

BO 450/451

Horno

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	3
Causas de daños	5
Protección del medio ambiente	5
Evacuación ecológica	5
Consejos para ahorrar energía	5
Familiarizarse con el aparato	6
Horno	6
Pantalla y elementos de mando	7
Símbolos	7
Colores y representación	8
Apertura automática de la puerta	8
Información adicional i y i [®]	8
Ventilador de refrigeración	8
Posiciones del selector de funciones	9
Accesorio	10
Accesorios especiales	10
Antes del primer uso	11
Ajustar el idioma	11
Ajustar el formato de la hora	11
Programar la hora	11
Ajustar el formato de la fecha	11
Programar la fecha	12
Finalizar la primera puesta en marcha	12
Calentamiento del horno	12
Limpiar los accesorios	12
Activar el aparato	13
Modo en espera	13
Activar el aparato	13
Manejar el aparato	13
Cavidad interior	13
Introducción del accesorio	13
Conectar	14
Calentamiento rápido	14
Desconexión de seguridad	14
Funciones del reloj temporizador	14
Abrir el menú Temporizador	14
Reloj avisador	14
Cronómetro	15
Tiempo de cocción	16
Fin del tiempo de cocción	17
Cronómetro larga duración	18
Ajustar el cronómetro larga duración	18
Recetas personalizadas	19
Grabar una receta	19
Indicar nombre	19
Comenzar receta	20
Eliminar receta	20

Termosonda	20
Insertar la termosonda en el alimento	21
Ajuste de la temperatura del núcleo	21
Valores orientativos para la temperatura del núcleo	22
Función de asado	23
Seguro para niños	23
Activar el seguro para niños	23
Desactivar la protección para niños	23
Ajustes básicos	24
Limpieza y mantenimiento	26
Producto de limpieza	26
Sacar las rejillas insertables	27
Pirólisis (autolimpieza)	27
Preparación de la pirólisis	27
Inicio de la pirólisis	28
Limpiar los accesorios con pirólisis	28
¿Anomalías - como reaccionar?	29
Corte en el suministro eléctrico	29
Modo Demo	29
Cambio de la bombilla del horno	30
Servicio de atención al cliente	30
Tablas y consejos	31
Tabla de horneado	31
Consejos y recomendaciones para hornear	32
Tabla de asado	33
Consejos y recomendaciones para asar	34
Tabla de grill	34
Descongelar	35

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.gaggenau.com** y también en la tienda online: **www.gaggenau-eshop.com**

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Colocar siempre los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase la descripción de los accesorios en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Si no se utiliza una termosonda adecuada, el aislamiento puede sufrir daños. Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la limpieza pirolítica. Antes de cada limpieza pirolítica limpiar la suciedad más grande del compartimento de cocción y de los accesorios.
- El exterior del aparato se calienta mucho durante la limpieza pirolítica. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de quemaduras!

- El compartimento de cocción se calienta mucho durante la limpieza pirolítica. No abrir nunca la puerta del aparato ni correr los ganchillos de bloqueo con la mano. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
-  El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de daños importantes para la salud!

El aparato se calienta mucho durante la limpieza pirolítica. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. No limpiar bandejas o moldes con recubrimiento antiadherente en la limpieza pirolítica. Limpiar exclusivamente accesorios esmaltados.

Causas de daños

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Protección del medio ambiente

Extraiga el producto del embalaje y elimine el embalaje respetando el medio ambiente.

Evacuación ecológica



Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2012/19/CE acerca de aparato eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

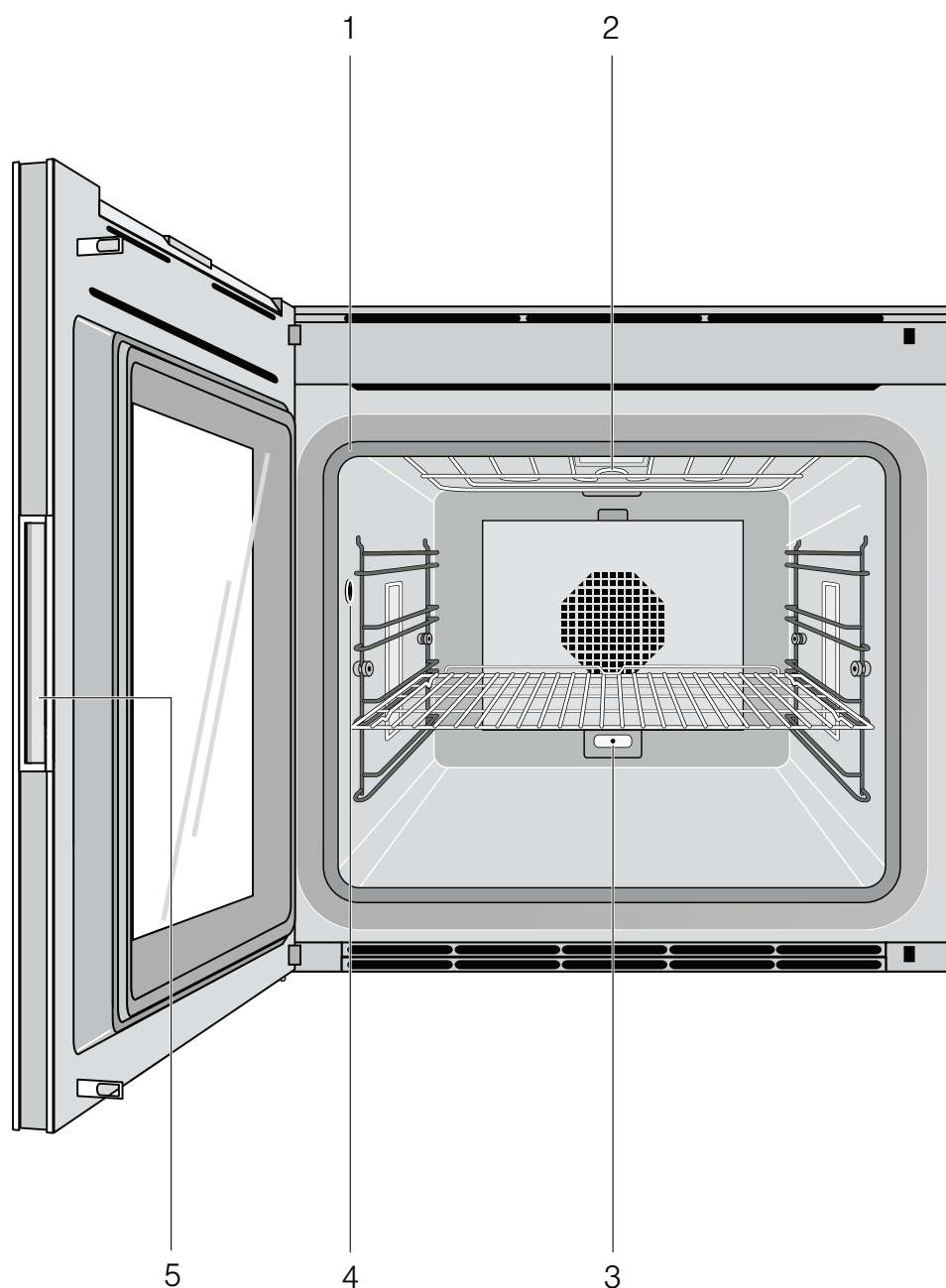
Consejos para ahorrar energía

- Abra la puerta del horno lo menos posible durante el cocido, horneado o asado.
- Para hornear, utilice moldes oscuros, lacados en negro o esmaltados. Absorben muy bien el calor.
- Si va a hornear varios pasteles, es mejor que lo haga sucesivamente. El horno está todavía caliente. Esto reduce el tiempo de horneado del segundo pastel. También puede introducir dos moldes cuadrados uno al lado del otro.
- En el funcionamiento con aire caliente puede hornear simultáneamente en varios niveles.
- Durante los tiempos de cocción prolongados, puede apagar el horno 10 minutos antes de acabar el tiempo de cocción y aprovechar el calor residual para acabar.

Familiarizarse con el aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo se explica el panel de mando y sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Horno

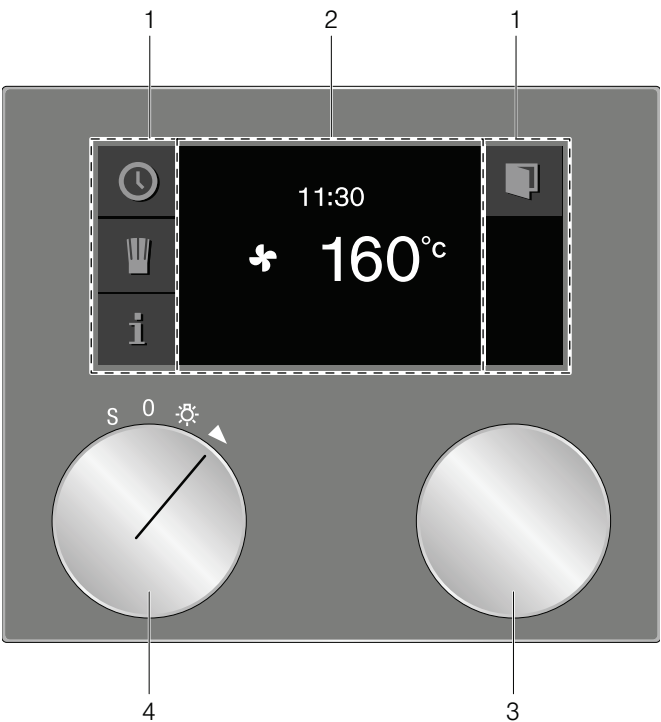


1	Junta de la puerta
2	Cuerpo calefactor del grill
3	Casquillo para resistencia adicional (accesorio especial para piedra para hornear y asador)
4	Casquillo para la termosonda
5	Asa empotrada

Pantalla y elementos de mando

Estas instrucciones son válidas para distintas versiones del aparato. Pueden existir pequeñas variaciones según el tipo de aparato.

El manejo es idéntico para todas las versiones del aparato.



1	Panel de mando	Estas zonas son sensibles al contacto. Pulsar un símbolo para seleccionar la función correspondiente.
2	Pantalla	La pantalla muestra, p. ej., los ajustes actuales y las posibilidades de selección.
3	Selector giratorio	Con el selector giratorio puede usted seleccionar la temperatura y otros ajustes.
4	Selector de funciones	El selector de funciones le permite seleccionar el modo de calor, el programa limpieza o los ajustes básicos.

Símbolos

Símbolo	Función
▶	Iniciar
■	Stop
	Pausa/fin
X	Cancelar
C	Borrar
✓	Confirmar/guardar ajustes
>	Flecha de selección
🔒	Abrir la puerta del aparato
i	Solicitar información adicional
⬆	Calentamiento con display de estado
🔥	Abrir recetas personalizadas
rec	Grabar menú
↩	Modificar ajustes
>A ⁺	Indicar el nombre
🔒	Protección para niños
🕒	Abrir el menú Temporizador
🕒	Abrir el temporizador de larga duración
🔧	Modo Demo
🔧	Termosonda

Colores y representación

Colores

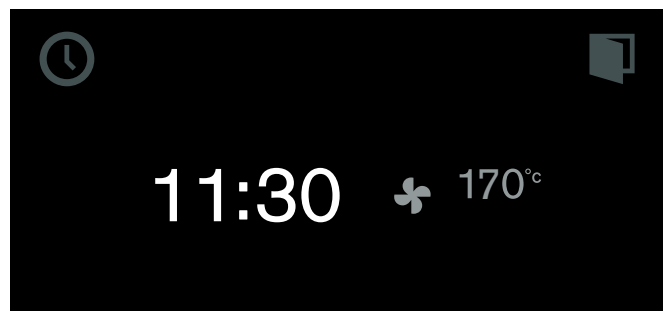
Los diferentes colores sirven para guiar al usuario en cada una de las situaciones de ajuste.

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

Representación

Según la situación, cambia la representación de los símbolos, valores o toda la pantalla.

Zoom	El ajuste que se está modificando en ese momento aparece aumentado. Un periodo de tiempo que está transcurriendo se presenta aumentado cuando falta poco para que termine (p. ej. con el reloj temporizador los últimos 60 s).
Indicación de la pantalla reducida	Al pasar un tiempo breve, se reduce la indicación de la pantalla y solo se muestra lo más importante. Esta función está preconfigurada y se puede modificar en los ajustes básicos.



Apertura automática de la puerta

Pulsando el símbolo  salta el resorte de la puerta del aparato y esta se puede terminar de abrir completamente con el agarre.

Con la protección para niños activada o en caso de corte en el suministro eléctrico, la apertura automática de la puerta no funciona. Es posible abrir manualmente la puerta con el agarre lateral.

Información adicional y

Tocando el símbolo  puede acceder a información adicional.

Las solicitudes de acción e informaciones importantes se señalan con el símbolo . En ocasiones se muestra también automáticamente información sobre la seguridad y el estado de funcionamiento. Estos avisos desaparecen automáticamente tras unos segundos o debe confirmarse su lectura con .

Antes de empezar, por ejemplo, se podrá consultar información sobre el modo de calentamiento seleccionado. De esa forma, se puede comprobar si el ajuste actual es el apropiado para el plato.

Durante el funcionamiento, por ejemplo, se podrá consultar información sobre el tiempo que ha transcurrido y el que queda por transcurrir y/o sobre la temperatura del compartimento de cocción.

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

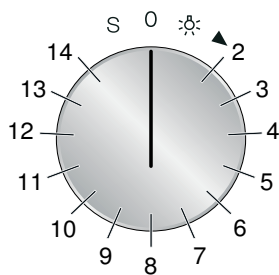
Ventilador de refrigeración

Su aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de refrigeración se conecta durante el funcionamiento. El aire caliente sale, en función de la versión del aparato, por encima o por debajo de la puerta.

Después de extraer el alimento, mantenga la puerta cerrada hasta que se haya enfriado. No se debe dejar la puerta del aparato a medio abrir, los muebles adyacentes de la cocina podrían sufrir daños. El ventilador de refrigeración sigue funcionando todavía un tiempo y luego se desconecta automáticamente.

¡Atención! No tape las ranuras de ventilación. De hacerlo, se sobrecalentaría el aparato

Posiciones del selector de funciones



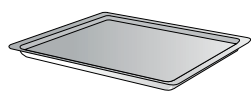
Posición	Función / modo de calor	Temperatura	Aplicación
0	Posición cero		
☀	Luz		
2	✿ Aire caliente	50 - 300 °C Temperatura recomendada 170 °C	Aire caliente: Para tartas, galletas y suflés en varios niveles. El ventilador de la placa posterior distribuye el calor uniformemente en el interior del horno.
3	✿ ^e Eco-aire caliente	50 - 300 °C Temperatura recomendada 170 °C	Funcionamiento con aire caliente que ahorra energía para tartas, pastas, suflés y gratinados. La luz del horno se apaga.
4	--- Calor inferior + calor superior	50 - 300 °C Temperatura recomendada 170 °C	Para tartas en moldes o en la bandeja, suflés, asados.
5	--- Calor superior	50 - 300 °C Temperatura recomendada 170 °C	Calor selectivo desde arriba, p. ej. gratinado de tartas de frutas con merengue.
6	--- Calor inferior	50 - 300 °C Temperatura recomendada 170 °C	Para rehornear, p. ej. tartas de frutas jugosas, confitar, platos al baño maría.
7	✿ Aire caliente + calor inferior	50 - 300 °C Temperatura recomendada 170 °C	Calor desde abajo para tartas jugosas, p. ej. tartas de frutas.
8	☼ Superficie del grill + circulación aire	50 - 300 °C Temperatura recomendada 220 °C	Calentamiento uniforme en todo el contorno para carne, aves y pescados enteros.
9	~~~~~ Grill de superficie amplia	50 - 300 °C Temperatura recomendada 220 °C	Asar al grill trozos de carne planos, salchichas o filetes de pescado. Horneado superior y gratinado.
10	~~~~~ Grill compacto	50 - 300 °C Temperatura recomendada 220 °C	Sólo se calienta la superficie central de la resistencia del grill. Asado al grill de cantidades pequeñas ahorrando energía.
11	~~~~~ Función piedra para hornear	50 - 300 °C Temperatura recomendada 250 °C	Sólo con accesorio especial piedra para hornear Piedra para hornear calentada desde abajo para pizzas, pan o panecillos crujientes como en horno de piedra.
12	☐ Función asado	50 - 220 °C Temperatura recomendada 180 °C	Sólo con accesorio especial asador Asador de fundición calentable para grandes cantidades de carne, suflés o asados para celebraciones.
13	☕ Fermentar	30 - 50 °C Temperatura recomendada 40 °C	Reposar: para masa con levadura y masa madre. La masa crece mucho más rápido que a temperatura ambiente. El ajuste ideal de temperatura para la masa con levadura es 38 °C.

Posición	Función / modo de calor	Temperatura	Aplicación
14	* Descongelar	40 - 60 °C Temperatura recomendada 40 °C	para verdura, carne, pescado y fruta.
S	🔧 Ajustes básicos		En los ajustes básicos puede usted adaptar de forma individual su aparato.
	🔥+ Pirólisis	485 °C	Autolimpieza

Accesorio

Utilice únicamente los accesorios suministrados o adquiridos en el Servicio de atención al cliente. Se adecuan específicamente al aparato. Preste atención a introducir los accesorios en la cavidad interior siempre en la posición correcta.

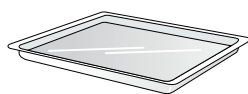
Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Bandeja de horno esmaltada



Parrilla



Bandeja de cristal de seguridad



Termosonda integrada

Accesorios especiales

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

- BA 016 103 Sistema extraíble
Guías telescópicas de extracción completa y marco de fundición apto para la pirólisis
- BA 026 113 Bandeja de horno, esmaltada, 15 mm profundidad
- BA 036 103 Parrilla, cromada, sin abertura, con patas
- BA 226 103 Bandeja para grill, esmaltada, 30 mm profundidad
- BA 046 113 Bandeja de cristal de seguridad, 24 mm profundidad
- BA 056 113 Resistencia para piedra para hornear y asador
- BA 056 133 Piedra para hornear
incluido soporte de la piedra y pala para pizza (solicitar la resistencia por separado)
- BS 020 002 Palas para pizza, juego de 2
- GN 340 230 Asador de aluminio fundido GN 2/3, altura 165 mm, antiadherente

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

Antes del primer uso

Aquí encontrará información sobre lo que debe hacer antes de preparar alimentos por primera vez con este aparato. Lea primero el capítulo *Indicaciones importantes de seguridad*.

Tras un corte en el suministro eléctrico, en la pantalla se muestra el menú "Primeros ajustes". Entonces, se puede programar el nuevo aparato:

- Idioma
- Formato de la hora
- Hora
- Formato de la fecha
- Fecha

El aparato debe estar completamente montado y conectado.

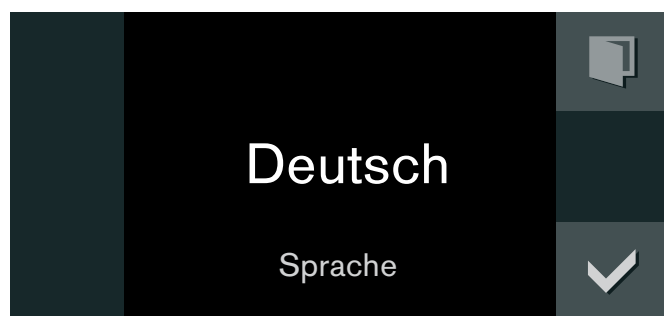
Notas

- El menú "Primeros ajustes" solo se muestra la primera vez que se enciende el aparato tras conectarlo a la toma de corriente o si el aparato ha estado sin corriente varios días. Tras conectarlo a la toma de corriente aparece a continuación durante aprox. 30 segundos el logo GAGGENAU, después aparece automáticamente el menú "Primeros ajustes".
- Los ajustes se pueden cambiar en cualquier momento (véase el capítulo *Ajustes básicos*).

Ajustar el idioma

En el display aparece el idioma predeterminado.

- 1 Seleccionar el idioma de la pantalla deseado con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



Ajustar el formato de la hora

En el display se muestran los dos formatos posibles: 24 h y AM/PM. El formato configurado de fábrica es 24 h.

- 1 Seleccionar el formato deseado con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



Programar la hora

En el display se muestra la hora.

- 1 Ajustar la hora deseada con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



Ajustar el formato de la fecha

En el display aparecen los tres posibles formatos D.M.Y, D/M/Y y Y/M/D. El formato configurado de fábrica es D.M.Y.

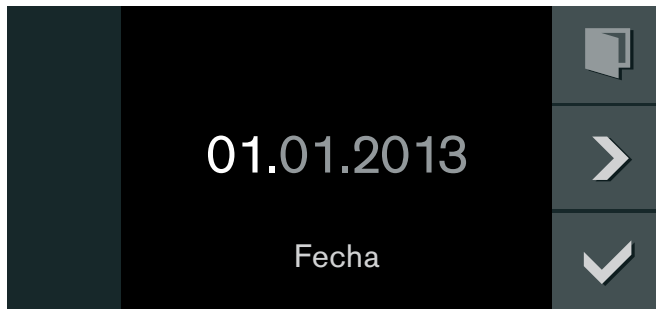
- 1 Seleccionar el formato deseado con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



Programar la fecha

El display muestra la fecha preconfigurada. La configuración del día ya está activa.

- 1 Programar el día deseado con el mando giratorio.
- 2 Cambiar a la configuración del mes con el símbolo ➤.
- 3 Programar el mes deseado con el mando giratorio.
- 4 Cambiar a la configuración del año con el símbolo ➤.
- 5 Seleccionar el año con el mando giratorio.
- 6 Confirmar con ✓.



Finalizar la primera puesta en marcha

En el display se muestra "Primera puesta en marcha finalizada".

Confirmar con ✓.



El aparato entra en Modo en espera y aparece el display de Modo en espera. El aparato ya está listo para funcionar.

Calentamiento del horno

Fijese en que no haya restos de embalaje en la cavidad interior.

Para eliminar el olor a nuevo, ponga a calentar el horno vacío y cerrado. Para ello es ideal una hora con aire caliente 🔥 a 200°C. Para saber cómo ajustar este modo de calor, consulte el capítulo *Manejo del horno*.

Limpiar los accesorios

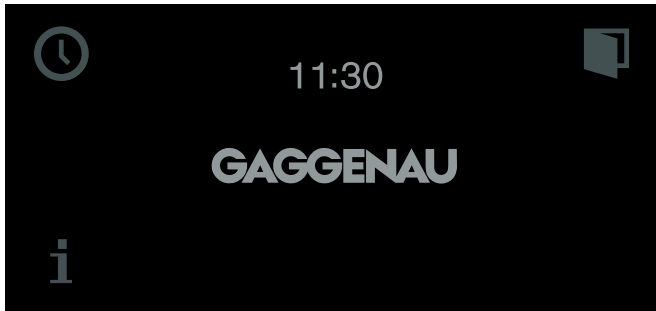
Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente, un poco de jabón y un paño suave.

Activar el aparato

Modo en espera

El aparato está en modo de espera si no hay ninguna función ajustada o si está activada la protección para niños.

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



Notas

- Hay diferentes indicaciones para el modo de espera. La configuración de fábrica muestra el logotipo de GAGGENAU y la hora. Si desea cambiar esta indicación, consulte el capítulo *Ajustes básicos*.
- El brillo de la pantalla depende del ángulo visual en vertical. Puede adaptar la pantalla mediante el ajuste «brillo» de los ajustes básicos.

Activar el aparato

Para abandonar el modo en espera hay varias posibilidades:

- girar el selector de funciones,
- pulsar un panel de mando
- o abrir/cerrar la puerta.

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

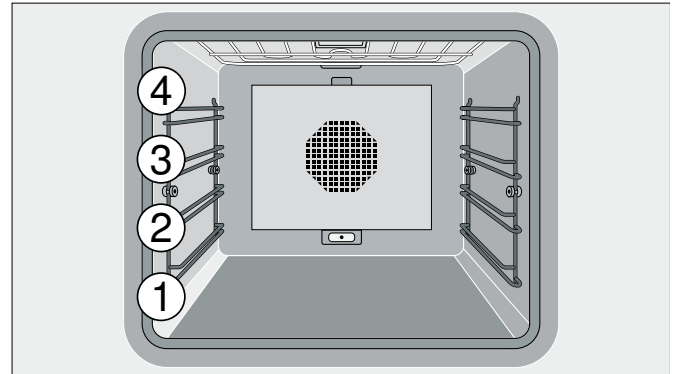
Notas

- El display de modo en espera vuelve a aparecer si, después de la activación, ha transcurrido mucho tiempo sin haberse efectuado ningún ajuste.
- La iluminación interior se apaga tras poco tiempo cuando la puerta está abierta.

Manejar el aparato

Cavidad interior

La cámara de cocción tiene cuatro niveles de inserción. Estos niveles se cuentan de abajo a arriba.



¡Atención!

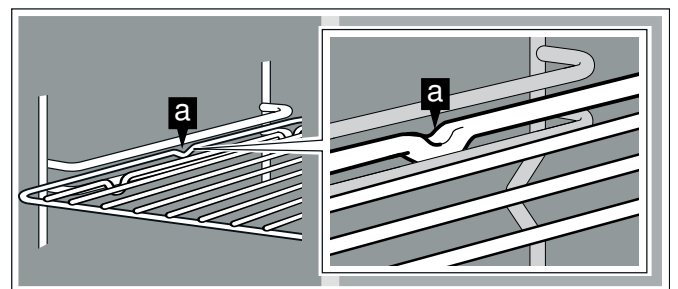
- No coloque nada directamente sobre el suelo del horno. No lo forre con papel de aluminio. La acumulación de calor podría dañar el aparato.
- No deslice ningún accesorio entre las posiciones de inserción, podría volcarse.

Introducción del accesorio

El accesorio tiene una función de encaje. La función de retención evita que el accesorio vuelque al extraerlo. El accesorio debe estar insertado correctamente dentro del horno para que la protección antivuelco funcione.

Al introducir la parrilla fijese en que

- la lengüeta de retención (a) mire hacia abajo
- el asa de seguridad de la parrilla esté atrás y arriba.



Conectar

- 1 Ajuste con el selector de funciones el modo de calor elegido. En la pantalla se muestra el modo de calor seleccionado y la temperatura recomendada.
- 2 Si desea modificar la temperatura:
Ajuste con el selector giratorio la temperatura deseada.

En la pantalla aparece el símbolo de calentamiento . La barra muestra de forma continua el estado de calentamiento. Al alcanzar la temperatura ajustada, suena una señal y desaparece el símbolo de calentamiento .

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

Apagado:

Gire el selector de funciones a 0.

Calentamiento rápido

Con la función "Calentamiento rápido" el aparato alcanza particularmente rápido la temperatura deseada.

Para conseguir un grado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el compartimento de cocción hasta que haya finalizado el "Calentamiento rápido".

Activar la función "Calentamiento rápido" en los ajustes básicos (véase el capítulo *Ajustes básicos*).

Desconexión de seguridad

El aparato dispone de una desconexión de seguridad para la protección del usuario. Cualquier modo de calentamiento se interrumpirá después de 12 horas de inactividad. En la pantalla se muestra el mensaje.

Excepción:

La programación con el temporizador de larga duración.

Confirmar el mensaje pulsando  y colocar el selector de funciones en la posición 0, entonces ya podrá volver a usarse el aparato con normalidad.

Funciones del reloj temporizador

En el menú del temporizador se ajusta:

 Reloj avisador

 Cronómetro

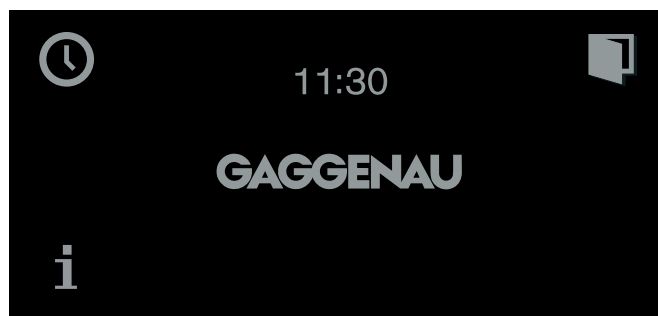
 Tiempo de cocción (no en modo hibernación)

 Fin del tiempo de cocción (no en modo hibernación)

Abrir el menú Temporizador

Puede abrir el menú del temporizador desde cualquier modo de funcionamiento. Únicamente desde los ajustes básicos, selector de funciones en **S**, no está disponible el menú del temporizador.

Toque el símbolo .



Aparece el menú del temporizador.

Reloj avisador

El reloj avisador es independiente de los demás ajustes del aparato. Puede introducir como máximo 90 minutos.

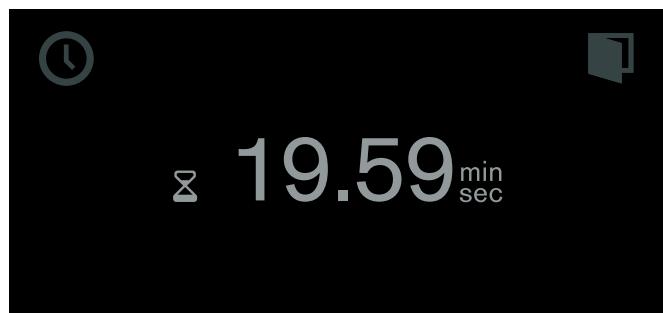
Programar el reloj avisador

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



- 3 Iniciar con .

El menú Temporizador se cierra y transcurre el tiempo. En el indicador se muestra el símbolo ⌚ y el transcurso del tiempo.



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

Se pueden cancelar los ajustes en cualquier momento pulsando el símbolo ✕. De esta forma, se eliminarán los ajustes.

Detener el reloj avisador:

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

Desconectar el reloj avisador antes de tiempo:

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

Cronómetro

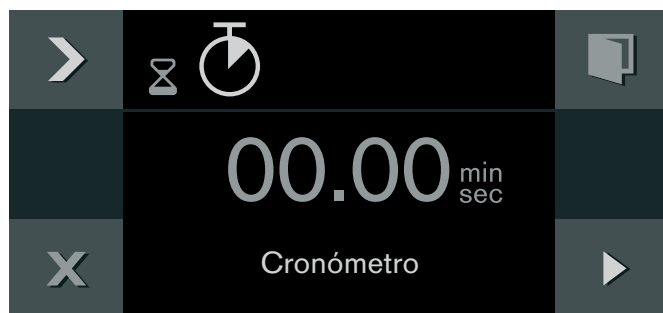
El cronómetro es independiente de los demás ajustes del aparato.

El cronómetro cuenta de 0 segundos a 90 minutos.

Dispone de una función de pausa, que permite parar la cuenta entremedias.

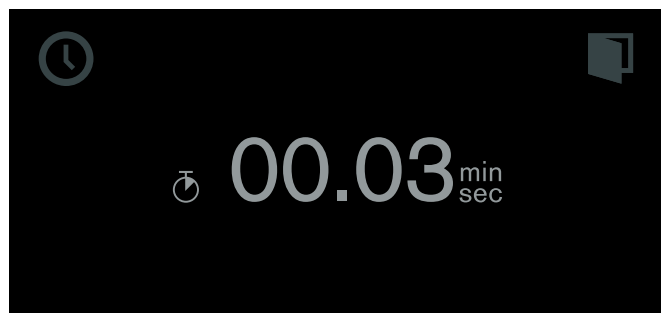
Iniciar el cronómetro

- 1 Abrir el menú Temporizador.
- 2 Con ➤ seleccionar la función "Cronómetro" ⌚.



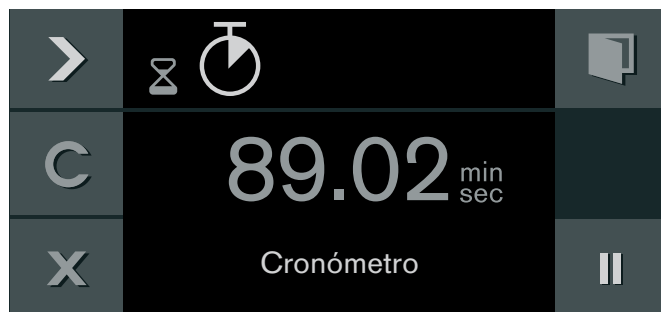
- 3 Iniciar con ▶.

El menú Temporizador se cierra y transcurre el tiempo. En el display se muestra el símbolo ⌚ y el transcurso del tiempo.



Detener el cronómetro y ponerlo de nuevo en marcha

- 1 Abrir el menú Temporizador.
- 2 Con ➤ seleccionar la función "Cronómetro" ⌚.
- 3 Pulsar el símbolo ||.



El recuento de tiempo se detiene. El símbolo vuelve a cambiar al inicio ▶.

- 4 Iniciar con ▶.

El transcurso de tiempo continúa. Cuando hayan transcurrido 90 minutos, pulsar el display y sonará una señal. Dejará de sonar cuando se pulse el símbolo ✓. El símbolo ⌚ del display se apaga. El procedimiento ha finalizado.

Desconectar el cronómetro:

Abrir el menú Temporizador. Con ➤ seleccionar la función "Cronómetro" ⌚ y pulsar el símbolo C.

Tiempo de cocción

Si ajusta un tiempo de cocción para su plato, el aparato se desconecta automáticamente pasado dicho tiempo.

Puede ajustar un tiempo de cocción de 1 minuto a 23:59 horas.

Ajustar tiempo de cocción

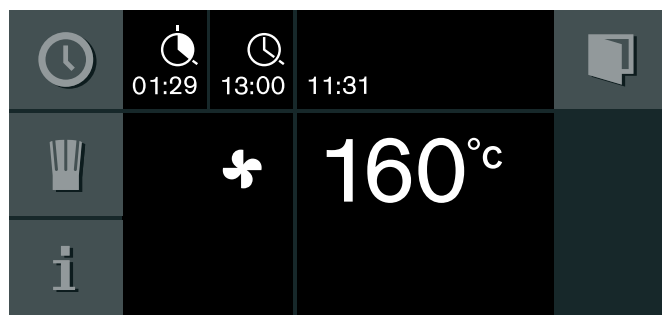
Ha ajustado el modo de calor y la temperatura, y ha metido el plato en la cavidad interior.

- 1 Toque el símbolo ⌚.
- 2 Con ➤, seleccione la función «tiempo de cocción» ⌚.
- 3 Ajuste con el selector giratorio el tiempo de cocción elegido.

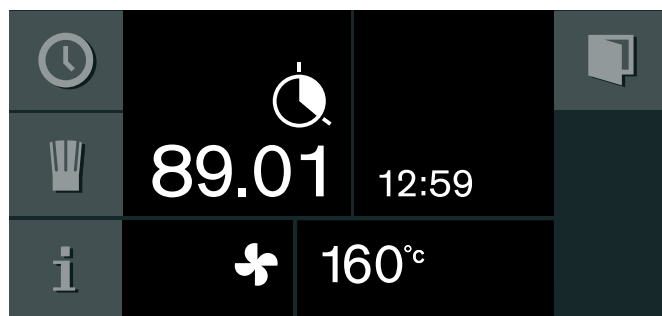


- 4 Inicie con ▶

El aparato arranca. Se cierra el menú del temporizador. En la pantalla aparecen la temperatura, el modo de funcionamiento, el tiempo de cocción restante y el fin del tiempo de cocción.



Cuando falte un minuto para terminar el tiempo de cocción, se muestra ampliada la cuenta del tiempo de cocción en la pantalla.



Transcurrido el tiempo de cocción, el aparato se apaga. El símbolo ⌚ parpadea y suena una señal.

Deja de sonar si toca el símbolo ✓, abre la puerta del aparato o pone el selector de funciones en 0.

Cambiar el tiempo de cocción:

Abra el menú del temporizador. Con ➤, seleccione la función «tiempo de cocción» ⌚. Cambie el tiempo de cocción con el selector giratorio. Inicie con ▶

Borrar el tiempo de cocción:

Abra el menú del temporizador. Con ➤, seleccione la función «tiempo de cocción» ⌚. Con C, borre el tiempo de cocción. Vuelva al funcionamiento normal accionando X.

Cancelar todo el proceso:

Coloque el selector de funciones en posición 0.

Nota: Puede usted modificar el modo de calor y la temperatura también mientras transcurre el tiempo de cocción.

Fin del tiempo de cocción

Puede aplazar el fin del tiempo de cocción a más tarde.

Por ejemplo: Son las 14:00 horas. El plato requiere 40 minutos de cocción. Tiene que estar listo a las 15:30 horas.

Introduzca el tiempo de cocción y aplase el fin del tiempo de cocción hasta las 15:30 horas. El sistema electrónico calcula la hora de inicio. El aparato comienza automáticamente a las 14:50 horas y se desconecta a las 15:30.

Preste atención de no dejar demasiado tiempo los alimentos fácilmente perecederos dentro del horno.

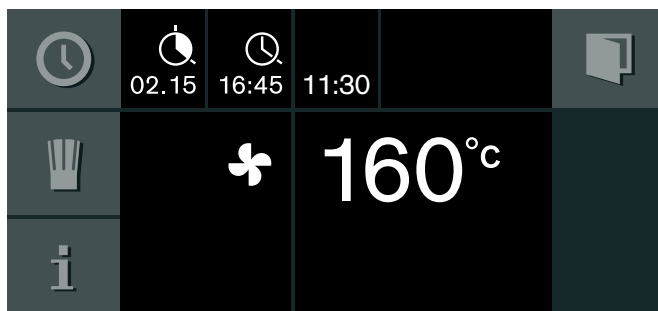
Aplazar el fin del tiempo de cocción

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

- 1 Toque el símbolo ⌚.
- 2 Con ➤, seleccione la función «fin del tiempo de cocción» ⌚.



- 3 Ajuste con el selector giratorio el fin del tiempo de cocción que desee.
- 4 Inicie con ▶.



El aparato pasa a la posición de espera. En la pantalla aparecen el modo de funcionamiento, la temperatura, el tiempo de cocción y el fin del tiempo de cocción. El aparato comienza en el momento calculado y se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo de cocción.

Nota: Si el símbolo ⌚ parpadea: No ha ajustado un tiempo de cocción. Ajuste siempre primero un tiempo de cocción.

Transcurrido el tiempo de cocción, el aparato se apaga. El símbolo ⌚ parpadea y suena una señal. Deja de sonar si toca el símbolo ✓, abre la puerta del aparato o pone el selector de funciones en 0.

Cambiar el fin del tiempo de cocción:

Abra el menú del temporizador. Con ➤, seleccione la función «fin del tiempo de cocción» ⌚. Ajuste con el selector giratorio el fin del tiempo de cocción que desee. Inicie con ▶.

Cancelar todo el proceso:

Coloque el selector de funciones en posición 0.

Cronómetro larga duración

Con esta función el aparato mantiene una temperatura entre 50 y 230 °C con el tipo de calentamiento de "aire caliente".

Esta función le permite mantener calientes los alimentos hasta 74 horas sin necesidad de conectar y desconectar.

Preste atención de no dejar demasiado tiempo los alimentos fácilmente perecederos dentro del horno.

Nota: Debe ajustar el temporizador de larga duración en los ajustes básicos a «disponible» (vea el capítulo *Ajustes básicos*).

Ajustar el cronómetro larga duración

- 1 Coloque el selector de funciones en la posición ☼.
- 2 Toque el símbolo ⌚. En la pantalla aparece el valor propuesto de 24 h a 85 °C. Inicie con ▶ –o bien– Modificar el tiempo de cocción, fin del tiempo de cocción, fecha de desconexión y temperatura.



- 3 Modifique el tiempo de cocción ⌚: Toque el símbolo ⌚. Ajuste con el selector giratorio el tiempo de cocción elegido.
- 4 Modifique el fin del tiempo de cocción ⌚: Toque el símbolo ➤. Ajuste con el selector giratorio el fin del tiempo de cocción.
- 5 Modifique la fecha de desconexión [31]: Toque el símbolo ➤. Ajuste con el selector giratorio la fecha de desconexión elegida. Confirme con ✓.
- 6 Modificar la temperatura: Ajuste con el selector giratorio la temperatura deseada.
- 7 Inicie con ▶

El aparato arranca. En la pantalla aparecen ⌚ y temperatura.

El alumbrado del horno y de la pantalla están apagados. El panel de control está bloqueado, al tocarlo no suena ninguno tono de tecla.

Transcurrido el tiempo el aparato no sigue calentando. La pantalla está vacía. Gire el selector de función a 0.

Apagado:

Para cancelar el proceso, gire el selector de función a 0.

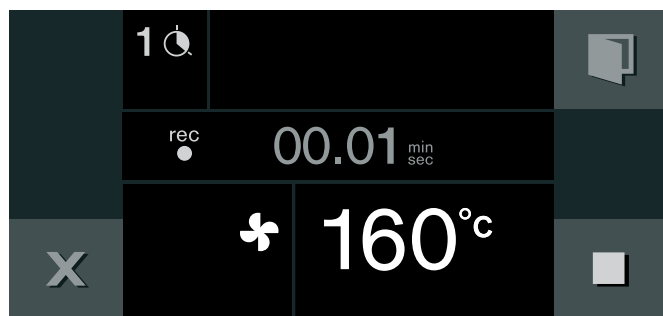
Recetas personalizadas

Se pueden guardar hasta 50 recetas personalizadas. Se puede grabar una receta, y guardarla con un nombre para poder recurrir a ella de forma rápida y cómoda cuando se necesite.

Grabar una receta

Tiene usted la opción de ajustar y grabar hasta 5 fases consecutivas.

- 1 Coloque el selector de funciones en el modo de calor deseado.
Se muestra el símbolo .
- 2 Toque el símbolo .
- 3 Seleccione un espacio de memoria con el selector giratorio.
- 4 Toque el símbolo .



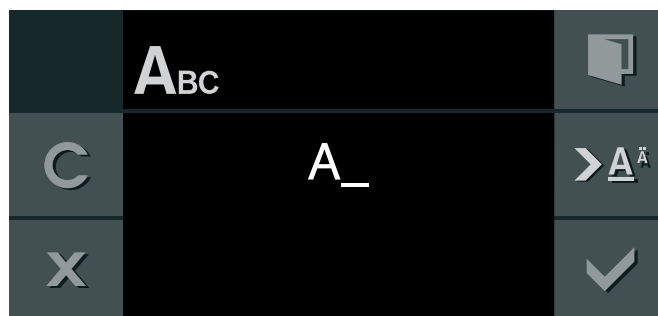
- 5 Ajuste con el selector giratorio la temperatura deseada.
- 6 Se guarda el tiempo de cocción.
- 7 Guardar más fases:
Coloque el selector de funciones en el modo de calor deseado. Ajuste con el selector giratorio la temperatura deseada. Comienza una nueva fase.
- 8 Si el plato ha alcanzado el grado de cocción deseado, toque el símbolo  para finalizar la receta.
- 9 En «ABC», introduzca un nombre (vea el capítulo *Introducir nombre*).

Notas

- Se comienza a grabar una fase solo cuando el aparato ha alcanzado la temperatura ajustada.
- Cada fase debe durar como mínimo 1 minuto.
- Durante el primer minuto de una fase puede usted modificar el modo de calor o la temperatura.

Indicar nombre

- 1 Indicar el nombre de la receta debajo de "ABC".



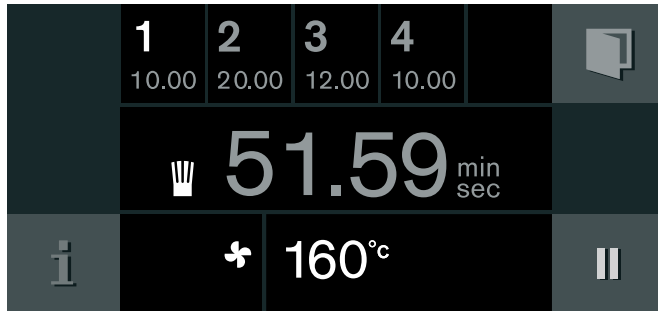
Mando giratorio	Seleccionar las letras Cada palabra nueva comienza siempre por mayúscula.
>A ^ä	Pulsado breve: cursor hacia la derecha Pulsado largo: cambio a diéresis y caracteres especiales Pulsado doble: insertar salto de línea
>Ä	Pulsado breve: cursor hacia la derecha Pulsado largo: cambio a caracteres normales Pulsado doble: insertar salto de línea
C	Eliminar letras

- 2 Guardar con .
- o bien -
Cancelar con **X** y abandonar el menú.

Nota: Para introducir el nombre se dispone de caracteres latinos, determinados caracteres especiales y cifras.

Comenzar receta

- 1 Coloque el selector de funciones en el modo de calor que desee.
Se muestra el símbolo .
- 2 Toque el símbolo . Con el selector giratorio, seleccione la receta deseada.
- 3 Inicie con 
Comienza el proceso. Se puede ver como transcurre el periodo fijado.
Los ajustes de las fases aparecen en la barra indicadora.



Nota: Puede cambiar la temperatura con el selector giratorio mientras se ejecuta la receta. Esto no modifica la receta guardada.

Eliminar receta

- 1 Coloque el selector de funciones en el modo de calor que desee.
Se muestra el símbolo .
- 2 Toque el símbolo .
- 3 Con el selector giratorio, seleccione la receta deseada.
- 4 Borrar con  la receta.
- 5 Confirme con .

Termosonda

La termosonda permite una cocción exacta al punto deseado. Mide la temperatura del interior del alimento. La desconexión automática al alcanzar la temperatura del núcleo deseada garantiza que todos los alimentos se cocinen siempre en su punto.

Utilice únicamente la termosonda. Puede adquirirlo como repuesto en el Servicio de atención al cliente o en la tienda en línea.

La termosonda se daña a temperaturas superiores a 250 °C. Por ello, utilícela solo en su aparato a una temperatura máxima ajustada de 230 °C.

Después del uso, saque siempre la termosonda de la cavidad interior. No debe guardarla nunca dentro del horno.

Después de cada uso, limpie la termosonda con un paño húmedo. ¡No limpiar con lavavajillas!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Si no se utiliza una termosonda adecuada, el aislamiento puede sufrir daños. Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

¡Peligro de quemaduras!

La cavidad interior y la termosonda se calientan mucho. Para insertar y retirar la termosonda, use unas manoplas.

Insertar la termosonda en el alimento

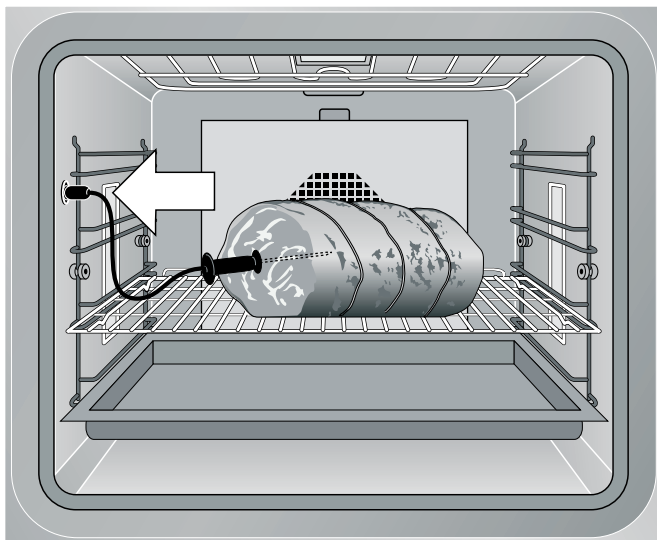
Inserte la termosonda en el alimento antes de meterlo al horno.

Meta la punta metálica en el punto más grueso del alimento. Procure que el extremo de la punta quede más o menos en el centro. No debe quedar clavado en la grasa ni debe tocar vajilla ni huesos.

Si va a hornear varias piezas a la vez, inserte la termosonda en el centro de la pieza más gruesa.

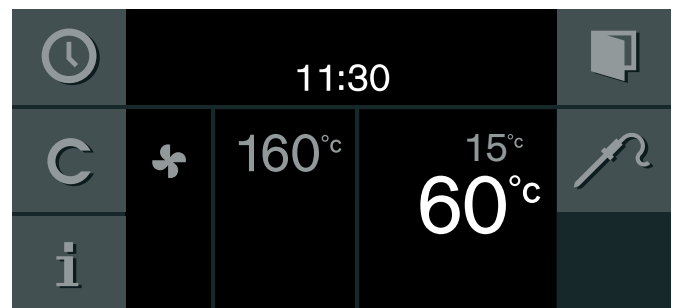
Dentro de lo posible, inserte completamente la termosonda.

Con las aves, fíjese en que la punta de la termosonda no coincida con la cavidad del centro, sino en la carne, entre el vientre y el muslo.



Ajuste de la temperatura del núcleo

- 1 Meta al horno el alimento con la termosonda insertada. Inserte la termosonda en el casquillo de la cavidad interior. Cierre la puerta del aparato.
Procure que la termosonda no se enganche. En la pantalla aparece  y la temperatura del núcleo actual.
- 2 Coloque el selector de funciones en el modo de calor deseado.
- 3 Ajuste con el selector giratorio la temperatura de la cavidad interior.
- 4 Toque el símbolo . Con el selector giratorio, ajuste la temperatura del núcleo deseada para el alimento y confirme con .
La temperatura del núcleo ajustada debe ser más elevada que la temperatura del núcleo actual.



- 5 El aparato calienta con el modo de calor ajustado. En la pantalla se muestra la temperatura del núcleo actual y debajo la ajustada. Puede cambiar en cualquier momento la temperatura del núcleo ajustada.

Una vez que el alimento alcanza la temperatura del núcleo ajustada, suena una señal. La cocción termina automáticamente. Confirme la lectura con  y gire el selector de funciones a la posición 0.

Notas

- Si deja el alimento algún tiempo dentro del horno después de finalizar el proceso, la temperatura del núcleo se eleva todavía un poco debido al calor residual de la cavidad interior.
- Si ajusta simultáneamente una programación con la termosonda y otra con el temporizador del tiempo de cocción, apaga el aparato la programación que alcance primero el valor introducido.

Cambiar la temperatura del núcleo ajustada:

Toque el símbolo . Con el selector giratorio, cambie la temperatura del núcleo ajustada para el alimento y confirme con .

Borrar la temperatura del núcleo ajustada:

Toque el símbolo . Con **C**, borre la temperatura del núcleo ajustada. El aparato continúa calentando en el modo de cocción normal.

Valores orientativos para la temperatura del núcleo

Utilice únicamente alimentos frescos, no congelados. Los datos incluidos en la tabla son meramente orientativos. Dependerán de la calidad y naturaleza del alimento.

Por motivos de higiene, el pescado y otros alimentos críticos deben tener como mínimo una temperatura del núcleo de 62 - 65 °C después de su cocción.

Alimento	Valor orientativo para la temperatura del núcleo
Vacuno	
Rosbif, filete, entrecot	
muy poco hecho	45 - 47 °C
poco hecho	50 - 52 °C
término medio	58 - 60 °C
muy hecho	70 - 75 °C
Asado de vacuno	80 - 85 °C
Cerdo	
Asado de cerdo	72 - 80 °C
Lomo de cerdo	
término medio	65 - 70 °C
muy hecho	75 °C
Asado de carne picada	85 °C
Filete de cerdo	65 - 70 °C
Ternera	
Asado de ternera, muy hecho	75 - 80 °C
Pecho de ternera, relleno	75 - 80 °C
Lomo de ternera	
término medio	58 - 60 °C
muy hecho	65 - 70 °C
Filete de ternera	
poco hecho	50 - 52 °C
término medio	58 - 60 °C
muy hecho	70 - 75 °C
Caza	
Lomo de corzo	60 - 70 °C
Pierna de corzo	70 - 75 °C
Filetes de lomo de ciervo	65 - 70 °C
Lomo de liebre, de conejo	65 - 70 °C
Aves	
Pollo	85 °C
Gallina de Guinea	75 - 80 °C
Ganso, pavo, pato	80 - 85 °C

Alimento	Valor orientativo para la temperatura del núcleo
Pechuga de pato	
término medio	55 - 60 °C
muy hecho	70 - 80 °C
Filete de avestruz	60 - 65 °C
Cordero	
Pierna de cordero	
término medio	60 - 65 °C
muy hecho	70 - 80 °C
Lomo de cordero	
término medio	55 - 60 °C
muy hecho	65 - 75 °C
Carnero	
Pierna de carnero	
término medio	70 - 75 °C
muy hecho	80 - 85 °C
Lomo de carnero	
término medio	70 - 75 °C
muy hecho	80 °C
Pescado	
Filete	62 - 65 °C
Entero	65 °C
Terrina	62 - 65 °C
Otros	
Pan	90 °C
Paté	72 - 75 °C
Terrina	60 - 70 °C
Fuagrás	45 °C

Función de asado

Sólo con tiempo calefactor ajustado de "función asador":

Con la función de asado, el horno calienta a plena potencia durante aprox. 3 minutos. De este modo puede sofreír con intensidad p. ej. los filetes de carne.

Toque el símbolo **»**. Se inicia la función de asado. De este modo puede ajustar la función de asado, múltiples veces de modo consecutivo.

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

Seguro para niños

El aparato incorpora un seguro para niños, para evitar que estos lo usen accidentalmente.

Notas

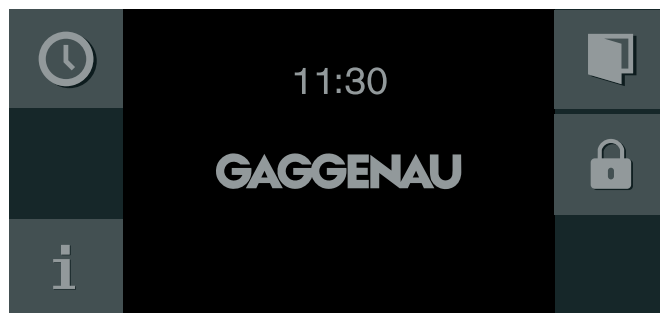
- El seguro para niños debe programarse como "disponible" en los ajustes básicos (véase el capítulo *Ajustes básicos*).
- Si se produce una interrupción de corriente con el seguro para niños activado, es posible que al recuperar la corriente el seguro para niños esté desactivado.

Activar el seguro para niños

Condición:

El selector de funciones está fijado en **0**.

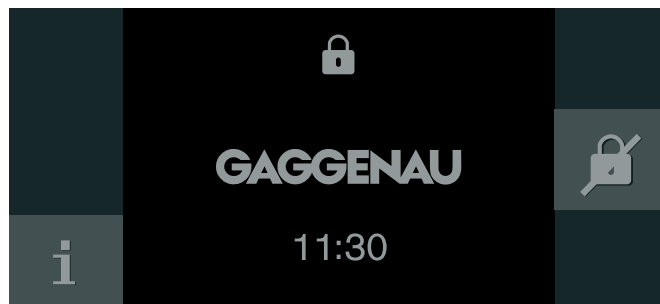
Mantener pulsado el símbolo  por lo menos durante 6 segundos.



Se ha activado la protección para niños. Se muestra el display en espera. Se muestra el símbolo  en la parte superior de la pantalla.

Desactivar la protección para niños

Mantener pulsado el símbolo  por lo menos durante 6 segundos.



Se ha desactivado la protección para niños. Ahora puede programarse el aparato de la forma habitual.

Ajustes básicos

En los ajustes básicos puede usted adaptar de forma individual su aparato.

- 1 Coloque el selector de funciones en posición **S**.
- 2 Con el selector giratorio, seleccione «Ajustes básicos».
- 3 Toque el símbolo ✓.
- 4 Seleccione con el selector giratorio el ajuste básico que desee.

5 Toque el símbolo _.

6 Ajuste el ajuste básico con el selector giratorio.

7 Guarde con ✓ o cancele con X y salga del ajuste básico actual.

8 Gire el selector de funciones a la posición **0** para salir del menú de ajustes básicos.

Las modificaciones se guardan.

	Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
	Brillo	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar brillo de pantalla
	Display en espera	Encendido* / Apagado - Hora - Hora + logo GAGGENAU* - Fecha - Fecha + logo GAGGENAU - Hora + fecha - Hora + fecha + logo GAGGENAU	Imagen que se muestra en el display en espera. Apagado: ningún display. Con este ajuste se reduce el consumo cuando el aparato está en el Modo en espera. Encendido: Varios displays programables, pulsar "Encendido" con ✓ y seleccionar el display deseado con el mando giratorio. Se muestra la selección.
	Indicación de la pantalla	Reducida* / Estándar	En el ajuste <i>Reducida</i> se mostrará en la pantalla al poco tiempo lo más importante.
	Color del panel táctil	Gris* / blanco	Seleccionar el color de los símbolos en el panel táctil
	Tono del panel táctil	Tono 1* / Tono 2 / Apagado	Seleccionar el tono de aviso pulsando el panel táctil
	Volumen del tono del panel táctil	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar el volumen del tono del panel táctil
	Tiempo/señal de calentamiento	Calentamiento con señal de aviso* Calentamiento con señal de aviso Calentamiento sin señal Calentamiento rápido sin señal	El tono de aviso suena durante el calentamiento cuando se alcanza la temperatura deseada. En el calentamiento rápido, la temperatura deseada se alcanza con especial rapidez.
	Volumen de señal	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar el volumen del tono de la señal
	Formato de la hora	24 h* / AM/PM	Indicación de la hora en formato de 24 o 12 horas.
	Hora	Hora actual	Programar la hora
	Cambio de la hora	Manual* / automático	Cambio automático del horario de verano / invierno. En modo automático: ajuste de mes, día, semana de cuándo tiene que cambiar la hora. Programable tanto para horario de invierno como de verano.

	Formato de fecha	D.M.Y* D/M/Y Y/M/D	Ajustar el formato de la fecha
	Fecha	Fecha actual	Programar la fecha. Alternar entre año/mes/día con el símbolo ➤.
	Idioma	Alemán* / Francés / Italiano / Español / Portugués / Neerlandés / Danés / Sueco / Noruego / Finés / Griego / Turco / Ruso / Polaco / Checo / Esloveno / Eslovaco / Árabe / Hebreo / Japonés / Coreano / Tailandés / Chino / Inglés de EE. UU. / Inglés	Seleccionar el idioma del display de texto
	Ajustes de fábrica	Restablecer los ajustes de fábrica	Confirmar la pregunta: "¿Borrar todos los ajustes individuales y restablecer los ajustes de fábrica en el aparato?" con ✓ o cancelar con ✕.
	Modo Demo	Encendido / Apagado*	Solo con finalidad de presentación. En el Modo demo, el aparato no calienta pero todas las demás funciones están disponibles. El ajuste "Apagado" debe estar activado para el funcionamiento normal. Solo es posible realizar el ajuste en los 3 primeros minutos tras la conexión del aparato.
	Cronómetro de larga duración	Disponible / No disponible*	Disponible: puede ajustarse el temporizador de larga duración; véase el capítulo <i>Temporizador de larga duración</i> .
	Seguro para puerta	Apagado* / Encendido	El seguro para puerta impide la apertura involuntaria de la misma. Con el ajuste "Encendido" debe tocar el símbolo  durante varios segundos hasta que se abra la puerta.
	Protección para niños	Disponible / No disponible*	Disponible: la protección para niños se puede activar (véase el capítulo <i>Protección para niños</i>).

* Ajuste de fábrica

Limpieza y mantenimiento

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Producto de limpieza

Para no dañar las diferentes superficies con productos de limpieza inadecuados, siga las indicaciones de la tabla.

No utilice

- productos de limpieza corrosivos ni abrasivos.
- rasquetas para limpiar el cristal de la puerta del aparato.
- rasquetas para limpiar la junta de la puerta.
- estropajos ni esponjas abrasivos.

Lave las bayetas de esponja bien antes de utilizarlas por primera vez.

Área	Producto limpiador
Puertas de vidrio	Líquido limpiacristales: Limpie con un paño suave o de microfibra. No use rasquetas.
Pantalla	Limpie con un paño de microfibra o un trapo ligeramente humedecido. No lavar.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpie con un paño de cocina y seque con otro paño suave. Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, fécula o albúmina. Debajo de este tipo de manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos especiales para limpiar acero inoxidable en el Servicio de atención al cliente o en establecimientos especializados.

Área	Producto limpiador
Aluminio	Limpie con un limpiacristales suave. Pase sobre las superficies un paño limpiacristales o de microfibra que no suelte pelusa, en horizontal y sin ejercer presión.
Cavidad interior	Agua caliente con un poco de jabón: Limpie con un paño de cocina y seque con otro paño suave.
Interior del horno muy sucio	Gel limpiahornos (número de pedido 463582 en el Servicio de atención al cliente o en la tienda en línea). Tenga en cuenta: ● ¡No debe llegar a la junta de la puerta! ● Déjelo actuar como máximo 12 horas. ● No se debe aplicar sobre superficies calientes. ● Enjuague bien con agua para eliminarlo. ● Siga las indicaciones del fabricante.
Cristal protector de la lámpara del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Use un paño de cocina para la limpieza.
Junta de la puerta ¡No se debe retirar!	Agua caliente con un poco de jabón: Use un paño de cocina para la limpieza, sin restregar. No use rasquetas para la limpieza.
Termosonda	Limpie con un paño húmedo. No use el lavavajillas.
Accesorio	Agua caliente con un poco de jabón: Deje ablandar y limpie con un paño de cocina o un cepillo.
Rejillas insertables	Lavavajillas, vea el capítulo <i>Extracción de las rejillas insertables</i>
Guía telescópica extraíble (accesorio especial)	Agua caliente con un poco de jabón: Limpie con un paño de cocina o un cepillo. No deje ablandar ni use líquido lavavajillas.
Piedra para hornear (accesorio especial)	Limpie los residuos quemados con un cepillo. No limpie nunca en húmedo la piedra para hornear.

Paño de microfibra

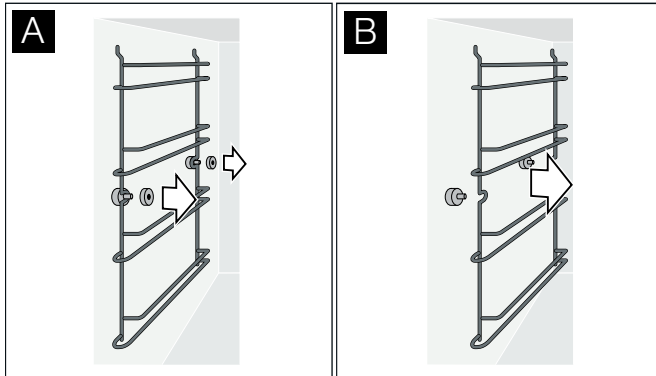
El paño de microfibra con estructura alveolar está especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio (n.º de pedido 460770, disponible en el Servicio de atención al cliente o en la tienda en línea). Retira de una pasada la suciedad acuosa y grasa.

Sacar las rejillas insertables

Las rejillas insertables se pueden extraer para la limpieza.

Extraer las rejillas insertables

- 1 Ponga un paño de cocina en el interior del horno, para proteger el esmaltado contra arañazos.
- 2 Afloje las tuercas moleteadas (fig. A).
- 3 Extraiga las rejillas insertables (Figura B).



Puede lavar las rejillas insertables en el lavavajillas.

Colocar las rejillas insertables

- 1 Coloque las rejillas insertables en la posición correcta: el lado más largo hacia arriba. Las rejillas derecha e izquierda son idénticas.
- 2 Apriete las tuercas moleteadas.

Pirólisis (autolimpieza)

Durante la pirólisis, el horno se calienta hasta 485°C. Esto quema los restos de asar, hornear o usar el grill y solo tendrá usted que limpiar las cenizas de la cavidad interior.

La pirólisis dura 3 horas. Si lo desea, puede retrasar la hora de desconexión de la pirólisis (p. ej. si desea que se realice por la noche).

⚠ ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la limpieza pirolítica. Antes de cada limpieza pirolítica limpiar la suciedad más grande del compartimento de cocción y de los accesorios.

⚠ ¡Peligro de incendio!

El exterior del aparato se calienta mucho durante la limpieza pirolítica. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. No dejar que los niños se acerquen.

⚠ ¡Peligro de daños importantes para la salud!

El aparato se calienta mucho durante la limpieza pirolítica. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. No limpiar bandejas o moldes con recubrimiento antiadherente en la limpieza pirolítica. Limpiar exclusivamente accesorios esmaltados.

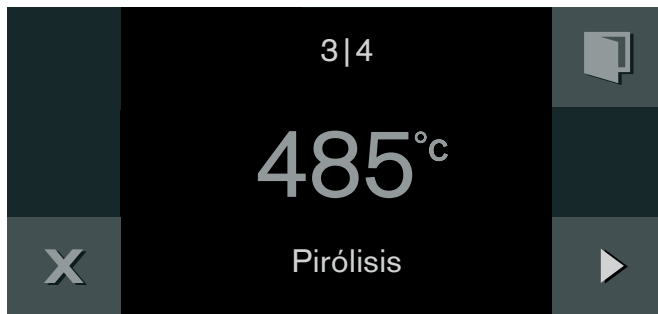
Preparación de la pirólisis

¡Atención! ¡Riesgo de incendio! Los restos de comida sueltos, la grasa y el jugo pueden inflamarse. Limpie la cavidad interior con un paño húmedo.

- Retire del horno la suciedad gruesa y los restos de comida.
- Limpie a mano las juntas de la puerta, el lado interior de la puerta y el vidrio, ya que la pirólisis no limpia estas piezas.
- Saque todas las piezas interiores sueltas de la cavidad interior. Las parrillas insertables son aptas para la pirólisis. No deben quedar objetos en la cavidad interior.
- Cierre la puerta del horno.

Inicio de la pirólisis

- 1 Coloque el selector de funciones en posición **S**.
- 2 Se muestra el símbolo . Confirme con .
- 3 Se indica el tiempo de desconexión en el que estará lista la pirólisis. Si lo desea, retrase el tiempo de desconexión con el selector giratorio. Confirme con .
- 4 Extraiga todos los accesorios del interior del horno y elimine la suciedad gruesa. Confirme con .
- 5 Inicie con En la pantalla se ve cómo transcurre el tiempo de limpieza. Si se ha retraso el tiempo de desconexión, en el display se indica el tiempo que falta hasta el inicio de la pirólisis. La lámpara de la cavidad interior permanece apagada.



Después de 3 horas suena una señal. Aparece un aviso en pantalla. Cuando el aparato se haya enfriado, limpie la ceniza que haya quedado en el interior del horno con un paño húmedo.

Nota: Para su seguridad la puerta del horno es bloqueada. Cuando se enfríe se abre el mecanismo de apertura de la puerta, al momento que descienda la temperatura por debajo de los 200°C.

Limpie los accesorios con pirólisis

Las bandejas de horno y para grill Gaggenau están recubiertas con esmaltado apto para la pirólisis. Sin embargo, para obtener un resultado de limpieza óptimo del horno, recomendamos extraer todos los accesorios antes de la pirólisis. Sólo de este modo puede distribuirse el calor uniformemente.

Si desea eliminar los residuos quemados de la bandeja de horno o para grill con pirólisis, debe tener en cuenta obligatoriamente las indicaciones siguientes:

Notas

- Elimine la suciedad gruesa, el jugo de asado y los restos de alimentos antes de la pirólisis. Los restos de alimentos, la grasa y el jugo de asado pueden inflamarse durante la pirólisis.
- ¡Introduzca sólo una bandeja de horno o una para grill en el nivel más bajo del horno!
- Introduzca la bandeja hasta el fondo.
- La parrilla, el asador giratorio, el asador de fundición, la piedra para hornear, la termosonda u otros accesorios no deben limpiarse con la pirólisis.

¿Anomalías - como reaccionar?

Muchas veces usted mismo podrá eliminar las fallas que se presenten. Antes de llamar el servicio al cliente, tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por

personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Anomalía	Posible causa	Solución
El aparato no funciona, ninguna indicación en pantalla	El enchufe no está conectado	Conecte el aparato a la red eléctrica
	Fallo de corriente	Compruebe si hay otros aparatos en la cocina que funcionen
	Fusible defectuoso	En la caja de fusibles, compruebe si el fusible del aparato está en orden
	Manejo incorrecto	Desconecte el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y vuelva a conectarlo pasados 60 segundos
No se puede poner en funcionamiento el aparato	La puerta del aparato no está completamente cerrada	Cierre la puerta del aparato
El aparato no funciona, la pantalla no reacciona. En la pantalla se muestra 	Protección para niños activada	Desactivar la protección para niños (véase el capítulo <i>Protección para niños</i>)
El aparato se apaga por sí solo.	Desconexión de seguridad: Han transcurrido más de 12 horas desde la última operación.	Confirme la lectura del aviso con  , apague el aparato y vuelva a ajustarlo
El aparato no calienta, en la pantalla aparece 	El aparato está en Modo demo	Desactivar en los ajustes básicos el Modo demo
Mensaje de error "Exxx"		En caso de que aparezca un mensaje de error, colocar el selector de funciones a 0; si el display se apaga, se trataba de un problema puntual. Si el error se repite o persiste en el display, contactar con el Servicio Técnico y proporcionar el código del error.

Corte en el suministro eléctrico

El aparato puede soportar un corte en el suministro eléctrico de pocos segundos. El programa continúa.

Si el corte en el suministro eléctrico es más largo y el aparato estaba en funcionamiento, aparece en la pantalla un mensaje. El funcionamiento se interrumpe.

Colocar el selector de funciones en la posición 0, entonces ya podrá volver a usarse el aparato con normalidad.

Modo Demo

Si se muestra el símbolo  en la pantalla, significa que el Modo demo está activado. El aparato no calienta.

Desconectar el aparato brevemente de la red (mediante el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). A continuación, desactivar en los ajustes básicos el Modo demo en el plazo de 3 minutos (véase el capítulo *Ajustes básicos*).

Cambio de la bombilla del horno

Las bombillas del horno pueden cambiarse. Puede obtener bombillas halógenas termorresistentes a través del servicio al cliente o en establecimientos especializados. Utilice sólo bombillas halógenas del mismo tipo.

- Bombilla superior BO 450/451/470/471:
60 W/230 V/G9
Bombilla superior BO 480/481, BX 480/481:
75 W/230 V/G9
- Bombilla lateral: 10 W/12 V/G4

¡Peligro de descarga eléctrica!

Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

Nota: Saque siempre de su embalaje la bombilla halógena nueva cogiéndola con un paño seco. De este modo se prolonga la duración de la bombilla.

Cambio de la bombilla superior del horno

- 1 Afloje el tornillo de la cubierta de la bombilla. Abata la cubierta de la bombilla hacia abajo.
- 2 Extraiga la bombilla halógena. Coloque la nueva bombilla.
- 3 Suba y coloque de nuevo la cubierta de la bombilla y apriete el tornillo.
- 4 Activar de nuevo el fusible en la caja portafusibles.

Cambio de la bombilla del horno lateral

- 1 Coloque un paño de cocina en el horno para evitar daños.
- 2 Afloje las tuercas moleteadas de la rejilla insertable. Extraiga la rejilla insertable.
- 3 Presione a un lado el muelle de sujeción superior. Extraiga el cristal protector.
- 4 Extraiga la bombilla halógena. Coloque la nueva bombilla.
- 5 Inserte el cristal protector abajo, en el muelle de sujeción y encájelo arriba. El lado biselado del cristal protector debe mirar hacia el interior del horno.
- 6 Extraiga del horno el paño de cocina.
- 7 Activar de nuevo el fusible en la caja portafusibles.

Cambio del cristal protector

Si el cristal protector del horno está dañado, tiene que cambiarse. Puede adquirir cubiertas en el Servicio de atención al cliente. Indique los números E y FD de su aparato.

Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar visitas innecesarias de los técnicos.

Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de características con los números los encontrará al abrir la puerta del aparato, en la parte anterior del aparato.

Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente 

Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

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

Tablas y consejos

Notas

- Los valores indicados sólo son orientativos. La temperatura y el tiempo dependen de la cantidad y naturaleza del alimento.
- Precaliente siempre el horno. Así obtendrá los mejores resultados. Los tiempos de cocción indicados se refieren a un aparato precalentado.

- Asegúrese siempre de que la puerta del horno precalentado se abra sólo brevemente y los alimentos se introduzcan rápidamente.
- En las tablas se indican los rangos de temperatura. Le recomendamos empezar, la primera vez, con la temperatura más baja. Si es necesario, ajústela más alta la próxima vez. Una temperatura inferior proporciona un tostado más uniforme.
- El modo de funcionamiento recomendado aparece impreso en negrita.

Tabla de horneado

- Le recomendamos usar moldes para horno metálicos oscuros, ya que absorben mejor el calor.
- Para determinar cuándo está listo su pastel batido, después de transcurrir el tiempo de horneado, clave un palillo de madera en la parte más alta del pastel. Si no sale manchada de masa la madera, el pastel está listo.
- Los productos panificados con levadura salen mejor con el modo de aire caliente.
- Deje reposar la masa (fermentar):
 - Ajuste el modo de funcionamiento "Fermentar". El ajuste básico de la temperatura es 38 °C.
 - Para grandes cantidades (p. ej. pan) ajuste 38-40 °C. De este modo, la masa sube uniformemente desde el centro hasta los bordes.
 - Con los trozos de masa pequeños (p. ej. Schneckenudeln (tipo de galletitas), panecillos) puede ajustar 40-45 °C.

Pastelería	Nivel de inserción	Aire caliente Temperatura en °C	Eco-aire caliente Temperatura en °C	Aire caliente + calor inferior Temperatura en °C	Calor inferior + calor superior Temperatura en °C	Tiempo de horneado en min.
Brazo de gitano	2				210	7 - 9
Bases para tartas	2				165 - 175	30 - 35
Tartas de frutas con masa de levadura	2	165			165 - 175	40 - 45
Tartas de frutas de pastaflora	2	165	165	165	165 - 175	40 - 45
Pastas de hojaldre	1+3 / 2*	180	180		190	15 - 20
Tarta de queso	2	165	165	165	165 - 170	90 - 100
Tostadas con queso (planas)	2	165	165	165	165 - 175	45 - 50
Pastel batido (redondo)	2	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
Tarta de molde cuadrado	2	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
Pastel de molde con levadura (alto)	1	160 - 175			165 - 175	40 - 50
Galletas	1+3 / 2*	160 - 175	160 - 175		165 - 170	15 - 20
Hefezopf (pan dulce trenzado)	2	165			165 - 170	30 - 40
Tarta en bandeja (recubrimiento seco)	2	165 - 170	165 - 170		165 - 170	40 - 50

* En los modos de funcionamiento eco-aire caliente y aire caliente puede hornear al mismo tiempo en varios niveles.

** Precalentar el horno a la temperatura indicada. Al introducir el alimento, reducir a la segunda indicación de la temperatura.

Pastelería	Nivel de inserción	Aire caliente Temperatura en °C	Eco-aire caliente Temperatura en °C	Aire caliente + calor infe- rior Temperatura en °C	Calor inferior + calor supe- rior Temperatura en °C	Tiempo de horneado en min.
Tarta en bandeja (recubrimiento húmedo)	2	165 - 170	165 - 170	170	165 - 170	40 - 50
Windbeutel (pastel de pasta choux y nata)	1+3 / 2*	180	180		180 - 190	20 - 25
Pan de trigo y centeno**	2	200/170			210/170	40 - 50
* En los modos de funcionamiento eco-aire caliente y aire caliente puede hornear al mismo tiempo en varios niveles.						
** Precalentar el horno a la temperatura indicada. Al introducir el alimento, reducir a la segunda indicación de la temperatura.						

Consejos y recomendaciones para hornear

¿Qué hacer, cuando ...	La solución
... la tarta en bandeja rectangular queda demasiado clara por debajo?	Ponga la tarta un nivel más bajo, extraiga del horno los accesorios innecesarios.
... la tarta de molde queda demasiado clara por debajo?	No coloque el molde para horno sobre la bandeja, sino sobre la parrilla del horno.
... la tarta / la repostería queda demasiado oscura por debajo?	Coloque la tarta / repostería más alta.
... la tarta queda demasiado seca?	Ajuste la temperatura del horno algo más alta. Precaliente el horno.
... la tarta queda blanda por dentro o la carne de dentro no está bien cocida?	Ajuste la temperatura de horneado o asado algo más baja. Nota: Los tiempos de horneado o asado no pueden reducirse con temperaturas superiores. Es mejor aumentar un poco el tiempo de horneado o asado, dejar reposar la masa más tiempo.
... la tarta de molde queda demasiado oscura con aire caliente por detrás?	No coloque el molde para horno directamente delante de la placa posterior del horno, sino en el centro.
... la tarta se desmorona?	La próxima vez, utilice menos líquido o ajuste la temperatura del horno 10°C más baja. Respete los tiempos de agitación indicados en la receta. No abra la puerta del horno demasiado pronto.
... la tarta sube bastante en el centro y queda baja en los bordes?	Engrase los bordes del molde desmontable. Después de hornear, suelte la tarta con un cuchillo, con cuidado.
... la tarta queda demasiado oscura por encima?	Colóquela más baja, seleccione una temperatura inferior y hornee la tarta un poco más de tiempo.
... la tarta queda demasiado oscura por debajo?	Colóquela más alta y, la próxima vez, seleccione una temperatura más baja.
... la tarta de frutas queda demasiado clara por debajo y se sale el zumo de la fruta?	La próxima vez, utilice para hornear la bandeja para grill más honda.
... la tarta queda demasiado seca por debajo?	Haga pequeños agujeros en la tarta acabada usando un palillo. Después vierta por encima el zumo de frutas o la bebida alcohólica. La próxima vez, seleccione la temperatura 10°C más alta y reduzca el tiempo de horneado.
... el pan o la tarta tiene buen aspecto externo (cocido), pero por dentro queda demasiado blando o húmedo?	La próxima vez, utilice un poco menos de líquido y hornee un poco más de tiempo con temperatura más baja. En las tartas con recubrimiento húmedo prehornee primero la base, espolvoréela con almendras o pan rallado y después ponga encima el recubrimiento. Tenga en cuenta las recetas y los tiempos de horneado.

¿Qué hacer, cuando ...	La solución
... ha horneado en varios niveles y en la bandeja superior, la repostería queda más oscura que en la inferior?	Seleccione la temperatura algo más baja, la repostería quedará uniformemente dorada. Las bandejas insertadas simultáneamente no deben estar listas al mismo tiempo. Deje que las bandejas inferiores se horneen 5 - 10 minutos más o introdúzcalas antes.
... las galletas no se sueltan de la bandeja?	Introduzca la bandeja de nuevo en el horno por breve tiempo y separe las galletas inmediatamente.
... la tarta no se separa al desprenderla?	Suelte el borde con cuidado usando un cuchillo. Desprenda de nuevo la tarta y cubra el molde varias veces con un paño húmedo frío. La próxima vez, engrase bien el molde y espolvo-réelo además con pan rallado.

Tabla de asado

- Básicamente, puede usar cualquier recipiente resistente al calor. El recipiente se coloca en el centro de la parrilla. Para los asados grandes puede usarse también la bandeja para grill.
- Para preparar alimentos voluminosos, puede retirar las rejillas insertables laterales. Coloque la parrilla directamente sobre el fondo del horno y ponga el alimento o el asador sobre la parrilla. No ponga el alimento o el asador directamente sobre el fondo esmaltado.
- Después de extraerlo, ponga el recipiente de vidrio sobre un paño de cocina seco o parrilla, pero no sobre una base fría o húmeda. El vidrio podría romperse.
- Cuando el asado está listo, debe dejarse reposar 10 minutos en el horno cerrado, apagado. Así la carne queda más jugosa.
- Las aves quedan especialmente doradas y crujientes si hacia el final del tiempo de asado se untan de mantequilla, agua salada, grasa escurrida o zumo de naranja.
- En los patos u ocas, perfore la piel debajo de las alas, así podrá gotear la grasa.
- Para asar, utilice la rejilla insertable (según la versión de accesorio o accesorio especial) en la bandeja para grill. Ponga un poco de agua en la bandeja para grill, así se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.

Platos	Nivel de inserción	Aire caliente Temperatura en °C	Superficie del grill + circulación aire Temperatura en °C	Calor inferior + calor superior Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.	Temperatura del núcleo en °C
Vacuno						
Asado de cerdo 1,5 kg**	2	180		180	60 - 90	
Roastbeef inglés 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45 - 50	45 - 50
Roastbeef al punto 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60 - 70	55 - 65
Roastbeef bien hecho 1,5 kg**	2	230/180			90 - 100	70 - 80
Cerdo						
Asado de cerdo 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60 - 70	75 - 80
Asado de cerdo con corteza 1,5 kg***	2	180/200	180/200		60 - 70	75 - 80
Kassler (cerdo en salazón, algo ahumado) 1,5 kg**	2	180/160			40 - 50	65 - 70
Codillo de cerdo***	2	150/200	150/200		50 - 60	80 - 85
Redondo***	2	230/180	230/180		60 - 70	75 - 80
Ternera						
Asado de ternera**	2	230/180		230/180	60 - 70	75 - 80

* Dorar primero todo el contorno de la carne en una cacerola en la placa de cocción.

** Dorar la carne con calor fuerte, después de 15 - 20 minutos reducir a temperatura inferior.

*** Cocer la carne a baja temperatura, subir la temperatura los últimos 15 - 20 minutos.

Platos	Nivel de inserción	Aire caliente Temperatura en °C	Superficie del grill + cir- culación aire Temperatura en °C	Calor inferior + calor supe- rior Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.	Tempera- tura del núcleo en °C
Codillo de ternera***	2	150/180	150/180		50 - 60	75
Lomo de ternera	2	160 - 170			20	70 - 75
Pecho de ternera relleno*	2	120 - 130			120	75 - 80
Caza						
Jabalí asado*	2	170 - 180			60 - 90	
Pierna de corzo*	2	170 - 180			60 - 80	75 - 80
Lomo de corzo	2	165 - 175		170 - 180	20 - 25	65 - 70
Pierna de cordero*	2	180 - 200			35 - 45	65 - 75
Aves						
Pato 2 - 3 kg***	2	160/190		160/190	100 - 120	80 - 85
Pechuga de pato	2	160		160	15 - 20	70
Oca 2 - 3 kg***	2	160/190		160/190	100 - 120	85 - 90
Pava 3 - 4 kg***	2	160/190		160/190	120 - 180	85 - 90
Pollo asado	2	180	180		50 - 60	85
* Dorar primero todo el contorno de la carne en una cacerola en la placa de cocción.						
** Dorar la carne con calor fuerte, después de 15 - 20 minutos reducir a temperatura inferior.						
*** Cocer la carne a baja temperatura, subir la temperatura los últimos 15 - 20 minutos.						

Consejos y recomendaciones para asar

¿Qué hacer, cuando ...	La solución
... el asado se oscurece y la corteza se quema en algunas partes?	¡Compruebe la altura de inserción y la temperatura de asado ajustada!
... el asado tiene buen aspecto, pero se quema la salsa?	¡La próxima vez escoja un recipiente para el asado más pequeño y añada más líquido!
... el asado tiene buen aspecto, pero la salsa queda demasiado clara y líquida?	¡La próxima vez escoja un recipiente para el asado más grande y ponga menos líquido!
... no se indica en la tabla ningún dato para el peso del asado?	Seleccione los datos según el peso inmediato inferior y alargue el tiempo.

Tabla de grill

¡Atención! Sólo debe asar al grill con la puerta del horno cerrada.

- Para asar, utilice la parrilla insertable (según la versión de accesorio o accesorio especial) en la bandeja para grill. Ponga un poco de agua en la bandeja para grill, así se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.
- Los trozos para asar al grill deberían tener el mismo grosor, mínimo 2 a 3 cm. Así se doran uniformemente y se mantienen jugosos. Los bistecs deben asarse siempre sin sal. Colocar los trozos para asar al grill directamente sobre la parrilla.

Platos	Nivel de inserción	Temperatura en °C	Grill de superficie amplia en min. 1ª cara/2ª cara	Superficie del grill + circulación aire en min. 1ª cara/2ª cara	Tiempo de cocción total e min.
Panceta de cerdo en lonchas	3	180 - 200	6 / 4	5 / 5	10
Schashlik (brocheta de carne rusa)	3	190		8 / 8	16
Bratwurst	3	200	5 / 4		9
Merguez (salchicha a la parrilla)	3	200		6 / 6	12
Pollo asado*	2 (no precalentar)	180		30 / 30	60
Muslo de pollo	3	180	20 / 20	15 / 15	30 - 40
Spare Ribs (costillas con poca carne)	3	180 - 200	15 / 15	12 / 12	24 - 30
Codillo de cerdo**	2	150/200			50 - 60
Truchas	3	180 - 200	8 / 8		16
Brochetas de vegetales	3	200	7 / 7		14
Brochetas de gambas	3	175	7 / 7		14
Horneado superior y gratinado					
Tostadas al horno (tipo panini)	3	190			5 - 7
Flan***	4 (no precalentar)	250			
Crème brûlée***	4 (no precalentar)	250			
Tarta con merengue***	3 (no precalentar)	250			
* En los hornos con asador giratorio utilice éste preferentemente en el modo de funcionamiento Asar al grill.					
** No gire el codillo de cerdo. Suba la temperatura los últimos 15 - 20 minutos.					
*** Después de alcanzar el grado de dorado deseado, este alimento debe gratinarse u hornearse en la parte superior.					

Descongelar

- Ajuste el modo de funcionamiento "Descongelar".
- Introduzca la parrilla con el producto congelado en el segundo nivel. Coloque debajo la bandeja para grill para recoger el líquido de descongelación.
- Descongele los trozos grandes de carne (redondo, pollo, etc.) a 45 - 50°C para que la parte exterior no se haga demasiado. Los trozos pequeños o planos pueden descongelarse a 50 - 55°C.
- Antes de descongelar el alimento, sáquelo del embalaje.
- Descongele solo la cantidad que necesite en cada momento.
- Tenga en cuenta: en ciertas circunstancias, los productos descongelados no se conservan tan bien como los frescos y se estropean más rápido. Continúe inmediatamente la preparación del alimento descongelado y deje que se pase bien.

¡Riesgo para la salud!

Al descongelar alimentos de origen animal, es imprescindible retirar el líquido que suelten. Nunca deben entrar en contacto con otros alimentos. Podrían transmitirse gérmenes. Introduzca la bandeja para grill debajo del alimento. Deseche el líquido recogido en él de lo que sueltan la carne o las aves. A continuación, lave el fregadero y deje correr bastante agua. Limpie la bandeja para grill en agua caliente con un poco de jabón o en el lavavajillas. Después de descongelar, deje funcionar el horno 15 minutos con aire caliente a 180°C.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000801310 es (921220)