

ADVERTENCIA

Esto indica que pueden producirse heridas graves o incluso la muerte si no se cumple con esta advertencia.

ATENCION

Esto indica que pueden producirse heridas leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

AVISO

Esto indica que pueden producirse daños en el aparato o en los bienes si no se cumple con este aviso.

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.gaggenau.com y también en la tienda online: www.gaggenau.com/zz/store



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la Declaración de Garantía limitada del Producto. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca

de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No obstruya las aberturas de ventilación del horno.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!

Para evitar el riesgo de sufrir lesiones, apagar la iluminación interior antes de limpiar el horno para permitir que los focos incandescentes se enfríen. Los focos incandescentes pueden calentarse mucho cuando están encendidos. Mantener la iluminación apagada durante la limpieza del horno.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA

Asegúrese de que el electrodoméstico y las luces se hayan enfriado, y de que la alimentación eléctrica del electrodoméstico esté apagada antes de cambiar el (los) foco(s). No hacerlo podría ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras. La lente (si viene incorporada) debe estar en su lugar al usar el electrodoméstico. La lente (si viene incorporada) sirve para proteger el foco contra roturas. La lente (si viene incorporada) es de vidrio. Manipúlela con cuidado para que no se rompa. El vidrio roto podría causar una lesión.



ADVERTENCIA

El portalámparas tiene corriente cuando la puerta está abierta si la fuente de alimentación eléctrica principal no está apagada.

Seguridad para evitar incendios



ADVERTENCIA

NUNCA cubra ranuras, orificios ni conductos en la parte inferior del horno ni cubra toda una rejilla con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, bloquea el flujo de aire a través del horno. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y causar un peligro de incendio.

Si los materiales dentro de un horno o cajón calentador se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada. Apague el electrodoméstico y desconecte el circuito en la caja de disyuntores.



ADVERTENCIA

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

- Alguien llamó al departamento de bomberos.
 - Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.
-



ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

1. SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
2. NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.
3. NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
4. Use un extinguidor sólo si:
 - Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
 - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO: Los elementos de calentamiento pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las superficies internas de un horno pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque los elementos de calentamiento ni las superficies internas del horno, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Entre estas superficies, se encuentran las aberturas de ventilación del horno, las superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.

Tenga cuidado al abrir el electrodoméstico. Parado a un lado, abra la puerta (o el cajón) lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o el vapor. Mantenga la cara lejos de la abertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca de la unidad. Después de liberar el aire caliente y/o el vapor, continúe con la cocción. Mantenga las puertas cerradas, a menos que sea



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

necesario para cocinar o limpiar. No deje las puertas abiertas sin vigilancia.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Proceda con cuidado al cocinar alimentos con alto contenido de alcohol (p. ej., ron, brandy, bourbon) en el horno. El alcohol se evapora a altas temperaturas. Existe un riesgo de que se produzcan quemaduras, dado que los vapores del alcohol pueden prenderse fuego en el horno. Utilice sólo pequeñas cantidades de alcohol en los alimentos, y abra la puerta del horno con cuidado.

Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío. Utilizar siempre agarradores si el horno está caliente. Si necesita mover la rejilla mientras el horno está caliente, no deje que el agarrador entre en contacto con los elementos de calentamiento.



ATENCIÓN

Para evitar posibles daños o lesiones en el electrodoméstico, asegúrese de que la rejilla esté instalada exactamente según las instrucciones de instalación y no hacia atrás ni dada vuelta.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén

calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ATENCIÓN

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD

IMPORTANTE: la Ley de Aplicación de Reglamentación sobre Agua Potable Segura y Sustancias Tóxicas de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige al Gobernador de California publicar una lista de sustancias que el estado sabe causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige a las empresas advertir a los clientes de la posible exposición a dichas sustancias. La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante el proceso de autolimpieza pueden generar algunos subproductos que se encuentran en la lista. Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre haga funcionar esta unidad según las instrucciones que contiene este manual y permita una buena ventilación.

Al realizar el proceso de autolimpieza, confirme que la puerta esté trabada y que no se abrirá. Si la puerta no se traba, no ponga en funcionamiento el modo Self-

Clean (Autolimpieza). Comuníquese con el servicio técnico.

Limpie los excedentes de derrames antes de comenzar el proceso de autolimpieza del horno.

Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Si tiene pájaros como mascotas, manténgalos lejos de la cocina o de las demás habitaciones adonde puedan llegar las emanaciones de la cocina. Durante el proceso de autolimpieza, las emanaciones liberadas pueden ser perjudiciales para los pájaros. Otras emanaciones de la cocina, como calentar en exceso margarinas y aceites de cocina, también pueden ser perjudiciales.

No deje que se acumule grasa en el horno.

Seguridad en los utensilios de cocina

AVISO

No coloque los alimentos directamente en la parte inferior del horno.

Siga las indicaciones del fabricante al utilizar bolsas para cocinar o asar.



ATENCIÓN

No deje alimentos ni utensilios de cocina, etc., en el horno durante el modo de operación de autolimpieza.

No limpie las piezas ni los accesorios en el horno autolimpiante.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA

¡Peligro de descarga eléctrica!

Con un sensor de temperatura interior inadecuado se puede dañar la cubierta aislante. Utilice solamente el sensor de temperatura interior destinado para este equipo.

Advertencia en virtud de la Proposición 65:

Este producto puede contener un químico que el Estado de California reconoce como potencialmente cancerígeno o causante de daños reproductivos. Por tanto, su producto debe llevar en su embalaje la siguiente etiqueta de conformidad con la legislación de California:

ADVERTENCIA EN VIRTUD DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA:



ADVERTENCIA

Cáncer y daño reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov

Manejo Remoto

Este aparato se puede configurar para permitir el manejo remoto en cualquier momento.

No almacenar materiales inflamables o sensibles a la temperatura en su interior, en la parte superior o cerca de las unidades de superficie del aparato.



ADVERTENCIA

Al cocinar los alimentos, pueden liberarse pequeñas cantidades de ciertos subproductos, como partículas/hollín. Para reducir la exposición a estas sustancias:

- ▶ Asegurar siempre una ventilación adecuada mediante el uso de un ventilador o campana extractora apropiados, con salida al exterior y/o una ventana abierta.
- ▶ Utilizar la unidad siempre de forma acorde con las instrucciones de este manual.



ADVERTENCIA

Los materiales calentados en exceso pueden causar incendios o quemaduras y pueden producir humo o vapores potencialmente nocivos.

- ▶ Para evitar el calentamiento en exceso, encender la campana extractora cuando se calienten grasas o se frían a fuego medio o alto.
- ▶ Evitar calentar ollas y sartenes vacías.
- ▶ No deje hervir líquidos en recipientes hasta su evaporación completa.
- ▶ Es preciso evitar que materiales como el papel de aluminio, el plástico, el papel o la tela entren en contacto con un elemento superficial de calentamiento, con una parrilla o con una rejilla.

Causas de daños

AVISOS:

- Accesorios, papel de aluminio, papel de estraza o utensilios de cocina en la parte inferior del interior del horno: no coloque accesorios en la parte inferior del interior del horno. No cubra la parte inferior del interior del horno con ningún tipo de papel o papel de estraza. No coloque utensilios de cocina en la parte inferior del interior del horno cuando se establece una temperatura por encima de 122 °F (50 °C). Esto produce una acumulación de calor. Los tiempos para hornear y asar ya no son correctos y se daña el esmalte.
- Agua en el interior del horno caliente: Nunca vierta agua en el interior del horno caliente. Se produce vapor. Se puede dañar el esmalte debido al cambio de temperatura.
- No deje alimentos húmedos en un horno cerrado por un período prolongado de tiempo. Puede conducir a la corrosión dentro del horno.
- El jugo de frutas puede dejar manchas en el horno. Siempre retire inmediatamente, cuando se pueda tocar, el jugo de frutas y limpie primero con un trapo húmedo y luego con uno seco.
- Enfriamiento con la puerta del equipo abierto: Solamente deje enfriar la cámara de cocción con la puerta cerrada. Incluso cuando la puerta del equipo está abierta solamente una pequeña rendija, con el tiempo los frentes de los muebles cercanos pueden resultar dañados.
- Sello de la puerta muy sucio: si el sello de la puerta está muy sucio, la puerta ya no se cerrará correctamente durante el funcionamiento del equipo. Los frentes de los muebles cercanos pueden dañarse. Mantenga siempre limpio el sello de la puerta.
- La puerta del equipo como asiento o superficie de almacenamiento: no pararse, sentarse o colgarse en la puerta del equipo. No coloque ningún recipiente o accesorios sobre la puerta.
- Inserción de accesorios: dependiendo del tipo de equipo, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrarla. Siempre deslice completamente los accesorios en el interior del horno.
- No sujete ni transporte el aparato por la manija de la puerta. La manija de la puerta no puede soportar el peso del equipo y podría romperse.

Protección del medio ambiente

Saque el equipo de su empaque y elimine éste de forma ecológica.

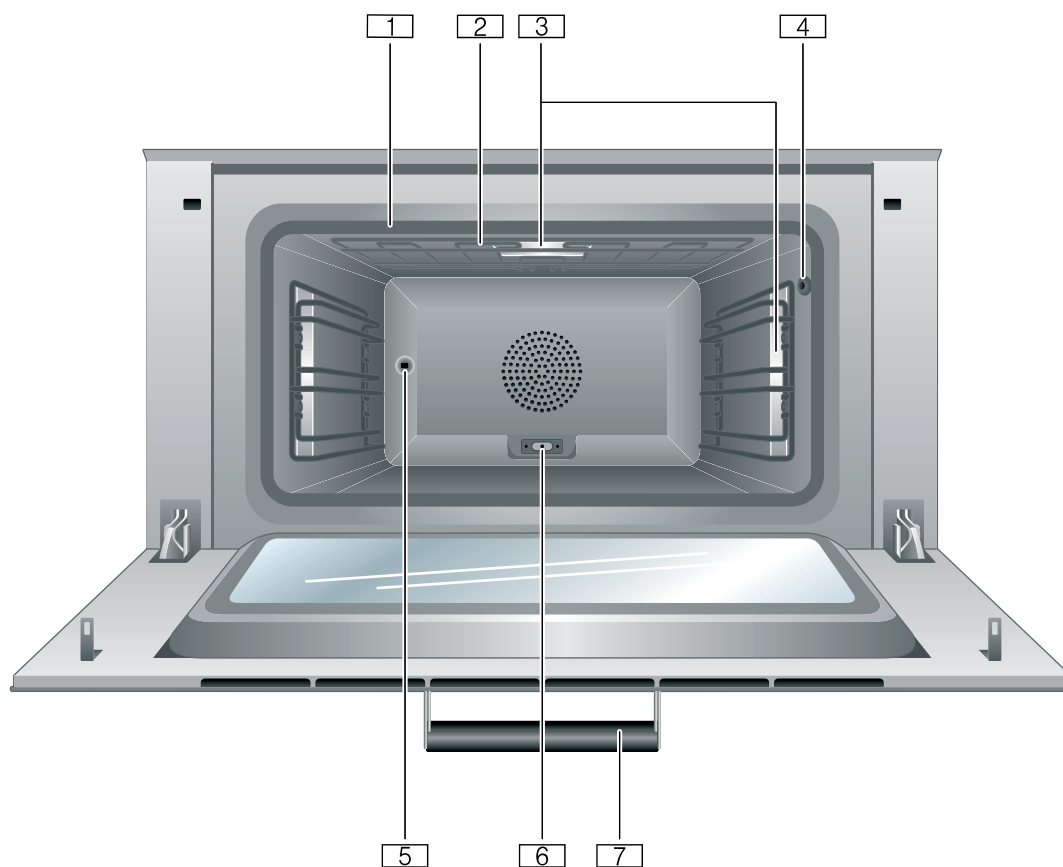
Consejos para ahorrar energía

- Abra lo menos posible la puerta del equipo cuando esté cocinando, horneando o asando.
- Para hornear, utilice moldes oscuros, barnizados en negro, o esmaltados. Éstos absorben el calor especialmente bien.
- Para hornear varios pasteles, lo mejor es hacerlo uno después de otro. El horno está todavía caliente. De esta manera se reduce el tiempo de cocción para el segundo pastel. También puede introducir dos moldes uno al lado del otro.
- En el funcionamiento con aire caliente puede hornear en varios niveles al mismo tiempo.
- En tiempos de cocción largos puede apagar el horno 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción, y aprovechar el calor restante para terminar de cocer.

Presentación del aparato

Aquí conocerá su nuevo equipo. Le explicaremos el panel de operación y cada uno de los elementos de operación. Le proporcionamos información sobre la cámara de cocción y sobre los accesorios.

Horno



-
- | | |
|---|---|
| 1 | Junta de la puerta |
| 2 | Elemento calefactor del grill |
| 3 | Iluminación interior |
| 4 | Conector para la termosonda |
| 5 | Funcionamiento del pincho giratorio |
| 6 | Conector para elementos calefactores adicionales (accesorio especial para piedra para hornear y asador) |
| 7 | Jaladera de la puerta |
-

AVISO

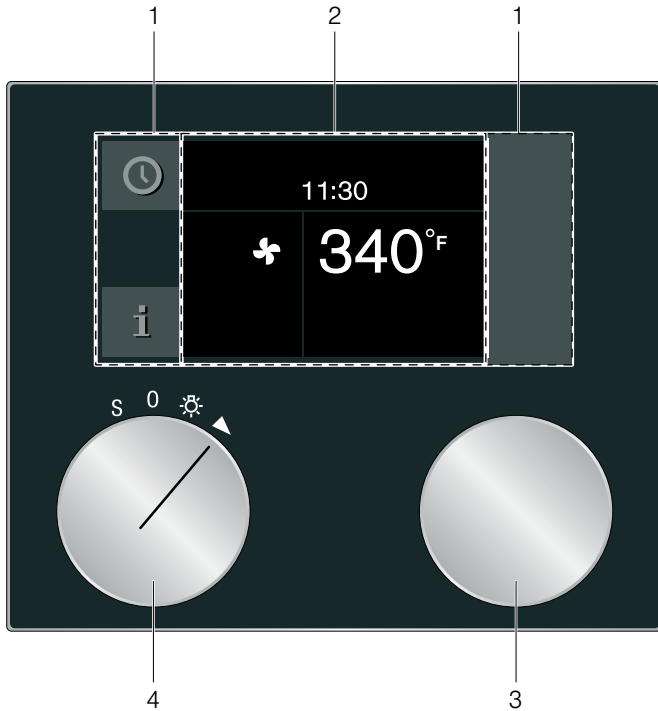
No coloque los alimentos directamente en la parte inferior del horno.

No obstruya las aberturas de ventilación del horno.

Pantalla y elementos de servicio

Este manual de funcionamiento es válido para diferentes versiones del equipo. Según el tipo del equipo son posibles pequeñas variaciones.

El manejo es idéntico en todas las versiones del equipo.



1	Panel de operación	Estas áreas son sensibles al tacto. Toque un símbolo para seleccionar la función correspondiente.
2	Pantalla	La pantalla muestra por ejemplo los ajustes actuales y las posibilidades de selección.
3	Selector giratorio	Con el selector giratorio puede seleccionar la temperatura y realizar otros ajustes.
4	Selector de funciones	Con el selector de funciones se puede seleccionar el tipo de calentamiento, la función de limpieza o los ajustes básicos.

Símbolos

Símbolo	Función
▶	Inicio
■	Alto
	Pausa/Fin
X	Interrumpir
C	Borrar
✓	Confirmar/Guardar ajustes
>	Flecha para seleccionar
i	Consultar información adicional
»	Calentamiento rápido con indicador de estado
🍷	Activar recetas personalizadas o programas automáticos
rec	Registrar el menú
↙	Modificar ajustes
>A ⁺	Introducir nombres
✕	Borrar letras
🔒	Seguro para niños
🕒	Activar el menú del temporizador
🕒	Activar el temporizador de larga duración
🔪	Modo de demostración
🌡️	Sensor de temperatura interior
🔪	Activar el pincho giratorio
🔪	Detener el pincho giratorio
»	Iniciar etapa de salteado
»	Finalizar etapa de salteado
📶	Conexión de red (Home Connect)

Colores y presentación

Colores

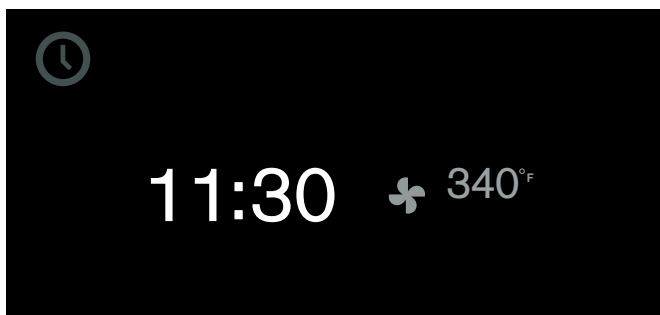
Los diferentes colores sirven para guiar al usuario en las correspondientes situaciones de ajuste.

naranja	Primeros ajustes
	Funciones principales
azul	Ajustes básicos
	Limpieza
blanco	valores ajustables

Presentación

Según la situación se modifica la presentación de símbolos, valores o de toda la pantalla.

Acercamiento	El ajuste que se está modificando en este momento se presenta agrandado. Un periodo que esté transcurriendo en el momento se presenta agrandado poco antes de que concluya (p. ej. en el temporizador los últimos 60 segundos).
Indicación reducida de la pantalla	Después de un breve tiempo se reduce la indicación de la pantalla y se muestra ya solamente lo más importante. Esta función está preseleccionada y se puede modificar en los ajustes básicos.



Modo de espera:

El aparato se encuentra en modo de espera si no se ha ajustado ninguna función o si está activado el seguro para niños.

El brillo del panel de control se reduce en el modo de espera.

Notas

- Para el modo de espera, hay diferentes indicaciones visuales. Como predeterminados, aparecen el logotipo GAGGENAU y la hora.
- El brillo del panel indicador depende del ángulo vertical de visión.
- El panel indicador y el brillo se pueden modificar en cualquier momento en los ajustes básicos.
→ "Ajustes básicos" en la página 38

Activar el aparato

Para salir del modo en espera, se puede:

- girar el control de funciones,
- oprimir un panel de control,
- o abrir/cerrar la puerta.

A continuación, programar la función deseada. Consultar los capítulos específicos para obtener más información sobre el modo de programar funciones.

Notas

- Cuando el "Indicador de modo en espera = desconectado" está seleccionado en los ajustes básicos, girar el control de funciones para salir del modo en espera.
- El indicador de modo en espera vuelve a aparecer si, después de la activación, ha transcurrido mucho tiempo sin haberse efectuado ningún ajuste.
- La iluminación interior se apaga después de poco tiempo cuando la puerta está abierta.

Información adicional **i** y **i**[®]

Pulsando el símbolo **i** se puede consultar información adicional como, por ejemplo, el tipo de calentamiento ajustado o la temperatura actual del interior del aparato.

Nota: En el funcionamiento continuo tras el calentamiento es normal que se produzcan pequeñas oscilaciones de temperatura.

El símbolo **i**[®] aparece para indicar información e instrucciones importantes. Ocasionalmente también se visualiza de forma automática información importante respecto a la seguridad y al estado de funcionamiento. Estos mensajes desaparecen automáticamente tras unos segundos o se deben confirmar con el símbolo ✓.

En el caso de mensajes de Home Connect, aparece también en el símbolo **i**[®] el estado de Home Connect. Para más información, consultar el capítulo → "Home Connect" en la página 34.

Ventilador

El aparato incorpora un ventilador. El ventilador se enciende durante el funcionamiento. El ventilador puede funcionar a temperaturas más altas en determinados tipos de calentamiento con un número de revoluciones más elevado; por ello, el ruido que se origina es más fuerte. El aire caliente escapa por la parte inferior de la puerta.

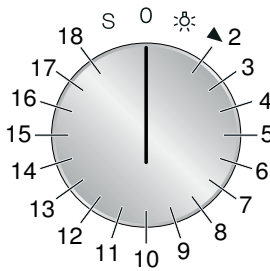
Tras la extracción del alimento, mantener la puerta cerrada hasta que se enfríe. La puerta del aparato no




debe quedar entreabierta, ya que podría dañar los muebles cercanos. El ventilador seguirá funcionando durante un tiempo y después se apagará automáticamente.







ATENCION






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

Posiciones del selector de funciones



Posición	Función/tipo de calentamiento	Rango de temperatura Temperatura predeterminada	Aplicación
0	Posición de apagado		
	Iluminación		
2	Aire caliente 	120-550 °F (50-300 °C) 340 °F (170 °C)	Aire caliente: para pasteles, galletas y guisos al horno en varios niveles. El ventilador ubicado en la parte trasera del horno distribuye el calor de forma uniforme por todo el compartimiento de cocción.
3	Económico 	120-550 °F (50-300 °C) 340 °F (170 °C)	Modo de aire caliente con ahorro de energía para cocinar pasteles, carne, guisos al horno y gratinados. Las prestaciones de comodidad (p. ej., el sistema de iluminación del horno) y el catalizador permanecen desconectados. La temperatura del horno solo se puede mostrar mientras está en calentamiento. No precalentar el horno. Colocar los alimentos en el compartimiento de cocción vacío y frío, e iniciar el tiempo de cocción indicado. Mantener cerrada la puerta del horno durante la cocción para evitar que escape el calor del horno.
4	Calor superior + inferior --- ---	120-550 °F (50-300 °C) 340 °F (170 °C)	Para pasteles en molde o rectangulares, guisos al horno, asados.

Posición	Función/tipo de calentamiento	Rango de temperatura Temperatura predeterminada	Aplicación
5	Calor superior + 1/3 inferior --- —	120-550 °F (50-300 °C) 340 °F (170 °C)	Para pasteles rectangulares, galletas, pasteles con merengue, alimentos a la parrilla y guisos al horno gratinados. Ideal para alimentos que se deban calentar desde arriba hacia el final de la preparación.
6	Calor superior ---	120-550 °F (50-300 °C) 340 °F (170 °C)	Calor dirigido desde arriba, por ejemplo, para gratinar una tarta con fruta y merengue en la parte superior.
7	Calor 1/3 superior + inferior — ---	120-550 °F (50-300 °C) 340 °F (170 °C)	Para pays de queso, pan de molde, platos al baño maría (p. ej., crema de huevo, crème brûlée). Para asar sin tapa y calentar alimentos (los alimentos se secan menos). Ideal para alimentos que se deban calentar desde arriba hacia el final de la preparación.
8	Calor inferior ---	120-550 °F (50-300 °C) 340 °F (170 °C)	Para la última etapa de cocción (como en tartas jugosas con fruta en la parte superior), para conservas, para platos en baño maría.
9	Aire caliente + calor inferior  ---	120-550 °F (50-300 °C) 340 °F (170 °C)	Calor inferior adicional para tartas jugosas, como las tartas con fruta en la parte superior.
10	Aire caliente + 1/3 calor inferior  —	120-550 °F (50-300 °C) 340 °F (170 °C)	Para guisos a alta temperatura, lasaña, tarta de cebolla, platos con huevo (p. ej. tortillas).
11	Asar a la parrilla + circulación de aire 	120-550 °F (50-300 °C) 430 °F (220 °C)	Calentamiento uniforme y envolvente para carnes, aves y pescados enteros.
12	Asar a la parrilla 	120-550 °F (50-300 °C) 430 °F (220 °C)	Para asar a la parrilla filetes de carne, salchichas o filetes de pescado. Para gratinar.
13	Asar a la parrilla económico* --w--	120-550 °F (50-300 °C) 430 °F (220 °C)	Solo se calienta la parte central del elemento calefactor del grill. Asar a la parrilla alimentos en cantidades pequeñas ahorrando energía.
14	Función de piedra para hornear 	120-550 °F (50-300 °C) 480 °F (250 °C)	La piedra para hornear solo está disponible como accesorio especial La piedra para hornear se calienta desde abajo para preparar crujientes pizzas, pan o bollos en horno de piedra.
15	Función de asador 	120-430 °F (50-220 °C) 360 °F (180 °C)	La charola para asar solo está disponible como accesorio especial Charola para asar de hierro fundido, para grandes cantidades de carne, guisos al horno o asados para ocasiones especiales.

Posición	Función/tipo de calentamiento	Rango de temperatura Temperatura predeterminada	Aplicación
16	Fermentación de la masa 	85-120 °F (30-50 °C) 100 °F (38 °C)	Fermentar: para masa de levadura y masa madre. La masa se elevará mucho más rápido que a temperatura ambiente. El ajuste de temperatura óptimo para la masa de levadura es de 100 °F (38 °C).
17	Descongelar 	100-140 °F (40-60 °C) 115 °F (45 °C)	Descongelación suave y uniforme. Para verduras, carnes, pescados y frutas.
18	Conservar caliente 	85-250 °F (30-120 °C) 160 °F (70 °C)	Conservar los alimentos calientes, precalentar vajilla.
S	Ajustes básicos 		Los ajustes básicos del electrodoméstico se pueden configurar individualmente.
	Limpieza pirolítica 	905 °F (485 °C)	Autolimpieza

Accesorios

Utilice solamente los accesorios incluidos o los que se obtienen en el departamento de servicio al cliente. Estos accesorios están adaptados especialmente para su equipo. Tenga cuidado de mover siempre de forma correcta los accesorios en la cámara de cocción.

El equipo está equipado con los siguientes accesorios:

	Bandeja de horno esmaltada
	Parrilla
	Bandeja para grill con parrilla
	Asador giratorio
	Termosonda introducible

Accesorios especiales

En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

BA 018 165	Sistema de extensión Extensión telescópica completa con marco fundido resistente a la pirólisis
BA 028 115	Placa para asar, esmaltada, de 3¼" (30 mm) de profundidad
BA 038 165	Parrilla para asar, cromada, sin abertura, con patas
BA 058 115	Radiadores para la placa de piedra y el asador
BA 058 133	Plancha de piedra para hornear con soporte de la plancha y pala para pizzas (solicite por separado los radiadores correspondientes)
BA 090 100	Mango giratorio negro, juego de 2
BS 020 002	Pala para pizzas, juego de dos piezas
GN 340 230	Asador de aluminio fundido GN 2/3, altura de 6 1/2 pulg. (165 mm), antiadherente (encargar por separado la resistencia y el sistema extraíble)

Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.

Retirar los accesorios no necesarios durante el funcionamiento del compartimento de cocción. Horquilla de deslizamiento de los radiadores adicionales en la parte posterior del compartimento de cocción: dejar siempre la cubierta puesta en el funcionamiento normal sin radiadores adicionales.

Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer antes el capítulo → *"INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES" en la página 4.*

El equipo tiene que estar totalmente montado y conectado.

Tras conectar el aparato a la corriente, aparece en la pantalla de visualización el menú «Primeros ajustes». Ahora, se pueden realizar los primeros ajustes de puesta en funcionamiento del nuevo aparato.

Notas

- El menú «Primeros ajustes» solo aparece al encender el aparato por primera vez tras conectarlo a la corriente eléctrica o si el aparato ha estado varios días sin electricidad.

Después de conectarlo a la corriente eléctrica, aparece en primer lugar durante unos 30 segundos el logotipo de GAGGENAU. A continuación, se muestra automáticamente el menú «Primeros ajustes».

- Estos ajustes pueden modificarse en cualquier momento en los Ajustes básicos. → *"Ajustes básicos" en la página 38*

Seleccionar el idioma

En la pantalla aparece la fecha fijada previamente.

1. Seleccione el idioma deseado para la pantalla con el selector giratorio.
2. Confirme con ✓.

Ajustar el formato de hora

En la pantalla aparecen los dos formatos posibles, 24h y AM/PM. El formato 24h está preseleccionado.

1. Seleccione el formato deseado con el selector giratorio.
2. Confirme con ✓.

Ajustar la hora

En la pantalla aparece la hora.

1. Seleccione la hora deseada con el selector giratorio.
2. Confirme con ✓.

Poner formato de fecha

En la pantalla aparecen los tres formatos posibles D.M.Y, D/M/Y y M/D/Y. El formato D.M.Y. está preseleccionado.

1. Seleccione el formato deseado con el selector giratorio.
2. Confirme con ✓.

Poner la fecha

En la pantalla aparece la fecha fijada previamente. El ajuste del día ya está activado.

1. Seleccione el día deseado con el selector giratorio.
2. Cambie al ajuste del mes con el símbolo >.
3. Seleccione el mes con el selector giratorio.
4. Cambien a ajuste del año con el símbolo >.
5. Seleccione el año con el selector giratorio.
6. Confirme con ✓.

Ajustar la unidad de temperatura

En la pantalla de visualización aparecen las dos unidades posibles: °C y °F. Está preseleccionada la unidad °C.

1. Seleccionar la unidad deseada con la perilla rotatoria.
2. Confirmar tocando ✓.

Terminar la primera puesta en funcionamiento

En la pantalla de visualización aparece «Primera puesta en funcionamiento finalizada».

Confirmar tocando ✓.

El aparato entra en modo preparado y aparece la indicación correspondiente. El aparato está listo para su uso.

Calentar el horno

Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con aire caliente ✦ a 200 °C.

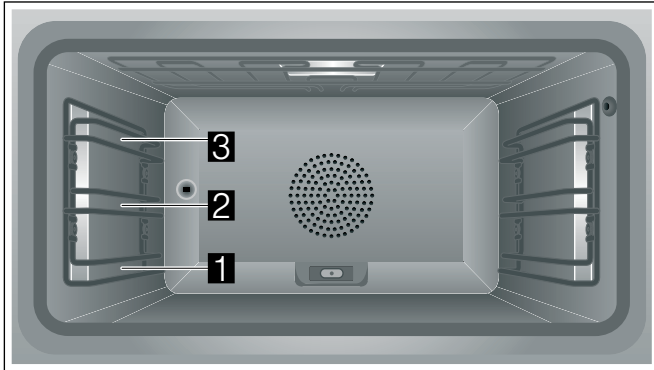
Lavado de accesorios

Antes de usar por primera vez los accesorios, lávelos a fondo con agua caliente y jabón lavatrastes y un trapo para trastes suave.

Manejo del aparato

Cámara de cocción

El interior del horno dispone de tres niveles de inserción. Se cuentan de abajo arriba.



⚠ ATENCION

No colocar nada sobre la base del compartimento de cocción. No cubrirla tampoco con papel de aluminio. Una acumulación de calor podría dañar el electrodoméstico o causar lesiones.

⚠ ATENCION

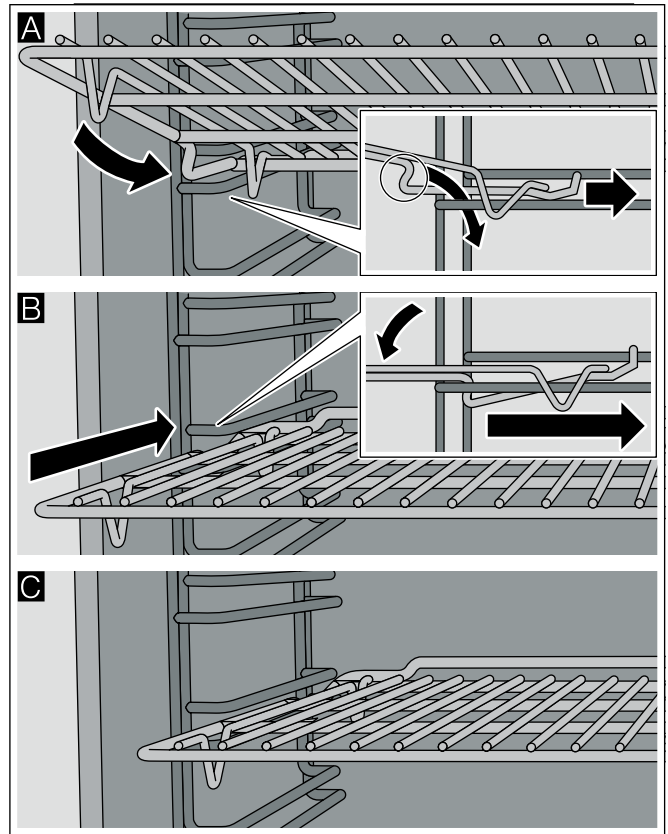
No deslizar ningún accesorio entre las posiciones de los estantes; de lo contrario, pueden inclinarse.

Inserción de la rejilla

Los accesorios presentan una función de parada de la rejilla. Esta función de parada de la rejilla impide que los accesorios se ladeen al extraerlos. Hay que insertar correctamente los accesorios en el interior del horno para que la protección anti-inclinamiento funcione.

Inserción de la rejilla

1. Inclinarse la rejilla para introducir el tope de la rejilla entre los raíles de los soportes de la rejilla **A**. El tope de la rejilla debe estar bocabajo.
2. Bajar la rejilla e introducirla en el horno para que el tope de la rejilla quede enganchado **B**. Asegurarse de que la varilla de seguridad de la rejilla esté en la parte superior trasera **C**.



Conectar

1. Seleccione el modo de calentamiento deseado con el selector giratorio. En la pantalla se muestra el modo de calentamiento seleccionado y la temperatura propuesta.
2. Si desea cambiar la temperatura: seleccione la temperatura deseada con el selector giratorio.

En la pantalla aparece el símbolo de calentamiento **»»**. La barra muestra el estado del calentamiento de forma continua. Al alcanzar la temperatura seleccionada suena una señal, y el símbolo de calentamiento **»»** se apaga.


Nota: Con un ajuste de temperatura menor a 160° F (70° C) se mantiene apagada la iluminación de la cámara de cocción.



Apagar:

Gire el selector de funciones a **0**.

Calentamiento rápido

Con la función «Calentamiento rápido», el aparato alcanza la temperatura deseada muy rápidamente con los tipos de calentamiento Calor superior, Calor inferior y Calor superior + calor inferior.

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el «Calentamiento rápido» y se haya apagado el símbolo de calentamiento .

Nota: La función «Calentamiento rápido» está predeterminada en los ajustes de fábrica. En los ajustes básicos se puede seleccionar el calentamiento rápido  o el calentamiento convencional . → "Ajustes básicos" en la página 38

Desconexión de seguridad

Para su protección, el equipo está equipado con un sistema de desconexión de seguridad. Cada proceso de calentamiento se desconecta después de 12 horas si no se realiza un manejo en este periodo. En la pantalla aparece un mensaje.





Excepción:

Una programación con el temporizador de largo plazo.

Gire el selector de función a 0, a continuación puede utilizar el equipo de forma habitual.


Funciones del reloj temporizador

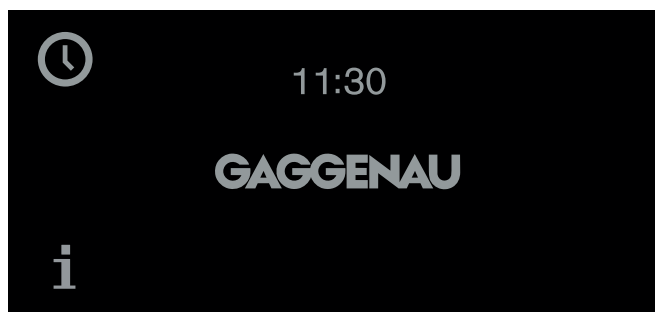
En el menú del temporizador puede ajustar los siguientes elementos:

-  Avisador
-  Cronómetro
-  Tiempo de cocción (no en modo de hibernación)
-  Fin del tiempo de cocción (no en modo de hibernación)

Active el menú del temporizador

El menú del temporizador lo puede activar a partir de cualquier modo de funcionamiento. Solamente a partir de los ajustes básicos, cuando el selector de funciones está en **S**, no está disponible el menú del temporizador.

Toque el símbolo .




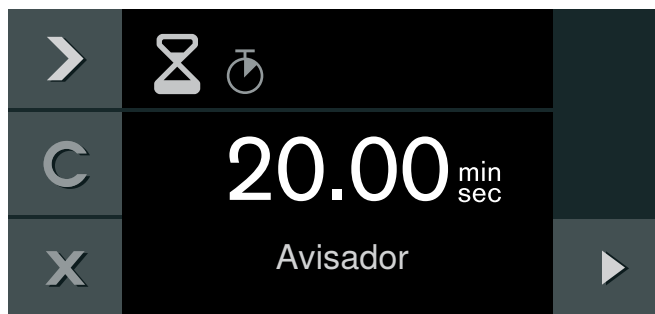
Aparece el menú del temporizador.

Avisador

El avisador funciona independientemente de los otros ajustes del equipo. Se pueden fijar un máximo de 90 minutos.

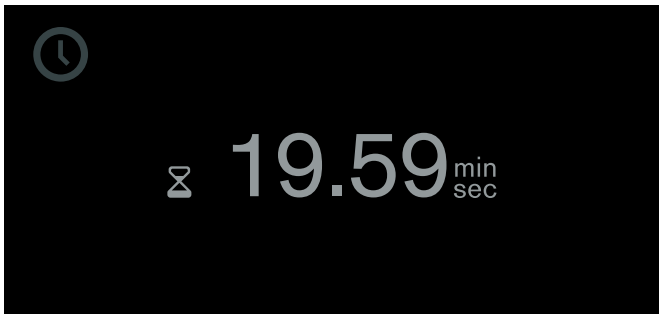
Poner el avisador

1. Abrir el menú Temporizador.
Se muestra la función "Avisador" .
2. Programar el tiempo deseado con el mando giratorio.



3. Iniciar con ▶.

El menú Temporizador se cierra y transcurre el tiempo. En la pantalla se muestran el símbolo ⌚ y el transcurso del tiempo.



Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. Dejará de sonar cuando se pulse el símbolo ✓.

Salir del menú Temporizador en cualquier momento pulsando el símbolo X. De esta forma, se perderán los ajustes.

Detener el avisador:

Abrir el menú Temporizador. Seleccionar la función "Avisador" ⌚ con > y pulsar el símbolo II. Para volver a poner en funcionamiento el avisador, pulsar el símbolo ▶.

Desconectar el avisador antes de tiempo:

Abrir el menú Temporizador. Seleccionar la función "Avisador" ⌚ con > y pulsar el símbolo C.

Cronómetro

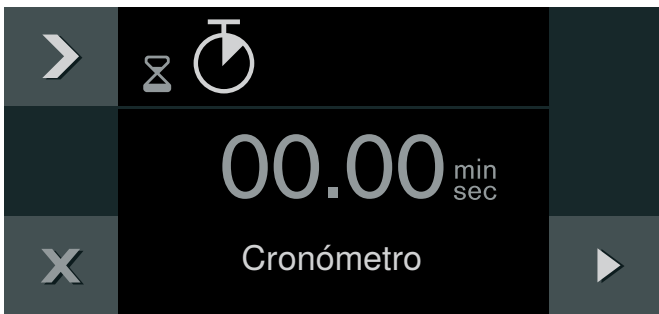
El cronómetro funciona independientemente de los otros ajustes del equipo.

El cronómetro cuenta de 0 segundos hasta 90 minutos.

Tiene una función de pausa. Con ella, se puede detener el reloj momentáneamente.

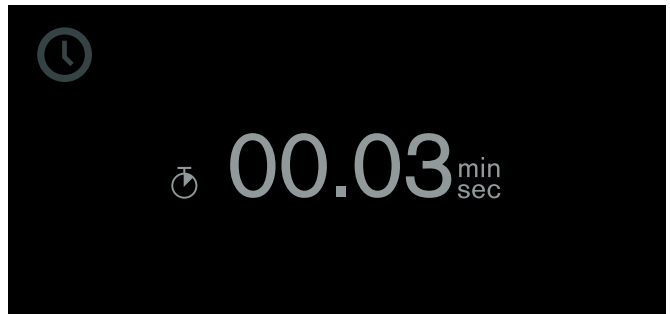
Iniciar el cronómetro

1. Active el menú del temporizador
2. Seleccione con > la función "cronómetro" ⌚.



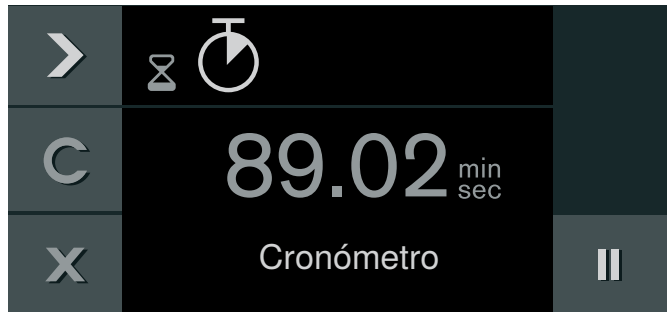
3. Inicie con ▶.

El menú del temporizador se cierra y comienza a correr el tiempo. En la pantalla se muestran el símbolo ⌚ y el tiempo transcurrido.



Detener el cronómetro y volverlo a iniciar

1. Active el menú del temporizador
2. Seleccione con > la función "cronómetro" ⌚.
3. Toque el símbolo II.



Se detiene la cuenta del tiempo. El símbolo cambia de nuevo a Inicio ▶.

4. Inicie con ▶.

Continúa la cuenta del tiempo. Una vez que se han alcanzado 90 minutos, la indicación parpadea y suena una señal. La señal se detiene cuando se toca el símbolo ✓. Se apaga el símbolo ⌚ en la indicación. El proceso está terminado.

Desconectar el cronómetro:

Activar el menú del temporizador. Seleccione con > la función "cronómetro" ⌚ y toque el símbolo C.

Tiempo de cocción

Si selecciona el tiempo de cocción para su platillo, el equipo se apaga automáticamente después de este tiempo.

Se puede seleccionar un tiempo de cocción desde 1 minuto hasta 23:59 horas.

Programar el tiempo de cocción

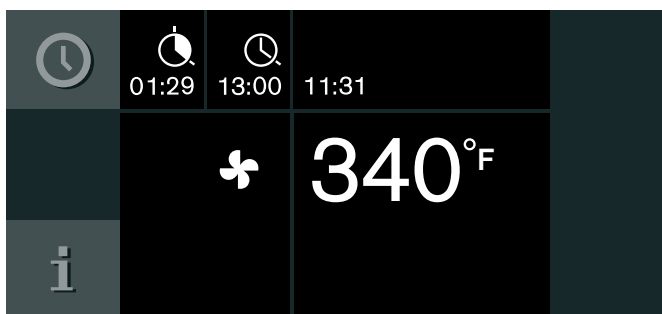
Usted ya ha programado el modo de calor y la temperatura y ha colocado la comida en el horno.

1. Pulse el símbolo ⌚.
2. Utilizando la función ➤, seleccione ⌚ "tiempo de cocción".
3. Programe el tiempo de cocción deseado con el selector rotatorio.

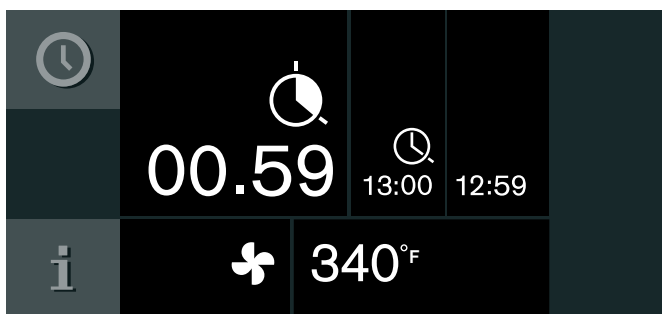


4. Comience con ▶.

El aparato comenzará a funcionar. El menú del temporizador se cerrará. La temperatura, el modo, el tiempo restante y el fin del tiempo de cocción aparecerán en la pantalla.



Un minuto antes del fin del tiempo de cocción, el tiempo restante aparecerá más grande en la pantalla.



El aparato se apagará una vez que haya terminado el tiempo de cocción. El símbolo ⌚ parpadeará y sonará una señal. El aparato se detendrá cuando usted pulse el símbolo ✓, abra la puerta del aparato o ponga el selector de funciones en 0.

Modificar el tiempo de cocción:

Abra el menú del temporizador. Utilizando la función ➤, seleccione ⌚ "tiempo de cocción". Modifique el tiempo de cocción utilizando el selector rotatorio. Comience con ▶.

Borrar el tiempo de cocción:

Abra el menú del temporizador. Utilizando la función ➤, seleccione ⌚ "tiempo de cocción". Borre el tiempo de cocción con C. Regrese al uso normal con X.

Cancelar el proceso completo:

Ponga el selector de funciones en 0.

Nota: También puede modificar la temperatura y el modo de calor durante el tiempo de cocción.

Fin del tiempo de cocción

Se puede posponer el fin del cocido para más tarde.

Ejemplo: Son las 14:00 hrs. El platillo requiere 40 minutos de cocimiento. Tiene que estar listo a las 15:30 hrs.

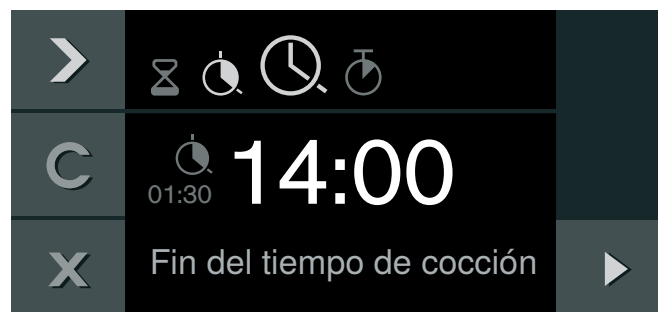
Se introduce el tiempo de cocción y se pospone el fin de la cocción a las 15:30 hrs. El sistema electrónico calcula la hora de inicio. El equipo se enciende automáticamente a las 14:50 hrs. y se apaga a las 15:30 hrs.

Tome en cuenta que los alimentos que se descomponen fácilmente no pueden quedarse mucho tiempo en el horno.

Retrasar el fin del tiempo de cocción

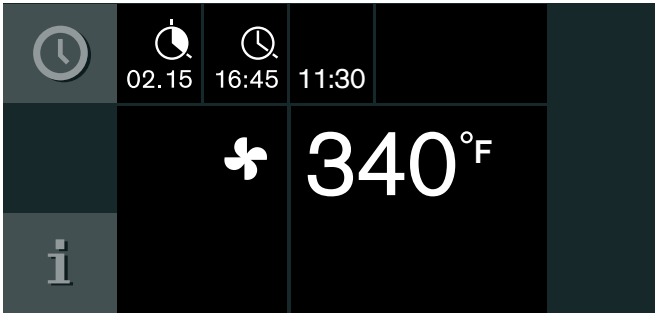
Ha programado el modo de calor, la temperatura y el tiempo de cocción.

1. Pulse el símbolo ⌚.
2. Utilizando ➤, seleccione ⌚ "fin del tiempo de cocción".



3. Utilizando el selector rotatorio, programe el fin del tiempo de cocción deseado.

4. Comience con ▶.



El aparato entrará en modo de espera. La pantalla mostrará el modo, la temperatura, el tiempo de cocción y el fin del tiempo de cocción. El aparato comenzará a funcionar a la hora calculada y se apagará en forma automática una vez que se haya agotado el tiempo de cocción.

Nota: Si el símbolo parpadea: no se ha programado un tiempo de cocción. Siempre se debe programar primero el tiempo de cocción.

El aparato se apagará una vez que haya terminado el tiempo de cocción. El símbolo parpadeará y sonará una señal. El aparato se detendrá cuando usted pulse el símbolo , abra la puerta del aparato o ponga el selector de funciones en 0.

Modificar el fin del tiempo de cocción:

Abra el menú del temporizador. Utilizando , seleccione "fin del tiempo de cocción". Utilizando el selector rotatorio, programe el fin del tiempo de cocción deseado. Comience con ▶.

Cancelar el proceso completo:

Ponga el selector de funciones en 0.

Modo de Sabbat y modo de Yom Tov

Modo de Sabbat

Con esta función, el aparato mantiene una temperatura entre 120 y 450 °F (50 y 230 °C) en la función de calor por convección.

Se pueden mantener los platillos calientes hasta 74 horas sin tener que encender o apagar.

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer en el horno demasiado tiempo.

Nota: Se debe activar el modo Sabbat en los ajustes de fábrica para poder utilizar el modo. → "Ajustes básicos" en la página 38

Seguir los pasos que aparecen a continuación:

1. Colocar el selector de programas en S.
2. Seleccionar «Ajuste de fábrica» con el selector giratorio.
3. Confirmar tocando el símbolo .
4. Girar el selector al modo Sabbat .
5. Confirmar tocando el símbolo .
6. Girar el selector para «activar».
7. Confirmar tocando el símbolo .
8. Apagar el horno.

Ajuste del modo Sabbat





1. Gire el selector de funciones a . Para ajustar el programador del tiempo de cocción para ambos hornos, gire ambos selectores de funciones a .
2. Pulsar el símbolo .


En la pantalla aparece el valor sugerido de 24 h a 185 °F (85 °C). Iniciar con ▶

- o -

Cambiar el tiempo de cocción y la temperatura.



3. Cómo cambiar el tiempo de cocción :
Pulsar el símbolo . Ajustar el tiempo de cocción deseado con el selector giratorio. Se pueden ajustar hasta 74 horas. Confirmar pulsando el símbolo . Después, la modificación de la temperatura se convierte en una opción.
4. Cómo cambiar la temperatura:
Ajustar la temperatura deseada con el selector giratorio.
5. Iniciar con .

El aparato se enciende.  y la temperatura aparece en la pantalla. La pantalla Sabbat aparece como se muestra en esta imagen.



El horno y la iluminación de la pantalla están apagados. El panel de control está bloqueado y no emite ningún sonido cuando se toca.

El aparato deja de calentar cuando el tiempo ha transcurrido. La pantalla está en blanco. Colocar el selector de programas en **0**.

Desconexión:

Para cancelar la operación, colocar el selector de programas en **0**.

Modo Yom Tov

Con esta función, el aparato está programado para funcionar en tres etapas.

Las etapas 1 y 2 pueden programarse con una duración máxima de 74 horas. La duración de la etapa 3 es de 1 hora y no puede modificarse.




Etapla 1: mantiene una temperatura caliente de 122 °F (50 °C) en la función de calor por convección. La iluminación interior del horno permanece apagada durante toda esta etapa.

Etapla 2: el aparato alcanza el ajuste de la temperatura deseada y mantiene la temperatura entre los 120 y los 450 °F (50-230 °C). Para conservar caliente y cocinar alimentos en la función de calor por convección. Puede ajustarse el tiempo deseado para esta etapa. La iluminación interior del horno permanece encendida durante este tiempo.

Etapla 3: mantiene una temperatura caliente de 122 °F (50 °C) en la función de calor por convección durante 1 hora una vez que la etapa 2 haya finalizado. La iluminación interior del horno permanece encendida durante este tiempo.

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer en el horno demasiado tiempo.








Ajuste del modo Yom Tov

1. Gire el selector de funciones a . Para ajustar el programador de Yom Tov para ambos hornos, gire ambos selectores de funciones a .
2. Pulsar el símbolo .

En la pantalla aparece el valor sugerido de 24 h a 185 °F (85 °C).



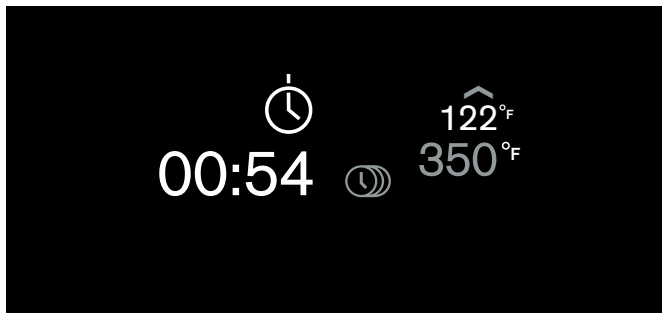
Para ajustar el tiempo de cocción de la etapa 2 con el selector giratorio:

1. Pulsar el símbolo  para ajustar la duración del tiempo de cocción de la etapa 2 .
2. Ajustar el tiempo de cocción deseado de la etapa 2 con el selector giratorio.
3. Pulsar el símbolo  para ajustar la duración del tiempo de cocción de la etapa 2 .
4. Seleccionar el fin del ciclo de cocción con el selector giratorio.
5. Modificar la fecha en caso necesario pulsando el símbolo  hasta llegar a .
6. Girar el selector de programas hasta la fecha deseada.
7. Confirmar los ajustes pulsando el símbolo .

Para ajustar la temperatura de la etapa 2:

1. Girar el selector de programas hasta la temperatura deseada de la etapa 2.
2. Iniciar con ▶.

La temperatura de las etapas 1 y 2 aparecen en la pantalla. El tiempo restante que queda para el comienzo de la etapa 2 aparece en la pantalla. La pantalla Yom Tov aparece como se muestra en esta imagen.



El programa comenzará con la temperatura caliente preajustada sin iluminación, irá avanzando hasta la temperatura programada con iluminación hasta llegar al final de la fecha y la hora ajustadas y entonces mantendrá la temperatura caliente preajustada durante 60 minutos.

El aparato deja de calentar cuando el tiempo ha transcurrido. La pantalla está en blanco. Colocar el selector de programas en 0.

Desconexión:

Para cancelar la operación, colocar el selector de programas en 0.

Programas automáticos

Los programas automáticos permiten preparar diferentes alimentos. El aparato selecciona automáticamente el ajuste óptimo.

Para que los resultados sean satisfactorios, el interior del horno no debe estar demasiado caliente para el platillo seleccionado. Si este fuera el caso, aparecerá un aviso en el panel indicador. Dejar que se enfrie el aparato y volver a iniciar.

Indicaciones sobre los ajustes

- El resultado de la cocción depende de la calidad del alimento y del tamaño y el tipo de recipiente. Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos en buen estado y carne a temperatura del refrigerador. En platillos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.
- El programa automático establece una temperatura, un tipo de calentamiento y el tiempo de cocción.
- Para preparar algunos platillos, se pide indicar el peso del alimento. No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso previsto.
- Para preparar algunos platillos, se pide indicar el nivel de dorado, el grosor de los alimentos y el grado de cocción de la carne o la verdura.
- Para preparar algunos platillos, el compartimiento de cocción deberá precalentarse vacío. Introducir el platillo en el compartimiento de cocción cuando haya finalizado el precalentamiento y aparezca un mensaje en el panel indicador.
- Los ajustes de preferencia se iluminan en la próxima ocasión como opción recomendada.

Sensor de temperatura interior

En algunas recetas se necesita la termosonda. Utilizar la termosonda para estas recetas. → *"Termosonda" en la página 28*

Seleccionar el platillo

Están disponibles las siguientes categorías. Detrás de cada categoría se encuentran uno o varios platillos.

Categorías:






- Verduras
- Platillos al horno
- Pescado
- Carne y aves

- Pan, pizza y pasteles
- Desecar
- Masa

Ajustar el platillo


Se mostrarán indicaciones durante todo el proceso de ajuste. Seguir las instrucciones que aparecen en el panel indicador.


Utilizar la rueda de selección para navegar entre los niveles individuales.

1. Ajustar el selector de funciones en .
2. Tocar el símbolo . Presionar  para confirmar.
3. Utilizar la rueda de selección para seleccionar la categoría y presionar  para confirmar.
4. Utilizar la rueda de selección para seleccionar el platillo correspondiente y presionar  para confirmar.

Aparecerán en el panel indicador los posibles ajustes. Para muchos platillos, es posible modificar los ajustes en función de las necesidades.

Para algunos platillos es preciso indicar el peso.

Consejo: Al presionar el símbolo , se obtiene información sobre accesorios y métodos de preparación.

5. Presionar  para confirmar los ajustes necesarios. Seguir las indicaciones del panel indicador.



Se irá descontando el tiempo de cocción en el panel indicador.

Sonará una señal acústica cuando haya terminado el tiempo de cocción. El aparato deja de calentar.

ADVERTENCIA

¡Peligro de escaldaduras!

Al abrir la puerta del equipo puede salir vapor caliente. Abra con cuidado la puerta. Mantenga alejados a los niños.

1. Confirmar tocando .
2. Seleccionar duración sencilla o doble según sea necesario.
3. Iniciar con .
4. Una vez finaliza el nuevo ciclo de cocción, girar el selector de funciones hasta la posición **0**.






Modificar y cancelar

Después de iniciar el funcionamiento, los ajustes ya no se pueden modificar.

Para cancelar, girar el selector de funciones hasta la posición **0**.

Activar los últimos programas automáticos

Los últimos cinco platillos se guardan con los ajustes seleccionados por el usuario. Existe la posibilidad de guardar dichos platillos con los ajustes seleccionados como recetas personalizadas. Los ajustes de las recetas individuales no pueden modificarse posteriormente si se han almacenado como «Últimos programas automáticos». → *"Recetas personalizadas" en la página 26*

1. Situar el selector de funciones en la posición . Aparece .
2. Tocar el símbolo .
3. Con el control giratorio, seleccionar «Últimos programas automáticos» y confirmar con .
4. Con el control giratorio, seleccionar el platillo deseado y confirmar con .
5. Introducir un nombre para el platillo y guardar. → *"Introducir nombres" en la página 27*

La apertura de la puerta del aparato influye en el resultado de la cocción. No mantener abierta la puerta del aparato durante mucho tiempo. El programa automático se interrumpe y sigue funcionando tras cerrar la puerta del aparato.

Continuar cocción

Una vez que ha finalizado el tiempo de cocción, se puede continuar la cocción de algunos platillos si el resultado de la cocción no ha sido el esperado.

En el panel indicador, se muestra la pregunta de si se desea continuar la cocción.

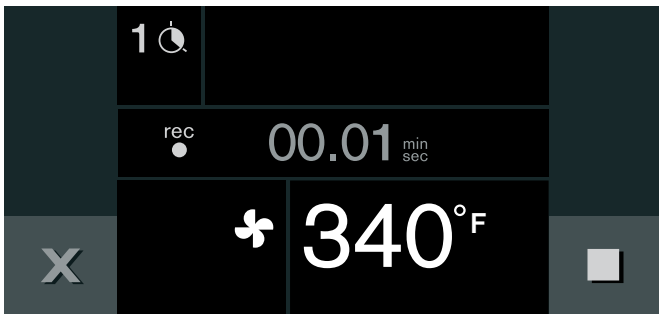
Recetas personalizadas

Tiene la posibilidad de almacenar hasta 50 recetas individuales. Puede registrar una receta. Les puede asignar un nombre a estas recetas para que pueda tener acceso a ellas rápida y cómodamente en caso de necesidad.

Registrar receta

Se pueden ajustar hasta 5 fases seguidas y grabarlas.

1. Situar el selector de funciones en la posición ☼.
2. Tocar el símbolo 📄.
3. Seleccionar «Recetas personalizadas» con el control giratorio y confirmar con ✓.
4. Seleccionar una posición de memoria libre con el control giratorio.
5. Toque el símbolo ^{rec} ●.



6. Ajuste la temperatura deseada con el control giratorio.
7. Se registra el tiempo de cocción.
8. Para grabar otra fase:

Ponga el selector de programa en la función de calentamiento necesaria. Ajuste la temperatura deseada con el control giratorio. Comienza una nueva fase.
9. Una vez que el equipo ha conseguido el resultado de cocción deseado, pulse el símbolo ■ para terminar la receta.
10. Introduzca el nombre en "ABC".

Notas

- Un período de grabación no comienza hasta que el equipo ha alcanzado la temperatura fijada.
- Cada fase debe durar al menos un minuto.
- Durante el primer minuto puede cambiar la función de calentamiento o la temperatura.

Introducir la temperatura interior para una fase:

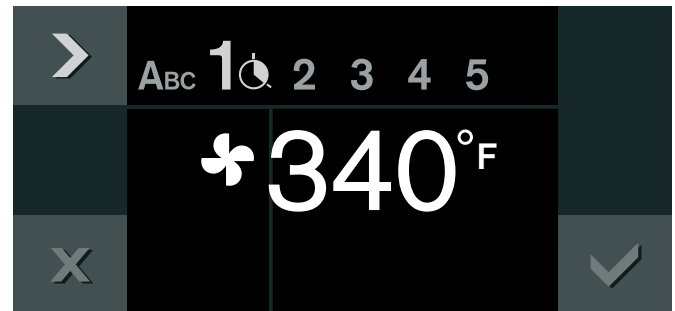
Conecte el sensor de temperatura interior en el contacto de la cámara de cocción. Seleccione el tipo de calentamiento y la temperatura. Toque el símbolo ↻. Introduzca la temperatura interior deseada con el selector giratorio y confírmela con ↻.

Programar recetas

Es posible programar y almacenar hasta 5 fases de preparación.

1. Situar el selector de funciones en la posición ☼.
2. Tocar el símbolo 📄.
3. Seleccionar «Recetas personalizadas» con el control giratorio y confirmar con ✓.
4. Seleccione un lugar de almacenamiento libre con el selector giratorio.
5. Toque el símbolo _.
6. Introduzca el nombre en "ABC".
7. Seleccione la primera fase con el símbolo >.

Se muestran el tipo de calentamiento y la temperatura seleccionados al principio. Con los selectores giratorios puede modificar el tipo de calentamiento y la temperatura.



8. Seleccione el tiempo con el símbolo >.
9. Seleccione el tiempo de cocción deseado con el selector giratorio.
10. Seleccione la siguiente fase con el símbolo >.
 - o bien -
 - La preparación está lista, termine la introducción.
11. Guárdela con ✓.
 - o bien -
 - Interrumpir con X y salir del menú.

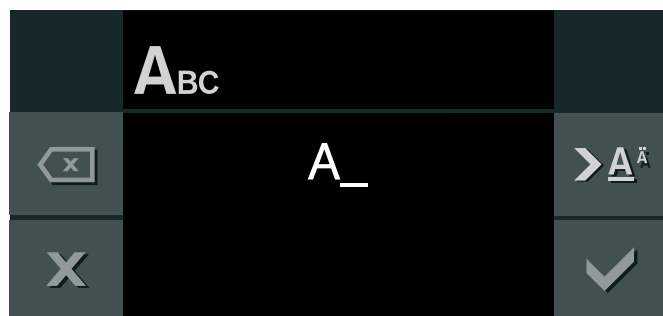
Ajustar la temperatura interior para una fase:

Seleccionar la siguiente fase con el símbolo >. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura. Pulsar el símbolo ↻. Ajustar la temperatura interior deseada con el mando giratorio y confirmar con ↻.

Nota: No es posible ajustar el tiempo de cocción para aquellas fases con temperatura interior programada.

Introducir nombres

1. Bajo "ABC" poner el nombre de la receta.



Selector giratorio	Seleccione las letras Una palabra nueva comienza siempre con mayúscula.
>A^	presionar brevemente: Cursor a la derecha presionar largo tiempo: Cambiar a diéresis y signos especiales presionar dos veces: Introducir cambio de línea
>Ä	presionar brevemente: Cursor a la derecha presionar largo tiempo: Cambiar a signos normales presionar dos veces: Introducir cambio de línea
x	Borrar letras

2. Con ✓ almacenar.

- o bien -

Con X Interrumpir y salir del menú..

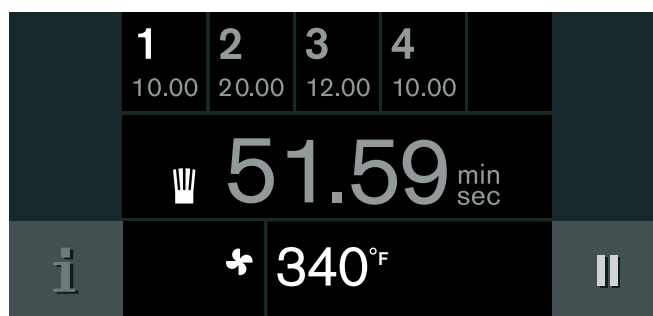
Nota: Para introducir el nombre están disponibles los caracteres latinos, determinados signos especiales y números.

Iniciar receta

1. Situar el selector de funciones en la posición ☼.
2. Tocar el símbolo 🍷.
3. Seleccionar «Recetas personalizadas» con el control giratorio y confirmar con ✓.
4. Seleccionar la receta deseada con el control giratorio.
5. Iniciar con ▶.

Se inicia el funcionamiento. Se muestra el tiempo transcurrido.

Los ajustes de las fases se muestran en la barra de indicadores.



Notas

- El tiempo comienza a transcurrir una vez el aparato alcanza la temperatura programada.
- Se puede modificar la temperatura con el selector giratorio mientras se está preparando la receta. Esto no modifica la receta almacenada.

Modificar la receta

Existe la posibilidad de modificar los ajustes de una receta grabada o programada.

1. Situar el selector de funciones en la posición ☼.
 2. Tocar el símbolo 🍷.
 3. Seleccionar «Recetas personalizadas» con el control giratorio y confirmar con ✓.
 4. Seleccionar la receta deseada con el control giratorio.
 5. Tocar el símbolo _.
 6. Seleccionar la fase deseada con el símbolo >.
- Se muestran el tipo de calentamiento, la temperatura y el tiempo de cocción programados. Los ajustes pueden modificarse con el control giratorio o el selector de funciones.
7. Guardar con ✓.
- o -
- Cancelar con X y salir del menú.

Borrar receta

1. Situar el selector de funciones en la posición ☼.
2. Tocar el símbolo 🍷.
3. Seleccionar «Recetas personalizadas» con el control giratorio y confirmar con ✓.
4. Seleccionar la receta deseada con el control giratorio.
5. Oprimir C para borrar receta.
6. Confirmar tocando ✓.

Termosonda

La termosonda permite una cocción interior exactamente al punto. Mide la temperatura del interior del alimento. El aparato se apaga automáticamente cuando se alcanza la temperatura deseada, lo que asegura que cada alimento esté cocido al punto.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de descarga eléctrica!

Con un sensor de temperatura interior inadecuado se puede dañar la cubierta aislante. Utilice solamente el sensor de temperatura interior destinado para este equipo.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

La cámara de cocción y el sensor de temperatura interior se calientan mucho. Para meter y sacar el sensor de la temperatura interior, utilice guantes para horno.

⚠ ATENCION

Daños en la termosonda:

No utilizar la termosonda con los tipos de calentamiento "Parrilla extendida" o "Asador compacto". Antes de utilizar los tipos de calentamiento "Parrilla extendida" o "Asador compacto", extraer la termosonda del compartimento de cocción. El uso con el tipo de calentamiento "Parrilla extendida y aire circundante" es posible a una temperatura de hasta 480° F (250 °C).

⚠ ATENCION

Daños en la termosonda:

La termosonda puede dañarse si se utiliza a temperaturas superiores a 480° F (250 °C). Al utilizar la termosonda, la temperatura no deberá ser superior a 480° F (250 °C).

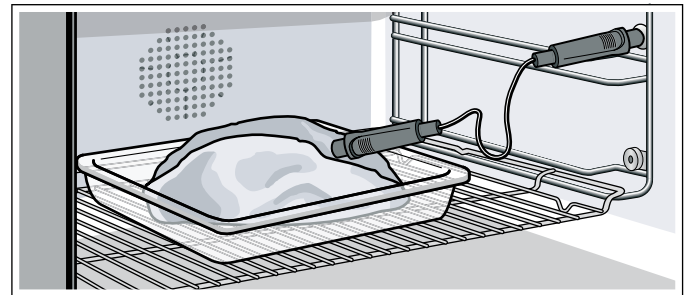
Inserción de la termosonda en los alimentos

La termosonda se inserta en los alimentos antes de introducirlos en la cavidad del horno.

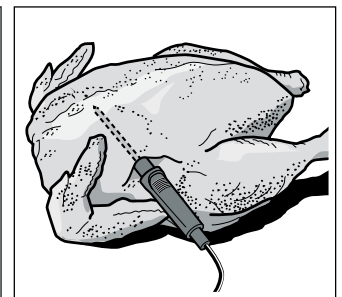
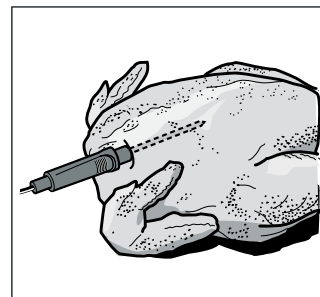
La termosonda consta de tres puntos de medición. Se debe insertar tan profundamente como sea posible. No debe insertarse en tejido graso ni entrar en contacto con huesos o con los utensilios de cocción.

Carne: insertar la termosonda en ángulo desde arriba, tan profundamente como sea posible.

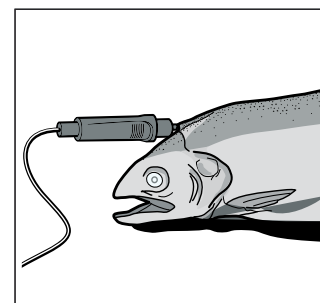
Si hay más de una pieza de carne, insertar la termosonda en el centro de la más gruesa.



Aves: insertar la termosonda para carnes lo más profundamente posible en el punto más grueso de la pechuga. En función de la estructura, la termosonda se puede insertar de forma longitudinal o transversal. Al cocinar aves, es preciso asegurarse de que la punta de la termosonda no penetre en la cavidad interior del animal.



Pescado: insertar la termosonda por detrás de la cabeza hacia la espina dorsal, tan profundamente como sea posible. Colocar el pescado entero en una bandeja de rejilla, en posición «flotante», utilizando para ello media papa.



Al dar la vuelta a la comida: no se debe retirar la termosonda al dar la vuelta a los alimentos. Una vez dada la vuelta, verificar que la termosonda esté en posición correcta.

Si se extrae la termosonda durante el funcionamiento del aparato, se restablecerán todos los ajustes y se deberán reajustar de nuevo.

Ajuste de la temperatura interior

ATENCION



Daños en la termosonda:


La termosonda puede sufrir daños como consecuencia de una distancia demasiado reducida entre esta y la resistencia del grill. Asegurarse de que la distancia entre la resistencia del grill y la termosonda, o el cable de la termosonda, es de varios centímetros. La carne puede abrirse durante la cocción.

ATENCION

Daños en la termosonda:

No aprisionar el cable de la termosonda con la puerta del aparato.

1. Introducir el alimento en la cavidad del horno con una termosonda insertada. Insertar la termosonda en la toma de la cavidad del horno y cerrar la puerta del aparato.
2. Girar el selector de funciones hasta encontrar el tipo de calentamiento deseado.
3. Utilizar el selector giratorio para ajustar la temperatura de la cavidad del horno.
4. Tocar el símbolo . Utilizar la rueda de selección para ajustar la temperatura interior del alimento deseada y confirmar con .
La temperatura interior ajustada debe ser superior a la actual.
5. El aparato funciona con la función de calentamiento ajustada.
El panel indicador indica la temperatura actual y, por debajo, la temperatura interior ajustada.
Es posible reajustar la temperatura interior en cualquier momento.

Cuando se alcanza la temperatura programada en el alimento, suena una señal. El modo de cocción finaliza de forma automática. Confirmar con  y girar el selector de funciones hasta la posición **0**.

Tiempo de cocción estimado

Si se programa una temperatura del aparato superior a 212° F (100° C), en el panel indicador, con la termosonda, se muestra un tiempo de cocción estimado tras un precalentamiento de entre 5 y 20 minutos aprox.

El tiempo de cocción estimado se actualiza constantemente. Cuanto mayor sea el tiempo de cocción, más precisa será la estimación. No abrir la puerta del aparato: el tiempo de cocción podría modificarse incorrectamente.

El tiempo de cocción estimado se muestra con funcionamiento normal y con programa automático.



Al oprimir de nuevo el símbolo **i**, se muestra en el panel indicador la temperatura interior actual.

Es posible desactivar la indicación del tiempo de cocción estimado en los ajustes básicos, para así visualizar la temperatura interior actual. → "Ajustes básicos" en la página 38


Notas

- Al inicio del tiempo de cocción, aparece en el panel indicador «59 °F» («< 15 °C») como temperatura interior actual durante unos 3-4 minutos.
- El rango de valores de medición va de 59 a 210 °F (15-99 °C); el panel indicador muestra temperaturas fuera de ese rango como <59 °F o -- °F (<15 °C o -- °C).
- Si se deja el alimento durante un tiempo en el interior del horno tras finalizar el modo de cocción, la temperatura interior aumenta un poco debido al calor residual existente en el interior.
- Si se programa al mismo tiempo una programación con la termosonda y el reloj temporizador del tiempo de cocción, la programación que primero alcanza el valor indicado es la que hace que el aparato se apague.

Modificar la temperatura interior programada

Tocar el símbolo . Modificar con el control giratorio la temperatura programada para el alimento y confirmar con .

Borrar la temperatura interior programada

Tocar el símbolo . Borrar la temperatura interior programada con **C**. El aparato continúa calentando en el modo de cocción normal.

Valores orientativos para la temperatura interior

Utilizar únicamente alimentos frescos, no congelados. Los datos indicados en la tabla son solo orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los platillos.

Por motivos de salubridad, los alimentos como el pescado o la carne de caza deben alcanzar una temperatura interior de entre 143 - 158° F (62 - 70 °C) como mínimo, mientras que la carne molida y de ave debe alcanzar incluso los 176 - 185° F (80 - 85 °C).

Alimento	Valor orientativo para temperatura interior
Res	
Filete de ternera, rosbif, entrecot	
azul	113 - 117°F (45 - 47 °C)
un cuarto	122 - 126°F (50 - 52 °C)
término medio	137 - 140°F (58 - 60 °C)
bien cocido	158 - 167°F (70 - 75 °C)
Asado de res	176 - 185°F (80 - 85 °C)
Cerdo	
Asado de cerdo	162 - 176°F (72 - 80 °C)
Lomo de cerdo	
término medio	149 - 158°F (65 - 70 °C)
bien cocido	167°F (75 °C)
Asado de carne molida	185°F (85 °C)
Filete de cerdo	149 - 158°F (65 - 70 °C)
Ternera	
Asado de ternera, bien cocido	167 - 176°F (75 - 80 °C)
Pecho de ternera, relleno	167 - 176°F (75 - 80 °C)
Lomo de ternera	
término medio	137 - 140°F (58 - 60 °C)
bien cocido	149 - 158°F (65 - 70 °C)

Alimento	Valor orientativo para temperatura interior
Filete de ternera	
un cuarto	122 - 126°F (50 - 52 °C)
término medio	137 - 140°F (58 - 60 °C)
bien cocido	158 - 167°F (70 - 75 °C)
Caza	
Lomo de corzo	140 - 157°F (60 - 70 °C)
Pierna de corzo	158 - 167°F (70 - 75 °C)
Filetes de lomo de ciervo	149 - 158°F (65 - 70 °C)
Lomo de liebre, conejo	149 - 158°F (65 - 70 °C)
Ave	
Pollo	195°F (90 °C)
Gallina de Guinea	175 - 185°F (80 - 85 °C)
Pato, pavo, ganso	185 - 195°F (85 - 90 °C)
Pechuga de pato	
término medio	131 - 140°F (55 - 60 °C)
bien cocido	158 - 176°F (70 - 80 °C)
Filete de avestruz	140 - 149°F (60 - 65 °C)
Cordero	
Pierna de cordero	
término medio	140 - 149°F (60 - 65 °C)
bien cocido	158 - 176°F (70 - 80 °C)
Lomo de cordero	
término medio	131 - 140°F (55 - 60 °C)
bien cocido	149 - 167°F (65 - 75 °C)
Carnero	
Pierna de carnero	
término medio	158 - 167°F (70 - 75 °C)
bien cocido	176 - 185°F (80 - 85 °C)

Alimento	Valor orientativo para temperatura interior
Lomo de carnero	
término medio	158 - 167 °F (70 - 75 °C)
bien cocido	176 °F (80 °C)
Pescado	
Filete	144 - 149 °F (62 - 65 °C)
Entero	149 °F (65 °C)
Terrina	144 - 149 °F (62 - 65 °C)
Otros	
Pan	205 °F (96 °C)
Paté	162 - 167 °F (72 - 75 °C)
Terrina	140 - 158 °F (60 - 70 °C)
Foie gras	113 °F (45 °C)
Recalentar comidas	167 °F (75 °C)

Pincho giratorio

Con el pincho giratorio puede preparar especialmente bien asados grandes, como el asado en rollo, y aves. La carne queda crujiente y dorada por todas partes.

Puede utilizar el pincho giratorio en todos los modos del asador. Los mejores resultados se logran en los modos de calentamiento "Parrilla extendida" o "Calor por arriba".

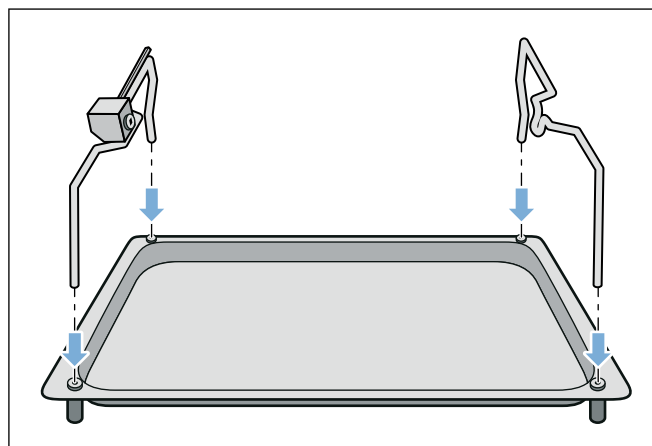
! ATENCION

No utilice el sensor de temperatura en combinación con el pincho giratorio.

Preparación

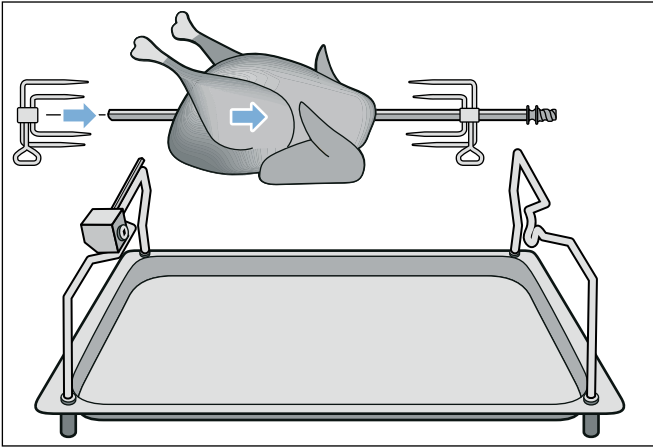
1. Encajar ambos estribos de apoyo con las clavijas de la bandeja para grill. El accionamiento va en la izquierda.

Nota: Asegurarse de colocar los estribos de apoyo en la posición correcta.

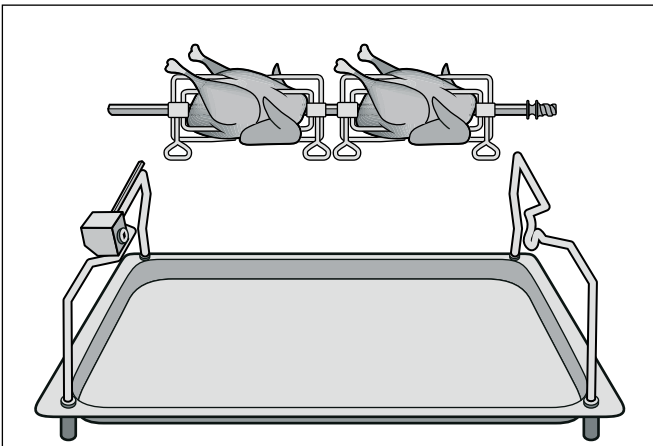


2. Conectar el clip de sujeción derecho en el asador giratorio y apretarlo.

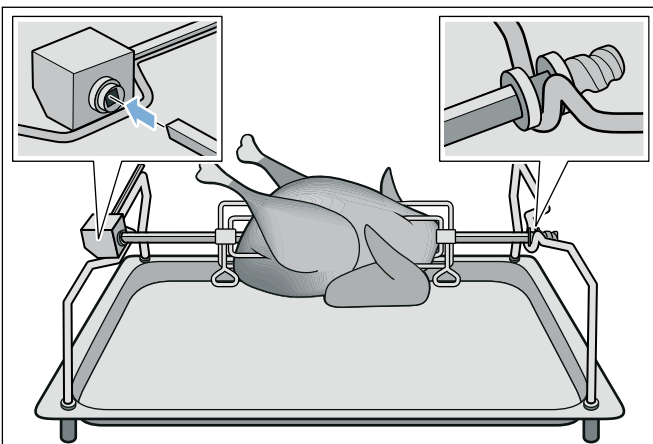
3. Ensartar el alimento en el centro del asador giratorio. Fijar las partes que sobresalgan (p. ej. las alas) para que no entren en contacto con la resistencia del grill. Conectar el clip de sujeción izquierdo en el asador giratorio y apretarlo.



4. En caso de que se quiera cocer a fuego lento dos pollos pequeños a la vez (máx. 1,5 kg cada uno), sujetarlos bien con dos clips de sujeción cada uno.

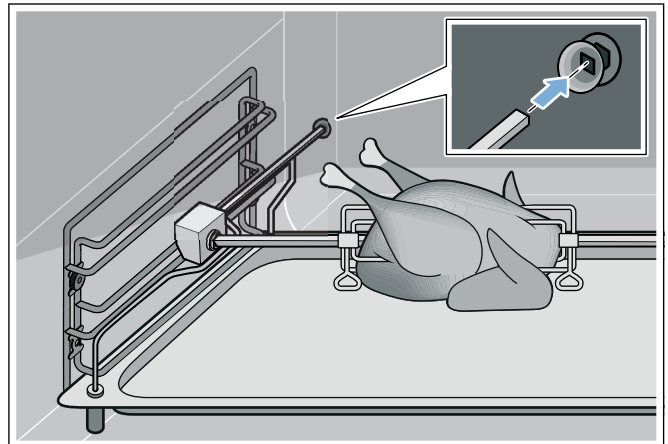


5. Colocar el asador giratorio sobre los estribos de apoyo. Encajar el lado cuadrado en la parte del accionamiento.




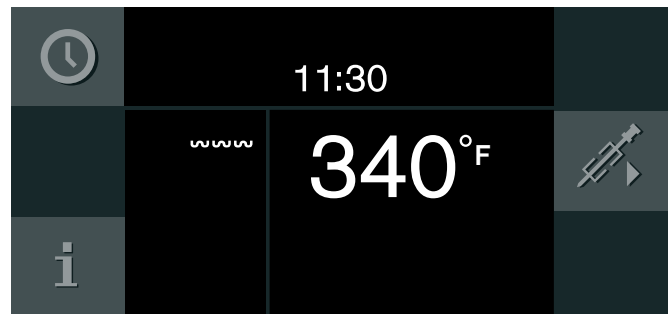
6. Introducir la bandeja para grill con el asador giratorio en el nivel de inserción más bajo del horno.

Nota: El eje de accionamiento debe encajar en el orificio situado en la placa posterior del horno. En caso necesario, girar ligeramente el asador giratorio.




Encender el asador giratorio

1. Ajustar la temperatura y la función de calentamiento requeridas.
2. Pulsar el símbolo . Se enciende el asador giratorio.



Apagar el pincho giratorio

1. Toque el símbolo . El pincho giratorio se detiene.
2. Apague el horno con el selector de funciones.
3. Saque la charola del asador con el pincho giratorio y póngala en una base estable y resistente al calor.

ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

Para sacarla, utilice un guante.

4. Atornille el mango lateralmente para quitar el pincho.

Notas

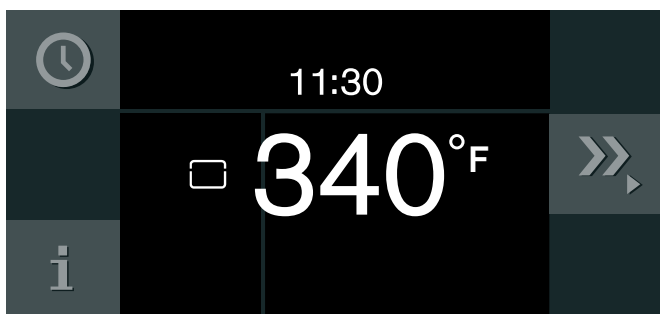
- Use el pincho giratorio solamente con temperaturas del horno máximas de 480° F (250° C).
- No lave el motor del pincho giratorio en la máquina lavavajillas.

Función de asado

Solo cuando se ajuste el tipo de calentamiento «Función de asador». Se necesita el accesorio especial asador, el sistema extraíble y la resistencia.

Con la función de asado, el horno calienta a plena potencia durante 3 minutos. De este modo, se pueden dorar a fuego fuerte, p. ej. filetes.

Pulsar el símbolo **»»**. Se inicia la función de asado. También es posible ajustar la función de asado varias veces sucesivamente.



Para finalizar la función de asado antes de tiempo, pulsar el símbolo **»»**.

Seguro para niños

Para que los niños no hagan funcionar inadvertidamente el equipo, éste está equipado con un seguro para niños.


Notas

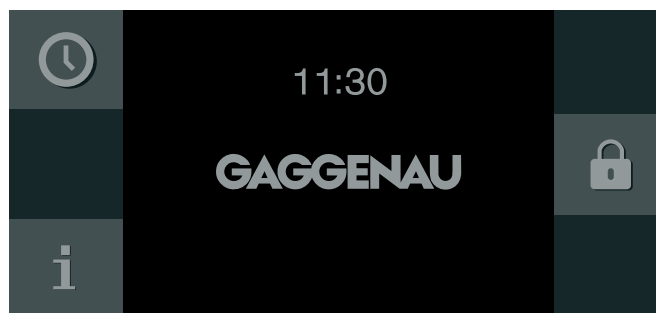
- El seguro para niños lo tiene que ajustar en "disponible" en los ajustes básicos → "Ajustes básicos" en la página 38
- Si se produce un corte de luz mientras el seguro para niños está activado, éste podría quedar desactivado cuando regrese el suministro eléctrico.


Active la protección para niños

Condición:

El selector de funciones debe estar en 0.

Toque el símbolo  por lo menos durante 6 segundos.




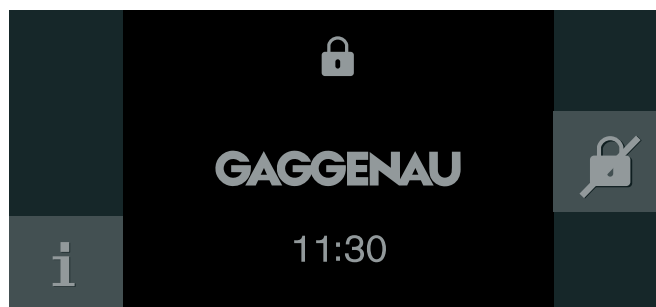
La protección para niños está activada. Aparece el mensaje de estado de espera. El símbolo  se muestra arriba en la pantalla.

Desactive la protección para niños

Condición:

El selector de funciones debe estar en 0.

Toque el símbolo  por lo menos durante 6 segundos.



La protección para niños está desactivada. Puede ajustar el equipo de la manera habitual.

Home Connect

Este aparato funciona conectado a la red de internet y puede controlarse a través de un dispositivo móvil. La aplicación Home Connect ofrece funciones adicionales que completan a la perfección el aparato conectado a través de la red de internet. Si el aparato no está conectado a la red de internet doméstica, se puede manejar a través de la pantalla de visualización como de costumbre.

La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. Para más información, consultar la página www.home-connect.com.

Notas

- Se deben tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de que se respetan también al utilizar el aparato mediante la aplicación Home Connect desde fuera de casa. Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio electrodoméstico. Durante ese tiempo, el manejo del aparato no es posible a través de la aplicación Home Connect.
- Se debe tener en cuenta la documentación adjunta de Home Connect.

Configuración

Para poder establecer los ajustes a través de Home Connect, se debe tener instalada la aplicación Home Connect en un dispositivo móvil.

Asimismo, el aparato debe estar conectado a la red de internet doméstica y a la aplicación Home Connect. Se puede elegir entre las siguientes opciones de conexión:

- Conexión con un cable LAN: la conexión con la red de internet doméstica se realiza de forma automática tras confirmarla en el aparato.
- Conexión a través de wifi: en primer lugar, establecer la conexión con la red doméstica y a continuación, con la aplicación Home Connect.

Nota: La aplicación le guía por todo el proceso de registro. En caso de duda, seguir las indicaciones de la aplicación.

Configurar la aplicación

Configurar la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil (por ejemplo, una tablet o un teléfono inteligente).

1. En el dispositivo móvil, abrir el App Store (dispositivos Apple) o Google Play Store (dispositivos Android).
2. Escribir «Home Connect» en el cuadro de búsqueda.
3. Seleccionar la aplicación Home Connect e instalarla en el dispositivo móvil.
4. Iniciar la aplicación y registrarse en Home Connect.

La aplicación le guiará durante el proceso de registro.

Conectar el aparato a la red de internet doméstica (LAN)




El aparato debe estar conectado a la red de internet mediante un cable LAN.

La conexión a la red de internet se realiza de forma automática en cuanto el aparato se conecta por primera vez a la corriente eléctrica y se pone en funcionamiento.



Conectar el aparato a la red de internet (wifi con WPS)

Requisitos previos:

- El router dispone de un botón WPS. Se puede encontrar más información al respecto en el manual del router.
- Se necesita acceso al router.



1. En los ajustes básicos, seleccionar  «Home Connect».
2. Tocar el símbolo .
3. Seleccionar «Wifi» con la perilla rotatoria.
4. Confirmar con el símbolo .


Aparece un mensaje sobre la función WPS.



5. Para continuar, tocar el símbolo .
6. Seleccionar «Automática (WPS)» con la perilla rotatoria.
7. Para iniciar el proceso de conexión, tocar el símbolo .
8. En el periodo de 2 minutos, presionar el botón WPS en el router de la red de internet doméstica.

Cuando aparezca «Conexión de red correcta» en la pantalla de visualización, se habrá completado el proceso de conexión. Seguir las instrucciones de la aplicación.

Conectar el aparato a la red de internet doméstica (wifi sin WPS)

1. En los ajustes básicos, seleccionar  «Home Connect».
2. Tocar el símbolo .
3. Seleccionar «Wifi» con la perilla rotatoria.

4. Confirmar con el símbolo .

Aparece un mensaje sobre la función WPS.
5. Para continuar, tocar el símbolo .
6. Seleccionar «Manual» con la perilla rotatoria.
7. Para iniciar el proceso de conexión, tocar el símbolo .

El aparato crea una red wifi propia denominada «HomeConnect» a la que se debe conectar la tablet o el teléfono inteligente.
8. Seguir las instrucciones de la aplicación.

Cuando aparezca «Conexión de red correcta» en la pantalla de visualización, se habrá completado el proceso de conexión. Seguir las instrucciones de la aplicación.

Conectar el aparato con la aplicación



Durante la configuración de Home Connect, conectar el aparato a la aplicación o conectar el aparato con una cuenta adicional de Home Connect. La aplicación Home Connect puede conectarse a tantos dispositivos móviles como se quiera y estos puedan conectarse al aparato.

Requisitos previos:

- El aparato está conectado a la red de internet doméstica.
 - La aplicación Home Connect está configurada en el dispositivo móvil.
1. Para conectar una cuenta adicional, seleccionar «Home Connect» en los ajustes básicos.
 2. Seleccionar «Conectar con aplicación» con la perilla rotatoria.

Ajustes de Home Connect

Home Connect puede adaptarse en todo momento a las necesidades personales.

3. Tocar el símbolo  e iniciar el proceso de conexión con .
4. Seguir las instrucciones de la aplicación.

Cuando aparezca «Conexión con la aplicación correcta» en la pantalla de visualización, se habrá completado el proceso de conexión.



Inicio a control remoto


Para iniciar el aparato desde la aplicación Home Connect y manejarlo, se debe activar el inicio remoto. Si este está desactivado, solo se muestran los modos de funcionamiento del aparato en la aplicación Home Connect y se pueden realizar ajustes del aparato.

El inicio remoto se desactiva automáticamente en caso de apertura de la puerta.


Si se inicia un tipo de calentamiento en el aparato, se activa automáticamente el inicio remoto. De ese modo, se pueden realizar modificaciones desde el dispositivo móvil o iniciar un programa nuevo.

Activar el inicio remoto


1. Situar el control de funciones en la posición .
2. Tocar el símbolo .







Junto al símbolo **i** aparece .

El inicio a control remoto está activado. Con el dispositivo móvil, es posible iniciar un tipo de calentamiento a través de la aplicación y transferir los ajustes deseados al aparato.

Para desactivar el inicio a control remoto tocar el símbolo .

Nota: Los ajustes de Home Connect se encuentran en los ajustes básicos del aparato. El ajuste que aparece en la pantalla de visualización depende de si Home Connect está configurada y de si el aparato está conectado a la red de internet doméstica.

	Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
	Tipo de conexión	LAN o Wi-Fi	Se puede cambiar el tipo de conexión de cable LAN a Wi-Fi y viceversa. Tener en cuenta las indicaciones de configuración en función del tipo de conexión. → "Configuración" en la página 34

	Conexión	Conectar/desconectar	<p>Conectar o desconectar la conexión de red según sea necesario (por ejemplo, en el caso de irse de vacaciones). Al desconectar la función Wi-Fi, la información de red se conserva. Tras activarla, esperar unos segundos hasta que el aparato se haya vuelto a conectar a la red.</p> <p>Durante el modo preparado en red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.</p>
	Conectar con la aplicación		Iniciar el proceso de conexión entre la aplicación y el aparato.
	Actualización de software		Tan pronto como haya una nueva versión del software disponible, aparecerá un mensaje en el panel indicador. Se puede instalar el nuevo software en el menú de Home Connect ↓.
	Control remoto	Activar/desactivar	<p>Acceder a las funciones del aparato a través de la aplicación Home Connect.</p> <p>Cuando esta opción está desactivada, solo se muestran los modos de funcionamiento del aparato en la aplicación.</p>
	Borrar ajustes de red		Se pueden borrar todos los ajustes de red del aparato en cualquier momento.
	Información sobre el aparato		<p>En la pantalla de visualización aparece:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Módulo COM de la dirección MAC • N.º de serie del aparato • Versión de software <p>En función del tipo de conexión, se puede mostrar más información (p. ej., el nombre de la red o SSID) al tocar los botones de flecha.</p>

Diagnóstico remoto

El servicio de atención al cliente puede acceder al aparato a través del diagnóstico remoto al ponerse en contacto con dicho servicio, si el aparato está conectado con el servidor de Home Connect y si el diagnóstico remoto está disponible en el país en el que se utiliza el aparato

Nota: Para obtener más información, así como para consultar la disponibilidad del servicio de diagnóstico remoto en un país en concreto, consultar la página web de ayuda/servicio técnico local: www.home-connect.com

Indicaciones sobre protección de datos

Al conectar por primera vez el aparato a una red WLAN asociada a Internet, el aparato transmite las siguientes categorías de datos al servidor de Home Connect (registro inicial):

- Identificación unívoca del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación Wi-Fi utilizado).

- Certificado de seguridad del módulo de comunicación Wi-Fi (para la protección técnica de la información de la conexión).
- Las versiones actuales del software y el hardware del electrodoméstico.
- El estado de un posible restablecimiento a los ajustes de fábrica iniciales.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones de Home Connect y resulta necesario en el momento en el que se desean utilizar las funciones de Home Connect por primera vez.

Nota: Se debe tener en cuenta que las funciones de Home Connect solo se pueden utilizar en conexión con la aplicación Home Connect. Se puede consultar la información relativa a la protección de datos en la aplicación Home Connect.

Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad de Home Connect cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 2014/53/UE.

Encontrará una declaración de conformidad con la directiva RED detallada en www.gaggenau.com, en la página web del producto correspondiente a su aparato, dentro de la sección de documentos complementarios.



Banda de 2.4 GHz: 100 mW máx.

Banda de 5 GHz: 100 mW máx.



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

Wi-Fi de 5 GHz: solo para uso en interiores

Módulo de Wi-Fi®

Declaraciones de la FCC/IC

Modelo: COM2

Id. de FCC: 2AHES-COM2

IC: 21152-COM2

El módulo Home Connect es un dispositivo de comunicaciones diseñado para proporcionar comunicación entre aparatos domésticos y dispositivos inteligentes.

Este módulo está integrado de fábrica bajo el control directo de BSH Home Appliances Corporation y no es necesario darle servicio ni actualizarlo. Se debe mantener una distancia mínima de 7 ⁷/₈ pulgadas (20 cm) entre el dispositivo y el usuario.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LA FCC [Comisión Federal de Comunicaciones, por sus siglas en inglés]



ATENCIÓN

Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente podrían invalidar su autoridad para usar este equipo.

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Su operación es de conformidad a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no puede ocasionar interferencia dañina, y
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la interferencia que pueda ocasionar un funcionamiento no deseado.

DECLARACIÓN DE LA INDUSTRIA DE CANADÁ

Este dispositivo cumple con la(s) norma(s) RSS [Especificación de Estándares de Radio, por sus siglas en inglés] de exención de licencias de la Industria de Canadá.


Su operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:


1. Este dispositivo no puede ocasionar interferencia, y
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la interferencia que pueda ocasionar un funcionamiento no deseado del dispositivo.



El funcionamiento en la franja de 5150-5250 MHz solo es adecuado para un uso interior, a fin de reducir la posible interferencia dañina en sistemas satélite de móvil canal.

Ajustes básicos













En los ajustes básicos se puede adaptar individualmente su equipo.

1. Gire el selector de funciones a **S**.
2. Seleccione "Ajustes básicos" con el selector giratorio.
3. Toque el símbolo .
4. Seleccione el ajuste básico deseado con el selector giratorio.

5. Toque el símbolo .

6. Seleccione el ajuste básico con el selector giratorio.
7. Guardar con  o interrumpir con  y dejar el ajuste básico actual.
8. Gire el selector de funciones a **0**, para dejar el menú de ajustes básicos.

Los cambios están guardados.

	Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
	Brillo	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar el brillo de la pantalla
	Pantalla en modo de espera	Encendido* / Apagado - Reloj - Reloj y logotipo GAGGENAU* - Fecha - Fecha y logotipo GAGGENAU* - Reloj y fecha - Reloj y fecha y logotipo GAGGENAU	Apariencia de la pantalla en modo de espera. Apagado: No hay imagen. Con este ajuste se reduce el consumo de su equipo en el modo de espera. Encendido: Se pueden ajustar varias pantallas, confirme la opción "encendido" con  y seleccione la pantalla deseada con el selector giratorio. Se muestra la selección.
	Indicación de la pantalla	Reducida*/Estándar	En el modo 'Reducida' se muestra en la pantalla solamente lo más importante después de un breve tiempo.
	Color del panel táctil	Gris*/Blanco	Seleccione el color de los símbolos en los paneles táctiles
	Tono del panel táctil	Tono 1* / Tono 2 / Apagado	Seleccione el tono de la señal al tocar un panel táctil
	Volumen tono del panel táctil	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar el volumen del tono del panel táctil
	Calentamiento rápido	Encendido*/apagado	En el calentamiento rápido se alcanza rápidamente la temperatura deseada.
	Señal de precalentamiento	Encendido* / Apagado	La señal acústica suena cuando en el calentamiento se ha alcanzado la temperatura deseada.
	Volumen de la señal	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar el volumen de la señal acústica
	Formato de la hora	AM/PM / 24 h*	Indicación de la hora en formato de 24 o 12 horas
	Hora	Hora actual	Ajustar la hora

	Ajuste de la hora	Manual*/Automático	Ajuste automático de la hora en el cambio del horario de verano e invierno. Si es automático: Ajuste del mes, el día y la semana cuando se debe cambiar el horario. Ajustar tanto para el horario de verano como para el de invierno.
	Formato de la fecha	D.M.A* D/M/A M/D/A	Ajustar formato de fecha
	Fecha	Fecha actual	Poner la fecha Cambio entre año/mes/día con el símbolo ➤.
	Unidad de temperatura	°C* / °F	Ajustar la unidad de temperatura
	Unidad de peso	kg* / oz	Ajustar la unidad de peso
	Idioma	Alemán* / Francés [...] / Inglés	Seleccionar el idioma del indicador de texto Nota: Al cambiar el idioma, se reiniciará el sistema; este proceso dura algunos segundos. A continuación, se cierra el menú Ajustes básicos.
	Ajustes de fábrica	Restablecer los ajustes de fábrica en el aparato	La pregunta: "¿Borrar todos los ajustes individuales y restablecer los ajustes de fábrica en el aparato?" debe confirmarse con ✓ o cancelarse con X. Nota: Al restablecer los ajustes de fábrica se borrarán también las recetas individuales. Tras restablecer los ajustes de fábrica se accede al menú "Primeros ajustes".
	Modo de demostración	Encendido* / Apagado	Sólo para fines de presentación. El equipo no calienta en el modo de demostración; todas las demás funciones están disponibles. El ajuste "Apagado" tiene que estar activado para el funcionamiento normal. El ajuste solamente es posible en los primeros 3 minutos después de conectar el equipo.
	Temporizador de larga duración	No disponible* / Disponible	Disponible: se puede ajustar el programador del tiempo de cocción.
	Mostrar el tiempo de cocción estimado con la termosonda	Encendido*/apagado	Encendido: el tiempo de cocción estimado se muestra en el panel indicador en caso de usar la termosonda.
	Seguro para niños	No disponible* / Disponible	Disponible: la protección para niños se puede activar. → "Seguro para niños" en la página 33



Red de internet
doméstica

LAN/
WLAN

Tipo de conexión

Conexión

Conectar con aplicación

Actualización de software

Control remoto

Eliminar los ajustes de red de internet

Información sobre el aparato

Ajustes para conectar con la red de internet doméstica y el dispositivo móvil.

En función del estado de conexión, se muestran diferentes opciones de ajustes.

* Ajustes de fábrica

Limpieza y cuidados del aparato

Si lo limpia y lo cuida, su equipo permanecerá por mucho tiempo bello e intacto. Aquí le explicamos cómo tiene que cuidar y limpiar adecuadamente su equipo.

ADVERTENCIA

¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad penetrante puede causar una descarga eléctrica. No use una hidrolavadora ni un limpiador por vapor.

ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!

- Para evitar el riesgo de sufrir lesiones, no tocar nunca las superficies interiores del horno o los elementos calefactores. Estas superficies están extremadamente calientes después del uso. Dejar enfriar el aparato siempre antes de tocar o limpiar el interior.
- Apagar siempre la iluminación interior antes de limpiar el horno para permitir que los focos incandescentes se enfríen. Los focos incandescentes pueden calentarse mucho cuando están encendidos. Mantener la iluminación apagada durante la limpieza del horno.
- Mantener alejados a los niños.

ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones!

El cristal de la puerta del equipo puede romperse si se rasca. No use rascadores para cristal, ni productos de limpieza agresivos o por frotamiento.

ADVERTENCIA

No limpie el electrodoméstico cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas y los paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

Productos de limpieza

Para que las diferentes superficies no se dañen por usar los productos de limpieza erróneos, tome en cuenta las indicaciones de la tabla.

No utilice

- productos limpiadores agresivos o por frotamiento
- no utilice fibras de metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del equipo.
- no utilice fibras de metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta del equipo.
- no use almohadillas de fregado ni esponjas para lavar duros.

Lave a fondo los nuevos paños de esponja antes de usarlos.

Zona	Productos de limpieza
Cristales de la puerta	Limpiacristales: limpiar con un paño suave o un paño de microfibras. No utilizar raspadores de vidrio.
Pantalla de visualización	Limpiar con un paño de microfibras o un paño ligeramente humedecido. No limpiar con un paño mojado.
Acero inoxidable	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maizena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza especiales para acero en el Servicio de atención al cliente o en comercios especializados.
Aluminio, negro mate (parte interior del marco de la puerta, paneles laterales junto al compartimiento de cocción)	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. Retirar la suciedad quemada y grasosa con el desengrasante (n.º artículo 00311781 en el Servicio de asistencia técnica o en la Tienda en línea). Tener en cuenta las indicaciones de uso del limpiador.
AVISO	
¡Daños en la superficie provocados por un limpiador inadecuado! No usar ningún limpiador corrosivo o abrasivo.	
Compartimiento de cocción	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave.
Compartimiento de cocción muy sucio	Spray de gel limpiador para hornos (número de referencia 00311860, en el Servicio de atención al cliente o en la Tienda en línea).
Observaciones:	
<ul style="list-style-type: none"> • Asegurarse de que este no entre en la junta de la puerta. • Dejar actuar máximo 12 horas. • No utilizar sobre superficies calientes. • Limpiar abundantemente con agua. • Tener en cuenta las indicaciones del fabricante. 	
Cristal protector de la lámpara del interior del horno	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo.

Zona	Productos de limpieza
Junta de la puerta ¡No retirar!	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo, no frotar. No utilizar raspadores para metal o vidrio para la limpieza.
Termosonda	Limpiar con un paño húmedo. No lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con jabón: poner en remojo y limpiar con un trapo o un cepillo.
Parrilla de inserción	Lavavajillas, ver capítulo → <i>"Extraer las parrillas de inserción" en la página 42</i>
Asador giratorio	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo o un cepillo. No poner el asador giratorio en remojo ni lavarlo en el lavavajillas.
Guías telescópicas (Accesorios especiales)	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo o un cepillo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.
Piedra para hornear (Accesorios especiales)	Limpiar los restos quemados con un cepillo. La piedra para hornear no debe limpiarse nunca en húmedo.
Fuente para asado (Accesorios especiales)	Agua caliente con jabón: poner en remojo y limpiar con un trapo o un cepillo. No lavar la fuente para asado en el lavavajillas.

Paño de microfibras

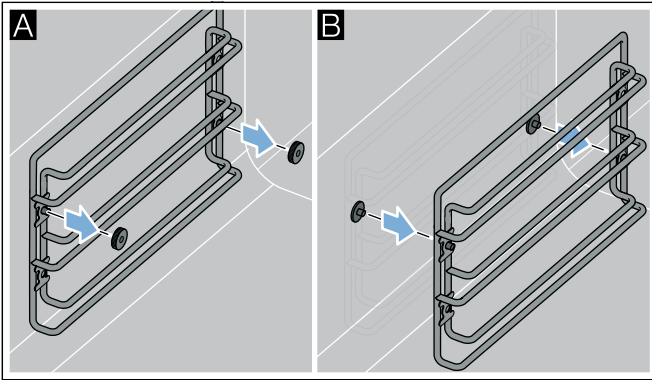
El paño de microfibras con estructura de celdas está especialmente indicado para limpiar superficies delicadas como cristal, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio (n.º de pedido 00460770, en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda online). El paño de microfibras elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

Extraer las parrillas de inserción

Las parrillas de inserción pueden extraerse para la limpieza.

Extraer las parrillas de inserción

1. Colocar un paño de cocina en el interior del horno para proteger el esmalte de rayones.
2. Aflojar las tuercas con estrías **A**.
3. Extraer las parrillas de inserción **B**.



Las parrillas de inserción pueden lavarse en el lavavajillas.

Colocar las parrillas de inserción

Nota: Las parrillas derecha e izquierda son idénticas.

1. Colocar las parrillas de inserción. Asegurarse de que el nivel 3 de inserción se encuentre arriba (véase la figura).
2. Apretar las tuercas con estrías.

Pirólisis (autolimpieza)

En la pirólisis, el horno se calienta hasta 905° F (485° C). De esta manera se queman los restos de asados, parrilladas o productos horneados, y solamente se tienen que limpiar las cenizas de la cámara de cocción.

La pirólisis tarda 3 horas. Se puede aplazar el tiempo de desconexión de la pirólisis (por ejemplo, si se desea que la pirólisis se lleve a cabo por la noche).

⚠ ADVERTENCIA

En la eliminación de residuos durante el proceso de autolimpieza, se pueden crear pequeñas cantidades de monóxido de carbono, y el aislamiento de fibra de vidrio podría despedir cantidades muy pequeñas de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. Para minimizar la exposición a estas sustancias, permita una buena ventilación con una ventana abierta, o utilice un ventilador o una campana de ventilación.

Limpie los excedentes de derrames antes de comenzar el proceso de autolimpieza del horno.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio!

Los restos de alimentos sueltos, la grasa o el jugo de asado se pueden incendiar durante la limpieza pirolítica. Antes de cada limpieza pirolítica, elimine la suciedad gruesa de la cámara de cocción y de los accesorios.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio!

En el curso de la autolimpieza pirolítica, el equipo se pone muy caliente por fuera. Nunca cuelgue objetos combustibles, como por ejemplo trapos de cocina, en el mango de la puerta. Mantenga libre la parte frontal del equipo. Mantenga alejados a los niños.

⚠ ADVERTENCIA**¡Peligro de daños graves a la salud!**

En el curso de la autolimpieza pirolítica, el equipo se pone muy caliente. El recubrimiento antiadherente de charolas y moldes se destruye y se forman gases venenosos. Nunca intente limpiar charolas o moldes con recubrimiento antiadherente en la limpieza pirolítica. Sólo limpie accesorios esmaltados.

⚠ ADVERTENCIA**¡Peligro de quemaduras!**

En el curso de la limpieza pirolítica, la cámara de cocción se pone muy caliente. Nunca abra la puerta del equipo ni mueva con la mano el gancho de bloqueo. Deje enfriar el equipo. Mantenga alejados a los niños.

⚠ ADVERTENCIA**¡Peligro de quemaduras!**

⚠ El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar enfriar el aparato. No dejar que los niños se acerquen.

No limpie las piezas ni los accesorios en el horno autolimpiante.






Preparar la pirólisis**⚠ ATENCION**

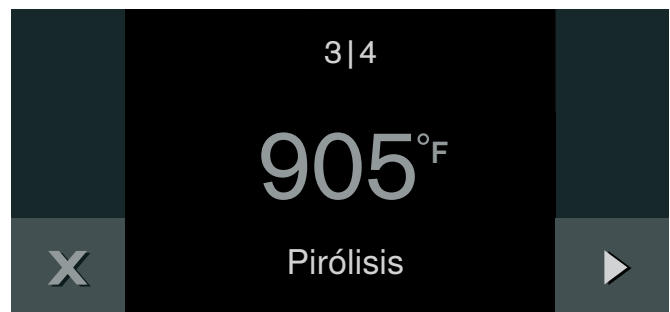
Riesgo de incendio Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Limpiar el compartimiento de cocción con un paño húmedo.

- Quitar la suciedad gruesa y los restos de comida del horno.
- Limpiar la junta de la puerta, el interior de la puerta y el cristal a mano, ya que estas partes no se limpian durante la pirólisis.
- Sacar del compartimiento de cocción todas las partes interiores sueltas. Las parrillas de inserción son aptas para pirólisis. No puede haber ningún otro objeto en el compartimiento de cocción.

- Horquilla de deslizamiento de los radiadores adicionales en la parte posterior del compartimiento de cocción: comprobar que la cubierta esté en la horquilla de deslizamiento.
- Cerrar la puerta del horno.

Iniciar la pirólisis

1. Colocar el selector de funciones en la posición **S**.
2. Aparece el símbolo +. Confirmar con .
3. Se muestra el tiempo de desconexión en el que la pirólisis estará lista. Si se desea, posponer el tiempo de desconexión con el control giratorio. Confirmar con .
4. Retirar todos los accesorios del compartimiento de cocción y eliminar la suciedad gruesa. Confirmar con .
5. Iniciar con . El transcurso del tiempo de limpieza se muestra en el display. Si se ha pospuesto el tiempo de desconexión, se muestra en el display el transcurso del tiempo hasta el comienzo de la pirólisis. La lámpara del compartimiento de cocción permanece apagada.



Una vez realizada la pirólisis suena una señal. Aparece un mensaje en el display. Una vez que el aparato se haya enfriado, limpiar con un paño húmedo los restos de ceniza.

Notas

- La duración total de la pirólisis consta del tiempo de limpieza y el tiempo de enfriamiento. En el display se muestra el tiempo de la sección correspondiente de la pirólisis.
- La puerta del horno se bloquea por motivos de seguridad. Durante la fase de enfriado, el bloqueo de puerta se abre en cuanto la temperatura desciende de 390 °F (200 °C).

En función del tipo de suciedad, es posible que queden depósitos blancos sobre las superficies esmaltadas. Estos depósitos son restos de alimentos y son completamente inocuos. No afectan al funcionamiento. En caso necesario, se pueden eliminar los restos con ácido cítrico y un paño suave.




Limpiar los accesorios con pirólisis

Las bandejas de horno y grill están revestidas de esmalte adecuado para pirólisis. No obstante, para un resultado de limpieza óptimo, recomendamos sacar todos los accesorios del horno antes de la pirólisis. Solo así se consigue que el calor se distribuya uniformemente.

Si se desea eliminar mediante pirólisis los restos quemados de una bandeja de horno o grill, es imprescindible tener en cuenta las siguientes indicaciones:

Notas

- Eliminar la suciedad gruesa, el jugo del asado y los restos de comida antes de la pirólisis. Los restos de comida, grasa y el jugo del asado pueden arder durante la pirólisis.
- Insertar cada vez una única bandeja de horno o grill, en el nivel más bajo del horno.
- Introducir la bandeja hasta el tope.
- La parrilla, el asador giratorio, la fuente de hierro colado, la piedra para hornear, la termosonda o los otros accesorios no se deben limpiar mediante pirólisis.
- En las bandejas de grill con piezas de conexión de acero inoxidable, estas podrían decolorarse en la pirólisis. Esto no afecta a su utilidad.

Falla	Posible causa	Solución
El equipo no funciona, no hay indicación en la pantalla	El enchufe no está conectado	Conectar el equipo a la red eléctrica
	Corte de luz	Verificar si están funcionando los demás aparatos de la cocina
	Fusible defectuoso	Revisar en la caja de fusibles si está bien el fusible del equipo
	Operación errónea	Desconecte el fusible para el equipo en la caja de fusibles, y vuélvalo a conectar después de unos 10 segundos.
El equipo no se puede iniciar	La puerta del equipo no está totalmente cerrada	Cerrar la puerta del equipo
El equipo no funciona, la pantalla no reacciona. En la pantalla aparece 	La protección para niños está activada	Desactivar la protección para niños (ver capítulo 'Protección para niños')
El equipo se apaga solo	Desconexión de seguridad: No se llevó a cabo ningún manejo por más de 12 horas.	Confirmar el mensaje con  , apagar el equipo y volver a realizar el ajuste.
El equipo no se calienta, en la pantalla aparece 	El equipo está en modo de demostración	Desactive el modo de demostración en los ajustes básicos
Mensaje de error "Exxx"		En caso de mensajes de error gire el selector de funciones a 0 ; si el mensaje desaparece, se trata de un problema que se presenta una sola vez. Si la falla aparece repetidamente o el mensaje se mantiene, contacte por favor al servicio al cliente y comúniquele el mensaje de error.


Corte de luz

Su equipo puede superar un corte de luz de pocos segundos. El equipo continúa trabajando.

Si el corte de luz duró más tiempo y el equipo estaba funcionando, aparece un mensaje en la pantalla. El funcionamiento se interrumpe.

Gire hasta **0** el selector de funciones, y se podrá poner en funcionamiento el equipo de forma habitual.

Modo de demostración

Si aparece en la pantalla el símbolo , es que está activado el modo de demostración. El equipo no se calienta.

Desconecte brevemente el equipo de la red (desconecte el fusible de la casa o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles). A continuación desactive el modo de demostración dentro de un periodo de 3 minutos en los

ajustes básicos. → "Ajustes básicos"
en la página 38

Cambiar la lámpara del horno

Las lámparas del horno se pueden cambiar. Puede conseguir las bombillas de halógeno con el departamento de servicio al cliente o en las tiendas especializadas. Utilice solamente bombillas de halógeno del mismo tipo.

- Lámpara superior: 60 W/230 V/G9
- Lámpara lateral: 10 W/12 V/G4



ADVERTENCIA

¡Peligro de descarga eléctrica!

Al cambiar la lámpara de la cámara de cocción, los contactos del soporte están bajo corriente eléctrica. Antes de realizar el cambio, desconecte el equipo y saque el enchufe o desconecte el fusible o el disyuntor de la caja de fusibles.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!

La lámparas se calientan mucho durante el funcionamiento. Todavía existe riesgo de sufrir quemaduras un tiempo después de la desconexión. Antes de sustituir las lámparas, dejar que se enfríen.

Nota: Saque siempre la nueva bombilla de halógeno de su empaque con un paño seco. De esta manera se prolonga la vida útil de la bombilla.

Cambiar la lámpara superior del horno

1. Afloje el tornillo de la cubierta de la lámpara. La cubierta de la lámpara se abre hacia abajo.
2. Saque la bombilla de halógeno. Coloque la nueva bombilla de halógeno.
3. Suba la cubierta de la lámpara y fíjela con sus tornillos.
4. Conecte nuevamente el fusible en la caja de fusibles.

Cambiar la lámpara lateral del horno

1. Ponga un trapo de cocina en el horno para evitar daños.
2. Afloje las tuercas estriadas de la parrilla deslizable. Quite la parrilla deslizable.
3. Presione hacia un lado el resorte de sostén superior. Retire la cubierta de cristal.
4. Saque la bombilla de halógeno. Coloque la nueva bombilla de halógeno.
5. Introduzca la cubierta de cristal abajo en el resorte de sostén, y encájela arriba. La parte diagonal de la cubierta de cristal debe mirar hacia el interior del horno.
6. Retire el trapo de cocina del horno.
7. Conecte nuevamente el fusible en la caja de fusibles.

Cambiar la cubierta de cristal

Si está dañada la cubierta de cristal del horno, se tiene que cambiar. Las cubiertas se pueden solicitar con el departamento de servicio al cliente. Por favor proporcione el número de equipo y de serie de su equipo.

Tablas y consejos

Notas

- Precalentar siempre el aparato.
De esa forma, se obtendrán unos resultados de cocción óptimos. Los tiempos de cocción indicados hacen referencia a un aparato precalentado.
- Los valores indicados son orientativos. El tiempo de cocción real dependerá de la calidad y temperatura de los productos, así como del peso y grosor de los alimentos.
- En las tablas, se indican rangos de temperatura y rangos de tiempo. Comenzar con el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar más tiempo la próxima vez.

Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, utilizar una temperatura más alta.

- Los datos hacen referencia a cantidades promedio para entre cuatro y seis personas. El tamaño del horno permite también la preparación de cantidades mayores. Si se quiere preparar más cantidad, se debe alargar 5-10 minutos el tiempo de cocción.
- Usar el recipiente de cocción indicado. Si se usa otro recipiente, los tiempos de cocción pueden aumentar o disminuir.
- Se puede usar cualquier recipiente resistente al calor. Colocar el recipiente en el centro de la parrilla. Para grandes asados, se puede usar también la bandeja para grill o la bandeja de cristal.
- No sobrecargar las parrillas o las bandejas de horno. Solo así, quedará garantizada una circulación del calor óptima.
- Abrir la puerta del horno precalentado solo brevemente para llenar rápidamente el interior.
- Los datos relativos al nivel hacen referencia al nivel de inserción empezando desde abajo.
- Al extraer el recipiente de cristal, colocarlo sobre un salvamanteles seco, nunca sobre una superficie fría o mojada. El cristal podría romperse.
- Para los modos de funcionamiento de función de asado y función de piedra para hornear, se necesitan accesorios especiales.
- **Tipo de calentamiento Aire caliente Eco:**
Funcionamiento con aire caliente con ahorro de energía para bizcochos, carnes y gratinados. El calor residual se aprovecha de forma óptima. Las funciones para mayor comodidad se mantienen desactivadas (p. ej., la iluminación interior). En el panel indicador, solo se muestra la temperatura de la cavidad interior durante el calentamiento. No precalentar el horno.

Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando este esté vacío y frío, e iniciar el tiempo de cocción. Mantener siempre la puerta cerrada al cocer. Así se evita la pérdida de calor.

- **Grill de amplia superficie y superficie del grill + circulación aire:**

Con este modo de funcionamiento, se puede conseguir una diferencia de temperatura entre la temperatura ajustada seleccionada y la temperatura real del horno. El motivo es que el grill y el gratinado son procesos de cocción rápidos a altas temperaturas. De esta forma, siempre se selecciona una temperatura más alta como real si se necesita dorar o tostar la superficie de los alimentos.

Verduras

- La verdura cocinada en el horno es una buena alternativa a la verdura hecha en la sartén. Los sabores se concentran y los olores a parrilla hacen que resulte muy aromático. Además, se requiere muy poco aceite para la preparación.
- Limpiar las verduras y mezclarlas en un cuenco con un poco de aceite. Colocarlas en un molde resistente al calor o en una charola de cristal o charola grill y repartirlas uniformemente.
- Removerlas al menos una vez durante el proceso de cocción. Tras la cocción, condimentar y espolvorear con hierbas aromáticas frescas al gusto.
- Las verduras resultan idóneas frías o calientes como entrante, plato principal vegetariano o como guarnición de pescado o carne.
- Para raciones pequeñas (de 2 - 3 personas), usar un recipiente apto para horno y colocarlo sobre la parrilla. Si se usa la charola de cristal o la charola grill, los alimentos se quemarán o quedarán secos.
- Seguir siempre las indicaciones del fabricante de los productos precocinados y congelados.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Brochetas de verduras	Parrilla + Charola grill	3	430 (220)	~~~~~	24*	Recortar los pinchos de madera o ponerlos en remojo la noche anterior para que no se quemen. Sugerencia de receta: pimienta, cebolla, maíz (precocido), jitomates cherry y calabacitas
Espárragos verdes, asados al grill	Charola grill	3	430 (220)	~~~~~	6 - 10*	Sugerencia de receta: acompañar con cebolla, aceite, vinagre, sal y pimienta. Ajustar el tiempo de cocción según el tamaño.
Verduras de raíz	Charola grill	2	390 (200)	✚	30*	Sugerencia de receta: condimentar las zanahorias, apio, nabo o remolacha con aceite, sal y pimienta.
Gajos de calabaza	Charola grill	2	390 (200)	✚	20 - 30*	Sugerencia de receta: condimentar con aceite, ajo, jengibre, comino, sal y pimienta.
Entradas	Charola grill	3	480 (250)	~~~~~	15 - 20*	Sugerencia de receta: rociar las verduras con vinagre balsámico y salpimentarlas cuando aún estén calientes.
Escalivada (verduras asadas al horno al estilo mediterráneo)	Recipiente apto para horno + parrilla	3	535 (280)	~~~~~	15 - 20*	Sugerencia de receta: berenjenas, cebollas, jitomates, pimienta y aceite. Se puede degustar caliente o frío.
Ratatouille	Charola grill	2	390 (200)	---	35 - 40*	Sugerencia de receta: espolvorear con queso parmesano justo antes de servir.
Jitomates asados	Recipiente apto para horno + parrilla	2	250 (120)	✚	60	Sugerencia de receta: colocar en la charola jitomates cherry o rodajas de jitomate, romero y ajo y rociar con un poco de aceite y miel. Si se desea, blanquear previamente los jitomates y pelarlos antes de asarlos en el horno.

* Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Endibias	Recipiente apto para horno + parrilla	2	355 (180)	✚	30	Sugerencia de receta: partirlas por la mitad, condimentarlas, envolverlas con jamón cocido, verter por encima nata líquida o salsa bechamel y espolvorear con queso.
		2	355 (180)	✚ ^e	60	No es necesario precalentar; no abrir la puerta del electrodoméstico.
Gratinado de verduras	Recipiente apto para horno + parrilla	2	355 (180)	✚	40 - 50	Cocer previamente o escaldar las verduras y los demás ingredientes.

* Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Guarniciones y platillos

- Las guarniciones de horno más conocidas están hechas con papas, como por ejemplo el gratinado de papas. Sin embargo, también se pueden preparar excelentes guarniciones en el horno que normalmente se frien en el sartén, p. ej. tortitas de papas o papas fritas. La ventaja de esta forma de preparación: se pueden preparar grandes cantidades de una sola vez, los aromas de cocción se extienden menos por la habitación y el contenido en grasa es menor.
- Otra guarnición muy usada para el horno es el queso. Con él se puede dar el toque final sobre todo a los platos vegetarianos o, dependiendo de la forma de preparación, se puede tomar el queso como entrada o plato para picar.
- Los platos más adecuados para preparar en el horno son, sobre todo, los gratinados. También son ideales los platos con base de masa, p. ej. pizza o el quiche y los platos a base de huevo con relleno, p. ej. tortillas.
- Para raciones pequeñas (de 2 - 3 personas), usar un molde resistente al calor y colocarlo sobre la parrilla. En la charola de cristal o en la charola grill, las raciones pequeñas se quemarán o quedarán secas.
- Seguir siempre las indicaciones del fabricante de los productos precocinados y congelados.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Guarniciones						
Papas en lecho de sal gruesa	Recipiente apto para horno + parrilla	2	390 (200)	---	60*	Llenar el recipiente apto para horno con $\frac{9}{16}$ " (1.5 cm) de sal marina. Colocar papas pequeñas con la piel en el recipiente y untar con aceite de oliva.
Papas en gajos	Charola para hornear + papel pergamino	2	390 (200)	✚	20 - 25*	Sugerencia de receta: cortar las papas en gajos, sazonar con aceite de oliva, pimentón y sal.
Papas fritas frescas	Charola para hornear + papel pergamino	3	390 (200)	✚	15 - 30*	Sugerencia de receta: cubrir con un poco de aceite y, después de la cocción, condimentar con sal y pimentón o curry.

* Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Papas fritas congeladas	Charola para hornear + papel pergamino	2	430 (220)	✿	14 - 16*	Extender bien las papas congeladas sobre la charola de horno.
Gratín de papa	Recipiente apto para horno + parrilla	2	355 (180)	✿	45	No es necesario precalentar; no abrir la puerta del electrodoméstico.
		2	355 (180)	✿ ^e	75	
Tortitas de papas	Charola para hornear	2	345 (175)	✿	30*	Untar la charola de horno generosamente con aceite, escurrir el exceso de líquido que genera la mezcla de tortitas de papas y untar con un poco de aceite.
Queso de cabra envuelto en tocino	Charola para hornear + papel pergamino	2	430 (220)	✿	6	Se recomienda queso de cabra fresco o queso camembert de cabra.
Queso de cabra con miel	Charola para hornear + papel pergamino	2	390 (200)	✿	6	Sugerencia de receta: rociar el queso de cabra fresco o el queso camembert de cabra con miel de lavanda y esparcir por encima piñones.
Queso camembert al horno, empanado, congelado	Charola de horno + papel encerado	2	355 (180)	✿	20	Hornear hasta que el empanizado se abombe en el centro.
Palitos de queso mozzarella, congelados	Charola de horno + papel encerado	2	355 (180)	✿	8	
Queso feta	Recipiente apto para horno + parrilla	2	480 (250)	✿ ^e	12	Sugerencia de receta: colocar los cubos de queso en un molde con aceite, jitomates, cebolla, ajo y romero y salpimentar.
Queso fresco al horno	Charola para hornear	2	355 (180)	✿	20	Transcurridos 10 minutos, cortar el queso blando en forma de cruz y abrirlo. Si es posible, el molde no debería ser mucho más grande que el queso para que este no se funda.
Platos						
Tortillas	Recipiente apto para horno + parrilla	2	320 (160)	---	25	Sugerencia de receta: con pimienta, aceitunas, cebolla, jamón serrano y queso manchego.
Tortilla campera	Recipiente apto para horno + parrilla	2	320 (160)	✿	40	Sugerencia de receta: con espárragos verdes y blancos y gravlax de salmón.

* Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Frittata	Recipiente apto para horno + parrilla	2	375 (190)	---	40 - 45	Sugerencia de receta: con espinacas, cebolla y gambas.
Enchiladas, gratinadas	Recipiente apto para horno + parrilla	2	390 (200)	---	10 - 15	
Lasaña	Recipiente apto para horno + parrilla	2	345 (175)	✿	40	Sugerencia de receta: clásica o vegetariana con verduras al grill o mozzarella de búfalo.
		2	345 (175)	✿ ^e	70	No es necesario precalentar; no abrir la puerta del electrodoméstico.
Macarrones con queso	Recipiente apto para horno + parrilla	2	355 / 430 (180 / 220)	✿	20	Para conseguir una costra de queso, transcurridos 10 minutos, aumentar la temperatura a 430 °F (220 °C) y dejar dorar durante 10 minutos.
Pasta artesana con queso (Käsespätzle)	Recipiente apto para horno + parrilla	2	355 / 430 (180 / 220)	✿	30	Extender poco a poco la pasta recién hecha por capas dentro de la charola de horno y espolvorear cada una de las capas con queso. Terminar con una capa de queso y cebolla sofrita y aumentar la temperatura a 430 °F (220 °C) durante 5 minutos.
Minirrollitos primavera, congelados	Charola para hornear + papel pergamino	2	410 (210)	✿	15*	
Pizza fresca	Charola para hornear	2	480 (250)	---	8 - 12	Engrasar un poco la charola o cubrirla con papel pergamino.
Pizza congelada	Parrilla	2	390 (200)	✿	13	
Pizza americana (base más gruesa), congelada	Charola para hornear	2	390 (200)	---	20 - 24	No precalentar. Si se ha precalentado el horno, reducir 4 minutos el tiempo de cocción.
Tarta flameada, fresca	Charola para hornear	2	480 (250)	---	7 - 9	Sugerencia de receta: clásica o con queso de cabra fresco, jamón de Parma, higos y cebollitas Cambray.
Tarta flameada, congelada	Parrilla	2	430 (220)	✿	10 - 12	
Quiche	Molde para tartas + parrilla	2	390 (200)	---	15 + 20	Hacer varios pinchazos en la base con un tenedor y prehornear durante 15 minutos. Repartir la masa sobre la base y seguir horneando durante otros 20 minutos.
Pastel de cebolla	Molde para tartas + parrilla	2	390 (200)	---	40 - 50	Hacer varios pinchazos en la base con un tenedor.

* Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Pescados

- Por motivos de higiene, el pescado debe tener una temperatura interna de, al menos, 144 - 158 °F (62 - 70 °C) tras la cocción. Este es, además, el punto de cocción ideal.
- Salar el pescado únicamente al acabar la cocción. De esta forma, se conserva el aroma natural y el pescado genera menos agua.
- Engrasar un poco la parrilla y la charola o cubrirla con papel pergamino. Esto evita que el pescado se pegue a la parrilla.
- Para filetes con piel: colocar el pescado en la parrilla o en la charola con la piel hacia arriba. De esta forma, se mantiene mejor la estructura y el sabor.
- Recortar los pinchos de madera o, antes de pinchar los ingredientes, ponerlos en remojo la noche anterior para evitar que se quemen.
- Si se utiliza la charola grill con la varilla de alambre, verter aproximadamente 1/2 taza (100 ml) de agua en la charola; de esta forma, se recoge el jugo del pescado y el horno se mantiene limpio. Si se vierte demasiada agua, el resultado de cocción podría modificarse debido al exceso de vapor de agua producido.
- Seguir siempre las indicaciones del fabricante de los productos precocinados y congelados.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Brochetas de camarones, frescos	Parrilla + Charola grill	3	355 (180)	~~~~~	10*	
Camarones, pelados, congelados	Parrilla + Charola grill	2	355 (180)	✿	14*	
Brochetas de pescado	Parrilla + Charola grill	3	390 (200)	~~~~~	12 - 14*	Utilizar tipos de pescado con carne firme, p. ej., salmón, Perca del océano y bacalao.
Trucha, entera	Charola de horno + papel encerado	3	430 (220)	~~~~~	16*	Sugerencia de receta: rellenar con limón, ajo y perejil.
Dorada, entera	Charola de horno + papel encerado	3	375 (190)	✿	20 - 25*	Sugerencia de receta: rellenar con limón ajo y tomillo, o utilizar menta para darle un toque veraniego. Cortar la piel de la dorada en diagonal.
Robalo (1 kg)	Charola de horno + papel encerado	2	345 (175)	✿	30 - 35*	
Filete de salmón	Charola de horno + papel encerado	3	390 (200)	✿	10 - 12	Sugerencia de receta: adobar en una mezcla de lima, sal, pimienta y ajo.
Filete de atún	Charola de horno + papel encerado	2	390 (200)	✿	8 - 10	Sugerencia de receta: condimentar al estilo asiático con salsa de soya, aceite de sésamo, jengibre, miel, ajo, chile y semillas de cilantro.
Anillos de calamar, congelados	Charola de horno + papel encerado	2	430 (220)	---	12	

* Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Carne

- Utilizar el sensor de temperatura para controlar con más facilidad la temperatura interna.
- Si se utiliza la charola grill con la varilla de alambre, verter aproximadamente 1/2 taza (100 ml) de agua en la charola; de esta forma, se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene limpio. Si se vierte demasiada agua, el resultado de cocción podría modificarse debido al exceso de vapor de agua producido.
- Dejar reposar la carne durante 10 - 15 min tras la cocción. De esta forma, la carne se relaja. La circulación del jugo de la carne disminuye reduciéndose así la pérdida de jugo al cortarla. Las piezas grandes de carne, p. ej. asados, pueden reposar dentro del horno. Las piezas pequeñas de carne, p. ej. los filetes, deben reposar fuera del horno envueltas en papel de aluminio.
- Para raciones pequeñas (de 2 - 3 personas), usar preferiblemente un molde resistente al calor para evitar que los alimentos se quemen o se sequen.
- Usar la charola grill o la fuente de horno para asados grandes y para formas de preparación que generen mucho líquido al asarse.
- Para obtener mejores resultados, dejar que el adobo penetre durante la noche y retirarlo antes de asar o asar al grill, p. ej. con la parte posterior de un cuchillo o con una cuchara. De lo contrario, se quemarán las especias y las hierbas aromáticas.
- Si el asado está muy oscuro y la corteza se ha quemado en algunos puntos, reducir la próxima vez la temperatura ajustada y comprobar el nivel de inserción.
- Si el asado está cocido pero la salsa se ha quemado, usar la próxima vez una fuente de horno más pequeña y verter más salsa en él. Si la salsa está demasiado aguada, usar una fuente de horno más grande y verter menos líquido.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Carne de res						
Asado de carne de res, 3.3 lb (1.5 kg)	Charola grill	2	355 (180)	✦	60 - 90*	
Filete de cadera, Término medio 15.9 oz (450 g)	Charola grill	2	390 (200)	✦	28	Temperatura interna 150 °F (65 °C)
		2	390 (200)	✦ ^e	43	Temperatura interna 150 °F (65 °C). No es necesario precalentar; no abrir la puerta del horno.
Rosbif/solomillo, 2.2 lb (1 kg) - poco cocido	Charola grill	2	445 / 355 (230 / 180)	✦	25 - 35**	Sugerencia de receta: combina a la perfección con salsa bernesa o, servido frío en trozos, con betabel y papas asadas.
- término medio	Charola grill	2	445 / 355 (230 / 180)	✦	30 - 40**	
- bien cocido	Charola grill	2	445 / 355 (230 / 180)	✦	50 - 60**	
Cerdo						
Filete de cerdo, entero, 0.4 lb (400 g)	Charola grill	2	445 / 355 (230 / 180)	✦	25**	Sugerencia de receta: adobar con aceite, ajo y perejil.

* Primero, sellar toda la pieza alrededor en el sartén/fuente de horno sobre la placa de cocción.

** Sofreír la carne a fuego fuerte y, transcurridos 15 - 20 minutos, reducir a la temperatura más baja.

*** Cocinar la carne a la temperatura más baja; aumentar a la temperatura más alta durante los últimos 15 - 20 minutos.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Filete de cerdo, 0.6 lb (260 g)	Charola grill	2	355 (180)	✿	28	Temperatura interna 160 °F (70 °C).
		2	355 (180)	✿ ^e	41	Temperatura interna 160 °F (70 °C). No es necesario precalentar; no abrir la puerta del horno.
Pierna de cerdo asado 2.2 lb (1 kg)	Charola grill	2	445 / 355 (230 / 180)	✿	45 - 50**	Hacer varios cortes en la piel para que quede crujiente.
Pescuezo de cerdo asado 3.3 lb (1.5 kg)	Charola grill	2	445 / 355 (230 / 180)	✿	95**	
Asado de cerdo con costra, 3.3 lb (1.5 kg)	Parrilla + Charola grill	2	355 / 390 (180 / 200)	☼	70 - 80***	Hacer varios cortes en la piel para que quede crujiente. Antes de cocinar, hervir la pieza con la costra durante 10 minutos.
Codillo de cerdo	Parrilla + Charola grill	2	300/ 390 (150 / 200)	☼	50***	Hacer varios cortes en la piel para que quede crujiente. Antes de cocinar, hervir la pieza con la corteza durante 90 minutos.
Rollo de cerdo	Charola grill	2	355 / 445 (180 / 230)	✿	70***	
Ternera						
Pierna de ternera, a punto, 3.3 lb (1.5 kg)	Charola grill, fuente de horno	2	445 / 355 (230 / 180)	✿	50 - 55*	
Codillo de ternera	Charola grill, fuente de horno	2	300/ 355 (150 / 180)	☼	70***	
Filete de ternera	Charola grill, fuente de horno	2	340 (170)	✿	40	
Caza						
Lomo de cordero	Charola grill, fuente de horno	2	330 (165)	✿	20	
Lomo de liebre o conejo	Charola grill, fuente de horno	2	355 (180)	✿	20 - 25*	Sugerencia de receta: adobar en ajo, romero, aceite de oliva y vinagre balsámico de primera calidad.
Pierna de cordero, 5.5 lb (2.5 kg) - término medio	Charola grill, fuente de horno	2	355 (180)	✿	100*	Sugerencia de receta: adobar durante la noche en aceite de oliva, ajo, romero y cáscara de limón.
		2	355 (180)	✿	120*	
- bien cocido	Charola grill, fuente de horno	2	355 (180)	✿	120*	

* Primero, sellar toda la pieza alrededor en el sartén/fuente de horno sobre la placa de cocción.

** Sofreír la carne a fuego fuerte y, transcurridos 15 - 20 minutos, reducir a la temperatura más baja.

*** Cocinar la carne a la temperatura más baja; aumentar a la temperatura más alta durante los últimos 15 - 20 minutos.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Codillo de cordero	Charola grill, fuente de horno	2	355 (180)	✦	45	
Otros						
Albóndigas, sofritas, 2.8 oz cada una (80 g cada una)	Charola de horno + papel encerado	2	390 (200)	✦	20	Cómo conseguir albóndigas bien doradas y aún así jugosas: sofreírlas primero en la sartén y después meterlas en el horno.
Albóndigas, sofritas, 0.9 oz (25 g cada una)	Charola para hornear + papel pergamino	2	390 (200)	✦	15	Sugerencia de receta: pinchar las albóndigas de carne de cordero o conejo en forma de brocheta y servir acompañadas de salsa de yogur con menta o mostaza de higos.
Pan de carne, fresca, 24.7 oz (700 g)	Parrilla + Charola grill	2	320 (160)	✦	60	Usar un sensor de temperatura interna (temperatura interna 155 °F (67 °C)).
Tiras delgadas de tocino (tocino frito)	Charola para hornear + papel pergamino	2	355 (180)	✦	8 - 10	Una vez sacadas, dejarlas escurrir sobre papel de cocina para absorber la grasa.
Pimientos rellenos de carne picada	Recipiente apto para horno	2	375 (190)	✦	55 - 60	Sugerencia de receta: rellenar con carne picada y cocinar en salsa de jitomate.

* Primero, sellar toda la pieza alrededor en el sartén/fuente de horno sobre la placa de cocción.

** Sofreír la carne a fuego fuerte y, transcurridos 15 - 20 minutos, reducir a la temperatura más baja.

*** Cocinar la carne a la temperatura más baja; aumentar a la temperatura más alta durante los últimos 15 - 20 minutos.

Aves

- Utilizar el sensor de temperatura interna para controlar con más facilidad la temperatura interna. No introducirla en el medio (cavidad interior), sino entre el vientre y el muslo.
- Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, aceite, agua con sal, grasa derretida o zumo de naranja.
- Al asar pato y ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.
- Usar una fuente de horno u otro molde resistente al calor para aquellos platos a los que se les tenga que añadir mucho líquido. Lo mismo para aquellos alimentos que generen mucha grasa, p. ej. asados de ganso.
- Si se utiliza la charola grill con la varilla de alambre, verter aproximadamente 1/2 taza (100 ml) de agua en la charola; de esta forma, se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene limpio. Si se vierte demasiada agua, el resultado de cocción podría modificarse debido al exceso de vapor de agua producido.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Pato, entero, 3.3 - 4.4 lb (1.5 - 2 kg)	Parrilla + Charola grill	2	320 / 355 (160 / 180)	---	80*	Sugerencia de receta: rellenar con naranjas, manzanas, o frutas secas.
Ganso, entero, 7.7 lb (3.5 kg)	Parrilla + Charola grill	2	320 / 375 (160 / 190)	✦	110 - 130*	Sugerencia de receta: rellenar con manzanas, cebollas y mejorana y cerrar la pieza de carne con un palillo o elemento puntiagudo similar.
Pavo, entero, 11 lb (5 kg)	Parrilla + Charola grill	2	390 / 320 (200 / 160)	✦	120 - 180*	
Pollo, entero, 2.2 lb (1 kg)	Parrilla + Charola grill	2	355 (180)	✦	50 - 60	Untar con aceite, sal, pimienta, pimentón y curry. Precalentar. Se puede cocinar en el asador giratorio.
			355 (180)	☼	50	Se puede cocinar en el asador giratorio.
Pollo, muslos y piernas	Parrilla + Charola grill	3	430 (220)	☼	30 - 35**	Sugerencia de receta: adobar al estilo asiático con salsa de soya, miel, chile, ajo, jengibre, comino, lima rallada y cilantro.
Muslos de pollo	Parrilla + Charola grill	3	430 (220)	☼	30 - 35**	Después de darle la vuelta, debe quedar el lado con más piel hacia arriba. Así quedará crujiente. Adobar con una mezcla de aceite, romero, rodajas de limón y ajo.
Pechuga de pollo	Parrilla + Charola grill	2	390 (200)	✦	20 - 25	Sugerencia de receta: antes de la cocción, untar con salsa tandoori. El tiempo de cocción depende del tamaño de la pechuga.
		2	390 (200)	✦ ^e	45	No es necesario precalentar; no abrir la puerta del electrodoméstico.
Trocitos de pollo empanados, congelados	Charola para hornear + papel pergamino	2	390 (200)	✦	15**	
Codorniz, entera, 5.3 oz (150 g cada una)	Parrilla + Charola grill	3	390 (200)	☼	25	Untar con aceite y especias, p. ej., pimentón, tomillo, enebro y ajo.

* Cocinar la carne a una temperatura baja; aumentar a la temperatura más alta durante los últimos 15 - 20 minutos.

** Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.



Asados al grill y a la parrilla

- No asar al grill con la puerta del horno abierta.
- Para asar al grill, utilizar la charola grill con parrilla de inserción (según el modelo: accesorio o accesorio especial). Verter aproximadamente 1/2 taza (100 ml) de agua en la charola grill; de esta forma, se recoge el jugo del pescado y el horno se mantiene limpio. Si se vierte demasiada agua, el resultado de cocción podría modificarse debido al exceso de vapor de agua producido.
- Las piezas para asar al grill deben tener aproximadamente el mismo grosor, a menos de 1³/₁₆" a 1 3/16" (de 2 a 3 cm). Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas y sabrosas. No salar nunca la carne antes de asarla al grill. Colocar las piezas para asar al grill directamente sobre la parrilla.
- Si se utilizan pinchos de madera, pueden quemarse. Para evitarlo, recortar los pinchos lo máximo posible, ponerlos en remojo durante la noche anterior antes de pinchar los ingredientes, o usar pinchos metálicos.
- Para cantidades pequeñas, utilizar la función de calentamiento «Grill compacto» de bajo consumo de energía. Con este tipo de calentamiento, solo se calienta la superficie media del grill. Colocar los alimentos para asar al grill en el centro de la parrilla.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Brochetas de carne	Parrilla + Charola grill	3	375 (190)		14 - 16*	
Salchichas	Parrilla + Charola grill	3	520 (270)		10*	
Merguez (salchicha picante africana)	Parrilla + Charola grill	3	480 (250)		10 - 12*	
Costillas	Parrilla + Charola grill	3	430 (220)		40*	Sugerencia de receta: colocar en una mezcla de aceite, mostaza, vinagre balsámico, miel, ajo, salsa Worcester, pulpa de jitomate y tabasco.
Satay de pollo	Parrilla + Charola grill	3	480 (250)		14*	Servir con salsa de cacahuates.
Tostar pan de caja	Parrilla	3	390 (200)		1:30 - 2	Precalear hasta un máximo de 5 minutos. Permanecer cerca del electrodoméstico para que las tostadas no se quemen. No asar al grill con la puerta del horno abierta.
Tostada Hawái	Charola de horno + papel encerado	3	375 (190)		8 - 10**	
Sándwich croque monsieur	Charola de horno + papel encerado	3	375 (190)		8 - 11**	

* Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

** Dorar hasta el nivel requerido.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Croutones	Charola para hornear	2	355 (180)		12*	Sugerencia de receta: mezclar pan blanco recién horneado con aceite de oliva, ajo y agujas de romero. No utilizar demasiado aceite y rociarlo por encima justo antes de servir para que los cubos de pan no se empapen por completo. * Dar la vuelta varias veces.
Gratinar merengue (en tartas)	Molde desmontable para pays + parrilla	2	430 (220)		2**	Permanecer junto al electrodoméstico para que el merengue no se tueste demasiado.

* Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

** Dorar hasta el nivel requerido.

Galletas

- Recomendamos utilizar charolas para hornear de metal de color oscuro, ya que absorben el calor de manera más eficaz. Colocar la charola en el centro de la parrilla.
- Para pasteles rectangulares sin papel pergamino, untar la charola con un poco de aceite.
- La repostería pequeña, p. ej. profiteroles, galletas u hojaldres, se puede hornear en dos niveles al mismo tiempo. Utilizar los niveles 1 y 3, así como el tipo de calentamiento «Aire caliente».
- Cuando se hornea en varios niveles, es normal que los alimentos en charolas colocadas en el horno al mismo tiempo estén listos en diferentes momentos. Dejar que los alimentos de la charola situada en un nivel inferior se cocinen un poco más de tiempo, o colocarlos antes en el horno la próxima vez.
- Antes de cortar los alimentos horneados, dejarlos enfriar sobre una parrilla.
- Si los alimentos horneados quedan demasiado oscuros por debajo, colocarlos en un nivel superior y seleccionar una temperatura más baja.

Si los alimentos horneados quedan demasiado oscuros por arriba, colocarlos en un nivel inferior, seleccionar una temperatura más baja y alargar un poco el tiempo de horneado.
- Si el pastel queda demasiado seco, ajustar la temperatura un poco más alta y reducir el tiempo de cocción. Si el pastel queda crudo en el centro, ajustar una temperatura más baja y aumentar el tiempo de cocción.

Para lograr un resultado uniforme de la cocción, es preferible ajustar la temperatura un poco más baja.
- Si el pastel se desmorona, utilizar menos líquido y reducir la temperatura 50 °F (10°C). No abrir la puerta del horno demasiado pronto.
- Si el pastel sube solo en el centro, engrasar los bordes del molde.
- Si las pastas no se despegan de la charola, volver a introducir la charola brevemente en el horno caliente y despegarlas mientras aún estén calientes.
- Si el pastel no sale del molde al darle la vuelta, deslizar con cuidado un cuchillo por los lados para soltarlo. Dar de nuevo la vuelta al molde y cubrirlo varias veces con un paño frío y húmedo. La próxima vez, engrasar bien el molde y espolvorear un poco de pan molido.
- Además, seguir siempre las indicaciones del fabricante de los productos precocinados y congelados.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Pasteles						
Pay de queso	Molde	1	330 (165)	✚	60 - 70	
	desmontable para pays + parrilla	1	330 (165)	✚	65 - 75	
Pastel esponjoso	Molde desmontable para pays + parrilla	1	330 (165)	✚	50 - 60	
Bizcochos alargados	Molde alargado + parrilla	2	320 (160)	✚	60	Para asegurar un dorado uniforme, colocar el molde a lo largo en el compartimento de cocción.
		2	320 (160)	✚	60	Para pasteles jugosos.
Bizcocho bundt, Pastel alto en molde concéntrico	Molde concéntrico + parrilla	1	330 (165)	✚	40	Sugerencia de receta: bizcocho bundt clásico o con tocino y nueces.
		1	330 (165)	✚ ^e	70	No es necesario precalentar; no abrir la puerta del electrodoméstico.
Pasteles rectangulares	Charola para hornear	2	330 (165)	✚	25 - 35	Engrasar un poco la charola o cubrirla con papel pergamino.
Rollo Suizo	Charola para hornear + papel pergamino	2	375 (190)	✚	7 - 9	Colocar la masa sobre papel encerado espolvoreado con azúcar y, luego, enrollarla.
Base de esponjosa	Molde desmontable para pays + parrilla	2	300 (150)	✚	40 - 45	Cubrir un molde desmontable para pasteles con papel pergamino.
Pastel rectangular de levadura	Charola para hornear	2	330 (165)	✚	30 - 40	Sugerencia de receta: cubrir con ciruelas, higos o cebolla y tocino. Engrasar un poco la charola o cubrirla con papel pergamino.
Flan de frutas sobre una base de tarta pequeña	Molde para tartas + parrilla	2	330 (165)	✚	45 - 50	Sugerencia de receta: cubrir con fresas o duraznos y mazapán.
		2	330 (165)	✚	45 - 55	
Tarta	Molde para tartas + parrilla	2	375 (190)	✚	35	Flan francés con una base de tarta pequeña, p. ej. tarta de manzana, tarta tatin, tarta de chocolate o tarta de limón.
		2	375 (190)	✚	35	
Tarta de manzana (según EN 60350-1)	Molde desmontable para tartas de 7 7/8" (20 cm) + parrilla	2	320 (160)	✚	90 - 105	Precalentar

* Precalentar el electrodoméstico a la temperatura especificada. Después de introducir los alimentos que se van a cocinar, cambiar de nuevo a la segunda temperatura especificada.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Base de tarta (según EN 60350-1)	Molde desmontable para tartas de 10 1/4" (26 cm) + parrilla	2	300 (150)	✚	25 - 35	Precalentar
Repostería pequeña						
Profiteroles o petisús	Charola para hornear + papel pergamino	2	356 (180)	✚	35	Sugerencia de receta: rellenar con crema de vainilla, Mousse de chocolate, crema de frutas o de moca.
		2	356 (180)	✚	30	
Galletas, pastas de té	Charola para hornear	2	320 - 340 (160 - 170)	✚	15	
Piezas de hojaldre rellenas	Charola para hornear + papel pergamino	3	390 (200)	✚	15	Sugerencia de receta: rellenar con jamón y queso o con manzanas y pasas. Cubrir con yema de huevo por medio de brocha.
Pastel de hojaldre	Charola para hornear + papel pergamino	2	390 (200)	✚	10	Sugerencia de receta: poner por encima semillas de ajonjolí, amapola o azúcar.
Tiras de pastel de hojaldre	Charola para hornear + papel pergamino	2	390 (200)	✚	15	Sugerencia de receta: con budín o fruta.
Pastas de masa de cono para helado	Charola para hornear + papel pergamino	2	285 (140)	✚	10 - 15	El tiempo de horneado depende del grosor de las pastas. Dar forma a la masa cuando aún esté caliente, p. ej. con forma de cucuruchos o rollitos para el postre.
Palitos de pan	Charola para hornear + papel pergamino	2	320 (160)	✚	30 - 40	Espolvorear con sal marina, romero, polvo de curry, semillas de ajonjolí o de comino. El tiempo de horneado depende del grosor de los palitos de pan.
Galletas, 0.7 oz cada una (20 g cada una)	Charola para hornear + papel pergamino	2	345 (175)	✚	10 - 12	Con chocolate, pasas, nueces o limón.

* Precalentar el electrodoméstico a la temperatura especificada. Después de introducir los alimentos que se van a cocinar, cambiar de nuevo a la segunda temperatura especificada.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Brownies	Charola para hornear + papel pergamino	2	250 (120)	✚	60 - 65	Después de hornear, cortar en cuadrados. La temperatura baja hace que los brownies conserven una consistencia ligeramente pegajosa en el centro.
		2	355 (180)	✚ ^e	45	No es necesario precalentar; no abrir la puerta del electrodoméstico.
Muffins	Cacerola para muffins moldes de papel	2	355 (180)	✚	20	Con chocolate, nueces o pasas. Engrasar bien la cacerola para muffins.
Cupcakes	Cacerola para cupcakes/ moldes de papel	2	355 (180)	✚	15	Engrasar bien la cacerola para cupcakes.
Pasteles pequeños (según EN 60350-1)	Charola para hornear	2	300 (150)	✚	25 - 35	Precalentar
		3 1	300 (150)	✚	28 - 32	Precalentar Aplicación en dos niveles
	Charola grill					
	Charola para hornear	2	320 (160)	---	28 - 32	Precalentar
Pastas de té (según EN 60350-1)	Charola para hornear	2	285 (140)	✚	40 - 50	Precalentar
		3 1	285 (140)	✚	50 - 60	Precalentar Aplicación en dos niveles
	Charola grill					
	Charola para hornear	2	320 (160)	---	30 - 35	Precalentar
Pan, panecillos						
Pan multigranos	Charola para hornear + papel pergamino	2	395 - 340* (200 / 170*)	✚	50 - 60	
Pan de masa agria	Charola para hornear + papel pergamino	2	390 - 355* (200 / 180*)	---	50 - 60	


* Precalentar el electrodoméstico a la temperatura especificada. Después de introducir los alimentos que se van a cocinar, cambiar de nuevo a la segunda temperatura especificada.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Pan de molde	Molde alargado + parrilla	2	345 (175)	---	45 - 50	
Baguette, prehorneada	Charola para hornear + papel pergamino	2	430 (220)	---	10 - 12	
Pan plano	Charola para hornear + papel pergamino	2	390 (200)	✿	25 - 30	El tiempo de cocción depende del tamaño y grosor del pan rectangular.
Foccacia	Charola para hornear + papel pergamino	2	410 (210)	---	20 - 25	Cubrir con diversos ingredientes, p. ej. hierbas aromáticas, sal marina, aceitunas, anchoas, cebolla, jamón, jitomates o queso.
Pan de ajo o a las finas hierbas	Charola para hornear + papel pergamino	2	390 (200)	---	12 - 14	
Jalá	Charola para hornear + papel pergamino	2	330 (165)	✿	25	No es necesario precalentar; no abrir la puerta del electrodoméstico.
		2	330 (165)	✿ ^e	45	
Panecillos, congelados	Charola para hornear + papel pergamino	2	340 (170)	✿	12	
Panecillos, frescos, 1.8 oz cada uno (50 g cada uno)	Charola para hornear + papel pergamino	2	480 - 390* (250 / 200*)	---	20 - 25	
Pretzel y productos similares, congelados	Charola para hornear + papel pergamino	2	390 (200)	✿	12 - 15	
Croissants, congelados	Charola para hornear + papel pergamino	2	340 (170)	---	25 - 30	

* Precalentar el electrodoméstico a la temperatura especificada. Después de introducir los alimentos que se van a cocinar, cambiar de nuevo a la segunda temperatura especificada.




Fermentar

- Colocar el bol con la masa sobre la parrilla. Seleccionar la función de calentamiento «Fermentar masa».
- Para cantidades grandes, p. ej. de pan, ajustar la temperatura a 100 - 104 °F (38 - 40 °C) y aumentar el tiempo. Esto ayuda a que la masa suba de manera uniforme desde el centro hacia los bordes.
- Para cantidades pequeñas de masa, para pasta y panecillos, se puede ajustar la temperatura a 104 - 113 °F (40 - 45 °C).
- El tiempo de cocción sugerido es una simple guía. Dejar que la masa suba hasta alcanzar el doble de su volumen.
- Si la masa no sube, se ha utilizado demasiado poca levadura o no se ha amasado lo suficiente.
- Con esta función de calentamiento, la iluminación interior permanece apagada.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Masa	Bol + parrilla	2	100 - 115 (38 - 45)		25 - 45	p. ej. masa de levadura, iniciadores de la fermentación, masa madre y bolas de masa hervida

Postres

- Los postres cocinados en el horno son muy fáciles de preparar: solo hay que meterlos en el horno. Este método de preparación es ideal para grandes cantidades, por ejemplo, cuando se tienen invitados
- Los postres cocinados al horno suelen degustarse calientes y resultan idóneos durante los meses más fríos del año.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Apple Crumble (crujiente de manzana)	Recipiente apto para horno + parrilla	2	390 (200)		25	Hornear la manzana con una cobertura crujiente; igualmente delicioso con bayas o ciruelas amarillas.
Manzana asada	Recipiente apto para horno + parrilla	2	390 (200)		30	Recomendación: usar manzanas para cocinar, p. ej. Boskop. Estas están especialmente indicadas para cocinar y hornear. Variante para el verano: rellenar con queso ricotta, limón, miel, cardamomo, vainilla y piñones.
Compota	Charola grill	2	355 (180)		30 - 40	p. ej., albaricoques u otras bayas No añadir ningún tipo de líquido, remover varias veces. Sazonar con miel, vainilla fresca o canela. El tiempo de cocción depende del tipo y madurez de la fruta.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Clafouti (Tarta francesa)	Recipiente apto para horno + parrilla	2	390 (200)	✚	30	Postre francés: clásico con cerezas, también combina a la perfección con bayas y ciruelas amarillas.
		2	390 (200)	✚ ^e	55	No es necesario precalentar; no abrir la puerta del electrodoméstico.
Gratinado dulce	Recipiente apto para horno + parrilla	2	355 (180)	✚	30	p. ej., sémola, requesón o arroz con leche
Merengue, 0.7 oz (20 g)	Charola de horno + papel encerado	2	210 (100)	✚	150	Al dividir la mezcla, hacerlo en porciones lo más planas posibles para que la masa se seque bien.

Descongelar

- Para esto, utilizar la función de calentamiento «Descongelación».
- Los tiempos de descongelación especificados deben entenderse como una simple guía. El tiempo de descongelación depende del tamaño, el peso y la forma del alimento que se va a descongelar; congelar los alimentos de forma plana o individual. Esto reduce el tiempo de descongelación.
- Deslizar la parrilla con el alimento congelado en el segundo nivel. Deslizar la charola grill por debajo para recoger el líquido que pueda gotear mientras se descongela el alimento.
- Sacar el alimento del envoltorio antes de la descongelación.
- Descongelar únicamente la cantidad que se necesite en cada momento.
- Recordar: una vez descongelados, los alimentos no pueden conservarse durante tanto tiempo como los alimentos frescos y se deterioran más rápidamente. Preparar los alimentos descongelados inmediatamente y cocinarlos completamente.
- Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelación, darle la vuelta a la carne o al pescado. Separar los grupos de alimentos que contengan muchos trozos, p. ej. bayas y trozos de carne. No es necesario descongelar totalmente el pescado; basta con descongelarlo hasta que la superficie sea lo bastante blanda como para que se adhieran los condimentos o especias. A continuación, dejar que el pescado se termine de descongelar a temperatura ambiente.

- El horno no es adecuado para descongelar pollos o asados enteros, ya que esto lleva mucho tiempo. Los hornos de vapor y los hornos de vapor de funcionamiento combinado pueden utilizarse para descongelar este tipo de alimentos mucho más rápidamente.
- Con un ajuste de temperatura por debajo de 158 °F (70 °C), el sistema de iluminación del compartimento de cocción permanece apagado.

ADVERTENCIA

¡Riesgo para la salud!

Al descongelar alimentos de origen animal, se debe eliminar el líquido generado durante la descongelación. Nunca debe entrar en contacto con otros alimentos. Podrían transferirse bacterias.

Deslizar la charola de cristal o la charola grill debajo del alimento y dentro del electrodoméstico. Tirar el líquido recogido en la fuente o charola al descongelar la carne o las aves. A continuación, limpiar el fregadero y enjuagar con abundante agua. Limpiar la charola grill en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.

Tras la descongelación, hacer funcionar el horno durante 15 minutos utilizando la función de aire caliente a 356 °F (180 °C).

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Frutos rojos, 17.6 oz (500 g)	Charola grill	2	120 - 130 (50 - 55)	* δ	25 - 30	
Verduras, 17.6 oz (500 g)	Charola grill	2	130 (55)	* δ	30 - 50	El tiempo de descongelación depende de las porciones. Las verduras pequeñas, como chícharos y frijoles, se descongelan más rápidamente que las espinacas o los ramitos de coliflor.
Muslos de pollo, 7.1 oz (200 g cada uno)	Parrilla + charola grill	2	130 (55)	* δ	50 - 55*	
Filete de pescado, 5.3 oz (150 g cada uno)	Parrilla + charola grill	2	115 - 120 (45 - 50)	* δ	45 - 50*	
Camarones	Parrilla + charola grill	2	120 (50)	* δ	25	

* Añadir un tiempo de balanceado: Cuando haya transcurrido el tiempo de descongelación, apagar el electrodoméstico y dejar que los alimentos reposen dentro del horno durante 10-15 minutos adicionales con la puerta cerrada para que puedan descongelarse bien en el interior.

Reducir

- Si es posible, cocinar los alimentos inmediatamente después de comprarlos o cosecharlos. El almacenamiento prolongado disminuye el contenido de vitaminas y puede causar deterioro.
- Utilizar exclusivamente frutas y verduras en buen estado.
- El horno no está indicado para conservar carne.
- Revisar y limpiar cuidadosamente los tarros, aros de hule, abrazaderas y muelles.
- Colocar los tarros de conserva en un recipiente resistente al calor con agua. No deben tocarse unos con otros. El contenido de los tarros debe estar sumergido en agua tres cuartas partes como mínimo.
- Abrir la puerta del compartimento de cocción una vez que el tiempo de cocción haya transcurrido. Retirar los tarros de conserva del compartimento de cocción cuando estén totalmente fríos.
- Almacenar las conservas en un lugar fresco, oscuro y seco, p. ej. una despensa. Cuando se abran los tarros, conservarlos en el refrigerador y consumir pronto el contenido.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Fruta	Parrilla	1	300 - 320 (150 - 160)	---	35 - 40	en botes de conserva cerrados
Verduras	Parrilla	1	375 - 390 (190 - 200)	---	60 - 120	en botes de conserva cerrados

Esterilización

- Antes de poner en conserva los alimentos, los tarros deben esterilizarse en el horno para evitar que los alimentos se deterioren. Esta es la única manera de garantizar que las conservas se mantengan durante un tiempo relativamente largo y que puedan almacenarse fuera del refrigerador.
- Esterilizar los tarros vacíos a 210 °F (100 °C) durante al menos 20 minutos utilizando el ajuste «Aire caliente» (ventilador del horno). Las tapas y juntas de hule de los tarros pueden esterilizarse al mismo tiempo en agua hirviendo para evitar que se resequen con el calor seco del horno.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Esterilizar	Parrilla	2	210 (100)	✚	20 - 25	Tarros de conservas, biberones

Deshidratación

- La deshidratación es un método de conservación de alimentos, en el que se elimina hasta un 50 % del agua del alimento mediante su exposición al calor seco. Al mismo tiempo, se potencia el sabor.
- Cuanto más grueso es el alimento, más dura el proceso de deshidratación. El proceso de deshidratación es más rápido y se ahorra más energía si el alimento se corta en rebanadas.
- Colocar el alimento preparado sobre una parrilla o una charola de horno cubierta con papel pergamino. Dar la vuelta de vez en cuando al alimento durante el proceso de deshidratación.
- La duración depende del grosor del alimento y de la cantidad de agua que este contenga por naturaleza, p. ej. la deshidratación de los jitomates lleva más tiempo que la de los champiñones.
- Si se desea deshidratar alimentos en dos niveles al mismo tiempo, utilizar los niveles 1 y 3.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en horas	Indicaciones
Champiñones rebanados	Parrilla + papel pergamino	2	140 (60)	✚	3 - 4	
Manzanas en aros	Parrilla + papel pergamino	2	160 (70)	✚	6 - 8	
Jitomates en cuartos	Parrilla + papel pergamino	2	160 (70)	✚	7 - 8	Quitar las semillas a los jitomates: de lo contrario, aumenta el tiempo de secado.
Hierbas aromáticas	Parrilla + papel pergamino	2	140 (60)	✚	1:30 - 2	p. ej. cebollín, perejil y salvia.

Piedra para hornear

- Se requiere el accesorio especial Piedra para hornear y la resistencia.
- Desde pizza crujiente hasta pan fresco: con la piedra para hornear se obtienen resultados de cocción comparables a los de un horno de piedra industrial, o incluso mejores, ya que la temperatura de cocción se puede regular con exactitud.
- Dependiendo del tamaño, se pueden colocar al mismo tiempo varias pizzas, panecillos u otro tipo de piezas de masa sobre la piedra para hornear.
- Es posible hornear varias pizzas unas tras otras. De esta forma, es posible que el tiempo de cocción aumente 1-3 minutos por pizza.
- Para cocer pan, recomendamos usar una termosonda. Introducir la termosonda después de 10-15 minutos de cocción en la parte más dura de la masa. La termosonda mide la temperatura interior del alimento y desconecta el horno cuando se alcanza la temperatura interior ajustada.
- Es necesario que en el horneado las masas puedan expandirse sin que la superficie se agriete. Esto se consigue pinchándola varias veces con un tenedor o realizando cortes con un cuchillo.
- Las temperaturas y los tiempos indicados en la tabla de cocción son orientativos. En los productos precocinados o congelados, se deben tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Platillo	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Panecillos frescos (1.8 oz (50 g)/ pieza)	Piedra para hornear	1	480 / 390* (250 / 200*)	☰	15 - 20	
Torta de pan	Piedra para hornear	1	410 (210)	☰	20 - 25	El tiempo de cocción depende del tamaño y el grosor de la torta
Foccacia	Piedra para hornear	1	410 (210)	☰	20	Cubrir con ingredientes variados, p. ej. con hierbas, sal, aceitunas, anchoas, cebolla, jamón, jitomates o queso.
Pan mixto	Piedra para hornear	1	390 (200)	☰	35 - 45	
Pan de masa madre	Piedra para hornear	1	480 / 390* (250 / 200*)	☰	50 - 60	
Pizza fresca	Piedra para hornear	1	525 (275)	☰	5 - 8	El tiempo de cocción varía según el tipo y el grosor de la masa y el recubrimiento.
Pizza congelada	Piedra para hornear	1	445 (230)	☰	8 - 10	El tiempo de cocción varía según el grosor de la masa. Tener en cuenta las indicaciones del fabricante.
Tarta flambeada fresca	Piedra para hornear	1	570 (300)	☰	2 - 4	Sugerencia de receta: clásica o con queso de cabra fresco, jamón de Parma, higos y cebollitas Cambray.
Tarta flambeada congelada	Piedra para hornear	1	480 (250)	☰	8 - 10	

* Precalear el aparato a la temperatura indicada. Reducir a la temperatura más baja al introducir el alimento.

Fuente de asados

- Se necesita el accesorio especial asador, el sistema extraíble y la resistencia.
- En la fuente de asado también se pueden estofar sin problemas piezas de carne voluminosas y grandes cantidades.
- Se pueden preparar alimentos y mantenerlos calientes en el horno. A la hora de servir, la cocina estará ordenada: la placa de cocción no se ensucia y se desprenden menos olores ya que el platillo se termina de cocinar en el horno.
- Gracias al revestimiento antiadherente, se puede asar con muy poca grasa.
Consejo: no añadir la grasa en el asador, sino en la carne. De este modo, se garantiza una transmisión directa del calor.
- Los líquidos de la cocción se consumen muy rápido; se debe procurar que siempre haya suficiente líquido. Para un tiempo de cocción de 30 minutos, añadir aprox. ½ l de líquido (caldo, vino, etc.).
- Cuando se cocinen salsas a fuego lento, mantenerlas siempre muy fluidas e ir añadiendo líquido de cocción.
- Tener en cuenta los consejos y advertencias que figuran en las instrucciones de uso del asador.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Pechuga de pollo	Fuente de horno	1	390 (200)	<input type="checkbox"/>	Sellado + 15 - 20	Utilizar el sensor de temperatura interna. No cubrir.
Gulash de res	Fuente de horno	1	430 / 265* (220 / 130*)	<input type="checkbox"/>	Sellado + 60 - 90	Sellar las cebollas y la carne utilizando el ajuste de asado. Verter líquido y bajar la temperatura; cocinar durante 60 - 90 minutos en función del tipo de carne. Cubrir con la tapa.
Osobuco	Fuente de horno	1	430 / 285* (220 / 140*)	<input type="checkbox"/>	Sellado + 60 - 90	Sellar la carne y las verduras utilizando el ajuste de asado. Verter líquido y bajar la temperatura, cocinar con tapa durante 60 - 90 minutos. Dar la vuelta una vez a las rodajas de carne con hueso. Cubrir con la tapa.
Ternera cocida al estilo vienés	Fuente de horno	1	430 / 265* (220 / 130*)	<input type="checkbox"/>	Sellado + 200 - 220	Sellar las cebollas en mitades, añadir las verduras y asarlas brevemente; a continuación, llenar la fuente con líquido. Llevar a ebulición, condimentar y añadir la ternera. La carne debe estar cubierta completamente con líquido. Poner la tapa de asado y seguir cocinando a 265 °F (130 °C). Cubrir con la tapa.
Roulade	Fuente de horno	1	430 / 250* (220 / 120*)	<input type="checkbox"/>	Sellado + 60 - 80	Sellar los roulades en porciones utilizando el ajuste de asado. Cubrir con la tapa.

* Sofreír la carne a una temperatura alta, reducir la temperatura para continuar la cocción.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °F (°C)	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Indicaciones
Tortillas	Fuente de horno	1	345 (175)	<input type="checkbox"/>	Sellado + 10 - 15	Sellar todos los ingredientes, excepto los huevos, en la fuente de horno; a continuación, verter los huevos por encima y seguir cocinando hasta que la tortilla quede firme. Cubrir con la tapa.
Tortilla campera	Fuente de horno	1	345 (175)	<input type="checkbox"/>	Sellado + 10 - 15	Sellar todos los ingredientes, excepto los huevos, en la fuente de horno; a continuación, verter los huevos por encima y seguir cocinando hasta que la tortilla campera quede firme. Cubrir con la tapa.
Cuscús	Fuente de horno	1	430 / 285* (220 / 140*)	<input type="checkbox"/>	Sellado + 90 - 120	Sellar la carne y las verduras, añadir el líquido y seguir cocinando. Cubrir con la tapa. Preparar el cuscús en una sartén sobre la placa de cocción.
Chili con carne	Fuente de horno	1	430 / 265* (220 / 130*)	<input type="checkbox"/>	Sellado + 90	Cubrir con la tapa.

* Sofreír la carne a una temperatura alta, reducir la temperatura para continuar la cocción.

Presencia de acrilamida en alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se produce especialmente cuando se sobrecalientan productos de cereales o de papa preparados como, p. ej., papas chips, papas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería (galletas, pan de especias, galletas especiadas).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

General	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Hornear	Con aire caliente a máx. 355 °F (180 °C).
Pastas y galletas	El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. Untar una capa sobre la charola de manera uniforme.
Horno Papas fritas	Hornear un mínimo de 7 oz (400 g) al mismo tiempo en una charola de horno para evitar que las papas se sequen.

BSH Home Appliances Corporation

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA 92614

USA

www.gaggenau.com

1-877-442-4436

© 2024 BSH Home Appliances Corporation

GAGGENAU



9001453702 es-mx (041213)