



3CGX466BT



Instrucciones de uso





## **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**

---

**3CGX466BT**

**es**

**9000442981**

BA-121189-02

## Contenido

<b>Consejos y advertencias de seguridad</b> .....	<b>7</b>
Antes del montaje .....	7
Consejos y advertencias sobre seguridad .....	7
Causas de averías .....	10
Conexión del gas .....	11
Averías en la instalación de gas/ olor a gas .....	12
Conexión eléctrica .....	13
<b>Consejos sobre energía y medio ambiente</b> .....	<b>14</b>
Respetar el medio ambiente .....	14
Ahorro de energía con el horno .....	14
Ahorro de energía con la placa de cocción .....	15
Nivelar la cocina .....	15
Colocación del aparato .....	16
<b>Su nuevo horno</b> .....	<b>17</b>
Encimera .....	18
El horno .....	19
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>22</b>
Ajustar la hora .....	22
Calentar el horno .....	22
Limpiar los accesorios .....	23
Limpieza previa de las tapas y los cuerpos de los quemadores .....	23
<b>Ajustar la placa de cocción</b> .....	<b>24</b>
Encender los quemadores .....	24
Tabla de cocción en la hornilla .....	25
<b>Programar el horno</b> .....	<b>27</b>
Se ajusta de la siguiente manera .....	27
El horno se apaga automáticamente .....	28

## Contenido

El horno se enciende y se apaga automáticamente . . . . .	29
<b>Hora . . . . .</b>	<b>30</b>
Así se ajusta . . . . .	30
<b>Reloj avisador . . . . .</b>	<b>31</b>
Así se ajusta . . . . .	31
<b>Seguro para niños . . . . .</b>	<b>32</b>
Horno . . . . .	32
<b>Cuidados y limpieza . . . . .</b>	<b>33</b>
Tapa superior de cristal . . . . .	33
Productos de limpieza . . . . .	34
Placas laterales autolimpiantes . . . . .	36
Para facilitar la limpieza . . . . .	37
Descolgar y colgar las rejillas . . . . .	37
Descolgar y colgar la puerta del horno . . . . .	38
Montar y desmontar los vidrios de la puerta . . . . .	40
<b>Procedimientos en caso de avería . . . . .</b>	<b>41</b>
Cambiar la lámpara del techo del horno . . . . .	43
<b>Servicio de Asistencia Técnica . . . . .</b>	<b>44</b>
<b>Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina . . . . .</b>	<b>45</b>
Pasteles y repostería . . . . .	46
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado . . . . .	49
Carne, aves, pescado . . . . .	50
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill . . . . .	55
Gratinados, soufflés, tostadas . . . . .	56
Alimentos precocinados congelados . . . . .	57
Platos especiales . . . . .	57
Confitar . . . . .	58

## Contenido

Acrilamida en los alimentos .....	60
Comidas normalizadas .....	61

---

## Consejos y advertencias de seguridad

Se recomienda leer con atención las siguientes instrucciones de uso. Guardar bien las instrucciones de uso y de instalación con los diversos accesorios. Si se entrega el aparato a terceras personas, incluir también los manuales de instrucciones y los accesorios.

---

### Antes del montaje

#### **Daños derivados del transporte**

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

#### **Conexión incorrecta**

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. Si el aparato se conecta de modo incorrecto, se perderá el derecho de garantía.

---

### Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato está exclusivamente indicado para el uso doméstico. Utilizar el aparato sólo para cocinar.

Los adultos y los niños que

- sufran alguna disminución de sus capacidades físicas, motrices o sensoriales o
- no tengan los conocimientos necesarios para el uso del aparato ni estén familiarizados con su manejo, no deben dejarse desatendidos mientras utilicen el aparato.

#### **Superficies calientes**



**ATENCIÓN: el aparato alcanza temperaturas elevadas cuando el grill está en funcionamiento. Mantener alejados a los niños pequeños.**

No tocar las superficies de cocción calientes, el interior del horno ni los elementos calefactores.  
¡Peligro de quemaduras!  
Mantener siempre alejados a los niños pequeños.  
Abrir la puerta del horno con cuidado. Puede salir vapor caliente.

No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción, en el horno o en el cajón de debajo. ¡Peligro de incendio!

Los cables eléctricos y los conductos de gas no deben entrar en contacto con la parte posterior del aparato. Esta parte se calienta cuando el aparato está en funcionamiento, por lo que podrían dañarse los cables de conexión.

No sujetar el cable de conexión de aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno ni colocarlo sobre la superficie de cocción caliente. El aislante del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

#### **Vapor caliente**

¡Peligro de quemaduras!  
Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.  
Mantener alejados a los niños.

Cuidado con las comidas que se preparen a base de bebidas con alta graduación alcohólica (p. ej. brandy, ron).

El alcohol se evapora a temperaturas elevadas. En situaciones desfavorables, el vapor de alcohol puede provocar un incendio en el horno. ¡Peligro de quemaduras!

Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del horno con cuidado.

Las superficies del cajón inferior pueden calentarse. Guardar en este cajón sólo accesorios para el horno.  
¡Peligro de incendio!

**Aceite y grasa demasiado calientes (líquidos o sólidos)**



El aceite y la grasa demasiado calientes se inflaman con rapidez. ¡Peligro de incendio!  
No calentar aceite y grasa sin vigilancia. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Tapar el recipiente de inmediato con una tapa. Apagar la zona de cocción y dejar que el recipiente se enfríe en la zona de cocción.

**Ventilación insuficiente al cocinar con gas**



El uso de un aparato de cocción de gas conlleva la formación de calor y humedad en la cocina. Debe garantizarse una ventilación óptima en la cocina: mantener abiertas las aberturas naturales de ventilación o prever un dispositivo mecánico de ventilación (p. ej. una campana extractora). Cuando el aparato se utiliza de forma intensa durante mucho tiempo puede necesitarse una ventilación adicional, p. ej. una ventana abierta, o una ventilación eficaz, p. ej. un dispositivo mecánico de ventilación que funcione a un nivel de potencia superior.

Los materiales fácilmente inflamables, como p. ej. las cortinas, no deben colgarse cerca de este aparato. La campana extractora de humo no debe conectarse si las zonas de cocción no están cubiertas por algún recipiente. La grasa depositada en el filtro de la campana extractora de humo puede inflamarse. El calor excesivo puede dañar la campana extractora de humo. ¡Peligro de incendio!

**Bisagras**



No introducir las manos en las bisagras de la puerta del horno ni de la cubierta superior en caso de estar provista. Se podría pillar los dedos.

**Accesorios y recipientes**

No coger los accesorios ni los recipientes sin manoplas. ¡Peligro de quemaduras!

**Limpiadores de alta presión o de vapor**

No limpiar el horno ni la placa de cocción con un limpiador de alta presión o por chorro de vapor. ¡Peligro de cortocircuito!

**Reparaciones**



Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario. ¡Peligro de descarga eléctrica! ¡Peligro de escapes de gas!

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Asimismo, el personal del Servicio de Asistencia Técnica son los encargados de sustituir los cables dañados.

**Desplazar el aparato sujetándolo por el conducto del gas o el tirador de la puerta**

En caso de que el aparato esté defectuoso, desconectar el fusible de la caja de fusibles. Cerrar el suministro de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No desplazar el aparato sujetándolo por el conducto del gas; el conducto del gas podría dañarse. ¡Peligro de escapes de gas! No desplazar el aparato sujetándolo por el tirador de la puerta. Las bisagras y el tirador de la puerta podrían dañarse.

**Vidrio protector superior** 

Atención: el vidrio protector superior puede fragmentarse cuando se calienta. Todas las zonas de cocción deben estar apagadas y frías antes de colocar el vidrio protector.



---

## 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.

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.

### **Daños en el compartimento inferior**

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**

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".

### **Para el instalador autorizado o el servicio autorizado por el fabricante**

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.

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.

---

## Consejos sobre energía y medio ambiente

A continuación se ofrecen consejos sobre cómo hornear y asar en el horno, cómo cocinar en la placa de cocción ahorrando energía y cómo desechar correctamente el aparato.

---

### Respetar 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.

---

### Ahorro de energía con el horno

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

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

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

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

## Ahorro de energía con la placa de cocción

Escoger siempre un recipiente con el tamaño adecuado para cada plato. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.

Cubrir siempre el recipiente con una tapa apropiada.

La llama de gas debe estar continuamente en contacto con el fondo del recipiente.

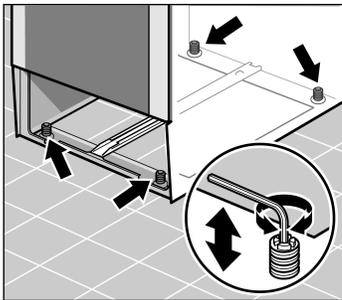
## Nivelar la cocina

Poner la cocina de pie.

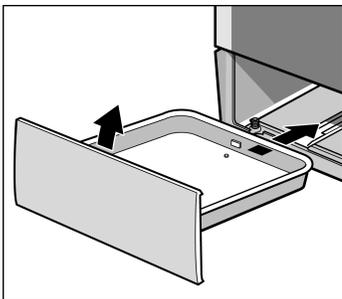
La cocina se entrega con patas ajustables. Con ellas puede elevar la cocina unos 15 mm.

1. Tirar del cajón y sacarlo hacia arriba.

El cajón viene con patas de ajuste delanteras y traseras.

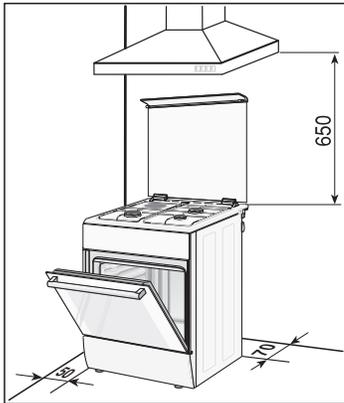


2. Elevar o reducir las patas de ajuste con una llave hexagonal según sea necesario hasta nivelar la cocina.



3. Volver a colocar el cajón.

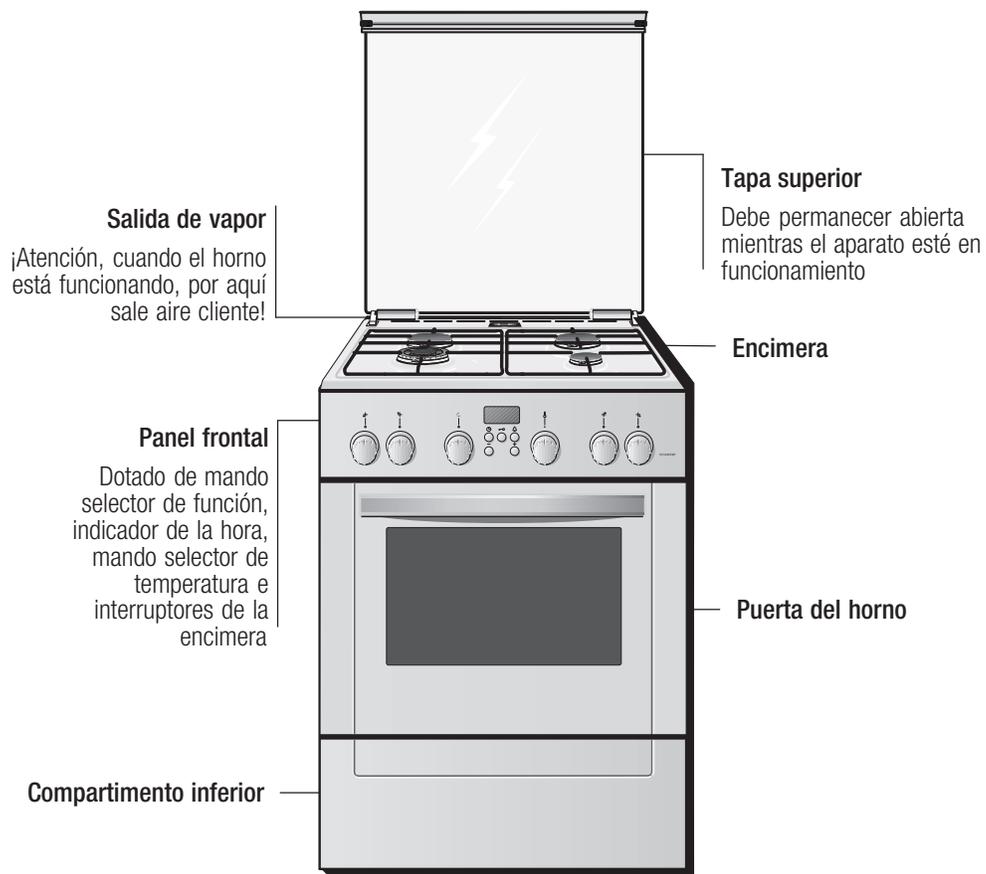
## Colocación del aparato



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.

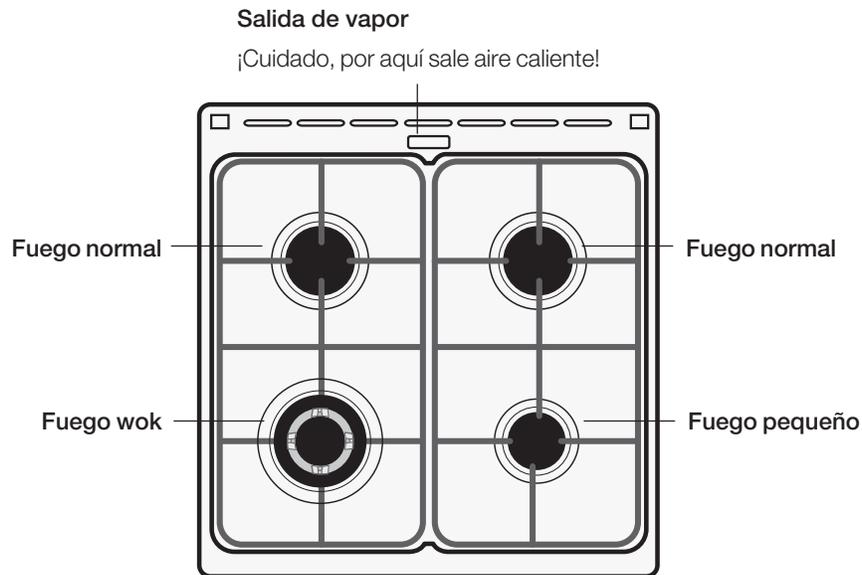
## Su nuevo horno

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.

## 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.

## Conmutadores de las zonas de cocción

Los cuatro conmutadores de las zonas de cocción sirven para seleccionar la potencia de calentamiento de las zonas de cocción individuales.

Posición	Función/zonas de cocción de gas
o Posición cero	Apagado
* Posición de encendido	Posición de encendido
🔥 Zona de programación	LLama grande = potencia máxima Llama pequeña = potencia mínima

Al final de la zona de programación hay un tope. No girar más allá de ese tope.

## El horno

El horno se programa con el mando de funciones y el mando de temperatura.

### Mando de funciones

Con el mando de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento para el horno.

El mando de funciones puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Posición	Uso
o Posición cero	El horno se apaga.
☐ Calor superior e inferior*	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel.
☐ Calor inferior	Para confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
☐ Grill, superficie reducida	Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
☐ Grill, superficie amplia	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.

\* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

Al ajustar una función, se ilumina la lámpara del compartimento de cocción.

## Teclas e indicadores

Las teclas sirven para configurar distintas funciones adicionales. En el indicador se muestran los valores configurados.

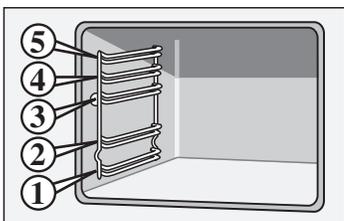
Tecla	Uso
 Tecla reloj	Para ajustar la hora, la duración del horno $\rightarrow$ y el tiempo de finalización $\rightarrow$ .
 Tecla de llave	Para encender y apagar el seguro para niños.
 Tecla de reloj avisador	Para ajustar el reloj avisador.
- Tecla menos	Para modificar los valores de ajuste hacia abajo.
+ Tecla más	Para modificar los valores de ajuste hacia arriba.

## Selector de temperaturas

El mando de temperatura sirve para programar la temperatura y el nivel de grill.

Posición	Significado
 Posición cero	El horno no calienta.
50-270 Margen de temperatura	La temperatura en el compartimento de cocción en °C.
—, —, — Niveles de grill	Los niveles para el grill de superficie reducida  y amplia  . — = Nivel 1, bajo — = Nivel 2, medio — = Nivel 3, fuerte

## Accesorios



Los accesorios pueden colocarse en el horno en 5 alturas diferentes.

Se pueden extraer hasta 2/3 partes de los accesorios sin que vuelquen. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.

Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

Sujetar la bandeja de aluminio con las manos por ambos lados e introducirla en paralelo a la rejilla. Procurar no torcerse ya que, de lo contrario, resultará muy difícil introducir la bandeja de aluminio. Además, las superficies esmaltadas podrían quedar dañadas.



### Parrilla

para recipientes, moldes para pasteles, asados, trozos de carne y platos congelados.

Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



### Bandeja esmaltada

para pasteles, pastas y galletas.

Introducir la placa en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

## Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en establecimientos especializados.

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el horno.

La disponibilidad así como la posibilidad de realizar pedidos online de los accesorios especiales es distinto en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

---

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 469 088 a través del Servicio de Asistencia Técnica del taller.

---

---

## Antes del primer uso

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

---

### Ajustar la hora

Tras la conexión, en el indicador se ilumina el símbolo  $\ominus$  y tres ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla  $\ominus$ .  
En el indicador aparece la hora 12:00 y parpadea el símbolo  $\ominus$ .
2. Ajustar la hora con las teclas + o -.

La hora ajustada se muestra transcurridos unos segundos.

---

### Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con calor superior e inferior  $\square$  a 240 °C.

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

1. Programar Calor superior/inferior  $\square$  con el mando de funciones.
2. Ajustar a 240 °C con el selector de temperaturas.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Girar el mando de funciones y el mando de temperatura a la posición cero.

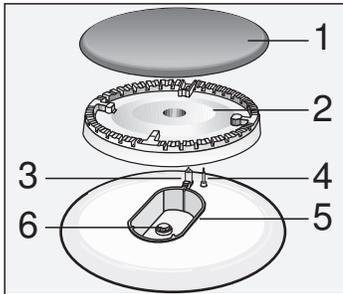
---

## Limpiar los accesorios

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

---

## 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 (5) sin dañar el vástago del sistema de seguridad de llama ni el encendedor (3).

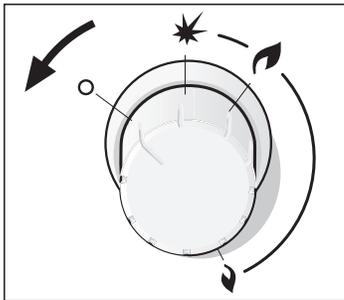
El inyector (6) debe estar limpio y seco. Procure que la tapa del quemador quede bien colocada encima del cuerpo del quemador.

## Ajustar la placa de cocción

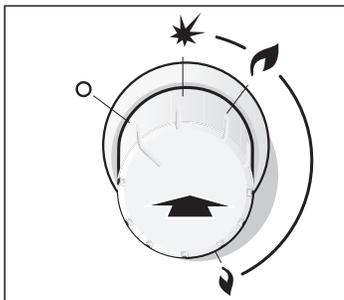
La placa de cocción está provista de 4 quemadores de gas. En este manual se muestra cómo encender los quemadores de gas.

### Encender los quemadores

Asegúrese de que la parte superior del quemador encaja perfectamente en la base del quemador. Las ranuras de la base del quemador no pueden estar obstruidas. Todas las piezas del quemador han de estar secas.



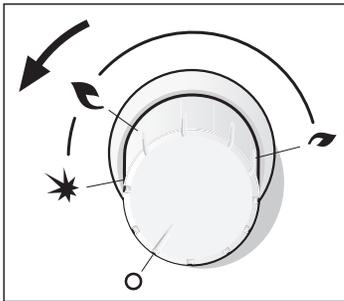
1. Abrir la tapa de la placa de cocción y mantenerla abierta durante todo el funcionamiento.
2. Girar el mando de la zona de cocción en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de encendido \*. El gas comienza a salir.



3. Presionar el mando de la zona de cocción hasta el fondo y **mantenerlo pulsado** 1-3 segundos. El gas desprendido prenderá con ayuda de la chispa.

De esa manera, se activa el seguro de la llama que, en caso de que esta se apague, interrumpe automáticamente el paso de gas del quemador.

El encendedor no puede estar en uso más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende tras 15 segundos, no seguir accionándolo. Esperar por lo menos un minuto hasta volver a intentar encenderlo.



Apagar

4. Regular la altura de llama deseada. La llama no es estable entre los ajustes • DESC y 🔥. Por esa razón, el mando debe ajustarse entre el nivel de potencia máximo 🔥 y el mínimo 🔥.
5. Comprobar si la llama prende. Si no es así, repetir el procedimiento desde el paso 2.

6. Girar el mando de la zona de cocción • hasta la posición DESC en el sentido de las agujas del reloj.



Si justo tras apagar una zona de cocción aún caliente se pulsa el mando de la zona de cocción, saldrá gas. En el caso de que el mando de la zona de cocción no se sitúe en la posición de encendido dentro \* de los 60 segundos siguientes se interrumpirá el paso de gas.

**El quemador de gas no se enciende**

Si se produce un corte en el suministro eléctrico o en caso de que las bujías de encendido estén húmedas, se puede encender el quemador de gas con un encendedor o una cerilla.

## Tabla de cocción en la hornilla

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.

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

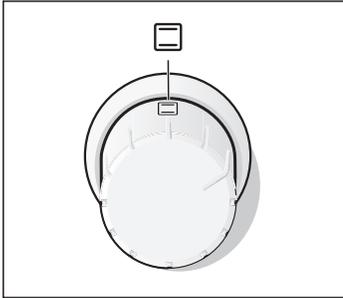
# Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados.

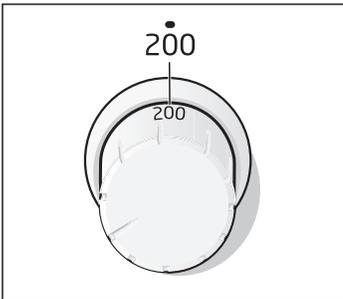
El horno permite programar la duración del ciclo cocción y el tiempo de finalización de cada plato.

## Se ajusta de la siguiente manera

Ejemplo:  
Calor superior e inferior ,  
200 °C



1. Seleccione el tipo de calentamiento que desee mediante el mando selector de función.



2. Seleccione el nivel de temperatura o el del grill mediante el mando selector de temperatura.

### Cierre

Cierre el mando selector de función cuando los alimentos estén preparados.

## Modificar el ajuste

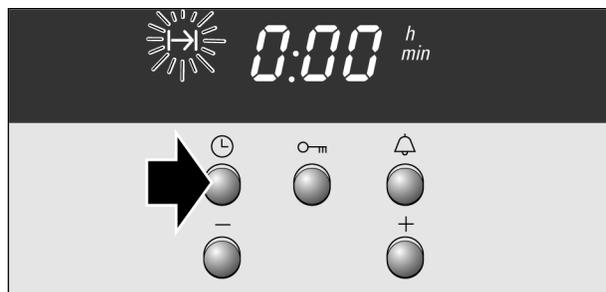
Puede modificar los valores de temperatura y potencia del grill en cualquier momento.

## El horno se apaga automáticamente

Programar como se describe en el punto 1 y 2. Introducir la duración (el tiempo de cocción) para el plato.

Ejemplo de la imagen: configuración para  calor superior/inferior, 200 °C, duración 45 minutos.

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



4. Programar la duración con las teclas + o -.  
Valor recomendado de la tecla + = 30 minutos  
Valor recomendado de la tecla - = 10 minutos



## El tiempo de cocción ha finalizado

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

### Modificar la configuración

Pulsar la tecla del reloj ⌚. Modificar la duración con las teclas + o –.

### Cancelar la configuración

Presionar la tecla de reloj ⌚. Pulsar la tecla – hasta que el indicador se ponga a cero. Desconectar el mando de funciones.

---

## El horno se enciende y se apaga automáticamente

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

Programar como se describe desde el punto 1 hasta el 4.

Ejemplo de la imagen: configuración para ☐ Calor superior/inferior, 200 °C. Son las 10:45. El tiempo de cocción del plato es de 45 minutos y a las 12:45 ha de estar listo.

5. Pulsar la tecla de reloj ⌚ hasta que parpadee el símbolo de finalización →|.  
En el indicador se puede consultar la hora a la que el plato estará listo.



6. Retrasar la hora de finalización con la tecla +.  
El ajuste se aplica transcurridos unos segundos.  
En el indicador se visualiza la hora de finalización hasta que comienza el funcionamiento del horno.



### El tiempo de cocción ha finalizado

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

### Nota

Mientras parpadee un símbolo, se podrán realizar modificaciones. Si el símbolo se ilumina, la configuración ya se ha aplicado.

---

## Hora

Tras la primera conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador parpadean el símbolo  y tres ceros. Ajustar la hora. El mando de funciones debe estar apagado.

---

### Así se ajusta

Ejemplo: 13:00 h

1. Pulsar la tecla .  
En el indicador aparece 12:00 h y se ilumina el símbolo .
2. Ajustar la hora con las teclas + o -.  
La hora se aplica tras unos segundos.  
Desaparece el símbolo .

### Para modificar, p. ej., del horario de verano al de invierno

Pulsar dos veces la tecla del reloj  y modificar el valor con las teclas + o -.

# Reloj avisador

El reloj avisador puede emplearse como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno. El reloj avisador dispone de una señal especial. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la duración del ciclo de cocción. También es posible programar el reloj avisador con el seguro para niños activo.

## Así se ajusta

Ejemplo: 20 minutos

1. Pulsar la tecla del reloj avisador . El símbolo  parpadea.
2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas + o -.  
Tecla +, valor recomendado = 10 minutos  
Tecla -, valor recomendado = 5 minutos  
Tras unos segundos comienza a contar el tiempo del reloj avisador. Se ilumina el símbolo  en el indicador. Se muestra el transcurso del tiempo programado.

**Una vez transcurrido el tiempo**

Suena una señal.  
Pulsar la tecla del reloj avisador . El indicador del reloj avisador desaparece.

**Modificar el tiempo del reloj avisador**

Pulsar la tecla del reloj avisador . Modificar la hora con la tecla + o la tecla -.

**Borrar el ajuste**

Pulsar la tecla del reloj avisador . Pulsar la tecla - hasta que el indicador se ponga a cero.

**El tiempo del reloj avisador y la duración del ciclo de cocción transcurren simultáneamente**

Los símbolos están encendidos. En el indicador se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador programado.  
Consultar la duración restante  $\text{I} \rightarrow \text{I}$ , la hora de finalización  $\rightarrow \text{I}$  o la hora  $\text{⌚}$ : Pulsar la tecla de reloj  $\text{⌚}$  hasta que se muestre el símbolo correspondiente.  
El valor consultado se muestra en el indicador durante unos segundos.

---

## Seguro para niños

---

### Horno

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.

**Conectar y desconectar el seguro para niños**

El mando de funciones debe estar apagado.

Para encender: Pulsar la tecla llave  $\text{⏻}$  hasta que aparezca el símbolo  $\text{⏻}$ . Tiempo de espera aprox. de 4 segundos.

Para apagar: Pulsar la tecla de llave  $\text{⏻}$  hasta que desaparezca el símbolo  $\text{⏻}$ .

**Indicaciones**

El reloj avisador y la hora pueden ajustarse en cualquier momento.

Tras un corte en el suministro eléctrico, se desactiva el seguro para niños programado.

## Cuidados y limpieza

La placa de cocción y el horno mantendrán durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para los dos aparatos.

### Indicaciones

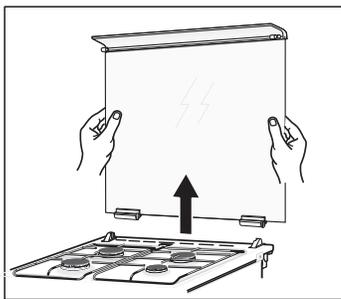
Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.

Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.

El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

### 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

### para la placa de cocción

Observar las siguientes indicaciones con el fin de no dañar las distintas superficies del horno por emplear un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar

- lavavajillas sin diluir o detergente para lavavajillas
- productos de limpieza abrasivos ni esponjas que rayen
- limpiadores agresivos como spray para hornos o quitamanchas
- limpiadores de alta presión o pistolas de vapor.

No utilizar

### para el horno

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos
- productos con un alto contenido de alcohol
- estropajos o esponjas duras
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

---

### Superficies de acero

Limpiar el aparato con agua caliente y un poco de lavavajillas utilizando un paño suave. Las superficies de acero siempre se deben limpiar en el sentido de las líneas con el fin de que la superficie no resulte dañada. Secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y de clara de huevo.

No son apropiados los productos de limpieza abrasivos, esponjas que rayen o paños de limpieza ásperos. Para las superficies brillantes, usar productos específicos para acero. Tener en cuenta las indicaciones del fabricante. En el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados encontrará productos de limpieza especiales para acero.

### Superficies esmaltadas y superficies lacadas

Limpiar con agua caliente y un poco de lavavajillas. Secar con un paño suave.

<b>Grills y quemadores de gas</b>	<p>No lavar en el lavavajillas. 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>
<b>Encimera eléctrica</b>	<p>Límpuela con detergente lavavajillas y con la cara del estropajo destinada a suciedad persistente. Después de limpiar la placa eléctrica, séquela calentándola un corto espacio de tiempo. Las placas húmedas se pueden oxidar con el paso del tiempo. Por último, aplique un producto para su cuidado.</p> <p>Limpie siempre cuanto antes los alimentos que se derramen y los restos de comida.</p>
<b>Círculo metálico de la encimera eléctrica</b>	<p>El color del círculo metálico cambia con el uso y con el paso del tiempo. Es posible devolverle su antiguo color. Límpielo frotando con la cara del estropajo destinada a suciedad persistente y con detergente lavavajillas. Al hacerlo, no toque las demás superficies de su encimera, pueden dañarse.</p>
<b>Botones</b>	<p>Limpia con agua caliente y un poco de lavavajillas. Secar con un paño suave.</p>
<b>Cristal de la puerta</b>	<p>Utilizar limpiacristales. No utilizar productos de limpieza corrosivos o abrasivos, ni rascadores para vidrio. El cristal podría resultar dañado.</p>
<b>Junta</b>	<p>Limpia con agua caliente y un poco de lavavajillas. Secar con un paño suave.</p>

<b>Horno</b>	Limpiar con agua caliente y un poco de lavavajillas. Secar con un paño suave.  En caso de mucha suciedad: utilizar un producto de limpieza específico para hornos, sólo cuando el horno esté frío.
<b>Cristal protector de la lámpara del horno</b>	Limpiar con agua caliente y un poco de lavavajillas. Secar con un paño suave.
<b>Accesorios</b>	Poner los accesorios en remojo con lavavajillas. Limpiar con un cepillo o una esponja.
<b>Bandeja de aluminio (opcional)</b>	No lavar en el lavavajillas. No utilizar productos de limpieza específicos para hornos. No debe tocarse la superficie con un cuchillo u otro objeto puntiagudo, ya que puede rallarse. Limpiar con lavavajillas y un paño suave para ventanas o con un paño de microfibras sin pelusas, en sentido horizontal y sin ejercer presión sobre las superficies. Secar con un paño suave.  No son apropiados los productos de limpieza abrasivos, esponjas que rayen o paños de limpieza ásperos. La bandeja del horno podría resultar dañada.
<b>Dispositivo de seguridad para la puerta (opcional)</b>	Desmontar el dispositivo de seguridad de la puerta para su limpieza. Poner en remojo en agua caliente y un poco de lavavajillas todas las piezas de plástico y limpiar con una esponja. Secar con un paño suave. Si el dispositivo de seguridad de la puerta está muy sucio, podría atascarse y dejar de funcionar.
<b>Compartimento inferior</b>	Límpielo con un paño húmedo y agua caliente con detergente lavavajillas. Seque con un paño suave.
<b>Accesorios</b>	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.

## Para facilitar la limpieza

### Encender la iluminación del horno

Para facilitar la limpieza del horno podrá encender la iluminación del horno y enganchar la puerta.

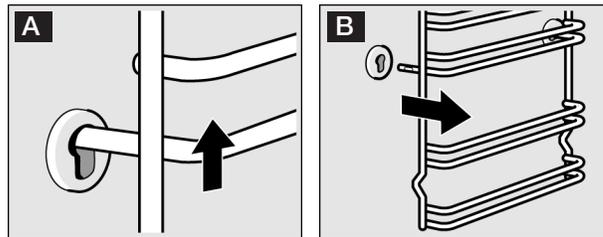
Sitúe el selector de funciones en la posición .

## Descolgar y colgar las rejillas

Es posible retirar las rejillas para limpiarlas. El horno debe estar frío.

### Descolgar las rejillas

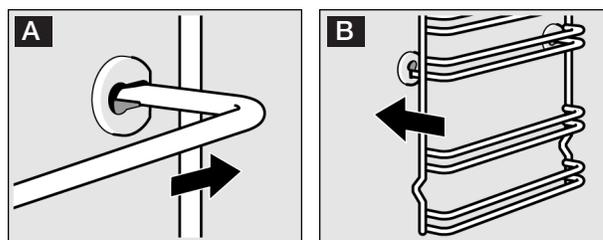
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla. (figura A)
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante y extraerla. (figura B)



Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para las manchas resistentes se recomienda utilizar un cepillo.

### Colgar las rejillas

1. Insertar primero la rejilla en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (figura A)
2. y, a continuación, introducirla en la ranura delantera. (figura B)



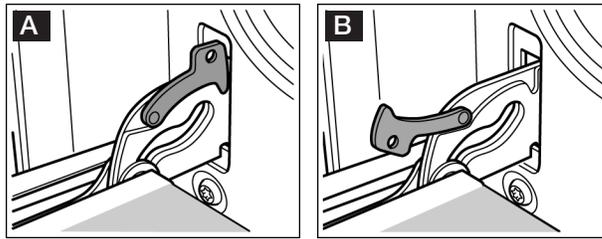
Las rejillas se ajustan a izquierda y derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

## Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje y la limpieza de los vidrios de la puerta se puede descolgar la puerta del horno.

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. La puerta del horno se bloquea cerrando la palanca (figura A). En este caso, la puerta no puede descolgarse.

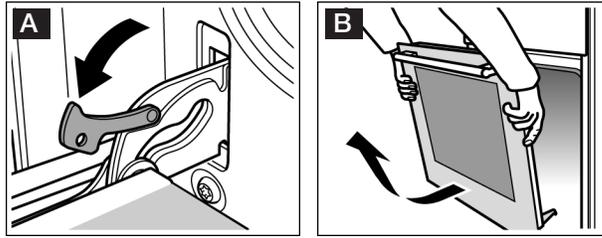
Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.



¡Peligro de lesiones! Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, que las palancas deben estar abiertas.

### Descolgar la puerta

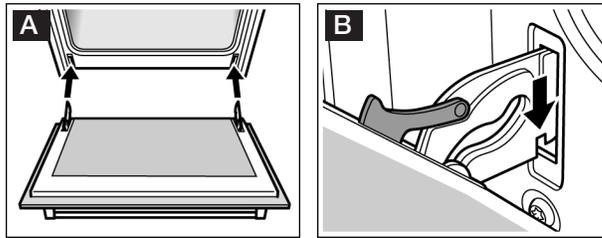
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo a derecha e izquierda (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope (figura B). Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraer.



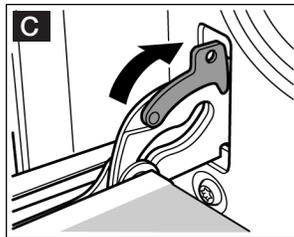
### Colgar la puerta

Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus respectivas aberturas (figura A).
2. La ranura inferior de las bisagras debe encajar a ambos lados (figura B).



3. Cerrar de nuevo las palancas de bloqueo (figura C).  
Cerrar la puerta del horno.





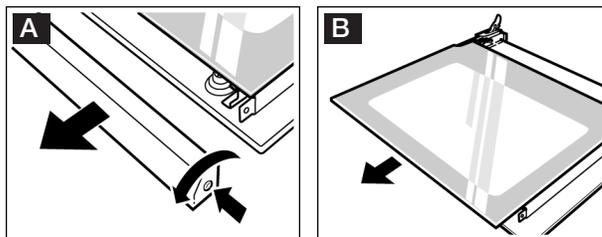
¡Peligro de lesiones! No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe.

Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

## Montar y desmontar los vidrios de la puerta

Es posible extraer los vidrios de la puerta del horno para facilitar la limpieza.

1. Descolgar la puerta del horno y despositarla sobre un paño con el asa hacia abajo.
2. Destornillar la tapa en la parte superior de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos a izquierda y derecha. (Figura A)
3. Alzar y extraer el vidrio. (Figura B)



Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio, ya que el cristal podría dañarse.

4. Introducir el vidrio hacia atrás inclinándolo. con la superficie lisa hacia fuera.
5. Colocar y enroscar la cubierta.
6. Colgar la puerta del horno.

**Volver a utilizar el horno cuando los vidrios estén montados debidamente.**

## 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.**

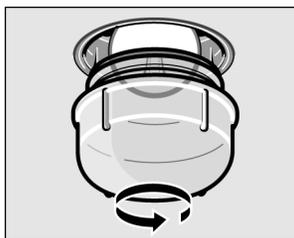
Si una reparación no fuera realizada de la manera apropiada, usted podría quedar expuesto a un gran peligro.

## Cambiar la lámpara del techo del horno

Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Pueden adquirirse bombillas de recambio de 25 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar solo estas lámparas.



1. ¡Peligro de descarga eléctrica!  
Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
3. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



4. Sustituir la bombilla por otra del mismo tipo.
5. Volver a enroscar el cristal protector.
6. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

## Sustituir el vidrio protector

Si el vidrio protector presenta daños se tendrá que sustituir. En nuestro servicio de asistencia técnica podrá adquirir un vidrio protector nuevo. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

---

## Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. La dirección y el número de teléfono de la oficina del Servicio de Asistencia Técnica más cercana a su domicilio se indican en la guía telefónica. Asimismo, cualquiera de nuestros centros del Servicio de Asistencia Técnica le informará encantado sobre la delegación del Servicio de Asistencia Técnica más cercana a su domicilio.

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

Al contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el interior de la cubierta del compartimento del horno. A fin de evitar molestias innecesarias en caso de avería, le recomendamos anotar ahora los datos de su aparato en el siguiente apartado.

N.º E:	FD
--------	----

Servicio de Asistencia Técnica ☎
----------------------------------

---

## Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos platos. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

### Consejos y advertencias

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas.

Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del compartimento de cocción que no sean necesarios.

Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.

Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.

Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorio especial en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica.

Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

## Pasteles y repostería

### Moldes para hornear

Los moldes para hornear metálicos oscuros son los más adecuados. Si se utilizan moldes claros de metal fino o moldes de vidrio los tiempos de cocción se alargan y los pasteles no se doran de manera uniforme.

En caso de utilizar moldes de silicona hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona normalmente son más pequeños que los normales. La cantidad de masa y las indicaciones de la receta serán diferentes.

### Tablas

En la tabla se encuentran los tipos de calentamiento óptimos para cada tipo de pastel o postre.

La temperatura y el tiempo de cocción dependerán de la cantidad y la consistencia de la masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comience siempre probando con el más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso de que sea posible, se podrá elevar la temperatura en la siguiente ocasión.

Si se precaliente el horno, los tiempos de cocción se reducen entre 5 y 10 minutos.

A continuación de las tablas encontrará información muy útil en el apartado Sugerencias para hornear.

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

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
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 preparados en la bandeja	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Masa de bizcocho o masa de levadura con capa seca	Bandeja de aluminio	2	☐	170-190	20-30
Masa de bizcocho o masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja de aluminio	3	☐	170-190	40-50
Brazo de gitano, precalentar	Bandeja de aluminio	2	☐	190-210	15-20
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja de aluminio	2	☐	160-180	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja de aluminio	3	☐	160-180	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja de aluminio	3	☐	150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja de aluminio	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Bandeja de aluminio	2	☐	220-240	25-35

## Pan y panecillos

Precalentar el horno para elaborar pan salvo que se indique lo contrario.

No echar agua en el horno caliente.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja de horno	2		270 200	8 35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja de horno	2		270 200	8 40-50
Panecillo no precalentar	Bandeja de horno	4		200-220	20-30

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

Quiere hornear con una receta propia.

De este modo se comprueba si el pastel de masa batida ya está en su punto.

El pastel se desmorona.

La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.

La tarta se ha quedado demasiado oscura por arriba.

El pastel está demasiado seco.

El pan o el pastel (p. ej., tarta de queso) tiene buena pinta, pero está crudo por dentro (con partes líquidas).

Las pastas se han dorado de forma irregular.

El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.

El jugo de fruta se sale.

Oriéntese con recetas parecidas que aparezcan en las tablas.

Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo indicado en la receta, pinchar con un palo de madera la parte superior del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.

La próxima vez, utilizar menos líquido o colocar la temperatura del horno 10 grados menos. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.

No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.

Colocar a una altura menor, seleccionar una temperatura más baja y dejarlo durante más tiempo.

Hacer pequeños agujeros con un palillo cuando el pastel esté terminado. A continuación, vertir sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La siguiente vez, seleccionar una temperatura 10 grados más alta y un acortar el tiempo de cocción.

Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.

Seleccionar una temperatura más baja y las pastas se dorarán más homogéneamente. Hornear la repostería delicada en una sola altura y con calor superior e inferior . Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.

Poner en la próxima ocasión el pastel un nivel más abajo.

La próxima vez, utilizar la bandeja universal si está disponible.

Las pastas pequeñas hechas con levadura pueden pegarse unas a otras durante el horneado.

Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.

Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.

Al hornear puede originarse vapor de agua, que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

---

## **Carne, aves, pescado**

### **Consejos y advertencias sobre el recipiente**

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. La bandeja de aluminio también se puede usar para asados grandes.

Lo más adecuado es usar recipientes de cristal. La tapa debe ser apta para la cacerola y cerrar bien.

Si se utilizan recipientes esmaltados, se debe añadir más líquido.

Si se utilizan cacerolas de acero inoxidable, la carne no se dorará tanto e incluso podrá quedarse poco hecha. Si es así, alargar el tiempo de cocción.

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

Datos indicados en las tablas:

Recipiente sin tapa =      abierto

Recipiente con tapa =     cerrado

Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.

### **Consejos y advertencias para asar**

Añadir algo de líquido en la carne magra. El recipiente deberá tener aprox. ½ cm de líquido. Para los estofados habrá que añadir abundante líquido. El recipiente deberá tener aprox. 1 o 2 cm de líquido. La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente. Cuando se usan recipientes esmaltados, se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal. Las cacerolas de acero inoxidable son adecuados, aunque con limitaciones. La carne tarda mucho más en hacerse y se tuesta menos. En caso de usarlos, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

### **Consejos y advertencias para asar al grill**

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

Para asar al grill, precalentar el horno 3 minutos antes de introducir el producto.

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 bandeja de aluminio en la altura 1.

Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

No poner la bandeja de aluminio o la bandeja universal a la altura 4 o 5. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el compartimento de cocción al extraerla.

En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurrido ⅔ del tiempo.

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

### **Carne**

Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, envolver el roastbeef en papel de aluminio y dejar reposar en el horno durante 10 minutos.

Al hacer un asado de cerdo con corteza, cortar la corteza en forma de cruz y colocar el asado en el recipiente primero con la corteza hacia abajo.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1 kg	cerrado	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2		210-230	70
	1,5 kg		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	abierto	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2 kg		2		190-210	150
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg	cerrado	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2 kg		2		190-210	180
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2		210-230	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	2		200-220	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4		3	15

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
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

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
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 asar convencionalmente y asar al grill

---

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.

---

¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?

---

El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.

---

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.

---

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.

---

Al preparar el asado se produce vapor de agua.

---

Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.

---

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.

---

Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.

---

Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.

---

Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.

---

Se trata de un efecto físico necesario y normal. Una gran parte de ese vapor de agua sale por la salida de vapor. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse 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.

## Platos especiales

Con este aparato se pueden programar temperaturas de 50 a 270 °C. Así, con una temperatura de 50 °C es posible elaborar un yogur cremoso o una esponjosa masa de levadura.

### Yogur

Hervir la leche (3,5% de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance los 50 °C. Agregar 150 g de yogur. Verterlo todo en tazas o en pequeños tarros con tapa de rosca y colocarlos tapados en la parrilla. Precalentar durante 5 minutos a 50 °C. A continuación, proceder con la preparación tal como se indica.

### Dejar levar la masa de levadura

Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Verter la masa en un recipiente de cerámica resistente al calor y taparlo. Precalentar el compartimento de cocción durante 5 minutos. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el compartimento de cocción una vez apagado.

## Preparación

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración
Yogur	colocar las tazas o los tarros con tapa de rosca sobre la parrilla	1		50	6-8 horas
Dejar levar la masa de levadura	recipiente resistente al calor	colocar en la base del compartimento de cocción		precalentar a 50 °C, apagar el aparato, introducir la masa de levadura en el compartimento de cocción	5 min 20-30 min

## Confitar

### Preparación

Los tarros y las gomas elásticas deben estar limpios y en perfecto estado. Utilizar tarros de igual tamaño en la medida de lo posible. Los valores de las tablas se refieren a tarros redondos de un litro.  
¡Atención! No utilizar tarros grandes ni altos. Las tapas podrían reventar.

Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

No llenar los tarros demasiado con fruta o verdura. Limpiar en caso dado los bordes de los tarros. Deben estar limpios. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa. Cerrar los tarros con abrazaderas.

No colocar más de seis tarros en el compartimento de cocción.

Los tiempos que figuran en las tablas son valores orientativos. Pueden variar en función de la temperatura ambiente, el número de tarros, la cantidad y el calor del contenido de los tarros. Antes de conmutar o apagar el aparato, asegurarse de que en el interior de los tarros se han formado burbujas.

**Así se ajusta**

1. Colocar la bandeja universal en la altura 2. Colocar los tarros de manera que no entren en contacto entre sí.
2. Verter ½ litro de agua muy caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el mando de funciones en la posición de calor inferior .
5. Ajustar el mando de temperatura entre 170 y 180 °C.

**Confitar fruta**

Tras aprox. 40 - 50 minutos comienzan a formarse burbujas cada cierto tiempo. Apagar el horno.

Sacar los tarros del horno después de aprox. 25 - 35 minutos (en este tiempo se aprovecha el calor residual). Si se dejan enfriar más tiempo en el compartimento de cocción, pueden formarse gérmenes y se favorece la acidificación de la fruta confitada. Apagar el horno.

Fruta en tarros de un litro	Con la aparición de burbujas	Calor residual
Manzanas, Grosellas negras, Fresas	desconectar	25 minutos aprox.
Cerezas, Albaricoques, Melocotones, Grosellas espinosas	desconectar	30 minutos aprox.
Puré de manzana, Peras, Ciruelas	desconectar	35 minutos aprox.

## Confitar verduras

En cuanto empiecen a formarse burbujas en los tarros, ajustar la temperatura a 120 - 140 °C y, según el tipo de verdura, entre 35 y 70 minutos. Apagar el horno y aprovechar el calor residual.

Verduras con cocción fría en tarros de un litro	Con la aparición de burbujas	Calor residual
Pepinillos	-	35 minutos aprox.
Remolacha	35 minutos aprox.	30 minutos aprox.
Coles de bruselas	45 minutos aprox.	30 minutos aprox.
Judías, Colinabo, Col lombarda	60 minutos aprox.	30 minutos aprox.
Guisantes	70 minutos aprox.	30 minutos aprox.

## Extraer los tarros

No colocar los tarros muy calientes sobre una base fría ni húmeda. Pueden romperse.

# Acrilamida en los alimentos

## ¿A qué alimentos afecta?

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

## Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

### General

Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible.  
No tostar demasiado los alimentos dorados.  
Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.

### Hornear

Con calor superior e inferior máx. 200 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.

### Pastas y galletas

Con calor superior e inferior máx. 190 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C.  
El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.

### Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

Patatas fritas al horno	Distribuir las de forma uniforme en una sola capa por la bandeja. Hornear mínimo 400 g por bandeja para que las patatas no se sequen.
-------------------------	---

## Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos.

Según EN/IEC 60350.

### Hornear

Para pastel de manzana cubierto, colocar los moldes desarmables oscuros unos junto a otros desalineados entre sí.

Pasteles en moldes desarmables de hojalata:  
Hornear con Calor superior/inferior  en nivel 1.  
Utilizar la bandeja de horno en vez de la parrilla y colocar encima los moldes desarmables.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Pastas de té	Bandeja de horno	2		150-170	20-30
Pastelitos, 20 unidades	Bandeja de horno	3		160-180	20-30
Base para tarta	Molde desarmable en la parrilla	2		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja de horno	3		170-190	40-50
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desarmables, Ø 20 cm	1		190-210	70-80

## Asar al grill

Si los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja de horno en la altura 1. De este modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Plato	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo calentam.	Nivel de grill	Tiempo en minutos
Dorar tostadas, precalentar 10 minutos	Parrilla	5		3	1-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades*	Parrilla	4		3	25-30

\* Dar la vuelta tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo indicado.



BSH Electrodomésticos España, S.A.  
Itaroa 1  
31620 HUARTE PAMPLONA  
NIF/VAT A-28893550  
ESPAÑA

9000 442981  
3CGX466BT  
BA-es-121189-02