

# BOP 250/251 ..2

Horno

## Índice

<b>Uso conforme a lo prescrito</b>	<b>4</b>	<b>Programas automáticos</b>	<b>19</b>
<b>Indicaciones de seguridad importantes</b>	<b>5</b>	Indicaciones sobre los ajustes	19
<b>Causas de los daños</b>	<b>7</b>	Seleccionar el plato	19
<b>Protección del medio ambiente</b>	<b>7</b>	Ajustar el plato	19
Ahorro de energía	7	Activar los últimos programas automáticos	20
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	7	<b>Recetas personalizadas</b>	<b>20</b>
<b>Presentación del aparato</b>	<b>8</b>	Grabar una receta	20
Horno	8	Programar receta	21
Pantalla y elementos de mando	9	Indicar nombre	21
Símbolos	9	Comenzar receta	21
Colores y representación	9	Modificar la receta	22
Modo en espera	10	Eliminar receta	22
Activar el aparato	10	<b>Termosonda</b>	<b>22</b>
Información adicional <b>i</b> y <b>i</b> <sup>®</sup>	10	Insertar la termosonda en el alimento	23
Ventilador de refrigeración	10	Ajuste de la temperatura interior	23
Posiciones del selector de funciones	11	Valores orientativos para la temperatura interior	24
Accesorio	12	<b>Función de asado</b>	<b>25</b>
Accesorios especiales	12	<b>Seguro para niños</b>	<b>26</b>
<b>Antes de usar el aparato por vez primera</b>	<b>13</b>	Activar la protección para niños	26
Ajustar el idioma	13	Desactivar la protección para niños	26
Ajustar el formato de la hora	13	<b>Home Connect</b>	<b>26</b>
Programar la hora	13	Configuración	26
Ajustar el formato de la fecha	14	Inicio a distancia	27
Programar la fecha	14	Ajustes de Home Connect	28
Ajustar la unidad de temperatura	14	Diagnóstico remoto	28
Finalizar la primera puesta en marcha	14	Indicaciones sobre protección de datos	29
Calentar el horno	14	Declaración de conformidad	29
Limpiar los accesorios	14	<b>Ajustes básicos</b>	<b>30</b>
<b>Manejo del aparato</b>	<b>14</b>	<b>Limpieza y cuidados del aparato</b>	<b>32</b>
Cavidad interior	14	Producto de limpieza	32
Introducir los accesorios	14	Extraer las parrillas deslizantes	33
Conectar	15	<b>Pirólisis (autolimpieza)</b>	<b>33</b>
Calentamiento rápido	15	Preparar la pirólisis	33
Desconexión de seguridad	15	Iniciar la pirólisis	34
<b>Funciones del reloj temporizador</b>	<b>15</b>	Limpiar los accesorios con pirólisis	34
Abrir el menú Temporizador	15	<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b>	<b>35</b>
Reloj avisador	15	Corte en el suministro eléctrico	35
Cronómetro	16	Modo Demo	35
Tiempo de cocción	16	Cambio de la bombilla del horno	36
Fin del tiempo de cocción	17	<b>Servicio de Atención al Cliente</b>	<b>36</b>
<b>Temporizador de larga duración</b>	<b>18</b>	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	36
Ajustar el cronómetro larga duración	18		

<b>Tablas y consejos</b>	<b>37</b>
Verduras	38
Guarniciones y platos	39
Pescado	42
Carne	43
Aves	46
Asados al grill y a la parrilla	48
Repostería	50
Fermentar (dejar levar)	55
Postres	55
Descongelar	56
Conservar	57
Esterilización	57
Deshidratar	58
Piedra para hornear	59
Asador	60
Presencia de acrilamida en alimentos	61

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)

## Uso conforme a lo prescrito

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 integrado. 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 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a 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.

## **⚠ Indicaciones de seguridad importantes**

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!**

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- 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.

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- La parte interior de la puerta del aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Abrir la puerta del horno siempre hasta que haga tope. Asegurarse de que la puerta del aparato no gira. Evitar el contacto con la parte interior de la puerta del aparato.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del interior del horno.

- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno 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.
- Las lámparas se calientan mucho durante su funcionamiento. Todavía existe riesgo de sufrir quemaduras un tiempo después de la desconexión. Dejar enfriar las lámparas antes de limpiar el aparato. Apagar la iluminación durante la limpieza.
- Las bombillas se calientan mucho durante su funcionamiento. Todavía existe riesgo de sufrir quemaduras un tiempo después de la desconexión. Antes de sustituir las bombillas, dejar que se enfríen.

### **⚠ Advertencia – ¡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 en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

### **⚠ Advertencia – ¡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.

### **⚠ Advertencia – ¡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 interruptor automático del cuadro eléctrico. 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.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. 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.

### **⚠ Advertencia – ¡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.

### **⚠ Advertencia – ¡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.

### **⚠ Advertencia – ¡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 los daños

### ¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del interior del aparato: no colocar ningún accesorio en la base del interior del aparato. No cubrir la base del interior del aparato con ninguna clase de film ni papel de hornear. No colocar recipientes en la base del interior del horno. Se calentarán demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el interior del horno caliente: No derramar agua en el interior del horno 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 interior del horno 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

Aquí se ofrecen consejos sobre cómo ahorrar energía e indicaciones para la eliminación del aparato.

### Ahorro de energía

- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.
- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.
- Si se hornean varios bizcochos, hacerlo preferiblemente uno tras otro. El horno aún está caliente y, de esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo bizcocho. También se pueden colocar dos moldes rectangulares a diferentes alturas.
- El funcionamiento de aire caliente permite hornear a la vez en varios niveles.
- En los tiempos de cocción prolongados, el aparato se puede apagar 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

### 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.

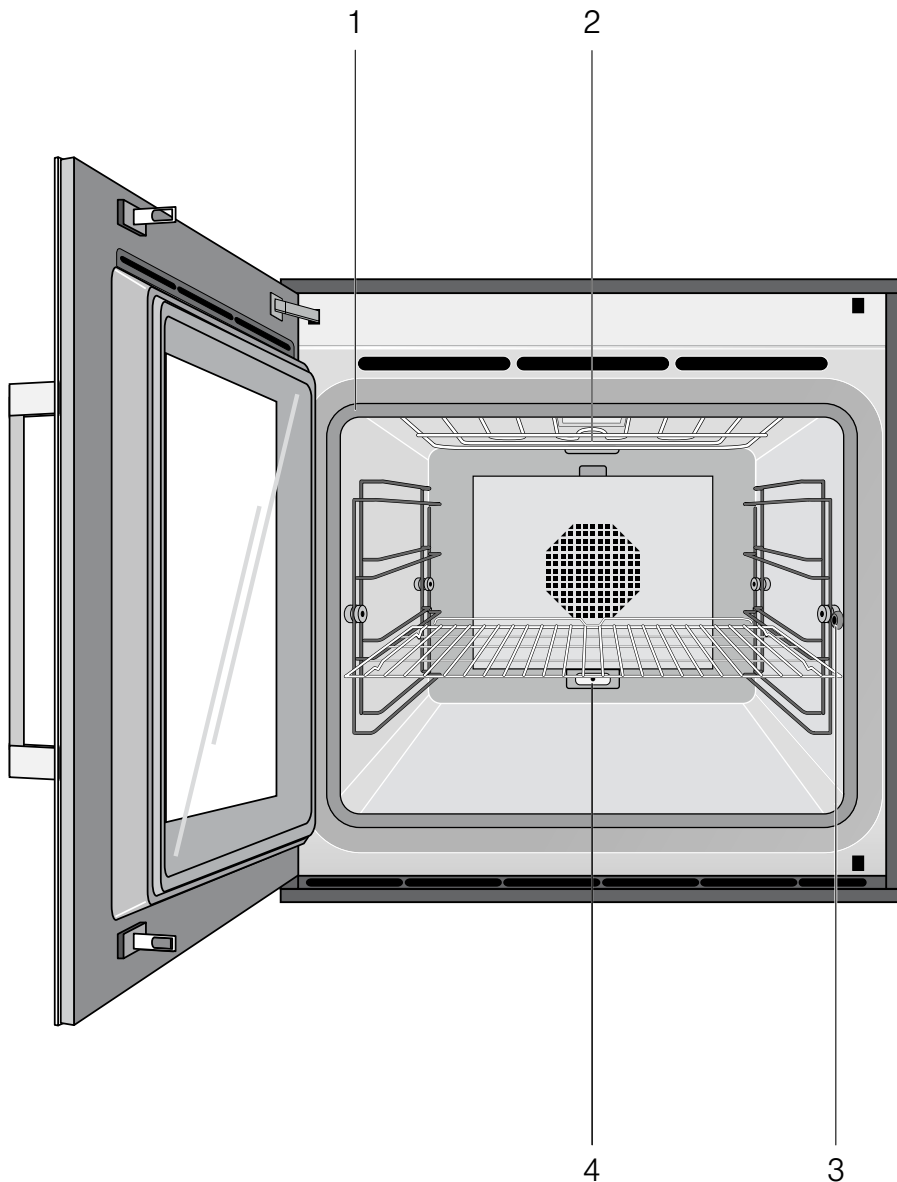
---

## Presentación del 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



---

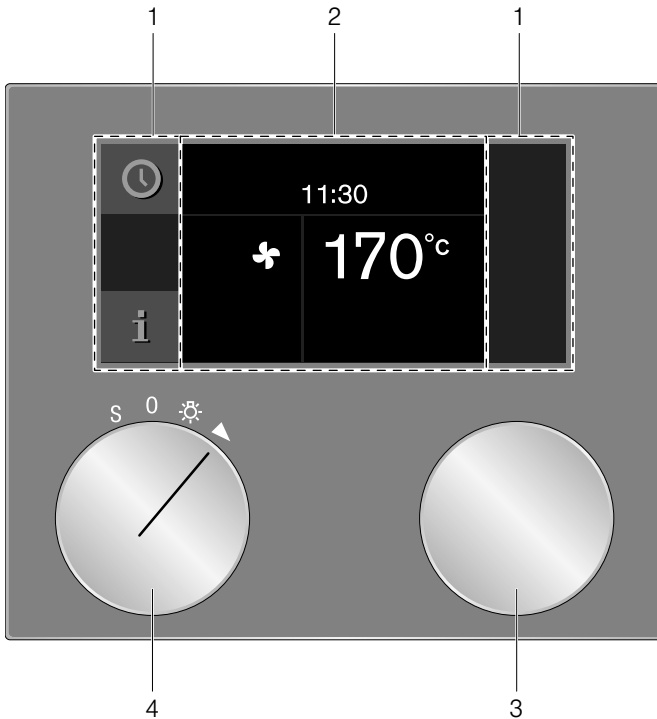
1	Junta de la puerta
2	Resistencia del grill
3	Conector para la termosonda
4	Conector para resistencias adicionales (accesorio especial para piedra para hornear y asador)

---

## 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

🔊	Activar recetas personalizadas o programas automáticos
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
📶	Conexión de red (Home Connect)
📡	Termosonda
»»	Iniciar graduación de marcado
»»	Finalizar la graduación de marcado

## Colores y representación

### Colores

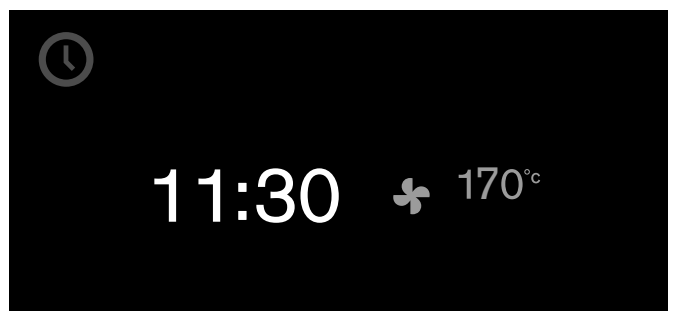
Los diferentes colores sirven para guiar al usuario en cada una de las situaciones de ajuste.

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

### Representación

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

Zoom	El ajuste que se está modificando se representa en un tamaño mayor.  El tiempo que está descontándose aparece en mayor tamaño poco antes de terminar (por ejemplo, en el caso del reloj temporizador, los últimos 60 segundos).
Indicación reducida de la pantalla	Después de un momento, se reduce la indicación de la pantalla y solo se muestra la información importante. Esta función está predeterminada y puede modificarse en los ajustes básicos.



## Modo en espera

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

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

### Notas

- Para el modo preparado, existen diferentes paneles indicadores. De forma predeterminada, aparecen el logotipo GAGGENAU y la hora.
- El brillo del panel indicador depende del ángulo vertical de visión.
- El panel indicador y el brillo se pueden modificar en cualquier momento en los ajustes básicos.  
→ "Ajustes básicos" en la página 30

## 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.

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

En el caso de mensajes de Home Connect, aparece también en el símbolo i<sup>Ⓢ</sup> el estado de Home Connect. Para más información, consultar el capítulo → "Home Connect" en la página 26.

## Ventilador de refrigeración

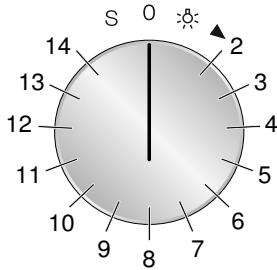
Su aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de refrigeración se conecta durante el funcionamiento. El aire caliente sale, en función de la versión del aparato, por encima o por debajo de la puerta.

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	Utilización
0	Posición cero		
☼	Luz		Activar la iluminación interior. Acceso a otras funciones, como p. ej. programas automáticos, recetas personalizadas, inicio a distancia (Home Connect).
2	☼ Aire caliente	50-300 °C Temperatura recomendada 170 °C	Aire caliente: para pasteles, galletas y gratinados en varios niveles.  El ventilador de 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	Función de aire caliente con ahorro de energía para pasteles, carnes y gratinados. El calor residual se aprovecha de forma óptima. Las funciones para mayor comodidad se mantienen desactivadas (p. ej., la iluminación interior). En el panel indicador solo se muestra la temperatura de la cavidad interior durante el calentamiento. No precalentar el horno.  Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando este esté vacío y frío, e iniciar el tiempo de cocción. Mantener siempre la puerta cerrada durante la cocción. Así se evita la pérdida de calor.
4	--- Calor superior + calor inferior	50-300 °C Temperatura recomendada 170 °C	Para gratinados, asados o pasteles en moldes o sobre la bandeja.
5	--- Calor superior	50-300 °C Temperatura recomendada 170 °C	Calor directo desde la parte superior, p. ej., para gratinar pasteles de frutas con merengue.
6	--- Calor inferior	50-300 °C Temperatura recomendada 170 °C	Para hornear, p. ej., pasteles de fruta jugosos, para confitar, para platos al baño María.
7	☼ Aire caliente + calor inferior	50-300 °C Temperatura recomendada 170 °C	Calor desde la parte inferior para pasteles jugosos, p. ej., pasteles de frutas.
8	☼ Grill de superficie + recirculación aire	50-300 °C Temperatura recomendada 220 °C	Calentamiento uniforme y envolvente para carnes, aves y pescados enteros.
9	☼ Grill de amplia superficie	50-300 °C Temperatura recomendada 220 °C	Asar al grill piezas de carne planas, salchichas o filetes de pescado. Gratinar.
10	☼ Grill de pequeña superficie	50-300 °C Temperatura recomendada 220 °C	Solo se calienta la superficie media de la resistencia del grill. Asado al grill de cantidades pequeñas con ahorro de energía.

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

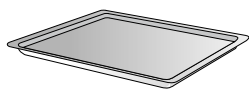
Posición	Función/Tipo de calentamiento	Temperatura	Utilización
11	 Función cocción en piedra	50-300 °C Temperatura recomendada 250 °C	Solo se puede utilizar con el accesorio especial piedra para hornear y la resistencia. Piedra calentada desde la parte inferior para hornear pizza crujiente, pan o panecillos como en horno de piedra.
12	 Función de asado	50-220 °C Temperatura recomendada 180 °C	Solo se puede utilizar con el accesorio especial asador, el sistema extraíble y la resistencia. Asador de fundición calentable para grandes cantidades de carne, gratinados o asados para días de fiesta.
13	 Fermentar	30-50 °C Temperatura recomendada 38 °C	Reposar: para masa de levadura y masa madre. La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. El ajuste de temperatura óptimo para la masa de levadura es de 38 °C.
14	 Descongelar	40-60 °C Temperatura recomendada 45 °C	Para verduras, carne, pescado y fruta.
S	 Ajustes básicos		En los ajustes básicos se pueden personalizar los ajustes del aparato.
	 Pirólisis	485 °C	Autolimpieza

\* Tipo de calentamiento con el que se ha determinado 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.

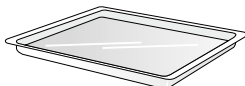
Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



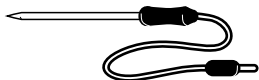
Bandeja de horno esmaltada



Parrilla



Bandeja de cristal de seguridad



Termosonda integrada

## Accesorios especiales

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

BA 016 105	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 de 165 mm, antiadherente (encargar por separado la resistencia y el sistema extraíble)

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

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

## Antes de usar el aparato por vez primera

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer antes el capítulo → *"Indicaciones de seguridad importantes" en la página 5.*

El aparato debe estar completamente montado y conectado.

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

### 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 en los Ajustes básicos. → *"Ajustes básicos" en la página 30*

## Ajustar el idioma

En el display aparece el idioma predeterminado.

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

## Ajustar el formato de la hora

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

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

## Programar la hora

En el display se muestra la hora.

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

## Ajustar el formato de la fecha

En el display aparecen los tres posibles formatos D.M.Y, D/M/Y y 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 ✓.

## Ajustar la unidad de temperatura

En el panel indicador aparecen las dos unidades posibles: °C y °F. Está preseleccionada la unidad °C.

- 1 Seleccionar la unidad deseada con el mando giratorio.
- 2 Pulsar ✓ para confirmar.

## Finalizar la primera puesta en marcha

En el panel indicador aparece «Primera puesta en marcha finalizada».

Pulsar ✓ para confirmar.

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

## Calentar el horno

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

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

## 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.

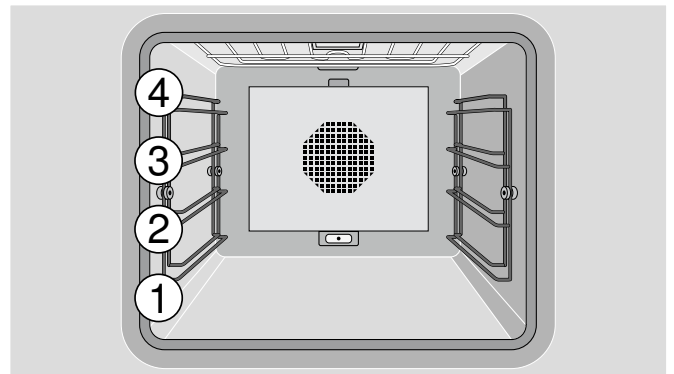
## Manejo del aparato

### Cavidad interior

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

La parte interior de la puerta del aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Abrir la puerta del horno siempre hasta que haga tope. Asegurarse de que la puerta del aparato no gira. Evitar el contacto con la parte interior de la puerta del aparato.

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



### ¡Atención!

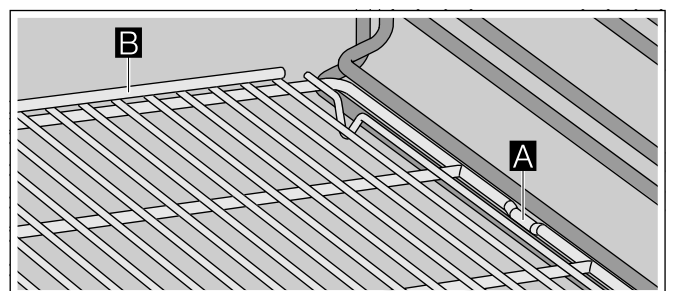
- No coloque nada directamente sobre el suelo del horno. No lo forre con papel de aluminio. La acumulación de calor podría dañar el aparato.
- No deslice ningún accesorio entre las posiciones de inserción, podría volcarse.

## Introducir los accesorios

Los accesorios están equipados con una función de encaje. La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del aparato para que la protección frente a las caídas funcione.



Al introducir la parrilla, asegurarse

- de que la lengüeta de enganche **A** señale hacia abajo
- de que el estribo de seguridad **B** de la parrilla se encuentra en la parte trasera superior.



## 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 . → "Ajustes básicos" en la página 30

## 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 del reloj temporizador

En el menú del temporizador se ajusta:

 Reloj avisador


 Cronómetro

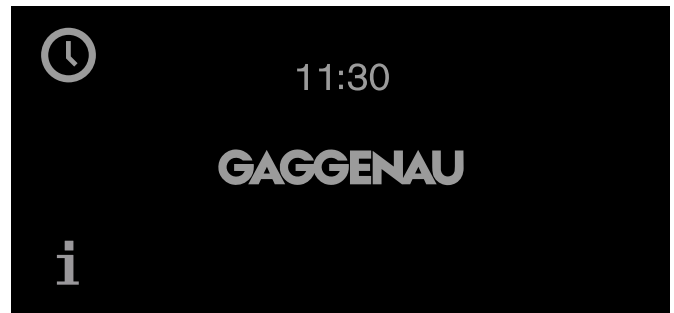
 Tiempo de cocción (no en modo hibernación)

 Fin del tiempo de cocción (no en modo hibernación)

## Abrir el menú Temporizador

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

toque el símbolo .




Aparece el menú del temporizador.

## Reloj avisador

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

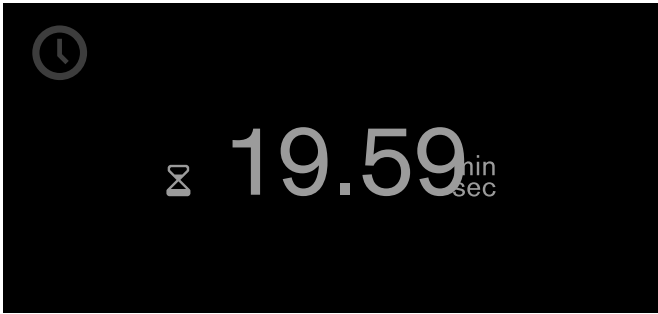
### Programar el reloj avisador

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



- 3 Iniciar con .

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



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

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

#### Detener el avisador:

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

#### Desconectar el avisador antes de tiempo:

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

## Cronómetro

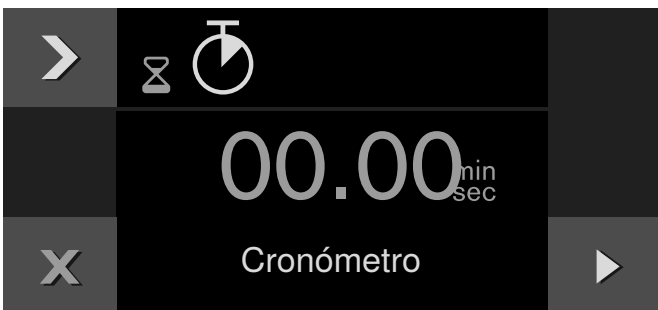
El cronómetro es independiente de los demás ajustes del aparato.

El cronómetro cuenta de 0 segundos a 90 minutos.

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

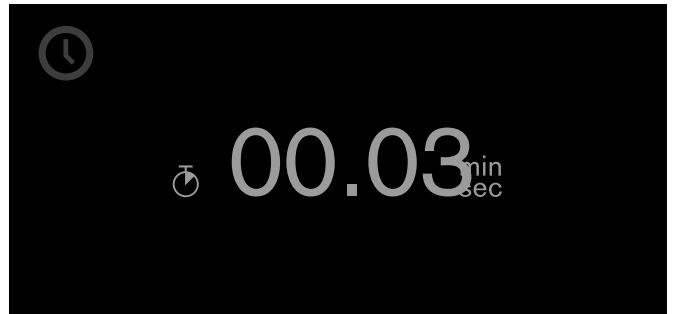
#### Iniciar el cronómetro

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



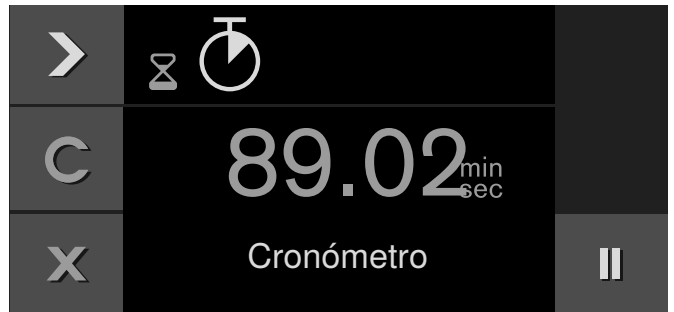
- 3 Iniciar con ▶.

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 II.



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.

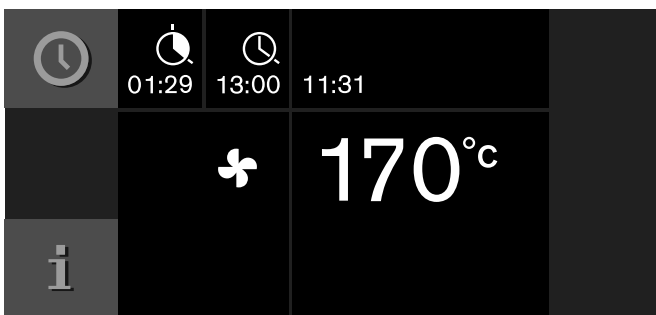
- 1 Toque el símbolo ⌚.
- 2 Con >, seleccione la función «tiempo de cocción» ⌚.

- 3 Ajuste con el selector giratorio el tiempo de cocción elegido.

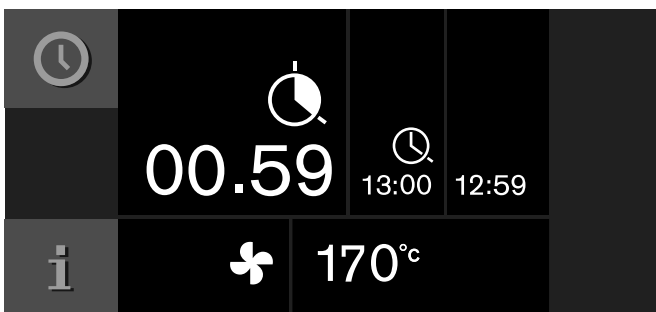




- 4 Inicie con ►.

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**.

## Temporizador de larga duración




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

Permite mantener calientes los alimentos durante un máximo de 74 horas sin tener que encender ni apagar el aparato.









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


**Nota:** El temporizador de larga duración se debe colocar en la posición «Disponible» en los ajustes básicos. → "Ajustes básicos" en la página 30

## 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**.

---

## Programas automáticos

---

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

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

### Indicaciones sobre los ajustes

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

#### **Termosonda**

En algunas recetas se necesita la termosonda. Utilizar la termosonda para estas recetas. → "Termosonda" en la página 22

### Seleccionar el plato

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








#### **Categorías:**

- Verduras
- Platos al horno
- Pescado
- Carne y aves
- Pan, pizza y pasteles
- Desecar
- Masa

### Ajustar el plato

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

Utilizar el mando giratorio para desplazarse por los distintos niveles.

- 1 Situar el mando de funciones en la posición .
- 2 Pulsar el símbolo . Pulsar  para confirmar.
- 3 Con el mando giratorio, seleccionar la categoría y confirmar con .
- 4 Con el mando giratorio, seleccionar el plato deseado y confirmar con . En el panel indicador, aparecen los ajustes posibles. Muchos de los platos permiten cambiar los ajustes en función de las necesidades. En cambio, en algunos de los platos se debe ajustar el peso.  
**Consejo:** Si se pulsa el símbolo , se muestran indicaciones relativas a la preparación y a los accesorios.
- 5 Confirmar los ajustes deseados con . Seguir las indicaciones del panel indicador.

Una vez finaliza el tiempo de cocción, suena una señal. El aparato deja de calentar.

#### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.

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

### Continuar cocción

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

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

- 1 Pulsar ✓ para confirmar.
- 2 Seleccionar duración sencilla o doble según sea necesario.
- 3 Iniciar con ▶.
- 4 Una vez finaliza el nuevo ciclo de cocción, girar el selector de funciones hasta la posición 0.

### Modificar y cancelar

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

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

### Activar los últimos programas automáticos

Los últimos cinco platos se guardan con los ajustes seleccionados por el usuario. Existe la posibilidad de guardar dichos platos con los ajustes seleccionados como recetas personalizadas. Los ajustes de las recetas individuales no pueden modificarse posteriormente si se han almacenado como «Últimos programas automáticos». → "Recetas personalizadas" en la página 20

- 1 Situar el mando de funciones en la posición ☼. Aparece 🍷.
- 2 Pulsar el símbolo 🍷.
- 3 Con el mando giratorio, seleccionar «Últimos programas automáticos» y confirmar con ✓.
- 4 Con el mando giratorio, seleccionar el plato deseado y confirmar con ✓.
- 5 Introducir un nombre para el plato y guardar. → "Indicar nombre" en la página 21

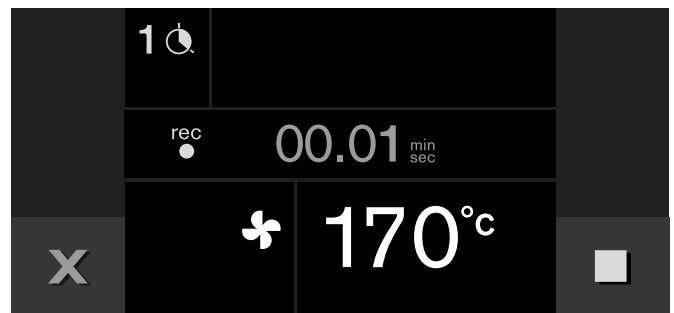
## Recetas personalizadas

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

Se pueden ajustar hasta 5 fases seguidas y grabarlas.

- 1 Situar el mando de funciones en la posición ☼.
- 2 Pulsar el símbolo 🍷.
- 3 Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con ✓.
- 4 Seleccionar una posición de memoria libre con el mando giratorio.
- 5 Pulsar el símbolo <sup>rec</sup> ●.



- 6 Ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.
- 7 El tiempo de cocción se graba.
- 8 Grabar más fases:  
Situar el mando de funciones en el tipo de calentamiento deseado. Ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio. Comienza una nueva fase.
- 9 Cuando el plato alcanza el grado de cocción deseado, pulsar el símbolo ■ para finalizar la receta.
- 10 Indicar el nombre en «ABC». → "Indicar nombre" en la página 21

### Notas






- La grabación de una fase comienza en cuanto el aparato ha alcanzado la temperatura ajustada.
- Cada fase debe durar al menos 1 minuto.
- Durante el primer minuto de una fase, se pueden cambiar el tipo de calentamiento o la temperatura.

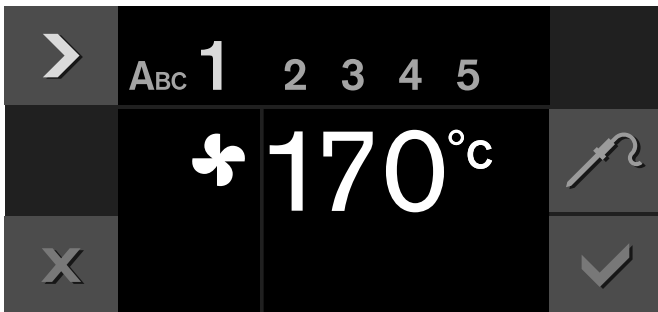
### Introducir la temperatura del núcleo para una fase:





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 mando de funciones en la posición .
- 2 Pulsar el símbolo .
- 3 Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con .
- 4 Seleccionar una posición de memoria libre con el mando giratorio.
- 5 Pulsar el símbolo .
- 6 Indicar el nombre en «ABC». → "Indicar nombre" en la página 21
- 7 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.



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

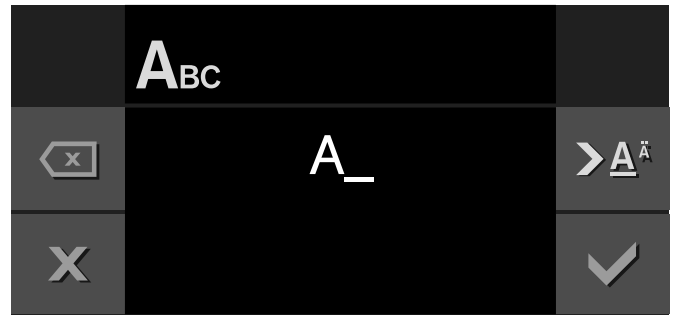
### Ajustar la temperatura interior para una fase:




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.







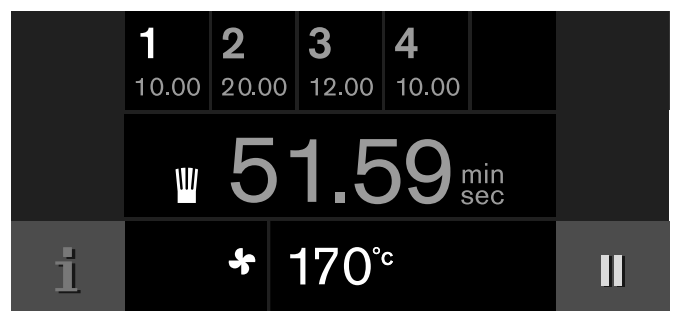
Selector giratorio	Seleccionar letras Cada palabra nueva comienza por mayúscula.
	Pulsación breve: cursor a la derecha Pulsación larga: cambio a caracteres especiales Pulsación doble: insertar un salto de línea
	Pulsación breve: cursor a la derecha Pulsación larga: cambio a caracteres normales Pulsación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

- 2 Guarde con .  
-o bien-  
Con , cancele y abandone el menú.

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

## Comenzar receta

- 1 Situar el mando de funciones en la posición .
- 2 Pulsar el símbolo .
- 3 Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con .
- 4 Seleccionar la receta deseada con el mando giratorio.
- 5 Iniciar con .  
Se inicia el funcionamiento. Se muestra el tiempo transcurrido.  
Los ajustes de las fases se muestran en la barra de indicadores.










**Notas**






- El tiempo comienza a transcurrir una vez el aparato alcanza la temperatura programada.
- La temperatura puede modificarse con el mando giratorio mientras se prepara la receta. Esto no modifica la receta guardada.
- Introducir la termosonda en caso de que la receta tenga guardada una temperatura interior.

**Modificar la receta**

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

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

**Eliminar receta**

- 1 Situar el mando de funciones en la posición .
- 2 Pulsar el símbolo .
- 3 Seleccionar «Recetas personalizadas» con el mando giratorio y confirmar con .
- 4 Seleccionar la receta deseada con el mando giratorio.
- 5 Pulsar  para borrar receta.
- 6 Pulsar  para confirmar.

**Termosonda**

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

** Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

** Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

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

**¡Atención!****Daños en la termosonda:**

No utilizar la termosonda con los tipos de calentamiento grill de superficie o grill de pequeña superficie. Antes de utilizar el grill de superficie o el grill de pequeña superficie, extraer la termosonda del compartimento de cocción. El uso con el tipo de calentamiento grill de superficie y circulación de aire es posible a una temperatura de hasta 250 °C.

**¡Atención!****Daños en la termosonda:**

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

Utilizar solo la termosonda suministrada. Se puede adquirir como repuesto en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

Al utilizar la termosonda el alimento nunca situados en el nivel.

Retirar siempre la termosonda del interior del horno después de su uso. No guardarla nunca en el interior del horno.

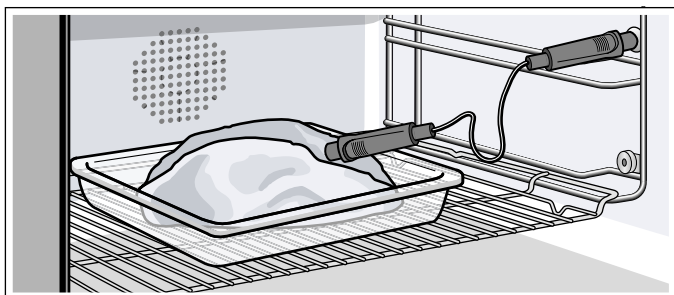
Tras cada uso, limpiar la termosonda con un paño húmedo. No lavar en el lavavajillas.

## Insertar la termosonda en el alimento

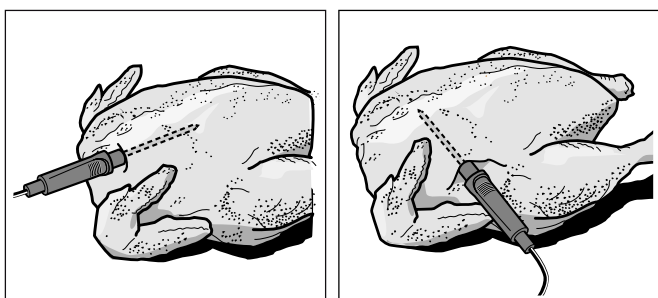
Insertar la termosonda en el alimento antes de introducirlo en el compartimento de cocción.

La termosonda cuenta con tres puntos de medición. Si es posible, insertar la termosonda por completo. La termosonda no debe quedar insertada en la grasa ni entrar en contacto con el recipiente ni los huesos.

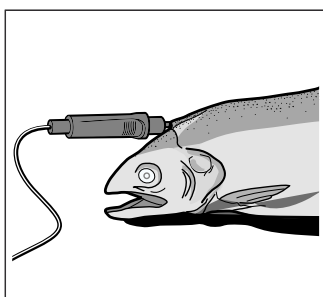
**Carne:** introducir lateralmente la termosonda por la parte más gruesa hasta que llegue al tope. Si se están cocinando varias piezas, insertar la termosonda en el centro de la pieza más gruesa.



**Aves:** introducir la termosonda por la parte más gruesa de la pechuga hasta el tope. Según la forma del ave, introducir la termosonda en sentido transversal o longitudinal. Con las aves debe tenerse en cuenta que la punta de la termosonda no debe sobresalir de la cavidad interior.



**Pescado:** introducir la termosonda detrás de la cabeza, en dirección a las espinas, hasta el tope. Colocar el pescado entero sobre la parrilla en posición de nado con ayuda de media patata.



**Dar la vuelta al alimento:** para dar la vuelta al alimento, no extraer la termosonda. Tras dar la vuelta al alimento, comprobar que la termosonda de carne siga en su posición correcta.

Si se extrae la termosonda durante el funcionamiento, todos los ajustes se pierden y deben configurarse de nuevo.

## Ajuste de la temperatura interior

**¡Atención!**



**Daños en la termosonda:**


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

**¡Atención!**

**Daños en la termosonda:**

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

- 1 Introducir el alimento con la termosonda en el compartimento de cocción. Insertar la termosonda en el conector del compartimento de cocción y cerrar la puerta del aparato.
- 2 Situar el mando de funciones en el tipo de calentamiento deseado.
- 3 Ajustar la temperatura del compartimento de cocción con el mando giratorio.
- 4 Pulsar el símbolo . Ajustar la temperatura interior deseada para el alimento con el mando giratorio y confirmar con . La temperatura interior ajustada debe ser superior a la actual.
- 5 El aparato calienta con el tipo de calentamiento programado. En el panel indicador se muestran la temperatura actual y la programada. La temperatura interior programada se puede modificar en cualquier momento.

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

### Tiempo de cocción estimado

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

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

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



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

Es posible desactivar la indicación del tiempo de cocción estimado en los ajustes básicos, para así visualizar la temperatura interior actual. → "Ajustes básicos" en la página 30


### Notas

- Al inicio del tiempo de cocción la temperatura interior se mostrará con «<15 °C» durante 3-4 minutos.
- La zona de medición es de 15 °C a 99 °C. Fuera de dicha zona de medición, la temperatura interior se mostrará con «<15 °C» o «-°C».
- Si se deja el alimento durante un tiempo en el interior del horno tras finalizar el modo de cocción, la temperatura interior aumenta un poco debido al calor residual existente en el interior.
- Si se programa al mismo tiempo una programación con la termosonda y el reloj temporizador del tiempo de cocción, la programación que primero alcanza el valor indicado es la que hace que el aparato se apague.

### Modificar la temperatura interior programada

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>Vacuno</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	
Lomo de cerdo	
medio hecho	65-70 °C
bien hecho	75 °C
Asado carne picada	85 °C
Filete de cerdo	65-70 °C
<b>Ternera</b>	
Asado de ternera, bien hecho	
Pecho de ternera relleno	75-80 °C
Lomo 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>Carne de caza</b>	
Espaldar de corzo	
Pata de corzo	70-75 °C
Filetes de lomo de ciervo	65-70 °C
Espalda de liebre o conejo	65-70 °C

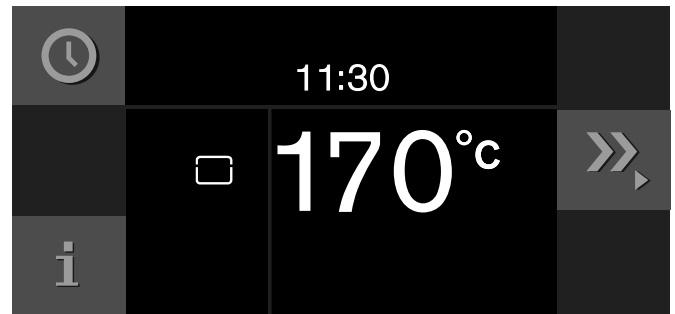
Alimento	Valor orientativo para temperatura interior
<b>Ave</b>	
Pollo	90 °C
Gallina de Guinea	80-85 °C
Pato, pavo, ganso	85-90 °C
Pechuga de pato	
medio hecho	55-60 °C
bien hecho	70-80 °C
Filete de avestruz	60-65 °C
<b>Cordero</b>	
Pierna de cordero	
medio hecho	60-65 °C
bien hecho	70-80 °C
Lomo de 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	96 °C
Paté	72-75 °C
Terrina	60-70 °C
Foie gras	45 °C
Calentar alimentos	75 °C

## Función de asado

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

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

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



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

## Seguro para niños

El aparato incorpora un seguro para niños con el fin de evitar que lo puedan usar accidentalmente.


### Notas

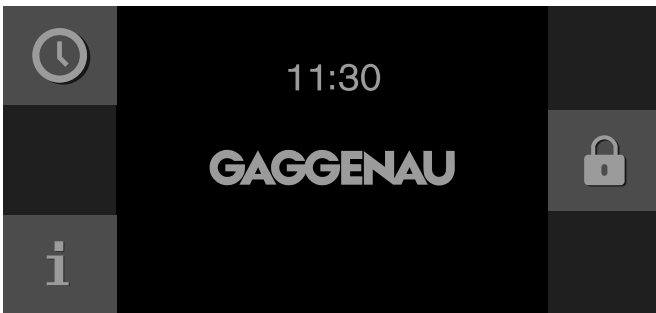
- El seguro para niños se debe colocar en la posición «Disponible» en los ajustes básicos. → "Ajustes básicos" en la página 30
- Si se produce una interrupción del suministro eléctrico con el seguro para niños activado, podrá desactivarse cuando vuelva a restablecerse el suministro.


## Activar la protección para niños

### Condición:

El selector de funciones está fijado en 0.

Mantener pulsado el símbolo  por lo menos durante 6 segundos.




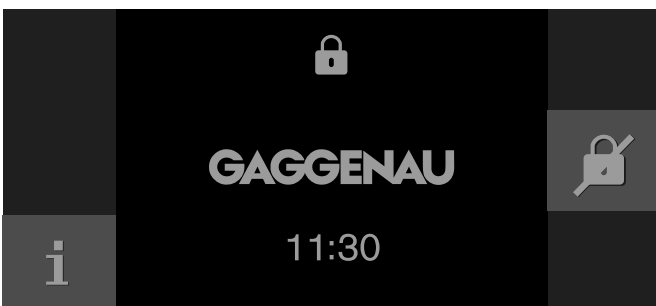
Se ha activado la protección para niños. Se muestra el display en espera. Se muestra el símbolo  en la parte superior de la pantalla.

## 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.

## Home Connect

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

La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en el país en cuestión. Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. Se puede encontrar más información en la página [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Notas

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

## Configuración

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

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

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

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

### Configurar la aplicación

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

- 1 En el dispositivo móvil, abrir el App Store (dispositivos Apple) o Google Play Store (dispositivos Android).
- 2 Escribir «Home Connect» en el cuadro de búsqueda.

- 3 Seleccionar la aplicación Home Connect e instalarla en el dispositivo móvil.
- 4 Iniciar la aplicación y registrarse en Home Connect. La aplicación le guiará durante el proceso de registro.

### Conectar el aparato a la red doméstica (LAN)






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

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

### Conectar el aparato a la red doméstica (wifi con WPS)






Requisitos previos:

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

- 1 En los ajustes básicos, seleccionar  «Home Connect».
- 2 Pulsar el símbolo .
- 3 Seleccionar «Wifi» con el mando giratorio.
- 4 Pulsar el símbolo  para aceptar. Aparece un mensaje sobre la función WPS.
- 5 Para continuar, pulsar el símbolo .
- 6 Seleccionar «Automática (WPS)» con el mando giratorio.
- 7 Para iniciar el proceso de conexión, pulsar el símbolo .
- 8 En el plazo de 2 minutos, presionar el pulsador WPS en el router de la red doméstica.

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

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

- 1 En los ajustes básicos, seleccionar  «Home Connect».
- 2 Pulsar el símbolo .
- 3 Seleccionar «Wifi» con el mando giratorio.
- 4 Pulsar el símbolo  para aceptar. Aparece un mensaje sobre la función WPS.
- 5 Para continuar, pulsar el símbolo .
- 6 Seleccionar «Manual» con el mando giratorio.
- 7 Para iniciar el proceso de conexión, pulsar el símbolo . El aparato crea una red wifi propia denominada «HomeConnect» a la que se debe conectar la tableta o el teléfono inteligente.
- 8 Seguir las instrucciones de la aplicación.



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

### Conectar el aparato con la aplicación

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

Requisitos previos:

- El aparato está conectado a la red doméstica.
- La aplicación Home Connect está configurada en el dispositivo móvil.

- 1 Para conectar una cuenta adicional, seleccionar «Home Connect» en los ajustes básicos.
- 2 Seleccionar «Conectar con aplicación» con el mando giratorio.
- 3 Pulsar el símbolo  e iniciar el proceso de conexión con .
- 4 Seguir las instrucciones de la aplicación.

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

### Inicio a distancia





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

El inicio a distancia se desactiva automáticamente en las siguientes situaciones:


- Si se abre la puerta del aparato en un plazo de 15 minutos tras haber activado el inicio a distancia.
- Si se abre la puerta del aparato en un plazo de 15 minutos tras finalizar el funcionamiento.
- A las 24 horas de haber activado el inicio a distancia.

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

### Activar el inicio a distancia

- 1 Situar el mando de funciones en la posición .
- 2 Pulsar el símbolo . Junto al símbolo  aparece .








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

Para desactivar el inicio a distancia: pulsar el símbolo .

## Ajustes de Home Connect

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

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

	Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
	Tipo de conexión	LAN o wifi	Se puede cambiar el tipo de conexión de cable LAN a wifi y viceversa.  Tener en cuenta las indicaciones de configuración en función del tipo de conexión. → "Configuración" en la página 26
	Conexión	Conectar/desconectar	Conectar o desconectar la conexión de red según sea necesario (por ejemplo, en el caso de irse de vacaciones).  Al desconectar la función Wi-Fi, la información de red se conserva. Tras activarla, esperar unos segundos hasta que el aparato se haya vuelto a conectar a la red.  Durante el modo preparado en red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.
	Conectar con la aplicación		Iniciar el proceso de conexión entre la aplicación y el aparato.
	Actualización de software		Tan pronto como haya una nueva versión del software disponible, aparecerá un mensaje en el panel indicador. Se puede instalar el nuevo software en el menú de Home Connect ↓.
	Mando a distancia	Activar/desactivar	Acceder a las funciones del aparato a través de la aplicación Home Connect.  Cuando esta opción está desactivada, solo se muestran los modos de funcionamiento del aparato en la aplicación.
	Borrar los ajustes de red		Se pueden borrar todos los ajustes de red del aparato en cualquier momento.
	Información sobre el aparato		En el panel indicador aparece: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Módulo COM de la dirección MAC</li> <li>● N.º de serie del aparato</li> <li>● Versión de software</li> </ul> En función del tipo de conexión, se puede mostrar más información (p. ej., el nombre de la red o SSID) al presionar los pulsadores de flecha.

## Diagnóstico remoto

El Servicio de Asistencia técnica puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto al ponerse en contacto con dicho Servicio si el aparato está conectado con el servidor Home Connect y si el Diagnóstico Remoto está disponible en el país en el que se utiliza el aparato.

**Nota:** Para más información, así como para consultar la disponibilidad del servicio de Diagnóstico Remoto en un país en concreto, consultar la página web de ayuda/Servicio Técnico local: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Indicaciones sobre protección de datos

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

- Identificación unívoca del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación WiFi utilizado)
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación WiFi (para la protección técnica de la información de la conexión)
- Las versiones actuales del software y el hardware del electrodoméstico
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

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

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

## Declaración de conformidad

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

Encontrará una declaración de conformidad con la directiva RED detallada en [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com), en la página web del producto correspondiente a su aparato, dentro de la sección de documentos adicionales.



Banda de 2,4 GHz: máx. 100 mW

Banda de 5 GHz: máx. 100 mW















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


















WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: utilizar solo en espacios interiores

## 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
	Calentamiento rápido	Encendido*/apagado	Con el calentamiento rápido, la temperatura deseada se alcanza más rápidamente.
	Señal de precalentamiento	Encendido*/apagado	La señal acústica suena cuando se alcanza la temperatura deseada para el precalentamiento.
	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 ➤.
	Unidad de temperatura	°C* / °F	Ajustar la unidad de temperatura
	Unidad de peso	kg* / oz	Ajustar la unidad de peso
	Idioma	Alemán* / Francés [...] / Inglés	<p>Seleccionar el idioma del panel indicador</p> <p><b>Nota:</b> Al cambiar el idioma, se reiniciará el sistema; este proceso dura algunos segundos. A continuación, se cierra el menú Ajustes básicos.</p>
	Ajustes de fábrica	Restablecer el aparato a los ajustes de fábrica	<p>La pregunta: "¿Borrar todos los ajustes individuales y restablecer el aparato a los ajustes de fábrica?" debe confirmarse con ✓ o cancelarse con X.</p> <p><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".</p>
	Modo Demo	Encendido / Apagado*	<p>Solo con finalidad de presentación. En el Modo demo, el aparato no calienta pero todas las demás funciones están disponibles.</p> <p>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.</p>
	Temporizador de larga duración	No disponible*/disponible	Disponible: se puede ajustar el programador del tiempo de cocción. → "Temporizador de larga duración" en la página 18
	Mostrar el tiempo de cocción estimado con la termosonda	Encendido*/apagado	Encendido: el tiempo de cocción estimado se muestra en el panel indicador en caso de usar la termosonda.
	Seguro para niños	No disponible*/disponible	Disponible: el seguro para niños se puede activar. → "Seguro para niños" en la página 26
	Red doméstica	<small>LAN / WLAN</small> Tipo de conexión  Conexión  Conectar con aplicación  Actualización de software  Mando a distancia  Eliminar los ajustes de red  Información sobre el aparato	<p>Ajustes para conectar con la red doméstica y el dispositivo móvil.</p> <p>En función del estado de conexión, se muestran diferentes opciones de ajustes.</p>

\* Ajuste de fábrica

## Limpieza y cuidados del aparato

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.

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

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

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

Las lámparas se calientan mucho durante su funcionamiento. Todavía existe riesgo de sufrir quemaduras un tiempo después de la desconexión. Dejar enfriar las lámparas antes de limpiar el aparato. Apagar la iluminación durante la limpieza.

### **⚠ Advertencia – ¡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.
Panel indicador	Limpiar con un paño de microfibras o un paño ligeramente humedecido. No limpiar con un paño mojado.

Zona	Productos de limpieza
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.
Aluminio	Limpiar con un producto de limpieza suave para cristales. Lavar la superficie horizontalmente y sin presionar con un paño para cristales o un paño de microfibras sin pelusas.
Compartimento de cocción	Agua caliente con jabón: limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.
Compartimento de cocción muy sucio	Spray de limpieza en gel para hornos (número de pedido 00311860 en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda online). <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 compartimento de cocción	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 deslizante	Lavavajillas, véase el capítulo → "Extraer las parrillas deslizantes" en la página 33
Asador giratorio (no disponible en todos los modelos de horno)	Agua caliente con jabón: limpiar con una bayeta o un cepillo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas la transmisión del asador giratorio.
Guías correderas (Accesorio especial)	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con una bayeta o un cepillo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.
Piedra para hornear (Accesorio especial)	Limpiar los restos quemados con un cepillo. La piedra para hornear no debe limpiarse nunca en húmedo.
Asador (Accesorio especial)	Agua caliente con jabón: poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. No lavar el asador en el lavavajillas.

### Paño de microfibra

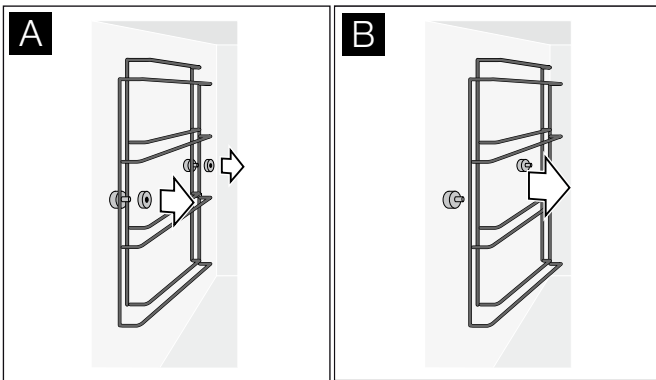
El paño de microfibra con estructura de celdas está especialmente indicado para limpiar superficies delicadas como cristal, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio (n.º de pedido 00460770, en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda online). El paño de microfibra elimina líquidos y grasa con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

## Extraer las parrillas deslizantes

Las parrillas deslizantes pueden extraerse para la limpieza.

### Extraer las parrillas deslizantes

- 1 Colocar un paño de cocina en el interior del horno para proteger el esmalte de arañazos.
- 2 Aflojar las tuercas moleteadas (imagen A).
- 3 Extraer la parrilla deslizante (imagen B).



Las parrillas deslizantes pueden lavarse en el lavavajillas.

### Montar las parrillas deslizantes

- 1 Colocar la parrilla deslizante en la posición correcta: la parte más larga hacia arriba. Las parrillas derecha e izquierda son idénticas.
- 2 Apretar las tuercas moleteadas.

## Pirólisis (autolimpieza)

### ⚠ Advertencia – ¡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.

### ⚠ Advertencia – ¡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.

### ⚠ Advertencia – ¡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.

### ⚠ Advertencia – ¡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.

### ⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

⚠ El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.






## Preparar la pirólisis

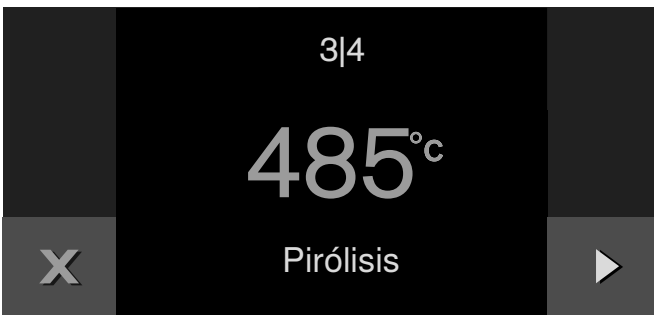
### ¡Atención!

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

- Quitar la suciedad gruesa y los restos de comida del horno.
- Limpiar la junta de la puerta, el interior de la puerta y el cristal a mano, ya que estas partes no se limpian durante la pirólisis.
- Sacar del compartimento de cocción todas las partes interiores sueltas. Las parrillas de inserción son aptas para la pirólisis. No puede haber ningún otro objeto en el compartimento de cocción.
- Horquilla de deslizamiento de las resistencias adicionales en la parte posterior del compartimento de cocción: comprobar que la cubierta esté en la horquilla de deslizamiento.
- Cerrar la puerta del horno.

## Iniciar la pirólisis

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



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

### Notas

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

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

## Limpiar los accesorios con pirólisis

Las bandejas de horno y bandejas para grill de Gaggenau están recubiertas con un esmalte apto para la pirólisis. Sin embargo, para obtener un resultado de limpieza del horno óptimo, se recomienda sacar todos los accesorios del horno antes de llevar a cabo la pirólisis. Solo así se distribuye el calor uniformemente.

Si se quieren quitar restos quemados de la bandeja de horno o de la bandeja para grill, es imprescindible tener en cuenta las siguientes indicaciones:

### Notas




- Eliminar la suciedad gruesa, la grasa y los restos de comida antes de la pirólisis. Los restos de comida, aceite o jugo de asado pueden incendiarse durante la pirólisis.
- Colocar solo una bandeja de horno o bandeja para grill respectivamente en la guía de inserción más baja del horno.
- Introducir la bandeja de horno o bandeja para grill hasta el tope.
- La parrilla, el asador giratorio, el asador de fundición, la piedra para hornear, la termosonda y otros accesorios no se pueden limpiar con el funcionamiento de pirólisis.
- Las bandejas para grill con horquillas de deslizamiento de acero inoxidable se pueden desteñir con la pirólisis. Esto no afecta a su uso.

## ¿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.

### Advertencia – ¡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 interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Anomalia	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 panel indicador no reacciona. En el panel indicador aparece 	Seguro para niños activado	Desactivación del seguro para niños → "Seguro para niños" en la página 26
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 panel indicador, 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 un intervalo de 3 minutos. → "Ajustes básicos" en la página 30

## 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.

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

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

**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

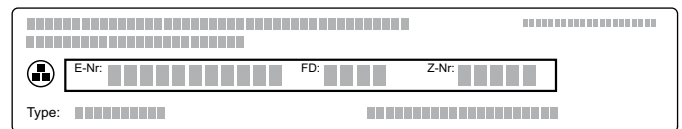
Si el cristal protector del horno está dañado, tiene que cambiarse. Puede adquirir cubiertas en el Servicio de atención al cliente. Indique los números E y FD de su aparato.

## 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.

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

## Tablas y consejos

### Notas

- Precalentar siempre el aparato.  
De esa forma, se obtendrán unos resultados de cocción óptimos. Los tiempos de cocción indicados hacen referencia a un aparato precalentado.
  - Los valores indicados son orientativos. El tiempo de cocción real dependerá de la calidad y temperatura de los productos, así como del peso y grosor de los alimentos.
  - En las tablas, se indican rangos de temperatura o rangos de tiempo. Comenzar con el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar más tiempo la próxima vez.  
Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, utilizar una temperatura más alta.
  - Los datos hacen referencia a cantidades medias 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 el centro de la parrilla. Para grandes asados, se puede usar también la bandeja para grill o la bandeja de cristal.
  - No sobrecargar las parrillas o las bandejas de horno. Solo así, quedará garantizada una circulación del calor óptima.
  - Para preparar alimentos voluminosos, se pueden retirar las parrillas deslizantes laterales. Situar la parrilla directamente sobre la base del compartimento de cocción y colocar el alimento o el asador sobre esa parrilla. No colocar los alimentos o el asador directamente sobre la base esmaltada.
  - Abrir la puerta del horno precalentado solo brevemente para llenar rápidamente el interior.
  - Los datos relativos al nivel hacen referencia al nivel de inserción empezando desde abajo 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.
- **Tipo de calentamiento Aire caliente Eco:**  
Funcionamiento con aire caliente con ahorro de energía para bizcochos, carnes y gratinados. El calor residual se aprovecha de forma óptima. Las funciones para mayor comodidad se mantienen desactivadas (p. ej., la iluminación interior). En el panel indicador, solo se muestra la temperatura de la cavidad interior durante el calentamiento. No precalentar el horno.  
Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando este esté vacío y frío, e iniciar el tiempo de cocción. Mantener siempre la puerta cerrada durante la cocción. Así se evita la pérdida de calor.
  - **Grill de amplia superficie y superficie del grill + circulación aire:**  
Con este modo de funcionamiento, se puede conseguir una diferencia de temperatura entre la temperatura ajustada seleccionada y la temperatura real del horno. El motivo es que el grill y el gratinado son procesos de cocción rápidos a altas temperaturas. De esta forma, siempre se selecciona una temperatura más alta como real si se necesita dorar o tostar la superficie de los alimentos.

## Verduras

- La verdura cocinada en el horno es una buena alternativa a la verdura hecha en la sartén. Los sabores se concentran y los olores a parrilla hacen que resulte muy aromático. Además, se requiere muy poco aceite para la preparación.
- Limpiar las verduras y mezclarlas en un cuenco con un poco de aceite. Colocarlas en un molde resistente al calor o en una 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 min.	Observaciones
Brochetas de verduras	Parrilla + Bandeja para grill	3 (4)	220	~~~~~	24*	Recortar los pinchos de madera o ponerlos en remojo durante toda la noche, ya que de lo contrario se quemarán. Sugerencia de receta: pimiento, cebolla, maíz (precocido), tomate cherry y calabacín
Espárragos verdes, asados al grill	Bandeja de cristal/bandeja para grill	3 (4)	220	~~~~~	6-10*	Sugerencia de receta: condimentar con cebolla, aceite, vinagre, sal y pimienta.
Tubérculos	Bandeja de cristal/bandeja para grill	3 (4)	200	✿	30*	Sugerencia de receta: condimentar zanahorias, apio, nabos y remolacha con aceite, ajo, sal y pimienta.
		3 (4)	250	~~~~~	15-20*	
Trozos de calabaza	Bandeja de cristal/bandeja para grill	3 (4)	200	✿	20-30*	Sugerencia de receta: condimentar con aceite, ajo, jengibre, comino molido, sal y pimienta.
Entrantes	Bandeja de cristal/bandeja para grill	3 (4)	200	✿	30*	Sugerencia de receta: rociar las verduras con vinagre balsámico y condimentarlas mientras estén calientes.
		3 (4)	250	~~~~~	15-20*	
Escalivada (verduras asadas al horno al estilo mediterráneo)	Molde para gratinar	4 (5)	250	~~~~~	15*	Sugerencia de receta: berenjena, cebolla, tomate, pimiento 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	✿	60	Sugerencia de receta: colocar en el molde tomates cherry o rodajas de tomate, romero y ajo; rociar con aceite y un poco de miel. Si se desea, escalfar previamente los tomates y pelarlos.

\* 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 min.	Observaciones
Endibias	Molde para gratinar	2 (3)	180	✿	25-30	Sugerencia de receta: partirlas por la mitad, condimentarlas, envolverlas con jamón cocido, verter por encima nata líquida o salsa besamel y espolvorear con queso.
		2 (3)	190	✿ <sup>e</sup>	45-50	Sin precalentar; no abrir la puerta del aparato.
Pimientos rellenos vegetariano	Molde para gratinar/asador	2 (3)	190	---	50	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	---	40	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)	180	✿	40-50	Cocer previamente o escaldar las verduras y los demás ingredientes.
Hamburguesas de verdura, congeladas	Bandeja pas-telera + papel de hornear	2 (3)	220	✿	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 min.	Observaciones
<b>Guarniciones</b>						
Patatas en cama de 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 pincelarlas con aceite de oliva.
Gajos de patata	Bandeja pas-telera + Papel de hornear	2 (3)	200	✿	15*	Sugerencia de receta: cortar las patatas en gajos y condimentar con aceite de oliva, pimentón y sal.

\* 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 min.	Observaciones
Patatas fritas, frescas	Bandeja pastelera + Papel de hornear	3 (4)	200	✿	15-20*	Sugerencia de receta: engrasar ligeramente con aceite y, después de la cocción, condimentar con sal, pimentón o curry en polvo.
Patatas fritas, congeladas	Bandeja pastelera + Papel de hornear	3 (4)	220	✿	14*	
Gratinado de patatas	Molde para gratinar	2 (3)	180	✿	35	Sin precalentar; no abrir la puerta del aparato.
		2 (3)	190	✿ <sup>e</sup>	55-60	
Delicias de patata	Bandeja pastelera	2 (3)	175	✿	20-30*	Engrasar bien la bandeja, presionar la masa de ralladura de patata y pincelar 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 pastelera	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 pastelera	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, recién hecho, empanado	Bandeja pastelera + papel de hornear	2 (3)	180	✿	15-20	Hornear hasta que el empanado se abombe.
Queso camembert al horno, congelado, empanado	Bandeja pastelera + papel de hornear	2 (3)	180	✿	15-20	Hornear hasta que el empanado se abombe.
		2 (3)	200	---	15	
Palitos de queso mozzarella, congelados	Bandeja pastelera + papel de hornear	2 (3)	180	✿	10	
Queso feta	Bandeja pastelera	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 pastelera	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	---	25	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 salmón marinado (Gravlax).
Frittata	Molde para gratinar	2 (3)	190	---	45-50	Sugerencia de receta: con espinacas, cebolla y gambas.

\* 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 min.	Observaciones
Enchiladas, gratinadas	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	200	---	15-20	
Lasaña	Molde para gratinar	2 (3)	175	✿	35	Sugerencia de receta: clásica o vegetariana con parrillada de verduras o mozzarella de búfala.
		2 (3)	180-190	✿ <sup>e</sup>	55-60	Sin precalentar; no abrir la puerta del aparato.
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 (Käsespätzle)	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 pastelera + Papel de hornear	2 (3)	225	✿	18-20*	
Minirrollitos de primavera, congelados	Bandeja pastelera + Papel de hornear	2 (3)	225	✿	10*	
Pizza, fresca	Bandeja pastelera	2 (3)	230-250	---	10-15	Engrasar ligeramente la bandeja pastelera.
Pizza precocinada	Bandeja pastelera + 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 gruesa), congelada	Bandeja pastelera	2 (3)	200	---	20-24	Sin precalentar.
Tarta flambeada, fresca	Bandeja pastelera	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 pastelera + 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 pastelera	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 min.	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 o bacalao.
Trucha entera	Bandeja pas-telera	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 pas-telera	3 (4)	190	✿	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 pas-telera	2 (3)	200	✿	10-12	
Filete de atún	Bandeja pas-telera	2 (3)	200	✿	8-10	Sugerencia de receta: condimentar al estilo asiático con salsa de soja, aceite de sésamo, jengibre, miel, ajo, chile y semillas de cilantro.
Varitas de pescado, congeladas	Bandeja pas-telera + papel de hornear	2 (3)	220	✿	15-17*	
Aros de calamar, congelados	Bandeja pas-telera + 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 mejor control. En el capítulo → "Termosonda" en la página 22 se pueden encontrar consejos y temperaturas objetivas óptimas.
- Reposo de la carne: tras la cocción, dejar reposar la carne durante 10-15 min. De esta forma, la carne se «relaja». La circulación del jugo de la carne disminuye, lo que reduce la pérdida de jugo al cortarla. Las piezas grandes de carne, p. ej., los asados, pueden reposar dentro del horno. Las piezas pequeñas, p. ej. los filetes, deben reposar fuera del horno envueltos en papel de aluminio.
- Para raciones pequeñas (para 2-3 personas), 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 sea absorbido durante la noche y retirarlo antes de asar o asar al grill, p. ej., con la parte posterior de un cuchillo o con una cuchara. En caso contrario, se quemarían las especias y las hierbas frescas.
- Si el asado está muy oscuro y la corteza se ha quemado en algunos puntos, reducir la próxima vez la temperatura ajustada y comprobar el nivel de inserción.
- Si el asado está cocido pero la salsa se ha quemado, usar la próxima vez un recipiente de asado más pequeño y verter más salsa en él. Si la salsa está demasiado aguada, usar un recipiente de asado más grande y verter menos salsa en él.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
<b>Vacuno</b>						
Asado de vacuno (1,5 kg)	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	180	✚	90-120*	
Filete de lomo, al punto (500 g)	Bandeja para grill/bandeja de cristal	2 (3)	200	✚	30	Temperatura interior 65 °C
		2 (3)	200	✚ <sup>e</sup>	45-45	Temperatura interior 65 °C. Sin precalentar; no abrir la puerta del aparato.
Rosbif/solomillo de ternera (1 kg) – poco hecho – al punto – muy 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 y troceado con remolacha y patatas asadas.
		2 (3)	230 / 180	✚	35-45**	
		2 (3)	230 / 180	✚	50-60**	
<b>Cerdo</b>						
Filete de cerdo, entero (400 g)	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	230 / 180	✚	20-25**	Sugerencia de receta: adobar con aceite, ajo y perejil.
Filete de cerdo (250 g)	Bandeja para grill/bandeja de cristal	2 (3)	180	✚	30	Temperatura interior 70 °C.
		2 (3)	180	✚ <sup>e</sup>	40-45	Temperatura interior 70 °C. Sin precalentar; no abrir la puerta del aparato.

\* Primero, sofreír bien la pieza en la sartén o en el asador 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 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 min.	Observaciones
Medallones de cerdo	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	210		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, muslo (1 kg)	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	230 / 180		45-50**	
Asado de cerdo, carrillada (1,5 kg)	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	230 / 180		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 en rombos para que quede crujiente.
Chuleta de Sajonia (1 kg)	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	180 / 160		50-60**	
Rollo de carne	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	230 / 180		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, asador	2 (3)	230 / 180	---	50-60***	
Pierna de ternera	Bandeja de cristal/bandeja para grill, asador	2 (3)	150 / 180		50-60***	
Solomillo de ternera	Bandeja de cristal/bandeja para grill, asador	2 (3)	160-170		20	
Pecho de ternera relleno	Bandeja de cristal/bandeja para grill, asador	2 (3)	120-130		120	

\* Primero, sofreír bien la pieza en la sartén o en el asador 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 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 min.	Observaciones
<b>Carne de caza</b>						
Asado de jabalí	Bandeja de cristal/bandeja para grill, asador	2 (3)	170	✚	60-90*	Sugerencia de receta: dejar adobar durante la noche en aceite, ajo, mostaza y hierbas provenzales.
Pata de corzo	Bandeja de cristal/bandeja para grill, asador	2 (3)	170-180	✚	60-80	
Espaldar de corzo	Bandeja de cristal/bandeja para grill, asador	2 (3)	165-175	✚	20	
		2 (3)	165-175	---	20-25	
Lomo de conejo	Bandeja de cristal/bandeja para grill, asador	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, asador	2 (3)	180-190	✚	100*	Sugerencia de receta: dejar adobar durante la noche en aceite de oliva, ajo, romero y rodajas de limón.
		2 (3)	180-190	✚	120*	
Codillo de cordero	Bandeja de cristal/bandeja para grill, asador	2 (3)	180-200	✚	35-45	
<b>Varios</b>						
Albóndigas (80 g/pieza)	Bandeja pastelera + papel de hornear	2 (3)	200	✚	30-35	Cuanto más planas son las albóndigas, más rápido se cuecen. Muy apropiado para cantidades grandes.
Albóndigas sofritas (80 g/pieza)	Bandeja pastelera + papel de hornear	2 (3)	200	✚	20	Cómo conseguir albóndigas bien tostadas y al mismo tiempo jugosas: sofreírlas primero en la sartén y después meterlas en el horno.
Albóndigas (25 g/pieza)	Bandeja pastelera + Papel de hornear	2 (3)	200	✚	25-30	Sugerencia de receta: ideal como base para seguir con la preparación, p. ej., para preparar albóndigas con salsa de tomate, con salsa de carne al estilo sueco («Köttbullar») o con salsa de crema con alcaparras al estilo alemán («Königsberger Klopse»).
Albóndigas sofritas (25 g/pieza)	Bandeja pastelera + Papel de hornear	2 (3)	200	✚	15	Sugerencia de receta: pinchar las albóndigas de carne de cordero o conejo en forma de brocheta y servir acompañadas de salsa de yogur con menta o mostaza de higos.
Pastel de carne, fresco (700 g)	Parrilla + Bandeja para grill	2 (3)	160	✚	60	Usar una termosonda (temperatura interior 67 °C).

\* Primero, sofreír bien la pieza en la sartén o en el asador 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 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 min.	Observaciones
Tiras de beicon (panceta), finas	Bandeja pas-telera + Papel de hornear	3 (4)	180	✿	8-10	Una vez sacadas, dejar escurrir sobre papel de cocina.
Tiras de beicon (panceta), gruesas	Bandeja pas-telera + Papel de hornear	3 (4)	190	✿	8-12	
Pimientos rellenos de carne picada	Molde para gratinar/asador	2 (3)	190	---	55-60	Sugerencia de receta: rellenar con carne picada y cocer en salsa de tomate.

\* Primero, sofreír bien la pieza en la sartén o en el asador 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 temperatura más baja; aumentar a la temperatura más alta los últimos 15-20 minutos.

## Aves

- Utilizar una termosonda para conseguir un mejor control. No introducirla en el medio (cavidad interior), sino entre el vientre y el muslo. En el capítulo → "Termosonda" en la página 22 se pueden encontrar consejos adicionales 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 de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pato, entero (1,5-2 kg)	Parrilla + Bandeja para grill/fuente de asados	2 (3)	160 / 180	---	75*	Sugerencia de receta: rellenar con naranjas, manzanas o frutas secas.
Pechuga de pato	Fuente de asados/molde para gratinar	2 (3)	190	☼	25-35	Hacer cortes a la piel en forma de rombos.
Ganso, entero (5 kg)	Parrilla + Bandeja para grill/fuente de asados	2 (3)	160 / 190	✿	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 para grill/fuente de asados	2 (3)	200 / 160	✿	120-180*	
		2 (3)	200 / 160	---	120-180*	

\* Cocer 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 de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pollo, entero (1 kg) (según EN 60350-1)	Parrilla + Bandeja para grill	2 (3)	190		70-80	Precalentar.
		2 (3)	190		70-80	
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, lima rallada y cilantro.
		3 (4)	220		30**	
Muslo 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.  Sin precalentar; no abrir la puerta del aparato.
		2 (3)	200		50	
Nuggets de pollo, congelados	Bandeja pas-telera + Papel de hornear	2 (3)	200		15**	
Pechuga de codorniz	Bandeja pas-telera	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.

\* Cocer 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 interior (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 bien jugosas. Asar al grill la carne siempre sin sal. Colocar las piezas para asar al grill directamente sobre la parrilla.
- Si se usan pinchos de madera, se podrían quemar. Para evitarlo, recortar los pinchos lo máximo posible, sumergirlos en agua durante la noche anterior antes de pinchar los ingredientes o usar pinchos de metal.
- Para cantidades pequeñas, usar el tipo de calentamiento «Grill compacto» de bajo consumo de energía. De esta forma, solo se calienta la superficie media del grill. Colocar los alimentos para asar al grill en el centro de la parrilla.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura ajustada en °C	Tipo calentamiento	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*	
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*	
Pollo satay	Parrilla + Bandeja para grill	3 (4)	250	☼	10 - 14*	Servir acompañado de salsa de cacahuets.
Queso Halloumi (queso para parrilla)	Parrilla + Bandeja para grill	3 (4)	250	☼	5 - 8	El Halloumi es un queso en lonchas semi-duro típico de la cocina turca y griega. Es perfecto para asar al grill.
Tostar pan de molde (Anchura del aparato 60 cm)	Parrilla	3	200	~~~~~	2:30 - 3	Precalentar 5 minutos como máximo. Permanecer cerca del aparato para que la tostada no se queme. Asar al grill solo con la puerta del horno cerrada.
Tostar pan de molde (Anchura del aparato 76 cm)	Parrilla	4	200	~~~~~	2 - 2:30	Precalentar 5 minutos como máximo. Permanecer cerca del aparato para que la tostada no se queme. Asar al grill solo con la puerta del horno cerrada.

\* 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 ajustada en °C	Tipo calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Tosta 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 desarmable	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.

## Repostería

- Recomendamos emplear moldes de horno metálicos oscuros, ya que absorben mejor el calor. Colocar el molde de horno en el centro sobre la parrilla.
- Cuando se cocinen pasteles en bandeja sin papel de hornear, engrasarla ligeramente.
- 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 despega del molde, separar con cuidado el pastel por los bordes con ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo. La próxima vez, engrasar bien el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.
- En los productos precocinados y congelados se deben tener siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
<b>Pasteles</b>						
Tarta de queso	Molde desarrollable	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 batida	Molde desarrollable	2 (3)	160-170	☛	50-60	
		2 (3)	160-170	---	50-60	
Pastel en molde rectangular	Molde rectangular	2 (3)	160-170	☛	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	Molde concéntrico	1 (2)	165	☛	30	Sugerencia de receta: bizcocho en molde concéntrico o con beicon y nueces.
Pastel alto	para pastel alto	1 (2)	170	☛ <sup>e</sup>	55	Sin precalentar; no abrir la puerta del aparato.
Pastel en bandeja	Bandeja pastelera	2 (3)	165-170	☛	20-30	Engrasar ligeramente la bandeja pastelera.
		2 (3)	165-170	---	40-50	
Brazo de gitano	Bandeja pastelera + 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 → "Ajustes básicos" en la página 30

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Base de bizcocho	Molde desarmable	2 (3)	150	☛	40-45	Cubrir el molde desmontable con papel de hornear.
Pastel plano de levadura	Bandeja pastelera	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	☛	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	☛	30-40	Pastel francés con base de masa quebrada, 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	Para moldes de tarta claros.
Strudel de hojaldre	Bandeja pastelera + papel de hornear	2 (3)	200	☛	20-25	Sugerencia de receta: rellenar con pudín y cerezas o con manzanas.
Pastel de manzana (según EN 60350-1) (Anchura del aparato 60 cm)	Molde desarmable Ø 20 cm	2	160**	☛	90-105	Precalentar
	Molde desarmable Ø 20 cm	1	160**	---	90-100	Precalentar
Pastel de manzana (según EN 60350-1) (Anchura del aparato 76 cm)	Molde desarmable Ø 20 cm	3	160**	☛	85-100	Precalentar
	Molde desarmable Ø 20 cm	2	160**	---	100-110	Precalentar
Base de bizcocho para pastel (según EN 60350-1) (Anchura del aparato 60 cm)	Molde desarmable Ø 26 cm	2	160**	☛	22-30	Precalentar
	Molde desarmable Ø 26 cm	2	160**	---	20-30	Precalentar
Base de bizcocho para pastel (según EN 60350-1) (Anchura del aparato 76 cm)	Molde desarmable Ø 26 cm	3	160**	☛	22-30	Precalentar
	Molde desarmable Ø 26 cm	3	160**	---	25-30	Precalentar
<b>Repostería pequeña</b>						
Buñuelos de viento, eclairs	Bandeja pastelera + papel de hornear	2 (3)	180	☛	35	Sugerencia de receta: rellenar con crema de vainilla, mousse de chocolate, nata de frutas o nata de moka.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	☛	35	
Galletas	Bandeja pastelera	2 (3)	160-170	☛	15	
Pastas de té		2 (3)	160-170	---	18	

\* 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 → "Ajustes básicos" en la página 30

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Repostería pequeña de masa de hojaldre	Bandeja pas-telera + Papel de hornear	2 (3)	200	✿	15-20	
Pasteles de hojaldre rellenos	Bandeja pas-telera + Papel de hornear	3 (4)	200	✿	15	Sugerencia de receta: rellenar con jamón y queso o con manzanas y pasas.
Pastel de hojaldre	Bandeja pas-telera + Papel de hornear	3 (4)	200	✿	15	Sugerencia de receta: con sésamo, amapola y glaseado.
Palitos de hojaldre	Bandeja pas-telera + Papel de hornear	3 (4)	200	✿	15	Sugerencia de receta: con queso, jamón y nueces.
Pastitas de hojaldre	Bandeja pas-telera + Papel de hornear	2 (3)	200	✿	15-20	Sugerencia de receta: con pudín y frutas.
Pastas de masa de barquillo	Bandeja pas-telera + Papel de hornear	2 (3)	140	✿	8-10	Darles forma antes de que se enfrien, p. ej., de cucuruchos o barquillos para postre.
Grissini	Bandeja pas-telera + Papel de hornear	2 (3)	160	✿	30	Espolvorear por encima con sal marina, romero, curry, sésamo o comino.
Galletas (20 g/pieza)	Bandeja pas-telera + Papel de hornear	2 (3)	175	✿	12-14	Con chocolate, pasas, nueces o limón.
Brownies	Bandeja pas-telera + Papel de hornear	2 (3)	120	✿	60	Cortar en cuadrados después de hornear. Gracias a la temperatura reducida, la consistencia interior permanece ligeramente líquida.
		2 (3)	180	✿ <sup>e</sup>	40-45	Sin precalentar; no abrir la puerta del aparato.
Muffins	Bandeja-molde de magdalenas/ Mol-des de papel	2 (3)	160	✿	25-30	Con chocolate, nueces o pasas.
		2 (3)	160	---	25-30	
		2 (3)	160-165	-	25-30	
Pastelitos (según EN 60350-1) (Anchura del aparato 60 cm)	Bandeja de cristal	2	150**	✿	25-30	Precalentar
	Bandeja pas-telera	3 1	150**	✿	28-32	Precalentar Uso en dos niveles
	Bandeja de cristal	3	160**	---	20-25	Precalentar

\* 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 → "Ajustes básicos" en la página 30

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Pastelitos (según EN 60350-1)	Bandeja de cristal	3	150**	☛	26-32	Precalentar
(Anchura del aparato 76 cm)	Bandeja pastelera	4	150**	☛	30-32	Precalentar
	Bandeja de cristal	2				Uso en dos niveles
	Bandeja de cristal	4	160**	---	23-24	Precalentar
Pastas de té (según EN 60350-1)	Bandeja pastelera	2	140**	☛	35-40	Precalentar
(Anchura del aparato 60 cm)	Bandeja pastelera	3	140**	☛	35-40	Precalentar
	Bandeja de cristal	1				Uso en dos niveles
	Bandeja pastelera	2	140**	---	26-30	Precalentar
Pastas de té (según EN 60350-1)	Bandeja pastelera	3	140**	☛	30-35	Precalentar
(Anchura del aparato 76 cm)	Bandeja pastelera	4	140**	☛	30-40	Precalentar
	Bandeja de cristal	2				Uso en dos niveles
	Bandeja pastelera	3	140**	---	30-35	Precalentar
<b>Pan, panecillos</b>						
Pan mixto	Bandeja pastelera +	2 (3)	200 / 170*	☛	40-50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40-50	
	Papel de hornear	2 (3)	200 / 165*	-	45-50	
Pan de masa fermentada	Bandeja pastelera	2 (3)	200 / 180*	---	50-60	
Pan de aceitunas y tomates	Bandeja pastelera	2 (3)	200 / 170*	---	40-50	
Pan en molde rectangular	Molde rectangular	2 (3)	175	---	40-45	
Baguette, precocinada	Bandeja pastelera + Papel de hornear	2 (3)	220	---	10-12	
Chapata, precocinada	Bandeja pastelera + Papel de hornear	2 (3)	190	---	12-14	
		2 (3)	180	☛	12-14	
Torta de pan	Bandeja pastelera + Papel de hornear	2 (3)	200	☛	15-20	El tiempo de cocción depende del tamaño y del grosor de la torta.
		2 (3)	210	---	15-20	

\* 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 → "Ajustes básicos" en la página 30

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Foccacia	Bandeja pas- telera + 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 pas- telera + Papel de hornear	2 (3)	200	---	8-10	
Strudel de hojaldre	Bandeja pas- telera + Papel de hornear	2 (3)	200	☛	20-25	Sugerencia de receta: rellenar con queso de oveja y feta.
Trenza de levadura	Bandeja pas- telera + Papel de hornear	2 (3)	165	☛	20	Sin precalentar; no abrir la puerta del aparato.
		2 (3)	170	☛ <sup>e</sup>	30-35	
Panecillos, precocinados	Bandeja pas- telera + Papel de hornear	2 (3)	210	---	8-10	
		2 (3)	200	☛	8-10	
Panecillos, congelados	Bandeja pas- telera + Papel de hornear	2 (3)	180	☛	10-12	
		2 (3)	200	---	10-12	
Panecillos, frescos (50 g/pieza)	Bandeja pas- telera + Papel de hornear	2 (3)	250 / 200*	---	15-20	
Pan de sosa cáustica, congelado	Bandeja pas- telera + Papel de hornear	2 (3)	200	☛	10-12	
Croissants, congelados	Bandeja pas- telera + 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 → "Ajustes básicos" en la página 30

## Fermentar (dejar levar)

- 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 min.	Observaciones
Masa	Cuenco	2 (3)	38-45		25-45	p. ej., masa de levadura, fermento para hornear, masa madre Bollos dulces 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 tiene invitados.
- Los postres cocinados en el horno suelen consumirse calientes y resultan idóneos para las épocas más frías del año.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo cocción en min.	Observaciones
Apple crumble (crujiente de manzana)	Molde para gratinar	2 (3)	200		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		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		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		30-35	Postre francés: clásico con cerezas, también combina a la perfección con bayas y ciruelas amarillas.
		2 (3)	200		55	Sin precalentar, no abrir la puerta del aparato.
Gratinado dulce	Molde para gratinar	2 (3)	160-180		30-40	p. ej., sémola, requesón o arroz con leche
Pudin de manzanas, Kirschenmichel	Molde para gratinar	2 (3)	150		50-55	p. ej., con cerezas o albaricoques.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo cocción en min.	Observaciones
Topfenpalatschinken	Molde para gratinar	2 (3)	180-190	✿	8-10	Especialidad austriaca: crepes rellenos con requesón y pasas, bañados con nata 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.

### Advertencia – ¡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	* ◊	25-30	
Verduras (500 g)	Bandeja de cristal/bandeja para grill	2 (3)	50-55	* ◊	30-50	El tiempo de descongelación varía según el tamaño de las porciones. Las verduras pequeñas, como p. ej. los guisantes y las judías se descongelan más rápido que los bloques de espinacas o los cogollos de coliflor.
Muslo de pollo (200 g/pieza)	Parrilla	2 (3)	50-55	* ◊	45-50	

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Filete de pescado (150 g/ pieza)	Parrilla	2 (3)	45-50	* ◊	45-50	
Gambas	Parrilla	2 (3)	45-50	* ◊	20-25	

## Conservar

- 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. Los tarros no deben estar en contacto entre sí y al menos  $\frac{3}{4}$  partes del contenido de los mismos debe estar sumergido en agua.
- 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 reseque.

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo cocción en min.	Observaciones
Esterilización	Parrilla	2 (3)	100	✿	20-25	Tarros de conserva, biberones

## Deshidratar

- 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 rodajas	Parrilla + papel de hornear	2 (3)	50-60	✿	3-4	
Manzanas en aros	Parrilla + papel de hornear	2 (3)	70	✿	5-8	
Tomates en cuartos	Parrilla + papel de hornear	2 (3)	60-70	✿	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	✿	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 consecutivamente. De esta forma, es posible que el tiempo de cocción aumente 1-3 minutos por pizza.
- Para cocer pan, recomendamos usar una termosonda. Introducir la termosonda después de 10-15 minutos de cocción en la parte más dura de la masa. La termosonda mide la temperatura interior del alimento y desconecta el horno cuando se alcanza la temperatura interior ajustada.
- Es necesario que, en el horneado, las masas puedan expandirse sin que su superficie se agriete. Esto se consigue pinchando la masa 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 min	Observaciones
Panecillos recién hechos (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 marina, aceitunas, anchoas, cebolla, jamón, tomates o queso.
Pan mixto	Piedra para hornear	1	175	☰☰☰	45	
Pan de masa fermentada	Piedra para hornear	1	250 / 200*	☰☰☰	50 - 60	
Pan de aceitunas y tomates	Piedra para hornear	1	175	☰☰☰	45	
Pizza, recién hecha	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, ultracongelada	Piedra para hornear	1	230	☰☰☰	8 - 10	El tiempo de cocción varía según el grosor de la masa. Respetar 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 una temperatura más baja al introducir el alimento.

## Asador

- Se necesita el accesorio especial asador, el sistema extraíble y la resistencia.
- En el asador también se pueden preparar sin problemas piezas de carne voluminosas y estofar grandes cantidades.
- Se pueden preparar bien los 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 termina de hacer 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 aceitar la carne. Así se garantiza una transmisión directa del calor.
- Los líquidos de la cocción se reducen muy rápido; se debe procurar que siempre haya suficiente líquido. Para un tiempo de cocción de 30 minutos, añadir aprox. ½ l de líquido.
- Cuando se cocinen salsas a fuego lento, mantenerlas siempre muy fluidas e ir añadiendo líquido de cocción.
- Tener en cuenta las indicaciones de las instrucciones de uso del asador.

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 cocinando 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 cocinando 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.
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.

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

Plato	Accesorios	Nivel	Temperatura en °C	Tipo de calentamiento	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
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 de carácter 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.





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

**GAGGENAU**



9001421378 es (021024)