



Para disfrutar de la cocina tanto como

de la comida, recomendamos leer las presentes instrucciones de uso. Sólo así se sacará el máximo partido a la tecnología.

Además, se incluyen notas importantes en materia de seguridad. Se explican en detalle todas las partes de su nueva cocina, y cómo realizar los ajustes paso a paso. Todo de forma muy sencilla.

En las diversas tablas figuran los valores de ajustes y alturas de inserción para muchos platos. Todos estos platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

En caso de que surja alguna incidencia, aquí figuran las informaciones necesarias para solucionar las pequeñas averías.

El índice detallado facilita la búsqueda de la información deseada.

Buen provecho.

Instrucciones de uso

3CGX468BT

es

9000 524 444

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Antes del montaje	5
Consejos y advertencias sobre seguridad	5
Averías en la instalación de gas/olor a gas	8
Causas de daños	8
Consejos sobre energía y medio ambiente	9
Respetar el medio ambiente	10
Ahorro de energía con el horno	10
Ahorro de energía con la placa de cocción	10
Instalación y conexión	11
Para el instalador	11
Instalación del aparato	12
Nivelar la cocina	12
Su nueva cocina	13
La placa de cocción	14
El horno	15
El compartimento de cocción	16
Antes del primer uso	18
Ajustar la hora	18
Calentar el horno	18
Limpiar los accesorios	18
Limpieza previa de la base y la tapa del quemador .	19
Ajustar la placa de cocción	20
Así se encienden los quemadores de gas	20

Contenido

Programar el horno	21
Tipo de calentamiento y temperatura	21
El horno se apaga automáticamente	22
El horno se enciende y se apaga automáticamente	23
Hora	24
Así se ajusta	24
Reloj avisador	25
Así se ajusta	25
Seguro para niños	26
Horno	26
Cuidados y limpieza	26
Productos de limpieza	27
Extraer el carro móvil del horno	30
Montar y desmontar el cristal de la puerta	31
Qué hacer en caso de avería	32
Tabla de averías	32
Cambiar la lámpara del techo del horno	33
Vidrio protector	33
Servicio de Asistencia Técnica	34
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	35
Pasteles y repostería	35
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	38
Carne, aves, pescado	39
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	44
Gratinados y tostadas	45

Contenido

Productos preparados	45
Platos especiales	46
Descongelar	47
Tostar	48
Acrilamida en los alimentos	49
Comidas normalizadas	50

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 ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Superficies calientes

¡Peligro de quemaduras!

No tocar la zona de cocción, los elementos calefactores o el interior del compartimento de cocción mientras estén calientes. Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de cortocircuito!

No aprisionar cables de conexión de aparatos eléctricos con la puerta del horno ni ponerlos sobre las placas de cocción calientes. El aislante del cable puede derretirse.

¡Peligro de incendio!

No colocar objetos inflamables sobre las placas de cocción ni guardarlos en el horno.

No abrir la puerta del horno si sale humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Cortar la alimentación de gas.

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.

¡Peligro de quemaduras!

No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Emplear solo pequeñas cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación y abrir la puerta del horno con cuidado.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción sin agarradores.

Aceite o grasa demasiado calientes

¡Peligro de incendio!

Si se van a preparar alimentos con grasa o aceite, vigilarlos constantemente. El aceite y la grasa demasiado calientes se inflaman con rapidez. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Colocar inmediatamente una tapa o un plato sobre el recipiente para sofocar las llamas. Apagar la zona de cocción y dejar enfriar el recipiente sobre la zona de cocción.

Ventilación insuficiente al cocinar sobre fogones de gas

¡Peligro de asfixia!

No utilizar los fogones de gas en espacios que no se puedan ventilar. Ventilar si se cocina durante períodos prolongados de tiempo.

¡Peligro de incendio!

No conectar la campana extractora si las zonas de cocción no están ocupadas con recipientes. Los restos de grasa en el filtro de la campana extractora pueden incendiarse. El calor intenso puede dañar la campana extractora.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Cortar la alimentación de gas. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Tapa de vidrio



¡Peligro de lesiones!

No cerrar la tapa de cristal si la zona de cocción está encendida o aún caliente.

El cristal caliente puede reventar.

Si se ha derramado algo encima de la tapa, limpiarlo antes de abrirla.

Averías en la instalación de gas/olor a gas

Si se nota olor a gas o se detecta una avería en la instalación,

- cortar inmediatamente la alimentación de gas o cerrar la válvula de la botella de gas
- apagar inmediatamente los fuegos abiertos y cigarros
- desconectar los aparatos eléctricos, incluidas las lámparas
- abrir la ventana y ventilar bien la habitación
- llamar al servicio de asistencia técnica o a la compañía de abastecimiento de gas.

Causas de daños

Daños en la placa de cocción

Utilizar las zonas de cocción solamente con recipientes colocados encima. No calentar ollas o sartenes vacías para no dañarles el fondo.

Eliminar inmediatamente todo lo que haya podido derramarse encima. Para platos con mucho líquido, emplear ollas de mayor profundidad. Así se evita que rebosen.

No emplear cacerolas si es necesario calentar con dos quemadores. Se producirá un exceso de calor. El aparato puede resultar dañado.

Daños en el horno

No colocar accesorios sobre la base del compartimento de cocción ni cubrirla con ninguna clase de film o de papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C.

Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.

No verter agua en el compartimento de cocción cuando esté caliente. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.

No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.

No colocar la bandeja demasiado alta para hornear pasteles de frutas jugosos. El jugo que gotee de la bandeja dejará manchas que no se podrán eliminar nunca.

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

No transportar el aparato por el tirador de la puerta. Este no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Daños en el cajón inferior

No poner ningún producto caliente en el cajón inferior. Puede resultar dañado.

Daños en los frontales de los muebles contiguos

Dejar enfriar el horno solo con la puerta cerrada. Incluso si solo se deja una rendija abierta, el frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse con el tiempo.

Cuando la junta del horno está muy sucia, el carro móvil del horno no queda bien cerrado durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos se dañarán con el tiempo. Mantener limpio el cierre hermético.

Al cocinar sobre los fogones de gas, se libera calor y humedad adicional. Los muebles contiguos pueden quedar dañados con el tiempo. Para duraciones prolongadas de cocción, activar la campana extractora o ventilar la habitación.

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.

Volver a una posición de cocción inferior.

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

Instalación y conexión

Toma de gas

La conexión a la toma de gas deberá realizarla un técnico especialista autorizado. Al aparato se acompaña un manual separado al respecto.

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica deberá hacerla un técnico especialista autorizado. Deben cumplirse las normas del abastecedor de corriente eléctrica correspondiente.

En caso de conexión incorrecta del aparato, se perderá el derecho de garantía si se produjeran daños.

Para el instalador

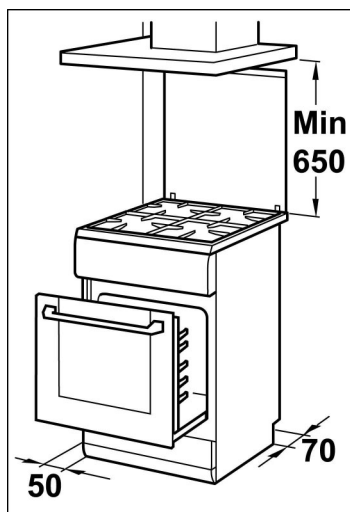
La instalación debe disponer de un dispositivo de separación omnipolar con una abertura de contacto de al menos 3 mm. Esta medida no es necesaria si la conexión se realiza mediante enchufe y queda accesible al usuario.

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 solo puede utilizarse en combinación con una conexión con conductor de toma a tierra.

Para conectar el aparato deberá utilizarse un cable de tipo H 05 VV-F o equivalente.

Instalación del aparato



El horno debe colocarse directamente sobre el suelo de la cocina según las medidas indicadas.

La distancia entre el borde superior de horno y el borde inferior de la campana extractora debe cumplir las indicaciones del fabricante de la misma.

¡Atención! El aparato no se debe desplazar más una vez se haya realizado la instalación.

Debe mantenerse una distancia mínima de 50 mm desde el quemador rápido o el quemador de Wok hasta los frontales de los muebles contiguos.

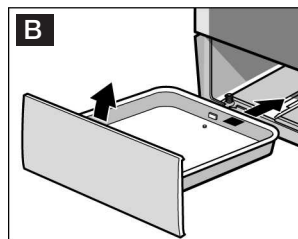
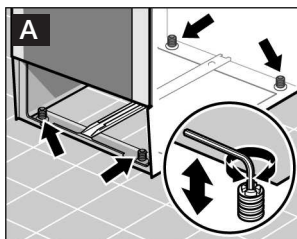
Nivelar la cocina

Colocar la cocina directamente sobre el suelo.

1. Tirar del cajón inferior y sacarlo hacia arriba.

El interior del zócalo está provisto de patas de ajuste delanteras y traseras.

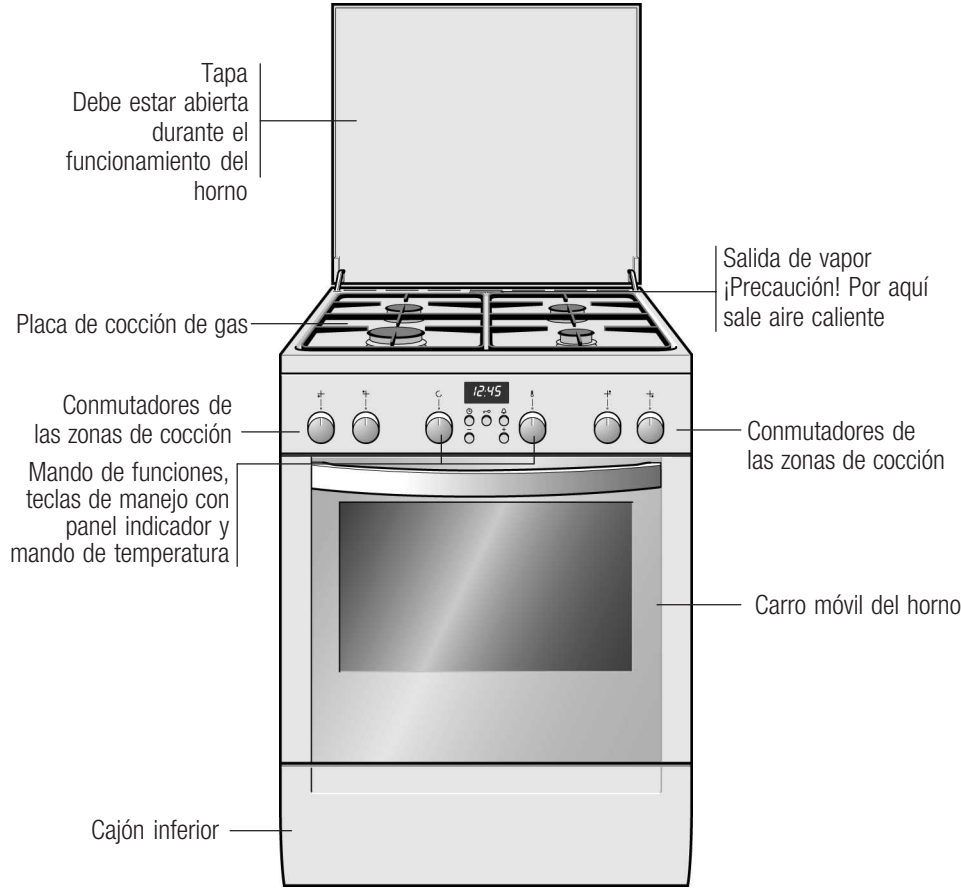
2. Subir o bajar las patas de ajuste con una llave hexagonal según sea necesario hasta nivelar la cocina (figura A).
3. Volver a introducir el cajón inferior (figura B).



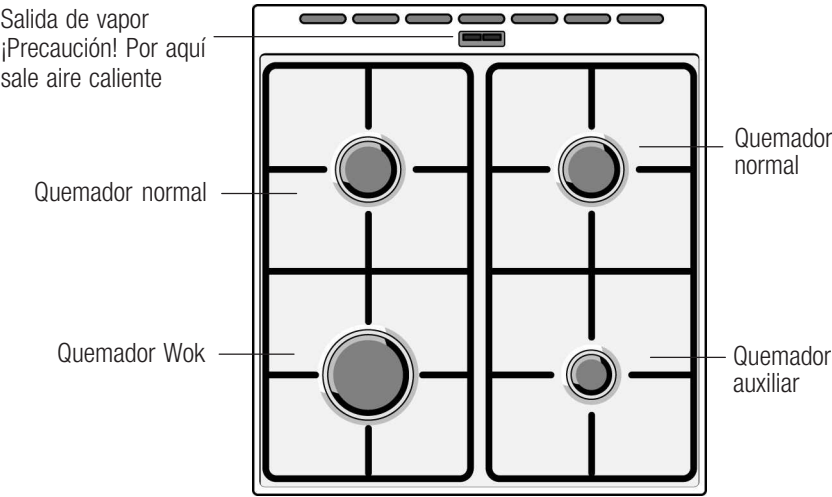
Su nueva cocina

Le presentamos su nueva cocina. En este capítulo se describen el panel de mando, la placa de cocción y cada uno de sus elementos. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



La placa de cocción



Quemador	Diámetro de la base de los recipientes
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

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

- Posición cero
- ☼ Posición de encendido
- ⌚ Zona de programación

Función/zonas de cocción de gas

- Apagado
- Posición de encendido
- 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

Mando de funciones

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

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
 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. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
 Aire caliente*	Para pasteles y repostería hasta en tres niveles.
 Calor inferior	Para hornear o dorar. El calor proviene de la resistencia inferior.
 Grill con aire caliente	Asar carne, ave y pescado entero. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
 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	Asar al grill filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
 Descongelar	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.

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

Cuando se programa una función, se enciende la lámpara de iluminación situada en el compartimento de cocción del horno.

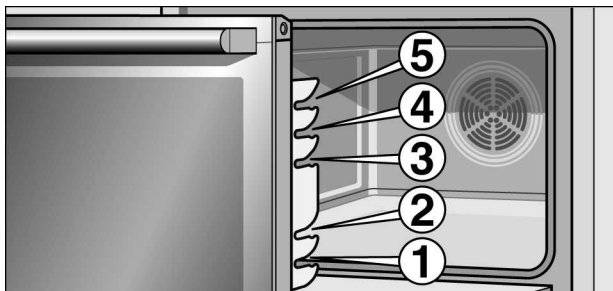
Selector de temperaturas		El mando de temperatura sirve para programar la temperatura y el nivel de grill.
Posición		Significado
●	Posición cero	El horno no calienta.
50-270	Margen de temperatura	La temperatura en el compartimento de cocción en °C.
—, —, —	Niveles de grill	Los niveles para el grill de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

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  y el tiempo de finalización  .
	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.

El compartimento de cocción		En el compartimento de cocción se encuentra la lámpara del horno.
Lámpara del horno		Durante el funcionamiento del horno se enciende la lámpara del compartimento de cocción.
Salida de vapor		El aire caliente del compartimento de cocción sale por la parte trasera de la placa de cocción. ¡Atención! No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

Accesorios

Los accesorios pueden insertarse en 5 alturas diferentes con el carro móvil del horno.



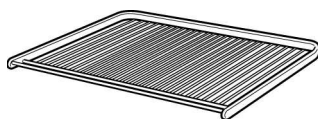
Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

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



Bandeja esmaltada

para pasteles, pastas y galletas.



Parrilla

para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.

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  y tres ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla .
En el indicador aparece la hora 12:00 y parpadea el símbolo .
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  a 240 °C.

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

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

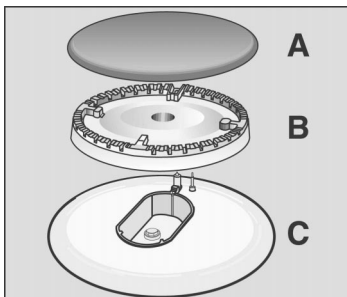
Desconectar el horno transcurrida una hora. Girar el mando de funciones y el mando de temperatura a la posición cero.

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 la base y la tapa del quemador

Limpiar la base del quemador (B) y la tapa (A) con agua y lavavajillas. Secar bien las piezas. Colocar cada una de las bases (B) en la zona de cocción (C) correspondiente. Ajustar la tapa del quemador (A) sobre la base del quemador (B).



Ajustar la placa de cocción

Esta placa de cocción está equipada con cuatro quemadores de gas. En esta guía se ofrece información sobre cómo encender los quemadores de gas y cómo regular la llama.

Así se encienden los quemadores de gas

Comprobar que la tapa del quemador esté siempre correctamente colocada sobre la base del quemador. Las ranuras de la base del quemador deben estar siempre libres de obstrucciones. Todas las piezas deben estar secas.

1. Girar el conmutador de la zona de cocción seleccionada hacia la izquierda en posición de encendido .
2. Pulsar hasta el fondo el conmutador de las zonas de cocción y mantener pulsado 1-3 segundos. El quemador de gas se enciende.
3. Ajustar el tamaño deseado de la llama. Entre la posición • y  la llama no es estable. Seleccionar siempre una posición entre llama grande  y pequeña .

Apagar

Girar el conmutador de las zonas de cocción hacia la derecha a la posición • de apagado.

La llama vuelve a apagarse

Desconectar el conmutador de las zonas de cocción. Esperar un minuto y repetir el proceso como se describe en los puntos 1-3.

No es posible encender el quemador de gas

En caso de corte en el suministro eléctrico o si las bujías están húmedas, los quemadores de gas se pueden encender con un encendedor de gas o una cerilla.

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.

Mantenga siempre la tapa abierta al hornear, asar y asar al grill. El vapor de agua que se forma en el horno se escapa por el orificio de salida de la placa de cocción.

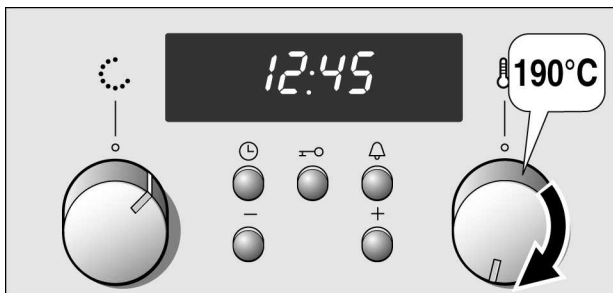
Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la figura: Calor superior/inferior a 190 °C.

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.



2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentar.

Apagar el horno

Modificar los ajustes

El horno se apaga automáticamente

Situar el mando de funciones en la posición cero.

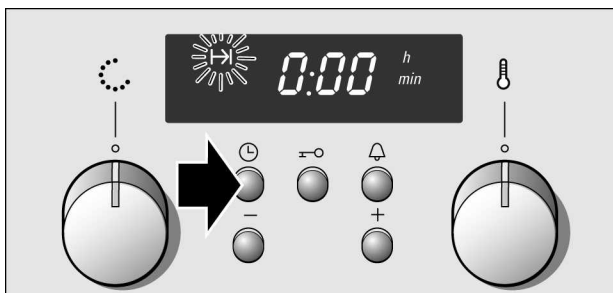
El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente mando.

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 .

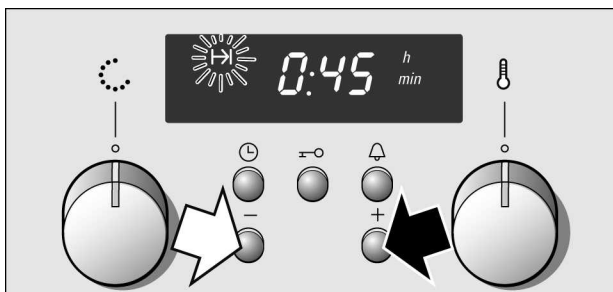
El símbolo de duración  parpadea.



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.

Ajustar la duración cuando haya desaparecido la hora

Pulsar dos veces la tecla del reloj  y realizar la programación como se describe en el punto 4.

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.



- 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

- Pulsar la tecla .
- 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

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 $I \rightarrow I$, la hora de finalización $\rightarrow I$ o la hora $\odot$: Pulsar la tecla de reloj $\odot$ hasta que se muestre el símbolo correspondiente.
El valor consultado se muestra en el indicador durante unos segundos.

Seguro para niños

Horno

Conectar y desconectar el seguro para niños

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

El mando de funciones debe estar apagado.

Para encender: Pulsar la tecla de llave  hasta que aparezca el símbolo . Tiempo de espera aprox. de 4 segundos.

Para apagar: Pulsar la tecla de llave  hasta que desaparezca el símbolo .

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.

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.

para el horno

- No utilizar
- 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.

Zona	Productos de limpieza
Parte exterior del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Placa de cocción de gas y parrilla	Agua caliente con un poco de jabón. Usar poca agua, teniendo cuidado de que esta no penetre en el aparato por la parte inferior de los quemadores. Retirar inmediatamente los alimentos derramados y los restos de comida. Retirar la parrilla.

Zona	Productos de limpieza
Quemador de gas	Retirar la base del quemador y la tapa, y limpiarlas con agua con un poco de jabón. Los orificios de salida del gas deben estar siempre libres. Bujías de encendido: cepillo pequeño y suave. El quemador de gas solo funciona si las bujías están limpias. Secar bien todas las piezas. Al montar de nuevo el quemador, comprobar que las piezas vuelvan a colocarse correctamente. Las tapas del quemador están esmaltadas en negro. Con el tiempo, cambia el color. Esto no afecta al funcionamiento normal.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Cubierta de la puerta	Productos específicos para la limpieza de acero inoxidable (se pueden adquirir en los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados): Tener en cuenta las indicaciones del fabricante.
Compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta.
Base del carro móvil del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta.
Junta de la puerta No retirarla	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Cajón inferior	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Tapa	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. Es posible retirar la tapa para limpiarla.

Limpiar las superficies autolimpiables en el compartimento de cocción

Las placas laterales y superior del compartimento de cocción están revestidas con cerámica de alta porosidad. 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.

Si la suciedad todavía persiste después de utilizar el horno varias veces, proceder del siguiente modo:

1. Limpiar la base del compartimento de cocción a fondo.
2. Seleccionar el aire caliente .
3. Calentar el horno vacío y cerrado durante aprox. 2 horas a la temperatura máxima.

El revestimiento de cerámica se regenera. Eliminar los residuos de color marrón o blanco con agua y una esponja suave una vez se haya enfriado el compartimento de cocción.

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

Consejos y advertencias

No utilizar productos de limpieza abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.

No tratar la capa de cerámica con productos de limpieza para hornos.

Si por descuido cae producto de limpieza para hornos en las placas posterior o superior, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y agua abundante.

Limpiar la base 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 de acero inoxidable o productos de limpieza específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el compartimento de cocción esté frío.

No tratar las superficies autolimpiables con un estropajo metálico o con productos de limpieza para hornos.

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.

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

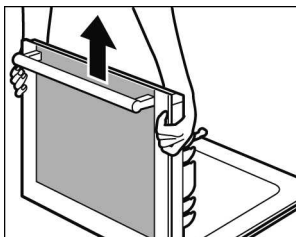
En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el compartimento de cocción esté frío.

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

Limpiar la base y posterior del compartimento de cocción

Extraer el carro móvil del horno

El carro móvil del horno puede descolgarse para facilitar la limpieza del compartimento de cocción. Extraer el carro móvil del horno hasta al tope. Coger el carro por la izquierda y la derecha, levantarlo ligeramente y extraerlo. Dejarlo con cuidado sobre una superficie plana.

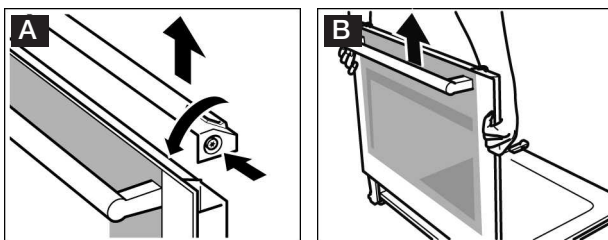


Montar y desmontar el cristal de la puerta

Desmontar

El cristal del carro móvil del horno puede desmontarse para facilitar su limpieza.

1. Extraer el carro móvil del horno.
2. Destornillar la cubierta superior del carro móvil del horno. Para ello, aflojar los tornillos situados a la izquierda y la derecha. (Figura A)
3. Sostener el cristal cogiéndolo por la izquierda y la derecha y extraerlo hacia arriba. (Figura B)
Depositarlo sobre un paño con el asa hacia abajo. El cristal con los ganchos no debe retirarse del carro del horno.



Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio. El cristal podría resultar dañado.

Montar

1. Introducir el cristal en el soporte del carro.
2. Colocar y atornillar la cubierta. Si la cubierta no puede atornillarse, comprobar que el cristal esté colocado correctamente en el soporte.
3. Cerrar el carro móvil del horno.

El horno sólo puede volverse a utilizar si el cristal está correctamente montado.

Qué hacer en caso de avería

Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Tabla de averías

Si un plato no resulta óptimo, consulte el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
	Interrupción en la corriente.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
La pantalla del reloj parpadea.	Interrupción en la corriente.	Volver a ajustar el reloj.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Mover varias veces el mando giratorio en un sentido y otro.
El quemador de gas no se enciende.	Corte en el suministro eléctrico o bujías húmedas.	Encienda el quemador de gas con un encendedor de gas o una cerilla.



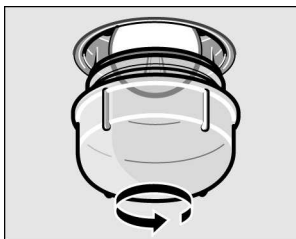
¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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.

Vidrio protector

Se tienen que cambiar los vidrios protectores deteriorados.

Los vidrios protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. 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. En la guía telefónica figuran el número de teléfono y la dirección del Servicio de Asistencia Técnica más cercano a su domicilio. 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 lateral derecho del carro móvil del horno.

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

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

N.º E:	N.º 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 en moldes	Recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pasteles de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/ molde rectangular	3		160-180	50-60
Pastel de masa de bizcocho, fino	Molde corona/ molde rectangular	2		150-170	60-70
Bases de tarta de masa de bizcocho	Tartera	3		140-160	20-30
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde redondo/ desarmable	3		150-170	50-60
Bizcocho	Molde desarmable oscuro	2		160-180	30-40
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable oscuro	1		170-190	25-35
Tarta de frutas o queso con base pastaflora*	Molde desarmable oscuro	1		170-190	70-90
Pastel salado*	Molde desarmable oscuro	1		180-200	50-60

* Dejar enfriar el pastel durante aprox. 20 minutos en el horno apagado y cerrado.

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

Pastas pequeñas	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastas de té	Bandeja de aluminio	2		150-170	20-30
Pastas y galletas	Bandeja de aluminio	3		150-170	10-20
Almendrados	Bandeja de aluminio	3		100-120	30-40
Merengues	Bandeja de aluminio	3		80-100	100-190
Ensaimada	Bandeja de aluminio	2		200-220	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja de aluminio	3		190-210	20-30

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

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Quiere hornear con una receta propia.	Oriéntese con recetas parecidas que aparezcan en las tablas.
De este modo se comprueba si el pastel de masa batida ya está en su punto.	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.
El pastel se desmorona.	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.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
La tarta se ha quedado demasiado oscura por arriba.	Colocar a una altura menor, seleccionar una temperatura más baja y dejarlo durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	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.

El pan o el pastel (p. ej., tarta de queso) tiene buena pinta, pero está crudo por dentro (con partes líquidas).	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.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	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.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	Poner en la próxima ocasión el pastel un nivel más abajo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura pueden pegarse unas a otras durante el horneado.	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 pasteles jugosos se forma agua condensada.	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 $\frac{2}{3}$ 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	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración de cocción en minutos
Carne de buey						
Estofado de buey	1,0 kg	cerrado	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Lomo de buey	1,0 kg	abierto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, medio hecho	1,0 kg	abierto	1		210-230	50
Bistecs, hechos		Parrilla	5		3	20
Bistecs, medio hechos, 3 cm de grosor		Parrilla	5		3	15

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración de cocción en minutos
Carne de ternera						
Asado de ternera	1,0 kg	abierto	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Carne de cerdo						
Asado sin tocineta (p. ej. cabezada)	1,0 kg	abierto	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Asado con tocineta (p. ej. espaldilla)	1,0 kg	abierto	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Lacón con hueso	1,0 kg	cerrado	2		210-230	70
Carne de cordero						
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	abierto	1		150-170	120
Asado de carne picada	con 750 g de carne	abierto	1		170-190	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla	4		3	15

Ave

Los pesos de la tabla hacen referencia a aves sin relleno y listas para asar.

Si se asa directamente en la parrilla, colocar la bandeja de aluminio en la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Al asar pato o ganso, pinchar la piel bajo las plumas para que se desprenda la grasa.

Colocar las aves enteras en la parrilla primero con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo estimado.

Dar la vuelta a las piezas de asado, el redondo de pavo o la pechuga de pavo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
 Dar la vuelta a los trozos de ave una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

Ave	Peso	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración de cocción en minutos
Pollo, mitades	de 400 g	Parrilla	2		200-220	40-50
Piezas de pollo	de 250 g	Parrilla	2		200-220	30-40
Pollo, entero	1,0 kg	Parrilla	2		190-210	50-80
Pato, entero	1,7 kg	Parrilla	2		170-190	90-100
Ganso, entero	3 kg	Parrilla	2		150-170	110-130
Pavo pequeño, entero	3,0 kg	Parrilla	2		170-190	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g	Parrilla	2		180-200	90-110

Pescado

Para asar directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja de aluminio en la altura 1. De este modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Dar la vuelta al pescado una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter en el horno el pescado entero en posición natatoria con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable, poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

Pescado	Peso	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Tiempo en minutos
Pescado, entero	de aprox. 300 g	Parrilla	3		2	20-25
	1,0 kg	Parrilla	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Parrilla	2		170-190	50-60
Ventresca de pescado, 3 cm de grosor	de aprox. 300 g	Parrilla	4		2	20-25

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.
¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la “prueba de la cuchara”. Presionar con la cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
Al preparar el asado se produce vapor de agua.	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 y tostadas

Para asar directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja de aluminio en la altura 1. Así el horno se mantendrá más limpio.

Poner el recipiente siempre sobre la parrilla.

El estado del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Los datos que aparecen en la tabla son solo valores orientativos.

Gratinados	Accesorios y recipiente	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C, nivel de grill	Tiempo de cocción en minutos
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2		180-200	40-50
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	2		210-230	30-40
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, máx. 4 cm de alto	Molde para gratinar	2		150-170	50-60
Tostar tostadas, 12 unidades	Parrilla	4		3	5-8

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Al cubrir los accesorios con papel de hornear, asegurarse de que ese papel sea apto para elevadas temperaturas. Adaptar el tamaño del papel al tamaño del plato que se va a preparar.

El resultado obtenido dependerá directamente del tipo de alimento. Podrán existir irregularidades y diferencias de color en los productos crudos.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Pastel de hojaldre, ultracongelado	Bandeja de aluminio	3		180-200	35-45
Patatas fritas	Bandeja de aluminio	3		190-210	25-30
Pizza	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette	Parrilla	2		190-210	15-20

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.

Preparar yogur

Hervir 1 litro de leche (3,5% de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance los 40 °C. Mezclar 150 g de yogur (a temperatura del frigorífico). Verterlo en tazas o tarros y cubrirlos con film transparente. Precalentar el horno como se indica. A continuación, colocar las tazas/los tarros sobre la base del compartimento de cocción y preparar 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		Tipo de calenta- miento	Temperatura	Duración
Yogur	Colocar las tazas o los tarros	en la base del compartimento de cocción		Precalentar a 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Dejar levar la masa de levadura	Colocar un recipiente resistente al calor	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

Descongelar

Extraer los alimentos congelados del envase y colocarlos en un recipiente apropiado sobre la parrilla.

Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.

El tiempo de descongelación depende del tipo y de la cantidad de los alimentos.

Colocar el ave en un plato con la parte de la pechuga hacia abajo.

Productos congelados	Acce- sorios	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura a °C
P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, embutido y carne, pan y panecillos, pasteles y otros productos de repostería	Parrilla	2		El mando de temperatura permanece apagado

Tostar

Utilizar sólo frutas y verduras de calidad y lavarlas bien.

Dejar que se escurran y se sequen bien.

Colocar la bandeja de aluminio en la altura 4 y la parrilla en la altura 2.

Cubrir la bandeja de aluminio y la parrilla con papel de hornear o papel apergaminado.

Dar la vuelta a las frutas o verduras de vez en cuando. Cuando ya estén doradas, secarlas y quitarlas del papel.

Plato	Altura	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en horas
600 g de aros de manzana	2+4		80	ca. 5
800 g de tiras de pera	2+4		80	ca. 8
1,5 kg de ciruelas	2+4		80	ca. 8-10
200 g de hierbas culinarias, lavadas	2+4		80	ca. 1½

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.
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 2/3 del tiempo indicado.					

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a template for handwriting practice or general note-taking. The margins are consistent on all sides.