

# BOP 250/251

Horno

# Índice

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

<b>Termosonda</b>	<b>20</b>
Insertar la termosonda en el alimento	20
Ajuste de la temperatura del núcleo	21
Valores orientativos para la temperatura interior	21
<b>Función de asado</b>	<b>22</b>
<b>Seguro para niños</b>	<b>23</b>
Activar la protección para niños	23
Desactivar la protección para niños	23
<b>Ajustes básicos</b>	<b>24</b>
<b>Limpieza y mantenimiento</b>	<b>26</b>
Producto de limpieza	26
Sacar las rejillas insertables	27
<b>Pirólisis (autolimpieza)</b>	<b>28</b>
Preparación de la pirólisis	28
Inicio de la pirólisis	28
Limpie los accesorios con pirólisis	28
<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b>	<b>29</b>
Corte en el suministro eléctrico	29
Modo Demo	29
Cambio de la bombilla del horno	30
<b>Servicio de atención al cliente</b>	<b>30</b>
<b>Tablas y consejos</b>	<b>31</b>
Verduras	32
Guarniciones y platos	33
Pescado	36
Carne	37
Aves	40
Asados al grill y a la parrilla	41
Pastelería	43
Fermentar (dejar salir)	47
Postres	48
Descongelar	49
Espesar	50
Esterilización	50
Deshidratación	51
Piedra para hornear	52
Fuente de asados	53
Presencia de acrilamida en alimentos	54

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

## **⚠ 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 especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 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 y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de 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

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

### 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.

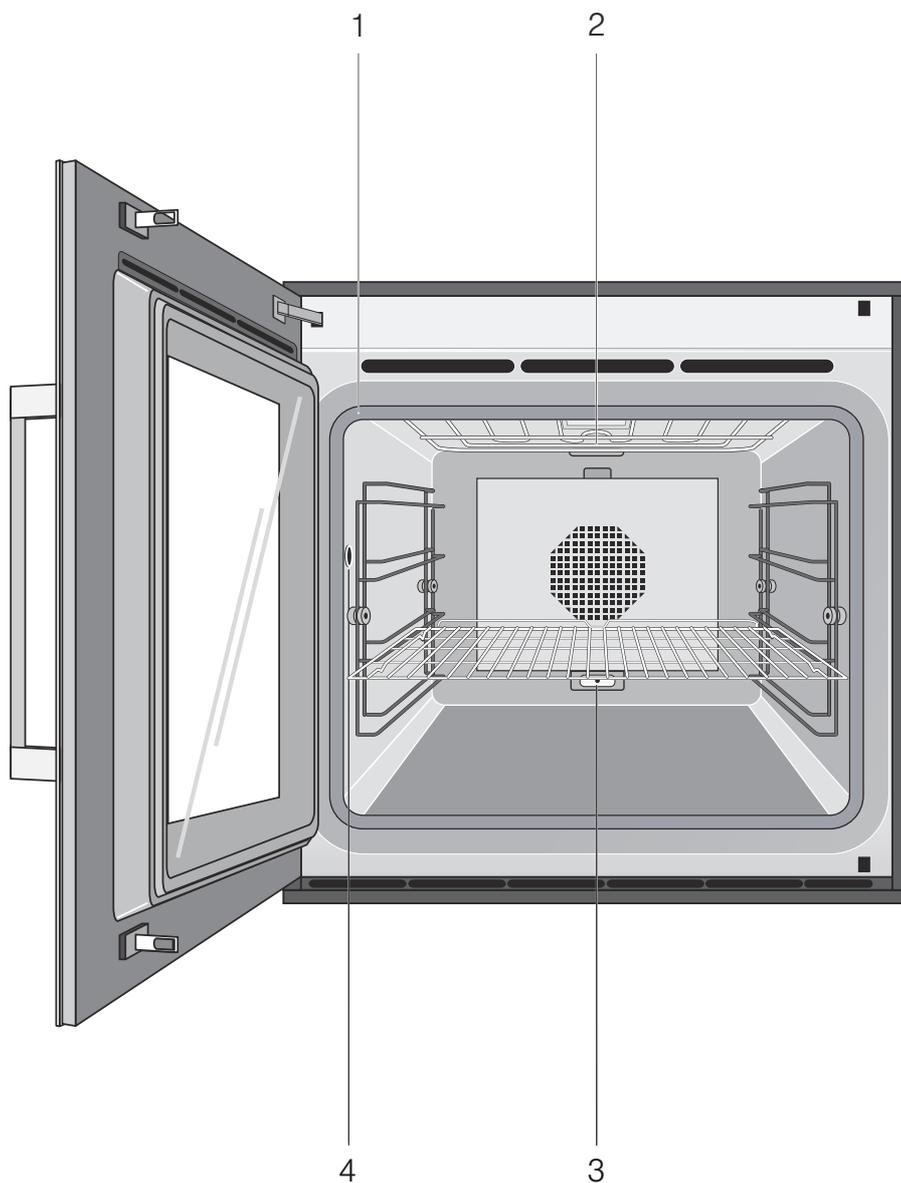
---

## 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



---

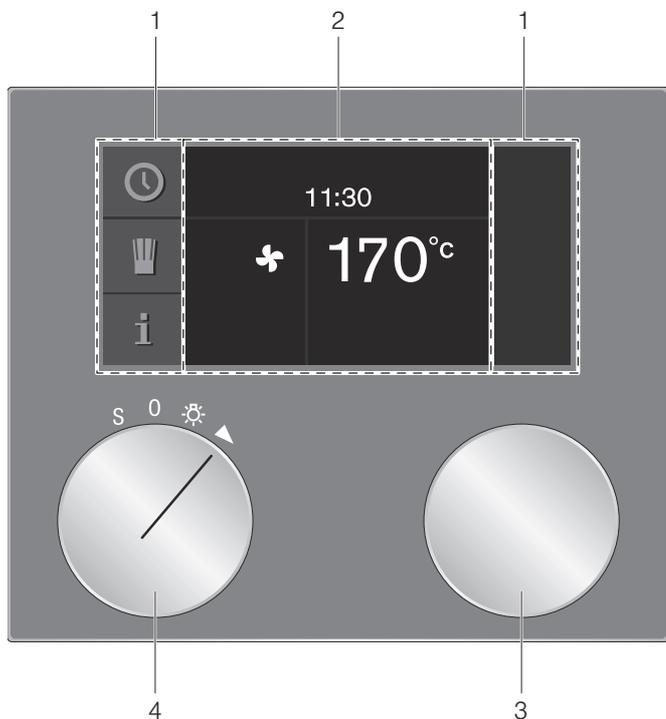
1	Junta de la puerta
2	Cuerpo calefactor del grill
3	Casquillo para resistencia adicional (accesorio especial para piedra para hornear y asador)
4	Casquillo para la termosonda

---

## 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	Seleccionar el tipo de calentamiento, la limpieza o los ajustes básicos con el selector de funciones.

## Símbolos

Símbolo	Función
▶	Iniciar
■	Stop
	Pausa/fin
X	Cancelar
C	Borrar
✓	Confirmar/guardar ajustes
>	Flecha de selección
i	Solicitar información adicional
»	Calentamiento rápido con display de estado
🍷	Abrir recetas personalizadas
rec	Grabar menú
⚙️	Modificar ajustes
>A <sup>á</sup>	Indicar el nombre
✖	Borrar letras
🔒	Protección para niños
🕒	Abrir el menú Temporizador
🕒	Abrir el temporizador de larga duración
🔒	Modo Demo
📏	Termosonda
»	Iniciar graduación de marcado
».	Finalizar la graduación de marcado

## Colores y representación

### Colores

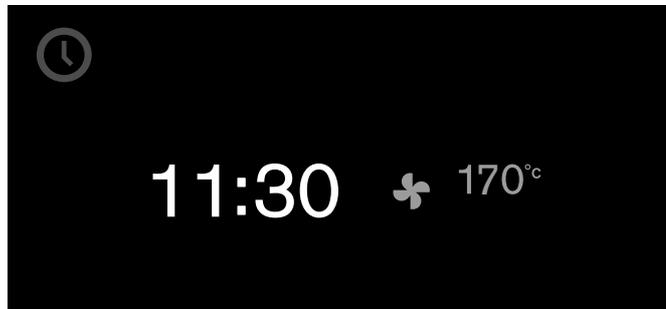
Los diferentes colores sirven para guiar al usuario en cada una de las situaciones de ajuste.

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.



## Información adicional i y i<sup>®</sup>

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

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

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

## Ventilador de refrigeración

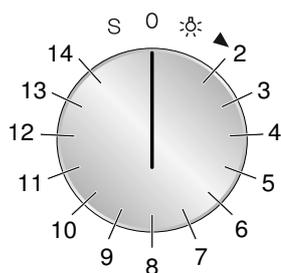
Su aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de refrigeración se conecta durante el funcionamiento. El aire caliente sale, en función de la versión del aparato, por encima o por debajo de la puerta.

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/Tipo de calentamiento	Temperatura	Aplicación
0	Posición cero		
☼	Luz		
2	☼ Aire caliente	50 - 300 °C Temperatura recomendada 170 °C	Aire caliente: para pasteles, pastas y galletas y gratinados en varios niveles. La turbina situada en la placa posterior reparte el calor de manera uniforme en el compartimento de cocción.
3	☼ <sup>e</sup> Aire caliente eco*	50 - 300 °C Temperatura recomendada 170 °C	Funcionamiento con aire caliente y ahorro de energía para pasteles, repostería pequeña y gratinados. La iluminación del horno permanece desactivada.
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., gratinado de pasteles de frutas con merengue.
6	--- Calor inferior	50 - 300 °C Temperatura recomendada 170 °C	Para hornear, p. ej., pasteles jugosos, para cocer en conserva, 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 + Circulación aire	50 - 300 °C Temperatura recomendada 220 °C	Calentamiento uniforme 360° 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 compacto	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 cocción en piedra	50 - 300 °C Temperatura recomendada 250 °C	Solo con el accesorio especial Piedra para hornear Piedra calentada desde la parte inferior para hornear pizza crujiente, pan o panecillos como en horno de piedra.
12	☼ Función asador	50 - 220 °C Temperatura recomendada 180 °C	Solo con el accesorio especial Fuente de asados Asador de fundición calentable para grandes cantidades de carne, gratinados o asados para días de fiesta.

\* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN60350-1.

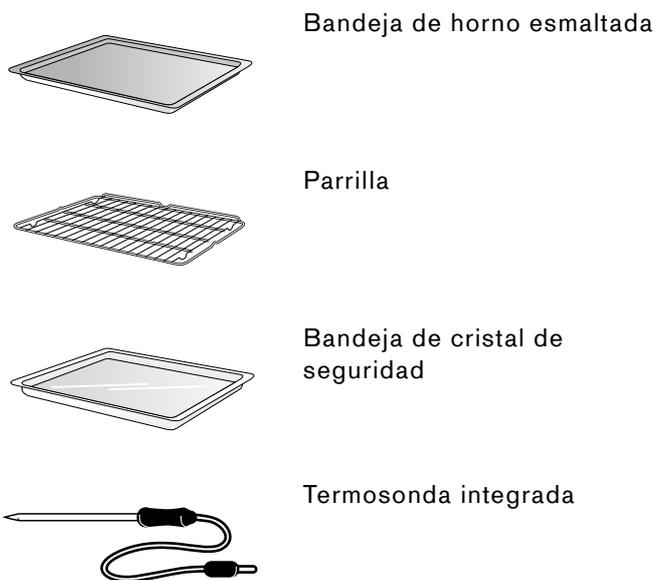
Posición	Función/Tipo de calentamiento	Temperatura	Aplicación
13	 Fermentación	30 - 50 °C Temperatura recomendada 38 °C	Levar: para masa de levadura y masa madre. La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. El ajuste de temperatura óptimo para la levadura es de 38 °C.
14	* Descongelar	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.
	 Limpieza pirolítica	485 °C	Autolimpieza

\* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN60350-1.

## 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:



## Accesorios especiales

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

- BA 016 105 Sistema de extracción  
Guías telescópicas de extracción completa y bastidor de fundición
- BA 026 115 Bandeja de horno, esmaltada, profundidad de 15 mm
- BA 036 105 Parrilla, cromada, sin abertura, con patas
- BA 226 105 Bandeja para grill esmaltada, profundidad de 30 mm
- BA 046 115 Bandeja de cristal, profundidad de 24 mm
- BA 056 115 Resistencia para piedra para hornear y asador (230 V)
- BA 056 125 Resistencia para piedra para hornear y asador (400 V)
- 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

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer antes el capítulo Consejos y advertencias de seguridad.

El aparato debe estar completamente montado y conectado.

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
- Formato de la temperatura

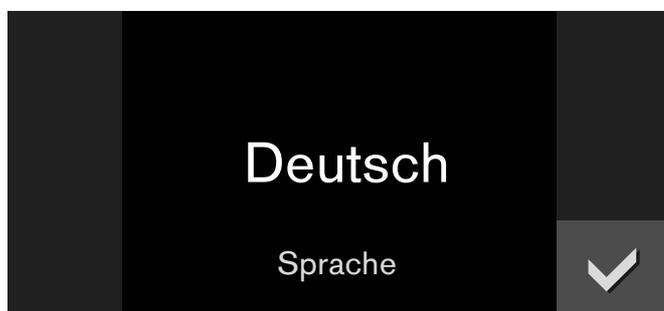
### Notas

- El menú Primeros ajustes solo aparece al encender el aparato por primera vez tras conectarlo a la corriente o si el aparato ha estado varios días sin corriente. Después de conectarlo a la corriente, aparece en primer lugar durante unos 30 segundos el logotipo de GAGGENAU. A continuación se muestra automáticamente el menú Primeros ajustes.
- Estos ajustes pueden modificarse en cualquier momento (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 ✓.



**Nota:** Al cambiar el idioma se reiniciará el sistema; este proceso dura algunos segundos.

## 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 M/D/Y. El formato configurado de fábrica es D.M.Y.

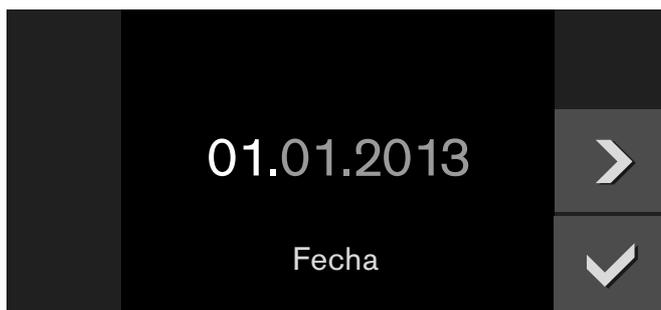
- 1 Seleccionar el formato deseado con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



## 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 ✓.



## Programar el formato de la temperatura

En el display se muestran los dos formatos posibles °C y °F. El formato configurado de fábrica es °C.

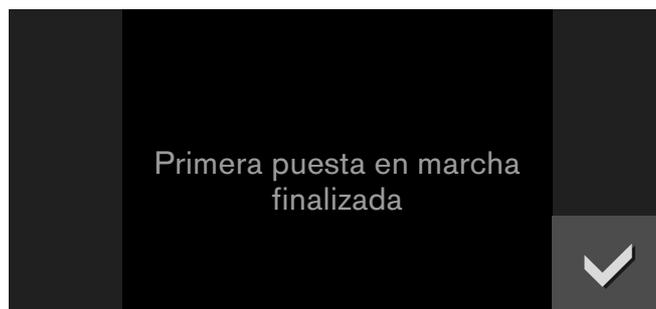
- 1 Seleccionar el formato deseado con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



## 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 salir del modo en espera, se puede:

- 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 obtener más información sobre el modo de programar funciones.

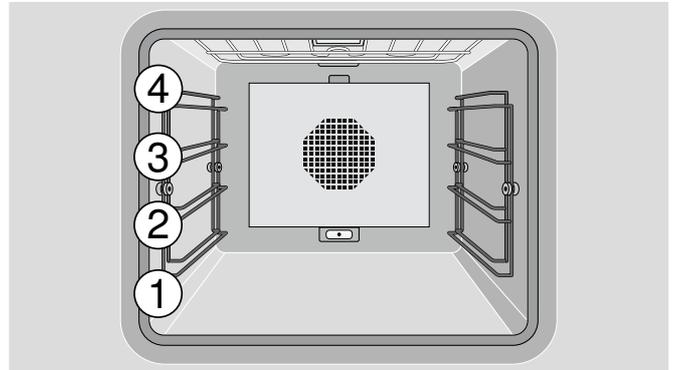
#### Notas

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

## 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.

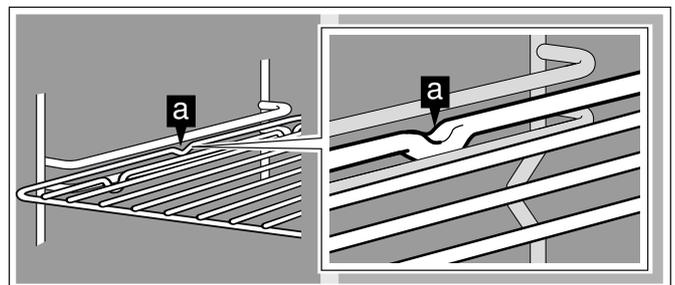
Abra la puerta del aparato siempre hasta el tope. En esta posición la puerta del aparato no se cierra por sí sola.

## 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 la temperatura deseada muy rápidamente con los tipos de calentamiento Calor superior, Calor inferior y Calor superior + calor inferior.

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

**Nota:** La función «Calentamiento rápido» está predeterminada en los ajustes de fábrica. En los ajustes básicos se puede seleccionar el calentamiento rápido  o el calentamiento convencional .

## 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.

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

## Funciones de programación del tiempo

En el menú del temporizador se ajusta:

 Reloj avisador

 Cronómetro

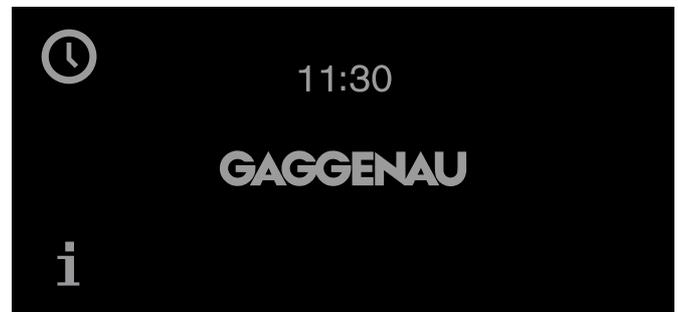
 Tiempo de cocción (no en modo hibernación)

 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.

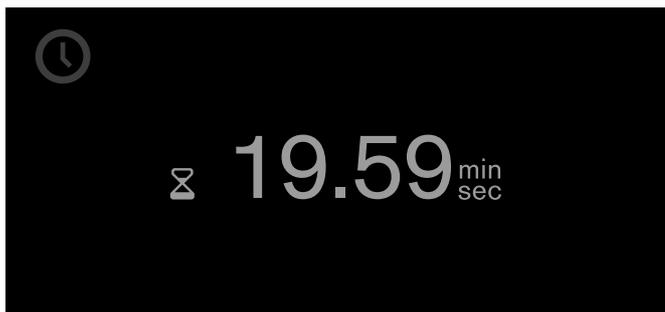
### Programar el reloj avisador

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



- 3 Iniciar con .

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



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

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

#### Detener el avisador:

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

#### Desconectar el avisador antes de tiempo:

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

## Cronómetro

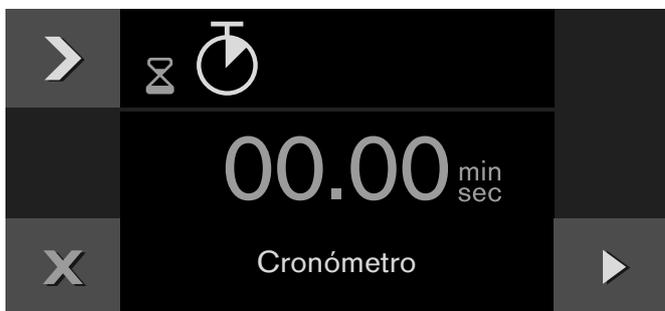
El cronómetro es independiente de los demás ajustes del aparato.

El cronómetro cuenta de 0 segundos a 90 minutos.

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

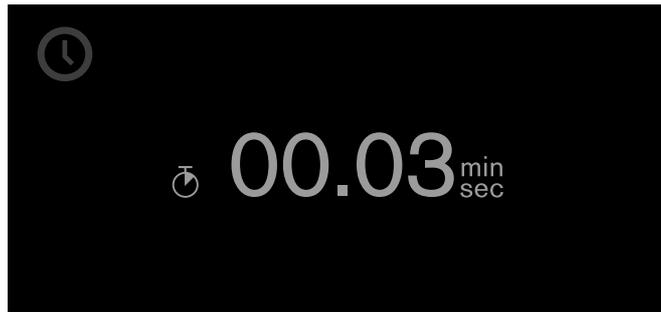
#### Iniciar el cronómetro

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



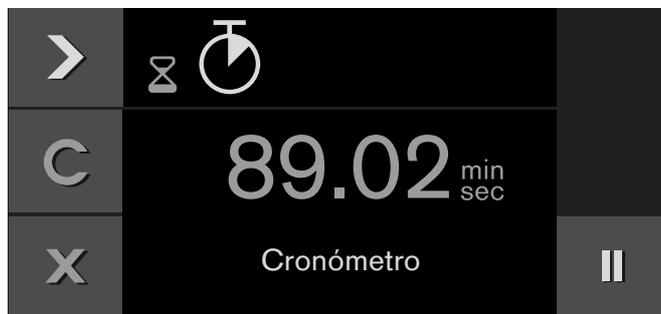
- 3 Iniciar con ▶.

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.

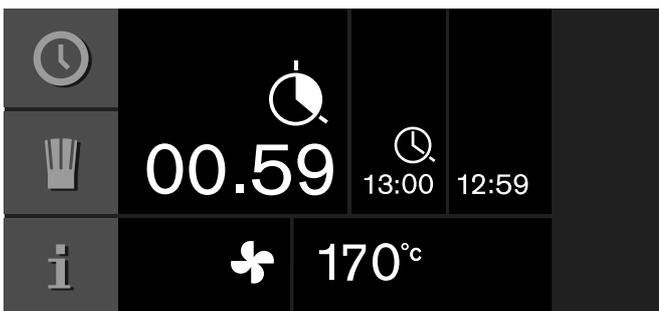


- 4 Inicie con ▶.

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 : 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.

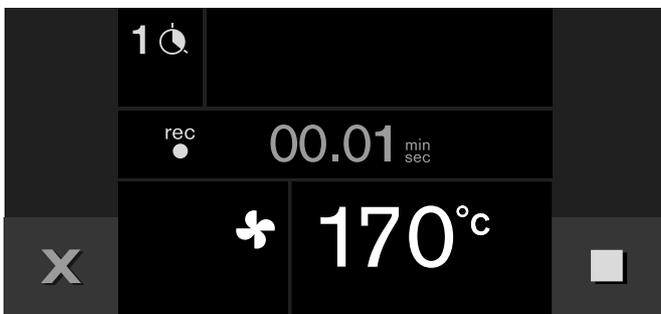
## Recetas personalizadas

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.

#### Introducir la temperatura del núcleo para una fase:

Inserte la termosonda en el casquillo de la cavidad interior. Ajuste el modo de calor y la temperatura. Toque el símbolo . Con el selector giratorio, ajuste la temperatura del núcleo deseada y confirme con .

## Programar receta

Es posible programar y grabar hasta 5 fases de la preparación.

- 1 Situar el selector de funciones en el tipo de calentamiento deseado. Programar la temperatura deseada con el mando giratorio.  
Aparece el símbolo .
- 2 Pulsar el símbolo .
- 3 Seleccionar una posición de memoria libre con el mando giratorio.
- 4 Pulsar el símbolo .
- 5 Indicar el nombre en "ABC" (véase el capítulo Indicar nombre).
- 6 Seleccionar la primera fase con el símbolo .  
Se muestran el tipo de calentamiento y la temperatura programados al inicio. El tipo de calentamiento y la temperatura pueden modificarse con el mando giratorio.



- 7 Seleccionar el ajuste del tiempo con el símbolo .
- 8 Programar el tiempo de cocción deseado con el mando giratorio.
- 9 Seleccionar la siguiente fase con el símbolo .  
- o -  
La preparación ha terminado, finalizar entrada.
- 10 Guardar con .  
- o -  
Cancelar con  y salir del menú.

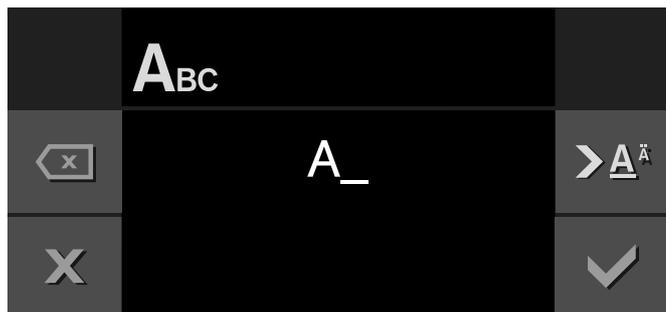
#### Ajustar la temperatura interior para una fase:

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

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

## Indicar nombre

- 1 En «ABC», introduzca el nombre de la receta.



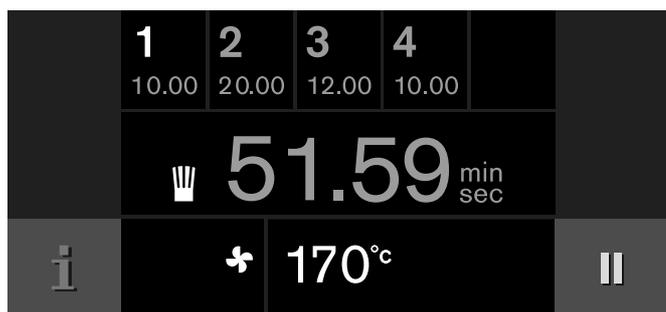
Selector giratorio	Seleccionar letras Cada palabra nueva comienza por mayúscula.
>A <sup>^</sup>	Pulsación breve: cursor a la derecha Pulsación larga: cambio a caracteres especiales Pulsación doble: insertar un salto de línea
>A	Pulsación breve: cursor a la derecha Pulsación larga: cambio a caracteres normales Pulsación doble: insertar un salto de línea
<x	Borrar letras

- 2 Guarde con ✓.  
-o bien-  
Con X, cancele y abandone 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.



## Notas

- El tiempo comienza a transcurrir una vez el aparato alcanza la temperatura programada.
- La temperatura puede modificarse con el mando giratorio mientras se prepara la receta. Esto no modifica la receta guardada.

## Modificar la receta

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

- 1 Colocar el selector de funciones en el tipo de calentamiento deseado.  
Aparece el símbolo 🍷.
- 2 Pulsar el símbolo 🍷.
- 3 Seleccionar la receta deseada con el mando giratorio.
- 4 Pulsar el símbolo \\_.
- 5 Seleccionar la fase deseada con el símbolo >.  
Se muestran el tipo de calentamiento, la temperatura y el tiempo de cocción programados.  
Los ajustes pueden modificarse con el mando giratorio o el selector de funciones.
- 6 Guardar con ✓.  
- o -  
Cancelar con X y salir del menú.

## 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 C 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

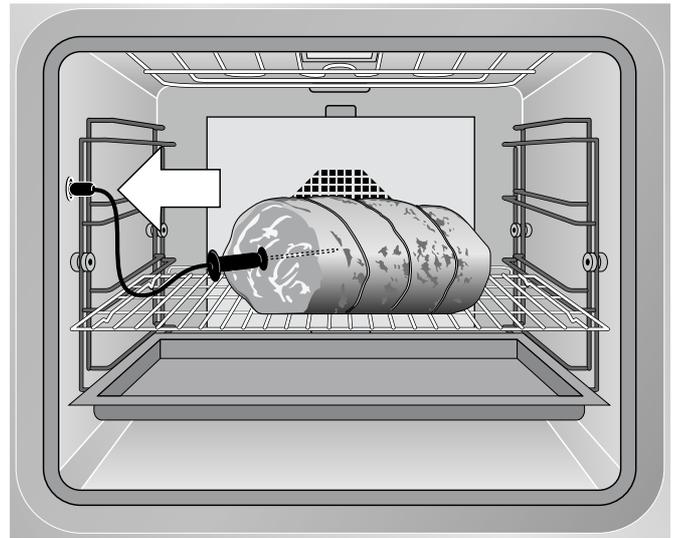
Inserte la termosonda en el alimento antes de meterlo al horno.

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.

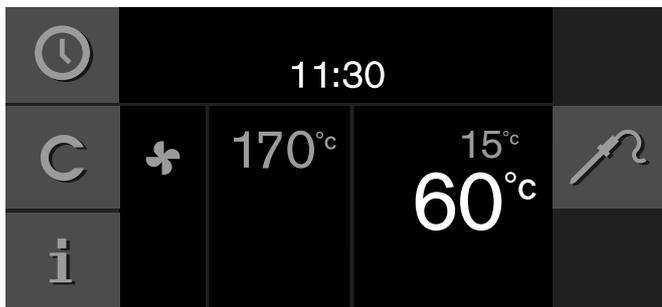
Dentro de lo posible, inserte completamente la termosonda.

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

- La zona de medición es de 15 °C a 99 °C. Fuera de dicha zona de medición, la temperatura interior se mostrará con "- °C".
- Si se deja el alimento algún tiempo en el interior del horno tras finalizar el modo de cocción, la temperatura interior aumenta un poco debido al calor residual existente en el interior.
- Si se programa al mismo tiempo una programación con la termosonda y el reloj temporizador del tiempo de cocción, la programación que primero alcanza el valor indicado es la que hace que el aparato se apague.

### Modificar la temperatura interior programada:

Pulsar el símbolo . Modificar con el mando giratorio la temperatura programada para el alimento y confirmar con .

### Borrar la temperatura interior programada:

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

## Valores orientativos para la temperatura interior

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

Por motivos de salubridad, los alimentos como el pescado o la carne de caza deben alcanzar una temperatura interior de entre 62 y 70 °C como mínimo, mientras que la carne picada y de ave debe alcanzar incluso los 80-85 °C.

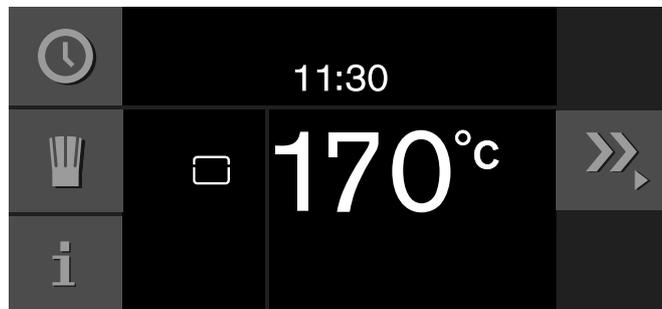
Alimento	Valor orientativo para temperatura interior
<b>Vaca</b>	
Filete de ternera, rosbif, entrecot	
muy poco hecho	45-47 °C
poco hecho	50-52 °C
medio hecho	58-60 °C
bien hecho	70-75 °C
Asado de vacuno	80-85 °C
<b>Cerdo</b>	
Asado de cerdo	72-80 °C
Lomo de cerdo	
medio hecho	65-70 °C
bien hecho	75 °C
Asado de carne picada	85 °C
Solomillo de cerdo	65-70 °C
<b>Ternera</b>	
Asado de ternera, bien hecho	75-80 °C
Pecho de ternera, relleno	75-80 °C
Espalda de ternera	
medio hecho	58-60 °C
bien hecho	65-70 °C
Solomillo de ternera	
poco hecho	50-52 °C
medio hecho	58-60 °C
bien hecho	70-75 °C
<b>Caza</b>	
Solomillo de corzo	60-70 °C
Pierna de corzo	70-75 °C
Filetes de lomo de ciervo	65-70 °C
Espalda de liebre, conejo	65-70 °C

Alimento	Valor orientativo para temperatura interior
<b>Ave</b>	
Pollo	85 °C
Gallina de Guinea	75-80 °C
Pato, pavo, ganso	80-85 °C
Pechuga de pato	
medio hecho	55-60 °C
bien hecho	70-80 °C
Filete de avestruz	60-65 °C
<b>Cordero</b>	
Pierna de cordero	
medio hecho	60-65 °C
bien hecho	70-80 °C
Lomo de cordero	
medio hecho	55-60 °C
bien hecho	65-75 °C
<b>Carnero</b>	
Pierna de carnero	
medio hecho	70-75 °C
bien hecho	80-85 °C
Lomo de carnero	
medio hecho	70-75 °C
bien hecho	80 °C
<b>Pescado</b>	
Filete	62-65 °C
Entero	65 °C
Terrina	62-65 °C
<b>Otros</b>	
Pan	90 °C
Paté	72-75 °C
Terrina	60-70 °C
Foie gras	45 °C

## Función de asado

Sólo con tipo calefactor ajustado de "función asador": Con la función de asado, el horno calienta a plena potencia durante aprox. 3 minutos. Puede p. ej. marcar con intensidad un filete.

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 lo puedan usar accidentalmente.

### Notas

- El seguro para niños se debe colocar en la posición «Disponible» en los ajustes básicos (véase el capítulo Ajustes básicos).
- Si se produce una interrupción del suministro eléctrico con el seguro para niños activado, podrá desactivarse cuando vuelva a restablecerse el suministro.

## Activar la protección 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

### Condición:

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

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 caso de la configuración «Reducida», en el display se seguirá mostrando lo más importante durante un breve periodo de tiempo.
	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 Calentamiento rápido con señal* Calentamiento sin señal Calentamiento rápido sin señal	El tono de aviso suena cuando se ha alcanzado la temperatura deseada durante el calentamiento. Con el calentamiento rápido, la temperatura deseada se alcanza más rápidamente.
	Volumen de señal	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar el volumen del tono de la señal
	Formato de la hora	AM/PM / 24 h*	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 M/D/Y	Ajustar el formato de la fecha
	Fecha	Fecha actual	Programar la fecha. Alternar entre año/mes/día con el símbolo >.
	Formato de la temperatura	°C* / °F	Programar la unidad de temperatura
	Idioma	Alemán* / francés / italiano / español / portugués / holandés / danés / sueco / noruego / finlandés / griego / turco / ruso / polaco / checo / esloveno / eslovaco / árabe / hebreo / japonés / coreano / tailandés / chino / inglés EE. UU. / inglés	Seleccionar el idioma del indicador de texto <b>Nota:</b> Al cambiar el idioma se reiniciará el sistema; este proceso dura algunos segundos. A continuación, se cierra el menú Ajustes básicos.
	Ajustes de fábrica	Restablecer 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. <b>Nota:</b> Al restablecer los ajustes de fábrica se borrarán también las recetas individuales. Tras restablecer los ajustes de fábrica se accede al menú "Primeros ajustes".
	Modo 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.
	Programador del tiempo de cocción	No disponible*/disponible	Disponible: se puede ajustar el programador del tiempo de cocción; véase el capítulo Programador del tiempo de cocción.
	Seguro para niños	No disponible*/disponible	Disponible: el seguro para niños se puede activar (véase el capítulo Seguro para niños)

\* 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.

Zona	Productos de limpieza
Cristales de la puerta	Limpiacristales: limpiar con un paño suave o un paño de microfibras. No utilizar rasquetas de vidrio.
Pantalla de visualización	Limpiar con un paño de microfibras o un paño ligeramente humedecido. No limpiar con un paño mojado.
Acero inoxidable	Agua caliente con jabón: limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Se pueden adquirir productos de limpieza especiales para acero inoxidable en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

Zona	Productos de limpieza
Aluminio	Limpiar con un producto de limpieza suave para cristales. Lavar las superficies horizontalmente y sin presionar con un paño para cristales o un paño de microfibras sin pelusas.
Interior del horno	Agua caliente con jabón: limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.
Interior del horno muy sucio	Limpiador de hornos en gel (n.º de pedido 00463582, disponible en el Servicio de Atención al Cliente o en la tienda en línea). <b>Observaciones:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Asegurarse de que no entre en la junta de la puerta.</li><li>● Dejar actuar máximo 12 horas.</li><li>● No utilizar sobre superficies calientes.</li><li>● Limpiar con abundante agua.</li><li>● Tener en cuenta las indicaciones del fabricante.</li></ul>
Cristal protector de la lámpara del interior del horno	Agua caliente con jabón: limpiar con una bayeta.
Junta de la puerta No retirar.	Agua caliente con jabón: limpiar con una bayeta, no frotar. No utilizar rasquetas para metal o vidrio para la limpieza.
Termosonda	Limpiar con un paño húmedo. No lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con jabón: poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Parrilla de inserción	Lavavajillas, ver capítulo 'Extraer la parrilla de inserción'
Guías correderas (Accesorio especial)	Agua caliente con jabón: limpiar con una bayeta o un cepillo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.
Paleta para horno (Accesorio especial)	Limpiar los restos quemados con un cepillo. La paleta para horno no debe limpiarse nunca en húmedo.

### Paño de microfibra

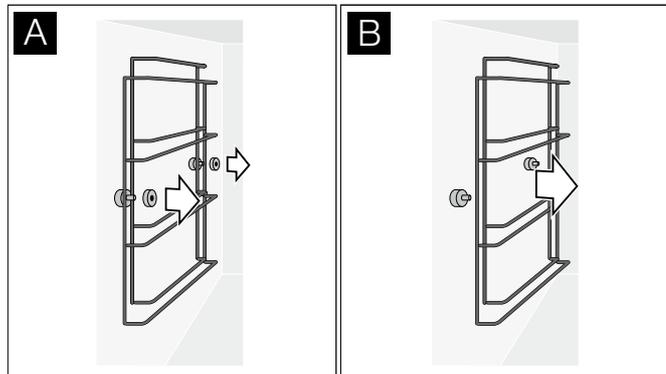
El paño de microfibra con estructura de celdas está especialmente indicado para limpiar superficies delicadas como cristal, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio (n.º de pedido 00460770, en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda online). El paño de microfibra elimina líquidos y grasa con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

## 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 (Figura 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

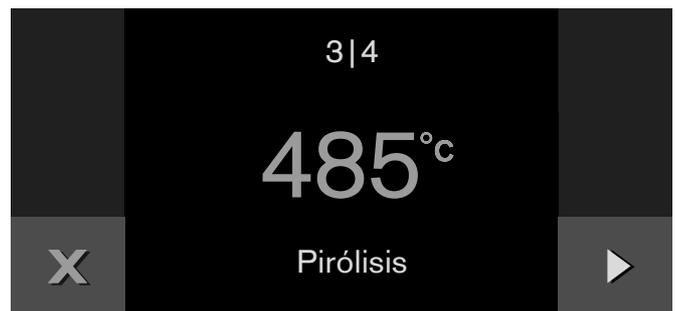
### ¡Atención!

¡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.

## ¿Qué hacer en caso de avería?

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 y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de 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, el display no reacciona. En el display aparece 	Seguro para niños activado	Desactivar el seguro para niños (véase el capítulo Seguro para niños).
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 <b>0</b> ; 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 aparece el símbolo  en el display, el modo Demo está activado. El aparato no calienta.

Desconectar el aparato brevemente de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). A continuación, desactivar el modo Demo en los ajustes básicos en el margen de 3 minutos (véase el capítulo Ajustes básicos).

## Cambio de la bombilla del horno

La bombilla del horno puede cambiarse. Puede obtener bombillas halógenas termorresistentes (60 W/230 V/ G9) a través del servicio al cliente o en establecimientos especializados. Utilice sólo bombillas halógenas del mismo tipo.

### ¡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.

### Proceda del modo siguiente

- 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 del cristal protector

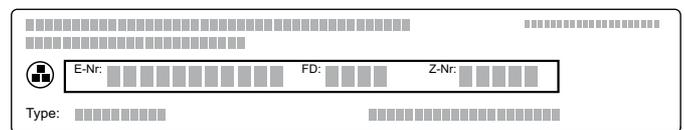
Si el cristal protector del horno está dañado, tiene que cambiarse. Puede adquirir cubiertas en el Servicio de atención al cliente. Indique los números E y FD de su aparato.

## Servicio de atención al cliente

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

## Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto	N.º de fabricación
-----------------	--------------------

**Servicio de Asistencia Técnica** 

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

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

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 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

- Precalentar siempre el aparato. De esa forma, se obtendrán unos resultados de cocción óptimos. Los tiempos de cocción indicados hacen referencia a un aparato precalentado.
- Los valores indicados son orientativos. El tiempo de cocción real dependerá de la calidad y la temperatura de los productos, el peso y el grosor de los alimentos.
- En las tablas se indican márgenes de temperatura. Comenzar por la temperatura más baja. En caso necesario, utilizar la próxima vez una temperatura más alta. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.
- 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 en la mitad de la parrilla. Para grandes asados se puede usar también la bandeja para grill o la bandeja de cristal.
- No sobrecargar las parrillas o las bandejas de horno. Solo así, quedará garantizada una circulación del calor óptima.
- Para preparar alimentos voluminosos, se pueden retirar las parrillas de inserción laterales. Situar la parrilla directamente sobre la base del interior del horno y colocar el alimento o el asado sobre la parrilla. No colocar los alimentos o la fuente de asados directamente sobre la base esmaltada.
- Abrir la puerta del horno precalentado brevemente para llenar rápidamente el interior.
- Los datos relativos al nivel hacen referencia al nivel de inserción empezando desde abajo en aparatos que cuenten con 4 niveles de inserción. Los valores entre paréntesis hacen referencia a aparatos con 5 niveles de inserción.
- Al extraer el recipiente de cristal, colocarlo sobre un salvamanteles seco, nunca sobre una superficie fría o mojada. El cristal podría romperse.
- Algunos modos de funcionamiento no están disponibles en todos los modelos de horno o solo lo están con accesorios opcionales.

## 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/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 para gratinar y colocarlo sobre la parrilla. Si, por el contrario, se usa la bandeja de cristal/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.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Brochetas de verduras	Parrilla + Bandeja para grill	3 (4)	220	~~~~~	24*	Recortar los pinchos de madera o ponerlos en remojo toda la noche, ya que si no se quemarán. Sugerencia de receta: pimienta, cebolla, maíz (precocido), tomates cherry y calabacín
Espárragos verdes asados al grill	Bandeja de cristal/bandeja para grill	3 (4)	300	~~~~~	6-10*	Sugerencia de receta: acompañar con cebolla, aceite y vinagre y salpimentar.
Verduras de raíz	Bandeja de cristal/bandeja para grill	3 (4)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	30*	Sugerencia de receta: acompañar con zanahorias, apio, nabos, remolacha, aceite y ajo y salpimentar.
		3 (4)	250	~~~~~	15-20*	
Gajos de calabaza	Bandeja de cristal/bandeja para grill	3 (4)	200	✿	30*	Sugerencia de receta: condimentar con aceite, ajo, jengibre, comino molido y salpimentar.
Entrantes	Bandeja de cristal/bandeja para grill	3 (4)	200	✿	30*	Sugerencia de receta: rociar las verduras con vinagre balsámico y salpimentarlas cuando aún estén calientes.
		3 (4)	250	~~~~~	15-20*	
Escalivada (verdura asada al horno al estilo mediterráneo)	Molde para gratinar	4 (5)	250	~~~~~	15*	Sugerencia de receta: berenjenas, cebollas, tomates, pimienta y aceite. Se puede degustar caliente o frío.
Ratatouille	Bandeja de cristal/bandeja para grill	3 (4)	200	---	30-40*	Sugerencia de receta: espolvorear al final con queso parmesano.
Tomates asados	Molde para gratinar	2 (3)	120	✿ / ✿ <sup>e</sup>	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.
Endibias	Molde para gratinar	2 (3)	180	✿ / ✿ <sup>e</sup>	25-30	Sugerencia de receta: partirlas por la mitad, condimentarlas, envolverlas con jamón cocido, verter por encima nata líquida o salsa bechamel y espolvorear con queso.
		2 (3)	200	---	25-30	

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

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Pimientos rellenos (vegetariano)	Molde para gratinar/fuente de asados	2 (3)	200	---	30-34	Sugerencia de receta: rellenar con arroz cocido, trigo tierno o lentejas y cebolla, queso, hierbas aromáticas y especias.
Calabacines rellenos (vegetariano)	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	180	+	25	Sugerencia de receta: rellenar con zanahoria rallada, cebolleta, queso de cabra fresco, ajo, tomillo, sal y pimienta y espolvorear con queso parmesano.
Gratinado de verduras	Molde para gratinar	2 (3)	200	---	20-30	Cocer previamente o escaldar las verduras y los demás ingredientes.
Hamburguesa de verdura congelada	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	220	+ / + <sup>e</sup>	12-15*	

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

## Guarniciones y platos

- 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 la tarta flambeada y los platos a base de huevo cuajado, p. ej. tortilla.
- Para raciones pequeñas (de 2-3 personas), usar un molde resistente al calor y colocarlo sobre la parrilla. En la bandeja de cristal/para grill, las raciones pequeñas se quemarán o quedarán secas.
- En los productos precocinados o congelados se deben tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
<b>Guarniciones</b>						
Patatas a la sal	Molde para gratinar	2 (3)	200	---	40-60*	Rellenar un molde para gratinar con 2 cm de sal marina. Colocar encima patatas pequeñas y untarlas con aceite de oliva.
Gajos de patata	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	200	+	15*	Sugerencia de receta: cortar las patatas en gajos y condimentar con aceite de oliva, pimentón y sal.
Patatas fritas frescas	Bandeja de horno + papel de hornear	3 (4)	200	+	15-20*	Sugerencia de receta: rociar ligeramente con aceite y, después de la cocción, condimentar con sal, pimentón o curry en polvo.

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

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Patatas fritas congeladas	Bandeja de horno + papel de hornear	3 (4)	220	✿	14*	
Gratinado de patatas	Molde para gratinar	2 (3)	160	✿	45-50	
Delicias de patata	Bandeja de horno	2 (3)	175	✿	20-30*	Engrasar bien la bandeja, presionar la masa de delicias de patata y untar con un poco de aceite. Dar la vuelta una vez.
		2 (3)	200	---	20-30*	
Patatas asadas	Bandeja para grill	2 (3)	180	✿	30-45*	Preparación baja en grasa. Repartir uniformemente sobre la bandeja para grill y mezclar varias veces.
Queso de cabra envuelto en beicon	Bandeja de cristal/bandeja de horno	2 (3)	220	✿	8-10	Se recomienda queso de cabra fresco o queso camembert de cabra.
		3 (4)	220	~~~~	8-10	
Queso de cabra con miel	Bandeja de cristal/bandeja de horno	2 (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.
		3 (4)	200	~~~~	8	
Queso camembert al horno fresco, empanado	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	180	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15-20	Hornear hasta que el empanado se abombe.
		2 (3)	200	---	15	
Queso camembert al horno congelado, empanado	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	180	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15-20	Hornear hasta que el empanado se abombe.
		2 (3)	200	---	15	
Palitos de queso mozzarella congelados	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	180	✿ / ✿ <sup>e</sup>	10	
Queso feta	Bandeja de horno	2 (3)	250	~~~~	12	Sugerencia de receta: colocar en un molde con aceite, tomates, cebollas, ajo y romero y salpimentar.
Queso fresco al horno	Bandeja de horno	2 (3)	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.
<b>Platos</b>						
Tortilla	Molde para gratinar	2 (3)	160	✿	40	Sugerencia de receta: con pimiento, aceitunas, cebolla, jamón serrano y queso manchego.
Tortilla campera	Molde para gratinar	2 (3)	160	✿	40	Sugerencia de receta: con espárragos verdes y blancos y gravlax de salmón.
Frittata	Molde para gratinar	2 (3)	190	---	45-50	Sugerencia de receta: con espinacas, cebolla y gambas.
Enchiladas gratinadas	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	200	---	15-20	

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

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Lasaña	Molde para gratinar	2 (3)	175	✚	40	Sugerencia de receta: clásica o vegetariana con verduras al grill o mozzarella de búfala.
Macarrones con queso	Molde para gratinar	2 (3)	180/220	✚	10-20	Para conseguir una corteza de queso, transcurridos 10 minutos, aumentar la temperatura a 220 °C y dejar dorar 10 minutos.
Pasta artesana con queso (käsens-pätzle)	Molde para gratinar	2 (3)	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.
Rollitos de primavera congelados	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	225	✚	18-20*	
Minirollitos de primavera congelados	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	225	✚	10*	
Pizza fresca	Bandeja de horno	2 (3)	230-250	---	10-15	Engrasar ligeramente la bandeja de horno.
Pizza precocinada	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	230	✚	6-8	
		2 (3)	230	---	6-8	
Pizza congelada	Parrilla	2 (3)	200	✚	11-13	
		2 (3)	220	---	11-13	
Pizza americana (base más gruesa), congelada	Bandeja de horno	2 (3)	200	---	20-24	Sin precalentar
Tarta flambeada fresca	Bandeja de horno	2 (3)	250	---	8-10	Sugerencia de receta: clásica o con queso de cabra fresco, jamón de Parma, higos y cebolleta.
Tarta flambeada precocinada	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	250	✚	7	
Tarta flambeada congelada	Parrilla	2 (3)	200	✚	10-12	
		2 (3)	230	---	8-10	
Quiche	Molde para tartas	2 (3)	200	---	20 + 20	Hornear previamente la base durante 20 minutos, repartir la masa sobre la base y seguir horneando otros 20 minutos.
Pastel de cebolla	Bandeja de horno	2 (3)	200	---	30-40	

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

## Pescado

- Por motivos higiénicos, la temperatura interior del pescado debería ser como mínimo de 62-70 °C tras la cocción. Este 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.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Brochetas de gambas frescas	Parrilla + bandeja para grill	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Brochetas de gambas congeladas	Parrilla + bandeja para grill	3 (4)	180	~~~~~	12*	
Brochetas de pescado	Parrilla + bandeja para grill	3 (4)	200	~~~~~	12*	Utilizar tipos de pescado con carne firme, p. ej, abadejo, salmón, gallineta nórdica, bacalao.
Trucha entera	Bandeja de horno	3 (4)	200-220	~~~~~	16*	Sugerencia de receta: rellenar con limón, ajo y perejil.
Dorada entera	Parrilla + bandeja para grill	3 (4)	200-220	~~~~~	20-25*	Sugerencia de receta: rellenar con limón, ajo y tomillo o con menta en verano. Cortar la piel de la dorada en diagonal.
	Bandeja de horno	3 (4)	175	✿	20-25*	
Filete de salmón	Parrilla + bandeja para grill	3 (4)	250	~~~~~ ☼	10-12	Sugerencia de receta: adobar con lima, sal, pimienta y ajo.
	Bandeja de horno	2 (3)	200	✿	10-12	
Filete de atún	Bandeja de horno	3 (4)	250	~~~~~ ☼	8-10	Sugerencia de receta: condimentar al estilo asiático con salsa de soja, aceite de sésamo, jengibre, miel, ajo, chile y semillas de cilantro.
Varitas de pescado congeladas	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	220	✿	15-17*	
Aros de calamar congelados	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	220	---	8-12	

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

## Carne

- Utilizar una termosonda para conseguir un control óptimo. En el capítulo Termosonda se presentan consejos y temperaturas objetivas óptimas.
- Reposo de la carne: tras la cocción, dejar reposar la carne otros 10-15 min. De esta forma, la carne se "relaja". La circulación del jugo de la carne disminuye reduciéndose así la pérdida de jugo al cortarla. Las piezas grandes de carne, p. ej. asados, pueden reposar dentro del horno. Las piezas pequeñas, p. ej. los filetes, deben reposar fuera del horno envueltos en papel de aluminio.
- Para raciones pequeñas (de 2-3 personas), usar preferiblemente 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 penetre durante la noche y retirarlo antes de asar o asar al grill, p. ej. con la parte posterior de un cuchillo o con una cuchara. 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.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
<b>Vaca</b>						
Asado de vacuno (1,5 kg)	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	180	✚	90-120*	
Rosbif/solomillo de ternera (1 kg) – poco hecho	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	230/180	✚	25-35**	Sugerencia de receta: combina a la perfección con salsa bearnesa o, servido frío en trozos, con remolacha y patatas asadas.
– al punto	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	230/180	✚	30-40**	
– muy hecho	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	230/180	✚	50-60**	
<b>Cerdo</b>						
Lomo de cerdo entero	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	230/180	✚	20-25**	Sugerencia de receta: adobar con aceite, ajo y perejil.
Medallones de cerdo	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	180	✚	12-15*	Sugerencia de receta: poco antes de sacar el plato, incorporar a la bandeja de cristal/para grill un trozo de mantequilla y una ramita de romero y seguir cocinando todo en el horno.
Asado de cerdo, pierna (1 kg)	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	230/180	✚ / ✚°	45-50**	

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

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

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

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Asado de cerdo, cabezada (1,5 kg)	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	230/180	☼ / ☼ <sup>e</sup>	85-95**	
		2 (3)	230/180	☼	70-80**	
Asado de cerdo con corteza de tocino, crujiente (1,5 kg)	Parrilla + bandeja para grill	2 (3)	180/200	☼	60-70***	
Pierna de cerdo	Parrilla + bandeja para grill	2 (3)	150/200	☼	40-45***	Cortar la piel a rombos para que quede crujiente.
Lacón (1 kg)	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	180/160	☼ / ☼ <sup>e</sup>	50-60**	
Carne enrollada rellena	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	230/180	☼ / ☼ <sup>e</sup>	65-70***	
	Parrilla + bandeja para grill	2 (3)	230/180	☼	75-80***	
<b>Ternera</b>						
Asado de ternera (1,5 kg)	Bandeja de cristal/bandeja para grill, fuente de asados	2 (3)	180	☼ / ☼ <sup>e</sup>	50-60*	
Pierna de ternera	Bandeja de cristal/bandeja para grill, fuente de asados	2 (3)	150/180	☼	50-60***	
Solomillo	Bandeja de cristal/bandeja para grill, fuente de asados	2 (3)	160-170	☼	20	
Pecho de ternera relleno	Bandeja de cristal/bandeja para grill, fuente de asados	2 (3)	120-130	☼ / ☼ <sup>e</sup>	120	
<b>Caza</b>						
Asado de jabalí	Bandeja de cristal/bandeja para grill, fuente de asados	2 (3)	170	☼ / ☼ <sup>e</sup>	60-90*	Sugerencia de receta: adobar durante la noche en aceite, ajo, mostaza y hierbas provenzales.
Pierna de corzo	Bandeja de cristal/bandeja para grill, fuente de asados	2 (3)	170-180	☼	60-80	

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

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

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

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Solomillo de corzo	Bandeja de cristal/bandeja para grill, fuente de asados	2 (3)	165-175	✚	20	
		2 (3)	165-175	---	20-25	
Lomo de conejo	Bandeja de cristal/bandeja para grill, fuente de asados	2 (3)	180	✚	15-25*	Sugerencia de receta: adobar en ajo, romero, aceite de oliva y vinagre balsámico de calidad.
Pierna de cordero – al punto	Bandeja de cristal/bandeja para grill, fuente de asados	2 (3)	180-190	✚	100*	Sugerencia de receta: adobar durante la noche en aceite de oliva, ajo, romero y rodajas de limón.
		– muy hecho	2 (3)	180-190	✚	
Pierna de cordero	Bandeja de cristal/bandeja para grill, fuente de asados	2 (3)	180-200	✚	35-45	
<b>Varios</b>						
Albóndigas (80 g/pieza)	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	200	✚ / ✚ <sup>e</sup>	30-35	Cuanto más planas son las albóndigas más rápido se cuecen. Muy apropiado para cantidades grandes.
Albóndigas sofritas (80 g/pieza)	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	200	✚ / ✚ <sup>e</sup>	20	Cómo conseguir albóndigas bien doradas y aún así jugosas: sofreírlas primero en la sartén y después meterlas en el horno.
Albóndigas (25 g/pieza)	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	200	✚ / ✚ <sup>e</sup>	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 sofritas (25 g/pieza)	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	200	✚ / ✚ <sup>e</sup>	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.
Pieza de embutido de carne fresca (700 g)	Parrilla + bandeja para grill	2 (3)	160	✚ / ✚ <sup>e</sup>	60	Usar una termosonda (temperatura interior 67 °C)
Tiras finas de beicon (ahumado)	Bandeja de horno + papel de hornear	3 (4)	180	✚	8-10	Una vez sacadas, dejarlas escurrir sobre papel de cocina.

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

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

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

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Tiras gruesas de beicon (ahumado)	Bandeja de horno + papel de hornear	3 (4)	190	✦	8-12	
Pimientos rellenos de carne picada	Molde para gratinar/fuente de asados	2 (3)	175	✦ / ✦ <sup>e</sup>	55-60	Sugerencia de receta: rellenar con carne picada y cocer en salsa de tomate.

\* Primero, sellar toda la pieza alrededor en la sartén/fuente de asados sobre la placa de cocción.  
\*\* Sofreír la carne a fuego fuerte y, transcurridos 15-20 minutos, reducir a la temperatura más baja.  
\*\*\* Cocer la carne a la temperatura más baja; aumentar a la temperatura más alta los últimos 15-20 minutos.

## Aves

- Utilizar una termosonda para conseguir un control óptimo. No introducirla en el medio (cavidad interior), sino entre el vientre y el muslo. En el capítulo Termosonda se presentan más consejos y temperaturas objetivas 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 para alimentos que generen mucha grasa, p. ej. asados de ganso.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pato entero (1,5-2 kg)	Parrilla + Bandeja de cristal/asador	2 (3)	160 / 180	---	75*	Sugerencia de receta: rellenar con naranjas, manzanas o frutas secas.
Pechuga de pato	Asador/molde para gratinar	2 (3)	160	✦	25 - 35	Hacer cortes a la piel en forma de rombos.
Ganso, entero (5 kg)	Parrilla + Bandeja de cristal/asador	2 (3)	160 / 190	✦ / ✦ <sup>e</sup>	110 - 130*	Sugerencia de receta: rellenar con manzanas, cebollas y mejorana y cerrar la pieza de carne.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Pavo entero	Parrilla + Bandeja de cristal/asador	2 (3)	160 / 190	✦ / ✦ <sup>e</sup>	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Pollo entero (1 kg)	Parrilla + bandeja para grill	2 (3)	180	✦	45 - 60	Untar con aceite, sal, pimienta, pimentón y curry. Precalentar.
		2 (3)	180	☼	45 - 50	
Contramuslo de pollo	Parrilla + bandeja para grill	3 (4)	220	☼	30**	Sugerencia de receta: adobo al estilo asiático con salsa de soja, miel, chile, ajo, jengibre, comino en grano, lima rallada y cilantro.
		3 (4)	220	☼	30**	

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

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

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pierna de pollo	Parrilla + bandeja para grill	3 (4)	220	~~~~~	30**	Después de darle la vuelta, debe quedar el lado con más piel hacia arriba. Así quedará crujiente.  Adobar con aceite, romero, rodajas de lima y ajo
		3 (4)	220	~~~~~ ☼	30**	
Pechuga de pollo	Parrilla + bandeja para grill	2 (3)	200	☼	20 - 25	Sugerencia de receta: antes de la cocción, untar con salsa tandoori.
Nuggets de pollo, congelados	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	200	☼ / ☼ <sup>e</sup>	15**	
Pechuga de codorniz	Bandeja de horno	3 (4)	220	~~~~~ ☼	10 - 12	Untar con aceite y especias, p. ej. pimentón, tomillo, enebro y ajo.
Codorniz entera (150 g/pieza)	Parrilla + bandeja para grill	3 (4)	200	~~~~~ ☼	20 - 25	Untar con aceite y especias, p. ej. pimentón, tomillo, enebro y ajo.

\* Cocinar la carne a la temperatura más baja; aumentar a la temperatura más alta los últimos 15-20 minutos.  
\*\* Dar la vuelta al alimento cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

## Asados al grill y a la parrilla

- Asar al grill solo con la puerta del horno 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 de 2 a 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Asar al grill los filetes 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.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Panceta de cerdo en rodajas	Parrilla + bandeja para grill	2 (3)	230	~~~~~	18 - 20*	
		2 (3)	230	~~~~~ ☼	18 - 20*	
Pincho de carne	Parrilla + bandeja para grill	3 (4)	190	~~~~~ ☼	16*	
Salchicha	Parrilla + bandeja para grill	3 (4)	270	~~~~~	10*	
Salchicha picante africana (merguez)	Parrilla + bandeja para grill	3 (4)	250	~~~~~ ☼	12*	

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

\*\* Gratinar hasta conseguir el grado de tueste deseado.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Costillas de cerdo precocinadas	Parrilla + bandeja para grill	3 (4)	200 - 220	~~~~~	24*	
		3 (4)	200 - 220	~~~~~ ☼	24*	
Costillas de cerdo frescas	Parrilla + bandeja para grill	3 (4)	220	~~~~~	40*	Sugerencia de receta: preparar una salsa con aceite, mostaza, vinagre balsámico, miel, ajo, salsa Worcester, pulpa de tomate y tabasco.
		3 (4)	220	~~~~~ ☼	30*	
Satay de pollo	Parrilla + bandeja para grill	3 (4)	250	~~~~~ ☼	10 - 14*	Servir acompañado de salsa de cacahuetes.
Queso Halloumi (queso para parrilla)	Parrilla + bandeja para grill	3 (4)	250	~~~~~ ☼	5 - 8	El Halloumi es un queso en lonchas semiduro usado en la cocina turca y griega. Resulta excepcional especialmente para asar al grill.
Tostar pan de molde	Parrilla	3 (4)	200	~~~~~	1 - 2*	Precalentar 5 minutos como máximo. Permanecer cerca del aparato para que la tostada no se queme.
Tostada Hawái	Bandeja de horno + papel de hornear	3 (4)	190	~~~~~ ☼	8 - 10**	
Sándwich croque monsieur	Bandeja de horno + papel de hornear	3 (4)	190	~~~~~ ☼	8 - 11**	
Picatostes	Bandeja de horno	2 (3)	180	~~~~~ ☼	15*	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.
Gratinar merengue	Molde desmontable	2 (3)	220 - 250	~~~~~	4 - 5**	Permanecer cerca del aparato para que el merengue no se queme.
Ciruelas secas envueltas en beicon	Bandeja de horno + papel de hornear	3 (4)	200	~~~~~	8 - 10	Combina a la perfección también con dátiles o albaricoques.

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

\*\* Gratinar hasta conseguir el grado de tueste deseado.

## Pastelería

- 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.
- La repostería pequeña, p. ej. buñuelos de viento, pastas o pasteles de hojaldre rellenos puede hornearse también a dos niveles, 1+3 o 2+4.
- Cuando se hornee a varios niveles, es normal que las bandejas no estén listas al mismo tiempo. Dejar que la bandeja inferior se hornee un poco más o introducirla la próxima vez antes en el aparato.
- Antes de partir, dejar enfriar el pastel sobre una rejilla.
- Si el pastel está demasiado oscuro por debajo, colocarlo en un nivel superior o seleccionar una temperatura más baja.  
Si el pastel está 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, usar menos líquido o disminuir la temperatura 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 no se despegaba 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 y congelados se deben tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
<b>Pasteles</b>						
Pastel de queso	Molde desmontable	1 (2)	160 - 165	☛	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☛	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☛	40 - 45	Pastel bajo de queso con la mitad de masa de requesón.
Pastel de masa de bizcocho	Molde desmontable	2 (3)	160 - 170	☛ / ☛ <sup>e</sup>	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Pastel en molde de plumcake	Molde rectangular	2 (3)	160 - 170	☛ / ☛ <sup>e</sup>	60 - 65	Para conseguir un dorado uniforme, colocarlo en el interior del horno a lo largo.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Bizcocho en molde concéntrico, pastel alto	Molde concéntrico para pastel alto	1 (2)	165 - 170	☛ / ☛ <sup>e</sup>	40 - 50	Sugerencia de receta: pastel alto clásico o con beicon y nueces.
		1 (2)	165 - 170	---	40 - 50	
		1 (2)	160 - 165	---	45 - 50	
Pastel en bandeja	Bandeja de horno	2 (3)	165 - 170	☛ / ☛ <sup>e</sup>	40 - 45	Engrasar ligeramente la bandeja de horno.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Bizcocho	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	190	☛	6	Estando aún caliente, volcarlo sobre un papel de hornear cubierto con azúcar y después enrollarlo.

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

\*\* Desactivar la función Calentamiento rápido en los ajustes básicos  
(véase el capítulo *Ajustes básicos: Ajustes básicos > Tiempo/señal de calentamiento > Calentamiento con señal*)

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Base de bizcocho	Molde desmontable	2 (3)	165 - 175	✿	30 - 35	Cubrir el molde desmontable con papel de hornear.
Pastel de levadura en bandeja	Bandeja de horno	2 (3)	165	✿	30 - 35	Sugerencia de receta: cubrir con ciruelas, higos o con cebolla y beicon.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Pastel de fruta con masa de pastaflora	Molde para tartas	2 (3)	165	✿ / ✿ <sup>e</sup>	40 - 50	Sugerencia de receta: cubrir con fresas o con albaricoques y mazapán.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Tarta	Molde para tartas	2 (3)	190	✿ / ✿ <sup>e</sup>	30 - 40	Pastel francés con base de pastaflora, p. ej. tarta de manzana, tarta Tatin, tarta de chocolate o tarta de limón.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✿	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	
Strudel de hojaldre	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	20 - 25	Sugerencia de receta: rellenar con pudín y cerezas o con manzanas.
Apple pie (según EN 60350-1)	Molde desarmable Ø 20 cm	2 (3)	160**	✿	85 - 105	Precalentar
	Molde desarmable Ø 20 cm	1 (2)	180**	---	80 - 95	Precalentar
Base de bizcocho para pastel (según EN 60350-1)	Molde desarmable Ø 26 cm	2 (3)	160**	✿	22 - 30	Precalentar
	Molde desarmable Ø 26 cm	2 (3)	160**	---	20 - 45	Precalentar
<b>Repostería pequeña</b>						
Buñuelos de viento, eclairs	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	180	✿ / ✿ <sup>e</sup>	35	Sugerencia de receta: rellenar con crema de vainilla, mousse de chocolate, nata de frutas o de moca.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✿	35	
Galletas, galletas de mantequilla	Bandeja de horno	2 (3)	160 - 170	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Repostería pequeña de masa de hojaldre	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15 - 20	
Pasteles de hojaldre rellenos	Bandeja de horno + papel de hornear	3 (4)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15	Sugerencia de receta: rellenar con jamón y queso o con manzanas y pasas.
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno + papel de hornear	3 (4)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15	Sugerencia de receta: con sésamo, amapola y glaseado.

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

\*\* Desactivar la función Calentamiento rápido en los ajustes básicos

(véase el capítulo *Ajustes básicos*: Ajustes básicos > Tiempo/señal de calentamiento > Calentamiento con señal)

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Palitos de hojaldre	Bandeja de horno + papel de hornear	3 (4)	200	✚ / ✚ <sup>e</sup>	15	Sugerencia de receta: con queso, jamón y nueces.
Pastitas de hojaldre	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	200	✚ / ✚ <sup>e</sup>	15 - 20	Sugerencia de receta: con pudín y frutas.
Pastas de masa de barquillo	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	140	✚	8 - 10	Darles forma antes de que se enfrien, p. ej. cucuruchos o barquillos para postre.
Grissini	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	160	✚	30	Espolvorear por encima con sal marina, romero, curry, sésamo o comino.
Galletas (20 g/ pieza)	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	175	✚	12 - 14	Con chocolate, pasas, nueces o limón.
Brownies	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	120	✚ / ✚ <sup>e</sup>	60 - 65	Cortar en cuadrados después de hornear. Es normal que la consistencia interior quede ligeramente pastosa.
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas/ moldes de papel	2 (3)	160	✚ / ✚ <sup>e</sup>	25 - 30	Con chocolate, pasas, nueces o limón.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	-	25 - 30	
Pastelitos (según EN 60350-1)	Bandeja de cristal	2 (3)	150**	✚ <sup>e</sup>	25 - 40	Precalentar
	Bandeja de horno	3 (4)	150**	✚ <sup>e</sup>	25 - 40	Precalentar
	Bandeja de cristal	1 (2)				Uso en dos niveles
Galletas de mantequilla (según EN 60350-1)	Bandeja de cristal	3 (4)	160**	---	20 - 30	Precalentar
	Bandeja de horno	2 (3)	140**	✚	30 - 40	Precalentar
	Bandeja de horno	3 (4)	140**	✚	30 - 45	Precalentar
Pan, panecillos	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	200 / 170*	✚ / ✚ <sup>e</sup>	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	-	45 - 50	

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

\*\* Desactivar la función Calentamiento rápido en los ajustes básicos

(véase el capítulo *Ajustes básicos: Ajustes básicos > Tiempo/señal de calentamiento > Calentamiento con señal*)

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pan de masa fermentada	Bandeja de horno	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Pan de aceitunas y tomates	Bandeja de horno	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Pan en molde rectangular	Molde rectangular	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baguette, precocinados	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	220	---	10 - 12	
Chapata, precocinados	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✿ / ✿ <sup>e</sup>	12 - 14	
Torta de pan	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15 - 20	El tiempo de cocción depende del tamaño y del grosor de la torta.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	210	---	15 - 20	Cubrir con ingredientes variados, p. ej. con hierbas, sal marina, aceitunas, anchoas, cebolla, jamón, tomates o queso.
Baguette de ajo o de hierbas	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	200	---	8 - 10	
Strudel de hojaldre	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	20 - 25	Sugerencia de receta: rellenar con queso de oveja y feta.
Trenza de levadura	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	165	✿ / ✿ <sup>e</sup>	30	
		2 (3)	160 - 165	---	30 - 35	
Panecillos, precocinados	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	8 - 10	
Panecillos, congelados	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	180	✿ / ✿ <sup>e</sup>	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Panecillos, frescos (50 g/pieza)	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Pan de sosa cáustica congelado	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	10 - 12	
Croissants, congelados	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

\*\* Desactivar la función Calentamiento rápido en los ajustes básicos  
(véase el capítulo *Ajustes básicos: Ajustes básicos* > Tiempo/señal de calentamiento > Calentamiento con señal)

## Fermentar (dejar salir)

- Colocar el cuenco con la masa sobre la parrilla. Seleccionar el tipo de calentamiento "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.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Masa	Cuenco	2 (3)	38		25-45	p. ej., masa de levadura, fermento para hornear, masa madre, bollos al vapor

## 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.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Apple crumble (crujiente de manzana)	Molde para gratinar	2 (3)	200	☼ / ☼ <sup>e</sup>	35-40	Las bayas y las ciruelas amarillas también combinan a la perfección con el crujiente de manzana y migas de galleta.
		2 (3)	200	---	25-30	Para variedades de manzanas blandas.
		2 (3)	200	---	25-30	Para variedades de manzanas duras.
Manzana asada	Molde para gratinar	2 (3)	190-200	☼ / ☼ <sup>e</sup>	20-30	Recomendación: usar manzanas para cocinar, p. ej. Boskop. Estas están especialmente indicadas para cocinar y hornear.  Variante para el verano: rellenar con queso ricotta, limón, miel, cardamomo, vainilla y piñones.
Compota	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	160-180	☼ / ☼ <sup>e</sup>	30-40	p. ej., albaricoques u otras bayas
		2 (3)	200	---	30-40	No añadir ningún tipo de líquido, remover varias veces. Refinar con miel, vainilla fresca o canela.
Clafoutis	Molde para gratinar	2 (3)	190-200	☼	30-35	Postre francés: clásico con cerezas, también combina a la perfección con bayas y ciruelas amarillas.
Gratinado dulce	Molde para gratinar	2 (3)	160-180	☼ / ☼ <sup>e</sup>	30-40	p. ej., sémola, requesón o arroz con leche
Budín de manzanas, crujiente de cerezas	Molde para gratinar	2 (3)	150	☼ / ☼ <sup>e</sup>	50-55	p. ej., con cerezas o albaricoques.
Topfenpalatschinken	Molde para gratinar	2 (3)	180-190	☼ / ☼ <sup>e</sup>	8-10	Especialidad austriaca: crepes rellenos con requesón y pasas con nata por encima y gratinados.
Merengue	Bandeja de horno + papel de hornear	2 (3)	100	☼	150	Dividir en porciones lo más planas posibles para que la masa se seque bien.

## Descongelar

- Para ello, usar el tipo de calentamiento "Descongelar".
- Los tiempos de descongelación indicados son orientativos. El tiempo de descongelación depende del tamaño, el peso y la forma del alimento que se descongela: congelar los alimentos en posición horizontal o de forma individual. Esto reduce 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 de cristal/bandeja para grill 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, en algunas circunstancias, los alimentos descongelados se vuelven perecederos y se estropean antes que los productos frescos. Utilizar los alimentos descongelados inmediatamente y cocerlos por completo.
- Transcurrida la mitad del tiempo de descongelación, dar la vuelta a la carne o al pescado. Separar individualmente los alimentos que se descongelan, p. ej. las bayas o las piezas de carne. No es necesario que el pescado se descongele completamente, basta con que la superficie esté lo suficientemente blanda para absorber las especias.

- 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.

### ¡Riesgos para la salud!

Eliminar el líquido resultante de la descongelación de carnes y pescados. No debe entrar en contacto con otros alimentos. Se podrían transmitir gérmenes. Insertar la bandeja de cristal/bandeja para grill en el aparato debajo del alimento. Tirar el agua que se ha acumulado de la descongelación de la carne y las aves. A continuación, limpiar el fregadero y dejar correr abundante agua. Lavar la bandeja de cristal/bandeja para grill con agua con jabón o en el lavavajillas. Después de la descongelación, poner el horno en funcionamiento durante 15 minutos a 180 °C con Aire caliente.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Frutas del bosque (500 g)	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	50-55	* o	25-30	
Verduras (500 g)	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	50-55	* o	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 cogollos de coliflor.
Muslo de pollo (200 g/pieza)	Parrilla	2 (3)	50-55	* o	45-50*	
Filete de pescado (150 g/pieza)	Parrilla	2 (3)	45-50	* o	45-50*	
Gambas	Parrilla	2 (3)	45-50	* o	20-25	

\* Añadir tiempo de compensación: apagar el aparato transcurrido el tiempo de descongelación y dejar reposar el alimento otros 10-15 minutos en el aparato cerrado para que se descongele hasta el interior.

## Espesar

- Cocinar los alimentos, a ser posible, 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 horno 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 interior del aparato 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.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Fruta	Parrilla	1 (2)	150-160	---	35-40	En tarros de conserva cerrados
Verduras	Parrilla	1 (2)	190-200	---	60-120	En tarros de conserva cerrados

## Esterilización

- 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.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Esterilización	Parrilla	2 (3)	100	✿ / ✿ <sup>e</sup>	20-25	Tarros de conserva, biberones

## Deshidratación

- 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 agua que este contenga por naturaleza, es decir, la deshidratación de los tomates dura más que la de los champiñones.
- Si se desea deshidratar en dos niveles al mismo tiempo, usar los niveles 1 y 3 (o 2 y 4).

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en Horas	Observaciones
Champiñones en láminas	Parrilla + papel de hornear	2 (3)	50-60	☛ / ☛ <sup>e</sup>	3-4	
Manzanas en aros	Parrilla + papel de hornear	2 (3)	50-70	☛ / ☛ <sup>e</sup>	5-8	
Tomates en cuartos	Parrilla + papel de hornear	2 (3)	60-70	☛ / ☛ <sup>e</sup>	7-8	Quitar las semillas a los tomates, en caso contrario aumenta el tiempo de secado.
Hierbas aromáticas	Parrilla + papel de hornear	2 (3)	50-60	☛ / ☛ <sup>e</sup>	1½-2	p. ej. cebollino, perejil, salvia

## Piedra para hornear

- Se requiere el accesorio especial Piedra para hornear y la resistencia.
- Desde pizza crujiente hasta pan fresco: con la piedra para hornear se obtienen resultados de cocción comparables a los de un horno de piedra industrial, o incluso mejores, ya que la temperatura de cocción se puede regular con exactitud.
- Dependiendo del tamaño, se pueden colocar al mismo tiempo varias pizzas, panecillos u otro tipo de piezas de masa sobre la piedra para hornear.
- Es posible hornear varias pizzas unas tras otras. De esta forma, es posible que el tiempo de cocción aumente 1-3 minutos por pizza.
- Para cocer pan, recomendamos usar una termosonda. Introducir la termosonda 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.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Panecillos frescos (50 g/pieza)	Piedra para hornear	1	250/200*	☰	15-20	
Torta de pan	Piedra para hornear	1	210	☰	15	El tiempo de cocción depende del tamaño y el grosor de la torta
Foccacia	Piedra para hornear	1	210	☰	15	Cubrir con ingredientes variados, p. ej. con hierbas, sal, aceitunas, anchoas, cebolla, jamón, tomates o queso.
Pan mixto	Piedra para hornear	1	175	☰	45	
Pan de masa madre	Piedra para hornear	1	250/200*	☰	50-60	
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. Tener en cuenta las indicaciones del fabricante.
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	

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

## Fuente de asados

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

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Pechuga de pollo	Fuente de asados	1	200	<input type="checkbox"/>	Sofreír + 15-20	Antes de introducir el alimento, calentar la fuente de asados adicionalmente en la función de asado. A continuación, introducir la termosonda.
Gulasch de ternera	Fuente de asados	1	220/130-140*	<input type="checkbox"/>	Sofreír + 60-120	Sofreír la cebolla y la carne usando adicionalmente la función de asado. Añadir el caldo y reducir la temperatura; según el tipo de carne cocer 60-120 minutos.
Ossobuco	Fuente de asados	1	220/140*	<input type="checkbox"/>	Sofreír + 60-90	Sofreír la carne y las verduras usando adicionalmente la función de asado. Añadir el caldo y reducir la temperatura; seguir cociendo tapado durante 60-90 minutos. Dar la vuelta una vez a las rodajas de carne.
Tapilla de ternera	Fuente de asados	1	220/130*	<input type="checkbox"/>	Sofreír + 210-240	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. Tapar la fuente de asados y seguir cociendo a 130 °C.
Ragú de ciervo	Fuente de asados	1	220/130-140*	<input type="checkbox"/>	Sofreír + 60-100	Sofreír la carne y el resto de ingredientes usando adicionalmente la función de asado. Añadir el caldo y reducir la temperatura; según el tipo de carne y el tamaño de los trozos de carne, cocer durante 60-100 minutos.
Rollitos de carne	Fuente de asados	1	220/120*	<input type="checkbox"/>	Sofreír + 60-90	Sofreír los rollitos de carne por tandas usando adicionalmente la función de asado.

\* Sofreír a fuego fuerte y reducir a una temperatura más baja para seguir cociendo.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Tortilla	Fuente de asados	1	175	<input type="checkbox"/>	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.
Tortilla campera	Fuente de asados	1	175	<input type="checkbox"/>	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.
Pimientos rellenos (vegetariano)	Fuente de asados	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Sugerencia de receta: rellenar con arroz cocido, trigo tierno o lentejas y cebolla, queso, hierbas aromáticas y especias.
Chili con carne	Fuente de asados	1	220/130*	<input type="checkbox"/>	Sofreír + 60-90	

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

## Presencia de acrilamida en alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

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

### Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

Observaciones general	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos grandes y gruesos contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Hornear	Con aire caliente a máx. 180 °C.
Galletas	El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. Distribuir una capa uniforme sobre la bandeja.
Horno Patatas fritas	Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas fritas se sequen.



**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000914318 es (960301)