



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Cocina de pie

HGA030D.0

[es] Instrucciones de uso

Cocina de pie

Índice

	Uso correcto del aparato	4
	Indicaciones de seguridad importantes	5
	Causas de los daños	7
	Placa de cocción	7
	Daños en el horno	7
	Daños en el cajón inferior	8
	Protección del medio ambiente	8
	Ahorro de energía	8
	Ahorro de energía con la placa de cocción de gas. . .	9
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	9
	Instalación y conexión	9
	Toma de gas	9
	Conexión eléctrica	10
	Nivelar la cocina	11
	Muebles contiguos	11
	Fijación a la pared	11
	Instalación del aparato	11
	Medidas de seguridad durante el transporte	11
	Presentación del aparato	12
	Generalidades	12
	Zona de cocción	12
	Panel de mando	13
	El compartimento de cocción	13
	Accesorios	14
	Accesorios suministrados	14
	Introducir los accesorios	14
	Accesorios especiales	14
	Antes del primer uso	15
	Calentar el horno	15
	Así se prepara el quemador de gas inferior del horno .	15
	Así se prepara el grill eléctrico del horno	16
	Limpiar los accesorios	16
	Recipientes de cocinado	17
	Advertencias de uso	17
	Quemadores de gas	18
	Primera limpieza de la base y la tapa del quemador .	18
	Encender el quemador de gas	18
	Advertencias	18
	Tablas de cocción	18
	Manejo del aparato	19
	Así se prepara el quemador de gas inferior del horno . .	19
	El grill eléctrico del horno se ajusta como se indica a continuación	20
	Limpieza	20
	Productos de limpieza	20
	Mantener limpio el aparato	22
	Rejillas	23
	Descolgar y colgar las rejillas	23
	Puerta del aparato	24
	Descolgar y colgar la puerta del horno	24
	Montaje y desmontaje del cristal de la puerta	24
	Cristal protector superior	25
	¿Qué hacer en caso de avería?	26
	Tabla de averías	26
	Cambiar la lámpara del techo del horno	26
	Cristal protector	26
	Servicio de Asistencia Técnica	27
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).	27
	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	27
	Pasteles y repostería	28
	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado .	29
	Carne, ave, pescado, tostadas	29
	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	30
	Yogur	30
	Presencia de acrilamida en los alimentos	30

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.bosch-home.com y también en la tienda online: www.bosch-eshop.com

Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

Categoría de aparato: Categoría 1

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

La conexión del aparato o su modificación para otro tipo de gas debe ser realizada únicamente por un técnico especialista autorizado. La instalación del aparato (conexión eléctrica o de gas) debe llevarse a cabo de acuerdo con las instrucciones de uso e instalación. Una conexión incorrecta o unos ajustes erróneos pueden ocasionar graves accidentes y daños en el aparato. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por dichos daños. La garantía del aparato queda anulada.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Atención: Este aparato está previsto únicamente para cocinar. No puede emplearse con otras finalidades, como por ejemplo, para caldear la habitación.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Atención !: Este aparato debe instalarse en un lugar dotado de buena ventilación en conformidad con las normas vigentes. Se deben leer estas instrucciones antes de la instalación y de la utilización del aparato.

Atención: El uso de un aparato de cocción de gas conlleva la formación de calor, humedad y depósitos quemados en la cocina. Especialmente cuando el aparato esté en funcionamiento deberá observarse una buena ventilación de la cocina: los orificios naturales de ventilación deben dejarse abiertos o bien

debe instalarse un dispositivo mecánico de ventilación (p. ej. una campana extractora).

El uso intensivo y durante largo tiempo del aparato puede hacer necesaria una ventilación adicional, p. ej. abriendo una ventana, o un sistema de ventilación más eficaz, p. ej. poniendo el sistema mecánico de ventilación en un nivel de potencia superior.

Advertencia – ¡COMPORTAMIENTO EN CASO PERCIBIR OLOR A GAS!

Un escape de gas puede provocar una explosión.

Si se detecta olor a gas o una avería en la instalación de gas:

- Cortar inmediatamente la alimentación de gas o cerrar la válvula de la bombona de gas.
- Apagar inmediatamente los fuegos abiertos y cigarrillos.
- No volver a accionar el interruptor de la luz o del aparato, no desenchufar ningún aparato. No usar el teléfono fijo o el móvil en la casa.
- Abrir la ventana y ventilar a fondo la habitación.
- Llamar al Servicio de Asistencia Técnica o a la compañía de abastecimiento de gas.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj avisador externo o un mando a distancia.

No use dispositivos de protección o protecciones para niños inapropiados. Pueden provocar accidentes.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato. → "Accesorios" en la página 14

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.
- Los objetos inflamables que se guarden en el compartimento de cocción pueden incendiarse. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Cortar la alimentación de gas.
- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables pueden arder fácilmente. No colocar ni utilizar objetos inflamables (p. ej. aerosoles, productos de limpieza) debajo o cerca del horno. No colocar objetos inflamables dentro o encima del horno.
- Los fogones de gas, en los que no se haya colocado ningún recipiente para cocinar encima, generan gran cantidad de calor durante su funcionamiento. El aparato y la campana extractora, en caso de haberla, pueden quedar dañados o incendiarse. Los restos de grasa en el filtro de la campana extractora pueden inflamarse. Utilizar los fogones de gas únicamente colocando encima recipientes para cocinar.

- La parte posterior del aparato se calienta mucho. En consecuencia, podrían dañarse los cables de conexión. Los cables eléctricos y el conducto del gas no deben estar en contacto con la parte posterior del aparato.
- No colocar objetos inflamables sobre las placas de cocción ni guardarlos en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Cortar la alimentación de gas.
- Las superficies del cajón inferior pueden calentarse mucho. Guardar en este cajón solo accesorios para el horno. El cajón inferior no debe utilizarse para guardar objetos inflamables o combustibles.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Las superficies del aparato se calientan durante el funcionamiento. No tocar las superficies calientes. Mantener fuera del alcance de los niños.
- Los recipientes para cocinar vacíos colocados sobre fogones de gas encendidos, se calentarán en exceso. No calentar nunca recipientes para cocinar vacíos.
- El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

- **Atención:** Las piezas táctiles pueden calentarse durante el funcionamiento del grill. Mantener alejados a los niños.
- Si la botella de gas líquido no está en posición vertical, el propano/butano líquido puede llegar al interior del aparato, por lo que puede causar llamas vivas en los quemadores. Con el tiempo, los componentes pueden dañarse y perder estanqueidad, de modo que puede escaparse gas. Ambos casos pueden producir quemaduras. Utilizar botellas de gas líquido siempre en posición vertical.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

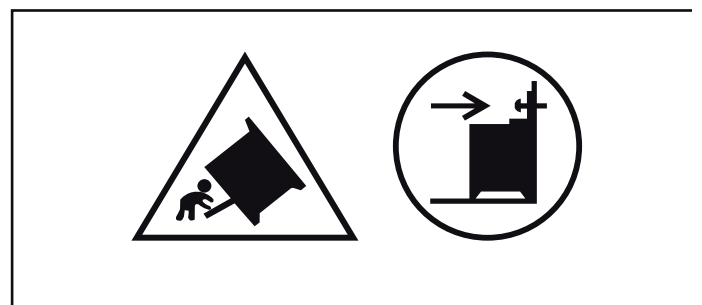
- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Si la cubierta de vidrio se raya, puede romperse y hacerse añicos. No utilizar rasquetas de vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables eléctricos y conductos de gas defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio Técnico debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico y cortar la alimentación de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- Las averías o daños en el aparato conllevan peligro. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Cortar la alimentación de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las ollas que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado o estén mal situadas pueden provocar lesiones graves. Observar los consejos y advertencias relativos a los recipientes para cocinar.
- **Atención:** El cristal protector puede estallar por el calor. Antes de cerrar la tapa, apagar todos los quemadores. Esperar hasta que el horno se haya enfriado antes de cerrar el cristal protector. Antes de abrir la tapa superior, limpiar con un paño los posibles derrames.



- Si el aparato se coloca sobre un zócalo sin fijarlo, podría deslizarse sobre el zócalo. El aparato debe estar bien fijado al zócalo.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.
- Golpearse contra la puerta abierta del aparato puede provocar lesiones o heridas. Durante el funcionamiento y después, la puerta debe permanecer siempre cerrada.

⚠ Advertencia – ¡Riesgo de vuelco!



Advertencia: Debe montarse una retención anticaída para evitar que el aparato vuelque. Leer las instrucciones de montaje.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Placa de cocción

¡Atención!

- Utilizar las zonas de cocción solamente con recipientes colocados encima. No calentar ollas o sartenes vacías para no dañarles el fondo.
- Utilizar únicamente ollas y sartenes con la base plana.
- Colocar el recipiente en el centro del quemador. De este modo, el calor de la llama se transfiere de forma óptima a la base del recipiente, no se daña el mango ni las asas y se ahorra más energía.
- Observar las indicaciones del fabricante sobre el uso de recipientes especiales. El papel de aluminio y los recipientes de plástico pueden fundirse si se colocan sobre la zona de cocción caliente.
- Asegurarse de que los quemadores de gas están limpios y secos. La base y la tapa del quemador deben estar correctamente colocadas.
- Eliminar inmediatamente todo lo que haya podido derramarse encima. Para platos con mucho líquido, emplear ollas de mayor profundidad. Así se evita que rebosen.
- 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.
- La tapa superior debe estar abierta cuando la cocina esté en funcionamiento.

Daños en el horno

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del interior del horno: No colocar ningún accesorio en la base del interior del horno. No cubrir la base del interior del horno con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del interior del horno 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.
- Papel de aluminio: el papel de aluminio en el interior del horno no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- Agua en el interior del horno caliente: No derramar agua en el interior del horno caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.

- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo. Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia. No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.
→ "Limpieza" en la página 20
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el interior del horno hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- Asar al grill: Al asar al grill, no colocar la bandeja de aluminio o la bandeja universal a una altura superior a 3. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el esmalte al extraerla. Utilice la altura 4 y 5 sólo para asar directamente sobre la parrilla.

Daños en el cajón inferior

¡Atención!

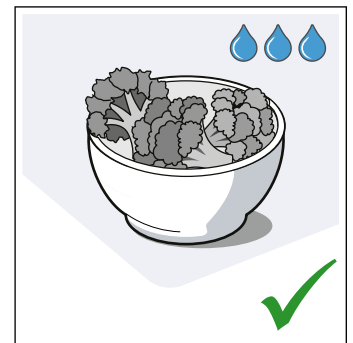
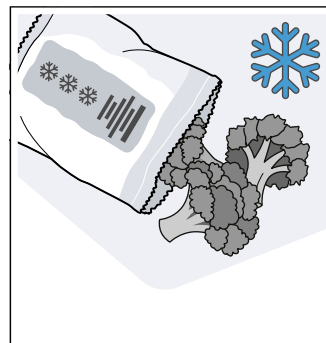
No poner ningún producto caliente en el cajón inferior. Puede resultar dañado.

Protección del medio ambiente

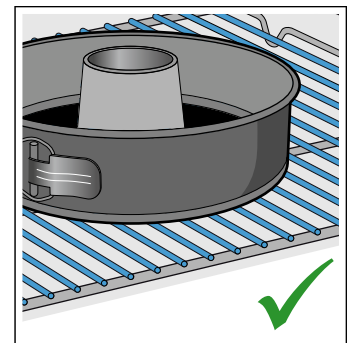
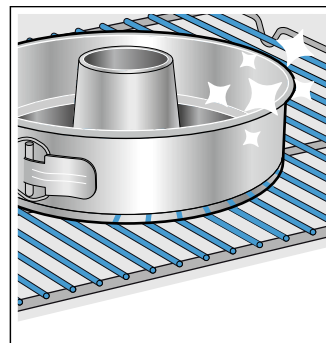
Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

Ahorro de energía

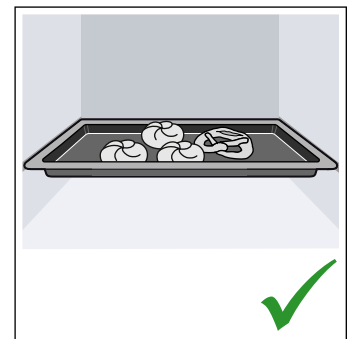
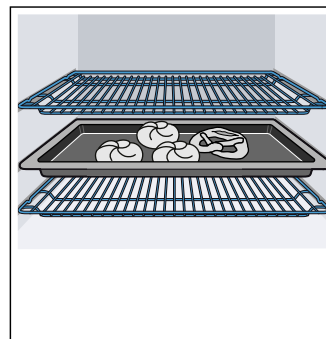
- Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Dejar descongelar los alimentos congelados antes de introducirlos en el interior del horno.



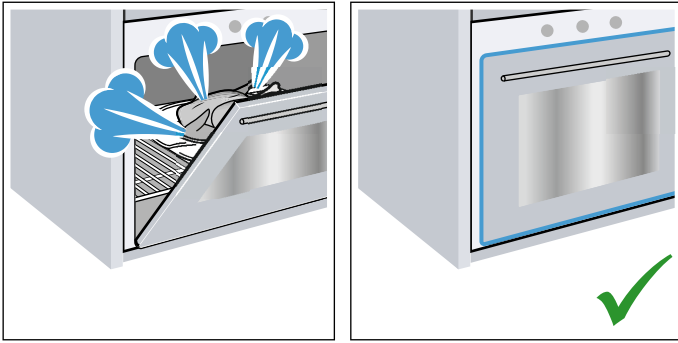
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.



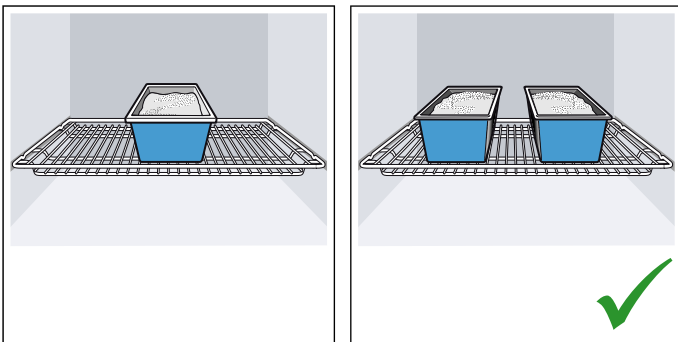
- Retirar los accesorios innecesarios del interior del horno.



- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.



- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del horno se mantiene caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro en el interior del horno.



- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el aparato 10 minutos antes de que termine el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Ahorro de energía con la placa de cocción de gas

- Escoger siempre un recipiente con el tamaño adecuado para cada plato. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Cubrir siempre el recipiente con una tapa apropiada.
- La llama de gas debe estar continuamente en contacto con el fondo del recipiente.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Instalación y conexión

No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de mueble. Existe riesgo de sobrecalentamiento.

Toma de gas

La instalación únicamente debe ser efectuada por un técnico especialista autorizado o un técnico del Servicio de Asistencia Técnica de acuerdo con las instrucciones que se describen en "Toma de gas y cambio a otro tipo de gas".

Para el técnico especialista autorizado o el Servicio de Asistencia Técnica

¡Atención!

- Las condiciones de ajuste para este aparato se especifican en la etiqueta de características dispuesta en la parte posterior del aparato. El tipo de gas ajustado de fábrica está marcado con un asterisco (*).
- Antes de proceder con la instalación del aparato, comprobar las condiciones de accesibilidad a la red (tipo y presión de gas) y cerciorarse de que el ajuste de gas del aparato cumpla estas condiciones. Si fuera necesario cambiar los ajustes del aparato, seguir las instrucciones que se describen en el apartado "Toma de gas y cambio a otro tipo de gas".
- Este aparato no está conectado a ninguna salida de gases de escape. La conexión y la puesta en funcionamiento se debe realizar conforme a las condiciones de instalación. No conectar el aparato a una salida de gases de escape. Seguir estrictamente las prescripciones de ventilación.
- La toma de gas se debe efectuar mediante una conexión fija, es decir, que no sea móvil (conducto de gas) o mediante una manguera de seguridad.
- En caso de utilizar una manguera de seguridad, asegurarse de que no esté aprisionada ni comprimida. La manguera no debe entrar en contacto con superficies calientes.
- * El conducto del gas (tubería de gas o manguera de seguridad de gas) se puede conectar a la derecha o la izquierda del aparato. Debe ser fácil acceder al dispositivo de cierre de la conexión.
* : Opcional. Disponible en algunos aparatos.

Presión de funcionamiento requerida por el aparato

La presión de funcionamiento requerida por el aparato está indicada en la etiqueta de características, en la parte posterior del aparato.

Los datos que se especifican en la etiqueta de características del aparato se refieren a estos valores de presión. El fabricante no se hace responsable de los efectos, la potencia o cualquier riesgo que se derive como consecuencia de utilizar el aparato con valores de presión diferentes.

⚠ Advertencia – ¡Advertencias de seguridad!

Si la presión del gas de su red de distribución es superior (20 %) al valor indicado en la etiqueta de características del aparato, por su seguridad, es obligatorio utilizar el aparato con un regulador de gas adecuado.

En caso de no conocer la presión del gas de su red de distribución, consultar con el operador de red local. La conexión, el mantenimiento y los ajustes del regulador de gas los debe realizar personal cualificado de la red de distribución.

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 cigarrillos
- 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.

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

No desplazar el aparato sujetándolo por el conducto del gas; el conducto del gas podría resultar dañado. ¡Peligro de fuga de gas! No desplazar el aparato sujetándolo por el tirador de la puerta. Las bisagras y el tirador de la puerta pueden dañarse.

Conexión eléctrica

El aparato está concebido para que funcione a 220-240 V. Para la conexión se necesita un fusible de 16 A.

La instalación del aparato debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica.

La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.

¡Atención!

- Si la tensión de la red eléctrica cae por debajo de 180 V, el sistema de encendido no funciona.
- Si se daña el cable de red, debe encargarse su sustitución al fabricante, su Servicio de Asistencia Técnica o una persona con la cualificación equivalente.


⚠ Advertencia – ¡Peligro de muerte!

Peligro de descarga eléctrica en caso de entrar en contacto con componentes conductores de tensión.

- Tocar el cable de conexión únicamente con las manos secas.
- Extraer el cable de conexión tirando siempre directamente del enchufe y no del cable de conexión, ya que podría dañarse.
- Nunca extraer el enchufe cuando el electrodoméstico esté en marcha.

Tener en cuenta las siguientes indicaciones y asegurarse de que se cumplan las condiciones expuestas a continuación:

Notas

- La toma de corriente y el enchufe del electrodoméstico son compatibles.
- Los cables poseen una sección transversal suficiente.
- Existe una toma a tierra reglamentaria.
- En caso de tener que sustituir el cable de conexión del electrodoméstico, se encargue dicho trabajo exclusivamente a un electricista. A través del Servicio de Asistencia Técnica de la marca, se puede adquirir un cable de conexión de repuesto.
- No se usan enchufes, tomas o acoplamientos múltiples ni tampoco cables de prolongación.
- En caso de utilizar un interruptor de corriente diferencial, solo se usa uno provisto del símbolo . Solo los interruptores de protección provistos de este símbolo aseguran el cumplimiento de las normativas actuales vigentes.
- El enchufe siempre está accesible.
- El cable de red no está doblado, aplastado, modificado o seccionado.
- El cable de red no está en contacto con una fuente de calor.

Para el Servicio de Asistencia Técnica

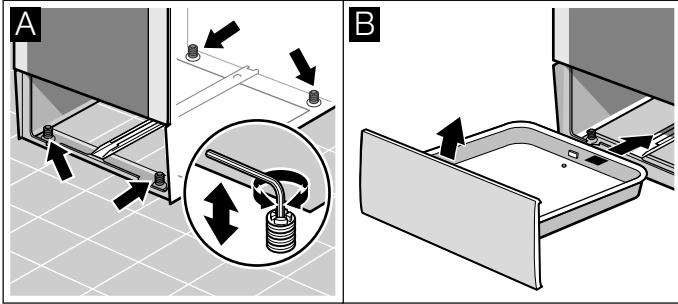
¡Atención!

- El aparato debe conectarse conforme a los datos que se especifican en la etiqueta de características.
- Conectar el aparato únicamente a una conexión eléctrica que cumpla las disposiciones vigentes. El enchufe debe estar en un lugar bien accesible para poder desconectar el aparato de la red eléctrica en caso necesario.
- Se debe proveer un sistema de separación multipolar.
- No utilizar cables de prolongación ni enchufes múltiples.
- Por motivos de seguridad, este aparato únicamente debe conectarse a una conexión con toma a tierra. Si la conexión con conductor de toma a tierra no cumple con las prescripciones no se garantiza la protección en caso de riesgos eléctricos.
- Conectar el aparato con un cable de tipo H 05 W-F o un cable equivalente.

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).



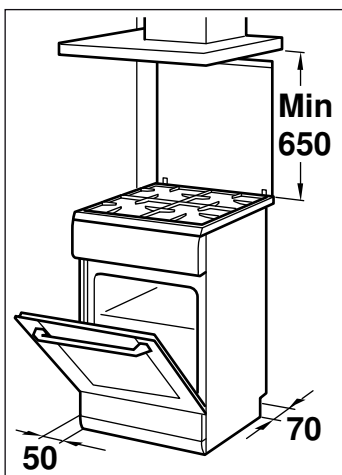
Muebles contiguos

Los muebles contiguos deben ser de materiales no inflamables. Los frontales de los muebles contiguos deben ser capaces de resistir una temperatura de hasta 90 °C como mínimo.

Fijación a la pared

Para que la cocina no se vuelque, fijarla a la pared con la escuadra suministrada. Observar las instrucciones de montaje para fijar la cocina a la pared.

Instalación del aparato



- El aparato debe instalarse directamente sobre el suelo de la cocina conforme a las medidas indicadas. El aparato no debe colocarse sobre ningún otro objeto.
- 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.

- El aparato no debe moverse una vez se haya realizado la instalación. Mantener una distancia mínima de 50 mm desde el quemador rápido o el quemador para wok hasta los frontales de los muebles contiguos o la pared.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de fuga de gas!

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

Si se desplaza el aparato tras la instalación, asegurarse de que la conexión siga siendo hermética.

Medidas de seguridad durante el transporte

Fijar todas las partes móviles en el interior y sobre el aparato con una cinta adhesiva que no deje marcas. Introducir los accesorios (p. ej. la bandeja de horno) en los correspondientes compartimentos con los cantos envueltos en cartón fino para no dañar el aparato. Colocar un cartón o similar entre la parte delantera y la trasera para evitar golpes en el lado interior de la puerta de cristal. Fijar la puerta y la tapa superior (si dispone) con cinta adhesiva a los laterales del aparato.

Conservar el embalaje original del aparato. Transportar el aparato únicamente en su embalaje original. Tener en cuenta las indicaciones de transporte impresas en el embalaje.

Si el embalaje original no está disponible

Proteger el aparato con un embalaje a fin de evitar posibles daños durante el transporte.

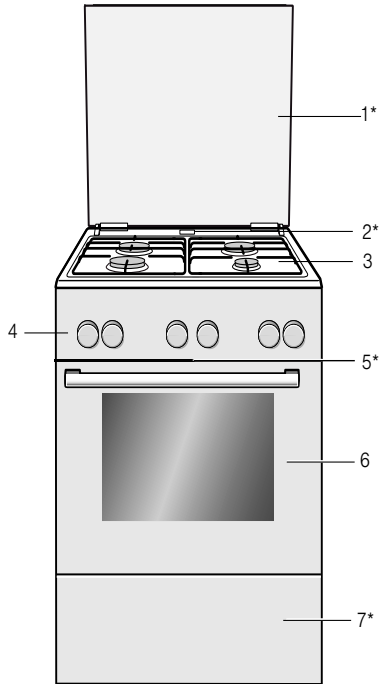
Transportar el aparato en posición vertical. No sujetar el aparato por el tirador de la puerta ni por las conexiones traseras, podrían resultar dañados. No depositar objetos pesados sobre el aparato.

Presentación del aparato

En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Generalidades

La ejecución depende del respectivo modelo de aparato.

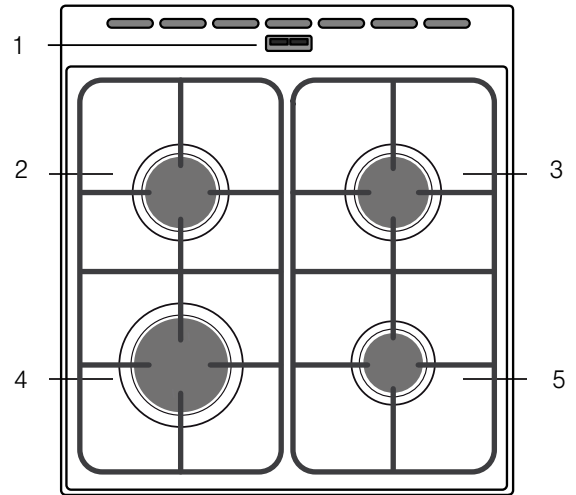


Explicación	
1*	Tapa**
2*	Salida de vapor ¡Atención! Cuando el horno está en funcionamiento, sale vapor caliente por esta abertura.
3	Placa de cocción**
4	Panel de mando**
5*	Ventilador
6	Puerta del horno**
7*	Moldura cobertora**
* Opcional (disponible en algunos aparatos)	
** Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.	

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

Zona de cocción

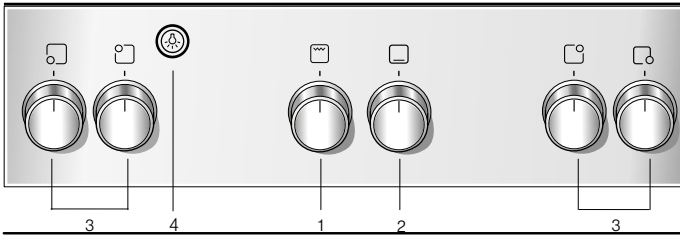
En este capítulo encontrará un resumen del panel de mando. La ejecución depende del respectivo modelo de aparato.



Explicación	
1	Salida de vapor ¡Atención! Durante el funcionamiento del horno sale vapor caliente por esta ranura
2	Quegador normal
3	Quegador normal
4	Quegador rápido
5	Quegador auxiliar

Panel de mando

En este capítulo encontrará un resumen del panel de mando. La ejecución depende del respectivo modelo de aparato.



Comentarios

1	Selector para el grill de contacto del horno
2	Selector para el quemador de gas del horno
3	Mandos de las zonas de cocción
4	Tecla multifunción

Mando del grill eléctrico

Girar el mando del grill eléctrico hacia la derecha para ajustar la temperatura deseada.

Ajustes	Función	
●	Posición cero	El horno no calienta.
200-270	Margen de temperatura	Temperatura en °C para asar al grill con ayuda del grill eléctrico.
Grill	Niveles para el grill	
1, 2, 3	Niveles de grill	Nivel 1 = mínimo Nivel 2 = medio Nivel 3 = máximo

Mando del quemador de gas inferior

Girar el mando del quemador de gas inferior hacia la izquierda para ajustar la temperatura deseada.

Ajustes	Función	
●	Posición cero	El horno no calienta.
★	Posición de encendido	Posición de encendido en la que se prende el gas que sale del quemador de gas inferior.
170-270	Margen de temperatura	Margen de temperatura en °C para hornear pasteles en moldes, pizzas en la bandeja del horno, pastas y galletas, etc.

Potencia de calentamiento del quemador inferior: 3 kW

Mandos de la zona de cocción

La potencia de calentamiento de las zonas de cocción se puede ajustar con los cuatro mandos respectivos.

Ajustes	Función/cocina de gas	
○	Posición cero	La cocina está apagada
★	Posición de encendido	Posición de encendido
 	Zona de programación	Llama grande = ajuste superior Llama pequeña = ajuste inferior

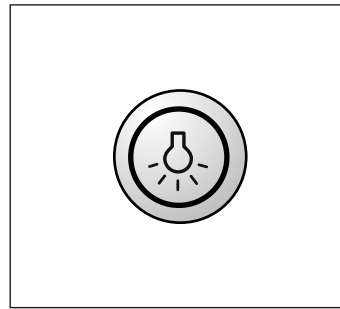
Al final de la zona de programación hay un tope. No girar más allá del tope.

Botón multifunción

Con este botón se pueden ajustar 2 funciones diferentes.

Al pulsar el botón se encienden la luz del horno y el grill eléctrico.

Para desconectarlo basta con pulsar de nuevo el botón multifunción.



El compartimento de cocción

En el compartimento de cocción se encuentra la lámpara del horno.

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

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

Accesorios suministrados

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:

	<p>Parrilla Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar y para asar. Para asados, piezas de parrilla y platos congelados.</p>
	<p>Bandeja universal Para pasteles jugosos, bollería, platos congelados y asados grandes. Se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.</p>

Utilizar solo accesorios originales. Estos están pensados especialmente para este aparato.

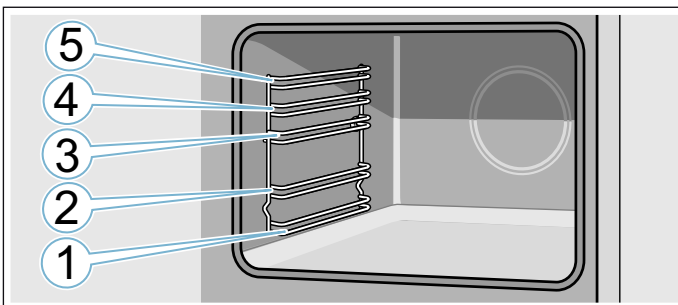
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

Nota: Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Esto no afecta al funcionamiento. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación.

Introducir los accesorios

El compartimento de cocción tiene 5 alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba.

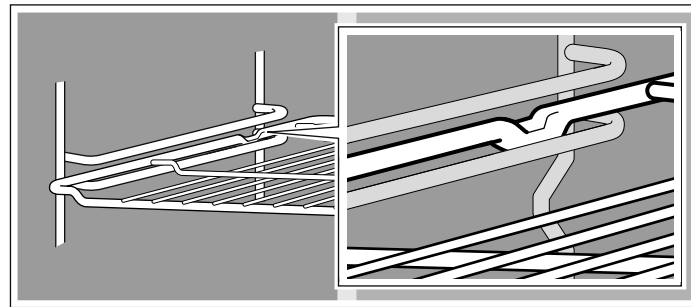
La altura de inserción superior está marcada con un símbolo de grill en el compartimento de cocción de algunos aparatos.



Introducir los accesorios siempre entre las dos guías de la altura de inserción.

Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad sin que vuelquen.

Al introducir en el compartimento de cocción, prestar atención a que la curvatura del accesorio se encuentre en la parte posterior. Solo así se encastra.



Notas

- Sujetar la bandeja de horno por los lados con ambas manos e introducirla en paralelo a la rejilla. Al introducir la bandeja de horno, no moverla hacia los lados ni inclinarla. En caso contrario, será difícil introducir la bandeja de horno. Las superficies esmaltadas pueden resultar dañadas.
- Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el compartimento de cocción.
- Introducir los accesorios siempre completamente en el compartimento de cocción evitando tocar la puerta del mismo.
- Sacar del compartimento de cocción los accesorios que no se vayan a utilizar durante el funcionamiento.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato.

La disponibilidad, así como la posibilidad de realizar pedidos en línea, son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Nota: No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → "Servicio de Asistencia Técnica" en la página 27

Accesorios especiales

Parrilla

Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar, asados y piezas para asar al grill.

Bandeja de horno

Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña.

Bandeja universal

Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. Se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Parrilla de inserción

Para asar carne, aves y pescado.

Para colocar en la bandeja universal con el fin de recoger la grasa y el jugo de la carne que se desprende.

Bandeja profesional

Para preparar grandes cantidades de comida. Ideal también para, p. ej., la moussaka.

Tapa para la bandeja profesional

La tapa convierte la bandeja profesional en un asador profesional.

Bandeja para pizza

Para pizza y pasteles redondos grandes.

Bandeja para grill

Para asar al grill en lugar de la parrilla o para recoger las salpicaduras. Utilizar exclusivamente con la bandeja universal.

Piedra para hornear

Para preparar pan, panecillos y pizza caseros que deban adquirir una base crujiente.

La piedra para hornear debe precalentarse a la temperatura recomendada.

Asador de cristal

Para estofados y gratinados.

Bandeja de cristal

Para gratinados, platos de verdura y galletas.

Sistema de extracción de un nivel

Los rieles de extracción en la altura 2 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.

Sistema de extracción de 2 niveles

Los rieles de extracción en las alturas 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.

Sistema de extracción de 3 niveles

Los rieles de extracción en la altura 1, 2 y 3 permiten extraer aún más los accesorios sin que vuelquen.

Antes del primer uso


Antes de utilizar el aparato por primera vez deben realizarse algunos ajustes. También se deberán limpiar el interior del aparato y los accesorios.

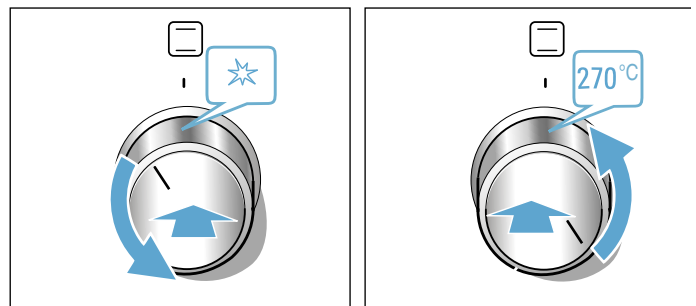
Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. Verificar que no haya quedado material de embalaje dentro del compartimento de cocción.

Ventilar la cocina mientras el horno se calienta.


Así se prepara el quemador de gas inferior del horno

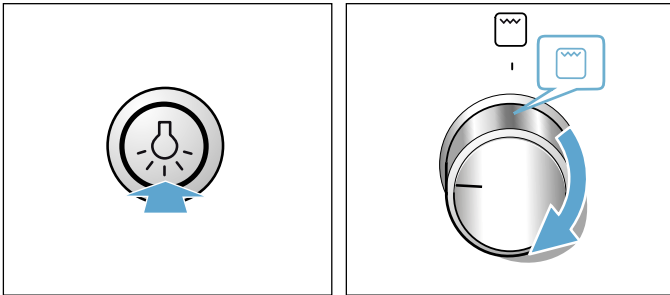
1. Abrir la tapa superior. La tapa superior debe permanecer abierta mientras el aparato esté en funcionamiento.
2. Abrir el suministro de gas principal del aparato. Conectar el enchufe en la toma de corriente. Abrir la puerta del horno.
3. Pulsar el mando del quemador de gas inferior y girarlo hacia la izquierda hasta la posición de encendido . El gas que sale del quemador de gas inferior del horno se prende mediante el encendedor.
4. Mantener pulsado el mando del quemador de gas inferior y ajustarlo en 270 °C. Mantener pulsado el mando del quemador de gas inferior durante 10 segundos para que se active el seguro de encendido.



5. Comprobar si la llama arde a través de la abertura de la chapa del fondo del horno. Si no lo hace, repetir el procedimiento a partir del paso 3.
6. Cerrar la puerta del horno con cuidado.
7. Desconectar el mando del quemador de gas inferior tras 30 minutos.

Así se prepara el grill eléctrico del horno

1. Abrir la tapa superior. La tapa superior debe permanecer abierta mientras el aparato esté en funcionamiento.
2. Conectar el enchufe del aparato a la toma de corriente.
3. Pulsar la tecla multifunción.
Al pulsar la tecla, el grill eléctrico se enciende. La lámpara de iluminación del horno se enciende.
4. Girar el mando del grill eléctrico hacia la derecha hasta el ajuste .



5. Desactivar el mando del grill eléctrico transcurridos 30 minutos. Desactivar la tecla multifunción.

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.

Recipientes de cocinado

Quemador Placa de cocción eléctrica*	Potencia en kW	Diámetro del plato, mínimo	Diámetro del plato, máximo
Placa de cocción eléctrica*	1 kW	14,5 cm	14,5 cm
Quemador Wok*	3,5 kW	24 cm	28 cm
Quemador de gran potencia*	3 kW	24 cm	28 cm
Quemador estándar	1,7 kW	18 cm	24 cm
Quemador auxiliar	1 kW	12 cm	18 cm

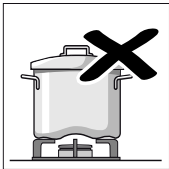
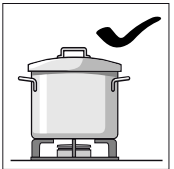
* Opcional
Disponible en algunos aparatos. Según el tipo de aparato.

Advertencias de uso

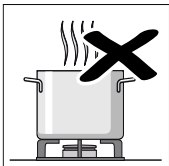
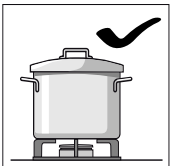
Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:



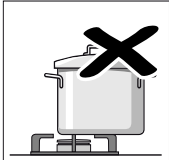
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador. No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.



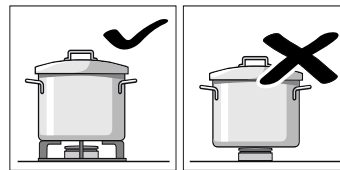
No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar. Utilice solo recipientes de base plana y gruesa.



No cocine sin tapa o con esta desplazada. Se desperdicia parte de la energía.

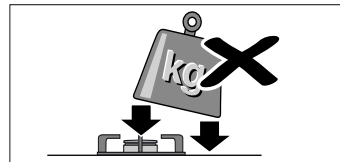


Colocar siempre el recipiente en el centro del quemador, de lo contrario se podría volcar.



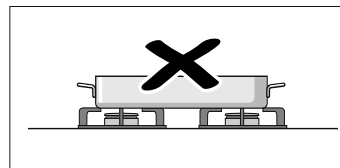
Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador.

Asegúrese de que las parrillas y tapas de los quemadores estén bien colocadas antes de su uso.



Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.

No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.



No utilice dos quemadores o fuentes de calor para un solo recipiente.

Evite la utilización de planchas de asado, cazuelas de barro, etc. prolongadamente a máxima potencia.

Quemadores de gas

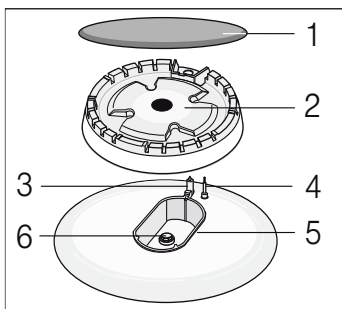
En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran los niveles de potencia y tiempos de cocción para distintos platos.

Primera limpieza de la base y la tapa del quemador

Limpiar la tapa (1) y la base (2) del quemador con agua y lavavajillas. Secar bien las piezas individuales.


Volver a colocar la base y la tapa sobre la cubeta del quemador (5). Procurar que el encendedor (3) y la clavija protectora de la llama (4) no resulten dañados.

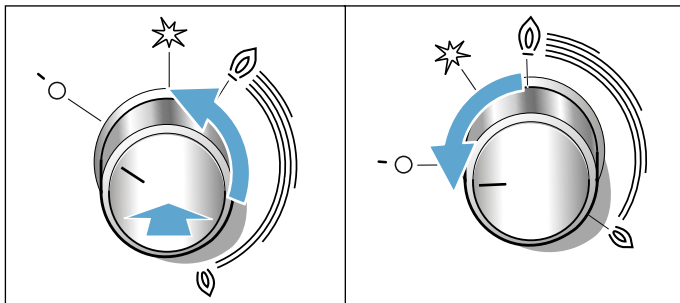
El inyector (6) debe estar seco y limpio. Colocar la tapa del quemador correctamente sobre su base.







Encender el quemador de gas


Colocar siempre la tapa del quemador exactamente sobre el portainyector. Las aberturas del portainyector deben quedar siempre al descubierto. Todas las piezas deben estar secas.

1. Abrir la tapa superior de la cocina. La tapa superior debe permanecer abierta mientras la placa de cocción esté en funcionamiento.
2. Girar el mando de la zona de cocción deseada hacia la izquierda hasta alcanzar la posición de encendido . Comienza el proceso de encendido.
3. Presionar el mando de la zona de cocción y mantenerlo presionado durante 1-3 segundos. Comienza a salir el gas y se enciende el quemador.




Se activa el seguro de encendido. Si la llama de gas se apaga, el seguro de encendido interrumpe automáticamente el paso de gas.

4. Ajustar el tamaño de llama deseado. La llama no es estable entre la posición Apagado  y la posición . Por consiguiente, seleccionar siempre una posición entre la llama grande  y la llama pequeña .

5. Comprobar que la llama prende. En caso negativo, repetir el procedimiento a partir del paso 2.
6. Para terminar la cocción, girar el mando hacia la derecha hasta la posición Apagado .

El mando de la zona de cocción no debería activarse durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende transcurridos 15 segundos, esperar por lo menos 1 minuto antes de repetir el proceso de encendido.

Advertencia – ¡Atención!

Aunque se haya apagado la zona de cocción, si se gira el respectivo mando con el fogón todavía caliente, sale gas. Si no se gira el mando de la zona de cocción hasta la posición de encendido , el suministro de gas se interrumpe al cabo de 60 segundos.

El quemador de gas no se enciende.

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

Advertencias

Durante el funcionamiento del quemador es normal que se escuche un leve silbido.

En los primeros usos es normal que se desprendan olores. Esto no supone ningún riesgo ni mal funcionamiento. Irán desapareciendo.

Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencenderlo durante por lo menos 1 minuto.

Unos segundos después del apagado del quemador se producirá un sonido (golpe seco). No es ninguna anomalía, eso significa que la seguridad se ha desactivado.

Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

Tablas de cocción

Utilizar recipientes con un tamaño adecuado para cada zona de cocción. El diámetro de la base de los recipientes se debe corresponder con el tamaño de la zona de cocción.

El tiempo de cocción depende del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por esto puede haber diferencias. Lo mejor es estimar el tiempo de cocción óptimo a juicio propio.

Cocer con la menor cantidad de agua posible para mantener intactos los minerales y las vitaminas. Seleccionar tiempos de cocción cortos para que las verduras queden al dente y conserven sus nutrientes.

Ejemplo	Alimento	Zona de cocción	Grado de cocción
Derretir	Chocolate, mantequilla, margarina	Quemador auxiliar	Llama pequeña
Calentar	Caldo, verduras de lata	Quemador estándar	Llama pequeña
Calentar y conservar caliente	Sopas	Quemador auxiliar	Llama pequeña
Cocción al vapor*	Pescado	Quemador estándar	Llama intermedia
Rehogar*	Patatas y otras verduras, carne	Quemador estándar	Llama intermedia
Cocer*	Arroz, verduras, carnes (con salsas)	Quemador estándar	Llama grande
Asar	Crepes, patatas, escalope, varitas de pescado	Quemador de gran potencia** Quemador wok**	Llama intermedia

* Si se emplea un recipiente con tapa, reducir la llama en cuanto empiece a hervir el alimento.

** Opcional. Disponible en algunos aparatos. Según el tipo de aparato. (Para asar en el quemador Wok se recomienda utilizar una sartén Wok).


Manejo del aparato

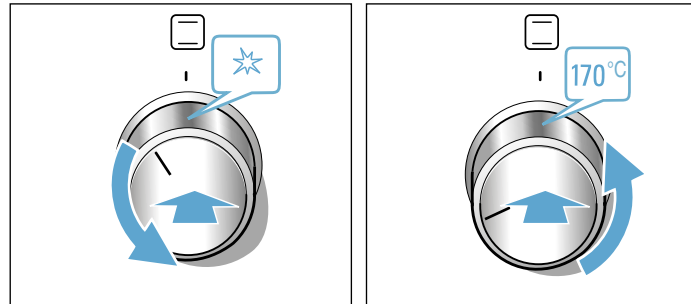
Ya hemos presentado anteriormente los mandos y su funcionamiento. A continuación se explica cómo ajustar el aparato. Se ofrece información sobre la forma de conectar/desconectar el aparato y de ajustar los modos de funcionamiento.

Así se prepara el quemador de gas inferior del horno

Cuando prenda el quemador de gas inferior, se puede empezar el horneado sobre una bandeja de horno con la puerta cerrada.

Ejemplo en la imagen: horneado a 170 °C.

1. Abrir la tapa superior. La tapa superior debe permanecer abierta mientras el aparato esté en funcionamiento.
2. Abrir el suministro de gas principal del aparato. Conectar el enchufe en la toma de corriente. Abrir la puerta del horno.
3. Pulsar el mando de funciones y girarlo hacia la izquierda a la posición de encendido . El gas que sale del quemador de gas inferior del horno se prende mediante el encendedor.
4. Mantener pulsado el mando de funciones y ajustarlo en 170 °C. Para que el seguro de encendido responda, mantener pulsado el mando de funciones durante 10 segundos.




5. Comprobar si la llama arde a través de la abertura de la chapa del fondo del horno. Si no lo hace, repetir el procedimiento a partir del paso 3.
6. Cerrar la puerta del horno con cuidado.
7. Precalentar el horno vacío durante 15 minutos y, a continuación, empezar con el horneado.
8. Cuando el plato esté cocinado, desconectar el mando de funciones.


La temperatura se puede modificar en cualquier momento.

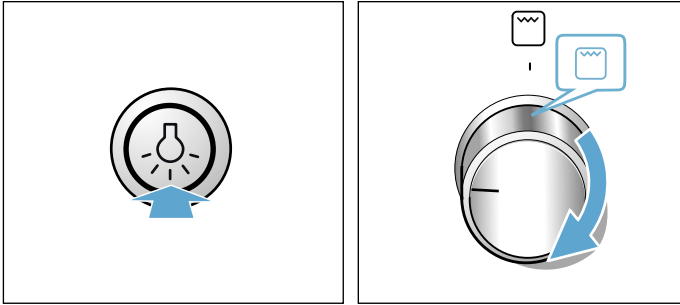
Advertencia – ¡Atención!

El mando no debería activarse durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende transcurridos 15 segundos, esperar por lo menos un minuto. A continuación, repetir el proceso de encendido.

El grill eléctrico del horno se ajusta como se indica a continuación

Ejemplo en la imagen: ajuste del grill eléctrico 

1. Abrir la tapa superior. La tapa superior debe permanecer abierta mientras el aparato esté en funcionamiento.
2. Enchufar el aparato a la toma de corriente.
3. Pulsar la tecla multifunción. Al pulsar la tecla, el grill eléctrico se enciende al mismo tiempo. La lámpara de iluminación del horno se enciende.
4. Girar el mando del grill eléctrico en sentido horario hasta el ajuste .



El horno empieza a calentarse.

5. Cuando el alimento esté listo, pulsar la tecla multifunción. El grill eléctrico está apagado. La lámpara de iluminación del horno se apaga. Desactivar el mando del grill eléctrico.

Limpieza

El aparato mantendrá 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 el aparato.

Productos de limpieza

Observar las siguientes indicaciones para no dañar las distintas superficies empleando un producto de limpieza inadecuado.

Para la limpieza de la placa de cocción

- No utilizar productos lavavajillas sin diluir o productos lavavajillas para lavaplatos,
- estropajos abrasivos,
- productos de limpieza abrasivos, como limpiadores para hornos, o quitamanchas,
- limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.
- No lavar las piezas sueltas en el lavaplatos.

Para la limpieza del horno

- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- productos de limpieza con un alto contenido de alcohol,
- estropajos abrasivos,
- limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.
- No lavar las piezas sueltas en el lavaplatos.

Lavar bien los estropajos nuevos antes de usarlos por primera vez.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Zona	Productos de limpieza
Superficies de acero inoxidable* (según el tipo de aparato)	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. En el caso de las superficies de acero inoxidable, limpiar siempre en paralelo a las vetas naturales. De lo contrario, se podrían producir arañazos. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos de limpieza especiales para superficies de acero inoxidable calientes. Aplique una fina capa de producto con un paño suave.
Superficies esmaltadas, pintadas, de plástico y serigrafadas* (según el tipo de aparato)	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio para la limpieza.
* Opcional (Disponible para algunos aparatos, según el tipo de aparato.)	

Zona	Productos de limpieza
Panel de mando	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio para la limpieza.
Cristal protector superior* (según el tipo de aparato)	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. El cristal protector superior puede desmontarse para la limpieza. Consultar al respecto el capítulo Cristal protector superior .
Botones giratorios No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.
Marco de la placa de cocción	Agua caliente con jabón: No limpiar con rascadores para vidrio, limón o vinagre.
Placa de cocción de gas y soporte para ollas* (según el tipo de aparato)	Agua caliente con jabón. Usar poca agua, vigilando que esta no penetre en el aparato por la parte inferior de los quemadores. Retirar inmediatamente los alimentos derramados y los restos de comida. El soporte para ollas puede retirarse. Soporte para ollas de hierro fundido*: No lavar en el lavavajillas.
Quemador de gas* (según el tipo de aparato)	Retirar el cabezal del quemador y la tapa y limpiar con agua caliente con un poco de jabón. No lavar en el lavaplatos. Los orificios de salida del gas deben estar siempre libres. Bujías de encendido: cepillo blando pequeño. Los quemadores de gas funcionan solo si las bujías están secas. 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.
Placa eléctrica* (según el tipo de aparato)	Producto abrasivo o esponja: A continuación, calentar brevemente la placa eléctrica para secarla. Las placas húmedas acaban oxidándose con el tiempo. Finalmente, aplicar un producto de conservación. Retirar inmediatamente los alimentos derramados y los restos de comida.
Anillo de la placa eléctrica* (según el tipo de aparato)	Eliminar las decoloraciones tornasoladas del anillo de la placa eléctrica con un producto para la limpieza de acero. No usar ningún producto abrasivo o que raye.

* Opcional (Disponible para algunos aparatos, según el tipo de aparato.)

Zona	Productos de limpieza
Placa de cocción de vitrocerámica* (según el tipo de aparato)	Cuidados: productos de conservación para la vitrocerámica Limpieza: productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje. ⚠ Rascador para cristal para suciedad resistente: Retirar la protección y limpiar solo con la cuchilla. Atención: la cuchilla está muy afilada. Peligro de lesiones. Después de limpiar, volver a montar la protección. Si la cuchilla está dañada se ha de sustituir inmediatamente.
Placa de cocción de cristal* (según el tipo de aparato)	Cuidados: productos de conservación para el cristal Limpieza: productos de limpieza adecuados para el cristal. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje. ⚠ Rascador para cristal para suciedad resistente: Retirar la protección y limpiar solo con la cuchilla. Atención: la cuchilla está muy afilada. Peligro de lesiones. Después de limpiar, volver a montar la protección. Si la cuchilla está dañada se ha de sustituir inmediatamente.
Panel de cristal	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar el rascador para vidrio. La puerta puede extraerse para realizar la limpieza con más comodidad. Consultar al respecto el capítulo Montaje y desmontaje de la puerta del horno .
Seguro para niños* (según el tipo de aparato)	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. Si la puerta del horno lleva incorporado un seguro para niños, este debe quitarse antes de la limpieza. El seguro para niños no funciona correctamente si está muy sucio.
Junta No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Zona de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío. ⚠ Utilizar la función de autolimpieza en las superficies autolimpiantes. Consultar al respecto el capítulo Autolimpieza . Atención: Nunca utilice productos de limpieza para cocinas para las superficies autolimpiantes.

* Opcional (Disponible para algunos aparatos, según el tipo de aparato.)

Zona	Productos de limpieza
Cristal protector de la bombilla del horno	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.
Armazón	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. Los armazones pueden extraerse para la limpieza. Consultar al respecto el capítulo Colocación y extracción de los armazones . Carriles telescópicos* (según el tipo de aparato) Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No remojar ni meter en el lavavajillas o limpiar mediante autolimpieza. Esto puede dañar los armazones y limitar su función.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo. Bandeja de aluminio*: (según el tipo de aparato) Secar con un paño suave. No lavar en el lavaplatos. No utilizar limpiadores para hornos. Para evitar arañazos, no tocar las superficies metálicas con cuchillos ni objetos afilados similares. No son apropiados los productos de limpieza abrasivos, esponjas que rayen o paños de limpieza ásperos. De lo contrario, se podrían producir arañazos. Asador giratorio* (según el tipo de aparato) Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No lavar en el lavavajillas. Termómetro de carne* (según el tipo de aparato) Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No lavar en el lavavajillas.
Cajón del zócalo* (según el tipo de aparato)	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.
* Opcional (Disponible para algunos aparatos, según el tipo de aparato.)	

- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del horno.
Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar rugosos al tacto. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.

Mantener limpio el aparato

Con el fin de que no se forme suciedad incrustada en el aparato, mantenerlo siempre limpio y eliminar la suciedad inmediatamente.

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner el horno en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.

Consejos

- Limpiar el interior del aparato después de cada uso. De esta forma, se impedirá que la suciedad se queme.
- Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy húmedos.
- Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el 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 interior.

Rejillas

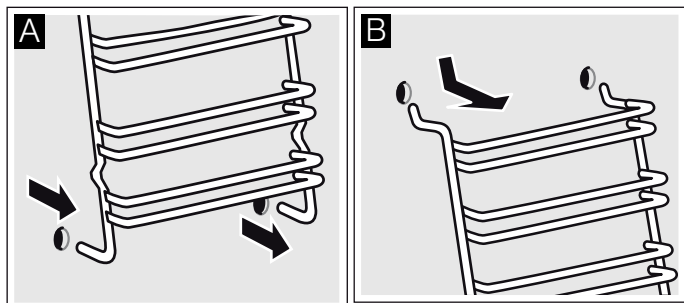
El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo extraer y limpiar las rejillas.

Descolgar y colgar las rejillas

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

Descolgar las rejillas

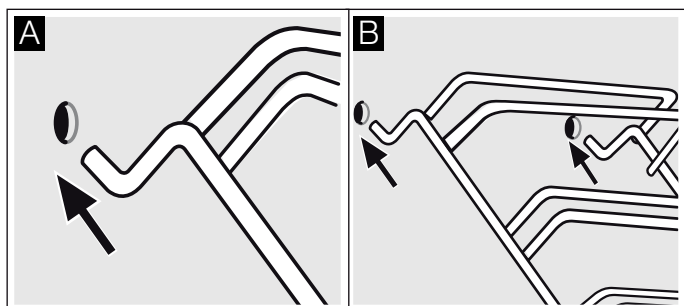
1. Extraer las rejillas por abajo y tirar suavemente hacia delante. Extraer los pasadores de prolongación de los orificios de fijación de la zona inferior de las rejillas (figura A).
2. A continuación plegar las rejillas hacia arriba y retirarlas con cuidado (figura B).



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

Colgar las rejillas

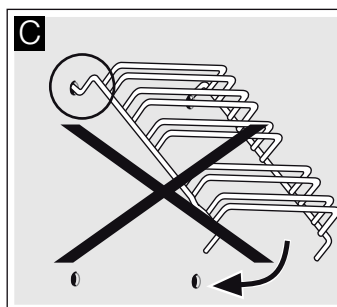
1. Introducir los dos ganchos de sujeción cuidadosamente en los orificios superiores. (figura A-B)



Advertencia

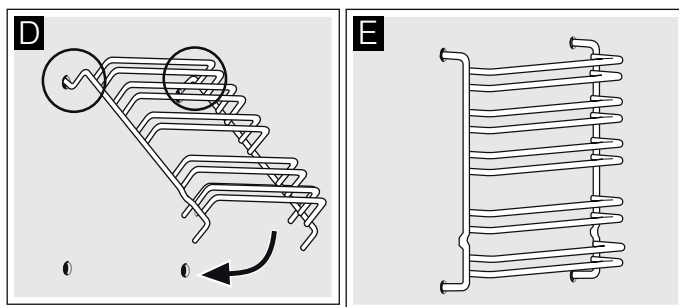
¡Montaje incorrecto!

No mover la rejilla si los dos ganchos de sujeción no están encajados por completo en los orificios superiores. El esmalte puede resultar dañado y romperse (figura C).



2. Los dos ganchos de sujeción deben estar totalmente encajados en los orificios superiores. Mover ahora la rejilla despacio y con cuidado hacia abajo y colgarla en los orificios inferiores (figura D).
3. Colgar ambas rejillas en las placas laterales del horno (figura E).

Con las rejillas montadas correctamente, la distancia entre los dos niveles de inserción superiores es mayor.



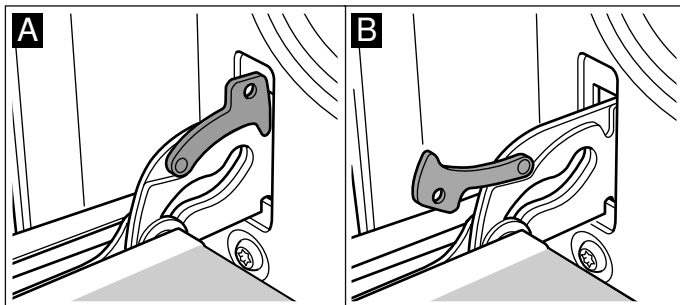
Puerta del aparato

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo desmontar y limpiar la puerta del aparato.

Descolgar y colgar la puerta del horno

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

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. La puerta del horno se bloquea plegando las palancas (figura A). En este caso, la puerta no puede descolgarse. Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.

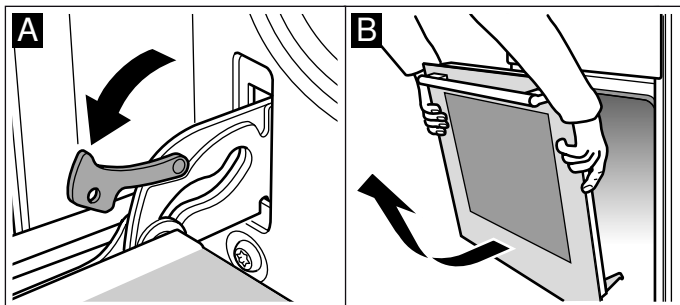


Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, en cuyo caso deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

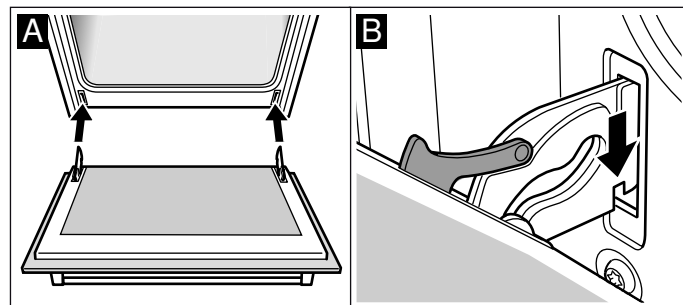
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Abrir ambas palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. Agarrar con ambas manos por el lado izquierdo y derecho. Empujar un poco más en sentido de cierre y extraer (figura B).



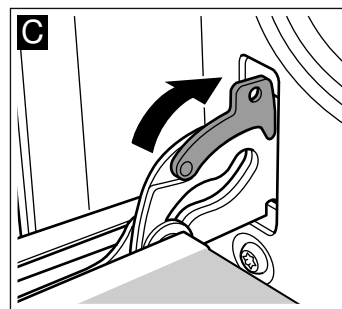
Colgar la puerta

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

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



3. Volver a cerrar ambas palancas de bloqueo (figura C). Cerrar la puerta del horno.



Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

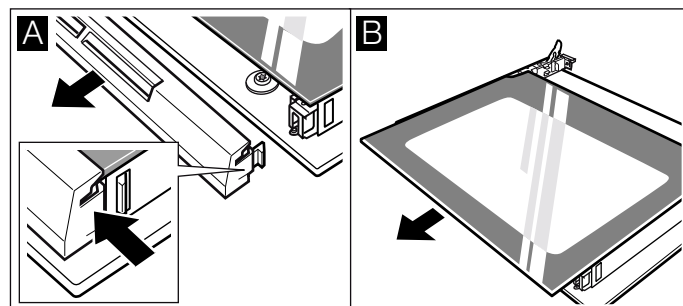
No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

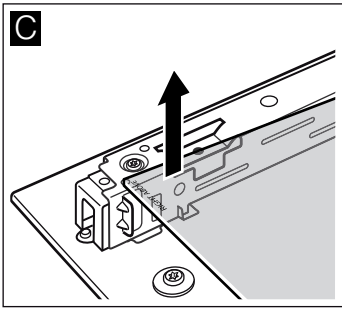
El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

Desmontaje

1. Desmontar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el tirador hacia abajo.
2. Retirar la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, hacer presión con los dedos en la lengüeta hacia la izquierda y hacia la derecha (Figura A).
3. Levantar el cristal superior y extraerlo (Figura B).



4. Levantar el cristal y extraerlo (Figura C).



Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

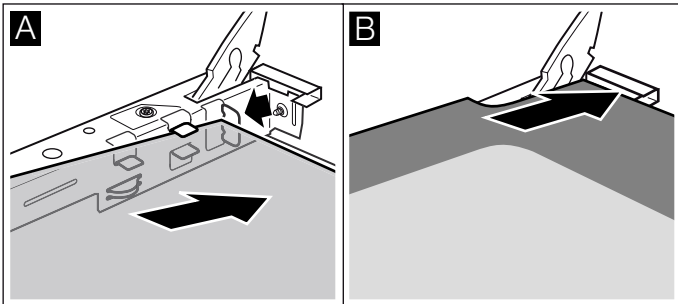
⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Montaje

Al realizar el montaje, asegurarse de que la inscripción "right above" de la parte inferior izquierda quede invertida.

1. Introducir el cristal hacia atrás en posición inclinada (Figura A).
2. Introducir el cristal superior hacia atrás en ambos soportes en posición inclinada. La superficie lisa debe quedar hacia fuera. (Figura B)



3. Colocar la cubierta y presionarla.
4. Montar la puerta del horno.

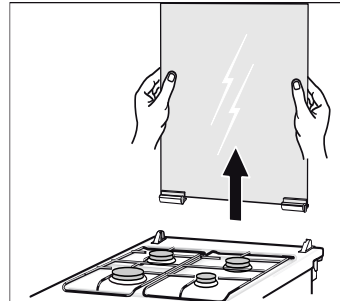
No utilizar el horno si el cristal no está correctamente montado.

Cristal protector superior

Antes de abrir la tapa superior, limpiar con un paño los posibles derrames.

Se recomienda utilizar un producto limpiacristales.

Extraer la tapa superior para la limpieza. Para ello, sujetar la tapa por los lados con las dos manos y tirar hacia arriba.



Si se sueltan las bisagras de la tapa, prestar atención a las letras marcadas en las mismas. La bisagra con la letra R debe montarse a la derecha, mientras que la bisagra con la letra L se monta a la izquierda.

Volver a montar la tapa superior tras la limpieza siguiendo los mismos pasos pero en orden inverso.

No cerrar la tapa superior hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Si la cubierta de vidrio se raya, puede romperse y hacerse añicos. No utilizar rasquetas de vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

¿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 llamar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar subsanar la avería uno mismo con ayuda de la tabla.

Tabla de averías

Si el plato no queda bien, consultar el apartado *. Los platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.* Aquí se ofrecen consejos prácticos e información en torno a la cocción, el horneado y el asado.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones realizadas de forma incorrecta son una fuente de peligro, por lo que deben ser llevadas a cabo por un empleado de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

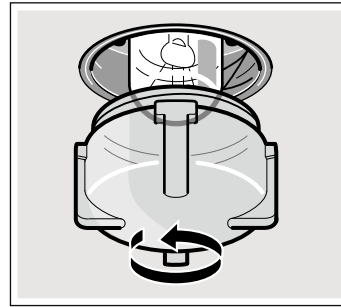
Avería	Posible causa	Solución/Información
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible está defectuoso.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la lámpara de la cocina o cualquier otro aparato funcionan.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar los mandos giratorios varias veces a la derecha y la izquierda.
El quemador no se enciende.	Se ha producido un corte en el suministro eléctrico o las bujías están húmedas.	Prender el quemador de gas con un encendedor de gas o una cerilla.

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 sólo estas lámparas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!
Desconectar el fusible de la caja de fusibles.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
2. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



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

Cristal protector


Se tienen que cambiar los cristales 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. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral de la puerta 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.

N.º de producto.	N.º de fabricación.
Servicio de Asistencia Técnica 	

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción frío y vacío. Precalentar cuando se indique en la tabla. Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Estos valores vienen determinadas por la composición y la calidad de los alimentos.
- Utilizar los accesorios suministrados. Los accesorios especiales y otros accesorios están disponibles en el Servicio de Asistencia Técnica o en los comercios especializados. Retirar los accesorios y recipientes innecesarios del compartimento de cocción.
- Utilizar siempre un agarrador para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del horno.
- El horno permite hornear a un nivel.

¡Atención!

El aparato ha sido fabricado en conformidad con los gases de referencia especificados en las normas. En caso de utilizar un gas que no cumpla con la mezcla o presión de gas especificada, es posible que, en determinadas circunstancias, no se alcancen la cocción y el calentamiento esperados.

Denominación del gas	Mezcla de gas (%)
G20	CH ₄ =100
G25	CH ₄ =86, N ₂ =14
G30	n-C ₄ H ₁₀ =50, i-C ₄ H ₁₀ =50

Nota: Durante la preparación de alimentos puede producirse mucho vapor de agua en el interior del horno.

Su aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, emitiendo muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede aparecer agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.

Pasteles y repostería

Moldes para pasteles

Si se va a utilizar el molde para pasteles, introducir la parrilla en la altura indicada y colocar el molde sobre la parrilla.

Se recomienda utilizar moldes oscuros.

Cuando se utilizan moldes finos o de cristal, el tiempo de cocción se prolonga y los pasteles no adquieren un dorado uniforme.

Utilizar exclusivamente moldes de cristal resistentes al calor. No colocar el molde de cristal caliente sobre una superficie fría o húmeda. El cristal podría fragmentarse.

Para utilizar moldes de silicona se deben tener en cuenta las instrucciones de uso del fabricante. Los moldes de silicona suelen ser un poco más pequeños que los moldes normales. Por este motivo, las

cantidades pueden variar ligeramente respecto a los datos que figuran en la receta.

Tablas de horneado para el quemador inferior de la cocina de gas

En las tablas figuran los tipos de calentamiento óptimos para una selección de pasteles y tartas. Los valores de temperatura y los tiempos de cocción vienen determinados por la cantidad y la composición de la masa correspondiente.

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío.

El calor se distribuye por el horno en cuanto se prende el gas que sale del quemador de gas inferior. Por este motivo, la parte inferior de los alimentos presenta por lo general un dorado más intenso.

Pasteles preparados en moldes	Accesorios	Altura	Temperatura en °C (quemador de gas inferior del horno)	Duración, minutos
Pasteles	Molde redondo desarmable con base tubular, hondo	2	180	60-80
Pasteles	Molde redondo desarmable con base tubular, ancho	3	180	60-80
Bizcocho	Molde desarmable (Ø 26 cm)	2	180	50-60
Pastel de manzana	Molde desarmable, claro (Ø 20 cm)	2	230	60-80
Pastel de sémola	Molde para gratinar de cristal, cuadrangular	3	180	60-80

Repostería pequeña en la bandeja de horno	Accesorios	Altura	Temperatura en °C (quemador de gas inferior del horno)	Duración, minutos
Pastelitos	Bandeja de horno	4	170	70-90
Pastas y galletas	Bandeja de horno	3	180	40-60
Rosquillas de sésamo	Bandeja de horno	4	190	60-80
Pastel de masa de hojaldre	Bandeja de horno	4	180	50-70
Pastel de hojaldre de yufka	Bandeja de horno	3	190	60-80
Repostería a base de levadura	Bandeja de horno	4	170	70-90
Pizza	Bandeja de horno	3	190	50-70

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Temperatura en °C	Duración, minutos
Gratinado de pasta	Molde para gratinar de cristal, cuadrangular*	2	190	60-80
Gratinado de patata con los ingredientes crudos Altura máx. 4 cm	Molde para gratinar de cristal, cuadrangular*	2	180	60-80
Gulasch de verduras	Römertopf	2	220	80-100

* Utilizar exclusivamente moldes de cristal resistentes al calor. No colocar el molde de cristal caliente sobre una superficie fría o húmeda. El cristal podría fragmentarse.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere seguir una receta propia,	orientarse a partir de las recetas similares que se presentan en las tablas.
Para comprobar si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto:	10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado en la receta, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará listo cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar con un palillo pequeños agujeros en el pastel una vez esté listo. A continuación, verter en los agujeros unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, reducir el tiempo de cocción.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal más profunda (si está disponible).
Al hornear panecillos de levadura, pueden quedarse pegados unos con otros.	Debe dejarse una distancia entre los panecillos de alrededor de 2 cm. De este modo se dispondrá de espacio suficiente para que los panecillos puedan hincharse y hornearse de forma homogénea.
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, ave, pescado, tostadas

Tabla de cocción: grill eléctrico

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

Dar la vuelta a los trozos de carne tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Colocar siempre las piezas en el centro de la parrilla.

Al asar al grill directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja del horno en la altura 1. Así se recoge el jugo del pescado y el horno se mantiene más limpio.

Plato	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Temperatura en °C, nivel de grill	Duración, minutos
Carne					
Bistecs (6 unidades, 3 cm)	1,5 kg	Parrilla	4	260-270	25-35
Hamburguesas (9 unidades)	0,4 kg	Parrilla	4	260-270	10-20
Salchichas (12 unidades)	0,5 kg	Parrilla	4	260-270	15-25
Ave					
Muslos de pollo (4 unidades)	1,5 kg	Parrilla	4	260-270	25-35
Pescado					
Pescado entero (2 unidades)	1,0 kg	Parrilla	4	260-270	20-30
Filetes de pescado (4 unidades)	0,5 kg	Parrilla	4	260-270	20-30
Tostadas					
Tostadas doradas (9 unidades)	-	Parrilla	4	260-270	3-5
Tostadas rellenas doradas por arriba (9 unidades)	-	Parrilla	4	260-270	5-7

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.
Cómo comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con una 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.


Yogur

Este aparato permite elaborar yogur casero.

Retirar las rejillas y los accesorios del interior del horno. El interior del horno debe estar vacío.

1. Calentar 1 litro de leche con 3,5 % de grasa en la placa de cocción a 90 °C y, a continuación, dejar enfriar hasta 40 °C.
La leche UHT solo debe calentarse a 40 °C.
2. Añadir 30 g (aprox. 1 cucharada) de yogur (temperatura del frigorífico) y mezclar.

3. Mezclar en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con tapa.
4. Colocar las tazas o los tarros sobre la base del compartimento de cocción.
5. Pulsar el botón multifunción / botón de la lámpara .
6. Cerrar la puerta del horno y esperar 4-5 horas hasta que el yogur esté listo.
7. Cuando el yogur esté listo, dejar enfriar en el frigorífico.

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Ajuste	Temperatura en °C	Duración
Yogur	Taza / tarro	Base del compartimento de cocción		-	4-5h

Presencia de acrilamida en los alimentos

La acrilamida se produce especialmente cuando se sobrecalientan productos de cereales o de patata elaborados como, por ejemplo, patatas chips, patatas

fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de panadería de pastaflora (galletas, pan de especias, galletas especiadas).

Recomendaciones para hornear, asar y asar al grill con valores de acrilamida reducidos

Generalidades	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible. ■ Hornear los alimentos hasta que estén dorados. "Dorar en lugar de carbonizar". ■ Cuanto más grande y más grueso sea el alimento, menor será la cantidad de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir uniformemente las patatas fritas en una sola capa sobre la bandeja. Para evitar una deshidratación demasiado rápida se deben hornear al menos 400 g de patatas fritas por bandeja.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001353031

071198(B)