



Para que el cocinar resulte tan placentero como el comer

leer estas instrucciones de uso. De este modo podrán aprovecharse todas las ventajas técnicas de su cocina.

Se obtendrán informaciones importantes sobre seguridad. Se conocerán las diferentes partes de la nueva cocina. Y se mostrará paso a paso cómo ajustarla. Es muy fácil.

En las tablas se encontrarán los valores de ajuste y las alturas de colocación de muchos platos habituales. Todo ello probado en nuestro estudio de cocina.

Y si se produce una avería - aquí se encontrarán informaciones sobre cómo solucionar por uno mismo las pequeñas averías.

Una completa tabla de contenido ayudará a encontrar rápidamente lo que se busca.

¡Buen provecho!

Instrucciones de uso



3CGX466B

es 9000124393

BA-070306-01

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	5
Notas sobre seguridad	6
Causas de averías	8
Conexión del gas	9
Averías en la instalación de gas/ olor a gas	10
Conexión eléctrica	10
Nivelar la cocina	12
Colocación del aparato	13
Su nuevo horno	14
Encimera	15
El horno	16
Antes del primer uso	19
Calentar el horno	19
Limpieza previa de las tapas y los cuerpos de los quemadores	20
Limpieza previa de los accesorios	20
Manejo de la encimera	21
Tabla de cocción en la hornilla	22
Programar el horno	24
Así se programa	24
El horno se desconecta automáticamente	25
El horno se conecta y se desconecta automáticamente ...	27
Reloj avisador	29
Así se programa	29
Hora	31
Así se programa	31
Ajustes básicos	32
Modificar los ajustes básicos	32

Contenido

Seguro para niños	34
Limpieza y mantenimiento	35
Tapa superior de cristal	35
Productos de limpieza	36
Placas laterales autolimpiantes	38
Enganchar las rejillas	38
Servicio de Asistencia Técnica	40
Procedimientos en caso de avería	41
Cambiar la lámpara del techo del horno	43
Tablas y sugerencias	44
Pasteles y repostería	44
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	47
Carne, aves, pescado	48
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	52
Gratinados, soufflés, tostadas	53
Alimentos precocinados congelados	54
Consejos para ahorrar energía	54
Comidas normalizadas	56

Qué hay que tener en cuenta

Lea atentamente este manual de instrucciones. Sólo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Guardar las instrucciones de servicio para un posible propietario posterior.

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Deshacerse del embalaje respetando el medio ambiente.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta Directiva proporciona un marco Europeo de actuación para la evacuación y reciclaje de los aparatos viejos.

Conexión eléctrica y del gas

El montaje seguro del aparato (tanto la conexión eléctrica como la de gas) y todas las operaciones necesarias, como la eventual adaptación a otro tipo de gas o la primera conexión a la corriente eléctrica, únicamente deben ser llevadas a cabo por expertos autorizados o por el personal del servicio que el fabricante haya autorizado, y siempre según la "Guía de uso" o las "Instrucciones para la conexión y el cambio de gas".

Una conexión defectuosa o un ajuste incorrecto pueden ocasionar daños y perjuicios. El fabricante del aparato no se hace responsable de cualquier daño ni perjuicio de esta naturaleza, que quedan fuera de la garantía del aparato.

Notas sobre seguridad

Superficies calientes



Este aparato ha sido pensado para uso doméstico únicamente. Úselo solamente para cocinar alimentos.

ATENCIÓN: La parrilla y otras partes accesibles pueden estar calientes durante su uso. Mantenga alejados a los niños.

No toque bajo ningún concepto los quemadores calientes, las superficies interiores del horno ni las de los compartimentos inferiores, así como los elementos de producción de calor. Mantenga siempre alejados a los niños.

Abra con cuidado la puerta del horno, puede salir vapor caliente.

Nunca coloque objetos inflamables ni que puedan prenderse sobre la encimera, ni dentro del horno ni en los compartimentos inferiores. ¡Peligro de incendio!

Las conexiones eléctrica y del gas no deben estar en contacto con la superficie posterior del aparato, pues cuando éste está en funcionamiento, la parte de atrás se calienta y las conexiones pueden dañarse.

De ninguna manera coja los cables de conexión con la puerta del horno caliente ni los tienda sobre la encimera. Puede desaparecer el aislante del cable. ¡Peligro de cortocircuito!

Las superficies de los compartimentos inferiores pueden estar calientes. Almacene en su interior solamente los accesorios del horno. ¡Peligro de incendio!

Grasa sólida o líquida sobrecalentada



La grasa sólida o líquida sobrecalentada arde rápidamente. ¡Riesgo de incendio!

Nunca deje calentándose grasa sólida o líquida sin estrecha vigilancia. Si el aceite saliera ardiendo, nunca intente apagarlo con agua. Cúbralo inmediatamente con una tapadera. Cierre la encimera. Deje la tapa sobre la encimera y espere a que se enfríe.

Ventilación insuficiente durante la preparación de alimentos en la cocina de gas



El uso de una cocina de gas produce humedad y calor en la habitación en la que se encuentra. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, mantenga en buen estado las aperturas de ventilación natural o instale un sistema de ventilación mecánico (extractor superior del horno). Un uso intenso y continuado del aparato puede requerir ventilación extra, como por ejemplo la apertura de una ventana, o bien una ventilación más eficaz, como por ejemplo la subida de potencia de la ventilación mecánica si la hubiera.

Mantenga cortinas y visillos lejos del aparato. Nunca abra el extractor si no hay ningún recipiente sobre la encimera: Los residuos de grasa que quedan en el filtro del extractor pueden salir ardiendo. El extractor puede dañarse por el calor intenso. ¡Peligro de incendio!

Bisagras



Mantenga alejadas las manos de las bisagras de la puerta del horno y de la tapa superior, si la hubiera: se puede coger la mano con ellas.

Accesorios y recipientes

No toque nunca los accesorios y los recipientes sin guantes de cocina. ¡Riesgo de quemadura!

Máquinas de limpieza a alta presión o vaporetto

Nunca limpie el horno ni la encimera con una máquina de alta presión ni con una vaporetto. ¡Riesgo de cortocircuito!

Reparaciones



Las reparaciones que no se realizan en el momento en que se necesitan son peligrosas. ¡Peligro de sacudida eléctrica! ¡Peligro de escape de gas!

Los únicos que tienen autorización para realizar reparaciones son los técnicos de los servicios al cliente que han sido autorizados por nosotros. Si se detecta algún daño en algún cable de enchufe, el técnico de los servicios al cliente autorizado por el fabricante debe cambiarlo.

Si el aparato sufriera una avería, desconecte los fusibles, cierre la toma de gas y llame al servicio técnico autorizado.

Tirar o mover el aparato tirando de la conducción de gas o del tirador de la puerta

No mueva su aparato tirando de la conducción de gas, ésta se puede dañar. ¡Riesgo de escape de gas! No agarre el tirador de la puerta para mover el aparato. El tirador o las bisagras de la puerta pueden dañarse.

Tapa superior de cristal 

Atención: La tapa de cristal se puede agrietar al calentarse. Apague todos los fuegos antes de cerrar la tapa de cristal. Espere a que se enfríe la superficie de la encimera antes de cerrar la tapa de cristal.



Causas de averías

Averías en la encimera

Use los fuegos siempre con un recipiente sobre ellos. No caliente cazuelas o sartenes vacíos: El fondo de los recipientes se daña.

La base de la sartén o cazuela que vaya a ser usada debe ser lisa y plana.

La cazuela o sartén se debe colocar sobre la parrilla de manera que quede centrada sobre el quemador. De esta forma la llama del quemador estará en contacto con la base de la cazuela o sartén, se evita que se estropee el asa o mango y se obtiene ahorro de energía.

Asegúrese de que los quemadores de la encimera están limpios y secos. El cuerpo de los quemadores y sus tapas deben estar en su sitio y correctamente colocados.

Asegúrese de que la cocina no se usa nunca con la tapa cerrada, por ejemplo si lo hacen niños jugando.

Averías en el horno

No coloque la bandeja del horno sobre la base del mismo. No extienda papel de aluminio sobre la base del horno. No ponga recipientes de comida en la base del horno.

Se concentra el calor. La duración de la cocción o asado deja de ser correcta y se daña el esmaltado.

Daños en el compartimento inferior

Nunca vierta agua en el horno caliente: se estropea el esmaltado.

No ponga demasiada fruta rica en agua en los pasteles de fruta. El zumo de fruta que gotee de la bandeja del horno dejará manchas que no podrá quitar.

No pise ni se sienta sobre la puerta abierta del horno.

No ponga objetos calientes en el compartimento inferior: Se puede dañar.

Daños en la superficie del mobiliario adyacente

Deje enfriar el horno únicamente con la puerta cerrada. Incluso dejándola abierta sólo un poco, los bordes del mobiliario que esté al lado se pueden estropear con el tiempo.

En caso de que el aislamiento del horno esté sucio, la puerta del horno no cerrará completamente durante su funcionamiento, y las superficies de los muebles adyacentes se estropeará con el tiempo. Mantenga limpia la junta de la puerta.

Conexión del gas

Para el instalador autorizado o el servicio autorizado por el fabricante

La instalación sólo debe ser realizada por un instalador autorizado o por el personal del servicio que el fabricante autorice y siempre con la ayuda de las "Instrucciones para la conexión y cambio de gas".

Los requerimientos para la instalación de este aparato están indicados en la placa de características técnicas que se encuentra en la parte trasera del mismo. Está marcado con un asterisco (*) el tipo de gas ajustado a la salida de fábrica.

Antes de instalar el aparato, asegúrese de las condiciones de suministro locales (clase de gas y presión) y de que el aparato haya sido ajustado convenientemente a dichas condiciones. Si fuera necesario cambiar los ajustes del aparato, hágalo con la ayuda de las "Instrucciones para la conexión y el cambio de gas".

Este aparato no está conectado a ningún sistema de evacuación de los productos de la combustión. Asimismo debe instalarse y conectarse de acuerdo con las directrices de montaje correspondientes. No conecte el aparato a ninguna salida de gases residuales. Se debe poner especial cuidado en las condiciones relativas a la ventilación.

La conexión de gas debe realizarse a una toma fija, es decir, que no sea flexible (tubería de gas) o bien a un tubo flexible de seguridad.

Si se usa un tubo flexible de seguridad, no deje de comprobar que no esté aprisionado ni pinzado en ningún punto. El tubo no debe entrar en contacto con superficies calientes.

La conducción de gas (tubería fija o tubo flexible de seguridad) puede conectarse al aparato por el lado derecho o por el izquierdo. La conexión debe tener un sistema de cierre al que se acceda libre y cómodamente.

Averías en la instalación de gas/ olor a gas

Si nota olor a gas o detecta averías en la instalación de gas, debe

- cerrar inmediatamente el suministro de gas o la válvula de la botella de gas
- apagar inmediatamente el fuego o los cigarrillos
- desconectar aparatos eléctricos, también lámparas
- abrir la ventana y ventilar bien la habitación
- llamar al Servicio de Asistencia Técnica o a la empresa de suministro del gas.

Conexión eléctrica

Encargue a un experto de un servicio autorizado las operaciones de instalación. Para la conexión hace falta un seguro de valor 16 A. El aparato ha sido diseñado para que funcione con un voltaje de 220-240 V.

Si el voltaje es menor de 180 V, el sistema de encendido eléctrico no funciona.

Si el aparato estuviera mal conectado, se perderán todos los derechos de la garantía en cuanto a los daños causados.

Para el servicio autorizado

El aparato debe ser conectado de acuerdo con los datos que aparecen en la placa de características técnicas.

La tensión de la red debe ser la misma que se indica en la etiqueta de características.

¡Atención!

Todos los aparatos con cable pentapolar deben estar conectados a tierra.

Los cables de la red eléctrica son de diferentes colores conforme al siguiente código:

Verde-amarillo	cable de tierra ⊕
Azul	(cero) cable neutral
Marrón	Fase (cable exterior)

Solamente conecte el aparato a una toma eléctrica que haya sido instalada de acuerdo a los reglamentos vigentes. Después de realizar la conexión, se debe poder llegar fácilmente a ella para poder desconectar el aparato de la red eléctrica cuando sea necesario.

Asegúrese de que existe un sistema de desconexión multipolar.

Está prohibido el uso de alargaderas o de dispositivos de enchufes múltiples.

Desde el punto de vista de la seguridad eléctrica, este aparato sólo se debe poner en funcionamiento en una conexión dotada de toma de tierra. Si el protector no está instalado conforme a los reglamentos de sistemas de toma de tierra, no se estará seguro frente a los peligros que conlleva la electricidad.

En la conexión del aparato debe usarse un cable del tipo H 05 W-F o equivalente.

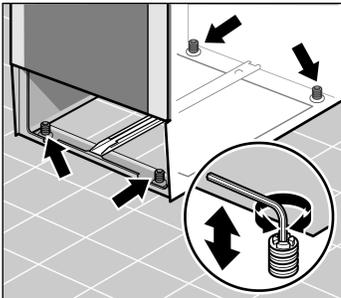
Nivelar la cocina

Poner la cocina de pie.

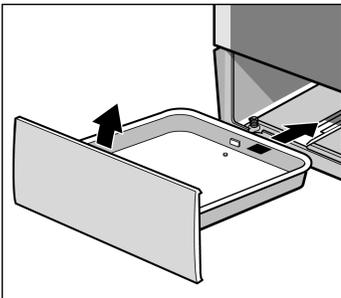
La cocina se entrega con patas ajustables. Con ellas puede elevar la cocina unos 15 mm.

1. Tirar del cajón y sacarlo hacia arriba.

El cajón viene con patas de ajuste delanteras y traseras.

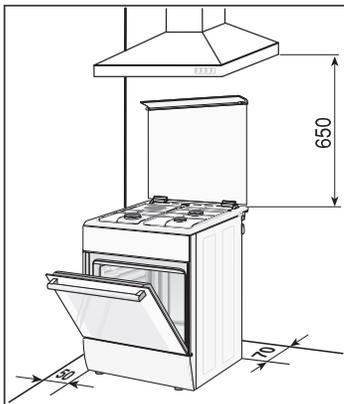


2. Elevar o reducir las patas de ajuste con una llave hexagonal según sea necesario hasta nivelar la cocina.



3. Volver a colocar el cajón.

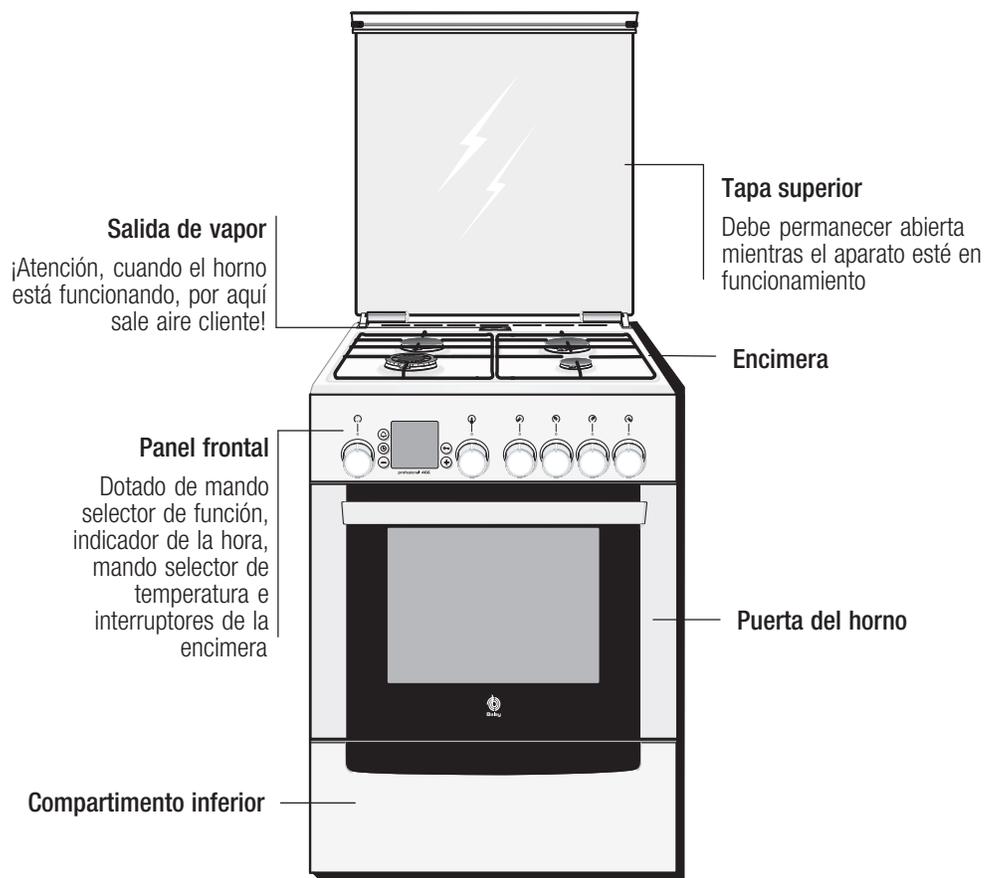
Colocación del aparato



El aparato debe ser instalado según las medidas que se proporcionan y se debe colocar directamente sobre el suelo de la cocina. No se debe colocar sobre ningún otro objeto. La separación entre la parte superior de la hornilla y la inferior de la campana extractora debe ajustarse a las indicaciones del fabricante de la campana. Procure no mover el aparato de su sitio una vez que esté instalado. Especialmente no debe ser inferior a 50 mm la separación entre el quemador fuerte o el del wok y el mobiliario que se encuentre a su lado.

Su nuevo horno

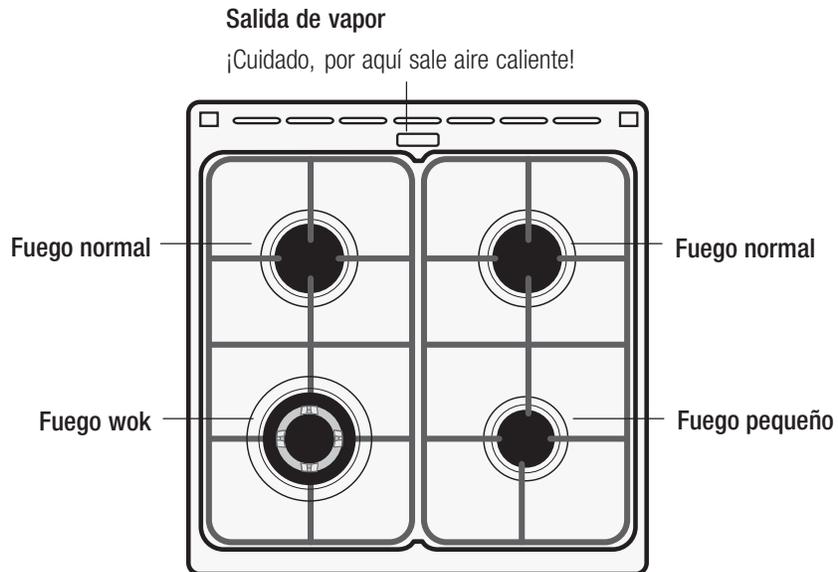
Aquí podrá conocer su nuevo aparato. En la guía encontrará información acerca del horno, la encimera y los accesorios.



Existen pequeñas diferencias dependiendo del tipo de aparato.

Standby: 220-240 V / 50/60 Hz / 1,8 W

Encimera



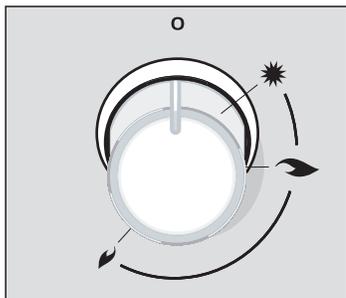
Potencia calorífica de los quemadores	Diámetros de la base de sartenes u ollas correspondientes a los fuegos
Fuego pequeño 1 kW	12-18 cm
Fuego normal 1,75 kW	18-24 cm
Fuego Wok 3.6 kW	24-28 cm



La base de la cazuela o sartén que se vaya a usar deberá ser lisa.

La cazuela o sartén se debe colocar sobre la parrilla de manera que quede centrada sobre el quemador. De esta forma la llama del quemador estará en contacto con la base de la cazuela o sartén, se evita que se estropee el asa o mango y se obtiene ahorro de energía.

Interruptor de las zonas de cocción



Con los 4 interruptores de las zonas de cocción se selecciona la potencia de calentamiento de la zona de cocción. El símbolo que hay sobre cada interruptor de las zonas de cocción le indica a qué zona de cocción pertenece cada interruptor.

para las zonas de cocción de gas

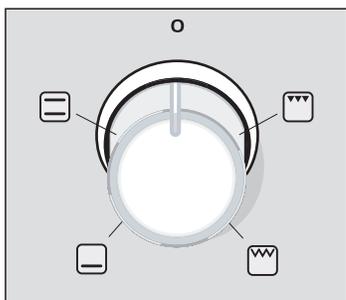
Ajustes

0	Apagado
*	Posición de encendido
🔥	Llama grande, alto rendimiento
🔥	Llama auxiliar, bajo rendimiento

Al final de la zona de la zona de programación hay una tecla. No tirar de ella hacia fuera.

El horno

Selector de funciones



A través del selector de funciones puede ajustarse el tipo de calentamiento del horno.

Puede girar el selector de funciones hacia la derecha o hacia la izquierda.

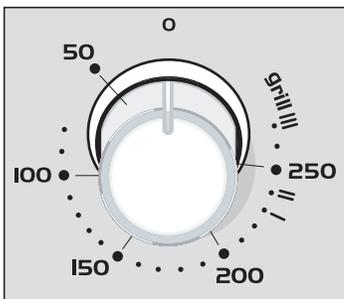
Ajustes

0	Apagado
🔥	Calor superior e inferior para pasteles de masa batida en moldes a una altura, gratinados, carne magra de ternera, vaca y caza
🔥	Calor inferior para recocer o dorar
🔥	Grill variable, superficie reducida para asar al grill pequeñas cantidades
🔥	Grill variable, superficie amplia para asar al grill filetes, salchichas, pescado y tostadas

Para programar, encienda la luz del horno.

Selector de temperaturas

Con el selector de temperatura puede programar la temperatura y el grill.
Gire el selector de temperatura hacia la derecha.



Temperatura

•	Apagado
50-270	Margen de temperatura en °C

Grill

	Nivel
bajo	I
medio	II
potente	grill III

El símbolo del indicador se enciende cuando el horno se calienta. Se apaga en las pausas de calentamiento. No se enciende cuando se usa el grill variable caliente.

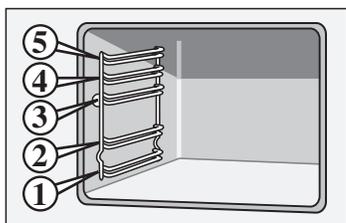
Teclas de manejo y panel indicador



Tecla de reloj avisador	Para ajustar el reloj avisador.
Tecla de reloj	Para ajustar la hora, la duración del horno y el tiempo de finalización .
Tecla menos -	Para disminuir los valores de ajuste.
Tecla más +	Para aumentar los valores de ajuste.
Tecla de llave	Para conectar y desconectar el seguro para niños.

En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

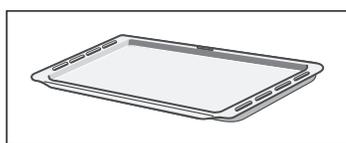
Horno



Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 alturas diferentes.

Asimismo, pueden extraerse hasta dos tercios sin que vuelquen. De este modo, los platos pueden retirarse fácilmente.

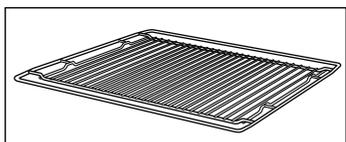
Accesorios



Bandeja esmaltada

para pasteles y galletas.

Introducir la bandeja en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.



Parrilla

para recipientes, moldes para pasteles, asados, piezas para asar al grill y platos precongelados.

Accesorios especiales*

Rejilla protectora

La rejilla protectora se sujeta en la puerta del horno. Evita que los niños pequeños toquen la puerta caliente del horno. La rejilla protectora puede pedirse con el número 361 480 a través del Servicio de Asistencia Técnica del taller.

* Consulte la amplia oferta de accesorios para su horno en nuestros prospectos o en Internet. Puede adquirir los accesorios especiales en su distribuidor especializado.

Antes del primer uso

En este capítulo hay información sobre todo lo que hay que hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el capítulo “Qué hay que tener en cuenta”.

En primer lugar comprobar si en la indicación visual en el horno parpadean el símbolo  y tres ceros.

Si en la indicación parpadean el símbolo  y tres ceros

Poner el reloj en hora.

1. Pulsar la tecla de reloj .
Aparecerá 12:00 y el símbolo reloj  parpadeará.
2. Ajustar la hora con la tecla + o la tecla -.

Tras unos segundos se aplica la hora. El horno está ahora listo para funcionar.

Calentar el horno

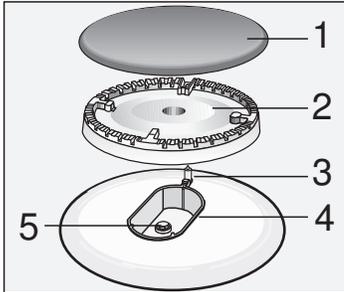
Proceder de la siguiente forma

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

1. Colocar el selector de funciones en .
2. Programar 240 °C con el selector de temperaturas.

Tras 60 minutos, desconectar el selector de funciones.

Limpieza previa de las tapas y los cuerpos de los quemadores



Limpie las tapas (1) y los cuerpos (2) de los quemadores con agua y detergente lavavajillas. Seque bien las piezas.

Coloque de nuevo el cuerpo y la tapa del quemador sobre el hueco del quemador (4) sin dañar el encendedor (3).

El inyector (5) debe estar limpio y seco. Procure que la tapa del quemador quede bien colocada encima del cuerpo del quemador.

Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

Manejo de la encimera

En la encimera hay 4 quemadores a gas. Aquí puede leer cómo encender los quemadores a gas.

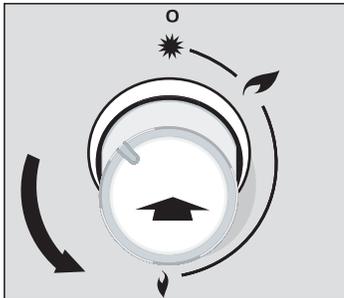


Cuide de que los cuerpos de los quemadores estén correctamente colocados y sus tapas bien asentadas sobre ellos. Todas las piezas deben estar limpias y secas.

Encendido de los quemadores

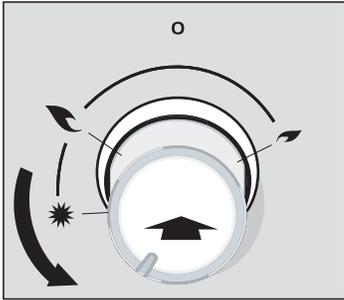
Se debe realizar la siguiente operación

Todos los encendedores chispean a la vez



1. Abra la tapa superior de la encimera, que debe permanecer abierta mientras la encimera esté en funcionamiento.
2. Empuje hacia dentro el mando del quemador que desee encender.
3. Gírelo a la izquierda y llévelo a la posición de ignición ✨.
4. Se enciende la llama del gas en el quemador seleccionado. Mantenga presionado unos segundos el mando hasta que el fuego se estabilice.

El sistema de encendido no debe mantenerse en funcionamiento más de 15 segundos. Si el quemador no se encendiese en 15 segundos, deje de hacer funcionar el sistema y espere por lo menos un minuto antes de volver a intentar el encendido.



Cierre

Tabla de cocción en la hornilla

5. Ajuste el tamaño de la llama a su gusto. Entre las posiciones **o** cerrado y **▲** la llama no es estable. Por esa razón seleccione siempre una posición entre **▲** más grande y **▲** más pequeña.
6. Compruebe si arde la llama del gas y, si se diera el caso de que no lo hace, repita las operaciones desde el segundo paso.

Si por accidente se apagara la llama del quemador, cierre el mando correspondiente y no trate de encender de nuevo el quemador hasta pasado un minuto como mínimo.

7. Para terminar el proceso de cocción: Lleve el mando del quemador hasta la posición **o** cerrado.

El diámetro de la base de la sartén o cazuela que vaya a usar para cocinar sobre la hornilla, debe ser el recomendado.

La duración de la cocción podrá variar según el tipo de alimento y la naturaleza y peso de los ingredientes utilizados. Observándolo, podrá determinar el tiempo de cocción más apropiado.

Las vitaminas y minerales de los alimentos se pueden perder muy rápidamente. Para evitarlo, se recomienda utilizar menos agua para la cocción; de esta forma los minerales y vitaminas quedan protegidos. Si el tiempo de cocción es más corto, las verduras quedarán más frescas y beneficiosas.

Ejemplo:	Alimento	Sección de la encimera	Potencia de cocción
Fundir	Chocolate, mantequilla, margarina	Fuego pequeño	fuego lento
Calentar	Caldo de carne, verdura en conserva	Fuego normal	fuego lento
Calentar y mantener caliente	Sopas	Fuego pequeño	fuego lento
Cocer*	Pescado	Fuego normal	fuego medio
Hervir*	Patatas y verduras, carne	Fuego normal	fuego medio
Cocinar*	Platos de arroz, verdura, carne (con salsa)	Fuego normal	fuego fuerte
Freír**	Crepes, patatas, filete empanado, pescado empanado	Fuego wok	fuego medio

* Si usa una cazuela con tapadera, llévelo a fuego lento una vez que haya empezado a hervir.

** Recomendamos que use una sartén tipo wok cuando cocine en el fuego wok.

Programar el horno

Desconectar el horno manualmente

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

Se podrá salir de la cocina durante un período prolongado de tiempo.

El horno se conecta y desconecta automáticamente

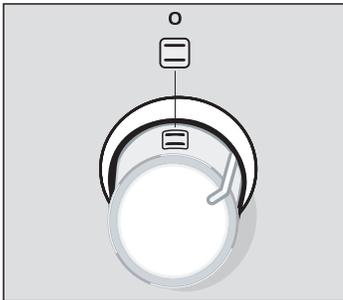
Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

Tablas y sugerencias

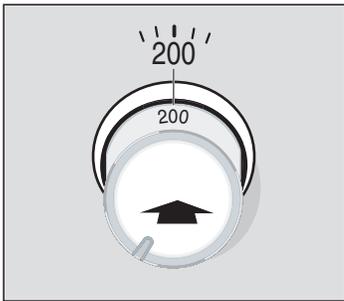
En el capítulo Tablas y sugerencias se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

Así se programa

Ejemplo: Calor superior e inferior , 200 °C



1. Programar con el selector de funciones el tipo de calentamiento deseado.



Desconexión

2. Ajustar la temperatura o el escalón del grill con el selector de temperaturas.

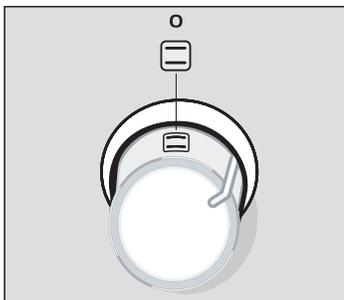
Modificación de los ajustes

Cuando el plato esté listo, desconectar el selector de funciones.

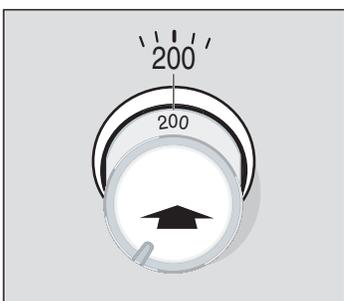
Es posible modificar la temperatura o el escalón del grill en cualquier momento.

El horno se desconecta automáticamente

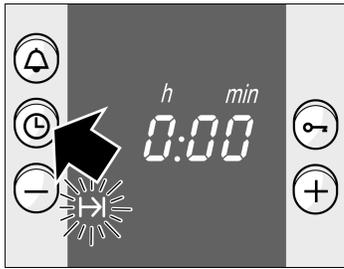
Ejemplo:
Calor superior e inferior ,
200 °C, duración
45 minutos



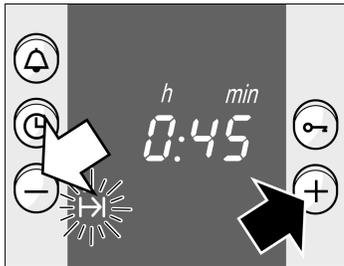
1. Programar con el selector de funciones el tipo de calentamiento deseado.



2. Ajustar la temperatura o el escalón del grill con el selector de temperaturas.



3. Pulsar la tecla de reloj ⌚.
El símbolo duración I→I parpadea.



4. Ajustar la duración con la tecla + o la tecla -.
Tecla + valor propuesto = 30 minutos.
Tecla - valor propuesto = 10 minutos.

Tras unos segundos, se pone en marcha el horno. El símbolo 🔔 se ilumina en la indicación visual.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.
Pulsar dos veces la tecla ⌚ y desconectar el selector de funciones.

Modificar los ajustes

Pulsar la tecla de reloj ⌚. Modificar la duración con la tecla + o la tecla -.

Cancelar el ajuste

Pulsar la tecla de reloj ⌚. Pulsar la tecla - hasta que la indicación esté a cero. Desconectar el selector de funciones.

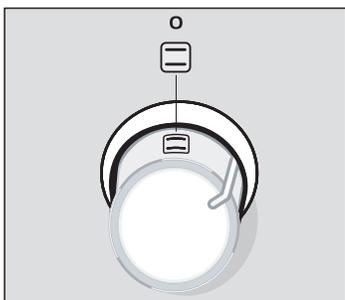
Ajustar la duración cuando la hora está oculta

Pulsar dos veces la tecla de reloj ⌚ y ajustar como se indica en el punto 4.

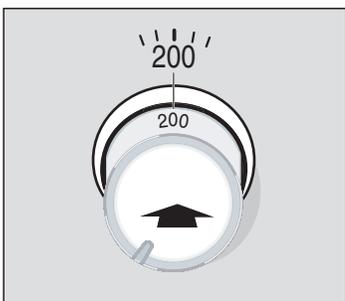
El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Procurar que los alimentos delicados no permanezcan demasiado tiempo en el horno.

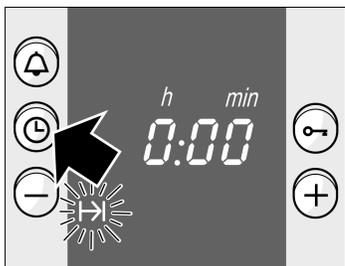
Ejemplo:
Son las 10:45 horas. El plato tarda 45 minutos y debe estar listo a las 12:45.



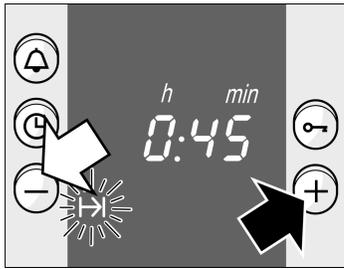
1. Programar con el selector de funciones el tipo de calentamiento deseado.



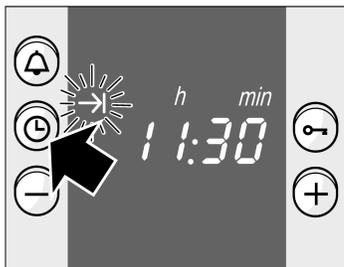
2. Ajustar la temperatura o el escalón del grill con el selector de temperaturas.



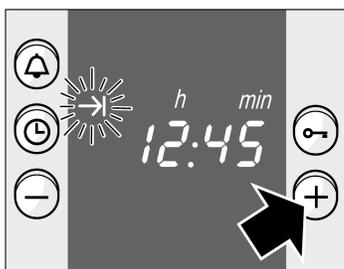
3. Pulsar la tecla de reloj . El símbolo duración  parpadea.



4. Ajustar la duración con la tecla + o la tecla -.
Tecla + valor propuesto = 30 minutos.
Tecla - valor propuesto= 10 minutos.



5. Pulsar la tecla de reloj  tantas veces hasta que el símbolo fin  parpadee.
En la indicación visual puede verse cuándo estará listo el plato.



6. Retrasar el tiempo de finalización con la tecla +.

Tras unos segundos se aplica el ajuste. En la indicación puede verse el tiempo de finalización hasta que el horno se pone en marcha.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.
Pulsar dos veces la tecla  y desconectar el selector de funciones.

Nota

Mientras el símbolo esté parpadeando es posible efectuar modificaciones. Cuando el símbolo está iluminado es que se ha aplicado el ajuste. Es posible modificar el tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste. Para ello consultar el capítulo Ajuste básico.

Reloj avisador

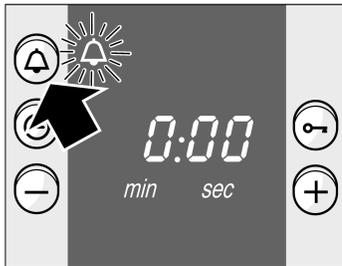
Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

El reloj avisador tiene una señal especial. Así podrá oírse si ha transcurrido el tiempo del reloj avisador o la duración del tiempo de cocción del horno.

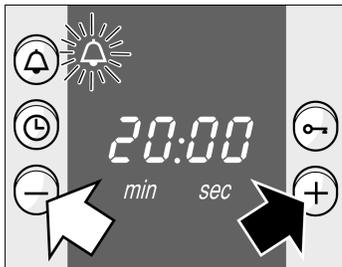
También es posible ajustar el reloj avisador cuando el seguro para niños está activo.

Así se programa

Ejemplo: 20 minutos



1. Pulsar la tecla de reloj avisador . El símbolo parpadea.



2. Ajustar el tiempo del reloj con la tecla + o la tecla -.
Tecla + valor propuesto = 10 minutos.
Tecla - valor propuesto = 5 minutos.

Tras unos segundos, se pone en marcha el reloj avisador. El símbolo se ilumina en la indicación visual. El tiempo transcurre de manera visible.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulsar la tecla de reloj avisador . La indicación visual del reloj avisador se apaga.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla de reloj avisador . Ajustar el tiempo con la tecla + o la tecla -.

Borrar el ajuste

Pulsar la tecla de reloj avisador . Pulsar la tecla – hasta que la indicación esté a cero.

El reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente

Los símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible en la indicación visual. Consultar la duración restante , el tiempo de finalización  o la hora : Pulsar la hora  tantas veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

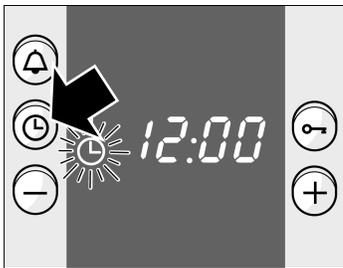
El valor consultado aparecerá por unos segundos en la indicación visual.

Hora

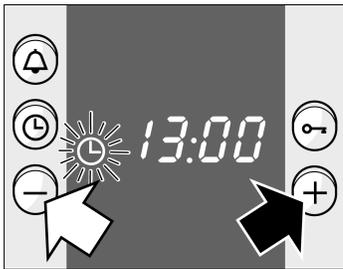
Tras la primera conexión o después de un corte en el suministro eléctrico, parpadea en la indicación visual el símbolo ⌚ y tres ceros. Poner el reloj en hora. El selector de funciones debe estar desconectado.

Así se programa

Ejemplo: 13:00 horas



1. Pulsar la tecla de reloj ⌚.
En la indicación aparece 12.00 horas y parpadea el símbolo ⌚.



2. Ajustar la hora con la tecla + o la tecla -.

Tras unos segundos se aplica la hora.

Cambiar p. ej., del horario de verano al de invierno

Pulsar dos veces la tecla de reloj ⌚ y modificar con la tecla + o la tecla -.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Entonces sólo es visible al programar.

Para ello debe modificar el ajuste básico. Consulte el capítulo Ajustes básicos.

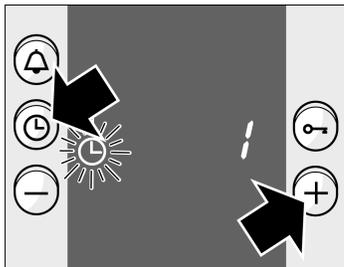
Ajustes básicos

El horno tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar el ajuste básico de la hora, la duración de la señal y el tiempo de aplicación de los ajustes.

Ajuste básico	Función	Modificar en
Hora ☹ ! = hora visible	Indicación de la hora	Hora ☹ = hora ocultada
Duración de la señal ⚠ 2 = aprox. 2 min	Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador	Duración de la señal ! = aprox. 10 s 3 = aprox. 5 min
Tiempo de aplicación I→I 2 = medio	Tiempo de espera entre los pasos hasta que se aplica el ajuste	Tiempo de aplicación ! = corto 3 = largo

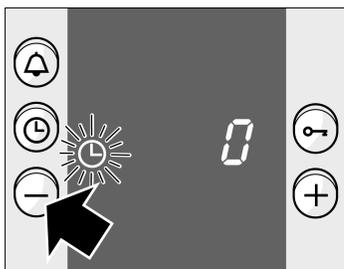
Modificar los ajustes básicos

Ejemplo: Ocultar la hora

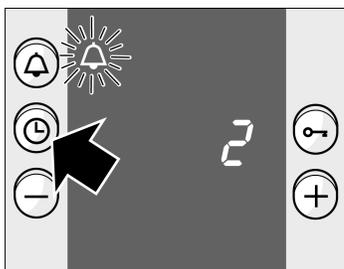


No debe haber ningún funcionamiento ajustado.

1. Pulsar simultáneamente la tecla de reloj ☹ y la tecla + hasta que aparezca un ! en la indicación visual. Esto es el ajuste básico Hora visible.



2. Modificar el ajuste básico con la tecla + o la tecla -.



3. Confirmar con la tecla de reloj ⌚.

En la indicación aparece un 2 para el ajuste básico de la duración de la señal.

**En caso de no desear
modificar todos los ajustes
básicos**

Corrección

Modificar el ajuste básico como se indica en el punto 2 y confirmar con la tecla de reloj ⌚. Ahora también se puede modificar el tiempo de aplicación. Para finalizar, pulsar la tecla de reloj ⌚.

Si no se desea confirmar un ajuste básico, pulsar la tecla de reloj ⌚. Aparecerá el siguiente ajuste básico.

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.

Seguro para niños

Para que los niños no conecten el horno accidentalmente, hay disponible un seguro para niños.

Bloquear el horno

Pulsar la tecla  hasta que en la indicación visual aparezca el símbolo . Esto tarda aprox. 4 segundos.

Desactivar el bloqueo

Pulsar la tecla  hasta que se apague el símbolo .

Consejos y advertencias

El reloj avisador y la hora también pueden ajustarse cuando el horno está bloqueado.

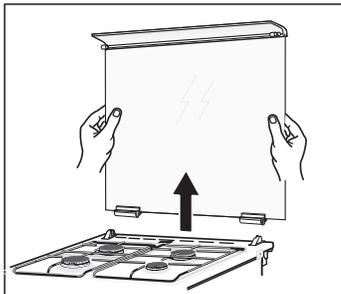
Si se produce un corte en el suministro eléctrico se borra el seguro para niños que se había programado.

Limpeza y mantenimiento

No utilice aparatos de limpieza de alta presión ni tipo vaporetto.

Nunca utilice en este proceso objetos punzantes, productos de limpieza abrasivos, estropajo ni tejidos abrasivos. De lo contrario, las superficies del aparato pueden rayarse y perder su brillo.

Tapa superior de cristal



Antes de abrir la tapa superior, limpie los restos que haya sobre ella y séquela.

Límpiala con limpiacristales.

Puede quitar la tapa superior para limpiarla cuando sea necesario. Para ello abra la tapa totalmente, sujétela con las dos manos por los lados y tire hacia arriba.

Después de limpiar la tapa, realice el proceso contrario y móntela.

Cierre la tapa superior después de que las superficies de la encimera se hayan enfriado.

Productos de limpieza

Exterior del aparato	Límpielo con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Seque con un paño suave.
Superficies de acero inoxidable	<p>Límpielas con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Hágalo siguiendo una dirección paralela a los surcos naturales de estas superficies, pues de lo contrario se pueden rayar. Seque con un paño suave.</p> <p>No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajo ni paños abrasivos.</p> <p>Puede pulirlas usando productos para el cuidado del acero inoxidable. Siga las instrucciones del fabricante. Puede adquirir estos productos en nuestros puntos de venta autorizados.</p>
Grills y quemadores de gas	<p>Quite los grills y límpielos con agua caliente, detergente lavavajillas y una esponja.</p> <p>Saque las tapas y los cuerpos de los quemadores. Límpielos con agua caliente, detergente lavavajillas y una esponja. Procure que los orificios de salida del gas del cuerpo de los quemadores queden limpios y sin obstrucción.</p> <p>Los encendedores deben limpiarse con un cepillo pequeño y suave. Los quemadores de gas sólo funcionarán si los encendedores están limpios.</p> <p>Los restos de comida que queden en los quemadores se deben limpiar con un paño húmedo, agua caliente y detergente lavavajillas. Se debe usar poca agua. El agua no debe llegar al interior del aparato. Procure no dañar el inyector cuando lo limpie y que su orificio no quede obstruido.</p> <p>Una vez limpias, seque bien todas las piezas y procure que los cuerpos y las tapas de los quemadores queden correctamente colocados. Si no es así, resultará difícil que los quemadores se enciendan.</p> <p>Las tapas de los quemadores deben estar esmaltadas en negro. Este color puede cambiar con el paso del tiempo debido a las altas temperaturas. Esta circunstancia no influye en el funcionamiento de los quemadores.</p> <p>Vuelva a colocar los grills en su sitio.</p>

Mandos	<p>No quite los mandos de su sitio para limpiarlos. Simplemente sujételos de la parte que está en contacto con el panel de control, tire un poco hacia delante y retire los restos de comida que haya debajo con la ayuda de un paño húmedo y agua caliente con detergente.</p> <p>Las superficies de los mandos también deben limpiarse con un paño húmedo y agua caliente con detergente.</p>
Interior del horno	<p>Límpielo con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Seque con un paño suave.</p> <p>Si está muy sucio: utilice un producto de limpieza para hornos sólo cuando el horno esté frío.</p>
Cubierta de vidrio de la lámpara del horno	Límpuela con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Seque con un paño suave.
Junta	Límpuela con un paño húmedo y agua jabonosa caliente. Seque con un paño suave.
Cristal de la puerta	Se puede limpiar con limpiacristales. Al limpiarlo no use productos abrasivos ni objetos metálicos puntiagudos, pues pueden romper el cristal.
Cierre de seguridad para niños (opcional)	Si hubiera instalado un cierre de seguridad para niños en la puerta de su aparato, será necesario que lo desmonte para su limpieza. Deje todas las piezas de plástico en remojo (agua caliente con detergente lavavajillas) y lávelas con una esponja. Seque con un paño suave. Si el cierre de seguridad para niños está demasiado sucio, se atasca y no puede funcionar correctamente.
Compartimento inferior	Límpielo con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Seque con un paño suave.
Accesorios	Remójelos en agua jabonosa caliente. Límpielos con un cepillo o un estropajo.

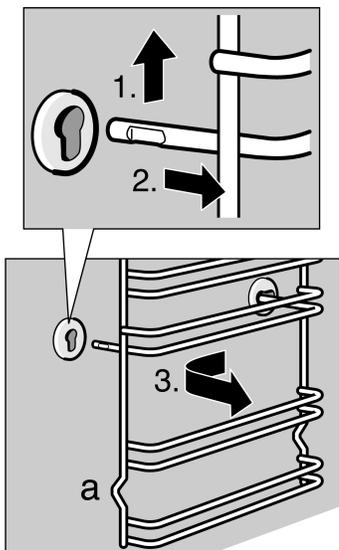
Placas laterales autolimpiantes

Las placas laterales del horno están recubiertas con esmalte autolimpiante. Se limpian por sí solos mientras el horno está en funcionamiento. Puede suceder que las salpicaduras más grandes no desaparezcan al menos hasta que el horno se haya puesto en funcionamiento varias veces.

No limpiar nunca las superficies autolimpiantes con limpiahornos.

Una ligera decoloración del esmalte no tiene repercusiones sobre la autolimpieza.

Enganchar las rejillas



Las rejillas se podrán desmontar para su limpieza. La cubierta se puede desmontar para la limpieza.

Desenganchar las rejillas:

1. Alzar la rejilla por la parte delantera hacia arriba
2. y engancharla.
3. Seguidamente tirar de la rejilla hacia delante y extraerla.

Limpiar las rejillas con lavavajillas y esponjas o con un cepillo.

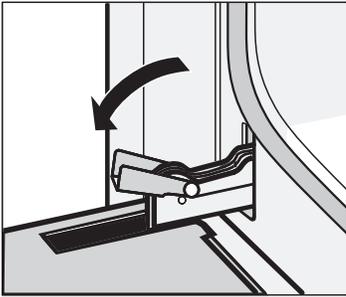
Enganchar las rejillas:

Insertar en primer lugar la rejilla en el zócalo de conexión trasero, empujar un poco hacia atrás y luego, introducirla en el zócalo delantero.

Las rejillas encajan a derecha e izquierda. La curvatura (a) tiene que quedar siempre abajo.

Cómo descolgar la puerta del horno

La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.



1. Abrir la puerta totalmente.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo a la derecha e izquierda.



3. Inclinarse la puerta del horno.
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda.
Cerrar un poquito y sacarla.

Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

Nº de producto y nº de fabricación

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

Nº de producto	FD
----------------	----

Servicio de Asistencia Técnica

Procedimientos en caso de avería

Generalmente, las averías que surgen tienen una causa simple. Antes de acudir al servicio técnico, por favor tenga en cuenta las siguientes advertencias:

Avería	Posible causa	Información / Solución
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado a la toma de corriente.	Enchúfelo a la toma de corriente.
	Uno de los fusibles de la caja de fusibles está estropeado.	Revise la caja de fusibles y compruebe que no están dañados.
	La llave de paso del gas está cerrada.	Abra la llave del gas.
El indicador de la hora parpadea.	Corte de electricidad.	Ajuste de nuevo el reloj.
Los quemadores no arden o no lo hacen correctamente.	La llave del gas está cerrada.	Abra la llave del gas.
	Si el aparato está adaptado para GPL (gas líquido), la bombona de gas está vacía.	Cambie la bombona por otra llena.
	El cuerpo de los quemadores o el inyector están sucios.	Lave y seque todas las piezas de los quemadores.
	El cuerpo de los quemadores o sus piezas están húmedos.	Seque todas las piezas de los quemadores.
	Las piezas de los quemadores no están bien colocadas, las tapas no encajan correctamente.	Coloque correctamente todas las piezas de los quemadores.
Los quemadores no se encienden.	El enchufe no está conectado a la toma de corriente.	Enchúfelo a la toma de corriente.

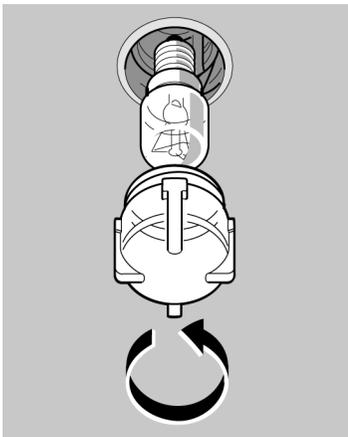
Avería	Posible causa	Información / Solución
	Uno de los fusibles de la caja de fusibles está estropeado.	Revise la caja de fusibles y compruebe que no están dañados.
La luz del horno no se enciende.	La bombilla del horno está fundida.	Cambie la bombilla del horno.
La puerta del horno no cierra totalmente.	La junta de la puerta está sucia.	Limpie la junta de la puerta.
	La junta de la puerta se ha salido de su sitio o no encaja correctamente.	Compruebe los anclajes de la junta de la puerta y su posición, ajústela en la posición correcta.
	La junta de la puerta está estropeada.	Sustituya la junta de la puerta.
El horno no calienta.	El reloj no está programado.	Ajuste de nuevo el reloj.
	El enchufe no está conectado a la toma de corriente.	Enchúfelo a la toma de corriente.
	Uno de los fusibles de la caja de fusibles está estropeado.	Revise la caja de fusibles y compruebe que no están dañados.
	El mando selector de función y el mando selector de temperatura no están ajustados de forma correcta.	Ajuste de nuevo el mando selector de función y el selector de temperatura.

Encargue las reparaciones u otras operaciones que deban hacerse en el aparato solamente a técnicos instruidos y autorizados por el fabricante.

Si una reparación no fuera realizada de la manera apropiada, usted podría quedar expuesto a un gran peligro.

Cambiar la lámpara del techo del horno

Proceder de la siguiente forma



Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Las bombillas de recambio resistentes a la temperatura de 25 W se pueden obtener en un comercio especializado o poniéndose en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato. Utilizar únicamente este tipo de bombillas.

1. Desconectar el fusible del horno de la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Desenroscar la cubierta de la lámpara del horno girando hacia la izquierda.
4. Cambiar la bombilla por otra del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la cubierta de la lámpara.
6. Extraer el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se puede consultar qué tipo de calentamiento y temperatura es la más adecuada para cada plato, qué accesorios se deben utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes para hornear metálicos oscuros son los más adecuados.

Colocar el molde para pasteles sobre la parrilla.

Tablas

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la introducción de los alimentos en el horno frío. Así se ahorra energía. Si se precalienta el horno, se reducen los tiempos de cocción indicados de 5 a 10 minutos.

La temperatura y el tiempo de horneado depende de la cantidad y del tipo de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Primero deberá intentarse con el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, programar la próxima vez un valor superior.

En el apartado "Consejos para hornear" que se encuentra después de las tablas hay información adicional.

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles de masa batida simple	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	2	☐	170-190	50-60
Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	2	☐	150-170	60-70
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1	☐	170-190	25-35
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2	☐	150-170	20-30
Tarta de bizcocho	Molde desarmable	2	☐	160-180	30-40
Tarta de fruta o requesón, pastaflora*	Molde desarmable de metal oscuro	1	☐	170-190	70-90
Tarta fina de fruta, de masa batida	Molde desarmable/molde alto	2	☐	160-180	50-60
Pasteles salados (p. ej. quiche, pastel de cebollas)	Molde desarmable	1	☐	180-200	50-60

* Dejar reposar los pasteles unos 20 minutos en el horno.

Pasteles sobre bandeja		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Masa batida o masa de levadura con capa seca	Bandeja	2	☐	170-190	20-30
Masa batida o masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja	3	☐	170-190	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja	2	☐	190-210	15-20
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja	2	☐	160-180	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja	3	☐	160-180	60-70
Bollos con 1 kg de harina	Bandeja	3	☐	150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja	2	☐	180-200	55-65

Pasteles sobre bandeja		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pizza	Bandeja	2		220-240	25-35

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración ciclo cocción, en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina* (precalentar)	Bandeja	2		270	8
				200	35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina* (precalentar)	Bandeja	2		270	8
				200	40-50
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja	4		200-220	20-30

* No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.

Pastelitos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Galletas	Bandeja	3		150-170	10-20
Merengues	Bandeja	3		80-100	90-180
Suspiros de monja	Bandeja	2		200-220	30-40
Almendrados	Bandeja	3		100-120	30-40
Hojaldre	Bandeja	3		200-220	20-30

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.	Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.
La tarta quedó aplastada.	La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado dorado por arriba.	Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.
El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).	La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura algo inferior, así las pastas serán más homogéneas. Si el papel de hornear sobresale, puede influir sobre la circulación del aire. Cortar siempre el papel de hornear a la medida de la placa.

Al hornear pasteles jugosos se produce agua condensada.

Al hornear puede producirse vapor de agua. Según el aparato, se escapa por la puerta del horno o por la salida de vapor en la placa de cocción. El vapor de agua se puede depositar sobre el aparato o los muebles cercanos y gotear en forma de agua condensada. Es un fenómeno físico.

Carne, aves, pescado

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Consejos prácticos para asar

El resultado de un asado depende de la clase y calidad de la carne empleada.

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 o 3 cucharadas soperas de líquido. En caso de preparar un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.

A las piezas de carne se les debería dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

Una vez que el asado esté listo debe dejarse reposar unos 10 minutos en el horno; desconectarlo y dejar la puerta cerrada. De esta manera se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Consejos y advertencias para asar al grill

Siempre se debe asar al grill con el horno cerrado.

Tomar piezas en la medida de lo posible del mismo grosor. Deberán tener al menos de 2 a 3 cm de grosor. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los bistecs después de asarlos al grill.

Colocar las piezas directamente sobre la parrilla. Si sólo se prepara una pieza, quedará mejor si se coloca en la parte central de la parrilla.

Colocar también la placa esmaltada a la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Girar las piezas cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo indicado.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Es algo normal. La frecuencia dependerá del escalón del grill programado.

Carne

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1 kg		2	☐	200-220	120
	1,5 kg	cerrado	2	☐	190-210	140
	2 kg		2	☐	180-200	160
Lomo de vaca	1 kg		2	☐	210-230	70
	1,5 kg	abierto	2	☐	200-220	80
	2 kg		2	☐	190-210	90
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	2	☐	210-230	60
Bistecs, bien hechos		Parrilla***	5	☐	3****	20
Bistecs, poco hechos		Parrilla***	5	☐	3****	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1 kg		2	☐	210-230	110
	1,5 kg	abierto	2	☐	200-220	130
	2 kg		2	☐	190-210	150
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg		2	☐	210-230	130
	1,5 kg	cerrado	2	☐	200-220	160
	2 kg		2	☐	190-210	180
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2	☐	210-230	70

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Asado de carne picada	750 g	abierto	2		200-220	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4		3	15
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierto	2		170-190	120

* Dar la vuelta al roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 minutos.

** Practicar varios cortes en la corteza de la carne de cerdo. En caso de tener previsto dar la vuelta a la carne, colocarla primero con la corteza hacia abajo en el recipiente.

*** Introducir la Bandeja de horno a la altura 1.

****precalentar 3 min.

Aves

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Las indicaciones del peso de la tabla se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

Al preparar patos o gansos, pinchar repetidas veces la piel de las aves debajo de las alas: de este modo la grasa puede salir perfectamente.

La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de cocción, se unta con mantequilla, agua con sal o con zumo de naranja.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla*	2	☐	210-230	50-60
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla*	2	☐	210-230	30-40
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla*	2	☐	210-230	60-80
Pato	1,7 kg	Parrilla*	2	☐	200-220	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla*	2	☐	190-210	100-120
Pavo joven	3 kg	Parrilla*	2	☐	200-220	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla*	2	☐	200-220	100-120

* Introducir la Bandeja de horno a la altura 1.

Pescado

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, escalón del grill	Duración ciclo cocción, en minutos
Pescado, al grill	de 300 g		3	☐	2	20-25
Pescado al horno	1 kg	Parrilla*	2	☐	190-210	45-50
	1,5 kg	abierta	2	☐	180-200	50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	4	☐	2	20-25

* Introducir la Bandeja de horno a la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Seleccionar los datos según el peso más bajo aproximado y prolongar el tiempo.
¿Cómo se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con la cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza está quemada por algunas partes.	Comprobar la altura de colocación y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande o añadir menos líquido.
Al servir el asado se origina vapor de agua.	Es un fenómeno físico normal. Gran parte del vapor de agua sale por la salida de vapor. Se puede depositar sobre la cocina o los muebles cercanos y gotear en forma de agua condensada.

Gratinados, soufflés, tostadas

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato		Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)		Molde para soufflés	2		180-200	40-50
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)		Molde para gratinar	3		210-230	30-40
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinados de patatas)		Molde para soufflés o bandeja universal	2		160-180	50-60
Dorar tostadas	4 piezas	Parrilla	5		3	6-7
	12 piezas		5		3	4-5
Gratinar tostadas	4 piezas	Parrilla**	4		3	7-10
	12 piezas		4		3	5-8

* El gratinado no deberá tener una altura superior a 2 cm.

** Introducir la Bandeja de horno a la altura 1.

Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pastel de hojaldre relleno de fruta*	Bandeja	3		200-220	30-40
Patatas fritas*	Bandeja	3		210-230	25-30
Pizza*	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Parrilla	3		200-220	20-25

* Colocar papel de hornear sobre el accesorio. Comprobar que el papel de hornear sea el adecuado para esta temperatura.

Consejos para ahorrar energía

en el horno

Precalentar el horno únicamente cuando en la receta o en la tabla de instrucciones de servicio así se especifique.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Cogerán especialmente bien el calor.

Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También puede colocar dos moldes rectangulares a diferentes alturas.

En los tiempos de cocción largos, puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

sobre la placa de cocción

Seleccionar siempre un recipiente con un tamaño adecuado para los alimentos que se van a preparar. Una olla grande casi vacía requiere mucha energía.

Cerrar el recipiente con una tapa adecuada.

Vuelva a una posición de cocción inferior.

La llama de gas tiene que estar en permanente contacto con la base del recipiente.

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Churros y buñuelos	Bandeja	2		150-170	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja	Bandeja	3		160-180	20-30
Bizcocho de agua	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja	3		170-190	40-50
Pastel de manzana recubierto	Bandeja + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm*	1		200-220	70-80

* Colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.

Asar al grill

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Escalón del grill	Duración minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		3	1-2
Hamburguesa de ternera 12 piezas*	Parrilla	4		3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurridas $\frac{2}{3}$ del tiempo. Introducir la Bandeja de horno a la altura 1.