

Gaggenau

es Manual de usuario e instrucciones de montaje

BOP2501.2

BOP2511.2

Horno empotrado

Tabla de contenidos

MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad	2
2	Evitar daños materiales	5
3	Protección del medio ambiente y ahorro	6
4	Familiarizándose con el aparato	8
5	Accesorios	12
6	Antes de usar el aparato por primera vez	13
7	Manejo básico	14
8	Funciones del reloj temporizador	14
9	Temporizador de larga duración	16
10	Seguro para niños	16
11	Función de asado	17
12	Programas automáticos	17
13	Recetas personalizadas	18
14	Termosonda	19
15	Home Connect	22
16	Ajustes básicos	24
17	Cuidados y limpieza	26
18	Pirólisis	28
19	Solucionar pequeñas averías	29
20	Eliminación	31
21	Así funciona	31
22	Servicio de Asistencia Técnica	57
23	Declaración de conformidad	58
24	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	58
24.1	Indicaciones de montaje generales	58

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

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

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

Utilizar el aparato únicamente:

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

1.3 Limitación del grupo de usuarios

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

No deje que los niños jueguen con el aparato.

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

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

1.4 Uso seguro

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción.

→ "Accesorios", Página 12

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden arder.

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ Si sale humo del interior del aparato, apagar el aparato o desenchufarlo y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pueda producirse.

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse.

- ▶ Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato y al cocinar a fuego lento.
- ▶ Cortar siempre el papel de hornear a un tamaño adecuado y colocar encima una vajilla o un molde para hornear para sujetarlo.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

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

Los accesorios y la vajilla se calientan mucho.

- ▶ Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▶ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).

▶ Abrir la puerta del aparato con precaución. Los raíles telescópicos se calientan durante el funcionamiento del aparato.

- ▶ Dejar enfriar las guías correderas calientes antes de manipularlas.
- ▶ Sujetar los raíles telescópicos calientes únicamente con agarradores.

La parte interior de la puerta del aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.

- ▶ Durante el funcionamiento o después del mismo, tocar la puerta del aparato solo en la zona prevista para ello en el lateral.
- ▶ Abrir la puerta del horno siempre hasta el tope.
- ▶ Asegurarse de que la puerta del aparato no gira.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
 - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
 - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.
- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie.

El aparato y las partes susceptibles de tocarse pueden tener bordes afilados.

- ▶ Tener cuidado con el manejo y la limpieza.
- ▶ Usar guantes de protección siempre que sea posible.

Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños.

- ▶ No tocar la zona de las bisagras.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

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

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
→ *Página 57*

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

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

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

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

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

1.5 Termosonda

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al utilizar la termosonda.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Si se utiliza una termosonda incorrecta, el calor puede deteriorar el aislamiento.

- ▶ Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

La termosonda es afilada.

- ▶ Manipular con cuidado la termosonda.

1.6 Función de limpieza**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.

- ▶ No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta.
- ▶ Mantener despejada la parte delantera del aparato.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

En caso de que la junta de la puerta resulte dañada, se producirá una fuga considerable de calor.

- ▶ No frotar ni retirar la junta.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- ▶ Antes de iniciar la función de limpieza, eliminar la suciedad gruesa del interior del aparato y de los accesorios.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños graves para la salud!

El aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos.

- ▶ No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la función de limpieza.
- ▶ Introducir solo accesorios esmaltados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!

La función de limpieza calienta el compartimento de cocción a una temperatura muy alta, de forma que los restos de comida de asados, asados al grill y horneado se queman. En este proceso se liberan vapores que pueden irritar las mucosas.

- ▶ Ventilar bien la cocina cuando la función de limpieza esté en curso.
- ▶ No permanezca en la habitación durante mucho tiempo.
- ▶ Mantenga a los niños y a los animales alejados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.

- ▶ No abrir nunca la puerta del aparato.
- ▶ Dejar que el aparato se enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

⚠ El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.

- ▶ No tocar nunca la puerta del aparato.
- ▶ Dejar que el aparato se enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

Las lámparas se calientan mucho durante su funcionamiento. Todavía existe riesgo de sufrir quemaduras un tiempo después del apagado.

- ▶ Dejar enfriar las lámparas antes de limpiar el aparato.
- ▶ Apagar la iluminación durante la limpieza.

1.7 Lámpara halógena**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

Las lámparas del compartimento de cocción se calientan mucho. Todavía existe riesgo de sufrir quemaduras un tiempo después del apagado.

- ▶ No tocar el cristal protector.
- ▶ Evitar el contacto con la piel durante la limpieza.

Las lámparas se calientan mucho durante su funcionamiento. Todavía existe riesgo de sufrir quemaduras un tiempo después del apagado.

- ▶ Antes de sustituir las bombillas, dejar que se enfríen.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Al sustituir la bombilla, los contactos del portalámparas tienen tensión eléctrica.

- ▶ Antes de cambiar la lámpara, asegurarse de que el aparato esté apagado para evitar posibles descargas eléctricas.
- ▶ Además, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

2 Evitar daños materiales

2.1 Aspectos generales

¡ATENCIÓN!

Los objetos que se encuentran en la base del compartimento de cocción provocan la acumulación de calor. Los tiempos de horneado y asado dejan de ser válidos y el esmalte se estropea.

- ▶ No colocar nada directamente sobre la base del compartimento de cocción.
- ▶ No cubrir la base del interior del aparato con ninguna clase de film ni papel de hornear.

Si hay agua en el compartimento de cocción, puede generarse vapor de agua. El cambio de temperatura puede provocar daños.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.
- ▶ No colocar nunca recipientes con agua en la base del interior del horno.

La humedad acumulada en el compartimento de cocción durante un tiempo prolongado puede provocar corrosión.

- ▶ No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- ▶ No conservar ningún alimento dentro del compartimento de cocción.

El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar.

- ▶ No sobrecargar la bandeja con un pastel de frutas demasiado jugoso.
- ▶ Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.

El papel de aluminio puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.

- ▶ El papel de aluminio en el compartimento de cocción no debe entrar en contacto con el cristal de la puerta.

Con el tiempo, los muebles situados frente al aparato pueden resultar dañados si se tiene la puerta abierta y la refrigeración encendida.

- ▶ Tras el funcionamiento con temperaturas altas, dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada.
- ▶ No fijar nada en la puerta del aparato.
- ▶ Dejar secar el aparato con la puerta abierta solo tras haber estado en funcionamiento con mucha humedad.

Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse.

- ▶ Mantener la junta siempre limpia.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.

La puerta del aparato puede resultar dañada si se utiliza la puerta del aparato como asiento o superficie de almacenamiento.

- ▶ No apoyarse, sentarse ni colgarse de la puerta del aparato.
- ▶ No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.

Según el tipo de aparato, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta al cerrarla.

- ▶ Introducir los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.

El tirador de la puerta puede romperse si se utiliza para transportar el aparato. El tirador de la puerta no aguanta el peso del aparato.

- ▶ No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta.

El calor durante la pirólisis puede dañar algunos accesorios.

- ▶ No deben limpiarse con la pirólisis la parrilla, el asador de fundición, la piedra para hornear, la termosonda ni ningún otro accesorio.
- ▶ Solo GAGGENAU limpiar las bandejas de horno y las bandejas para grill con pirólisis.

2.2 Termosonda

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Si se utiliza una termosonda incorrecta, el calor puede deteriorar el aislamiento.

- ▶ Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

¡ATENCIÓN!

Las temperaturas superiores a 250 °C pueden dañar la termosonda.

- ▶ Utilizar la termosonda en el aparato solo si el ajuste máximo de temperatura es de 250 °C.
- ▶ No utilizar la termosonda con los tipos de calentamiento grill de superficie o grill de pequeña superficie.
- ▶ Antes de utilizar el grill de superficie o el grill de pequeña superficie, extraer la termosonda del compartimento de cocción.
- ▶ Si se utiliza el tipo de calentamiento de grill de superficie amplia y recirculación de aire con termosonda, ajustarlo como máximo a 250 °C.

Se puede dañar el cable de la termosonda con la puerta del aparato.

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

El calor de la resistencia del grill puede dañar la termosonda.

- ▶ Asegurarse de que la distancia entre la resistencia del grill y la termosonda y el cable de la termosonda sean de varios centímetros. También se debe tener en cuenta de que la carne puede abrirse durante la cocción.

La humedad puede dañar la termosonda.

- ▶ No lavar la termosonda con el lavavajillas.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

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

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

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

Preparar varios platos directamente uno detrás de otro o en paralelo.

- El compartimento de cocción se calienta tras la primera cocción. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del siguiente alimento.

Cuando se utilicen tiempos de cocción prolongados, apagar el aparato 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

- El calor residual es suficiente para cocinar el plato a fuego lento.

El funcionamiento de aire caliente permite hornear a la vez en varios niveles.

- Así se puede ahorrar energía.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro.

- Estos moldes para hornear absorben especialmente bien el calor.

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

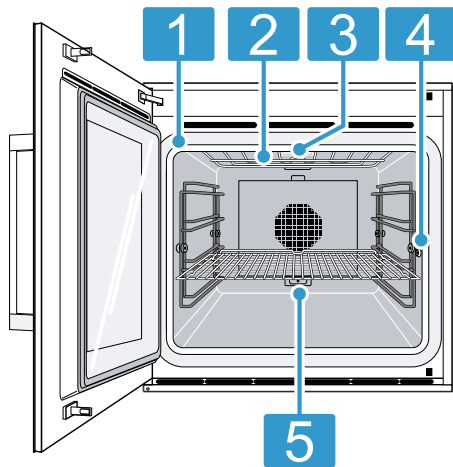
- La temperatura del compartimento de cocción se mantiene; no es necesario recalentar el aparato.

La información del producto de acuerdo con (UE) 65/2014 y (UE) 66/2014 se puede encontrar debajo de la etiqueta energética y en Internet en la página del producto de su aparato.

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Aparato

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.



1	Junta de la puerta
2	Resistencia del grill
3	Iluminación interior
4	Casquillo de conexión de la termosonda → <i>Página 19</i>
5	Conector para resistencias adicionales, accesorio especial piedra para hornear y asador

4.2 Compartimento de cocción

El compartimento de cocción dispone de cuatro niveles de inserción. Los niveles de inserción se enumeran de abajo arriba.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

La parte interior de la puerta del aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.

- ▶ Durante el funcionamiento o después del mismo, tocar la puerta del aparato solo en la zona prevista para ello en el lateral.
- ▶ Abrir la puerta del horno siempre hasta el tope.
- ▶ Asegurarse de que la puerta del aparato no gira.

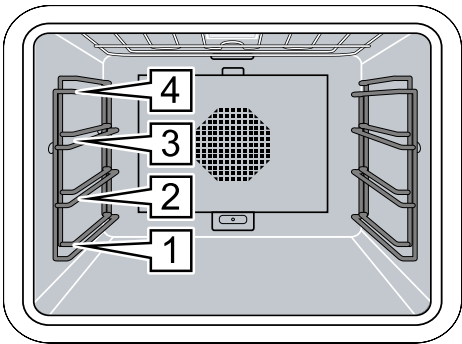
¡ATENCIÓN!

Los objetos que se encuentran en la base del compartimento de cocción provocan la acumulación de calor. Los tiempos de horneado y asado dejan de ser válidos y el esmalte se estropea.

- ▶ No colocar nada directamente sobre la base del compartimento de cocción.
- ▶ No cubrir la base del interior del aparato con ninguna clase de film ni papel de hornear.

Los accesorios pueden caerse.

- ▶ No introducir accesorios entre los listones de inserción.

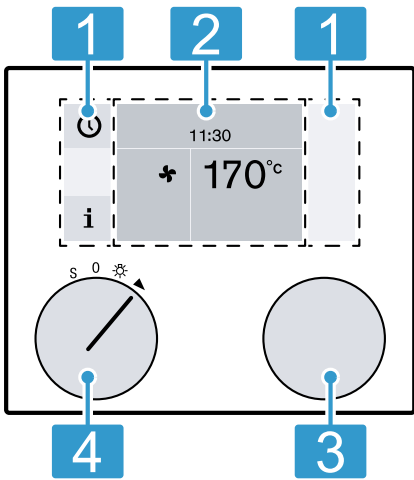


4.3 Mandos

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

Según el modelo de aparato pueden variar pequeños detalles de la imagen, p. ej., el color y la forma.

El manejo es idéntico en todos los tipos de aparato.



1	Paneles táctiles	Estas zonas son sensibles al tacto. Tocar un símbolo para seleccionar la función correspondiente.
2	Pantalla	La pantalla muestra, p. ej., los ajustes y opciones de selección actuales.
3	Mando giratorio	El mando giratorio permite seleccionar la temperatura y modificar otros ajustes.
4	Mando de funciones	El mando de funciones permite seleccionar el modo de calentamiento, la limpieza o los ajustes básicos.

Símbolos

Los símbolos permiten iniciar o finalizar funciones, o navegar por los menús.

Símbolo	Función
▶	Inicio
■	Parada
	Pausa o finalización
X	Cancelar
C	Borrar
✓	Confirmar o guardar ajustes
>	Flecha de selección
i	Acceder a la información adicional
i ^①	Acceder a información e instrucciones importantes
»	Calentamiento rápido con indicador de funcionamiento
🔊	Acceder al programa automático Acceder a las recetas personalizadas
rec	Grabar menú
🔧	Editar ajustes
> A	Introducir un nombre
✕	Borrar letras
🔒	Seguro para niños
🕒	Abrir el menú del reloj temporizador.
🕒	Abrir el programador del tiempo de cocción
🔧	Modo Demo
🔧	Termosonda → <i>Página 19</i>
»	Iniciar la función de asado
»	Finalizar la función de asado
📶	Conexión de red (Home Connect)

Colores

Los distintos colores sirven para guiar al usuario en cada situación de ajuste.

Naranja	■ Primeros ajustes ■ Funciones principales
Azul	■ Ajustes básicos ■ Limpieza
Blanco	■ Valores ajustables

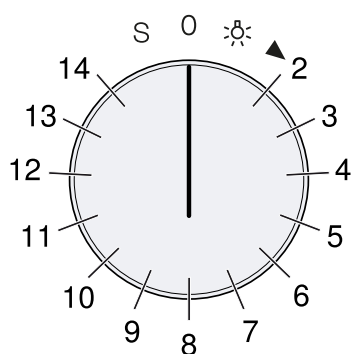
Representación

Según la situación, cambia la representación de los símbolos, los valores o de todas las indicaciones visuales.

Zoom	El aparato muestra en mayor tamaño el ajuste que se modifica en cada momento. El tiempo que se va descontando se representa en mayor tamaño cuando está próximo a agotarse, p. ej., en el caso del reloj.
Indicación reducida de la pantalla	Al cabo de un breve período de tiempo, el aparato reduce la indicación de la pantalla y solo muestra la información básica. Esta función viene ajustada de fábrica. El ajuste se puede modificar en los ajustes básicos.

Posición del mando de funciones

El mando de funciones permite seleccionar funciones o modos de calentamiento.



Posición	Función / Modo de calentamiento	Temperatura	Utilización
0	Posición cero		

¹ Tipo de calentamiento con el que se ha determinado la clase de eficiencia energética según EN60350-1.

Posición	Función / Modo de calentamiento	Temperatura	Utilización
	Luz		Activar la iluminación interior. Acceso a otras funciones, como p. ej., programas automáticos, recetas personalizadas o inicio a distancia, mediante Home Connect
2	 Aire caliente	50-300 °C Temperatura recomendada: 170 °C	Aire caliente: para pasteles, pastas y galletas y gratinados en varios niveles. El ventilador situado en la placa posterior reparte el calor de manera uniforme en el compartimento de cocción.
3	 Eco-aire caliente ¹	50-300 °C Temperatura recomendada: 170 °C	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 aparato. 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 durante la cocción. Así se evita la pérdida de calor.
4	--- --- Calor superior + calor inferior	50-300 °C Temperatura recomendada: 170 °C	Para pasteles en molde o en bandeja, gratinados y asados.
5	--- Calor superior	50-300 °C Temperatura recomendada: 170 °C	Calor directo desde la parte superior, p. ej., para gratinar pasteles de frutas con merengue.
6	--- Calor inferior	50-300 °C Temperatura recomendada: 170 °C	Para hornear, p. ej., pasteles de fruta jugosos, para confitar, para platos al baño María.
7	 Aire caliente + calor inferior	50-300 °C Temperatura recomendada: 170 °C	Calor desde la parte inferior para pasteles jugosos, p. ej., pasteles de frutas.
8	 Grill de superficie amplia + recirculación de aire	50-300 °C Temperatura recomendada: 220 °C	Calentamiento uniforme para carne, aves y pescados enteros.
9	 Grill de superficie	50-300 °C Temperatura recomendada: 220 °C	Asar al grill piezas de carne planas, salchichas o filetes de pescado. Gratinar.
10	--- Grill de pequeña superficie	50-300 °C Temperatura recomendada: 220 °C	Solo se calienta la superficie media de la resistencia del grill. Asado al grill con ahorro de energía de cantidades pequeñas.
11	 Función piedra para hornear	50-300 °C Temperatura recomendada: 250 °C	Solo se puede utilizar con la piedra para hornear (accesorio especial) y la resistencia. Piedra calentada desde la parte inferior para hornear pizza crujiente, pan o panecillos como en horno de piedra.

¹ Tipo de calentamiento con el que se ha determinado la clase de eficiencia energética según EN60350-1.

Posición	Función / Modo de calentamiento	Temperatura	Utilización
12	 Función de asado	50-220 °C Temperatura recomendada: 180 °C	Solo se puede utilizar con el accesorio especial asador, el sistema extraíble y la resistencia. Asador de fundición que se puede calentar para preparar grandes cantidades de carne, gratinados o asados para días de fiesta.
13	 Fermentar	30-50 °C Temperatura recomendada: 38 °C	Levar: para masa de levadura y masa madre La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. El ajuste de temperatura óptimo para la masa de levadura es de 38 °C.
14	 Descongelar	40-60 °C Temperatura recomendada: 45 °C	Para verduras, carne, pescado y fruta
S	 Ajustes básicos		En los ajustes básicos se pueden personalizar los ajustes del aparato → <i>Página 24</i>
S	 Pirólisis	485 °C	Autolimpieza

¹ Tipo de calentamiento con el que se ha determinado la clase de eficiencia energética según EN60350-1.

4.4 Modo preparado

El aparato se encuentra en modo preparado si no se ha ajustado ninguna función o está activado el seguro para niños. Si no se realiza ningún ajuste durante un período prolongado, aparece la indicación de standby (modo preparado).

Para el modo preparado, existen diferentes indicaciones en la pantalla. De forma predeterminada, aparecen el logotipo GAGGENAU y la hora.

El brillo del panel de mando se reduce en el modo preparado. El brillo de la pantalla depende del ángulo vertical de visión. La pantalla y el brillo se pueden modificar en cualquier momento en los ajustes básicos

→ *Página 24*.

Si la indicación de standby está desactivada en los ajustes básicos, girar el mando de funciones para salir del modo preparado.

La iluminación interior se apaga después de poco tiempo cuando la puerta está abierta.



4.5 Información adicional

Pulsar **i** para mostrar información adicional, p. ej., sobre el modo de calentamiento ajustado o la temperatura actual del compartimento de cocción.

En el funcionamiento continuo tras el calentamiento, es normal que se produzcan ligeras oscilaciones de temperatura.

El aparato muestra el símbolo **i**[®] para indicar información e instrucciones importantes. Ocasionalmente, el aparato también muestra automáticamente información importante respecto a la seguridad y al estado de funcionamiento. Estos mensajes desaparecen automáticamente al cabo de unos segundos o al confirmarlos con **✓**.

Además, si se generan mensajes sobre Home Connect, el aparato muestra también el estado Home Connect en el símbolo **i**[®].

→ *"Home Connect", Página 22*

4.6 Ventilador

El ventilador se enciende durante el funcionamiento.

En función del modelo del aparato, el aire caliente escapa por encima o por debajo de la puerta.

Tras sacar los alimentos, mantener la puerta cerrada hasta que se enfríe. La puerta del aparato no debe quedar entreabierta, ya que podrían quedar dañados los muebles adyacentes. El ventilador sigue funcionando durante un tiempo y después se apaga automáticamente.

No obstruir la abertura de ventilación; de lo contrario, el aparato puede sobrecalentarse.

4.7 Calentamiento rápido

Con la función «Calentamiento rápido», el aparato alcanza la temperatura deseada muy rápidamente con los modos 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 .

La función «Calentamiento rápido» está preajustada en los ajustes básicos. En los ajustes básicos

→ *Página 24*, es posible seleccionar el calentamiento rápido  o el calentamiento convencional .

4.8 Desconexión automática

Para proteger al usuario, el aparato cuenta con una función de desconexión automática. El aparato interrumpe todos los procesos de calentamiento al cabo de 12 horas si no se realiza ninguna operación durante este tiempo. Aparece un mensaje en la pantalla.

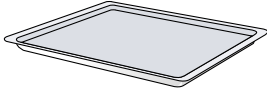
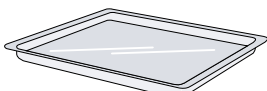
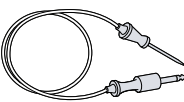
El aparato no activa la desconexión automática si se programa con el programador del tiempo de cocción.

5 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

Nota: Cuando se calienta el accesorio, éste se puede deformar. La deformación no influye para nada en la función. Cuando el accesorio se enfría, desaparece la deformación.

En función del tipo de aparato, los accesorios suministrados pueden ser diferentes.

Accesorios		Aplicación
Bandeja de horno esmalta- da		■ Pasteles en bandeja ■ Repostería pequeña
Parrilla		■ Recipiente ■ Moldes para pasteles ■ Moldes para gratinar ■ Freír
Bandeja de cristal de segu- ridad		■ Pasteles en bandeja ■ Freír
Termosonda		Termosonda → <i>Página 19</i> para una cocción precisa a fuego lento de: ■ Carne ■ Pescado ■ Aves ■ Pan

5.1 Accesorios adicionales

Pueden adquirirse accesorios adicionales en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.

En nuestros folletos y en Internet se puede encontrar una amplia oferta de accesorios para el aparato: www.gaggenau.com

Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

La información relativa a los accesorios para el aparato está disponible a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

Otros accesorios	Número de pedido
Guías telescópicas de ex- tracción completa	BA016105
Parrilla, cromada, sin abertura, con patas	BA036105
Bandeja de horno, esmal- tada, profundidad de 15 mm	BA026115
Bandeja de cristal de se- guridad	BA046117
Bandeja para grill esmal- tada, profundidad de 30 mm	BA226105
Resistencia para piedra para hornear y asador (230 V)	BA056115

Otros accesorios	Número de pedido
Resistencia para piedra para hornear y asador (400 V)	BA056125
Piedra para hornear, soporte para piedra para hornear y pala para pizza	BA056133 Nota: Encargar por separado la resistencia
Pala para pizza (kit de 2)	BA020002
Asador de aluminio fundido GN2 / 3, altura 165 mm, antiadherente	GN340230 Nota: Encargar por separado la resistencia y el sistema extraíble

5.2 Función de encaje

La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos.

La protección frente a las caídas funciona solo si los accesorios están correctamente introducidos en el compartimento de cocción.

5.3 Introducir los accesorios en el compartimento de cocción

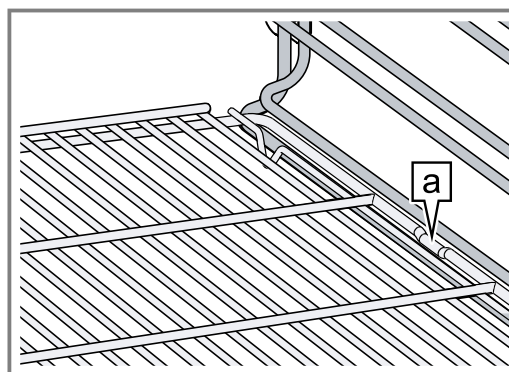
Los accesorios están equipados con una función de encaje. Para que funcione la protección antivuelco, insertar siempre correctamente los accesorios en el compartimento de cocción.

¡ATENCIÓN!

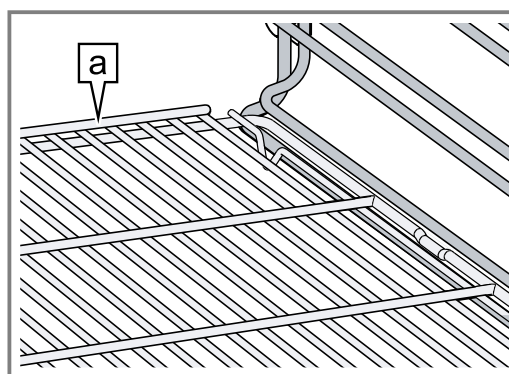
Los accesorios pueden caerse.

- No introducir accesorios entre los listones de inserción.

1. Al introducir la parrilla, asegurarse de que la lengüeta de retención **a** esté orientada hacia abajo.



2. Asegurarse de que el estribo de seguridad **a** de la parrilla se encuentre en la parte trasera y orientado hacia arriba.



6 Antes de usar el aparato por primera vez

Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha.
Limpiar el aparato y los accesorios.

6.1 Primera puesta en marcha

Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha al utilizar el aparato por primera vez.

Leer en primer lugar las indicaciones de seguridad → *Página 2*.

El aparato debe estar instalado y conectado.

Una vez conectado el aparato a la corriente, aparece el logotipo GAGGENAU durante unos 30 segundos; a continuación, el aparato muestra el menú «Primeros ajustes». En ese momento, es posible realizar los primeros ajustes de puesta en marcha del nuevo aparato. El menú «Primeros ajustes» solo aparece al encender el aparato por primera vez tras conectarlo a la corriente, o en caso de que el aparato haya estado varios días sin corriente.

Todos los ajustes pueden modificarse en los ajustes básicos → *Página 24*.

Ajustar el idioma

Requisito: En la pantalla aparece el idioma preajustado.

1. Con el mando giratorio, seleccionar el idioma deseado para el texto de la pantalla.
2. Pulsar **✓** para confirmar.

Ajustar el formato de la hora

Requisito: En la pantalla se visualizan los posibles formatos: 24h y AM/PM. La opción predeterminada es 24h.

1. Ajustar el formato deseado con el mando giratorio.
2. Pulsar **✓** para confirmar.

Ajustar la hora

Requisito: En la pantalla se muestra la hora.

1. Programar la hora deseada con el mando giratorio.
2. Pulsar **✓** para confirmar.

Ajuste del formato de la fecha

Requisito: En la pantalla se visualizan los posibles formatos: D.M.Y, D/M/Y y M/D/Y. La opción predeterminada es D.M.Y.

1. Ajustar el formato deseado con el mando giratorio.
2. Pulsar **✓** para confirmar.

Ajustar la fecha

Requisito: En la pantalla aparece la fecha preajustada. De entrada, se activa el ajuste del día;

1. ajustar el día deseado con el mando giratorio.
2. Para cambiar al ajuste del mes, pulsar **➤**.
3. Ajustar el mes con el mando giratorio.
4. Para cambiar al ajuste del año, pulsar **➤**.
5. Ajustar el año con el mando giratorio.

6. Pulsar  para confirmar.

Ajustar la unidad de temperatura

Requisito: En la pantalla se muestran las unidades posibles: °C y °F. La unidad predeterminada es °C.

1. Ajustar la unidad deseada con el mando giratorio.
2. Pulsar  para confirmar.

Finalizar la primera puesta en marcha

Requisito: En la pantalla aparece «Primera puesta en marcha finalizada».

- ▶ Pulsar .
- ✓ El aparato cambia al modo preparado.

- ✓ En la pantalla aparece la indicación de standby.
- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.

Calentar el aparato

1. Asegurarse de que no queden restos del embalaje en el compartimento de cocción.
2. Para eliminar el olor a nuevo, calentar el aparato vacío y cerrado durante una hora a 200 °C en el tipo de calentamiento por aire caliente .

Limpieza de los accesorios

- ▶ Antes de usarlo por primera vez, limpiar el accesorio a fondo con un paño y agua caliente con un poco de jabón, y secarlo.

7 Manejo básico

7.1 Activar el aparato

1. Para salir del modo preparado, abrir la puerta, girar el mando de funciones o tocar un panel táctil.
2. Ajustar la función deseada.

7.2 Encender el aparato

1. Programar el modo de calentamiento deseado con el mando de funciones.
- ✓ En la pantalla se mostrará el modo de calentamiento seleccionado y la temperatura recomendada.
2. En caso necesario, ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.
- ✓ En la pantalla aparece el símbolo de calentamiento .
- ✓ La barra muestra el estado de calentamiento progresivamente.

- ✓ Cuando el aparato alcanza la temperatura programada, suena una señal y se apaga el símbolo de calentamiento .

Nota: Si se programa una temperatura inferior a 70 °C, la iluminación interior permanece apagada.

7.3 Desconectar el aparato

- ▶ Girar el mando de funciones hasta la posición 0.

7.4 Encendido del aparato tras la desconexión automática

Requisito: Tras un funcionamiento prolongado, el → "Desconexión automática", *Página 12* apaga el aparato.

1. Girar el mando de funciones hasta la posición 0.
2. Volver a poner en marcha el aparato.

8 Funciones del reloj temporizador

El aparato dispone de distintas funciones del reloj temporizador, con las que se puede controlar el funcionamiento.

8.1 Vista general de las funciones del reloj temporizador

Seleccionar las distintas funciones del reloj temporizador con .

Función del reloj temporizador	Uso
	Reloj avisador
	Tiempo de cocción ¹
	Fin del tiempo de cocción ¹
	Cronómetro de cocina

¹ No disponible en el modo preparado (Standby).

8.2 Abrir el menú del reloj temporizador.

Nota: El menú del reloj temporizador se puede consultar en cualquier modo de funcionamiento. El reloj temporizador no está disponible si, en el menú de ajustes básicos, se gira el mando de funciones a S.

- ▶ Pulsar .
- ✓ En la pantalla aparece el menú del reloj temporizador.

8.3 Salir del menú del reloj temporizador

- ▶ Pulsar .
- ✓ El menú del reloj temporizador se cierra.
- ✓ Se perderán los ajustes no guardados.

Nota: Se puede salir del menú del reloj temporizador en cualquier momento.

8.4 Reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente del resto de ajustes del aparato. Se puede indicar un máximo de 90 minutos.

Ajustar el reloj avisador

1. Pulsar .
- ✓ En la pantalla se muestra la función «Reloj avisador» .
2. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
3. Iniciar con .
- ✓ El aparato cierra el menú del reloj temporizador.
- ✓ El tiempo transcurre.
- ✓ En la pantalla aparece  y el tiempo expirado.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo, se emite una señal.
4. Pulsar .
- ✓ La señal deja de sonar.

Detener el reloj avisador

1. Pulsar .
2. Seleccionar la función «Reloj avisador»  con .
3. Pulsar .
- ✓ El reloj avisador se detiene.
- ✓ En la pantalla aparece .
4. Para volver a poner en funcionamiento el avisador, pulsar .

Desconectar el avisador antes de tiempo

1. Pulsar .
2. Seleccionar la función «Reloj avisador»  con .
3. Pulsar .

8.5 Cronómetro de cocina

El cronómetro funciona independientemente del resto de ajustes del aparato. El cronómetro cuenta desde 0 segundos hasta 90 minutos.

El cronómetro dispone de una función de pausa que permite detener el cronómetro durante su funcionamiento.

Iniciar el cronómetro

1. Pulsar .
2. Seleccionar la función «Cronómetro»  con .
3. Iniciar con .
- ✓ El aparato cierra el menú del reloj temporizador.
- ✓ El tiempo transcurre.
- ✓ En la pantalla aparece  y el tiempo expirado.

Detener el cronómetro

1. Pulsar .
2. Seleccionar la función «Cronómetro»  con .
3. Pulsar .
- ✓ El tiempo deja de contar.
- ✓ En la pantalla aparece .
4. Para volver a poner en funcionamiento el cronómetro, pulsar .
- ✓ El tiempo vuelve a transcurrir.
- ✓ Cuando se alcanzan 90 minutos, la pantalla parpadea y suena un tono de aviso.
5. Pulsar .
- ✓ El tono de aviso deja de sonar.

Desactivar el cronómetro

1. Pulsar .
2. Seleccionar la función «Cronómetro»  con .
3. Pulsar .

8.6 Tiempo de cocción

Si se ajusta un tiempo de cocción para un alimento, el aparato se apaga automáticamente una vez que transcurre el tiempo. Se puede ajustar un tiempo de cocción de 1 minuto hasta 23:59 horas.

Mientras transcurre el tiempo de cocción, es posible modificar el modo de calentamiento y la temperatura.

Programar el tiempo de cocción

Requisitos

- El alimento se encuentra en el compartimento de cocción.
- Se han ajustado el modo de calentamiento y la temperatura.

1. Pulsar .
2. Seleccionar la función «Tiempo de cocción»  con .
3. Programar el tiempo de cocción deseado con el mando giratorio.
4. Iniciar con .
- ✓ El aparato pone en marcha el tiempo de cocción.
- ✓ El aparato cierra el menú del reloj temporizador.
- ✓ En la pantalla aparecen la temperatura, el modo de funcionamiento, el tiempo de cocción restante y el fin del tiempo de cocción.
- ✓ Cuando falta un minuto para que finalice el tiempo de cocción, la pantalla amplía el tiempo de cocción.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato se apaga.
- ✓ Suena una señal y  parpadea.
5. Pulsar , abrir la puerta del aparato o girar el mando de funciones a .
- ✓ El tono de aviso deja de sonar.

Modificar el tiempo de cocción

1. Pulsar .
2. Seleccionar la función «Tiempo de cocción»  con .
3. Modificar el tiempo de cocción con el mando giratorio.
4. Iniciar con .

Borrar el tiempo de cocción.

1. Pulsar .
2. Seleccionar la función «Tiempo de cocción»  con .
3. Borrar el tiempo de cocción con .
4. Volver al funcionamiento normal con .

Cancelar todo el proceso

- Girar el mando de funciones hasta la posición 0.

8.7 Fin del tiempo de cocción

Es posible aplazar el fin del tiempo de cocción a un momento posterior.

Ejemplo: son las 14:00 h. El plato necesita 40 minutos de cocción. Debe estar listo a las 15:30 h.

Introducir 40 minutos como tiempo de cocción y posponer el fin del tiempo de cocción hasta las 15:30 h. El sistema electrónico calcula la hora de inicio. El aparato se encenderá automáticamente a las 14:50 y se apagará a las 15:30.

Se debe tener en cuenta que los alimentos rápidamente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el interior del aparato.

Posponer el fin del tiempo de cocción

Requisitos

- El alimento se encuentra en el compartimento de cocción.
- Se han ajustado el modo de calentamiento, la temperatura y el tiempo de cocción.

1. Pulsar 0.
 2. Seleccionar la función «Fin del tiempo de cocción» 0 con el símbolo >.
 3. Programar el fin del tiempo de cocción deseado con el mando giratorio.
Si 0 parpadea, ajustar primero el tiempo de cocción.
 4. Iniciar con ▶.
- ✓ El aparato pasa al modo de espera.

- ✓ En la pantalla aparecen el modo de funcionamiento, la temperatura, el tiempo de cocción restante y el fin del tiempo de cocción.
- ✓ El aparato se enciende en el momento calculado y se apaga automáticamente cuando ha transcurrido el tiempo de cocción.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, parpadea 0 y se emite una señal.
- 5. Pulsar ✓, abrir la puerta del aparato o girar el mando de funciones a 0.
- ✓ El tono de aviso deja de sonar.

Modificar el fin del tiempo de cocción:

1. Pulsar 0.
2. Seleccionar la función «Fin del tiempo de cocción» 0 con el símbolo >.
3. Programar el fin del tiempo de cocción deseado con el mando giratorio.
4. Iniciar con ▶.

Cancelar todo el proceso

- ▶ Girar el mando de funciones hasta la posición 0.

9 Temporizador de larga duración

Mediante esta función y con el tipo de calentamiento «Aire caliente», el aparato mantiene una temperatura de entre 50 y 230 °C.

Es posible conservar caliente el plato durante un máximo de 74 horas sin tener que encender o apagar el aparato.

Se debe tener en cuenta que los alimentos rápidamente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el interior del aparato.

9.1 Iniciar el programador del tiempo de cocción

Requisito: El programador del tiempo de cocción debe estar ajustado como «disponible» en los ajustes básicos → *Página 24*.

1. Girar el mando de funciones hasta la posición ⚙.
 2. Pulsar 0.
- ✓ En la pantalla se muestra el valor recomendado 24h a 85 °C.
3. Pulsar 0 y ajustar el tiempo de cocción deseado con el mando giratorio.

4. Pulsar > y ajustar el fin del tiempo de cocción deseado con el mando giratorio.
 5. Pulsar >, seleccionar la fecha de desconexión deseada con el mando giratorio y confirmar con ✓.
 6. Ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.
 7. Iniciar con ▶.
- ✓ El aparato inicia el programador del tiempo de cocción.
- ✓ En la pantalla aparece 0 y la temperatura.
- ✓ Se desactivan la iluminación interior y la iluminación de la pantalla.
- ✓ El panel de mando se bloquea.
- ✓ Al pulsar el panel de mando, no se escucha ningún tono de tecla táctil.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo, el aparato deja de calentar y se apaga la pantalla.
8. Girar el mando de funciones hasta la posición 0.

9.2 Desactivar el programador del tiempo de cocción

- ▶ Girar el mando de funciones hasta la posición 0.

10 Seguro para niños

Activar el seguro para niños a fin de evitar que los niños enciendan el aparato o modifiquen sus ajustes. Si el seguro para niños está activado y se produce un corte de suministro eléctrico, es posible que no siga activado cuando se restablezca el suministro.

10.1 Activar el seguro para niños

Requisitos

- El seguro para niños se debe habilitar como «disponible» en los ajustes básicos → *Página 24*.
- El mando de funciones está situado en 0.
- ▶ Mantener pulsado 0 durante unos 6 segundos.
- ✓ En la pantalla aparece la indicación de standby y 0.
- ✓ El seguro para niños está activado.

10.2 Desactivar el seguro para niños

Requisito: El mando de funciones está situado en 0.

1. Mantener pulsado  durante unos 6 segundos.
- ✓ El seguro para niños está desactivado.
2. Ajustar el aparato de la forma habitual.

11 Función de asado

Con la función de asado, el aparato calienta a plena potencia durante 3 minutos. De este modo, se pueden dorar alimentos a fuego fuerte, p. ej. filetes. La función de asado requiere el asador (accesorio especial), el sistema extraíble y la resistencia.

11.1 Iniciar la función de asado

Requisito: Se ha ajustado el tipo de calentamiento de función de asado .

- ▶ Pulsar .
- ✓ Se inicia la función de asado.

Consejo: La función de asado también se puede iniciar varias veces consecutivas.

11.2 Finalizar prematuramente la función de asado

- ▶ Pulsar .

12 Programas automáticos

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

12.1 Indicaciones sobre el ajuste de programas automáticos

Es preciso tener en cuenta las indicaciones sobre el ajuste de programas automáticos.

- El resultado de la cocción depende de la calidad del alimento, así como del tamaño y tipo de recipiente. Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos en buen estado y carne a temperatura del frigorífico. Cuando se cocinen platos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.
- Los alimentos están divididos en categorías. Cada categoría incluye uno o varios platos. El display muestra la última categoría seleccionada en primer lugar.
- El programa automático establece una temperatura, un modo de calentamiento y el tiempo de cocción.
- En algunos platos, el aparato solicita que se indique el peso. No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso previsto.
- Para preparar algunos platos, el aparato solicita que se indique el nivel de dorado, el grosor de los alimentos y el grado de cocción de la carne o la verdura.
- Para preparar algunos platos, puede ser necesario precalentar el compartimento de cocción. Introducir el plato en el compartimento de cocción cuando haya finalizado el precalentamiento y aparezca un mensaje en el display.
- La siguiente vez que se utilice el aparato, este mostrará los ajustes preferidos del usuario a modo de sugerencia.
- En algunas recetas se necesita la termosonda. Utilizar la termosonda para estas recetas. → *Página 19*
- Para que los resultados sean satisfactorios, el interior del horno no debe estar demasiado caliente para el plato seleccionado. Si el compartimento de

cocción está demasiado caliente, la pantalla muestra un aviso correspondiente. Dejar que se enfríe el aparato y volver a iniciar.

12.2 Configuración de platos

Nota: El aparato guía al usuario por todo el proceso de configuración. Seguir las instrucciones del panel indicador.

1. Girar el mando de funciones hasta la posición .
2. Pulsar .
3. Pulsar  para confirmar.
4. Seleccionar la categoría con el mando giratorio.
5. Seleccionar el plato deseado con el mando giratorio.
6. Muchos de los platos permiten cambiar los ajustes en función de las necesidades.
En algunos de los platos se debe ajustar el peso.
- ✓ La pantalla muestra los posibles ajustes.
7. Pulsar .
- ✓ En la pantalla se muestran consejos relativos a los accesorios y la preparación.
8. Confirmar los ajustes deseados con .
9. Seguir las indicaciones del panel indicador.
- ✓ Una vez finaliza el tiempo de cocción, suena una señal.
- ✓ El aparato deja de calentar.

Nota: Si se abre la puerta del aparato durante el transcurso de un programa automático, puede verse afectado el resultado de la cocción. No mantener abierta la puerta del aparato durante mucho tiempo. El aparato interrumpe el programa automático cuando la puerta está abierta y lo reanuda al cerrarla.

Continuar cocción

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

Requisito: La pantalla muestra un mensaje en el que se pregunta si se desea continuar con la cocción.

1. Pulsar  para confirmar.
2. Seleccionar una duración sencilla o doble, según sea necesario.

3. Iniciar con ►.
4. Una vez finaliza el nuevo ciclo de cocción, girar el mando de funciones a 0.

Modificar e interrumpir el programa

Nota: Una vez iniciado el programa, los ajustes ya no se puede modificar.

- Girar el mando de funciones hasta la posición 0.
- ✓ El aparato finaliza el programa.

12.3 Activar los últimos programas automáticos

El aparato memoriza los últimos cinco platos con los ajustes escogidos por el usuario. Existe la posibilidad de guardar dichos platos con los ajustes seleccionados como recetas personalizadas.

Nota: Al guardar los ajustes de una receta personalizada con la función «Últimos programas automáticos», los ajustes de dicha receta ya no se podrán modificar posteriormente.

→ "Recetas personalizadas", Página 18

1. Girar el mando de funciones hasta la posición 0.
- ✓ En la pantalla aparece 0.
2. Pulsar 0.
3. Seleccionar «Últimos programas automáticos» con el mando giratorio.
4. Pulsar ✓ para confirmar.
5. Seleccionar el plato deseado con el mando giratorio.
6. Introducir un nombre para el plato y guardar.
→ Página 19

13 Recetas personalizadas

Es posible guardar hasta 50 recetas personalizadas con sus nombres para poder acceder a ellas rápida y cómodamente cuando haga falta. Es posible dejar grabada una receta.

13.1 Grabar recetas

Existe la posibilidad de ajustar hasta 5 fases seguidas y grabarlas.

1. Girar el mando de funciones hasta la posición 0.
2. Pulsar 0.
3. Seleccionar la opción «Recetas personalizadas» con el mando giratorio.
4. Pulsar ✓ para confirmar.
5. Seleccionar una posición de memoria libre con el mando giratorio.
6. Pulsar ^{rec} 0.
7. Ajustar el modo de calentamiento deseado con el mando de funciones y ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.
- ✓ El aparato memoriza el tiempo de cocción.
8. Si es necesario, insertar la termosonda en el conector del compartimento de cocción e introducir la temperatura interior para una fase → Página 18.
9. Para grabar otra fase, situar el mando de funciones en el modo de calentamiento deseado y ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.
- ✓ Comienza una nueva fase.
10. Una vez que se obtiene el resultado de cocción apropiado para el plato, pulsar ■.
11. Indicar el nombre en «ABC».
→ "Introducir un nombre", Página 19
La grabación de una fase comienza en cuanto el aparato ha alcanzado la temperatura ajustada. Cada fase debe durar al menos un minuto. Durante el primer minuto de una fase, es posible cambiar el modo de calentamiento o la temperatura.

Ajustar la temperatura interior para una fase

1. Insertar la termosonda → Página 19 en el conector del compartimento de cocción.
2. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
3. Pulsar ↱.

4. Ajustar la temperatura interior deseada con el mando giratorio y confirmar con ↱.

13.2 Programar una receta

1. Girar el mando de funciones hasta la posición 0.
2. Pulsar 0.
3. Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con ✓.
4. Seleccionar una posición de memoria libre con el mando giratorio.
5. Pulsar ↱.
6. Indicar el nombre en «ABC».
→ "Introducir un nombre", Página 19
7. Seleccionar la primera fase con ►.
- ✓ En la pantalla aparecen el modo de calentamiento y la temperatura programados al inicio.
8. En caso necesario, modificar el modo de calentamiento con el mando de funciones y la temperatura con el mando giratorio.
9. Si es necesario, insertar la termosonda en el conector del compartimento de cocción e introducir la temperatura interior para una fase → Página 18 o seleccionar el ajuste de tiempo con ►.
No es posible indicar el tiempo de cocción para fases que deben alcanzar una temperatura interior programada.
10. Programar el tiempo de cocción deseado con el mando giratorio.
11. Una vez completada la preparación, finalizar con X o seleccionar la siguiente fase con ►.
12. Guardar con ✓ o cancelar con X y salir del menú.

Ajustar la temperatura interior para una fase

Nota: No es posible indicar el tiempo de cocción para fases que deben alcanzar una temperatura interior programada.

1. Para seleccionar la siguiente fase, pulsar ►.
2. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
3. Pulsar ↱.
4. Ajustar la temperatura interior deseada con el mando giratorio y confirmar con ↱.

13.3 Introducir un nombre

1. Indicar el nombre de la receta en «ABC».
2. Seleccionar las letras con el mando giratorio. Cada palabra nueva comienza siempre por mayúscula. Hay disponibles caracteres latinos, cifras y algunos caracteres especiales.
3. Pulsar brevemente ➤ **A** para desplazar el cursor a la derecha.
4. Para cambiar a la vista de signos diacríticos y caracteres especiales, mantener pulsado ➤ **A**.
5. Para introducir un espacio, pulsar ➤ **A** dos veces.
6. Pulsar brevemente ➤ **A** para desplazar el cursor a la derecha.
7. Para cambiar a la vista de caracteres normales, mantener pulsado ➤ **A**.
8. Para introducir un espacio, pulsar ➤ **A** dos veces.
9. Para borrar un carácter, pulsar **X**.
10. Guardar con ✓ o cancelar con **X** y salir del menú.

13.4 Iniciar una receta

1. Girar el mando de funciones hasta la posición **⌚**.
2. Pulsar **W**.
3. Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con ✓.
4. Seleccionar la receta deseada con el mando giratorio.
5. Introducir la termosonda → *Página 19* en caso de que la receta tenga registrada una temperatura interior.
6. Iniciar con ▶. El tiempo se detiene cuando el aparato alcanza la temperatura programada.

La temperatura puede modificarse con el mando giratorio mientras se prepara la receta. La receta guardada no se modifica al cambiar la temperatura.

- ✓ Se inicia el funcionamiento.
- ✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.
- ✓ La pantalla muestra los ajustes de las fases en la barra de indicadores.

13.5 Modificar una receta

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

1. Girar el mando de funciones hasta la posición **⌚**.
2. Pulsar **W**.
3. Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con ✓.
4. Seleccionar la receta deseada con el mando giratorio.
5. Pulsar **W**.
6. Seleccionar la fase deseada con ➤.
- ✓ En la pantalla se muestran el modo de calentamiento, la temperatura y el tiempo de cocción programado.
7. En caso necesario, es posible modificar los ajustes con el mando giratorio o el mando de funciones.
8. Guardar con ✓ o cancelar con **X** y salir del menú.

13.6 Borrar una receta

1. Girar el mando de funciones hasta la posición **⌚**.
2. Pulsar **W**.
3. Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con ✓.
4. Seleccionar la receta deseada con el mando giratorio.
5. Pulsar **C** para borrar la receta.
6. Pulsar ✓ para confirmar.

14 Termosonda

La termosonda permite una cocción interior exactamente al punto. Tres puntos de medición en la termosonda miden la temperatura del interior del alimento cocinado. Una vez alcanzada la temperatura interior deseada, el aparato se apaga automáticamente, con lo que se asegura que cada alimento quede cocinado en su punto.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

La termosonda y el compartimento de cocción se calientan intensamente.

- ▶ Utilizar guantes de cocina para introducir y sacar la termosonda.

¡ATENCIÓN!

Las temperaturas superiores a 250 °C pueden dañar la termosonda.

- ▶ Utilizar la termosonda en el aparato solo si el ajuste máximo de temperatura es de 250 °C.
- ▶ No utilizar la termosonda con los tipos de calentamiento grill de superficie o grill de pequeña superficie.
- ▶ Antes de utilizar el grill de superficie o el grill de pequeña superficie, extraer la termosonda del compartimento de cocción.

- ▶ Si se utiliza el tipo de calentamiento de grill de superficie amplia y recirculación de aire con termosonda, ajustarlo como máximo a 250 °C.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Si se utiliza una termosonda incorrecta, el calor puede deteriorar el aislamiento.

- ▶ Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

¡ATENCIÓN!

La humedad puede dañar la termosonda.

- ▶ No lavar la termosonda con el lavavajillas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

La termosonda es afilada.

- ▶ Manipular con cuidado la termosonda.

Utilizar solo la termosonda suministrada. Se puede adquirir la termosonda como pieza de recambio a través del servicio al cliente o en la tienda online.

No colocar nunca el alimento en el nivel superior al utilizar la termosonda.

Retirar siempre la termosonda del interior del horno después de su uso. No guardar la termosonda en el compartimento de cocción.

Tras cada uso, limpiar la termosonda con un paño húmedo.

14.1 Tiempo de cocción estimado

Si se programa un ajuste de temperatura superior a 100 °C con la termosonda insertada, tras un precalentamiento de entre 5 y 20 minutos aprox., la pantalla muestra un tiempo de cocción estimado. 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 el funcionamiento normal y con los programas automáticos. Pulsar **i** para visualizar la temperatura interior actual.

Modificar los ajustes en los ajustes básicos
→ *Página 24* para que, en vez de mostrarse la estimación de tiempo restante, aparezca en pantalla la temperatura interior actual.

Para la temperatura interior actual al inicio del tiempo de cocción, la pantalla muestra «<15 °C» durante unos 3-4 minutos.

El rango medible va de los 15 °C a los 99 °C. Fuera del rango medible, la pantalla muestra «<15 °C» o «- °C» para la temperatura interior actual.

Si se deja el alimento durante un tiempo en el compartimento de cocción tras finalizar el modo de cocción, la temperatura interior aumenta un poco debido al calor residual que permanece.

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 apaga el aparato.

14.2 Valores orientativos para la temperatura interior

En el siguiente cuadro figuran los valores orientativos para la temperatura interior. Estos valores orientativos dependen de la calidad y las propiedades de los alimentos.

Utilizar únicamente alimentos frescos, no congelados. Por motivos de higiene, es preciso asegurarse de que los alimentos delicados alcancen una temperatura mínima apropiada; p. ej., entre 62 °C y 70 °C en el caso del pescado y la caza, y entre 80 °C y 85 °C en el caso de las aves o la carne picada.

Alimento	Valor orientativo de temperatura interior en °C
Vacuno	
Filete de ternera, rosbif, entrecot, muy poco hecho	45-47
Filete de ternera, rosbif, entrecot, poco hecho	50-52
Filete de ternera, rosbif, entrecot, al punto	58-60
Filete de ternera, rosbif, entrecot, muy hecho	70-75
Asado de vacuno	80-85
Cerdo	
Asado de cerdo	72-80

Alimento	Valor orientativo de temperatura interior en °C
Lomo de cerdo (al punto)	65-70
Lomo de cerdo (muy hecho)	75
Asado de carne picada	85
Filete de cerdo	65-70
Ternera	
Asado de ternera, muy hecho	75-80
Pecho de ternera relleno	75-80
Lomo de ternera, al punto	58-60
Lomo de ternera, muy hecho	65-70
Solomillo de ternera, poco hecho	50-52
Solomillo de ternera, al punto	58-60
Solomillo de ternera, muy hecho	70-75
Carne de caza	
Solomillo de corzo	60-70
Pata de corzo	70-75
Filetes de lomo de ciervo	65-70
Lomo de liebre, lomo de conejo	65-70
Aves	
Pollo	90
Gallina de Guinea	80-85
Ganso, pavo, pato	85-90
Pechuga de pato, al punto	55-60
Pechuga de pato, muy hecha	70-80
Filete de avestruz	60-65
Cordero	
Pierna de cordero, al punto	60-65
Pierna de cordero, muy hecha	70-80
Lomo de cordero, al punto	55-60
Lomo de cordero, muy hecho	65-75
Carnero	
Pierna de carnero, al punto	70-75
Pierna de carnero, muy hecha	80-85
Lomo de carnero, al punto	70-75
Lomo de carnero, muy hecho	80
Pescado	
Filete	62-65
Entero	65
Terrina	62-65
Otros	
Pan	96
Paté	72-75
Terrina	60-70
Foie gras	45
Calentar alimentos	75

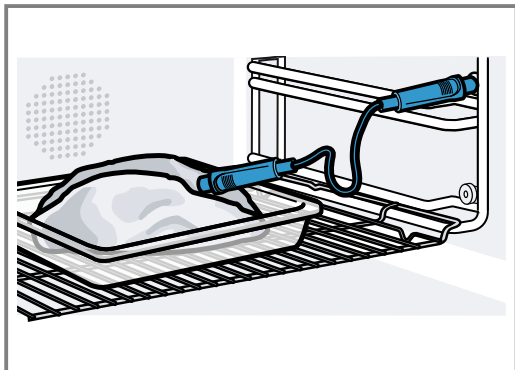
14.3 Introducir la termosonda en los alimentos

1. Introducir completamente la termosonda en el alimento cocinado.

2. La termosonda no se debe insertar en la grasa.
3. Asegurarse de que la termosonda no toque el recipiente ni un hueso.
4. Introducir el alimento en el compartimento de cocción.

Introducir la termosonda en carnes

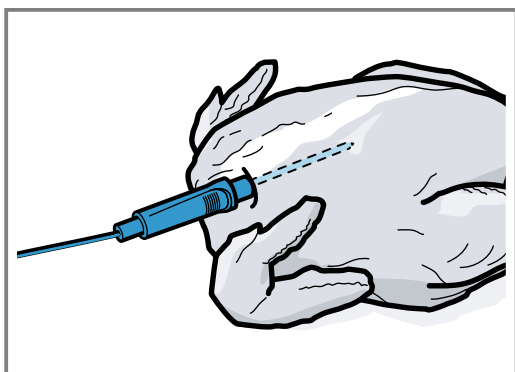
1. Introducir lateralmente la termosonda por la parte más gruesa hasta que llegue al tope.



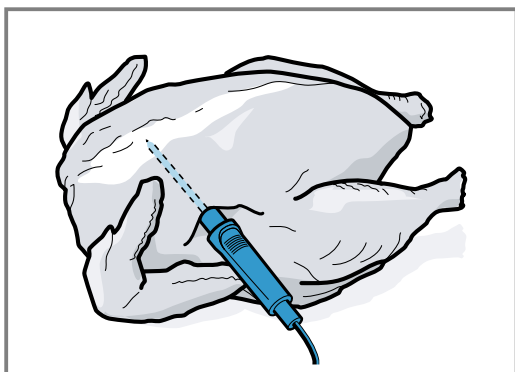
2. Si se están cocinando varias piezas, insertar la termosonda en el centro de la pieza más gruesa.

Introducir la termosonda en aves

1. Introducir la termosonda por la parte más gruesa de la pechuga hasta el tope.



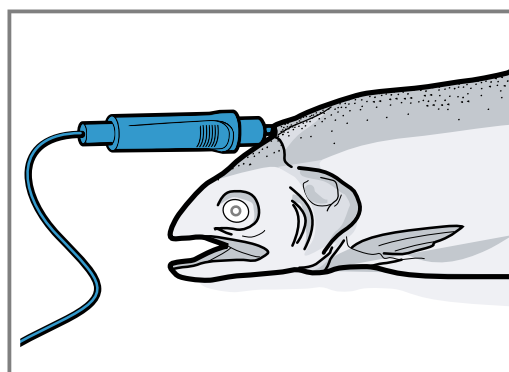
2. Según la forma del ave, introducir la termosonda en sentido transversal o longitudinal.



3. Con las aves debe tenerse en cuenta que la punta de la termosonda no debe introducirse en la cavidad interior de la carcasa.

Introducir la termosonda en pescados

1. Introducir la termosonda detrás de la cabeza, en dirección a las espinas, hasta el tope.



2. Colocar el pescado entero sobre la parrilla en posición «flotante»; para ello, posarlo sobre media patata.

14.4 Dar la vuelta a los alimentos

1. No extraer la termosonda al dar la vuelta a los alimentos.
Si se extrae la termosonda durante el funcionamiento, el aparato restablece todos los ajustes. Los ajustes deben configurarse de nuevo.
2. Dar la vuelta a los alimentos.
3. Tras dar la vuelta al alimento, comprobar que la termosonda siga en su posición correcta.

14.5 Ajuste de la termosonda

¡ATENCIÓN!

El calor de la resistencia del grill puede dañar la termosonda.

- Asegurarse de que la distancia entre la resistencia del grill y la termosonda y el cable de la termosonda sean de varios centímetros. También se debe tener en cuenta de que la carne puede abrirse durante la cocción.

Se puede dañar el cable de la termosonda con la puerta del aparato.

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

1. Introducir el alimento en el compartimento de cocción con la termosonda ya insertada.
2. Conectar la termosonda al conector del compartimento de cocción.
3. Cerrar la puerta del aparato.
4. Situar el mando de funciones en el tipo de calentamiento deseado.
5. Ajustar la temperatura del compartimento de cocción con el mando giratorio.
6. Pulsar .
7. Ajustar la temperatura interior deseada con el mando giratorio y confirmar con .

- Asegurarse de que temperatura interior ajustada sea superior a la actual.

La temperatura interior programada se puede modificar en cualquier momento.

- ✓ El aparato calienta con el modo de calentamiento programado.
- ✓ La pantalla muestra la temperatura interior actual y, por debajo, la ajustada.

- ✓ Cuando se alcanza la temperatura programada en el alimento, suena una señal.
- ✓ El aparato finaliza automáticamente el funcionamiento.
- 8. Pulsar ✓ para confirmar.
- 9. Girar el mando de funciones hasta la posición 0.

Modificar la temperatura interior programada

1. Pulsar ↻.

2. Modificar con el mando giratorio la temperatura programada para el alimento y confirmar con ↻.

Borrar la temperatura interior programada

1. Pulsar ↻.
 2. Borrar la temperatura interior con C.
- ✓ El aparato continúa calentando en el modo de cocción normal.

15 Home Connect

Este aparato tiene capacidad para conectarse a la red. Conecte su aparato con un dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, adaptar los ajustes básicos o supervisar el estado de funcionamiento actual.

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

La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect para establecer los ajustes.

Consejo: Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect.

Notas

- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de respetarlas también si utiliza el aparato mediante la aplicación Home Connect.
→ "Seguridad", Página 2
- Siempre tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejar el aparato a través de la aplicación Home Connect.
- Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

2. Iniciar la aplicación Home Connect y configurar el acceso para Home Connect.
La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro.

15.2 Configurar Home Connect

Requisitos

- El aparato ya está conectado a la red eléctrica y encendido.
 - Se cuenta con un dispositivo móvil (p. ej., un teléfono inteligente) con una versión actual del sistema operativo iOS o Android.
 - La aplicación Home Connect está configurada en el dispositivo móvil.
 - En el lugar en que se encuentra, el aparato recibe cobertura de la red doméstica WLAN (wifi).
 - El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal wifi de la red doméstica.
1. Abrir la aplicación Home Connect y escanear el siguiente código QR.



2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

15.1 Configurar la aplicación Home Connect

1. Instalar la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil.

15.3 Home Connect Ajustes

En los ajustes básicos del aparato se pueden adaptar los ajustes y los ajustes de red para Home Connect. El ajuste que aparece en la pantalla depende de si se ha configurado Home Connect y de si el aparato está conectado a la red doméstica.

Símbolo	Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
LAN / WLAN	Tipo de conexión	LAN Wifi	Se puede cambiar el tipo de conexión de cable LAN a wifi y viceversa. Tener en cuenta las indicaciones de configuración en función del tipo de conexión.

Símbolo	Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
	Conexión	Conectar Desconectar	Se puede conectar o desconectar la conexión a la red en función de la necesidad. Al desconectar la función wifi, se conserva la información de red. Tras activarla, esperar unos segundos hasta que el aparato se haya vuelto a conectar a la red. Nota: Durante el modo preparado en red, el aparato consume 2 W como máximo.
	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 de software disponible, aparecerá un mensaje en el panel indicador. Se puede instalar el nuevo software en el menú Home Connect con  .
	Mando a distancia	Activar Desactivar	Acceder a las funciones del aparato a través de la aplicación Home Connect. Si el mando a distancia está desactivado, en la aplicación se ven únicamente los estados de funcionamiento del aparato. El mando a distancia solo está disponible cuando el mando giratorio se ajusta en la posición de iluminación  . La luz se apaga al cabo de unos minutos.
	Inicio a distancia permanente	Activar Desactivar	Con el inicio a distancia permanente activado, se puede iniciar y manejar el aparato en todo momento sin bloquearlo previamente. El inicio a distancia permanente solo está disponible cuando el mando giratorio se coloca en la posición de iluminación  . La luz se apaga al cabo de unos minutos.
	Borrar los ajustes de red		Se pueden borrar todos los ajustes de red del aparato en cualquier momento.
	Información del aparato		En la pantalla aparece: ■ Módulo COM de la dirección MAC ■ N.º de serie del aparato ■ Versión de software En función del tipo de conexión, se puede mostrar más información (p. ej., el nombre de la red o SSID) al presionar las teclas de flecha.

15.4 Manejar el aparato con la aplicación Home Connect

Con la aplicación Home Connect, es posible ajustar y utilizar el aparato a distancia.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden arder.

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ Si sale humo del interior del aparato, apagar el aparato o desenchufarlo y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pueda producirse.

Requisitos

- El aparato está encendido.
- El aparato está conectado a la red doméstica y a la aplicación Home Connect.
- Para poder ajustar el aparato a través de la aplicación, el inicio a distancia permanente o manual debe estar seleccionado en el ajuste básico Remote Control Level (nivel de control remoto).

1. Colocar el mando de funciones en la posición .

2. Para activar el inicio a distancia, pulsar .

✓ Aparece  junto a **i**.

3. Efectuar un ajuste en la aplicación Home Connect y enviarlo al aparato.

Notas

- Si se abre la puerta del aparato en los 15 minutos siguientes a la activación del inicio a distancia o del fin del funcionamiento, el inicio manual a distancia se desactiva.
- Si se inicia el funcionamiento del horno desde el aparato, se activa automáticamente el inicio a distancia. Se pueden modificar los ajustes a través de la aplicación Home Connect; también es posible iniciar un nuevo programa.

15.5 Actualización de software

Con la función de actualización de software es posible actualizar el software del aparato, p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad o funciones y servicios adicionales.

Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.

Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se le informará mediante la aplicación Home Connect y podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización a través de la aplicación Home Connect si el usuario se encuentra en su red doméstica inalámbrica (wifi). Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

Notas

- La actualización de software consta de dos pasos.
 - En el primer paso, tiene lugar la descarga.
 - En el segundo paso, tiene lugar la instalación en el aparato.
- Durante la descarga, se puede seguir utilizando el aparato. En función de los ajustes personales en la aplicación, una actualización de software también se puede descargar automáticamente.
- La instalación tarda algunos minutos. No es posible utilizar el aparato durante la instalación.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

15.6 Diagnóstico remoto

El Servicio de Asistencia técnica puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto al ponerse en contacto con dicho Servicio si el aparato está conecta-

do con el servidor Home Connect y si el Diagnóstico Remoto está disponible en el país en el que se utiliza el aparato.

Consejo: Para 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.

15.7 Protección de datos

Tener en cuenta las indicaciones relativas a la protección de datos.

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

- Identificación clara del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación wifi utilizado).
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación wifi (para garantizar una conexión segura).
- Las versiones actuales de software y hardware de su aparato.
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones Home Connect y solo es necesario la primera vez que se vayan a utilizar estas funciones Home Connect.

Nota: Tener en cuenta que las funciones 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.

16 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

16.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí encontrará una vista general de los ajustes básicos y los ajustes de fábrica. Los ajustes básicos dependen del equipamiento de su aparato.

Indicación	Ajuste básico	Selección	Descripción
	Luminosidad	Niveles 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ajuste del brillo de la pantalla.
	Indicación de standby	Act. ¹ Desact. ■ Hora ■ Hora + GAGGENAUlogotipo¹ ■ Fecha ■ Fecha + logotipo GAGGENAU ■ Hora + fecha ■ Hora + fecha + logotipo GAGGENAU	Aspecto de la indicación de standby Desact.: sin indicación. Este ajuste reduce el consumo en reposo del aparato. Act.: se pueden ajustar diversas indicaciones. Confirmar «Act.» con ✓ y seleccionar la indicación deseada con el mando giratorio.
	Indicación de la pantalla	Reducida ¹ Estándar	«Reducida»: tras un breve período de tiempo, la pantalla solo muestra la información básica.

¹ Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

Indicación	Ajuste básico	Selección	Descripción
	Color del panel táctil	Gris ¹ Blanco	Seleccionar el color de los símbolos de los paneles táctiles.
	Tono del panel táctil	Tono 1 ¹ Tono 2 Apagado	Para seleccionar un tono de aviso, pulsar un panel táctil.
	Volumen del tono del panel táctil	Niveles 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ajustar el volumen del tono del panel táctil.
	Calentamiento rápido	Act. ¹ Apagado	Con la calentamiento rápido, el compartimento de cocción alcanza la temperatura deseada con especial rapidez.
	Aviso de calentamiento	Act. ¹ Desact.	El tono de aviso suena cuando el aparato ha alcanzado la temperatura deseada durante el calentamiento.
	Volumen de la señal	Niveles 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ajustar el volumen del tono de aviso.
	Formato de la hora	AM/PM 24h ¹	Ajustar el reloj con el formato de 24 o 12 horas.
	Hora	Hora actual	Ajustar la hora.
	Cambio de hora	Manual ¹ Automático	Cambio automático de la hora al pasar del horario de verano al de invierno.
	Formato de la fecha	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Ajuste del formato de la fecha.
	Fecha	Fecha actual	Ajustar la fecha. Pulsar ➤ para alternar entre año, mes y día.
	Unidad de temperatura	°C ¹ °F	Ajustar la unidad de temperatura.
	Unidad de peso	kg ¹ oz.	Ajustar la unidad de peso.
	Idioma	Alemán ¹ Francés [...] Inglés	Seleccionar el idioma de las indicaciones de texto. Al cambiar el idioma, el sistema se reinicia. El reinicio tarda algunos segundos. Tras reiniciar, el aparato cierra el menú de ajustes básicos.
	Configuración de fábrica	Restablecer el aparato a los ajustes de fábrica	La pregunta: «¿Borrar todos los ajustes individuales y restablecer el aparato a los ajustes de fábrica?» debe confirmarse con ✓ o cancelarse con X. Al restablecer los ajustes de fábrica el aparato borrará las recetas individuales. Tras restablecer los ajustes de fábrica se accede al menú «Primeros ajustes».
	Modo Demo	Act. ¹ Desact.	El modo Demo solo sirve para efectos de presentación. El aparato no calienta en el modo Demo. Todas las demás funciones están disponibles. El ajuste «Apagado» debe estar activado para el funcionamiento normal. Este ajuste solo se puede modificar en los primeros 3 minutos tras la conexión del aparato.

¹ Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

Indicación	Ajuste básico	Selección	Descripción
	Programador del tiempo de cocción	No disponible ¹ Disponible	Disponible: se puede ajustar el programador del tiempo de cocción → <i>Página 16</i> .
	Mostrar el tiempo de cocción estimado con la termosonda	Act. ¹ Desact.	Act.: si se usa la termosonda, en la pantalla se muestra el tiempo de cocción estimado.
	Seguro para niños	No disponible ¹ Disponible	Disponible: se puede activar el seguro para niños → <i>Página 16</i> .
	Red doméstica	LAN / WLAN Tipo de conexión Conexión Conectar con la aplicación Actualización de software Mando a distancia Inicio a distancia permanente Borrar los ajustes de red Información del aparato	Seleccionar los ajustes para conectar con la red doméstica y el dispositivo móvil. La pantalla muestra distintas opciones de ajustes en función del estado de conexión.

¹ Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

16.2 Modificar los ajustes básicos

1. Girar el mando de funciones hasta la posición S.
2. Con el mando giratorio, seleccionar «Ajustes básicos».
3. Pulsar ✓.
4. Seleccionar con el mando giratorio los ajustes básicos deseados.

5. Pulsar \.
 6. Ajustar el ajuste básico con el control giratorio.
 7. Guardar con ✓ o cancelar con X para salir del ajuste básico actual.
 8. Para salir del menú de ajustes básicos, girar el mando de funciones a la posición 0.
- ✓ Se han guardado los cambios.

17 Cuidados y limpieza

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

17.1 Productos de limpieza

Para no dañar las distintas superficies del aparato, utilizar solo productos de limpieza adecuados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!
La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

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

Las lámparas se calientan mucho durante su funcionamiento. Todavía existe riesgo de sufrir quemaduras un tiempo después del apagado.

- ▶ Dejar enfriar las lámparas antes de limpiar el aparato.
- ▶ Apagar la iluminación durante la limpieza.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del aparato, ya que pueden rayar la superficie.

¡ATENCIÓN!

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

- ▶ No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- ▶ No utilizar estropajos o esponjas duros.
- ▶ No utilizar limpiadores especiales para limpieza en caliente.

La sal contenida en una bayeta nueva puede dañar las superficies.

- ▶ Lavar bien las bayetas nuevas antes de usarlas.

Si se utilizan productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente, las superficies de acero inoxidable pueden resultar dañadas.

- ▶ Nunca se deben utilizar productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente.
- ▶ Eliminar completamente cualquier residuo del compartimento de cocción y de la puerta del aparato antes de volver a encenderlo.

Productos de limpieza adecuados

Utilizar exclusivamente productos de limpieza adecuados para las diferentes superficies del aparato.

Puerta del aparato

Zona	Productos de limpieza adecuados	Indicaciones
Cristal de la puerta	■ Limpiacristales	No utilizar rasquetas de vidrio. Limpiar con una gamuza para ventanas o un paño de microfibra.
Junta de la puerta	■ Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta. No retirar ni frotar. No utilizar rascadores metálicos ni rasquetas de vidrio para limpiar.
Pantalla	■ Agua con un poco de jabón	Limpiar con un paño de microfibra o un paño ligeramente humedecido. No limpiar con un paño empapado.

Compartimento de cocción

Zona	Productos de limpieza adecuados	Indicaciones
Compartimento de cocción	■ Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.
Compartimento de cocción muy sucio	■ Espray de limpieza en gel para horno	El espray de limpieza en gel para horno puede adquirirse a través del Servicio de Atención al Cliente o en nuestra tienda online. Tener en cuenta las siguientes indicaciones sobre el espray de limpieza en gel: ■ El espray de limpieza en gel no debe entrar en contacto con la apertura de la puerta. ■ Dejar actuar 12 horas como máximo. ■ No utilizar sobre superficies calientes. ■ Limpiar con abundante agua. ■ Tener en cuenta las indicaciones del fabricante.
Cristal protector de la lámpara del compartimento de cocción	■ Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta.
Parrilla deslizante	■ Agua caliente con un poco de jabón	Nota: Desmontar las parrillas deslizantes, en caso necesario, para limpiarlas. → <i>"Extraer las parrillas deslizantes", Página 27</i> Si la suciedad es intensa, remojar y utilizar un cepillo.
Accesorios	■ Agua caliente con un poco de jabón	Remojar los restos quemados y limpiar con un cepillo. Aclarar bien con agua limpia.
Termosonda	■ Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con un paño húmedo. No lavar en el lavavajillas.
Guías telescópicas de extracción completa, accesorios opcionales	■ Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta o un cepillo y secar con un paño suave. Sacar las guías telescópicas de extracción completa del compartimento de cocción durante la pirólisis.
Piedra para hornear, accesorio especial	■ Cepillo	Limpiar los restos quemados con un cepillo. La piedra para hornear no debe limpiarse nunca en húmedo.
Asador, accesorio especial	■ Agua caliente con un poco de jabón	Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. No lavar el asador en el lavavajillas.

17.2 Paño de microfibra

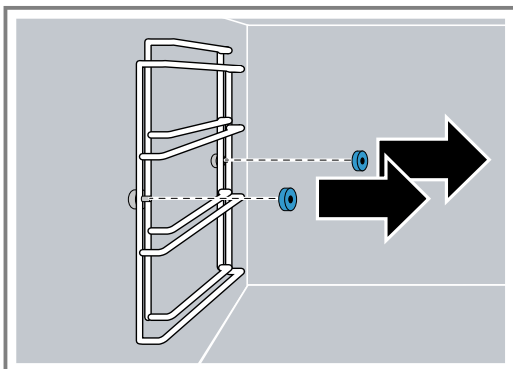
El paño de microfibra con estructura alveolar está especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. Elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

El paño de microfibra pueden adquirirse a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

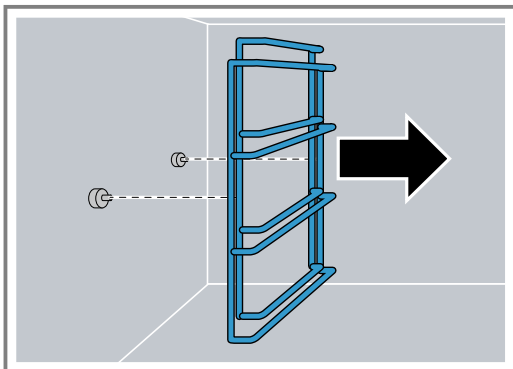
17.3 Extraer las parrillas deslizantes

Las parrillas deslizantes pueden extraerse para la limpieza.

1. Colocar un paño de cocina en el interior del horno para proteger el esmalte contra arañazos.
2. Aflojar las tuercas moleteadas.



3. Extraer las parrillas deslizantes.



17.4 Montar las parrillas deslizantes

Nota: Las parrillas deslizantes son idénticas y se ajustan a la izquierda y a la derecha.

1. Colocar las parrillas deslizantes de manera que la parte más larga quede orientada hacia arriba.
2. Apretar las tuercas moleteadas.

17.5 Limpiar las guías telescópicas de extracción completa

¡ATENCIÓN!

Los limpiadores agresivos provocan daños en las guías telescópicas de extracción completa.

- ▶ No limpiar las guías telescópicas de extracción completa en el lavavajillas.
- ▶ No dejar las guías telescópicas de extracción completa en remojo.

El programa de limpieza provoca daños en las guías telescópicas de extracción completa.

- ▶ No lavar las guías telescópicas de extracción completa con el programa de limpieza del horno.

1. Extraer las guías telescópicas de extracción completa.
2. Aflojar la tuerca moleteada.
3. Limpiar los rieles de extracción con un paño húmedo.

- No retirar la grasa lubricante del riel de extracción.

Limpiar preferiblemente con el riel de extracción insertado.

18 Pirólisis

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al utilizar la función de limpieza pirolítica.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.

- ▶ No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta.
- ▶ Mantener despejada la parte delantera del aparato.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños graves para la salud!

El aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos.

- ▶ No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la función de limpieza.
- ▶ Introducir solo accesorios esmaltados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.

- ▶ No abrir nunca la puerta del aparato.
- ▶ Dejar que el aparato se enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

⚠ El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.

- ▶ No tocar nunca la puerta del aparato.
- ▶ Dejar que el aparato se enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!

La función de limpieza calienta el compartimento de cocción a una temperatura muy alta, de forma que los restos de comida de asados, asados al grill y horneado se queman. En este proceso se liberan vapores que pueden irritar las mucosas.

- ▶ Ventilar bien la cocina cuando la función de limpieza esté en curso.
- ▶ No permanecer en la habitación durante mucho tiempo.
- ▶ Mantenga a los niños y a los animales alejados.

En la pirólisis, el aparato se calienta a hasta 485 °C. Los restos de asados, asados al grill y horneados se queman. Después, solo hay que limpiar las cenizas del compartimento de cocción.

La duración total de la pirólisis consta del tiempo de limpieza y el tiempo de enfriamiento. La pirólisis dura unas 3 horas. El tiempo de enfriamiento dura aprox. 1 hora. En caso necesario, es posible aplazar el momento de desconexión de la pirólisis (p. ej., si se desea dejar la limpieza catalítica funcionando durante la noche).

18.1 Preparación de la pirólisis

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- ▶ Antes de iniciar la función de limpieza, eliminar la suciedad gruesa del interior del aparato y de los accesorios.

1. Limpiar el compartimento de cocción con un paño húmedo.
2. Limpiar la junta de la puerta y el interior de la puerta.
3. Eliminar por completo todos los restos de productos de limpieza.
4. Sacar todos los objetos sueltos del compartimento de cocción.
Las parrillas de inserción son aptas para la pirólisis.
→ "Preparación de la limpieza de los accesorios con pirólisis", Página 29
5. Comprobar que la cubierta de la horquilla de deslizamiento de las resistencias adicionales se encuentre en la parte posterior del compartimento de cocción.

18.2 Preparación de la limpieza de los accesorios con pirólisis

GAGGENAU Las bandejas de horno y las bandejas para grill están recubiertas con un esmalte apto para la pirólisis. Limpiar solo GAGGENAU las bandejas de horno y las bandejas para grill con pirólisis.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- ▶ Antes de iniciar la función de limpieza, eliminar la suciedad gruesa del interior del aparato y de los accesorios.

¡ATENCIÓN!

El calor durante la pirólisis puede dañar algunos accesorios.

- ▶ No deben limpiarse con la pirólisis la parrilla, el asador de fundición, la piedra para hornear, la termosonda ni ningún otro accesorio.
- ▶ Solo GAGGENAU limpiar las bandejas de horno y las bandejas para grill con pirólisis.

Notas

- Los casquillos de acero inoxidable de la bandeja para grill pueden cambiar de color con la pirólisis. La decoloración no afecta a su uso.

- Si el compartimento de cocción está muy sucio, limpiar la bandeja de horno o la bandeja para grill por separado.

1. Colocar solo una bandeja de horno o bandeja para grill respectivamente en el nivel de inserción más bajo del horno.
2. Colocar la bandeja de horno o la bandeja para grill hasta el tope.

18.3 Iniciar la pirólisis

1. Sacar todos los objetos sueltos del compartimento de cocción y eliminar la suciedad más gruesa.
2. Retirar todos los posibles restos de limpiador.
3. Girar el mando de funciones hasta la posición S.
✓  se ilumina.
4. Pulsar  para confirmar.
✓ La pantalla muestra el tiempo de desconexión restante hasta que finalice la pirólisis.
5. En caso necesario, posponer el tiempo de desconexión con el mando giratorio.
6. Pulsar  para confirmar.
7. Iniciar con .

La duración total de la pirólisis consta del tiempo de limpieza y el tiempo de enfriamiento. En la pantalla se muestra el tiempo de la sección correspondiente de la pirólisis.

- ✓ Por motivos de seguridad, la puerta del aparato bloquea el compartimento de cocción. Durante la fase de enfriado, el bloqueo de puerta se abre en cuanto la temperatura desciende por debajo de 200 °C.
- ✓ El transcurso del tiempo de limpieza se muestra en la pantalla.
- ✓ 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 compartimento de cocción permanece apagada.
- ✓ Una vez transcurrida la duración de la pirólisis, se emite un tono de aviso.
- ✓ Aparece un mensaje en la pantalla.
- 8. Una vez que el aparato se haya enfriado, limpiar con un paño húmedo los restos de ceniza.
En función del tipo y el grado de suciedad, es posible que queden depósitos blancos sobre las superficies esmaltadas. Estos depósitos son inofensivos. No afectan al funcionamiento ni en la vida útil del aparato.

19 Solucionar pequeñas averías

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

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
→ "Servicio de Asistencia Técnica", Página 57

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.

19.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica. El fusible de la caja de fusibles ha saltado. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles. El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación. Manejo incorrecto. ▶ Desconectar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico y conectarlo de nuevo transcurridos unos 60 segundos.
El aparato no inicia el funcionamiento.	La puerta del aparato no está completamente cerrada. ▶ Cerrar la puerta del aparato.
El aparato no funciona. La pantalla no reacciona. En la pantalla aparece el símbolo del seguro para niños  .	El seguro para niños está activado. ▶ Desactivar el seguro para niños. → <i>Página 16</i>
El aparato se apaga de forma autónoma.	Desconexión de seguridad: no se ha utilizado durante más de 12 horas. 1. Confirmar el mensaje con . 2. Apagar el aparato.
El aparato no calienta, en el panel indicador aparece el símbolo del modo Demo  .	El aparato está en modo Demo. ▶ Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos → <i>Página 24</i>.
En la pantalla se muestra el mensaje de error "Exx".	Se ha producido un error. 1. Si la pantalla muestra un mensaje de error, girar el mando de funciones a 0. ✓ Si la pantalla deja de mostrar el mensaje de error, se trataba de un problema puntual. 2. Si la pantalla sigue mostrando el mensaje de error o lo muestra de forma reiterada, contactar con el Servicio de Atención al Cliente → <i>Página 57</i> e indicar el código de error.

19.2 En caso de corte en el suministro eléctrico

El aparato puede superar un corte del suministro eléctrico de solo unos segundos. El funcionamiento continúa.

Si se produce un corte de suministro durante más tiempo y el aparato ha estado en funcionamiento, aparece un mensaje en la pantalla. Se interrumpe el funcionamiento.

Volver a poner en marcha el aparato después de un corte en el suministro eléctrico

1. Girar el mando de funciones hasta la posición 0.
2. Volver a poner en marcha el aparato como de costumbre.

19.3 Modo Demo

Si aparece el símbolo  en la pantalla, el modo Demo está activado. El aparato no calienta.

Desactivar el modo Demo

1. Para desconectar el aparato brevemente de la red eléctrica, desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles.
2. Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos → *Página 24* antes de que transcurran 3 minutos.

19.4 Cambiar la lámpara del horno

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Al sustituir la bombilla, los contactos del portalámparas tienen tensión eléctrica.

- ▶ Antes de cambiar la lámpara, asegurarse de que el aparato esté apagado para evitar posibles descargas eléctricas.
- ▶ Además, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

Nota: Pueden adquirirse lámparas halógenas de 230 V y 60 W con casquillo G9, resistentes al calor, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar solo estas lámparas. Agarrar las lámparas halógenas nuevas solo con un paño seco y limpio. De este modo, se prolonga su vida útil.

Requisitos

- El aparato está desconectado de la red eléctrica.
- El compartimento de cocción se ha enfriado.
- Se dispone de una nueva lámpara halógena de reemplazo.

1. Para evitar daños, colocar un paño de cocina en el compartimento de cocción.
2. Soltar el tornillo de la cubierta de la lámpara.
✓ La cubierta de la lámpara se abre hacia abajo.
3. Extraer la lámpara halógena.
4. Colocar y presionar firmemente en el enchufe la lámpara halógena.
5. Plegar hacia arriba la tapa de la lámpara y atornillarla.
6. Sacar el paño de cocina del compartimento de cocción.
7. Conectar el aparato a la red eléctrica.

19.5 Cambiar la cubierta de la lámpara

Si la cubierta de la lámpara del compartimento de cocción está dañada, es preciso sustituirla. La cubierta de la lámpara se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica con el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato.

Requisitos

- El aparato está desconectado de la red eléctrica.
 - El compartimento de cocción se ha enfriado.
1. Para evitar daños, colocar un paño de cocina en el compartimento de cocción.
 2. Soltar el tornillo de la cubierta de la lámpara.
✓ La cubierta de la lámpara se abre hacia abajo.
 3. Plegar hacia arriba la nueva tapa de la lámpara y atornillarla.
 4. Sacar el paño de cocina del compartimento de cocción.
 5. Conectar el aparato a la red eléctrica.

20 Eliminación

20.1 Eliminación del aparato usado

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

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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

21 Así funciona

Aquí se indican los ajustes correspondientes, así como los mejores accesorios y recipientes para diferentes alimentos. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

21.1 Indicaciones generales de preparación

Tener en cuenta esta información a la hora de preparar cualquier comida.

- 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 tiempos de cocción indicados son orientativos. La calidad y temperatura de los productos, el peso y el grosor de los alimentos afectan al tiempo de cocción real.
- Comenzar por el dato de tiempo más breve si se tiene poca experiencia con la preparación de un plato. En caso necesario, siempre se podrá seguir cocinando.
- 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 cuatro personas. Si se desea preparar una cantidad mayor, se debe contar con un tiempo de cocción superior.
- 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 centrado en la parrilla. Para grandes asados, se puede usar también la bandeja para grill o la bandeja de cristal de seguridad.
- Para garantizar una circulación de calor óptima, no sobrecargar las parrillas ni las bandejas de horno.
- Para preparar alimentos voluminosos, se pueden retirar las parrillas de inserción laterales.
- Situar la parrilla directamente sobre la base del compartimento de cocción y colocar el alimento o el asado sobre la parrilla. No colocar los alimentos o la fuente para asar directamente sobre la base del compartimento de cocción.
- Abrir brevemente la puerta del compartimento de cocción del aparato precalentado e introducir los alimentos rápidamente.
- Utilizar fuentes para horno, moldes para hornear o recipientes para gratinar siempre con la parrilla.
- 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 cavi-

dad 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 durante la cocción. Así se evita la pérdida de calor.

- Grill de superficie amplia y Grill de superficie amplia + Recirculación de 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. Con él, siempre se selecciona una temperatura más alta de la que se necesita realmente para dorar o tostar la superficie de los alimentos.

21.2 Verduras

Tener en cuenta los ajustes recomendados para preparar 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 bandeja de cristal de seguridad o una bandeja para 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 molde termorresistente para gratinar y colocarlo sobre la parrilla. Si, por el contrario, se usa la bandeja de cristal de seguridad o la bandeja para grill, los alimentos se quemarán o quedarán secos.
- En los productos precocinados o congelados se deben tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Verduras

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Entrantes	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	3	200		30 ¹	Sugerencia de receta: rociar las verduras con vinagre balsámico y salpimentarlas cuando aún estén calientes.
Entrantes	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	3	250		15-20 ¹	Sugerencia de receta: rociar las verduras con vinagre balsámico y salpimentarlas cuando aún estén calientes.

¹ Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Endibias	Molde para gratinar	2	180	✱	25-30	Sugerencia de receta: partirlas por la mitad, condimentarlas, envolverlas con jamón cocido, verter por encima una salsa cremosa o besamel y espolvorear con queso.
Endibias	Molde para gratinar	2	190	✱ ^e	45-50	Sugerencia de receta: partirlas por la mitad, condimentarlas, envolverlas con jamón cocido, verter por encima una salsa cremosa o besamel y espolvorear con queso. Si aparece ✱ ^e , no precalentar ni abrir la puerta del aparato.
Escalivada, verduras al horno al estilo mediterráneo	Molde para gratinar	4	250	~~~~~	15 ¹	Sugerencia de receta: berenjenas, cebollas, tomates, pimiento y aceite. Se puede degustar caliente o frío.
Gratinado de verduras	Molde para gratinar	2	180	✱	40-50	Cocer previamente o escaldar las verduras y los demás ingredientes.
Hamburguesas de verduras, congeladas	Bandeja de horno + papel de hornear	2	220	✱	12-15 ¹	
Brochetas de verduras	Parrilla + bandeja para grill	3	220	~~~~~	24 ¹	Recortar los pinchos de madera o ponerlos en remojo toda la noche, ya que, de lo contrario, se quemarán. Sugerencia de receta: pimiento, cebolla, maíz (precocido), tomates cherry y calabacín.
Trozos de calabaza	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	3	200	✱	20-30 ¹	Sugerencia de receta: condimentar con aceite, ajo, jengibre, comino molido y salpimentar.
Tomates asados	Molde para gratinar	2	120	✱	60	Sugerencia de receta: colocar en el molde tomates cherry o rodajas de tomate, romero y ajo y rociar con un poco de aceite y miel. Si se desea, escalfar previamente los tomates y pelarlos.
Pimientos con relleno vegetario	Molde para gratinar o bien Asador	2	190	---	50	Sugerencia de receta: rellenar con arroz cocido, trigo tierno o lentejas y cebolla, queso, hierbas aromáticas y especias.
Ratatouille	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	3	200	---	30-40 ¹	Sugerencia de receta: espolvorear con queso parmesano para dar el toque final.

¹ Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Espárragos tri-gueros a la parrilla	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	3	220	~~~~~	6-10 ¹	Sugerencia de receta: acompañar con cebolla, aceite y vinagre y salpimentar. Adaptar el tiempo de cocción en función del tamaño.
Tubérculos	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	3	200	✚	30 ¹	Sugerencia de receta: acompañar con zanahorias, apio, nabos, remolacha, aceite y ajo y salpimentar.
Tubérculos	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	3	250	~~~~~	15-20 ¹	Sugerencia de receta: acompañar con zanahorias, apio, nabos, remolacha, aceite y ajo y salpimentar.
Calabacines con relleno vegetariano	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	180	---	40	Sugerencia de receta: rellenar con zanahoria rallada, cebolleta, queso de cabra fresco, ajo, tomillo, sal y pimienta y espolvorear con queso parmesano.

¹ Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

21.3 Guarniciones y platos

Tener en cuenta los ajustes recomendados para preparar platos y guarniciones.

- Las guarniciones de horno más conocidas y que más sacian están hechas con patata, como por ejemplo el gratinado de patatas. Sin embargo, también se pueden preparar excelentes guarniciones en el horno que normalmente se fríen en la sartén, p. ej., delicias de patatas o patatas asadas. 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 entrante 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 tarta flambeada, y los platos a base de huevo cuajado, p. ej., tortilla.
- Para raciones pequeñas (de 2-3 personas), usar un molde termorresistente para gratinar y colocarlo sobre la parrilla. Si, por el contrario, se usa la bandeja de cristal de seguridad o la bandeja para grill, los alimentos se quemarán o quedarán secos.
- En los productos precocinados o congelados se deben tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Guarniciones y platos

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
----------	----------------------	-------	-------------------	-----------------------	---------------------------	---------------

Guarniciones

¹ Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Camembert al horno, empanado, fresco	Bandeja de horno + papel de hornear	2	180	✿	15-20	Hornear hasta que el empanado se abombe.
Camembert al horno, empanado, congelado	Bandeja de horno + papel de hornear	2	180	✿	15-20	Hornear hasta que el empanado se abombe.
Camembert al horno, empanado, congelado	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200	---	15	Hornear hasta que el empanado se abombe.
Patatas asadas	Bandeja para grill	2	180	✿	30-45 ¹	Preparación baja en grasa. Repartir uniformemente sobre la bandeja para grill y mezclar varias veces.
Queso feta	Bandeja pastelería	2	250	☼	12	Sugerencia de receta: colocar en un molde con aceite, tomates, cebollas, ajo y romero y salpimentar.
Cuñas de patata	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200	✿	15 ¹	Sugerencia de receta: cortar las patatas en gajos y condimentar con aceite de oliva, pimentón y sal.
Gratinado de patatas	Molde para gratinar	2	180	✿	35	
Gratinado de patatas	Molde para gratinar	2	190	✿ ^e	55-60	Si aparece ✿ ^e , no precalentar ni abrir la puerta del aparato.
Patatas a la sal	Molde para gratinar	2	200	---	40-60 ¹	Rellenar un molde para gratinar con 1,5 cm de sal marina. Colocar encima patatas pequeñas y untarlas con aceite de oliva.
Delicias de patata	Bandeja pastelería	2	175	✿	20-30 ¹	Engrasar bien la bandeja, presionar la masa de delicias de patata y untar con un poco de aceite. Dar la vuelta una vez.
Delicias de patata	Bandeja pastelería	2	200	---	20-30 ¹	Engrasar bien la bandeja, presionar la masa de delicias de patata y untar con un poco de aceite. Dar la vuelta una vez.
Palitos de queso mozzarella, congelados	Bandeja de horno + papel de hornear	2	180	✿	10	
Queso fresco al horno	Bandeja pastelería	2	180	✿	20	Transcurridos 10 minutos, cortar el queso blando en forma de cruz y levantarlo. El molde no debería ser mucho más grande que el queso para que este no se funda.
Patatas fritas, frescas	Bandeja de horno + papel de hornear	3	200	✿	15-20 ¹	Sugerencia de receta: engrasar ligeramente con aceite y, después de la cocción, condimentar con sal, pimentón o curry en polvo.
Patatas fritas, congeladas	Bandeja de horno + papel de hornear	3	220	✿	14 ¹	Repartir bien las patatas fritas congeladas sobre la bandeja de horno.

¹ Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Queso de cabra envuelto en beicon	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja pasteleira	2	220	✿	8-10	Se recomienda queso de cabra fresco o queso camembert de cabra.
Queso de cabra envuelto en beicon	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja pasteleira	3	220	~~~~~	8-10	Se recomienda queso de cabra fresco o queso camembert de cabra.
Queso de cabra con miel	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja pasteleira	2	200	✿	8	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 de cabra con miel	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja pasteleira	3	200	~~~~~	8	Sugerencia de receta: rociar el queso de cabra fresco o el queso camembert de cabra con miel de lavanda y esparcir por encima piñones.
Platos						
Pizza americana, base gruesa, congelada	Bandeja pasteleira	2	200	----	20-24	Sin precalentar. Si el horno está precalentado, reducir el tiempo de cocción en 4 minutos.
Tortilla campera	Molde para gratinar	2	160	✿	40	Sugerencia de receta: con espárragos verdes y blancos y gravlax de salmón.
Enchiladas, gratinadas	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	200	----	15-20	
Tarta flambeada, fresca	Bandeja pasteleira	2	250	----	8-10	Sugerencia de receta: clásica o con queso de cabra fresco, jamón de Parma, higos y cebolleta.
Tarta flambeada, congelada	Parrilla	2	200	✿	10-12	
Tarta flambeada, congelada	Parrilla	2	230	----	8-10	
Tarta flambeada, precocinada	Bandeja de horno + papel de hornear	2	250	✿	7	
Frittata	Molde para gratinar	2	190	----	45-50	Sugerencia de receta: con espinaacas, cebolla y gambas.
Rollitos de primavera, congelados	Bandeja de horno + papel de hornear	2	225	✿	18-20 ¹	
Macarrones con queso	Molde para gratinar	2	180/220	✿	10-20	Para conseguir una costra de queso, transcurridos 10 minutos, aumentar la temperatura a 220 °C y dejar dorar 10 minutos.
¹ Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.						

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Käsespätzle (pasta alemana artesanal con queso)	Molde para gratinar	2	180/220	✿	30	Extender poco a poco la pasta cocida por capas dentro del molde y espolvorear cada una de las capas con queso. Terminar con una capa de queso y cebolla sofrita, y aumentar la temperatura a 220 °C durante 5 minutos.
Lasaña	Molde para gratinar	2	175	✿	35	Sugerencia de receta: clásica o vegetariana con verduras al grill o mozzarella de búfala.
Lasaña	Molde para gratinar	2	180-190	✿ ^e	55-60	Sugerencia de receta: clásica o vegetariana con verduras al grill o mozzarella de búfala. Si aparece ✿ ^e , no precalentar ni abrir la puerta del aparato.
Minirrollitos de primavera, congelados	Bandeja de horno + papel de hornear	2	225	✿	10 ¹	
Pizza, fresca	Bandeja pastelería	2	230-250	---	10-15	Engrasar ligeramente la bandeja de horno o utilizar papel de hornear.
Pizza, congelada	Parrilla	2	200	✿	11-13	
Pizza, congelada	Parrilla	2	220	---	11-13	
Pizza precocinada	Bandeja de horno + papel de hornear	2	230	✿	6-8	
Pizza precocinada	Bandeja de horno + papel de hornear	2	230	---	6-8	
Quiche	Molde para tartas	2	200	---	20 + 20	Pinchar la base múltiples veces con un tenedor y hornearla previamente 20 min. Repartir la masa sobre la base y seguir horneando otros 20 minutos.
Tortilla	Molde para gratinar	2	160	---	25	Sugerencia de receta: con pimiento, aceitunas, cebolla, jamón serrano y queso manchego.
Pastel de cebolla	Bandeja pastelería	2	200	---	30-40	Pinchar la base múltiples veces con un tenedor.

¹ Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

21.4 Pescado

Tener en cuenta los ajustes recomendados para preparar pescado.

- Por motivos de higiene, asegurarse de que la temperatura interior del pescado sea como mínimo de 62-70 °C tras la cocción. Esta temperatura es el punto de cocción ideal.
- Salar el pescado justo después de la cocción. De esta forma, se mantendrá el aroma natural y el pescado generará menos agua.
- Engrasar ligeramente la parrilla y la bandeja para evitar que el pescado se pegue.
- Para filetes con piel: colocar el pescado con la piel hacia arriba; de esta forma se mantendrá mejor la estructura y el aroma.
- Recortar los pinchos de madera o, antes de pinchar los ingredientes, ponerlos en remojo toda la noche, ya que de lo contrario se quemarán.
- En los productos precocinados o congelados se deben tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Pescado*

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Dorada entera	Parrilla + bandeja para grill	3	200-220	~~~~~	20-25 ¹	Sugerencia de receta: rellenar con limón, ajo y tomillo o con menta en verano. Cortar la piel de la dorada en diagonal.
Dorada entera	Bandeja pastelera	3	190	✱	20-25 ¹	Sugerencia de receta: rellenar con limón, ajo y tomillo o con menta en verano. Cortar la piel de la dorada en diagonal.
Brochetas de pescado	Parrilla + bandeja para grill	3	200	~~~~~	12 ¹	Utilizar tipos de pescado con carne firme, p. ej., abadejo, salmón, gallineta nórdica o bacalao.
Varitas de pescado congeladas	Bandeja de horno + papel de hornear	2	220	✱	15-17 ¹	
Trucha entera	Bandeja pastelera	3	200-220	~~~~~	16 ¹	Sugerencia de receta: rellenar con limón, ajo y perejil.
Brochetas de gambas, frescas	Parrilla + bandeja para grill	3	180	~~~~~	10 ¹	
Brochetas de gambas, congeladas	Parrilla + bandeja para grill	3	180	~~~~~	12 ¹	
Filete de salmón	Parrilla + bandeja para grill	3	250	~~~~~	10-12	Sugerencia de receta: marinar con lima, sal, pimienta y ajo.
Filete de salmón	Bandeja pastelera	2	200	✱	10-12	Sugerencia de receta: marinar con lima, sal, pimienta y ajo.
Filete de atún	Bandeja pastelera	2	200	✱	8-10	Sugerencia de receta: condimentar al estilo asiático con salsa de soja, aceite de sésamo, jengibre, miel, ajo, chile y semillas de cilantro.
Aros de calamar, congelados	Bandeja de horno + papel de hornear	2	220	---	8-12	

¹ Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

21.5 Carne

Tener en cuenta los ajustes recomendados para preparar carne.

- Los tiempos de cocción indicados son orientativos y dependen en gran medida de la temperatura inicial del alimento y de su longitud. Utilizar una termosonda para conseguir un mejor control. En el capítulo Termosonda → *Página 19* se pueden encontrar consejos y temperaturas objetivo óptimas.
- Reposo de la carne: tras la cocción, dejar reposar la carne 5-15 minutos más sobre una parrilla. De esta forma, la carne se «relaja»; se reduce la circulación de los jugos y se pierde una menor cantidad de estos al trincar la carne. Las piezas grandes de carne, p. ej., los asados, pueden reposar dentro del horno. Las piezas pequeñas, p. ej. los filetes, deben reposar fuera del horno envueltos en papel de aluminio.

- Para raciones pequeñas (para 2-3 personas), se recomienda utilizar un molde resistente al calor para evitar que los platos se quemen o se sequen.
- Usar la bandeja para grill o la fuente de asados para asados grandes y para formas de preparación que generen mucha salsa al asarse.
- Dejar que el adobo sea absorbido 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. En caso contrario, se quemarían las especias y las hierbas frescas.
- 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 un recipiente de asado más pequeño y verter más salsa en él. Si la salsa está demasiado aguada, usar un recipiente de asado más grande y verter menos salsa en él.

Carne

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Vacuno						
Asado de vacuno, 1,5 kg	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	180	✱	90-120 ¹	
Rosbif, solomillo de ternera, muy poco hecho, 1 kg	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	230/180	✱	25-35 ²	Sugerencia de receta: combina a la perfección con salsa bearnesa o, servido frío en trozos, con remolacha y patatas asadas.
Rosbif, solomillo de ternera, muy hecho, 1 kg	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	230/180	✱	50-60 ²	Sugerencia de receta: combina a la perfección con salsa bearnesa o, servido frío en trozos, con remolacha y patatas asadas.
Rosbif, solomillo de ternera, al punto, 1 kg	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	230/180	✱	35-45 ²	Sugerencia de receta: combina a la perfección con salsa bearnesa o, servido frío en trozos, con remolacha y patatas asadas.
Filete de lomo, al punto, 500 g	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	200	✱	30	Temperatura interior 65 °C
Filete de lomo, al punto, 500 g	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	200	✱ ^e	45	Temperatura interior 65 °C Si aparece ✱ ^e , no precalentar ni abrir la puerta del aparato.
Cerdo						
Chuletas de Sajonia, 1 kg	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	180/160	✱	50-60 ²	
Asado de cerdo con corteza de tocino crujiente, muy hecho (1,5 kg)	Parrilla + bandeja para grill	2	180/200	🔥	60-70 ³	Cortar la piel a rombos para que quede crujiente. Cocer el asado con corteza de tocino en agua durante 10 minutos antes de ponerlo a cocer a fuego lento.

¹ Primero, sofreír bien la pieza en la sartén sobre la placa de cocción.² Sofreír la carne a fuego fuerte y, transcurridos 15-20 minutos, reducir a la temperatura más baja.³ Cocer la carne a la temperatura más baja; aumentar a la temperatura más alta los últimos 15-20 minutos.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Rollo de carne	Bandeja de cristal de seguridad o bandeja para grill o bien Parrilla + bandeja para grill	2	180/230		65-70 ³	
Rollo de carne	Bandeja de cristal de seguridad o bandeja para grill o bien Parrilla + bandeja para grill	2	180/230		75-80 ³	
Asado de cerdo, muslo, 1 kg	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	230/180		45-50 ²	Cortar la piel a rombos para que quede crujiente.
Asado de cerdo, carrillada, 1,5 kg	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	230/180		85-95 ²	
Asado de cerdo, carrillada, 1,5 kg	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	230/180		70-80 ²	
Filete de cerdo, 250 g	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	180		30	Temperatura interior 70 °C.
Filete de cerdo, 250 g	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	180		40-45	Temperatura interior 70 °C. Si aparece  , no precalentar ni abrir la puerta del aparato.
Filete de cerdo, entero, 400 g	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	230/180		20-25 ²	Sugerencia de receta: adobar con aceite, ajo y perejil.

¹ Primero, sofreír bien la pieza en la sartén sobre la placa de cocción.

² Sofreír la carne a fuego fuerte y, transcurridos 15-20 minutos, reducir a la temperatura más baja.

³ Cocer la carne a la temperatura más baja; aumentar a la temperatura más alta los últimos 15-20 minutos.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Medallones de cerdo	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	210		12-15 ¹	Sugerencia de receta: poco antes de sacar el plato, incorporar a la bandeja de cristal de seguridad o la bandeja para grill un trozo de mantequilla y una ramita de romero, y seguir cocinando todo en el horno.
Codillo de cerdo	Parrilla + bandeja para grill	2	150/200		40-45 ³	Cortar la piel a rombos para que quede crujiente. Cocer el asado con corteza de tocino en agua durante 90 minutos antes de ponerlo a cocer a fuego lento.
Ternera						
Asado de ternera, 1,5 kg	Bandeja de cristal de seguridad, Bandeja para grill o bien Asador	2	180/230	---	50-60 ³	
Pecho de ternera relleno	Bandeja de cristal de seguridad, Bandeja para grill o bien Asador	2	120-130		120	
Pierna de ternera	Bandeja de cristal de seguridad, Bandeja para grill o bien Asador	2	150/180		50-60 ³	
Solomillo de ternera	Bandeja de cristal de seguridad, Bandeja para grill o bien Asador	2	160-170		20	
Carne de caza						
Lomo de conejo	Bandeja de cristal de seguridad, Bandeja para grill o bien Asador	2	180		15-25 ¹	Sugerencia de receta: adobar en ajo, romero, aceite de oliva y vinagre balsámico de calidad.

¹ Primero, sofreír bien la pieza en la sartén sobre la placa de cocción.² Sofreír la carne a fuego fuerte y, transcurridos 15-20 minutos, reducir a la temperatura más baja.³ Cocer la carne a la temperatura más baja; aumentar a la temperatura más alta los últimos 15-20 minutos.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Codillo de cordero	Bandeja de cristal de seguridad, Bandeja para grill o bien Asador	2	180-200	✚	35-45	
Pierna de cordero, al punto	Bandeja de cristal de seguridad, Bandeja para grill o bien Asador	2	180-190	✚	100 ¹	Sugerencia de receta: adobar durante la noche en aceite de oliva, ajo, romero y rodajas de limón.
Pierna de cordero, muy hecha	Bandeja de cristal de seguridad, Bandeja para grill o bien Asador	2	180-190	✚	120 ¹	Sugerencia de receta: adobar durante la noche en aceite de oliva, ajo, romero y rodajas de limón.
Pata de corzo	Bandeja de cristal de seguridad, Bandeja para grill o bien Asador	2	170-180	✚	60-80	
Solomillo de corzo	Bandeja de cristal de seguridad, Bandeja para grill o bien Asador	2	165-175	✚	20	
Solomillo de corzo	Bandeja de cristal de seguridad, Bandeja para grill o bien Asador	2	165-175	---	20-25	
Asado de jabalí	Bandeja de cristal de seguridad, Bandeja para grill o bien Asador	2	170	✚	60-90 ¹	Sugerencia de receta: adobar durante la noche en aceite, ajo, mostaza y hierbas provenzales.
Varios						
Tiras gruesas de beicon ahumado	Bandeja de horno + papel de hornear	3	190	✚	8-12	
Tiras finas de beicon ahumado	Bandeja de horno + papel de hornear	3	180	✚	8-10	Una vez sacadas, dejarlas escurrir sobre papel de cocina.

¹ Primero, sofreír bien la pieza en la sartén sobre la placa de cocción.² Sofreír la carne a fuego fuerte y, transcurridos 15-20 minutos, reducir a la temperatura más baja.³ Cocer la carne a la temperatura más baja; aumentar a la temperatura más alta los últimos 15-20 minutos.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pastel de carne, fresco, 700 g	Parrilla + bandeja para grill	2	160	✱	60	Usar una termosonda, temperatura interior 67 °C.
Albóndigas, 25 g por unidad	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200	✱	25-30	Sugerencia de receta: ideal como base para seguir con la preparación, p. ej., para preparar albóndigas con salsa de tomate, con salsa de carne al estilo sueco («Köttbullar») o con salsa de crema con alcaparras al estilo alemán («Königsberger Klopse»).
Albóndigas, 80 g por unidad	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200	✱	30-35	Cuanto más planas son las albóndigas, más rápido se cuecen. Receta apropiada para cantidades grandes.
Albóndigas sofritas, 25 g por pieza	Bandeja de horno + papel de hornear	2	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.
Albóndigas sofritas, 80 g por pieza	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200	✱	20	Para obtener albóndigas bien doradas pero jugosas, sofreírlas primero en la sartén y después meterlas en el horno.
Pimientos rellenos con carne picada	Molde para gratinar o bien Asador	2	190	---	55-60	Sugerencia de receta: rellenar con carne picada y cocer en salsa de tomate.

¹ Primero, sofreír bien la pieza en la sartén sobre la placa de cocción.

² Sofreír la carne a fuego fuerte y, transcurridos 15-20 minutos, reducir a la temperatura más baja.

³ Cocer la carne a la temperatura más baja; aumentar a la temperatura más alta los últimos 15-20 minutos.

21.6 Aves

Tener en cuenta los ajustes recomendados para preparar aves.

- Los tiempos de cocción indicados son orientativos y dependen en gran medida de la temperatura inicial del alimento. Utilizar una termosonda para conseguir un mejor control. No introducirla en el medio o en una cavidad interior, sino entre el vientre y el muslo. En el capítulo Termosonda → *Página 19* se pueden encontrar más consejos y temperaturas objetivo óptimas.

- Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, 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 la fuente de asados u otro molde resistente al calor para platos que generen mucha salsa al asarse. Lo mismo se aplica a los alimentos que generen mucha grasa, p. ej., asados de ganso.

Aves

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pato, entero, 1,5-2 kg	Parrilla + bandeja para grill o bien Asador	2	160/180	---	75 ¹	Sugerencia de receta: rellenar con naranjas, manzanas o frutas secas.

¹ Cocer la carne a la temperatura más baja; aumentar a la temperatura más alta los últimos 15-20 minutos.

² Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pechuga de pato	Asador o bien Molde para gratinar	2	190		25-35	Hacer cortes a la piel en forma de rombos.
Ganso, entero, 5 kg	Parrilla + bandeja para grill o bien Asador	2	160/190		110-130 ¹	Sugerencia de receta: rellenar con manzanas, cebollas y mejorana y cerrar la pieza de carne.
Ganso, entero, 5 kg	Parrilla + bandeja para grill o bien Asador	2	160/190		110-130 ¹	Sugerencia de receta: rellenar con manzanas, cebollas y mejorana y cerrar la pieza de carne.
Nuggets de pollo, congelados	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200		15 ²	
Pollo, entero, 1 kg, según la norma EN60350-1	Parrilla + bandeja para grill	2	190		70-80	Precalentar.
Pollo, entero, 1 kg, según la norma EN60350-1	Parrilla + bandeja para grill	2	190		70-80	Precalentar.
Pechuga de pollo	Parrilla + bandeja para grill	2	200		20-25	Sugerencia de receta: antes de la cocción, untar con salsa tandoori.
Pechuga de pollo	Parrilla + bandeja para grill	2	200		50	Sugerencia de receta: antes de la cocción, untar con salsa tandoori. Sin precalentar, no abrir la puerta del aparato.
Muslo de pollo	Parrilla + bandeja para grill	3	220		30 ²	Después de darle la vuelta, debe quedar el lado con más piel hacia arriba. Así quedará crujiente. Marinar con aceite, romero, rodajas de lima y ajo.
Muslo de pollo	Parrilla + bandeja para grill	3	220		30 ²	Después de darle la vuelta, debe quedar el lado con más piel hacia arriba. Así quedará crujiente. Marinar con aceite, romero, rodajas de lima y ajo.
Contramuslo de pollo	Parrilla + bandeja para grill	3	220		30 ²	Sugerencia de receta: adobo al estilo asiático con salsa de soja, miel, chile, ajo, jengibre, comino en grano, lima rallada y cilantro.
Contramuslo de pollo	Parrilla + bandeja para grill	3	220		30 ²	Sugerencia de receta: adobo al estilo asiático con salsa de soja, miel, chile, ajo, jengibre, comino en grano, lima rallada y cilantro.
Pavo entero	Parrilla + bandeja para grill o bien Asador	2	160/200		120-180 ¹	

¹ Cocer la carne a la temperatura más baja; aumentar a la temperatura más alta los últimos 15-20 minutos.

² Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pavo entero	Parrilla + bandeja para grill o bien Asador	2	160/200	---	120-180 ¹	
Codorniz, entera, 150 g por pieza	Parrilla + bandeja para grill	3	200	☼	20-25	Untar con aceite y especias, p. ej. pimentón, tomillo, enebro y ajo.
Pechuga de codorniz	Bandeja pastelera	3	220	☼	10-12	Untar con aceite y especias, p. ej. pimentón, tomillo, enebro y ajo.

¹ Cocer la carne a la temperatura más baja; aumentar a la temperatura más alta los últimos 15-20 minutos.

² Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

21.7 Asados al grill y a la parrilla

Tener en cuenta los ajustes recomendados para tostar y asar al grill.

- Asar al grill solo con la puerta del aparato cerrada.
- Para asar al grill, usar la bandeja para grill con parrilla de inserción (según el modelo: accesorio o accesorio especial). Verter aprox. 100 ml de agua en la bandeja para grill; así, se recoge el jugo de la carne y el interior del 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 deberían tener el mismo grosor, al menos 2-3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Asar al grill la carne siempre sin sal. Colocar las piezas para asar al grill directamente sobre la parrilla.
- Si se usan pinchos de madera, se podrían quemar. Para evitarlo, recortar los pinchos lo máximo posible, sumergirlos en agua durante la noche antes de pinchar los ingredientes o usar pinchos de metal.
- Para cantidades pequeñas, usar el tipo de calentamiento "Grill compacto" de bajo consumo de energía. De esta forma, solo se calienta la superficie media del grill. Colocar los alimentos centrados sobre la parrilla.

Asados al grill y a la parrilla

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Gratinar merengue	Molde desarmable	2	220-250	~~~~~	4-5 ¹	Permanecer cerca del aparato para que el merengue no se queme.
Salchicha	Parrilla + bandeja para grill	3	270	~~~~~	10 ²	
Sándwich croque monsieur	Bandeja de horno + papel de hornear	3	190	☼	8-11 ¹	
Picatostes	Bandeja pastelera	2	180	✻	15 ²	Sugerencia de receta: mezclar pan blanco recién horneado con aceite de oliva, ajo y unas agujas de romero. No emplear demasiado aceite; repartir primero el aceite por encima ligeramente para que los dados de pan no se empapen por completo. Mezclar varias veces.
Queso halloumi, queso al grill	Parrilla + bandeja para grill	3	250	☼	5-8	El halloumi es un queso en lonchas semiduro usado en la cocina turca y griega. Es perfecto para asar al grill.

¹ Gratinar hasta conseguir el grado de tueste deseado.

² Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Salchicha picante africana (merguez)	Parrilla + bandeja para grill	3	250		12 ²	
Ciruelas secas envueltas en beicon	Bandeja de horno + papel de hornear	3	200		8-10	Combina a la perfección también con dátiles o albaricoques.
Pollo satay	Parrilla + bandeja para grill	3	250		10-14 ²	Servir con salsa de cacahuete.
Pincho de carne	Parrilla + bandeja para grill	3	190		16 ²	
Panceta de cerdo, en rodajas	Parrilla + bandeja para grill	2	230		18-20 ²	
Panceta de cerdo, en rodajas	Parrilla + bandeja para grill	2	230		18-20 ²	
Costillar, crudo	Parrilla + bandeja para grill	3	220		40 ²	Sugerencia de receta: preparar una salsa con aceite, mostaza, vinagre balsámico, miel, ajo, salsa Worcester, pulpa de tomate y tabasco.
Costillar, crudo	Parrilla + bandeja para grill	3	220		30 ²	Sugerencia de receta: preparar una salsa con aceite, mostaza, vinagre balsámico, miel, ajo, salsa Worcester, pulpa de tomate y tabasco.
Costillar, precocinado	Parrilla + bandeja para grill	3	200-220		24 ²	
Costillar, precocinado	Parrilla + bandeja para grill	3	200-220		24 ²	
Tosta Hawái	Bandeja de horno + papel de hornear	3	190		8-10 ¹	
Tostar pan de molde	Parrilla	3	200		2:30-3	Precalentar 5 minutos como máximo. Permanecer cerca del aparato para que la tostada no se queme. Asar al grill solo con la puerta del aparato cerrada.

¹ Gratinar hasta conseguir el grado de tueste deseado.

² Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

21.8 Repostería

Tener en cuenta los ajustes recomendados para preparar repostería.

- Recomendamos emplear moldes de horno metálicos oscuros, ya que absorben mejor el calor. Colocar el molde de horno en el centro sobre la parrilla.
- Cuando se cocinen pasteles en bandeja sin papel de hornear, engrasarla ligeramente.
- Las pequeñas especialidades de repostería, p. ej. buñuelos de viento, pastas o pasteles de hojaldre rellenos, pueden hornearse también en dos niveles, 1+3.
- Si se hornea en varios niveles, resulta normal que las bandejas no estén listas al mismo tiempo. Dejar que la bandeja inferior se hornee un poco más o introducir la próxima vez antes en el aparato.
- Antes de partir, dejar enfriar el pastel sobre una rejilla.

- Si el producto horneado queda demasiado oscuro por debajo, colocarlo en un nivel superior y seleccionar una temperatura más baja.
Si el producto horneado queda demasiado oscuro por encima, colocarlo en un nivel inferior, seleccionar una temperatura más baja y prolongar ligeramente el tiempo de horneado.
- Si el pastel está demasiado seco, aumentar ligeramente la temperatura. Si el pastel queda pastoso por dentro, disminuir la temperatura.
Los tiempos de horneado no se reducen aumentando la temperatura; es preferible seleccionar una temperatura más baja.
- Si el pastel se desmorona, utilizar menos líquido o disminuir la temperatura en 10 °C. No abrir la puerta del horno antes de tiempo.
- Si el pastel solo sube por la parte central, engrasar los bordes del molde.

- Si las pastas no se despegan de la bandeja, volver a introducir la bandeja brevemente en el horno y despegarlas mientras aún están calientes.
- Si al desmoldar el pastel este no se despega del molde, separar con cuidado el pastel por los bordes con ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el

pastel y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo. La próxima vez, engrasar bien el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.

- En los productos precocinados o congelados se deben tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Repostería

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pasteles						
Tarta de manzana, EN60350-1	Molde desarmable Ø 20 cm	2	160	✱	90-105 ¹	Precalentar.
Tarta de manzana, EN60350-1	Molde desarmable Ø 20 cm	1	160	---	90-100 ¹	Precalentar.
Base de bizcocho	Molde desarmable	2	150	✱	40-45	Engrasar ligeramente la bandeja de horno.
Brazo de gitano	Bandeja de horno + papel de hornear	2	190	✱	6	Cuando aún esté caliente, volcarlo sobre un papel de hornear cubierto con azúcar y después enrollarlo.
Strudel de hojaldre	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200	✱	20-25	Sugerencia de receta: rellenar con pudín y cerezas o con manzanas.
Pasteles en bandeja	Bandeja pastelera	2	165-170	✱	20-30	Engrasar ligeramente la bandeja de horno.
Pasteles en bandeja	Bandeja pastelera	2	165-170	---	40-50	Engrasar ligeramente la bandeja de horno.
Pastel alto en molde concéntrico	Molde concéntrico	1	165	✱	30	Sugerencia de receta: pastel alto clásico o con beicon y nueces.
Pastel alto en molde concéntrico	Molde concéntrico	1	170	✱ ^e	55	Sugerencia de receta: pastel alto clásico o con beicon y nueces. Si aparece ✱ ^e , no precalentar ni abrir la puerta del aparato.
Pastel plano de levadura	Bandeja pastelera	2	165	✱	30-35	Sugerencia de receta: cubrir con ciruelas, higos o con cebolla y beicon.
Pastel plano de levadura	Bandeja pastelera	2	165	---	30-35	Sugerencia de receta: cubrir con ciruelas, higos o con cebolla y beicon.
Tarta de queso	Molde desarmable	1	160-165	✱	70-75	
Tarta de queso	Molde desarmable	1	160-165	---	70-75	
Tarta de queso	Molde desarmable	1	160-165	✱	85-90	
Tarta de queso	Molde desarmable	1	160-165	---	80-90	
Tarta de queso	Molde desarmable	1	160-165	✱	40-45	Pastel de queso bajo con la mitad de masa de requesón.

¹ Desactivar la función de calentamiento rápido en los ajustes básicos.

→ "Ajustes básicos", Página 24

² Precalentar el aparato a la temperatura indicada. Reducir a la segunda indicación de temperatura al introducir el alimento.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pastel en molde rectangular	Molde rectangular	2	160-170		60-65	Para conseguir un dorado uniforme, colocarlo en el interior del horno a lo largo.
Pastel en molde rectangular	Molde rectangular	2	160-170		55-60	Para conseguir un dorado uniforme, colocarlo en el interior del horno a lo largo.
Pastel de fruta con base de pastaflora	Molde para tartas	2	165		40-50	Sugerencia de receta: cubrir con fresas o con albaricoques y mazapán.
Pastel de fruta con base de pastaflora	Molde para tartas	2	170		40-50	Sugerencia de receta: cubrir con fresas o con albaricoques y mazapán.
Pastel de fruta con base de pastaflora	Molde para tartas	2	165		45-55	Sugerencia de receta: cubrir con fresas o con albaricoques y mazapán.
Pastel de masa batida	Molde desarmable	2	160-170		50-60	
Pastel de masa batida	Molde desarmable	2	160-170		50-60	
Tarta	Molde para tartas	2	190		30-40	Pastel francés con base de masa quebrada, p. ej., tarta de manzana, tarta Tatin, tarta de chocolate o tarta de limón.
Tarta	Molde para tartas	2	190		30-40	Pastel francés con base de masa quebrada, p. ej., tarta de manzana, tarta Tatin, tarta de chocolate o tarta de limón.
Tarta	Molde para tartas	2	190		40-45	Pastel francés con base de masa quebrada, p. ej., tarta de manzana, tarta Tatin, tarta de chocolate o tarta de limón.
Base de bizcocho para tarta, según la norma EN60350-1	Molde desarmable Ø 26 cm	2	160		22-30 ¹	Precalentar.
Base de bizcocho para tarta, según la norma EN60350-1	Molde desarmable Ø 26 cm	2	160		20-30 ¹	Precalentar.
Repostería pequeña						
Pastas de hojaldre	Bandeja de horno + papel de hornear	3	200		15	Sugerencia de receta: con sésamo, amapola y glaseado.
Hojaldre pequeño	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200		15-20	
Palitos de hojaldre	Bandeja de horno + papel de hornear	3	200		15	Sugerencia de receta: con queso, jamón y nueces.
Pasteles de hojaldre rellenos	Bandeja de horno + papel de hornear	3	200		15	Sugerencia de receta: rellenar con jamón y queso o con manzanas y pasas.

¹ Desactivar la función de calentamiento rápido en los ajustes básicos.
→ "Ajustes básicos", Página 24

² Precalentar el aparato a la temperatura indicada. Reducir a la segunda indicación de temperatura al introducir el alimento.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pastitas de hojaldre	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200	✱	15-20	Sugerencia de receta: con pudín y frutas.
Brownies	Bandeja de horno + papel de hornear	2	120	✱	60	Cortar en cuadrados después de hornear. Gracias a la temperatura reducida, la consistencia interior permanece ligeramente líquida.
Brownies	Bandeja de horno + papel de hornear	2	180	✱ ^e	40-45	Si aparece ✱ ^e , no precalentar ni abrir la puerta del aparato.
Galletas, 20 g por unidad	Bandeja de horno + papel de hornear	2	175	✱	12-14	Con chocolate, pasas, nueces o limón.
Grissini	Bandeja de horno + papel de hornear	2	160	✱	30	Espolvorear por encima con sal, romero, curry, sésamo o comino.
Pastas de masa de barquillo	Bandeja de horno + papel de hornear	2	140	✱	8-10	Darles forma antes de que se enfríen, p. ej., de cucuruchos o barquillos para postre.
Magdalenas	Bandeja para magdalenas, moldes de papel	2	160	✱	25-30	Con chocolate, nueces o limón.
Magdalenas	Bandeja para magdalenas, moldes de papel	2	160	---	25-30	Con chocolate, nueces o limón.
Galletas, pastas de té	Bandeja pastelera	2	160-170	✱	15	
Galletas, pastas de té	Bandeja pastelera	2	160-170	---	18	
Pastelitos, según la norma EN 60350-1	Bandeja pastelera	2	150	✱	25-30 ¹	Precalentar.
Pastelitos, según la norma EN 60350-1	Bandeja de horno + bandeja de cristal de seguridad	3 y 1	150	✱	28-32 ¹	Precalentar. Uso en 2 niveles.
Pastelitos, según la norma EN 60350-1	Bandeja pastelera	3	160	---	20-25 ¹	Precalentar.
Pastas de té, según la norma EN 60350-1	Bandeja pastelera	2	140	✱	35-40 ¹	Precalentar.
Pastas de té, según la norma EN 60350-1	Bandeja de horno + bandeja de cristal de seguridad	3 y 1	140	✱	35-40 ¹	Precalentar. Uso en 2 niveles.
Pastas de té, según la norma EN 60350-1	Bandeja pastelera	2	140	---	26-30 ¹	Precalentar.

¹ Desactivar la función de calentamiento rápido en los ajustes básicos.

→ "Ajustes básicos", Página 24

² Precalentar el aparato a la temperatura indicada. Reducir a la segunda indicación de temperatura al introducir el alimento.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Buñuelos de viento, eclairs	Bandeja de horno + papel de hornear	2	180		35	Sugerencia de receta: rellenar con crema de vainilla, mousse de chocolate, nata de frutas o nata de moca.
Buñuelos de viento, eclairs	Bandeja de horno + papel de hornear	2	180	---	40	Sugerencia de receta: rellenar con crema de vainilla, mousse de chocolate, nata de frutas o nata de moca.
Buñuelos de viento, eclairs	Bandeja de horno + papel de hornear	2	180		35	Sugerencia de receta: rellenar con crema de vainilla, mousse de chocolate, nata de frutas o nata de moca.
Pan, panecillos						
Baguette precocinada	Bandeja de horno + papel de hornear	2	220	---	10-12	
Strudel de hojaldre	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200		20-25	Sugerencia de receta: rellenar con queso de oveja y queso feta.
Pan en molde rectangular	Molde rectangular	2	175	---	40-45	
Panecillos, frescos, 50 g por unidad	Bandeja de horno + papel de hornear	2	250/200	---	15-20 ²	
Panecillos, congelados	Bandeja de horno + papel de hornear	2	180		10-12	
Panecillos, congelados	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200	---	10-12	
Panecillos precocinados	Bandeja de horno + papel de hornear	2	210	---	8-10	
Panecillos precocinados	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200		8-10	
Chapata precocinada	Bandeja de horno + papel de hornear	2	190	---	12-14	
Chapata precocinada	Bandeja de horno + papel de hornear	2	180		12-14	
Cruasanes, congelados	Bandeja de horno + papel de hornear	2	170	---	15-25	
Torta de pan	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200		15-20	El tiempo de cocción depende del tamaño y del grosor de la torta.
Torta de pan	Bandeja de horno + papel de hornear	2	210	---	15-20	El tiempo de cocción depende del tamaño y del grosor de la torta.

¹ Desactivar la función de calentamiento rápido en los ajustes básicos.

→ "Ajustes básicos", Página 24

² Precalentar el aparato a la temperatura indicada. Reducir a la segunda indicación de temperatura al introducir el alimento.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Foccacia	Bandeja de horno + papel de hornear	2	210	---	15-20	Cubrir con ingredientes variados, p. ej., con hierbas, sal marina, aceitunas, anchoas, cebolla, jamón, tomates o queso.
Trenza de levadura	Bandeja de horno + papel de hornear	2	165	✱	20	
Trenza de levadura	Bandeja de horno + papel de hornear	2	170	✱ ^e	30-35	Si aparece ✱ ^e , no precalentar ni abrir la puerta del aparato.
Baguette de ajo, baguette de hierbas aromáticas	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200	---	8-10	
Bollería salada congelada	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200	✱	10-12	
Pan mixto	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200/170	✱	40-50 ²	
Pan mixto	Bandeja de horno + papel de hornear	2	200/170	---	40-50 ²	
Pan de aceitunas y tomates	Bandeja pastelera	2	200/170	---	40-50 ²	
Pan de masa fermentada	Bandeja pastelera	2	200/180	---	50-60 ²	

¹ Desactivar la función de calentamiento rápido en los ajustes básicos.

→ "Ajustes básicos", Página 24

² Precalentar el aparato a la temperatura indicada. Reducir a la segunda indicación de temperatura al introducir el alimento.

21.9 Fermentar (dejar levar)

El aparato ofrece el ambiente idóneo para dejar reposar la masa y el pan congelado sin secarse.

- Colocar el cuenco con la masa sobre la parrilla. Utilizar para este propósito la función «Fermentar» .
- Para grandes cantidades, p. ej. pan, programar a 38-40 °C. De esta forma, la masa leva uniformemente desde el centro hasta los bordes.

- Para masas pequeñas, p. ej. caracolas o panecillos, se puede programar a 40-45 °C.
- El tiempo de cocción indicado es orientativo. Dejar levar la masa hasta que se haya duplicado su volumen.
- Si la masa no leva es porque se no se ha usado suficiente levadura o no se ha amasado lo suficiente.

Fermentar

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Masa	Fuente	2	38-45		25-45	p. ej., masa de levadura, fermento para hornear, masa madre, bollos al vapor.

21.10 Postres

Tener en cuenta los ajustes recomendados para preparar postres.

- Los postres cocinados en el horno son muy sencillos de preparar; solo hace falta meterlos en el horno. Esta forma de preparación es ideal para cantidades grandes, por ejemplo, cuando se tienen invitados.

- Los postres cocinados en el horno suelen degustarse calientes y resultan idóneos para las épocas más frías del año.

Postres

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Crumble de manzana	Molde para gratinar	2	200	✱	35-40	Las bayas y las ciruelas amarillas también combinan a la perfección con el crujiente de manzana y migas de galleta.
Manzana asada	Molde para gratinar	2	190-200	✱	20-30	Recomendación: usar manzanas para cocinar, p. ej., Boskop. Esta variedad está especialmente indicada para cocinar y hornear. Variante para el verano: rellenar con queso ricotta, limón, miel, cardamomo, vainilla y piñones.
Clafoutis	Molde para gratinar	2	190	✱	30-35	Postre francés: clásico con cerezas, también combina a la perfección con bayas y ciruelas amarillas.
Clafoutis	Molde para gratinar	2	200	✱ ^e	55	Postre francés: clásico con cerezas, también combina a la perfección con bayas y ciruelas amarillas. Si aparece ✱ ^e , no precalentar ni abrir la puerta del aparato.
Compota	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	160-180	✱	30-40	p. ej., albaricoques o bayas variadas. No añadir ningún tipo de líquido, remover varias veces. Refinar con miel, vainilla fresca o canela.
Compota	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	200	---	30-40	p. ej., albaricoques o bayas variadas. No añadir ningún tipo de líquido, remover varias veces. Refinar con miel, vainilla fresca o canela.
Merengue	Bandeja de horno + papel de hornear	2	100	✱	150	Dividir en porciones lo más planas posibles para que la masa se seque bien.
Budín de manzanas, crujiente de cerezas	Molde para gratinar	2	150	✱	50-55	p. ej., con cerezas o albaricoques
Gratinado dulce	Molde para gratinar	2	160-180	✱	30-40	p. ej., sémola, requesón o arroz con leche
Topfenpalatschinken (Crepes rellenos de requesón)	Molde para gratinar	2	180-190	✱	8-10	Especialidad austriaca: crepes gratinados rellenos con requesón y pasas, con nata por encima.

21.11 Descongelar

El aparato permite descongelar alimentos suavemente y, al mismo tiempo, más rápido que en el frigorífico, y de manera más uniforme que en el microondas.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños graves para la salud!

Existe riesgo de salmonela en carnes y aves. Las carnes y las aves pueden transmitir gérmenes.

- ▶ Eliminar el líquido resultante de la descongelación de carnes y pescados. No permitir que el líquido resultante de la descongelación entre en contacto con otros alimentos.
- ▶ Insertar la bandeja para grill o la bandeja de cristal de seguridad por debajo del plato. Desechar el agua que se haya acumulado de la descongelación de la carne y las aves. A continuación, limpiar el frezadero y dejar correr abundante agua. Lavar la bandeja para grill o la bandeja de cristal de seguridad con agua y jabón o en el lavavajillas.
- ▶ Después de la descongelación, poner el horno en funcionamiento durante 15 minutos a 180°C con aire caliente.
- Para ello, utilizar la función «Descongelar» .
- Los tiempos de descongelación indicados son orientativos. El tiempo de descongelación depende del tamaño, el peso y la forma del producto congelado. Congelar los alimentos en porciones individuales o en posición horizontal para reducir el tiempo de descongelación.

- Insertar la parrilla con el alimento congelado en el segundo nivel de inserción (cuando haya 5 niveles de inserción, usar el tercero). Insertar debajo la bandeja para grill o la bandeja de cristal de seguridad para que recoja el líquido resultante de la descongelación.
- Retirar el envoltorio de los alimentos antes de descongelar.
- Descongelar solo la cantidad que se vaya a consumir en ese momento.
- Tener en cuenta que los alimentos descongelados se vuelven perecederos y se estropean antes que los productos frescos. Utilizar los alimentos descongelados inmediatamente y cocerlos por completo.
- Una vez transcurrido la mitad del tiempo de descongelación, voltear la carne o el pescado y separar los trozos de alimentos que se desea descongelar, como bayas o trozos de carne. No se debe descongelar completamente el pescado. Si la superficie está lo suficientemente blanda para absorber las especias, ya está lo suficientemente descongelado.
- El horno no es adecuado para descongelar un pollo entero o piezas de asado, ya que el tiempo de descongelación es muy elevado. Ese tipo de alimentos se descongelan mucho más rápido en el horno de cocción al vapor o en el horno de convección con función vapor.

Descongelar

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Frutas del bosque, 500 g	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	50-55		25-30	
Filete de pescado, 150 g/unidad	Parrilla	2	45-50		45-50	
Gambas	Parrilla	2	45-50		20-25	
Verduras, 500 g	Bandeja de cristal de seguridad o bien Bandeja para grill	2	50-55		30-50	El tiempo de descongelación varía según el tamaño de las porciones. Las verduras pequeñas, como p. ej., los guisantes y las judías, se descongelan más rápido que los bloques de espinacas o los floretes de coliflor.
Muslo de pollo, 200 g por unidad	Parrilla	2	50-55		45-50	

21.12 Conservar

Conservar la fruta y verdura en tarros de conserva.

- El aparato permite confitar fruta y verdura con muy poco esfuerzo.
- Cocinar los alimentos justo después de comprarlos o recolectarlos. Un almacenamiento prolongado reduce el contenido de vitaminas y conduce rápidamente a la fermentación.

- Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado.
- El aparato no es indicado para conservar carne.
- Comprobar y limpiar con cuidado los tarros de conserva, los aros de goma, las pinzas y los resortes.

- Colocar los tarros de conserva en un recipiente con agua resistente al calor. No se deben mover y el contenido de los tarros debe estar sumergido en agua $\frac{3}{4}$ partes como mínimo.
- Abrir la puerta del aparato 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. Consumir pronto los tarros ya abiertos y conservarlos en el refrigerador.

Conservar

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Fruta	Parrilla	1	150-160	---	35-40	Verter en tarros de conserva cerrados.
Verduras	Parrilla	1	190-200	---	60-120	Verter en tarros de conserva cerrados.

21.13 Esterilización

Tener en cuenta la recomendación de ajustes para esterilizar.

- Antes de poner en conserva los alimentos, los tarros deben esterilizarse en el horno para prevenir el deterioro. Solo de esa forma, las conservas podrán almacenarse durante largos periodos de tiempo y fuera del refrigerador.
- Esterilizar los tarros vacíos a 100 °C con aire caliente al menos durante 20 minutos. La tapa y las gomas de conserva de los tarros se pueden esterilizar al mismo tiempo en agua hirviendo para que el calor seco del horno no las seque.

Esterilización

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Esterilización	Parrilla	2	100	✱	20-25	Tarros de conserva, biberones

21.14 Deshidratar

Deshidratar frutas, verduras o hierbas aromáticas.

- La deshidratación es un método de conservación mediante el cual se elimina hasta un 50 % del agua del alimento por medio de la introducción de 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 consume menos energía con el alimento cortado en láminas.
- Colocar el alimento preparado sobre una parrilla o bandeja cubierta con papel de hornear. Dar la vuelta de vez en cuando al alimento durante el proceso de deshidratación.
- El tiempo depende del grosor del alimento y de la cantidad de humedad que este contenga por naturaleza; así, por ejemplo, los tomates tardan más en deshidratarse que las setas.
- Si se desea deshidratar en 2 niveles al mismo tiempo, usar los niveles 1 y 3 (o 2 y 4).

Deshidratar

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Manzanas, en rodajas	Parrilla + papel de hornear	2	70	✱	5-8	
Hierbas aromáticas	Parrilla + papel de hornear	2	50-60	✱	1½-2	p. ej., cebollino, perejil, salvia

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Champiñones, en láminas	Parrilla + papel de hornear	2	50-60	✱	3-4	
Tomates, en cuartos	Parrilla + papel de hornear	2	60-70	✱	7-8	Quitar las semillas a los tomates, en caso contrario aumenta el tiempo de secado.

21.15 Piedra para hornear

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.

- Se requiere la piedra para hornear (accesorio especial) y la resistencia.
- En función 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 de forma consecutiva. De esta forma, es posible que el tiempo de cocción aumente 1-3 minutos por cada pizza.

- Para cocer pan, recomendamos usar una termosonda. Transcurridos 10-15 minutos de cocción, introducir la termosonda 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.

Piedra para hornear

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Panecillos, frescos, 50 g por unidad	Piedra para hornear	1	250/200	☞	15-20 ¹	
Torta de pan	Piedra para hornear	1	210	☞	15	El tiempo de cocción depende del tamaño y del grosor de la torta.
Tarta flambeada, fresca	Piedra para hornear	1	300	☞	3-4	Sugerencia de receta: clásica o con queso de cabra fresco, jamón de Parma, higos y cebolleta.
Tarta flambeada, congelada	Piedra para hornear	1	250	☞	4-5	
Foccacia	Piedra para hornear	1	210	☞	15	Cubrir con ingredientes variados, p. ej., con hierbas, sal marina, aceitunas, anchoas, cebolla, jamón, tomates o queso.
Pan mixto	Piedra para hornear	1	175	☞	45	
Pan de aceitunas y tomates	Piedra para hornear	1	175	☞	45	
Pizza, fresca	Piedra para hornear	1	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	230	☞	8-10	El tiempo de cocción varía según el grosor de la masa. Respetar las indicaciones del fabricante.
Pan de masa fermentada	Piedra para hornear	1	250/200	☞	50-60 ¹	

¹ Precalentar el aparato a la temperatura indicada. Reducir a la segunda indicación de temperatura al introducir el alimento.

21.16 Asador

En la fuente de asado también se pueden estofar sin problemas piezas de carne voluminosas y grandes cantidades.

- Se necesita el asador (accesorio especial), el sistema extraíble y la resistencia.
- 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 plato se acaba en el horno.
- Gracias al revestimiento antiadherente, se puede asar con muy poca grasa.

- 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.
- 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 de la fuente de asados.

Consejo: Consejo: no añadir la grasa en la fuente de asados, sino aceitar la carne. De este modo, se garantiza una transmisión directa del calor.

Asador

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Tortilla campera	Asador	1	175		Sofreír + 10-15	Sofreír todos los ingredientes, excepto los huevos, en la fuente de asados; a continuación, verter la mezcla de los huevos por encima y seguir cocinando hasta que la tortilla campera tenga una consistencia firme.
Chili con carne	Asador	1	220/130		Sofreír + 60-90 ¹	
Gulasch de ternera	Asador	1	220/130-140		Sofreír + 60-120 ¹	Sofreír la cebolla y la carne usando adicionalmente la función de asado. Añadir líquido y bajar la temperatura. En función del tipo de carne, cocinar a fuego lento durante 60-120 minutos.
Pechuga de pollo	Asador	1	200		Sofreír + 15-20	Antes de introducir el alimento, calentar la fuente de asados adicionalmente en la función de asado. A continuación, introducir la termosonda.
Ossobuco	Asador	1	220/140		Sofreír + 60-90 ¹	Sofreír la carne y las verduras usando adicionalmente la función de asado. Añadir el líquido y reducir la temperatura; seguir cocinando con la tapa puesta durante 60-90 minutos. Dar la vuelta una vez a las rodajas de carne.
Pimientos con relleno vegetal	Asador	1	200		30	Sugerencia de receta: rellenar con arroz cocido, trigo tierno o lentejas y cebolla, queso, hierbas aromáticas y especias.
Ragú de ciervo	Asador	1	220/130-140		Sofreír + 60-100 ¹	Sofreír la carne y el resto de ingredientes usando adicionalmente la función de asado. Añadir el caldo y reducir la temperatura; en función del tipo de carne y el tamaño de los trozos de carne, cocer durante 60-100 minutos.

¹ Sofreír a fuego fuerte y reducir a una temperatura más baja para seguir cocinando.

Alimento	Accesorio/recipiente	Nivel	Temperatura en °C	Modo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Rollitos de carne	Asador	1	220/120	☐	Sofreír + 60-90 ¹	Sofreír los rollitos de carne por tandas usando adicionalmente la función de asado.
Carne de ternera hervida	Asador	1	220/130	☐	Sofreír + 210-240 ¹	Soasar la cebolla partida por la mitad, incorporar las verduras, rehogarlas brevemente y añadir el caldo. Dejar cocer el caldo, condimentar e incorporar la tapilla de ternera. La carne debe quedar completamente cubierta por el caldo. Colocar la tapa del asador y seguir cocinando a 130 °C.
Tortilla	Asador	1	175	☐	Sofreír + 10-15	Sofreír todos los ingredientes, excepto los huevos, en la fuente de asados; a continuación, verter la mezcla de los huevos por encima y seguir cocinando hasta que la tortilla tenga una consistencia firme.

¹ Sofreír a fuego fuerte y reducir a una temperatura más baja para seguir cocinando.

21.17 Consejos para preparar alimentos reduciendo la producción de acrilamida

Observaciones generales

- Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible.
- Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros.
- Utilizar alimentos grandes y voluminosos. Durante la preparación se genera una menor cantidad de acrilamidas.

Productos de panadería

- Seleccionar una temperatura máxima de 180 °C con la función de aire caliente.

Galletas

- Pintar las galletas con huevo o yema de huevo. Así se reduce la formación de acrilamidas.
- Distribuir las galletas uniformemente por la bandeja.

Patatas fritas al horno

- Distribuir una capa de patatas fritas de manera uniforme sobre la bandeja.
- Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que se sequen.

22 Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

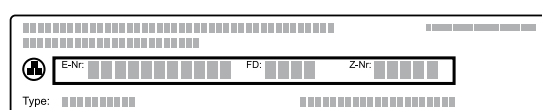
Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

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

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

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

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.



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

23 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad Home Connect cumple con los requisitos básicos y el resto de disposiciones vigentes de la Directiva 2014/53/EU.

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



Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): 100 mW máx.
Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 50 mW

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

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

24 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



24.1 Indicaciones de montaje generales

Tener en cuenta estas indicaciones antes de comenzar con la instalación del aparato.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Es peligroso utilizar cables de conexión de red prolongados y adaptadores no autorizados.

- ▶ No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.
- ▶ Utilizar solo adaptadores y cables de conexión de red autorizados por el fabricante.
- ▶ Si el cable de conexión de red es demasiado corto y no hay disponible ningún cable de mayor longitud, ponerse en contacto con un técnico electricista para adaptar la instalación doméstica.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

El aparato es pesado.

- ▶ Para mover el aparato se necesitan 2 personas.
- ▶ Utilizar únicamente los medios auxiliares apropiados.

Durante el montaje, pueden quedar accesibles componentes con bordes afilados.

- ▶ Usar guantes de protección.
- Lea atentamente estas instrucciones.
- Solo un montaje profesional según estas instrucciones garantiza un uso seguro. En caso de daños debido a un montaje erróneo, la responsabilidad será del instalador.
- Desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier tipo de trabajo.
- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
- La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.
- No levantar el aparato por la puerta, el tirador de la puerta o el conducto de aire inferior.

- Tener en cuenta para la instalación las normativas de construcción vigentes y las disposiciones del proveedor de electricidad regional.
- Montar el aparato según el esquema de montaje. Tener en cuenta las distancias mínimas.
- Montaje detrás de las puertas del mueble: debe descartarse el cierre de este tipo de puertas durante el funcionamiento mediante la aplicación de medidas adecuadas. Existe riesgo de sobrecalentamiento si la puerta no permanece abierta durante el funcionamiento o el enfriamiento (funcionamiento del ventilador).
- Antes de poner en marcha el electrodoméstico, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del interior del electrodoméstico.
- Las medidas de las imágenes están en mm.

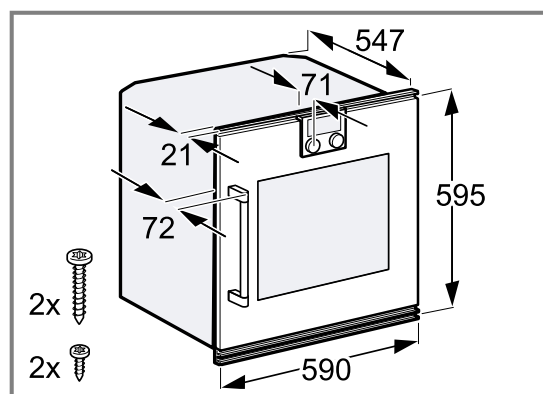
24.2 Indicaciones de planificación

Tener en cuenta las siguientes indicaciones para la planificación antes de instalar el aparato.

- La bisagra de la puerta no es reversible.
- La distancia de la cavidad del mueble hasta la superficie frontal de la puerta es de 21 mm.
- La distancia de la cavidad del mueble hasta el borde exterior del tirador de la puerta es de 72 mm.
- Tener en cuenta el saliente del frontal para abrir los cajones laterales.
- Si se planifica una solución en ángulo, considerar un ángulo de apertura de la puerta de al menos 110°.
- Si el aparato se monta debajo de una placa de cocción, mantener una distancia mínima de 15 mm entre la parte inferior de la placa de cocción y el borde superior de la estructura del horno. Tener en cuenta las indicaciones para la planificación de las placas de cocción, especialmente en lo que respecta a la ventilación, la toma de gas y la conexión eléctrica.

24.3 Medidas del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



24.4 Preparativos del mueble de montaje

Requisito: Los muebles donde se aloje el aparato deben poder resistir una temperatura de hasta 90 °C y los frontales de los muebles adyacentes, de hasta 70 °C.

1. Para la ventilación del aparato, realizar una abertura de ventilación de al menos 20 × 500 mm en el panel intermedio del armario de montaje.
2. Asegurarse de que la toma de corriente esté situada fuera del hueco de encastre.
3. Llevar a cabo los trabajos de recorte en el mueble y después colocar el aparato.
4. Retirar las virutas después de los trabajos de corte. Las virutas pueden afectar negativamente al funcionamiento de los componentes eléctricos.
5. Fijar a la pared los muebles que no estén fijados mediante una escuadra estándar.
6. No montar el aparato demasiado alto, con el fin de que el cliente pueda retirar los accesorios sin dificultad.

24.5 Conexión eléctrica

Para conectar eléctricamente el aparato de forma segura, consultar estas indicaciones.

- Comprobar que la instalación doméstica tenga la protección por fusible adecuada. El voltaje y la frecuencia del aparato deben coincidir con la instalación eléctrica (véase la placa de características).
- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de toma a tierra.
- Se requiere un interruptor de la categoría B o C para la protección por fusible.
- Utilizar un dispositivo de separación omnipolar con una abertura de contacto de 3 mm como mínimo durante la instalación. Este enchufe debe seguir siendo accesible también después del montaje.
- En aparatos sin cable de conexión, conectarlo únicamente conforme al esquema de conexión. En caso necesario, montar los puentes de cobre suministrados.
El aparato puede resultar dañado si no se conecta de forma adecuada.
- El cable de conexión a la red debe corresponder al tipo H05 VV-F o superior.

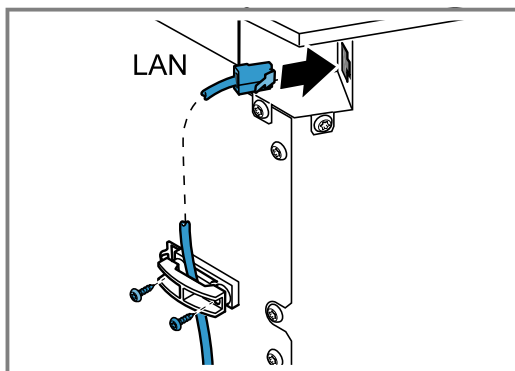
- El conductor verde y amarillo de la conexión de toma a tierra debe ser, por el lado del aparato, 10 mm más largo que el resto de conductores.
- Para una profundidad de montaje de 550 mm, conducir el cable de conexión del canto biselado derecho de la carcasa hacia abajo.

24.6 Conexión LAN a la red doméstica

Este aparato puede conectarse a la red. Es posible conectar el aparato a la red doméstica con un cable LAN. No se ha suministrado un cable LAN.

Establecer la conexión a la red doméstica

1. Antes de montar el aparato, conectar un cable LAN en el conector de la parte posterior del aparato.
2. Asegurar el cable LAN con la brida antitracción.



3. Conectar el cable LAN a una conexión de red.

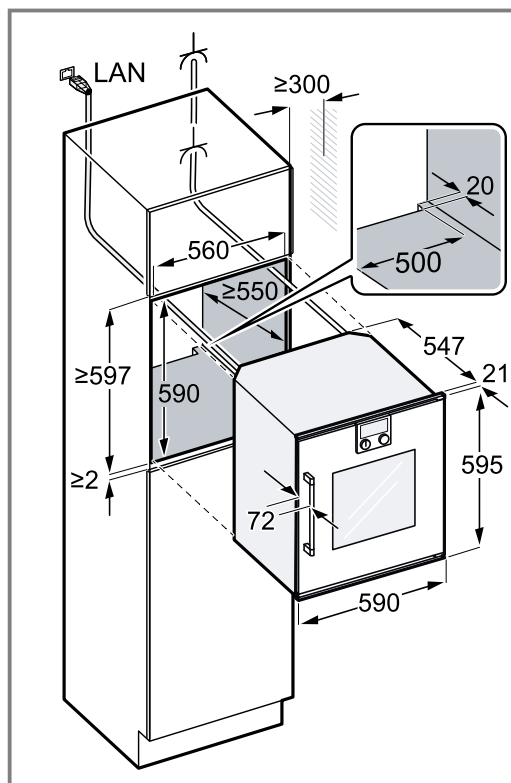
24.7 Montaje del aparato

¡ATENCIÓN!

Los destornilladores con bordes afilados pueden dañar el cuadro de mandos.

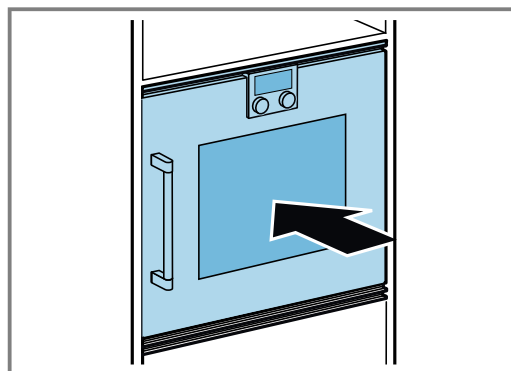
- Utilizar un destornillador adecuado.
- No rayar el cuadro de mandos.

1. Tener en cuenta las distancias en caso de montaje en un armario en alto.



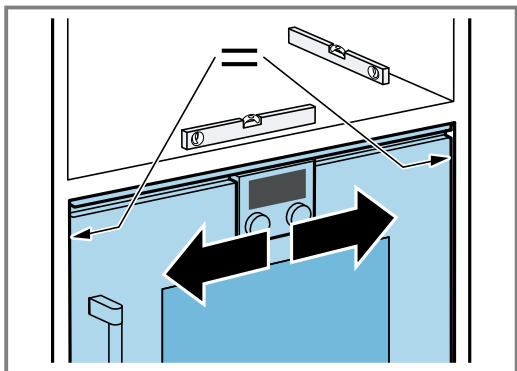
Al instalar dos aparatos contiguos, ambos tiradores embutidos deben apuntar al centro.

2. Si no hay ningún panel intermedio por encima del aparato, asegurar el aparato en el mueble para que no vuelque. Fijar a ambos lados del mueble dos escuadras convencionales a una profundidad de 450 mm y a 5 mm sobre la altura del aparato.
3. Introducir el aparato en el mueble de montaje hasta el tope.
 - No doblar, aprisionar ni pasar por bordes afilados el cable de conexión.

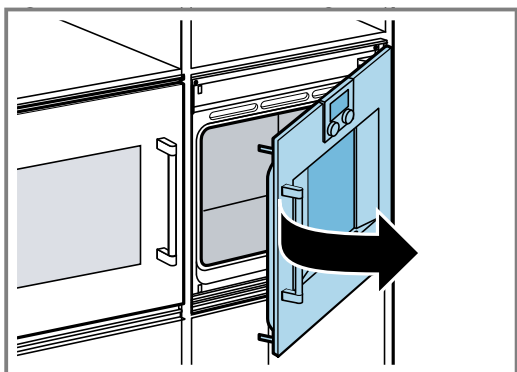


4. Centrar el aparato. Entre el aparato y los frontales de los muebles adyacentes debe dejarse una separación para ventilación de 2 mm.

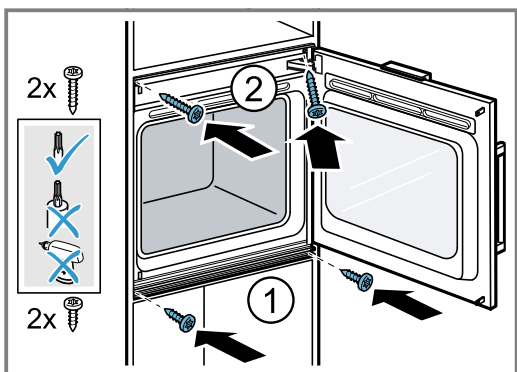
5. Nivelar el aparato en posición exactamente horizontal con un nivelador de agua.



6. Abrir la puerta del aparato.



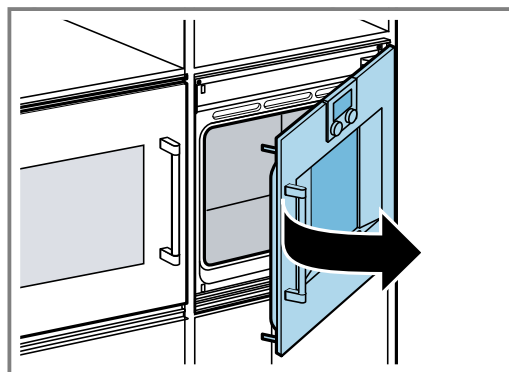
7. Fijar el aparato con los tornillos adjuntos.
- Fijar primero el aparato con los tornillos inferiores en el mueble ①.
 - Atornillar los dos tornillos superiores ②.



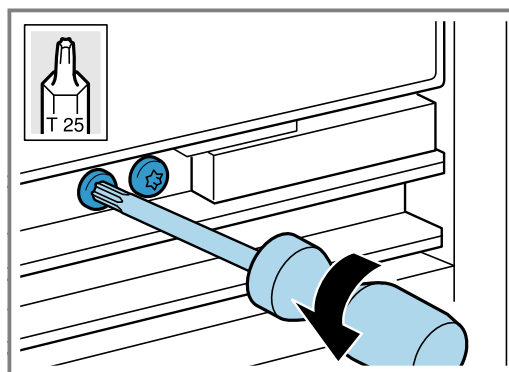
8. Retirar el seguro de transporte de la puerta.

Ajustar la puerta del aparato

1. Abrir la puerta.



2. Aflojar los dos tornillos de la bisagra inferior de la puerta.



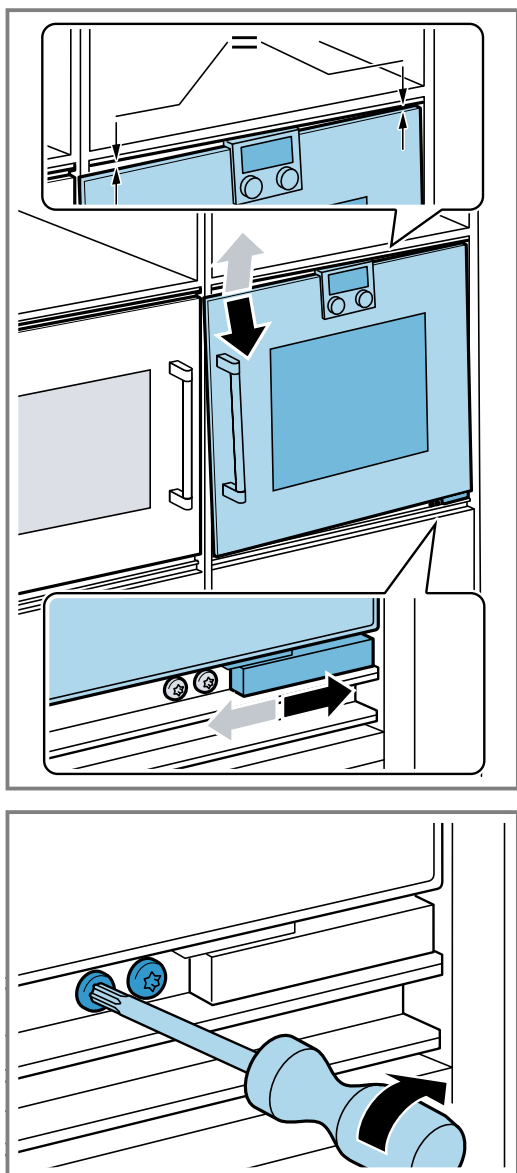
24.8 Ajustar la puerta del aparato

La puerta del aparato ya viene ajustada de fábrica.

Normalmente no es necesario ajustarla.

En caso necesario, realizar la alineación de la puerta del aparato mediante las bisagras para conseguir un ajuste exacto.

3. Ajustar la puerta y apretar los dos tornillos.



1. Combinar solo aparatos adecuados de la misma marca y de la misma serie.
2. Montar primero el cajón calentaplatos.
3. Tener en cuenta las instrucciones de montaje del cajón calentaplatos.
4. Introducir el aparato en el cajón calentaplatos del armario de montaje.

24.11 Desmontar el aparato

1. Desconectar el aparato de la corriente
2. Aflojar los tornillos de ajuste.
3. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo por completo.

24.9 Combinar el aparato con un horno combinado de vapor

Requisito: El horno combinado de vapor está montado.

1. Tener en cuenta las instrucciones de instalación del horno combinado de vapor.
2. Para una profundidad de encastre de 550 mm, colocar el desagüe y el cable de conexión en la zona de la ranura de la carcasa.

24.10 Combinar el aparato con un cajón calentaplatos

¡ATENCIÓN!

Los bordes afilados del aparato pueden dañar el panel frontal del cajón calentaplatos.

- Al introducir el aparato, no dañar el panel frontal del cajón calentaplatos.
- Antes de instalar otro aparato, abrir el cajón calentaplatos, colocar un trapo por encima del panel frontal y cerrar el cajón para proteger el panel de posibles daños.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001836162 es (041127)