



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.

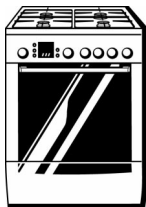
En las tablas se encontrarán los valores de ajuste y las alturas de colocación de muchos platos habituales. Todo ello probado en nuestro estudio de cocina.

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



3CGX468B

es 9000 482 146

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	4
Indicaciones de seguridad	4
Averías en la instalación de gas/ olor a gas	6
Causas de los daños	7
Instalación y conexión	8
Para el instalador	8
Instalación del aparato	9
Nivelar la cocina	9
Éste es su nuevo horno	11
La placa de cocción	12
El horno	13
Antes del primer uso	16
Calentar el horno	16
Limpiar previamente las cabezas y las tapas de los quemadores	17
Limpieza previa de los accesorios	17
Ajustar la placa de cocción	18
Así se encienden los quemadores de gas	18
Programar el horno	20
Así se programa	20
El horno se desconecta automáticamente	21
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	23
Hora	25
Así se programa	25
Reloj avisador	26
Así se programa	26

Contenido

Seguro para niños	27
Cuidados y limpieza	28
Productos de limpieza	28
Para facilitar la limpieza	30
Desmontar los cristales de la puerta	30
Consejos y advertencias	31
¿Qué hacer en caso de avería?	31
Cambiar la lámpara del techo del horno	32
Cambio del cierre hermético del horno	32
Servicio de Asistencia Técnica	33
Tablas y sugerencias	34
Pasteles y repostería	34
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	36
Carne, aves, pescado	38
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	42
Gratinados, soufflés, tostadas	42
Alimentos precocinados congelados	43
Descongelación	44
Consejos para ahorrar energía	45
La acrilamida en los alimentos	46
Comidas normalizadas	47

Qué hay que tener en cuenta

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

Guardar las instrucciones de servicio y de instalación con diversos accesorios. Adjuntar las instrucciones y accesorios 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 al suministro de gas

Sólo puede efectuar la conexión del aparato un técnico especialista autorizado. En caso de daños por una conexión errónea no se disfrutará del derecho de garantía.

Indicaciones de seguridad

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos.

Nunca deben utilizar el aparato sin vigilancia aquellos adultos y niños

- incapacitados física, sensorial o mentalmente para hacer uso de él
- que desconozcan su correcta utilización y estén desinformados sobre las instrucciones de seguridad.

Superficies calientes



No tocar la zona de cocción, los elementos calefactores o el interior del horno mientras estén calientes.

¡Peligro de quemaduras!

Mantener a los niños siempre lejos de aparato.

Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

No colocar materiales inflamables sobre la placa de cocción ni en el interior del horno. ¡Peligro de incendio!

No pillar cables de conexión de aparatos eléctricos con la puerta del horno ni ponerlos sobre la placa de cocción caliente. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Cuidado con las comidas que se preparen a base de bebidas alcohólicas fuertes (p. ej., brandy, ron).

El alcohol se evapora a temperaturas elevadas. En situaciones desfavorables los vapores de alcohol pueden provocar un incendio en el horno. ¡Peligro de quemaduras!

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

Aceite y grasa (mantequilla, manteca) calientes



El aceite y la grasa calientes se inflaman con facilidad. ¡Peligro de incendio!

Si se van a preparar alimentos con grasa o aceite, vigilarlos constantemente.

En caso de que el aceite se incendie, nunca apagar el fuego con agua.

Colocar inmediatamente encima una tapa o un plato.

Desconectar la zona de cocción. Dejar enfriar el recipiente sobre la zona de cocción.

Ventilación insuficiente al utilizar una cocina de gas



No utilizar una cocina de gas en habitaciones mal ventiladas. El uso de una cocina de gas genera calor y humedad.

El uso prolongado del aparato puede hacer necesario el uso de una campana extractora de vapor para una ventilación intensa.

No encender nunca la campana extractora de vapor sin haber cubierto la zona de cocción con recipientes o cacerolas. ¡Peligro de incendio! Los residuos de grasa pueden arder en el filtro de la campana. La campana extractora de vapor puede dañarse por el calor intenso.

Reparaciones



Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

No cambiar el cable de suministro de electricidad.
¡Descarga eléctrica! Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

En caso de deterioro, retirar el enchufe o el fusible de conexión a la red eléctrica.

Cerrar el suministro de gas.

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Tapa de cristal



No cierre la tapa de cristal si hay algún quemador encendido. El calentamiento del cristal podría hacer que estallara.

¡Peligro de lesiones!

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.

Causas de los daños

Daños en la placa de cocción

No utilizar el aparato si no hay recipientes o cazuelas encima. No calentar recipientes o cazuelas vacíos. Se dañaría la base de los recipientes.

Daños en el horno

No poner ninguna bandeja sobre la solera. No la cubra con papel de aluminio, ni coloque ningún recipiente sobre ella.

Se calentará demasiado. Ya no valdrán los tiempos de horneado y de cocción y se dañará el esmalte.

Nunca vierta agua en el horno caliente. Se dañaría el esmalte.

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El jugo de las frutas que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.

No subirse ni sentarse en el carro móvil del horno abierto.

No utilice asadores cuando deben calentarse encima de dos quemadores. El calor se acumula. El aparato se puede dañar.

Daños en el cajón inferior

No poner ningún producto caliente en el cajón inferior. Se podría dañar.

Daños en los frontales de los muebles contiguos

Deje enfriar el horno sólo con la puerta cerrada. Aun cuando sólo deje una rendija abierta, el frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse con el tiempo.

Si el cierre hermético del horno está muy sucio, el carro móvil del horno no cerrará completamente durante su funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos se dañarán con el tiempo. Mantener limpio el cierre hermético.

Instalación y conexión

Conexión eléctrica

Este aparato debe ser instalado por una persona cualificada. Deben tenerse en cuenta las instrucciones de suministro de corriente.

En caso de que el aparato se haya instalado mal, procederá el derecho de garantía por daños.

Para el instalador

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)

Cambiar el cable:

Únicamente tras haber desconectado el esquema de conexión.

Indicaciones de seguridad

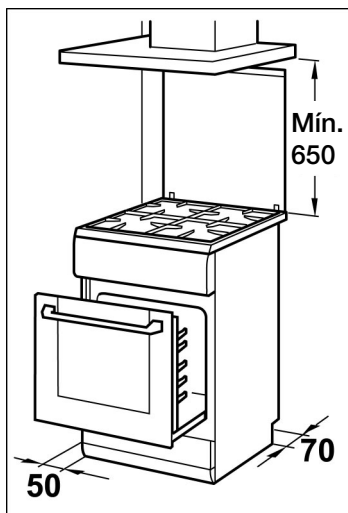
Se necesita para la instalación un interruptor de desconexión omnipolar con un intervalo de abertura igual o mayor a 3 mm. Este intervalo no es necesario cuando el usuario puede acceder con facilidad al enchufe.

Los aparatos con enchufe necesitan tener una caja de enchufe con puesta a tierra instalada de acuerdo con la normativa.

Seguridad eléctrica: La cocina es un aparato de la Clase de protección I y sólo puede conectarse con conductor de toma a tierra.

Para conectar el aparato se necesita un cable del tipo H 05 VV-F o similar.

Instalación del aparato



La cocina se debe colocar directamente sobre el suelo según las medidas indicadas.

La distancia entre el borde superior de la cocina y el borde inferior del extractor se debe corresponder con las especificaciones del fabricante del extractor de vapor.

¡Atención! El aparato ya no se puede cambiar de sitio tras la instalación.

La distancia entre el quemador rápido o el quemador Wok con respecto de los frontales de los muebles contiguos debe ser de al lo menos 50 mm.

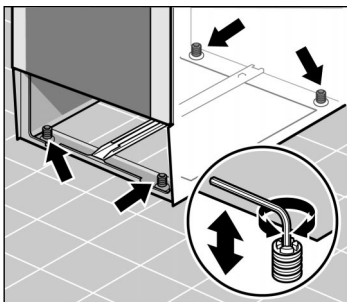
Nivelar la cocina

Poner la cocina de pie.

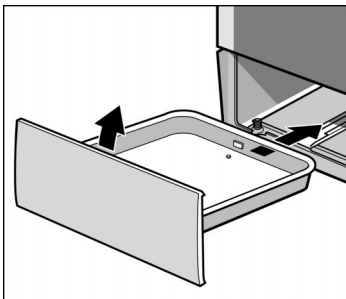
La cocina se entrega con patas ajustables. Con ellas puede elevar la cocina unos 15 mm.

1. Tirar del cajón y sacarlo hacia arriba.

El cajón viene con patas de ajuste delanteras y traseras.

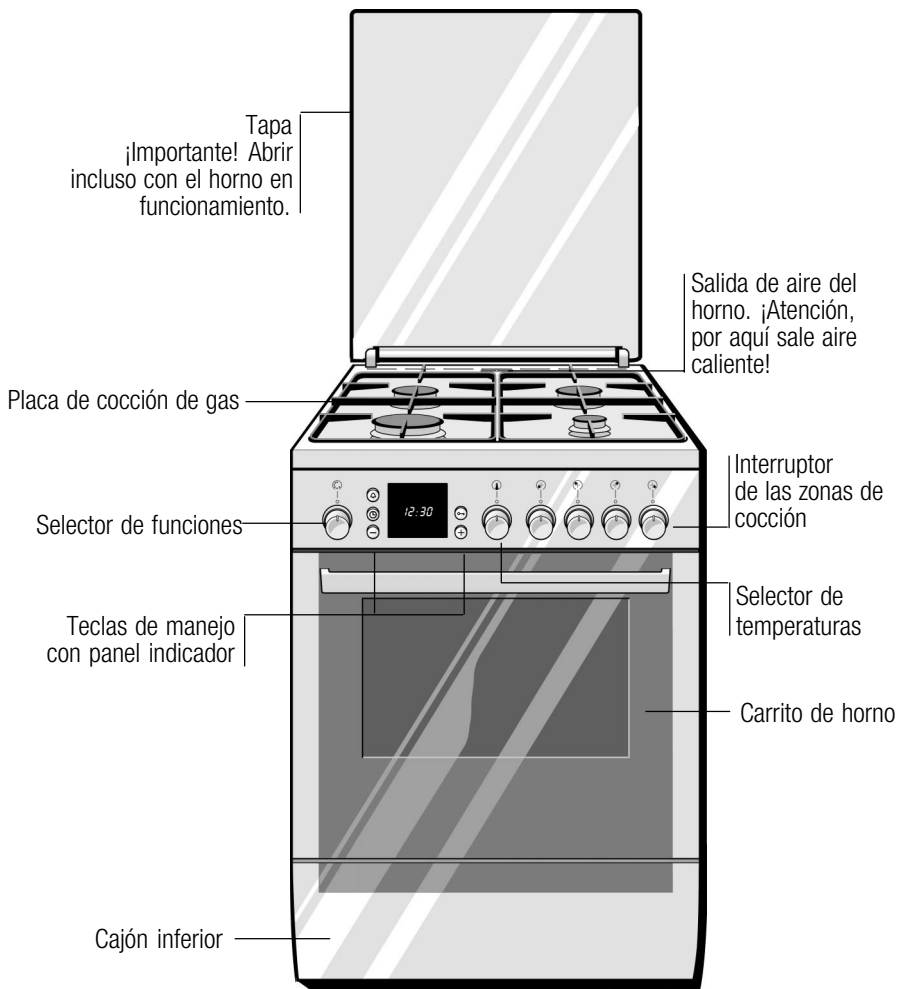


- 2.** Elevar o reducir las patas de ajuste con una llave hexagonal según sea necesario hasta nivelar la cocina.

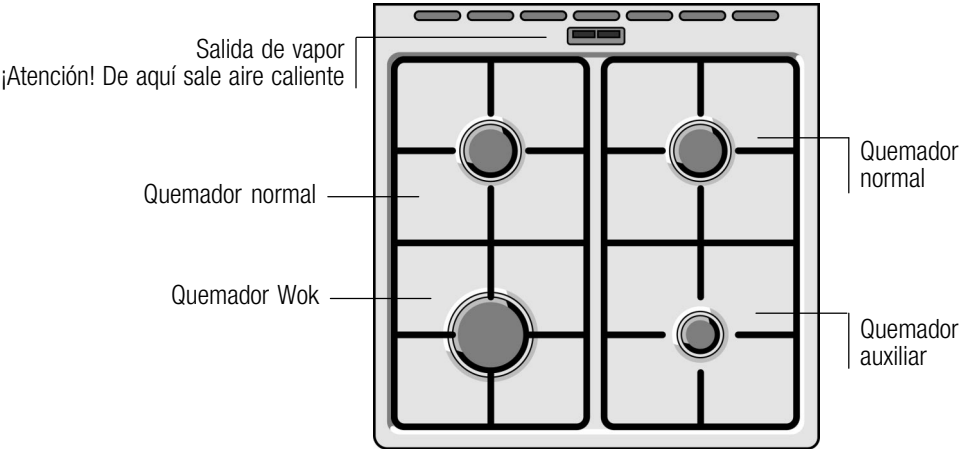


- 3.** Volver a colocar el cajón.

Éste es su nuevo horno



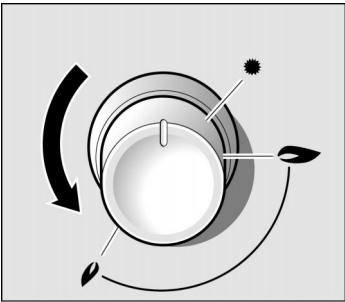
La placa de cocción



Quemador	Diámetro de la olla o sartén
Quemador auxiliar de 1 kW	12-18 cm
quemador normal de 1,7 kW	18-20 cm
Quemador Wok de 3,6 kW	26-28 cm

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.



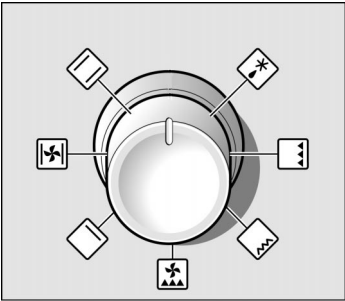
Ajustes	
☼	Posición de encendido
🔥	Llama grande, alto rendimiento
🔥	Llama auxiliar, bajo rendimiento

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.

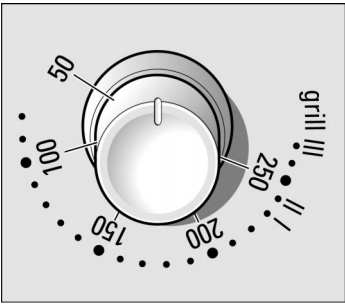


Ajustes		
	Calor superior e inferior	para pasteles de masa batida en moldes a una altura, gratinados, carne magra de ternera, vaca y caza
	Aire caliente*	para asar en moldes, para hojaldres y para tostadas.
	Calor inferior	para recocer o dorar
	Turbogrill	para asar al grill trozos grandes de carne
	Grill variable, superficie reducida	para asar al grill pequeñas cantidades
	Grill variable, superficie amplia	para asar al grill filetes, salchichas, pescado y tostadas
	Descongelar	para descongelar

*Tipo de calentamiento según el cual se determinó la categoría de eficiencia energética según la norma EN50304.

Para seleccionar la función, encienda la luz del horno.

Selector de temperaturas

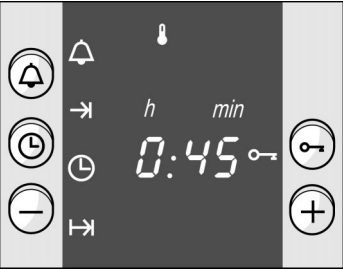


Con el selector de temperatura puede programar la temperatura y el grill.
Gire el selector de temperatura hacia la derecha.

Temperatura		
50-270		Margen de temperatura en °C
Grill		Nivel
I	Grill flojo	1
II	Grill medio	2
III	Grill potente	3

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 o el grill con aire caliente.

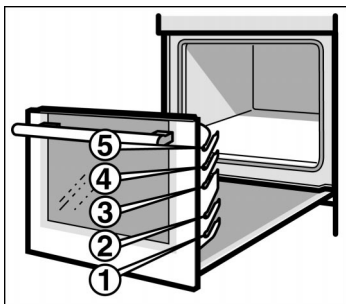
Teclas de manejo y panel indicador



Tecla de reloj avisador 🔔	Para ajustar el reloj avisador.
Tecla de reloj ⌚	Para ajustar la hora, la duración del horno I→II y el tiempo de finalización →I .
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.

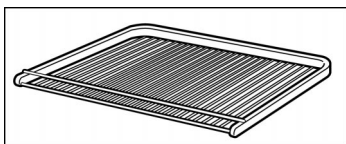
En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

Carrito de horno



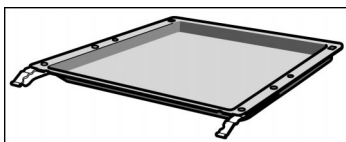
El accesorio puede colocarse en 5 alturas diferentes. Se puede colocar a derecha e izquierda en los ganchillos de sujeción.

Accesorios



Parrilla

para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados.



Bandeja esmaltada

para pasteles y galletas.

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

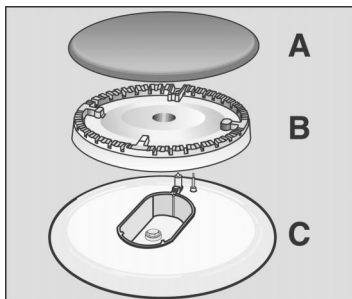
Proceder de la siguiente forma

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.

Limpiar previamente las cabezas y las tapas de los quemadores



Limpiar las cabezas (B) y las tapas (A) de los quemadores con agua y detergente. Secar bien las piezas. Colocar la cabeza del quemador (B) correspondiente sobre la zona de cocción (C). Colocar la tapa del quemador (A) exactamente encima de la cabeza del quemador (B).

Limpiar previa de los accesorios

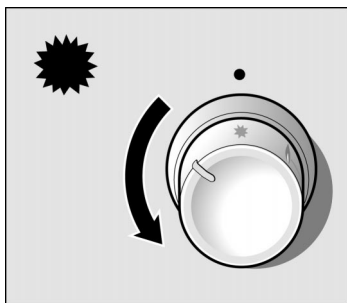
Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

Ajustar la placa de cocción

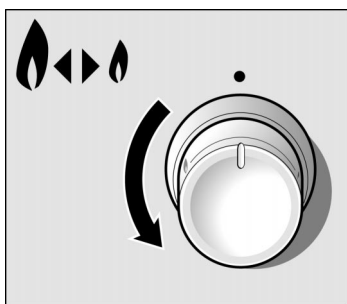
La placa de cocción está provista de 4 quemadores de gas. A continuación se describe cómo se encienden.

Así se encienden los quemadores de gas

Asegurarse de que la tapa del quemador siempre se encuentre exactamente encima de la cabeza del quemador. Las ranuras de la cabeza del quemador no deben estar obstruidas. Todas las piezas deben estar secas.



1. Pulsar el interruptor de las zonas de cocción para la zona de cocción seleccionada y girar hacia la izquierda hasta la posición de encendido . El quemador de gas se enciende.
2. Mantener pulsado durante unos segundos el interruptor de las zonas de cocción hasta que la llama se haya estabilizado.



3. Ajustar el tamaño deseado de la llama. Entre la posición 0 y  la llama no es estable. Así, seleccionar siempre una posición entre la llama  más grande y  la más pequeña.

Desconectar

Girar el interruptor de las zonas de cocción hacia la derecha hasta 0.

La llama vuelve a apagarse

Desconectar el mando de las zonas de cocción. Esperar un minuto y repetir los puntos del 1 al 3.



Al apagarse la llama, se escapa gas. Permanecer siempre ahí al encender el quemador de gas. Asegurarse de que los alimentos no se salen de la olla al hervir y de que no se producen corrientes de aire mientras se cocina.

No es posible encender el quemador de gas

En caso de que se produzca un corte en el suministro eléctrico o de que el generador de chispa esté húmedo, se puede encender el quemador de gas con un encendedor de gas o una cerilla.

Consejos y advertencias sobre la tapa

Antes de abrir la tapa, se debe eliminar cualquier resto de suciedad.

No cerrar la tapa hasta que no se haya enfriado la placa de cocción.

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

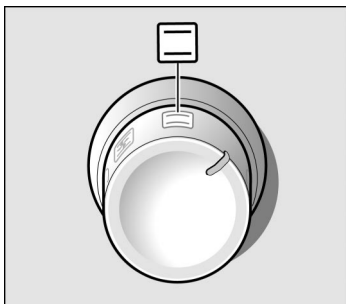
Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

Tablas y sugerencias

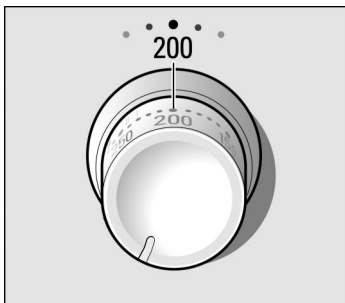
En el capítulo Tablas y sugerencias se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

Así se programa

Ejemplo:
Calor superior e inferior ,
200 °C



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



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

Desconexión

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

Modificación de los ajustes

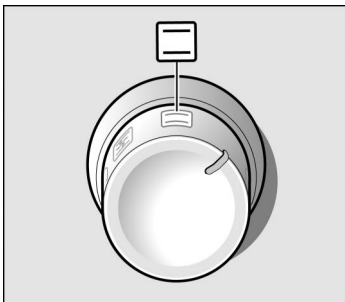
Es posible modificar la temperatura o el escalón del grill en cualquier momento.

Atención

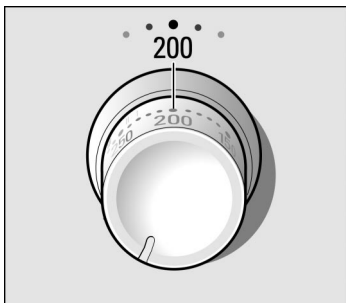
Al hornear, asar y asar al grill abrir siempre la placa cobertora. El vapor de agua que se produce en el horno se escapa por la salida de vapor de la placa de cocción.

El horno se desconecta automáticamente

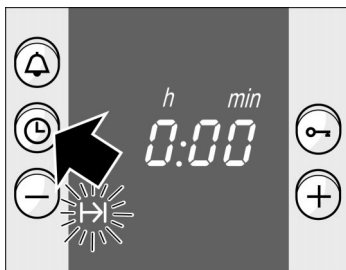
Ejemplo:
Calor superior e inferior ,
200 °C, duración 45 minutos



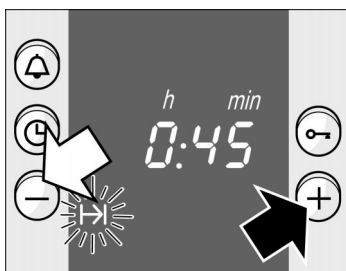
1. Programar con el selector de funciones el tipo de calentamiento deseado.



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



3. Pulsar la tecla de reloj .
El símbolo duración 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

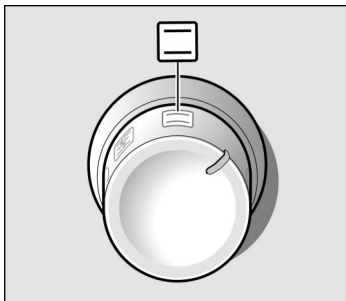
Pulsar dos veces la tecla de reloj ⌚ y ajustar como se indica en el punto 4.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

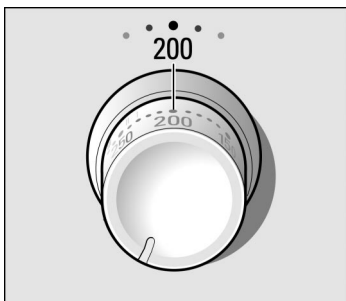
Procurar que los alimentos delicados no permanezcan demasiado tiempo en el horno.

Ejemplo:

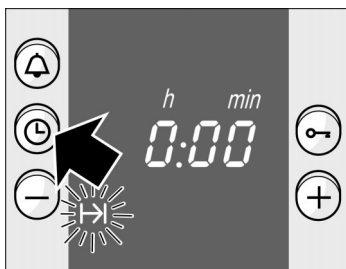
Son las 10:45 horas. El plato tarda 45 minutos y debe estar listo a las 12:45.



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



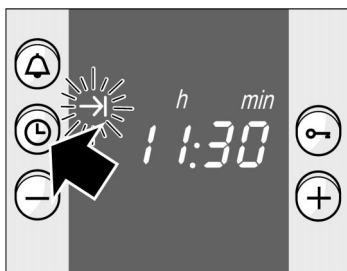
2. Ajustar la temperatura o el escalón del grill con el selector de temperaturas.



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

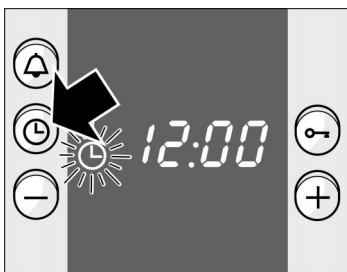
Mientras el símbolo esté parpadeando es posible efectuar modificaciones. Cuando el símbolo está iluminado es que se ha aplicado el ajuste. Es posible modificar el tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste. Para ello consultar el capítulo Ajuste básico.

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.

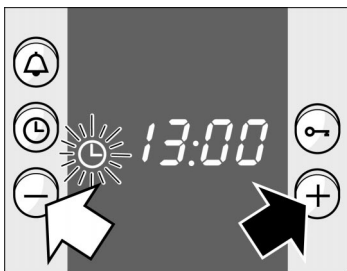
Así se programa

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 -.

Reloj avisador

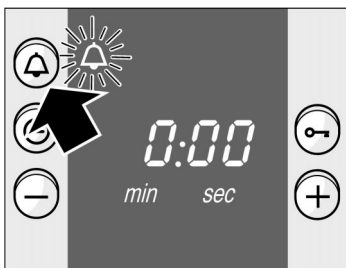
Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

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.

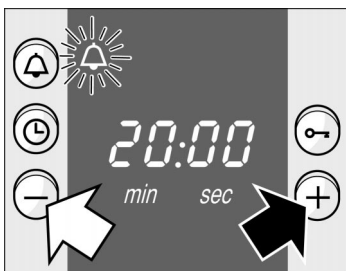
También es posible ajustar el reloj avisador cuando el seguro para niños está activo.

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.

Seguro para niños

Bloquear el horno

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

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.

Cuidados y limpieza



No utilizar jamás limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor. ¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar jamás productos de limpieza abrasivos o afilados. La superficie se puede dañar. Si cae uno de dichos medios en la parte delantera, eliminarlo de forma inmediata con agua.

Productos de limpieza

Exterior del aparato	Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño suave.
Placa de cocción a gas y parrilla	Agua caliente con jabón. Utilícese poca agua para evitar que penetre en el interior del aparato a través de la parte inferior de los quemadores. Elimínese cuanto antes los restos de comida y líquidos rebosados. La parrilla puede desmontarse.
Quemador de gas	Retirar la tapa y la copa del quemador y limpiarlas con agua y jabón. Los orificios de salida del gas no han de estar nunca obstruidos. Bujías: Cepillo pequeño suave. Los quemadores de gas sólo funcionan si las bujías están limpias. Limpiar bien todas las piezas. Al volver a montarlas, comprobar su asiento correcto. Las tapas de los quemadores están esmaltadas en negro. Con el paso del tiempo el color cambia. Pero esto no influye en el funcionamiento.
Cubierta	Limpiacristales. La cubierta se puede desmontar.
Solera y techo del horno	Agua caliente con jabón o agua de vinagre. En caso de mucha suciedad: Utilícese sólo los limpiadores para hornos cuando el horno esté frío. Nunca utilizar en las placas laterales y la placa posterior.

Vidrio protector de la iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón.
Cristales de la puerta	Limpiacristales, El rascador para vidrio no es apropiado.
Cajón de la base	Agua caliente con un poco de jabón.
Accesorios	Remojar en agua caliente con jabón. Limpiar con un cepillo o con una esponja.

Limpiar las superficies autolimpiables en el compartimento de cocción

Las placas laterales y superior del compartimento de cocción están revestidas con un esmalte autolimpiable. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

En caso de que quede suciedad visible incluso después de varios usos, limpiar las placas laterales y superior con agua caliente y con una esponja suave.

Con el tiempo pueden producirse decoloraciones imposibles de eliminar. Con este procedimiento el esmalte no resulta dañado.

Consejos y advertencias

No utilizar productos de limpieza abrasivos. Podrían rayar o deteriorar el revestimiento.

No tratar nunca las placas laterales o superior con productos de limpieza específicos para hornos. Si por descuido cae producto de limpieza para hornos en el revestimiento, eliminarlo de forma inmediata con una esponja suave y agua abundante.

Limpiar la base y posterior del compartimento de cocción

Utilizar una bayeta y agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre.

En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el compartimento de cocción esté frío.

No tratar las superficies autolimpiables con estropajos metálicos o con productos de limpieza para hornos.

Para facilitar la limpieza

Encender la iluminación del horno

Para facilitar la limpieza del horno podrá encender la iluminación del horno y extraer el carrito del horno.

Sitúe el selector de funciones en la posición .

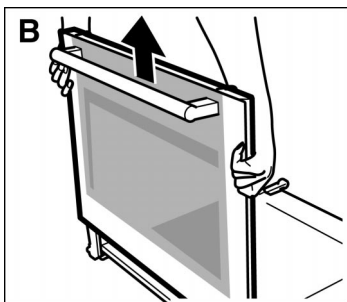
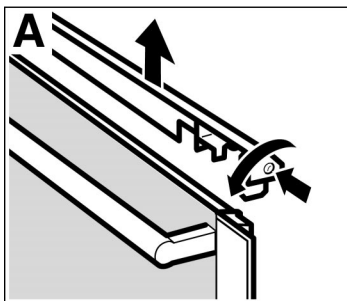
Extraer el carrito del horno

Extraer el carrito del horno hasta el tope, levantarlo ligeramente, extraerlo y depositarlo con cuidado.

Desmontar los cristales de la puerta

Los vidrios del carrito móvil del horno se pueden retirar para facilitar la limpieza.

1. Extraer el carro móvil del horno.
2. Desatornille la tapa superior en la puerta del horno. Para ello, afloje la fijación izquierda y derecha. (figura A)



3. Mantener el cristal a izquierda y derecha y extraer hacia arriba (Figura B). Depositarlo en un paño con el asa hacia abajo. El cristal interior con los enganches permanece en el carrito del horno.

Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar productos afilados ni abrasivos. El rascador para vidrio no es apropiado.

4. Volver a introducir el cristal en el alojamiento del carrito del horno.
5. Colocar la tapa y atornillarla. Si no es posible atornillar la tapa, compruébese el asiento correcto del cristal.

6. Volver a cerrar el carrito del horno.

La puerta del horno sólo se puede volver a utilizar cuando los vidrios se han montado debidamente.

Consejos y advertencias

El esmalte del horno se quema a altas temperaturas. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Estas decoloraciones no se han de tratar con estropajos o limpiadores afilados.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

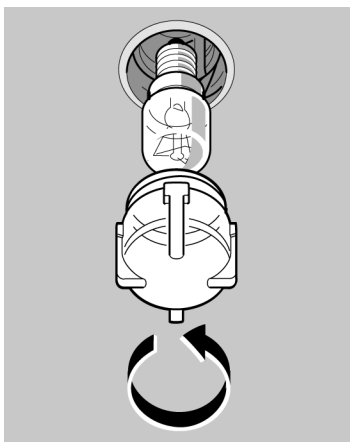
Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente.
El indicador de hora parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a poner el reloj en hora.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cuando un aparato no ha sido reparado correctamente, puede suponer un peligro considerable.

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.

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.

Cambio del cierre hermético del horno

Si el cierre hermético del horno está defectuoso, debe ser reparado por una persona cualificada del Servicio de Asistencia Técnica. Un cierre hermético del horno defectuoso puede producir pérdidas de energía altas. Los frontales de los muebles contiguos se pueden dañar.

Servicio de Asistencia Técnica

N.º de producto y n.º de fabricación

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.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La placa de características con los números se halla en la parte lateral el carrito del horno. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

N.º de producto	FD
Servicio de Asistencia Técnica	

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

Horneado en un nivel

Si se hornean pasteles en un solo nivel, utilizar el calor bóveda y solera . De este modo, se consigue un mejor resultado de horneado del pastel.

Moldes para hornear

Los moldes oscuros de metal son los más adecuados. Para los moldes para hornear de color claro y paredes finas o para los moldes de cristal, es recomendable usar el aire caliente . Los tiempos de cocción aumentan y el pastel no se dora de forma tan homogénea.

Colocar el molde para pasteles sobre la parrilla.

Tablas

En las tablas se recoge el tipo de calentamiento óptimo para los distintos pasteles y pastas. 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 en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles batido sencillo	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	3		160-180	50-60
Pasteles batido 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
Bases de tarta de masa batida	Tartera	3		140-160	20-30
Bizcocho	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Tarta de frutas o requesón, pastaflora*	Molde desarmable oscuro	1		170-190	70-90
Tarta fina de fruta, de masa batida	Molde desarmable/molde alto	3		150-170	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 en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Masa batida o masa de levadura con revestimiento seco	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 con 500 g de harina	Bandeja	2		160-180	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja	3		160-180	60-70

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Bollos con 1 kg de harina	Bandeja	3		150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja	2		180-200	55-65
Pizzas	Bandeja	2		200-220	25-35

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

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

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas y galletas	Bandeja	3		150-170	10-20
Merengues	Bandeja	3		80-100	100-190
Buñuelos de viento	Bandeja	2		200-220	30-40
Almendrados	Bandeja	3		100-120	30-40
Pasta de hojaldre	Bandeja	3		190-210	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. Hornear las pastas delicadas con calor bóveda y solera  en un nivel. 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.
Se ha horneado en varios niveles. En el nivel inferior las pastas están más oscuras que en el interior.	Para hornear en varios niveles se ha de usar siempre el aire caliente  . Las placas que se han introducido a la vez no tienen por qué estar listas al mismo tiempo.
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	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	1		210-230	50
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	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg	abierto	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2 kg		1		180-200	180
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2		210-230	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	1		170-190	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	1		150-170	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 universal a la altura 1.

****Precalentar el grill aprox. 3 minutos.

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.

Cuando ase al grill directamente en la parrilla, coloque la bandeja de horno en la altura 1.

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.

Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.

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		200-220	40-50
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	30-40
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2		190-210	50-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		170-190	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla	2		150-170	110-130
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2		170-190	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2		180-200	90-110

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, grill	Duración, en minutos
Pescado asado al grill	de 300 g	Parrilla*	3		Escalón 2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	4		Escalón 2	20-25

* Introducir la bandeja universal a la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

No aparecen referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que se desea preparar.	Programar el peso inferior más próximo y prolongar la duración del ciclo de cocción.
¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la “prueba de la cuchara”. Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno.
El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza está quemada en varios puntos.	Verificar que la altura y la temperatura seleccionadas sean correctas.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente de menor tamaño o agregar más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.	La próxima vez, utilizar un recipiente de mayor tamaño o agregar menos líquido.
Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.	Utilizar la opción del grill de infrarrojos con aire caliente en lugar del calor superior e inferior. Con esta función, el jugo del asado no se calienta tanto y se produce menos vapor de agua.

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, escalón del grill	Duración minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	Molde para gratinar	2		180-200	40-50

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, escalón del grill	Duración minutos
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	Molde para gratinar	2		210-230	30-40
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinado de patatas)	Molde para gratinar	2		150-170	50-60
Tostar pan	Parrilla	4		3	4-5
Gratinar pan	Parrilla**	4		3	5-8

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

** Introducir la bandeja en 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 esmaltada	3		180-200	35-45
Patatas fritas*	Bandeja esmaltada	3		190-210	25-30
Pizza*	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Parrilla	2		190-210	15-20

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

Nota

La bandeja esmaltada se puede deformar durante el horneado de productos congelados. Esto se debe a las diferencias de temperatura que sufren los accesorios. La deformación desaparece durante el horneado.

Descongelación

Extraer el alimento de su envase, ponerlo en un recipiente adecuado y colocarlo en un recipiente adecuado sobre la parrilla.

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

Los tiempos de descongelación dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos que se desean descongelar.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura °C
Productos congelados* p. ej. tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas	Parrilla	2		El selector de temperatura permanece desconectado.
* Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.				

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.

La acrilamida en los alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se forma especialmente cuando productos de cereales y patata, como p. ej. patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería fina (galletas y pastas caseras) se preparan a elevadas temperaturas.

Consejos para la preparación de platos bajos en acrilamida	
General	Reducir al máximo los tiempos de cocción. Dorar los alimentos, no dejar que se tuesten demasiado. Los alimentos asados o fritos en trozos grandes y gruesos contienen menos acrilamida. Para freír y asar, emplear patatas frescas que no presenten zonas verdes o germinadas.
Hornear	Con calor bóveda y solera máx. 200 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.
Pastas y galletas	Con calor bóveda y solera máx. 190 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo evitan la formación de acrilamida.
Patatas fritas de horno	Repartir sobre la placa de forma homogénea y sin apilar. Hornear por lo menos 400 g por cada placa para que no se sequen las patatas.
Asar en la sartén:	Para preparar patatas salteadas, hervirlas primero. Cuando se utilicen patatas crudas, usar margarina en lugar de aceite.
Freír	El aceite no debe superar los 175 °C. Comprobar la temperatura con un termómetro para aceite. La relación entre alimento y grasa debería ser de 1:10 hasta un máx. de 1:15, p. ej. 100 g de patatas fritas por 1,5 l de aceite. Antes de freír las patatas frescas, ponerlas en remojo al menos durante una hora.

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

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

Plato	Accesorios y consejos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Churros y buñuelos	Bandeja esmaltada	2		150-170	20-30
Pastelitos 20 unidades	Bandeja esmaltada	3		160-180	20-30
Bizcocho de agua	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja esmaltada	3		170-190	40-50
Pastel de manzana recubierto	2 Parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata**	2+4		180-200	75-85
	Bandeja esmaltada + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Puede adquirir accesorios adicionales en comercios especializados.

** Colocar los pasteles en diagonal sobre el accesorio.

Asar al grill

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

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

* Girar tras $\frac{2}{3}$ del tiempo indicado. Colocar la bandeja de horno esmaltada en la altura 1.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.