

BS 450/451

BS 454/455

Horno combinado de vapor

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	3	Indicar nombre	21
Causas de daños	4	Comenzar receta	21
Protección del medio ambiente	5	Modificar la receta	21
Ahorro de energía	5	Eliminar receta	21
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	5	Termosonda	22
Familiarizarse con el aparato	6	Insertar la termosonda en el alimento	22
Horno combinado de vapor	6	Ajuste de la temperatura del núcleo	22
Pantalla y elementos de mando	7	Valores orientativos para la temperatura interior	23
Símbolos	7	Seguro para niños	24
Colores y representación	8	Activar el seguro para niños	24
Información adicional i y i [®]	8	Desactivar la protección para niños	24
Ventilador de refrigeración	8	Ajustes básicos	25
Posiciones del selector de funciones	9	Limpieza y mantenimiento	27
Accesorio	10	Producto de limpieza	27
Accesorios especiales	10	Asistente de limpieza	28
Antes del primer uso	11	Programa de secado	28
Ajustar el idioma	11	Programa de descalcificación	29
Ajustar el formato de la hora	11	Sacar las rejillas insertables	30
Programar la hora	11	¿Qué hacer en caso de avería?	31
Ajustar el formato de la fecha	11	Corte en el suministro eléctrico	32
Programar la fecha	12	Modo Demo	32
Programar el formato de la temperatura	12	Cambiar la lámpara del horno	32
Ajustar la dureza del agua	12	Servicio de atención al cliente	32
Finalizar la primera puesta en marcha	12	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	32
Calibración	12	Tablas y consejos	33
Filtro antigrasa	13	Verduras	33
Limpiar el cristal de la puerta	13	Pescado	35
Limpiar los accesorios	13	Pescado: cocción al vapor a baja temperatura	36
Activar el aparato	14	Carne: cocción a temperaturas altas	37
Modo en espera	14	Carne/aves: cocción a baja temperatura	38
Activar el aparato	14	Aves	39
Manejar el aparato	14	Guarniciones	40
Llenar depósito de agua	14	Postres	40
Cavidad interior	15	Otros	41
Introducción del accesorio	15	Repostería	42
Conectar	15	Regenerar (calentar)	43
Después de cada uso	15	Fermentar (dejar levar)	44
Desconexión de seguridad	16	Descongelar	44
Funciones de programación del tiempo	16	Conservar	45
Abrir el menú Temporizador	16	Exprimir (bayas comestibles)	45
Reloj avisador	16	Preparación de yogur	46
Cronómetro	17	Preparación de alimentos voluminosos	47
Tiempo de cocción	17	Presencia de acrilamida en alimentos	47
Fin del tiempo de cocción	18		
Cronómetro larga duración	19		
Ajustar el cronómetro larga duración	19		
Recetas personalizadas	20		
Grabar una receta	20		
Programar receta	20		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.gaggenau.com y también en la tienda online: www.gaggenau.com/zz/store

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje integrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

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

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

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.

Colocar siempre los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase la descripción de los accesorios en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- 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.

¡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.
- Durante el funcionamiento puede salir vapor caliente. No tocar las aberturas de ventilación. No dejar que los niños se acerquen.
- Las lámparas se calientan mucho durante su funcionamiento. Todavía existe riesgo de sufrir quemaduras un tiempo después de la desconexión. Dejar enfriar las lámparas antes de limpiar el aparato. Apagar la iluminación durante la limpieza.

¡Peligro de quemaduras!

- 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.
- El agua de la cubierta del evaporador todavía está caliente tras la desconexión. No vaciar la cubierta del evaporador inmediatamente después de apagarlo. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.
- Al extraer el accesorio puede derramarse líquido caliente. Extraer el accesorio caliente con cuidado y utilizando guantes de cocina.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. 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.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- 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.
- Si no se utiliza una termosonda adecuada, el aislamiento puede sufrir daños. Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

Causas de daños

¡Atención!

- No colocar nada sobre la base del compartimento de cocción ni cubrirla con papel de aluminio. Una acumulación de calor puede dañar el aparato. La base del compartimento de cocción y la cubierta del evaporador se deben mantener despejadas. Colocar los recipientes siempre en la bandeja con agujeros o sobre la parrilla.
- El papel de aluminio en el compartimento de cocción no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- Si el agua del grifo contiene mucho cloruro (>40 mg/l) recomendamos usar agua mineral sin cloro ni gas. Para obtener información sobre el agua del grifo de su zona, consulte a la empresa abastecedora.
- Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor.
- Utilice solo accesorios originales en la cavidad interior. El material susceptible de oxidarse (p. ej. bandejas de servir, cubiertos) puede provocar corrosión en la cavidad interior.
- Utilice exclusivamente piezas pequeñas originales (p. ej. tuercas moleteadas). Si se pierden las piezas pequeñas, solicítelas a través de nuestro servicio de repuestos.
- Líquidos que gotean: al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre debajo la bandeja de horno, la bandeja universal o la bandeja sin agujeros. De este modo se recoge el líquido que se desprende.
- No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- La sal, las salsas fuertes (p. ej. ketchup, mostaza) o las comidas saladas (p. ej. carne curada con sal) contienen cloruro y ácidos que corroen la superficie del acero inoxidable. Retire siempre de inmediato los restos.
- El jugo de la fruta puede dejar manchas en el compartimento de cocción. Limpie de inmediato el jugo de la fruta con un paño húmedo y seco.
- Si no se llevan a cabo los cuidados adecuados en el compartimento de cocción del aparato, se puede producir corrosión. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza y los cuidados que figuran en las instrucciones de uso. Limpiar el compartimento de cocción tras cada uso, inmediatamente después de que el aparato se haya enfriado. Después de limpiarlo, secar el compartimento de cocción con el programa de secado.

- No retire la junta de la puerta. Si se daña la junta de la puerta, la puerta del aparato dejará de cerrar bien. Se podrían dañar los frontales de los armarios adyacentes. Encargue la sustitución de la junta de la puerta.
- 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.

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

- Procure abrir la puerta del aparato lo menos posible durante la cocción.
- Para hornear, utilice moldes oscuros, lacados en negro o esmaltados. Absorben muy bien el calor.
- Si va a hornear varios pasteles, es mejor que lo haga sucesivamente. El horno combinado de vapor estará todavía caliente. Esto reduce el tiempo de horneado del segundo pastel. También puede introducir dos moldes cuadrados uno al lado del otro.
- Si el tiempo de cocción es largo, puede apagar el horno combinado de vapor 10 minutos antes de que finalice dicho tiempo y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.
- Para la cocción al vapor puede utilizar simultáneamente varios niveles. Al cocinar platos que requieran tiempos de cocción diferentes, introduzca primero el plato que necesite más tiempo.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



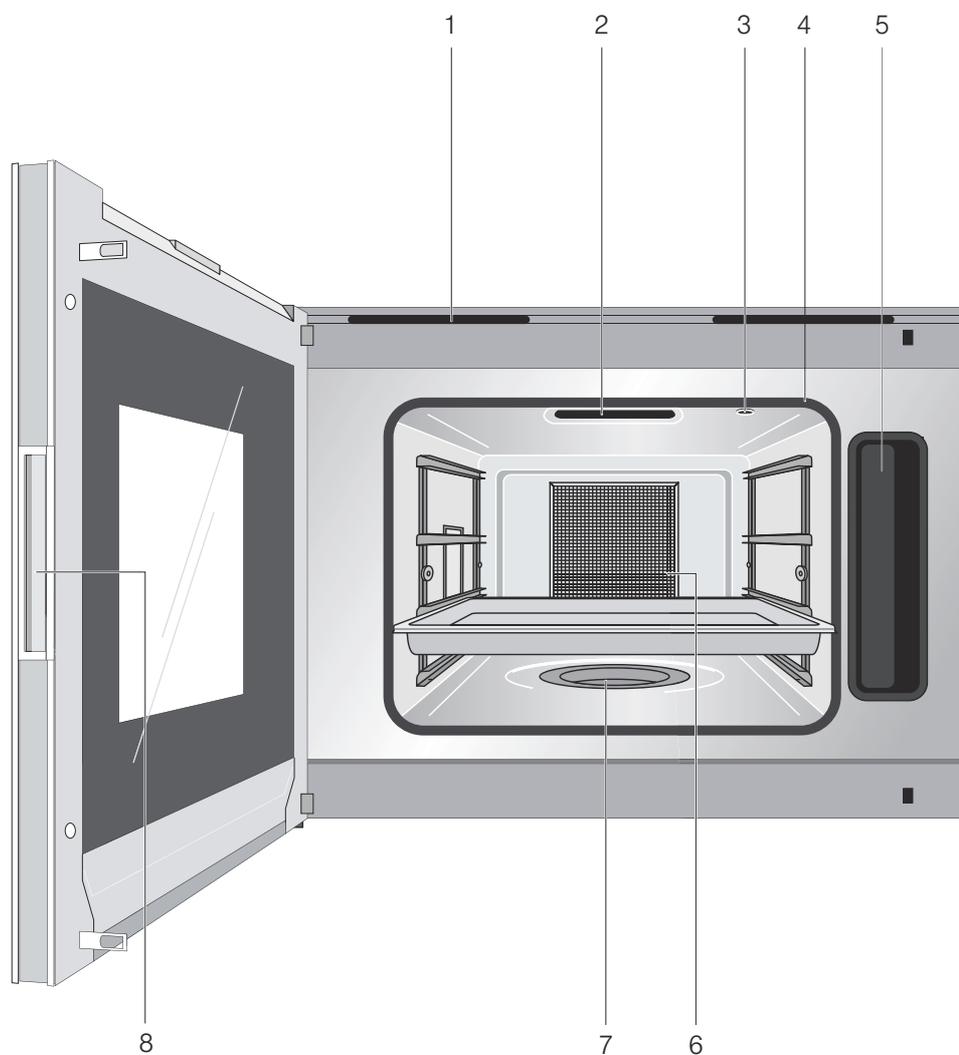
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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.

Familiarizarse con el aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo se explica el panel de mando y sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Horno combinado de vapor



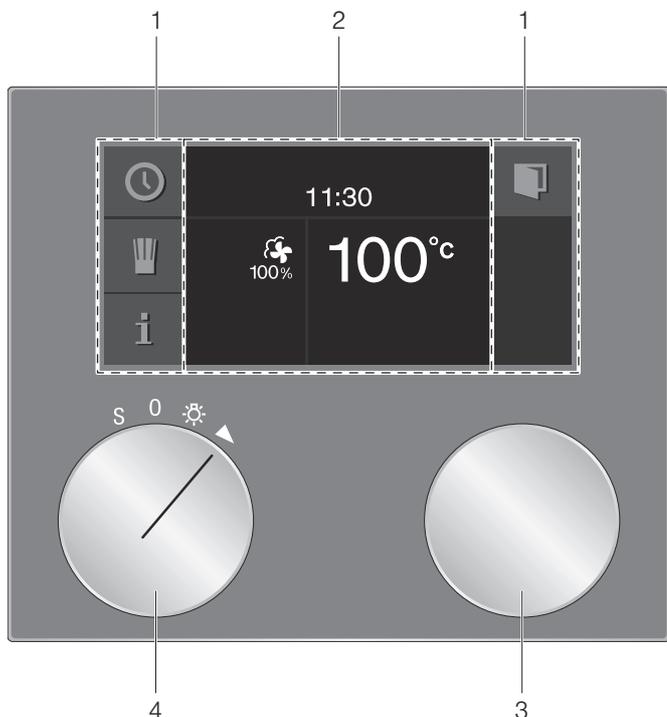
1	Ranuras de ventilación
2	Válvula de ventilación
3	Casquillo para la termosonda
4	Junta de la puerta
5	Depósito de agua
6	Filtro antigrasa
7	Bandeja del evaporador
8	Asa empotrada

Pantalla y elementos de mando

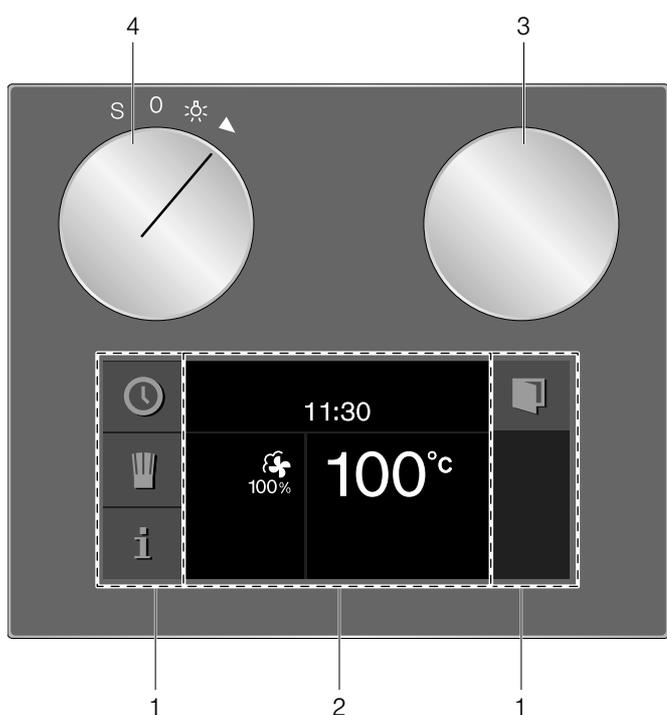
Estas instrucciones son válidas para diferentes versiones de aparatos. Según el tipo de aparato pueden existir diferencias en los detalles.

El manejo es idéntico en todas las versiones de aparatos.

Elemento de operación en el lado superior de los aparatos



Elemento de operación en el lado inferior de los aparatos



1	Panel de mando	Estas zonas son sensibles al contacto. Pulsar un símbolo para seleccionar la función correspondiente.
2	Pantalla	La pantalla muestra, p. ej., los ajustes actuales y las posibilidades de selección.
3	Selector giratorio	Con el selector giratorio puede usted seleccionar la temperatura y otros ajustes.
4	Selector de funciones	Seleccionar el tipo de calentamiento, la limpieza o los ajustes básicos con el selector de funciones.

Símbolos

Símbolo	Función
▶	Iniciar
■	Stop
	Pausa/fin
X	Cancelar
C	Borrar
✓	Confirmar/guardar ajustes
>	Flecha de selección
🚪	Abrir la puerta del aparato
i	Solicitar información adicional
⌆	Calentamiento con display de estado
🍷	Abrir recetas personalizadas
rec	Grabar menú
↙	Modificar ajustes
>A ^á	Indicar el nombre
✖	Borrar letras
🔒	Protección para niños
🕒	Abrir el menú Temporizador
🕒	Abrir el temporizador de larga duración
🔪	Modo Demo
📏	Termosonda

Colores y representación

Colores

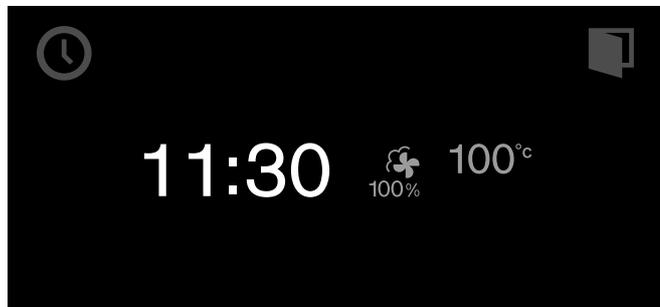
Los diferentes colores sirven para guiar al usuario en cada una de las situaciones de ajuste.

Naranja	Primeros ajustes Funciones principales
Azul	Ajustes básicos Limpieza
Blanco	Valores ajustables

Representación

Según la situación, cambia la representación de los símbolos, los valores o de todas las indicaciones visuales.

Zoom	El ajuste que se está modificando se representa en un tamaño mayor. El tiempo que está descontándose aparece en mayor tamaño poco antes de terminar (por ejemplo, en el caso del reloj temporizador, los últimos 60 segundos).
Indicación reducida de la pantalla	Después de un momento, se reduce la indicación de la pantalla y solo se muestra la información importante. Esta función está predeterminada y puede modificarse en los ajustes básicos.



Información adicional i y i[®]

Pulsando el símbolo **i** se puede consultar información adicional como, por ejemplo, sobre el tipo de calentamiento ajustado o la temperatura actual del interior del aparato.

Nota: En el funcionamiento continuo tras el calentamiento es normal que se produzcan pequeñas oscilaciones de temperatura.

El símbolo **i[®]** se ilumina para indicar información e instrucciones importantes. Ocasionalmente también se visualiza de forma automática información importante respecto a la seguridad y al estado de funcionamiento. Estos mensajes desaparecen automáticamente tras unos segundos o se deben confirmar con el símbolo **✓**.

Ventilador de refrigeración

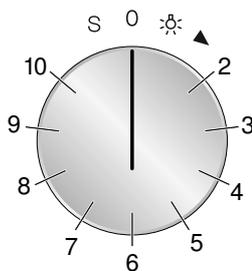
Su aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de refrigeración se conecta durante el funcionamiento. El aire caliente sale, en función de la versión del aparato, por encima o por debajo de la puerta.

Después de extraer el alimento, mantenga la puerta cerrada hasta que se haya enfriado. No se debe dejar la puerta del aparato a medio abrir, los muebles adyacentes de la cocina podrían sufrir daños. El ventilador de refrigeración sigue funcionando todavía un tiempo y luego se desconecta automáticamente.

¡Atención!

No tape las ranuras de ventilación. De hacerlo, se sobrecalentaría el aparato.

Posiciones del selector de funciones



Posición	Función/Tipo de calentamiento	Temperatura	Utilización
0	Posición cero		
	Luz		
2	 Aire caliente + 100 % humedad	30-230 °C Temperatura recomendada 100 °C	Cocer al vapor a 70 °C-100 °C: para verdura, pescado y guarniciones. Los alimentos están totalmente envueltos en vapor Funcionamiento combinado a 120 °C-230 °C: para masa de hojaldre, pan y panecillos. Combinación de aire caliente y vapor.
3	 Aire caliente + 80 % humedad	30-230 °C Temperatura recomendada 170 °C	Funcionamiento combinado: para masa de hojaldre, carne y aves. Combinación de aire caliente y vapor.
4	 Aire caliente + 60 % humedad	30-230 °C Temperatura recomendada 170 °C	Funcionamiento combinado: para pan y repostería con levadura. Combinación de aire caliente y vapor.
5	 Aire caliente + 30 % humedad*	30-230 °C Temperatura recomendada 170 °C	Cocer en su propia humedad: para repostería Con este ajuste no se produce vapor: la rejilla de ventilación permanece cerrada. De esta forma, la humedad que desprende el alimento permanece en el compartimento de cocción y evita que se reseque.
6	 Aire caliente + 0 % humedad	30-230 °C Temperatura recomendada 170 °C	Aire caliente: para pasteles, galletas y gratinados. La turbina situada en la placa posterior reparte el calor de manera homogénea en el compartimento de cocción
7	 Fermentar	30-50 °C Temperatura recomendada 38 °C	Levar: para masa de levadura y masa madre. La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. Se combinan aire caliente y vapor para que la superficie de la masa no se reseque. El ajuste de temperatura óptimo para la masa de levadura es de 38 °C.
8	 Descongelar	40-60 °C Temperatura recomendada 45 °C	Para verduras, carne, pescado y fruta. El calor se reparte de manera uniforme por los alimentos gracias al efecto de la humedad. Los alimentos no se resecan ni se deforman.
9	 Regenerar	60-180 °C Temperatura recomendada 120 °C	Para alimentos cocidos y productos de panadería. Los alimentos cocidos vuelven a calentarse de manera óptima. Los alimentos no se resecan gracias al efecto del vapor. Regenerar platos cocinados a 120 °C y productos de panadería a 180 °C.
10	 Cocción a baja temperatura	30-90 °C Temperatura recomendada 70 °C	Cocción a baja temperatura para carne. Cocción óptima a fuego lento para conseguir un resultado particularmente tierno.

* Tipo de calentamiento con el que se ha determinado la clase de eficiencia energética según EN60350-1.

Posición	Función/Tipo de calentamiento	Temperatura	Utilización
S	 Ajustes básicos		En los ajustes básicos se pueden personalizar los ajustes del aparato.
	 Sistema de limpieza		El sistema de limpieza desprende la suciedad del interior del horno con vapor.
	 Programa de secado		El programa de secado seca el compartimento de cocción tras la cocción al vapor o la limpieza.
	 Programa de descalcificación		El programa de descalcificación desprende la cal del compartimento de cocción.
	 Borrar el aviso de descalcificación		Eliminar el aviso del display tras la descalcificación.

* Tipo de calentamiento con el que se ha determinado la clase de eficiencia energética según EN60350-1.

Accesorio

Utilice únicamente los accesorios suministrados o adquiridos en el Servicio de atención al cliente. Se adecuan específicamente al aparato. Preste atención a introducir los accesorios en la cavidad interior siempre en la posición correcta.

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



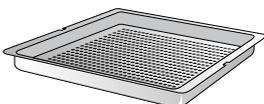
Parrilla

para recipientes, moldes de bizcocho o gratinado y para asados



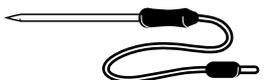
Recipiente de acero inoxidable, no perforado, GN 2/3, 40 mm de profundidad

para cocinar arroz, legumbres y cereales, para hornear tartas y para recoger el líquido que gotea al cocer al vapor



Recipiente de acero inoxidable, perforado, GN 2/3, 40 mm de profundidad

para cocer verdura o pescado al vapor, para deshidratar bayas y para descongelar



Termosonda

para la cocción al punto de carne, pescado, aves y pan



Filtro antigrasa

protege el ventilador que hay en la placa posterior de la cavidad interior de la suciedad (p. ej. salpicaduras)

Accesorios especiales

En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

- BA 476 310 Tirador, acero inoxidable
- GN 114 130 Elemento para cocinar de acero inoxidable GN 1/3, sin perforar, 40 mm de profundidad, 1,5 l
- GN 114 230 Elemento para cocinar de acero inoxidable GN 2/3, sin perforar, 40 mm de profundidad, 3 l
- GN 124 130 Elemento para cocinar de acero inoxidable GN 1/3, perforado, 40 mm de profundidad, 1,5 l
- GN 124 230 Elemento para cocinar de acero inoxidable GN 2/3, perforado, 40 mm de profundidad, 3 l
- GN 340 230 Asador de aluminio fundido GN 2/3, altura 165 mm, antiadherente
- GN 410 130 Tapa de acero inoxidable GN 1/3
- GN 410 230 Tapa de acero inoxidable GN 2/3
- GR 220 046 Parrilla, cromada, con patas

Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.

Antes del primer uso

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

El aparato debe estar completamente montado y conectado.

Tras un corte en el suministro eléctrico, en la pantalla se muestra el menú "Primeros ajustes". Entonces, se puede programar el nuevo aparato:

- Idioma
- Formato de la hora
- Hora
- Formato de la fecha
- Fecha
- Formato de la temperatura
- Dureza del agua

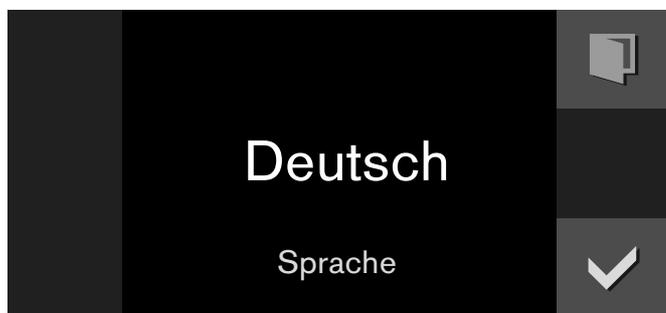
Notas

- El menú Primeros ajustes solo aparece al encender el aparato por primera vez tras conectarlo a la corriente o si el aparato ha estado varios días sin corriente. Después de conectarlo a la corriente, aparece en primer lugar durante unos 30 segundos el logotipo de GAGGENAU. A continuación se muestra automáticamente el menú Primeros ajustes.
- Estos ajustes pueden modificarse en cualquier momento (véase el capítulo Ajustes básicos).

Ajustar el idioma

En el display aparece el idioma predeterminado.

- 1 Seleccionar el idioma de la pantalla deseado con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



Nota: Al cambiar el idioma se reiniciará el sistema; este proceso dura algunos segundos.

Ajustar el formato de la hora

En el display se muestran los dos formatos posibles: 24 h y AM/PM. El formato configurado de fábrica es 24 h.

- 1 Seleccionar el formato deseado con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



Programar la hora

En el display se muestra la hora.

- 1 Ajustar la hora deseada con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



Ajustar el formato de la fecha

En el display aparecen los tres posibles formatos D.M.Y, D/M/Y y M/D/Y. El formato configurado de fábrica es D.M.Y.

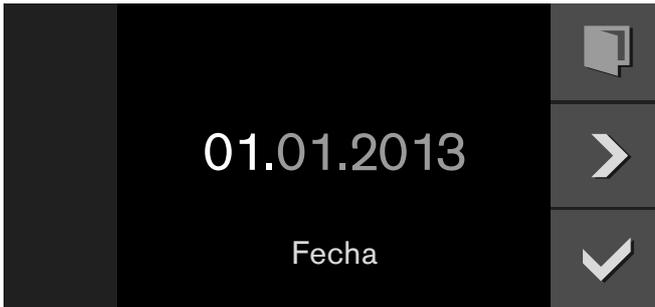
- 1 Seleccionar el formato deseado con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



Programar la fecha

El display muestra la fecha preconfigurada. La configuración del día ya está activa.

- 1 Programar el día deseado con el mando giratorio.
- 2 Cambiar a la configuración del mes con el símbolo >.
- 3 Programar el mes deseado con el mando giratorio.
- 4 Cambiar a la configuración del año con el símbolo >.
- 5 Seleccionar el año con el mando giratorio.
- 6 Confirmar con ✓.



Programar el formato de la temperatura

En el display se muestran los dos formatos posibles °C y °F. El formato configurado de fábrica es °C.

- 1 Seleccionar el formato deseado con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



Ajustar la dureza del agua

En la pantalla aparece «dureza del agua».

- 1 Compruebe el agua del grifo con el test de dureza de carbonatos suministrado: Llene el tubo medidor con agua del grifo hasta la marca de 5 ml.
- 2 Añada gota a gota la solución indicadora hasta que se produzca un viraje de violeta a amarillo.
Importante: Cuente las gotas y después de añadir cada gota mueva con cuidado el tubo medidor hasta que se mezcle completamente. El

número de gotas se corresponde con la dureza del agua.

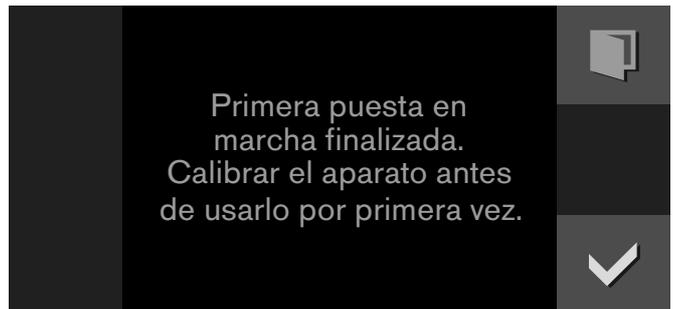
- 3 Ajuste con el selector giratorio la dureza del agua medida. Está preseleccionado el valor 12.
- 4 Confirme con ✓.



Finalizar la primera puesta en marcha

En la indicación aparece "Primera puesta en marcha finalizada. Calibrar el aparato antes de usarlo por primera vez".

Confirmar pulsando ✓.



El aparato entra en modo en espera y aparece la indicación correspondiente. El aparato está listo para su uso.

Antes de la primera cocción al vapor, realice una calibración. El aparato ajustará el punto de ebullición.

Calibración

La temperatura de ebullición del agua depende de la presión atmosférica. Dado que la presión atmosférica disminuye al aumentar la altura, disminuye también el punto de ebullición. Al calibrarse, el aparato ajusta el punto de ebullición a las condiciones de presión del emplazamiento.

Es importante que el aparato funcione con vapor a 100 °C durante 20 minutos sin interrupción. Durante este tiempo, no abra la puerta del aparato.

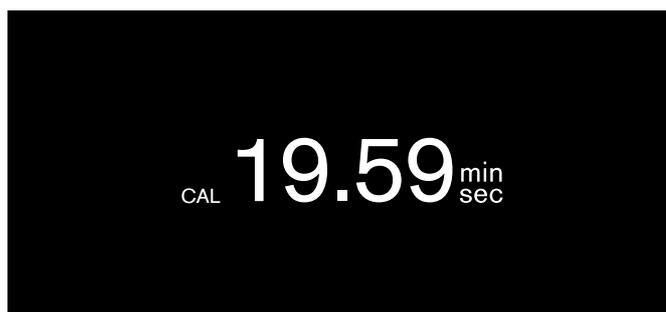
Notas

- El aparato deberá estar frío para la calibración.
- Durante la calibración, el aparato genera más vapor de lo normal.

- 1 Coloque el selector de funciones en posición **S**.
- 2 Con el selector giratorio, seleccione «Ajustes básicos».
- 3 Toque el símbolo ✓.
- 4 Con el selector giratorio, seleccione «Calibración».
- 5 Toque el símbolo _.
- 6 Llene el depósito de agua con agua fría y toque ✓.
- 7 Saque todos los accesorios de la cavidad interior y toque ✓.
- 8 Aparece un contador con 20:00 minutos. Inicie la calibración accionando ►.



Comienza el proceso de calibración. En la pantalla se muestra el tiempo que falta.



Nota: No interrumpa la calibración. No gire el selector de funciones. No abra la puerta del aparato.

Al terminar la calibración se muestra un mensaje en la pantalla. Confirme la lectura con ✓ y gire el selector de funciones a la posición **0**.

Después de una mudanza

Repetir la calibración para que el aparato se adapte automáticamente a las condiciones del nuevo lugar de instalación.

Tras restablecer los ajustes de fábrica

Tras restablecer los ajustes de fábrica en el menú Ajustes básicos, se debe repetir la calibración.

Tras un corte en el suministro eléctrico

El aparato guarda los ajustes de la calibración también en caso de corte en el suministro eléctrico o desconexión de la red. No es necesario volver a calibrarlo.

Filtro antigrasa

Coloque el filtro antigrasa suministrado en la rejilla de aire caliente que hay en la placa posterior de la cavidad interior.

Deje el filtro antigrasa colocado en la cavidad interior cada vez que use el horno. Después de cada cocción que provoque mucha suciedad, lave el filtro antigrasa con agua jabonosa caliente o en el lavavajillas.

Limpiar el cristal de la puerta

La junta de la puerta se lubrica en la fábrica para garantizar la estanqueidad. Es posible que queden residuos en el cristal de la puerta.

Se debe limpiar el cristal con un producto limpiacristales y un paño para ventanas o un paño de microfibras antes de utilizar el aparato por primera vez. No utilizar rasquetas de vidrio.

Limpiar los accesorios

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

Activar el aparato

Modo en espera

El aparato está en modo de espera si no hay ninguna función ajustada o si está activada la protección para niños.

El brillo del panel de control se reduce en el modo de espera.



Notas

- Hay diferentes indicaciones para el modo de espera. La configuración de fábrica muestra el logotipo de GAGGENAU y la hora. Si desea cambiar esta indicación, consulte el capítulo Ajustes básicos.
- El brillo de la pantalla depende del ángulo visual en vertical. Puede adaptar la pantalla mediante el ajuste «brillo» de los ajustes básicos.

Activar el aparato

Para salir del modo en espera, se puede:

- girar el selector de funciones;
- pulsar un panel de mando;
- o abrir/cerrar la puerta.

A continuación, programar la función deseada. Consultar los capítulos específicos para obtener más información sobre el modo de programar funciones.

Notas

- Cuando el "Display en espera = apagado" está seleccionado en los ajustes básicos, girar el selector de funciones para salir del modo en espera.
- El indicador de modo en espera vuelve a aparecer si, después de la activación, ha transcurrido mucho tiempo sin haberse efectuado ningún ajuste.
- La iluminación interior se apaga después de poco tiempo cuando la puerta está abierta.

Manejar el aparato

Llenar depósito de agua

Al abrir la puerta del aparato, puede ver el depósito de agua a un lado.

¡Atención!

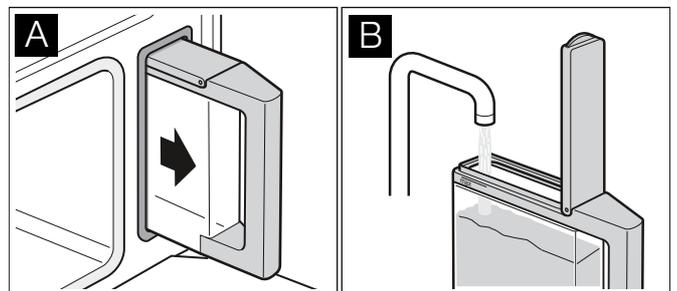
Usar líquidos inadecuados puede dañar el aparato

- Utilice exclusivamente agua fresca del grifo, agua ablandada o agua mineral sin gas.
- Si el agua del grifo contiene mucha cal, le recomendamos agua ablandada.
- No utilice agua destilada, agua del grifo que contenga mucho cloruro (> 40 mg/l) ni otros líquidos.

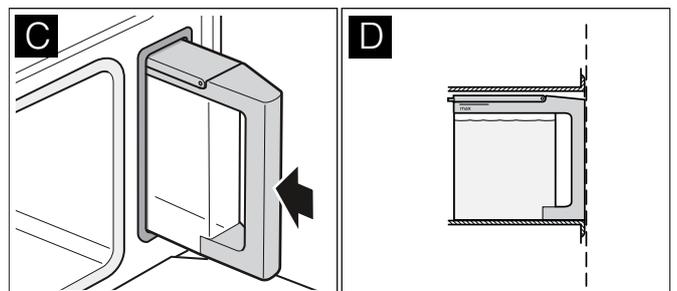
Para más información sobre el agua del grifo de su zona, consulte a la empresa abastecedora. Puede comprobar la dureza del agua con el kit de comprobación suministrado.

Antes de cada uso, llene el depósito de agua (excepto con «aire caliente + 30 % humedad», «aire caliente + 0 % humedad» y «programa de secado»):

- 1 Abra la puerta del aparato y extraiga el depósito de agua (fig. A).
- 2 Llene el depósito de agua hasta la marca «máx» con agua fría (fig. B).



- 3 Cierre la tapa del depósito, notará que encaja.
- 4 Introduzca el depósito de agua completamente hasta el tope (fig. C).

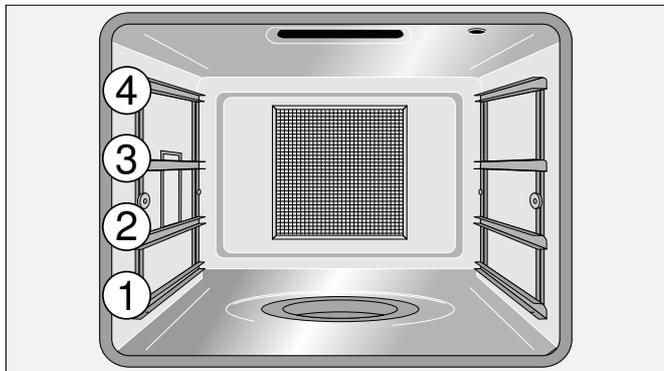


El depósito debe quedar a ras dentro del hueco (fig. D).

Cavidad interior

La cámara de cocción tiene cuatro niveles de inserción. Estos niveles se cuentan de abajo a arriba.

Nota: Para cocer al vapor, descongelar, fermentar y regenerar se pueden usar simultáneamente incluso tres niveles de inserción (nivel 2, 3 y 4). Solo se puede usar un nivel para hornear; utilice el nivel 2 (o el nivel 1 con moldes altos).



¡Atención!

- No coloque nada directamente sobre el suelo del horno. No lo forre con papel de aluminio. La acumulación de calor podría dañar el aparato. El suelo del horno y la bandeja del evaporador deben permanecer siempre vacíos. Coloque la vajilla siempre en los recipientes perforados o sobre la parrilla.
- No deslice ningún accesorio entre las posiciones de inserción, podría volcarse.

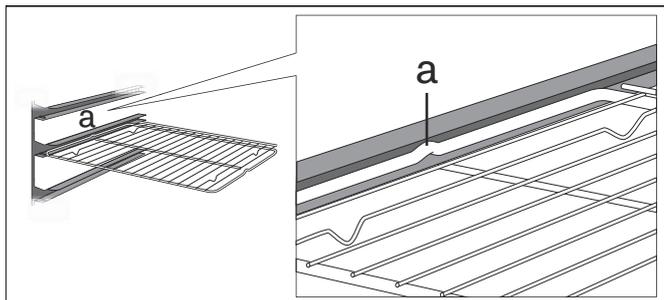
Abra la puerta del aparato siempre hasta el tope. En esta posición la puerta del aparato no se cierra por sí sola.

Introducción del accesorio

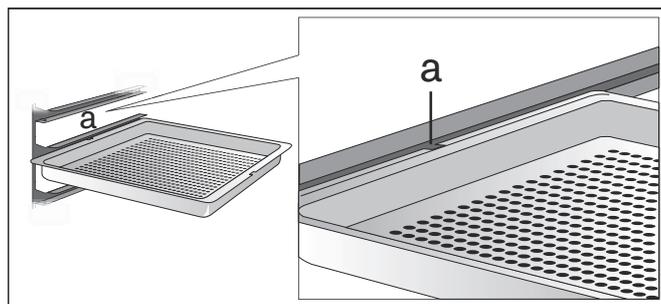
La parrilla y el recipiente perforado cuentan con una función de retención. La función de retención evita que el accesorio vuelque al extraerlo. El accesorio debe estar insertado correctamente dentro del horno para que la protección antivuelco funcione. Durante la extracción, debe levantar ligeramente el accesorio.

Al introducir la parrilla fíjese en que

- el saliente de retención (a) apunte hacia arriba
- el asa de seguridad de la parrilla esté atrás y arriba.



Al meter el recipiente perforado fíjese en que la muesca (a) apunte hacia el lado.



Conectar

- 1 Ajuste con el selector de funciones el modo de calor elegido. En la pantalla se muestra el modo de calor seleccionado y la temperatura recomendada.
- 2 Si desea modificar la temperatura: Ajuste con el selector giratorio la temperatura deseada.

En la pantalla aparece el símbolo de calentamiento . La barra muestra de forma continua el estado de calentamiento. Al alcanzar la temperatura ajustada, suena una señal y desaparece el símbolo de calentamiento .

Nota: Si se ajusta una temperatura inferior a 70 °C, la iluminación interior permanece apagada.

Rellenar agua:

Si el depósito de agua está vacío, aparece un aviso en la pantalla. Llene el depósito de agua hasta la marca «máx» y vuelva a meterlo.

Apagado:

Gire el selector de funciones a 0.

Después de cada uso

Vaciar el depósito de agua

- 1 Abrir la puerta del aparato con precaución. Es posible que salga vapor caliente.
- 2 Extraer el depósito de agua y vaciarlo.
- 3 Secar bien la junta de la tapa del depósito y la cámara del depósito en el aparato.

¡Atención!

No secar el depósito de agua en el compartimento de cocción caliente. Se dañaría el depósito de agua.

Secar la cavidad interior

¡Peligro de escaldadura!

El agua de la bandeja del evaporador puede estar muy caliente. Antes de vaciarla, déjela enfriar.

- 1 Elimine la suciedad de la cavidad interior inmediatamente después de que se haya enfriado el aparato. Más tarde será mucho más difícil eliminar los restos quemados.
- 2 Vacíe la bandeja del evaporador con la esponja suministrada.
- 3 Limpie la cavidad interior fría y la bandeja del evaporador con la esponja y luego séquelas bien con un paño suave.
- 4 Seque el mueble o las asas si se ha condensado agua en ellos.
- 5 Seque la cavidad interior con el programa de secado (vea el capítulo Programa de secado) o deje abierta la puerta del aparato hasta que se haya secado completamente el interior.

Desconexión de seguridad

El aparato dispone de una desconexión de seguridad para la protección del usuario. Cualquier modo de calentamiento se interrumpirá después de 12 horas de inactividad. En la pantalla se muestra el mensaje.

Excepción:

La programación con el temporizador de larga duración.

Colocar el selector de funciones en la posición **0**, entonces ya podrá volver a usarse el aparato con normalidad.

Funciones de programación del tiempo

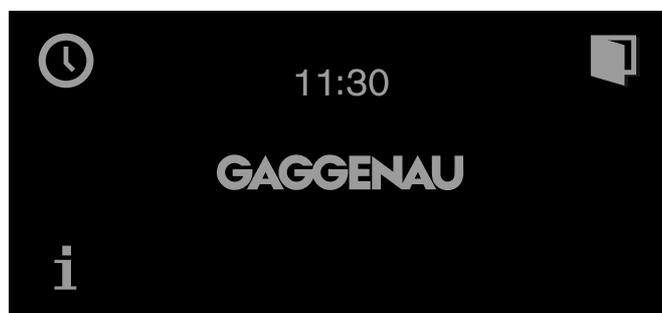
En el menú del temporizador se ajusta:

- ⌚ Reloj avisador
- 🕒 Cronómetro
- 🕒 Tiempo de cocción (no en modo hibernación)
- 🕒 Fin del tiempo de cocción (no en modo hibernación)

Abrir el menú Temporizador

Puede abrir el menú del temporizador desde cualquier modo de funcionamiento. Únicamente desde los ajustes básicos, selector de funciones en **S**, no está disponible el menú del temporizador.

Toque el símbolo 🕒.



Aparece el menú del temporizador.

Reloj avisador

El reloj avisador es independiente de los demás ajustes del aparato. Puede introducir como máximo 90 minutos.

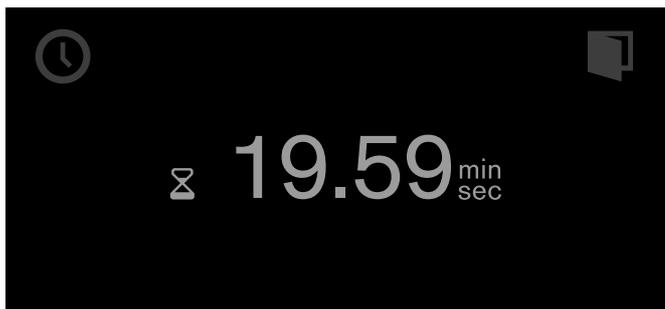
Programar el reloj avisador

- 1 Abrir el menú Temporizador. Se muestra la función "Avisador" ⌚.
- 2 Programar el tiempo deseado con el mando giratorio.



- 3 Iniciar con ▶.

El menú Temporizador se cierra y transcurre el tiempo. En la pantalla se muestran el símbolo ⌚ y el transcurso del tiempo.



Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. Dejará de sonar cuando se pulse el símbolo ✓.

Salir del menú Temporizador en cualquier momento pulsando el símbolo ✕. De esta forma, se perderán los ajustes.

Detener el avisador:

Abrir el menú Temporizador. Seleccionar la función "Avisador" ⌚ con > y pulsar el símbolo ||. Para volver a poner en funcionamiento el avisador, pulsar el símbolo ▶.

Desconectar el avisador antes de tiempo:

Abrir el menú Temporizador. Seleccionar la función "Avisador" ⌚ con > y pulsar el símbolo C.

Cronómetro

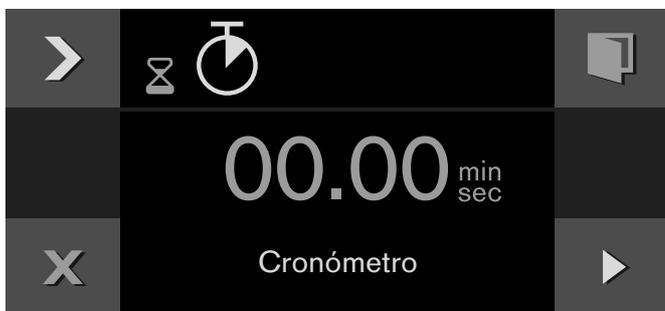
El cronómetro es independiente de los demás ajustes del aparato.

El cronómetro cuenta de 0 segundos a 90 minutos.

Dispone de una función de pausa, que permite parar la cuenta entremedias.

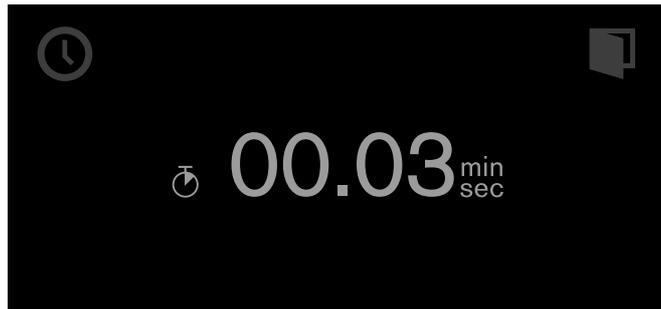
Iniciar el cronómetro

- 1 Abrir el menú Temporizador.
- 2 Con > seleccionar la función "Cronómetro" ⌚.



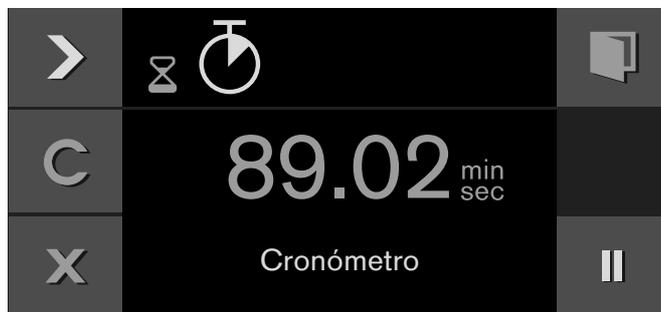
- 3 Iniciar con ▶.

El menú Temporizador se cierra y transcurre el tiempo. En el display se muestra el símbolo ⌚ y el transcurso del tiempo.



Detener el cronómetro y ponerlo de nuevo en marcha

- 1 Abrir el menú Temporizador.
- 2 Con > seleccionar la función "Cronómetro" ⌚.
- 3 Pulsar el símbolo ||.



El recuento de tiempo se detiene. El símbolo vuelve a cambiar al inicio ▶.

- 4 Iniciar con ▶.

El transcurso de tiempo continúa. Cuando hayan transcurrido 90 minutos, pulsar el display y sonará una señal. Dejará de sonar cuando se pulse el símbolo ✓. El símbolo ⌚ del display se apaga. El procedimiento ha finalizado.

Desconectar el cronómetro:

Abrir el menú Temporizador. Con > seleccionar la función "Cronómetro" ⌚ y pulsar el símbolo C.

Tiempo de cocción

Si ajusta un tiempo de cocción para su plato, el aparato se desconecta automáticamente pasado dicho tiempo.

Puede ajustar un tiempo de cocción de 1 minuto a 23:59 horas.

Ajustar tiempo de cocción

Ha ajustado el modo de calor y la temperatura, y ha metido el plato en la cavidad interior.

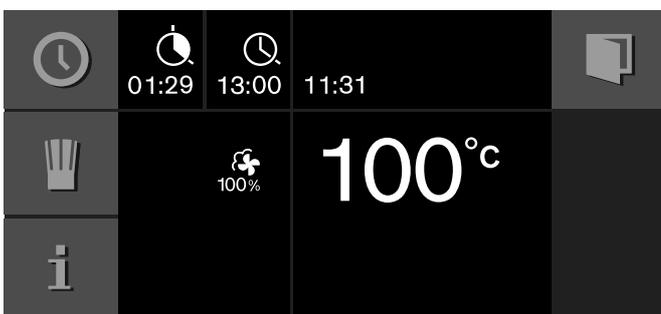
- 1 Toque el símbolo ⌚.
- 2 Con >, seleccione la función «tiempo de cocción» ⌚.

- 3 Ajuste con el selector giratorio el tiempo de cocción elegido.

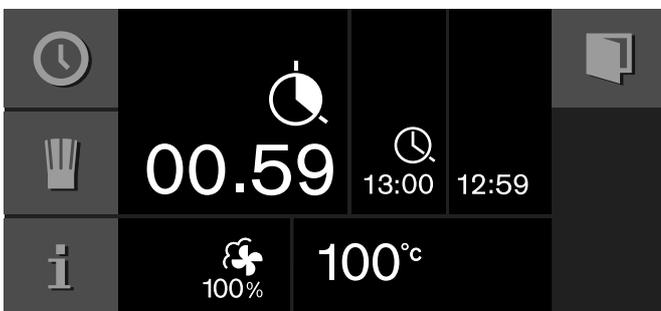


- 4 Inicie con ▶

El aparato arranca. Se cierra el menú del temporizador. En la pantalla aparecen la temperatura, el modo de funcionamiento, el tiempo de cocción restante y el fin del tiempo de cocción.



Cuando falte un minuto para terminar el tiempo de cocción, se muestra ampliada la cuenta del tiempo de cocción en la pantalla.



Transcurrido el tiempo de cocción, el aparato se apaga. El símbolo  parpadea y suena una señal. Deja de sonar si toca el símbolo , abre la puerta del aparato o pone el selector de funciones en 0.

Cambiar el tiempo de cocción:

Abra el menú del temporizador. Con , seleccione la función «tiempo de cocción» . Cambie el tiempo de cocción con el selector giratorio. Inicie con 

Borrar el tiempo de cocción:

Abra el menú del temporizador. Con , seleccione la función «tiempo de cocción» . Con , borre el tiempo de cocción. Vuelva al funcionamiento normal accionando .

Cancelar todo el proceso:

Coloque el selector de funciones en posición 0.

Nota: Puede usted modificar el modo de calor y la temperatura también mientras transcurre el tiempo de cocción.

Fin del tiempo de cocción

Puede aplazar el fin del tiempo de cocción a más tarde.

Por ejemplo: Son las 14:00 horas. El plato requiere 40 minutos de cocción. Tiene que estar listo a las 15:30 horas.

Introduzca el tiempo de cocción y aplace el fin del tiempo de cocción hasta las 15:30 horas. El sistema electrónico calcula la hora de inicio. El aparato comienza automáticamente a las 14:50 horas y se desconecta a las 15:30.

Preste atención de no dejar demasiado tiempo los alimentos fácilmente perecederos dentro del horno.

Aplazar el fin del tiempo de cocción

Ha ajustado el modo de calor, la temperatura y el tiempo de cocción.

- 1 Toque el símbolo .
- 2 Con , seleccione la función «fin del tiempo de cocción» .



- 3 Ajuste con el selector giratorio el fin del tiempo de cocción que desee.

- 4 Inicie con 



El aparato pasa a la posición de espera. En la pantalla aparecen el modo de funcionamiento, la temperatura, el tiempo de cocción y el fin del tiempo de cocción. El aparato comienza en el momento calculado y se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo de cocción.

Nota: Si parpadea el símbolo : No ha ajustado ningún tiempo de cocción. Ajuste siempre primero un tiempo de cocción.

Transcurrido el tiempo de cocción, el aparato se apaga. El símbolo  parpadea y suena una señal. Deja de sonar si toca el símbolo , abre la puerta del aparato o pone el selector de funciones en 0.

Cambiar el fin del tiempo de cocción:

Abra el menú del temporizador. Con , seleccione la función «fin del tiempo de cocción» . Ajuste con el selector giratorio el fin del tiempo de cocción que desee. Inicie con 

Cancelar todo el proceso:

Coloque el selector de funciones en posición 0.

Cronómetro larga duración

Con esta función el aparato mantiene una temperatura entre 50 y 230 °C con el tipo de calentamiento de "aire caliente".

Esta función le permite mantener calientes los alimentos hasta 74 horas sin necesidad de conectar y desconectar.

Preste atención de no dejar demasiado tiempo los alimentos fácilmente perecederos dentro del horno.

Nota: Debe ajustar el temporizador de larga duración en los ajustes básicos a «disponible» (vea el capítulo Ajustes básicos).

Ajustar el cronómetro larga duración

- 1 Coloque el selector de funciones en la posición .
- 2 Toque el símbolo .
En la pantalla aparece el valor propuesto de 24 h a 85 °C. Inicie con 
-o bien-
Modificar el tiempo de cocción, fin del tiempo de cocción, fecha de desconexión y temperatura.



- 3 Modifique el tiempo de cocción :
Toque el símbolo . Ajuste con el selector giratorio el tiempo de cocción elegido.

- 4 Modifique el fin del tiempo de cocción :
Toque el símbolo . Ajuste con el selector giratorio el fin del tiempo de cocción.
- 5 Modifique la fecha de desconexión :
Toque el símbolo . Ajuste con el selector giratorio la fecha de desconexión elegida. Confirme con .
- 6 Modificar la temperatura:
Ajuste con el selector giratorio la temperatura deseada.
- 7 Inicie con .

El aparato arranca. En la pantalla aparecen  y temperatura.

El alumbrado del horno y de la pantalla están apagados. El panel de control está bloqueado, al tocarlo no suena ninguno tono de tecla.

Transcurrido el tiempo el aparato no sigue calentando. La pantalla está vacía. Gire el selector de función a 0.

Apagado:

Para cancelar el proceso, gire el selector de función a 0.

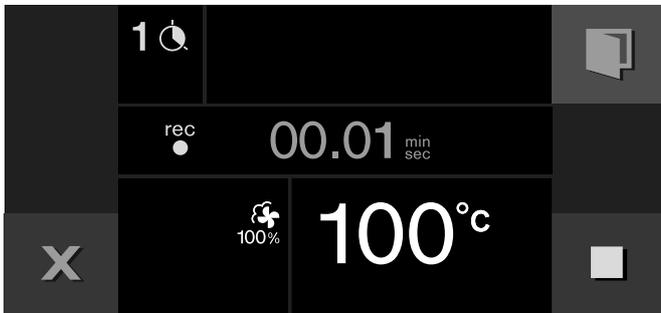
Recetas personalizadas

Se pueden guardar hasta 50 recetas personalizadas. Se puede grabar una receta, y guardarla con un nombre para poder recurrir a ella de forma rápida y cómoda cuando se necesite.

Grabar una receta

Tiene usted la opción de ajustar y grabar hasta 5 fases consecutivas.

- 1 Coloque el selector de funciones en el modo de calor deseado.
Se muestra el símbolo .
- 2 Toque el símbolo .
- 3 Seleccione un espacio de memoria con el selector giratorio.
- 4 Toque el símbolo .



- 5 Ajuste con el selector giratorio la temperatura deseada.
- 6 Se guarda el tiempo de cocción.
- 7 Guardar más fases:
Coloque el selector de funciones en el modo de calor deseado. Ajuste con el selector giratorio la temperatura deseada. Comienza una nueva fase.
- 8 Si el plato ha alcanzado el grado de cocción deseado, toque el símbolo  para finalizar la receta.
- 9 En «ABC», introduzca un nombre (vea el capítulo Introducir nombre).

Notas

- Se comienza a grabar una fase solo cuando el aparato ha alcanzado la temperatura ajustada.
- Cada fase debe durar como mínimo 1 minuto.
- Durante el primer minuto de una fase puede usted modificar el modo de calor o la temperatura.

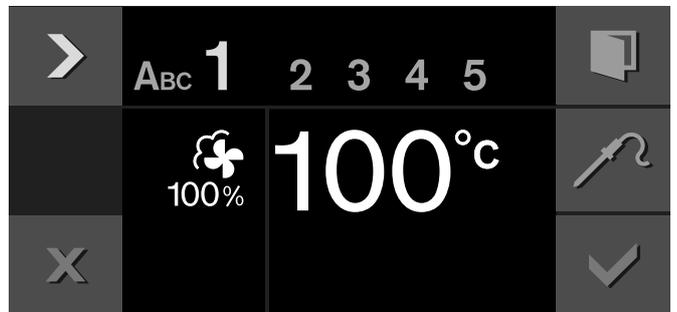
Introducir la temperatura del núcleo para una fase:

Inserte la termosonda en el casquillo de la cavidad interior. Ajuste el modo de calor y la temperatura. Toque el símbolo . Con el selector giratorio, ajuste la temperatura del núcleo deseada y confirme con .

Programar receta

Es posible programar y grabar hasta 5 fases de la preparación.

- 1 Situar el mando de funciones en el tipo de calentamiento deseado. Programar la temperatura deseada con el mando giratorio.
Aparece el símbolo .
- 2 Pulsar el símbolo .
- 3 Seleccionar una posición de memoria libre con el mando giratorio.
- 4 Pulsar el símbolo .
- 5 Indicar el nombre en "ABC" (véase el capítulo Indicar nombre).
- 6 Seleccionar la primera fase con el símbolo .
Se muestran el tipo de calentamiento y la temperatura programados al inicio. El tipo de calentamiento y la temperatura pueden modificarse con el mando giratorio.



- 7 Seleccionar el ajuste del tiempo con el símbolo .
- 8 Programar el tiempo de cocción deseado con el mando giratorio.
- 9 Seleccionar la siguiente fase con el símbolo .
- o -
La preparación ha terminado, finalizar entrada.
- 10 Guardar con .
- o -
Cancelar con  y salir del menú.

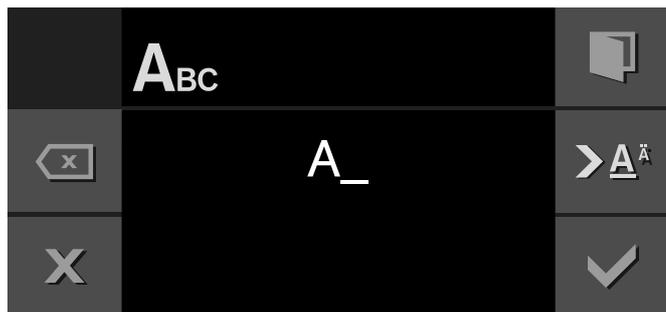
Ajustar la temperatura interior para una fase:

Seleccionar la siguiente fase con el símbolo . Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura. Pulsar el símbolo . Ajustar la temperatura interior deseada con el mando giratorio y confirmar con .

Nota: No es posible ajustar el tiempo de cocción para aquellas fases con temperatura interior programada.

Indicar nombre

- 1 En «ABC», introduzca el nombre de la receta.



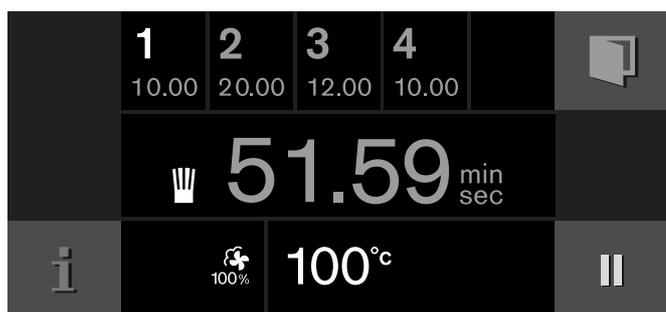
Selector giratorio	Seleccionar letras Cada palabra nueva comienza por mayúscula.
➤ Ā	Pulsación breve: cursor a la derecha Pulsación larga: cambio a caracteres especiales Pulsación doble: insertar un salto de línea
➤ Ä	Pulsación breve: cursor a la derecha Pulsación larga: cambio a caracteres normales Pulsación doble: insertar un salto de línea
⊞	Borrar letras

- 2 Guarde con ✓.
-o bien-
Con X, cancele y abandone el menú.

Nota: Para introducir el nombre se dispone de caracteres latinos, determinados caracteres especiales y cifras.

Comenzar receta

- 1 Coloque el selector de funciones en el modo de calor que desee.
Se muestra el símbolo 🍷.
- 2 Toque el símbolo 🍷. Con el selector giratorio, seleccione la receta deseada.
- 3 Inicie con ▶.
Comienza el proceso. Se puede ver como transcurre el periodo fijado.
Los ajustes de las fases aparecen en la barra indicadora.



Notas

- El tiempo comienza a transcurrir una vez el aparato alcanza la temperatura programada.
- La temperatura puede modificarse con el mando giratorio mientras se prepara la receta. Esto no modifica la receta guardada.

Modificar la receta

Existe la posibilidad de modificar los ajustes de una receta grabada o programada.

- 1 Colocar el selector de funciones en el tipo de calentamiento deseado.
Aparece el símbolo 🍷.
- 2 Pulsar el símbolo 🍷.
- 3 Seleccionar la receta deseada con el mando giratorio.
- 4 Pulsar el símbolo _.
- 5 Seleccionar la fase deseada con el símbolo ➤.
Se muestran el tipo de calentamiento, la temperatura y el tiempo de cocción programados. Los ajustes pueden modificarse con el mando giratorio o el selector de funciones.
- 6 Guardar con ✓.
- o -
Cancelar con X y salir del menú.

Eliminar receta

- 1 Coloque el selector de funciones en el modo de calor que desee.
Se muestra el símbolo 🍷.
- 2 Toque el símbolo 🍷.
- 3 Con el selector giratorio, seleccione la receta deseada.
- 4 Borrar con C la receta.
- 5 Confirme con ✓.

Termosonda

La termosonda permite una cocción exacta al punto deseado. Mide la temperatura del interior del alimento. La desconexión automática al alcanzar la temperatura del núcleo deseada garantiza que todos los alimentos se cocinen siempre en su punto.

Utilice únicamente la termosonda. Puede adquirirlo como repuesto en el Servicio de atención al cliente o en la tienda en línea.

La termosonda se daña a temperaturas superiores a 250 °C. Por ello, utilícela solo en su aparato a una temperatura máxima ajustada de 230 °C.

Después del uso, saque siempre la termosonda de la cavidad interior. No debe guardarla nunca dentro del horno.

Después de cada uso, limpie la termosonda con un paño húmedo. ¡No limpiar con lavavajillas!

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Si no se utiliza una termosonda adecuada, el aislamiento puede sufrir daños. Utilizar únicamente una termosonda diseñada para este aparato.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

La cavidad interior y la termosonda se calientan mucho. Para insertar y retirar la termosonda, use unas manoplas.

Insertar la termosonda en el alimento

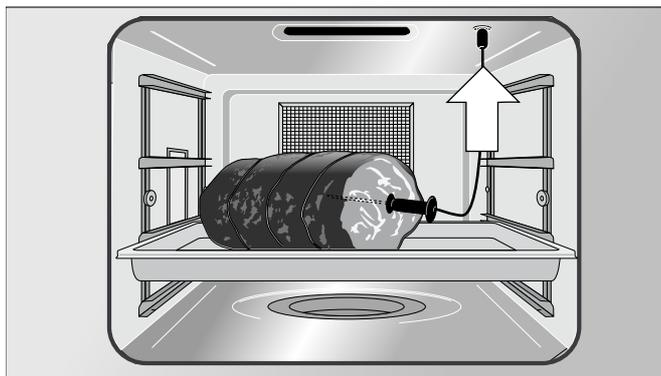
Inserte la termosonda en el alimento antes de meterlo al horno.

Meta la punta metálica en el punto más grueso del alimento. Procure que el extremo de la punta quede más o menos en el centro. No debe quedar clavado en la grasa ni debe tocar vajilla ni huesos.

Si va a hornear varias piezas a la vez, inserte la termosonda en el centro de la pieza más gruesa.

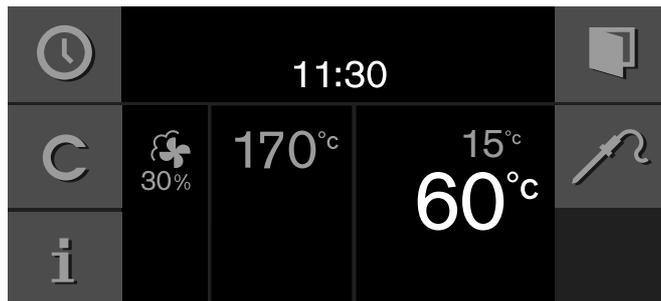
Dentro de lo posible, inserte completamente la termosonda.

Con las aves, fíjese en que la punta de la termosonda no coincida con la cavidad del centro, sino en la carne, entre el vientre y el muslo.



Ajuste de la temperatura del núcleo

- 1 Meta al horno el alimento con la termosonda insertada. Inserte la termosonda en el casquillo de la cavidad interior. Cierre la puerta del aparato. Procure que la termosonda no se enganche. En la pantalla aparece  y la temperatura del núcleo actual.
- 2 Coloque el selector de funciones en el modo de calor deseado.
- 3 Ajuste con el selector giratorio la temperatura de la cavidad interior.
- 4 Toque el símbolo . Con el selector giratorio, ajuste la temperatura del núcleo deseada para el alimento y confirme con . La temperatura del núcleo ajustada debe ser más elevada que la temperatura del núcleo actual.



- 5 El aparato calienta con el modo de calor ajustado. En la pantalla se muestra la temperatura del núcleo actual y debajo la ajustada. Puede cambiar en cualquier momento la temperatura del núcleo ajustada.

Una vez que el alimento alcanza la temperatura del núcleo ajustada, suena una señal. La cocción termina automáticamente. Confirme la lectura con ✓ y gire el selector de funciones a la posición 0.

Notas

- La zona de medición es de 15 °C a 99 °C. Fuera de dicha zona de medición, la temperatura interior se mostrará con "- °C".
- Si se deja el alimento algún tiempo en el interior del horno tras finalizar el modo de cocción, la temperatura interior aumenta un poco debido al calor residual existente en el interior.
- Si se programa al mismo tiempo una programación con la termosonda y el reloj temporizador del tiempo de cocción, la programación que primero alcanza el valor indicado es la que hace que el aparato se apague.

Modificar la temperatura interior programada:

Pulsar el símbolo . Modificar con el mando giratorio la temperatura programada para el alimento y confirmar con .

Borrar la temperatura interior programada:

Pulsar el símbolo . Borrar la temperatura interior con . El aparato continúa calentando en el modo de cocción normal.

Valores orientativos para la temperatura interior

Utilizar únicamente alimentos frescos, no congelados. Los datos indicados en la tabla son solo orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los platos.

Por motivos de salubridad, los alimentos como el pescado o la carne de caza deben alcanzar una temperatura interior de entre 62 y 70 °C como mínimo, mientras que la carne picada y de ave debe alcanzar incluso los 80-85 °C.

Alimento	Valor orientativo para temperatura interior
Vacuno	
Filete de ternera, rosbif, entrecot	
muy poco hecho	45-47 °C
poco hecho	50-52 °C
medio hecho	58-60 °C
bien hecho	70-75 °C
Asado de vacuno	80-85 °C
Cerdo	
Asado de cerdo	72-80 °C
Lomo de cerdo	
medio hecho	65-70 °C
bien hecho	75 °C
Asado de carne picada	85 °C
Filete de cerdo	65-70 °C
Ternera	
Asado de ternera, bien hecho	75-80 °C
Pecho de ternera relleno	75-80 °C
Lomo de ternera	
medio hecho	58-60 °C
bien hecho	65-70 °C
Solomillo de ternera	
poco hecho	50-52 °C
medio hecho	58-60 °C
bien hecho	70-75 °C
Carne de caza	
Solomillo de corzo	60-70 °C
Pata de corzo	70-75 °C
Filetes de lomo de ciervo	65-70 °C
Espalda de liebre o conejo	65-70 °C

Alimento	Valor orientativo para temperatura interior
Aves	
Pollo	85 °C
Gallina de Guinea	75-80 °C
Pato, pavo, ganso	80-85 °C
Pechuga de pato	
medio hecho	55-60 °C
bien hecho	70-80 °C
Filete de avestruz	60-65 °C
Cordero	
Muslo de cordero	
medio hecho	60-65 °C
bien hecho	70-80 °C
Lomo de cordero	
medio hecho	55-60 °C
bien hecho	65-75 °C
Carnero	
Pierna de carnero	
medio hecho	70-75 °C
bien hecho	80-85 °C
Lomo de carnero	
medio hecho	70-75 °C
bien hecho	80 °C
Pescado	
Filete	62-65 °C
Entero	65 °C
Pastel	62-65 °C
Otros	
Pan	96 °C
Paté	72-75 °C
Pastel	60-70 °C
Foie gras	45 °C

Seguro para niños

El aparato incorpora un seguro para niños para evitar que lo puedan usar accidentalmente.

Notas

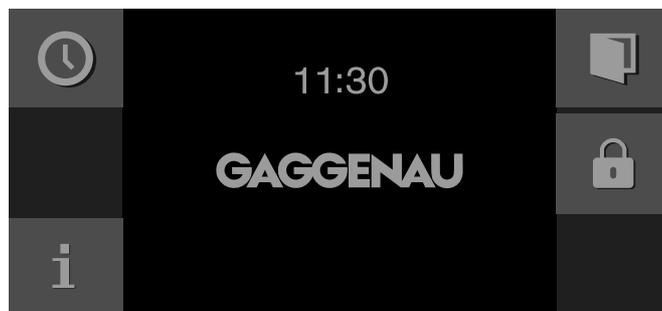
- El seguro para niños se debe colocar en la posición «Disponible» en los ajustes básicos (véase el capítulo Ajustes básicos).
- Si se produce una interrupción del suministro eléctrico con el seguro para niños activado, podrá desactivarse cuando vuelva a restablecerse el suministro.

Activar el seguro para niños

Condición:

El selector de funciones está fijado en 0.

Mantener pulsado el símbolo  por lo menos durante 6 segundos.



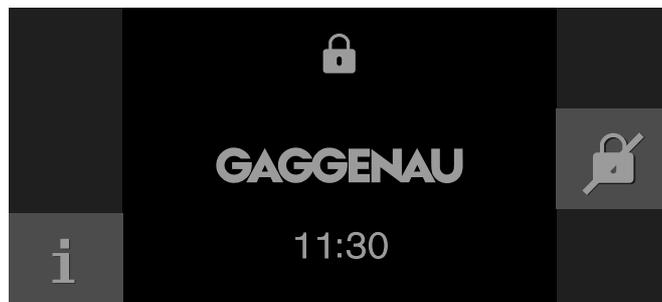
Se ha activado la protección para niños. Se muestra el display en espera. Se muestra el símbolo  en la parte superior de la pantalla.

Desactivar la protección para niños

Condición:

El selector de funciones está fijado en 0.

Mantener pulsado el símbolo  por lo menos durante 6 segundos.



Se ha desactivado la protección para niños. Ahora puede programarse el aparato de la forma habitual.

Ajustes básicos

En los ajustes básicos puede usted adaptar de forma individual su aparato.

- 1 Coloque el selector de funciones en posición **S**.
- 2 Con el selector giratorio, seleccione «Ajustes básicos».
- 3 Toque el símbolo ✓.
- 4 Seleccione con el selector giratorio el ajuste básico que desee.

- 5 Toque el símbolo _.
- 6 Ajuste el ajuste básico con el selector giratorio.
- 7 Guarde con ✓ o cancele con X y salga del ajuste básico actual.
- 8 Gire el selector de funciones a la posición **0** para salir del menú de ajustes básicos.

Las modificaciones se guardan.

	Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
	Brillo	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar brillo de pantalla
	Display en espera	Encendido* / Apagado - Hora - Hora + logo GAGGENAU* - Fecha - Fecha + logo GAGGENAU - Hora + fecha - Hora + fecha + logo GAGGENAU	Imagen que se muestra en el display en espera. Apagado: ningún display. Con este ajuste se reduce el consumo cuando el aparato está en el Modo en espera. Encendido: Varios displays programables, pulsar "Encendido" con ✓ y seleccionar el display deseado con el mando giratorio. Se muestra la selección.
	Indicación de la pantalla	Reducida* / Estándar	En el caso de la configuración «Reducida», en el display se seguirá mostrando lo más importante durante un breve periodo de tiempo.
	Color del panel táctil	Gris* / blanco	Seleccionar el color de los símbolos en el panel táctil
	Tono del panel táctil	Tono 1* / Tono 2 / Apagado	Seleccionar el tono de aviso pulsando el panel táctil
	Volumen del tono del panel táctil	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar el volumen del tono del panel táctil
	Señal de precalentamiento	Encendido*/apagado	La señal acústica suena cuando se alcanza la temperatura deseada para el precalentamiento.
	Volumen de señal	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar el volumen del tono de la señal
	Dureza del agua	1-18	Comprobar el agua del grifo con el test de dureza de carbonatos suministrado. Ajustar la dureza del agua medida.
	Calibración	Calibrar aparato	Ajustar punto de ebullición
	Formato de la hora	AM/PM / 24 h*	Indicación de la hora en formato de 24 o 12 horas.
	Hora	Hora actual	Programar la hora

	Cambio de la hora	Manual* / automático	Cambio automático del horario de verano / invierno. En modo automático: ajuste de mes, día, semana de cuándo tiene que cambiar la hora. Programable tanto para horario de invierno como de verano.
	Formato de fecha	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Ajustar el formato de la fecha
	Fecha	Fecha actual	Programar la fecha. Alternar entre año/mes/día con el símbolo >.
	Formato de la temperatura	°C* / °F	Programar la unidad de temperatura
	Idioma	Alemán* / francés / italiano / español / portugués / holandés / danés / sueco / noruego / finlandés / griego / turco / ruso / polaco / checo / esloveno / eslovaco / árabe / hebreo / japonés / coreano / tailandés / chino / inglés EE.UU. / inglés	Seleccionar el idioma del indicador de texto Nota: Al cambiar el idioma se reiniciará el sistema; este proceso dura algunos segundos. A continuación, se cierra el menú Ajustes básicos.
	Ajustes de fábrica	Restablecer el aparato a los ajustes de fábrica	La pregunta: "¿Borrar todos los ajustes individuales y restablecer el aparato a los ajustes de fábrica?" debe confirmarse con ✓ o cancelarse con X. Nota: Al restablecer los ajustes de fábrica se borrarán también las recetas individuales. Tras restablecer los ajustes de fábrica se accede al menú "Primeros ajustes".
	Modo Demo	Encendido / Apagado*	Solo con finalidad de presentación. En el Modo demo, el aparato no calienta pero todas las demás funciones están disponibles. El ajuste "Apagado" debe estar activado para el funcionamiento normal. Solo es posible realizar el ajuste en los 3 primeros minutos tras la conexión del aparato.
	Programador del tiempo de cocción	No disponible*/disponible	Disponible: se puede ajustar el programador del tiempo de cocción; véase el capítulo Programador del tiempo de cocción.
	Seguro para puerta	Apagado* / Encendido	El seguro para puerta impide la apertura involuntaria de la misma. Con el ajuste "Encendido" debe tocar el símbolo  durante varios segundos hasta que se abra la puerta.
	Seguro para niños	No disponible*/disponible	Disponible: el seguro para niños se puede activar (véase el capítulo Seguro para niños)

* Ajuste de fábrica

Limpieza y mantenimiento

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente 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.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

⚠ ¡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.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Las lámparas se calientan mucho durante su funcionamiento. Todavía existe riesgo de sufrir quemaduras un tiempo después de la desconexión. Dejar enfriar las lámparas antes de limpiar el aparato. Apagar la iluminación durante la limpieza.

⚠ ¡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.

Producto de limpieza

Para no dañar las diferentes superficies con productos de limpieza inadecuados, siga las indicaciones de la tabla.

No utilice

- productos de limpieza corrosivos ni abrasivos.
- rasquetas para limpiar el cristal de la puerta del aparato.
- rasquetas para limpiar la junta de la puerta.
- estropajos ni esponjas abrasivos.

Lave las bayetas de esponja bien antes de utilizarlas por primera vez.

Zona	Productos de limpieza
Cristales de la puerta	Limpiacristales: limpiar con un paño. No utilizar rasquetas de vidrio.
Pantalla	Limpiar con un paño de microfibras o un paño ligeramente humedecido. No limpiar con un paño mojado.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Se pueden adquirir productos de limpieza especiales para acero inoxidable en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

Zona	Productos de limpieza
Aluminio	Limpiar con un producto de limpieza suave para cristales. Lavar la superficie horizontalmente y sin presionar con un paño para cristales o un paño de microfibras sin pelusas.
Compartimento de cocción de acero inoxidable o esmaltado	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas. Estos objetos rayan la superficie. Para cuidar con regularidad el compartimento de cocción, utilizar el producto de limpieza indicado por el fabricante (n.º de pedido 667027 en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda online). ¡Atención! <ul style="list-style-type: none">– ¡No pulverizar el producto de limpieza en la rejilla de ventilación de la parte superior del compartimento de cocción!– Los restos de productos de limpieza forman manchas al calentarse. Eliminar a conciencia con agua limpia los restos de productos de limpieza antes de secar el compartimento de cocción. Después de limpiar, secar siempre el compartimento de cocción (ver el capítulo <i>Programa de secado</i>).
Compartimentos de cocción de acero inoxidable o esmaltados muy sucios	Spray de limpieza en gel para hornos (número de pedido 00311860 en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda online). Observaciones: <ul style="list-style-type: none">● ¡No debe aplicarse en las juntas de la puerta, la lámpara, ni en la cubierta del evaporador!● Dejar actuar máximo 12 horas● No utilizar sobre superficies calientes● Limpiar con abundante agua● Tener en cuenta las indicaciones del fabricante.
Cristal protector de la lámpara del compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con un paño.
Filtro antigrasa	Lavavajillas
Depósito de agua	Agua caliente con un poco de jabón. No lavar en el lavavajillas. Secar a fondo las juntas de la tapa. Dejar secar con la tapa abierta.
Cámara del depósito	Secar después de cada uso frotando con un paño.
Junta de la puerta No retirar	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con un trapo, no frotar. No utilizar rasquetas para metal o vidrio para la limpieza.
Termosonda	Limpiar con un paño húmedo. No lavar en el lavavajillas.

Zona	Productos de limpieza
Recipiente de cocción, parrilla	En el lavavajillas o con agua caliente con un poco de jabón. Remojar los restos quemados y limpiar con un cepillo.
Parrilla de inserción	Lavavajillas o agua caliente con un poco de jabón, ver capítulo <i>Extraer la parrilla de inserción</i>

Esponja limpiadora

La esponja suministrada es muy absorbente. Utilice la esponja únicamente para retirar el agua residual de la bandeja del evaporador y para limpiar la cavidad interior.

Antes del primer uso, lave a fondo la esponja. Puede lavar la esponja en la lavadora junto con la colada.

Paño de microfibra

El paño de microfibra con estructura de celdas está especialmente indicado para limpiar superficies delicadas como cristal, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio (n.º de pedido 00460770, en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda online). El paño de microfibra elimina líquidos y grasa con una sola pasada.

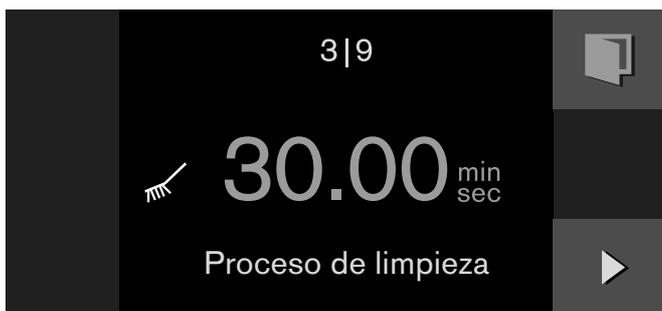
Asistente de limpieza

El asistente de limpieza desprende la suciedad persistente del interior del horno y facilita la limpieza.

El asistente de limpieza consta de tres pasos: una limpieza y dos aclarados.

Iniciar el asistente de limpieza

- Colocar el selector de funciones en la posición **S**.
- Aparece el símbolo . Confirmar pulsando .
- Retirar los accesorios y el filtro antigrasa del interior del horno. Retirar la parrilla del interior del horno (véase capítulo Retirar la parrilla). Limpiar el interior del horno con un limpiador.
- Llenar el depósito de agua hasta la marca "max" con agua fría e introducirlo en la cámara del depósito. Cerrar la puerta del aparato.
- Aparece el tiempo de limpieza de 30 minutos. Iniciar con . El transcurso del tiempo de limpieza se muestra en la pantalla. La lámpara del interior del horno permanece apagada.



- Transcurridos 30 minutos suena una señal. Aparece un mensaje en la pantalla.

- Limpiar el interior del horno. Retirar los restos de limpiador. Llenar el depósito con agua limpia. Confirmar pulsando .
- Aparece el primer ciclo de aclarado. Iniciar con . El aparato ejecuta un ciclo de aclarado. El transcurso del tiempo de aclarado se muestra en la pantalla.



- Transcurrido 1 minuto suena una señal. Vaciar la cubierta del evaporador con ayuda de la esponja. Confirmar pulsando .
- Aparece el segundo ciclo de aclarado. Iniciar con . El aparato ejecuta un ciclo de aclarado. El transcurso del tiempo de aclarado se muestra en la pantalla.

Transcurrido 1 minuto suena una señal. Vaciar la cubierta del evaporador con ayuda de la esponja. Vaciar el depósito de agua y dejarlo secar con la tapa abierta. Secar el interior del horno con un paño suave y finalizar por completo el secado con el programa de secado.

Notas

- El asistente de limpieza debe ejecutarse siempre por completo y no puede interrumpirse.
- Antes de la cocción, retirar cualquier resto de limpiador del interior del horno.
- Si el asistente de limpieza se interrumpe debido a un corte en el suministro eléctrico, se deberá reiniciar el asistente de limpieza antes del siguiente uso para retirar los posibles restos de limpiador que hayan quedado en el aparato.

Programa de secado

Con el programa de secado puede usted secar la cavidad interior después de la limpieza o la cocción al vapor.

El programa de secado dura 20 minutos.

¡Atención!

No seque el depósito de agua mientras la cavidad interior esté caliente. Se dañaría el depósito.

Iniciar el programa de secado

- Extraiga el depósito de agua. Saque los accesorios de la cavidad interior. Vacíe la bandeja del evaporador con la esponja. Limpie la cavidad interior. Elimine completamente los restos de productos de limpieza. Cierre la puerta del aparato.

- Coloque el selector de funciones en posición **S**. Con el selector giratorio, seleccione el programa de secado.
- Se muestra el símbolo . Confirme con .
- Aparece el tiempo de secado de 20 minutos. Inicie con . En la pantalla se ve cómo transcurre el tiempo de secado. La lámpara de la cavidad interior permanece apagada.



- Pasados 20 minutos suena una señal. Aparece un aviso en pantalla. Confirme con .

Ha finalizado el programa de secado. Deje enfriar el aparato. Luego, saque brillo a la cavidad interior y el vidrio de la puerta con un paño suave.

Programa de descalcificación

Para que el aparato siga apto para funcionar, debe limpiarle la cal a determinados intervalos. Se lo recordará un aviso de la pantalla.

El programa de descalcificación se compone de los pasos: descalcificación y dos aclarados.

Descalcificador

Para limpiar la cal, utilice exclusivamente el descalcificador líquido recomendado por el Servicio de atención al cliente (número de pedido 311138 en el Servicio de atención al cliente o en la tienda en línea). Otros productos descalcificadores podrían provocar daños al aparato.

¡Atención!

Daños superficiales: Si el descalcificador entra en contacto con la junta de la puerta, el frontal u otras superficies delicadas, elimínelo inmediatamente con agua.

Iniciar el programa de descalcificación

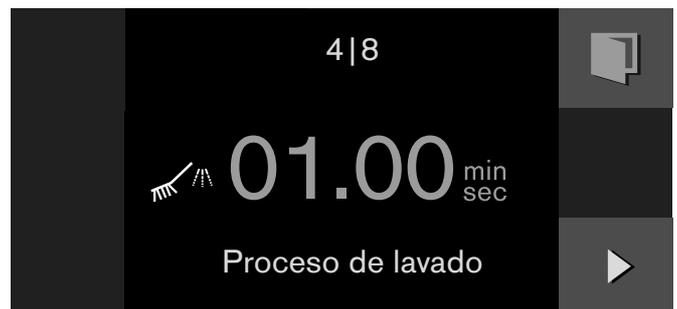
El interior del horno debe haberse enfriado por completo.

- Mezclar 300 ml de agua y 60 ml de producto descalcificador para obtener una solución descalcificadora.
- Colocar el selector de funciones en la posición **S**. Seleccionar el programa de descalcificación con el mando giratorio.
- Aparece el símbolo . Confirmar pulsando .

- Llenar el depósito de agua con solución descalcificadora e introducirlo en la cámara del depósito. Cerrar la puerta del aparato. Confirmar pulsando .
- Aparece el tiempo de descalcificación de 30 minutos. Iniciar con . El tiempo de la descalcificación se muestra en la pantalla. La lámpara del interior del horno permanece apagada.



- Transcurridos 30 minutos suena una señal. Aparece un mensaje en la pantalla.
- Vaciar la cubierta del evaporador con ayuda de la esponja. Llenar el depósito con agua fría. Confirmar pulsando .
- Aparece el primer ciclo de aclarado. Iniciar con . El aparato ejecuta un ciclo de aclarado. El transcurso del tiempo de aclarado se muestra en la pantalla.



- Transcurrido 1 minuto suena una señal. Vaciar la cubierta del evaporador con ayuda de la esponja. Confirmar pulsando .
- Aparece el segundo ciclo de aclarado. Iniciar con . El aparato ejecuta un ciclo de aclarado. El transcurso del tiempo de aclarado se muestra en la pantalla.

Transcurrido 1 minuto suena una señal. El programa de descalcificación ha concluido.

Vaciar la cubierta del evaporador con ayuda de la esponja. Vaciar el depósito de agua y dejarlo secar con la tapa abierta. Secar el interior del horno con un paño suave y finalizar por completo el secado con el programa de secado.

A continuación, borrar el aviso de descalcificación que aparece en pantalla.

Borrar el aviso de descalcificación

- Colocar el selector de funciones en la posición **S**. Seleccionar "❶³ Borrar aviso de descalcificación" con el mando giratorio. Confirmar pulsando .

- 2 Aparece una indicación. Confirmar pulsando ✓.

Notas

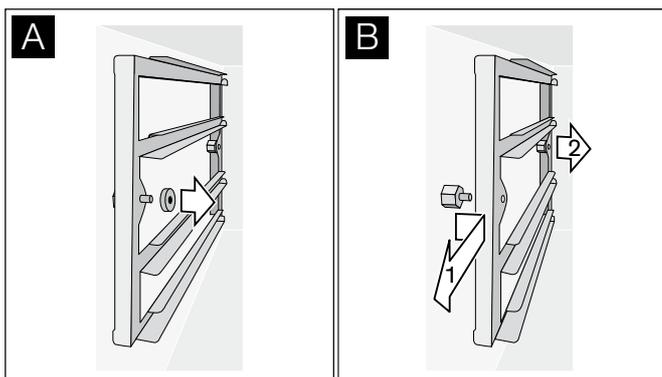
- El programa de descalcificación debe ejecutarse siempre por completo y no puede interrumpirse.
- Antes de la cocción, retirar cualquier resto de descalcificación del interior del horno.
- Si el programa de descalcificación se interrumpe debido a un corte en el suministro eléctrico, se deberá reiniciar el programa de descalcificación antes del siguiente uso para retirar los posibles restos de descalcificación que hayan quedado en el aparato.

Sacar las rejillas insertables

Las rejillas insertables se pueden extraer para la limpieza.

Extraer las rejillas insertables

- 1 Ponga un trapo de cocina en la cavidad interior para proteger el acero inoxidable de los arañazos.
- 2 Afloje las tuercas moleteadas (fig. A).
- 3 Aparte un poco las rejillas insertables del tornillo hacia un lado y sáquelas hacia adelante (fig. B).



Puede lavar las rejillas insertables en el lavavajillas.

Colocar las rejillas insertables

- 1 Coloque las rejillas insertables en la posición correcta: con el tope hacia abajo.
- 2 Deslice las rejillas insertables en el perno de atrás y luego métalas adelante.
- 3 Apriete las tuercas moleteadas.

Nota: En caso de perderse una tuerca moleteada, puede solicitar un repuesto a nuestro Servicio de atención al cliente. El uso de tuercas moleteadas de otra procedencia podría provocar corrosión en la cavidad interior.

¿Qué hacer en caso de avería?

Muchas veces usted mismo podrá eliminar las fallas que se presenten. Antes de llamar el servicio al cliente, tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal

del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Anomalía	Posible causa	Solución
El aparato no funciona, ninguna indicación en pantalla	El enchufe no está conectado	Conecte el aparato a la red eléctrica
	Fallo de corriente	Compruebe si hay otros aparatos en la cocina que funcionen
	Fusible defectuoso	En la caja de fusibles, compruebe si el fusible del aparato está en orden
	Manejo incorrecto	Desconecte el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y vuelva a conectarlo pasados 60 segundos
No se puede poner en funcionamiento el aparato	La puerta del aparato no está completamente cerrada	Cierre la puerta del aparato
El aparato no funciona, el display no reacciona. En el display aparece 	Seguro para niños activado	Desactivar el seguro para niños (véase el capítulo Seguro para niños).
El aparato se apaga por sí solo.	Desconexión de seguridad: Han transcurrido más de 12 horas desde la última operación.	Confirme la lectura del aviso con  , apague el aparato y vuelva a ajustarlo
El aparato no calienta, en la pantalla aparece 	El aparato está en Modo demo	Desactivar en los ajustes básicos el Modo demo
No se puede poner en funcionamiento el aparato, en la pantalla aparece	El depósito de agua está vacío	Llenar depósito de agua
No se ve vapor	El vapor de agua a más de 100 °C es invisible	Esto es normal
Sale mucho vapor por la parte superior de la puerta	El aparato está calibrando el punto de ebullición, se está calentando o se ha cambiado el modo de funcionamiento	Esto es normal
	No se ha producido el ajuste del punto de ebullición	Realizar una compensación del punto de ebullición
Sale mucho vapor por el lateral de la puerta	La junta de la puerta está sucia o floja	Limpie la junta de la puerta y colóquela en la ranura
Durante la cocción se oye un «plop»	Dilatación debida a una diferencia grande de temperatura	Esto es normal
El aparato ya no produce vapor correctamente	El aparato tiene incrustaciones de cal	Iniciar el programa de descalcificación
Mensaje de error "Exxx"		En caso de que aparezca un mensaje de error, colocar el selector de funciones a 0 ; si el display se apaga, se trataba de un problema puntual. Si el error se repite o persiste en el display, contactar con el Servicio Técnico y proporcionar el código del error.

Corte en el suministro eléctrico

El aparato puede soportar un corte en el suministro eléctrico de pocos segundos. El programa continúa.

Si el corte en el suministro eléctrico es más largo y el aparato estaba en funcionamiento, aparece en la pantalla un mensaje. El funcionamiento se interrumpe.

Colocar el selector de funciones en la posición **0**, entonces ya podrá volver a usarse el aparato con normalidad.

Modo Demo

Si aparece el símbolo  en el display, el modo Demo está activado. El aparato no calienta.

Desconectar el aparato brevemente de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). A continuación, desactivar el modo Demo en los ajustes básicos en el margen de 3 minutos (véase el capítulo Ajustes básicos).

Cambiar la lámpara del horno

Por motivos técnicos, la cubierta de la lámpara no es extraíble. Solo el Servicio de atención al cliente de Gaggenau puede cambiar la lámpara.

¡Atención!

No retire la cubierta de la lámpara. Se dañaría la junta.

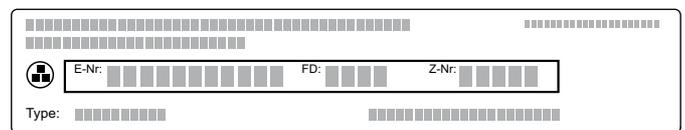
Si se daña la cubierta de la lámpara del horno, hay que cambiarla. Puede adquirir cubiertas en el Servicio de atención al cliente. Indique los números E y FD de su aparato.

Servicio de atención al cliente

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) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, 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, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo 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 30 30 44

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Tablas y consejos

Notas

- Los tiempos de cocción indicados son orientativos. El tiempo de cocción real dependerá de la calidad y la temperatura de los productos, el peso y el grosor de los alimentos.
- Precalentar siempre el aparato. De esa forma, se obtendrán unos resultados de cocción óptimos. Los tiempos de cocción indicados hacen referencia a un aparato precalentado. Aumentar aprox. 5 minutos en caso de no haber precalentado el aparato.
- Los datos hacen referencia a cantidades promedio para cuatro personas. Si se desea preparar una cantidad mayor, se debe contar con un tiempo de cocción superior.
- Usar el recipiente de cocción indicado. Si se usa otro recipiente, los tiempos de cocción pueden aumentar o disminuir.
- Comenzar por el dato de tiempo más breve si se tiene poca experiencia con la preparación de un plato. En caso necesario, siempre se podrá seguir cocinando.
- Asegurarse de abrir brevemente la puerta del compartimiento de cocción del aparato precalentado y de rellenarlo con rapidez.
- Si se usa solamente un recipiente de cocción, colocarlo en el segundo nivel empezando desde abajo.
- Si se usa la inserción de cocinar con orificios o la parrilla sin ningún recipiente de cocción adicional, introducir siempre la inserción de cocinar no perforada en el primer nivel empezando desde abajo para evitar que la base del compartimiento de cocción y la cubierta del evaporador se ensucien.
- Al cocer al vapor, descongelar, fermentar y regenerar, pueden usarse hasta tres niveles de inserción simultáneamente (niveles de inserción 2, 3 y 4 desde abajo). De esa forma, se evita que se transfieran los sabores. Pueden prepararse simultáneamente pescado, verduras y postres. Los tiempos de cocción indicados pueden aumentarse en caso de que las cantidades de alimentos sean mayores.
- Para hornear solo se puede utilizar un nivel; se recomienda emplear el segundo nivel desde abajo.
- El alimento no puede quedar ajustado tocando el compartimiento de cocción, el filtro antigrasa ni la lámina trasera.
- La puerta del horno de convección con función vapor debe cerrarse bien. Para ello, se deben mantener las superficies de las juntas siempre limpias.
- No llenar demasiado la parrilla ni el recipiente. De esta forma, quedará garantizada la circulación óptima del vapor.
- Dejar el filtro antigrasa en cada uso dentro del aparato.
- Cuando se deseen preparar platos al vapor y la temperatura del aparato sea superior a 100 °C (p. ej., porque se horneó antes), dejar enfriar el aparato antes de cocer al vapor. En caso contrario, los alimentos se resecarán debido a la elevada temperatura.

Verduras

- La verdura se cuece mejor al vapor que en agua hirviendo: se conserva mejor el sabor, el color y la consistencia. No se pierden prácticamente componentes y vitaminas solubles en agua. Como el horno combinado de vapor funciona sin presión y a solo 100 °C, la elaboración es también más delicada con los alimentos que, por ejemplo, en una olla a presión.
- Todos los datos se refieren a 1 kg de verdura limpia.
- Para cocer verdura al vapor, utilice el elemento para cocinar perforado e insértelo en el segundo nivel contando desde abajo. Meta por debajo el elemento para cocinar no perforado. Esto evita que se ensucie mucho la cavidad interior. El caldo de verdura que se recoge se puede utilizar como base para una salsa o un consomé de verdura.
- Se escalda durante un máximo de cuatro minutos en el aparato precalentado. Si no va a servir inmediatamente la verdura o la fruta, pásela por agua helada para evitar que se continúe recociendo con el calor residual.

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Alcachofas grandes	perforado	100	100	25 - 35	
Alcachofas pequeñas	perforado	100	100	15 - 20	
Coliflor entera	perforado	100	100	20 - 25	
Coliflor, separada en cogollos pequeños	perforado	100	100	15 - 20	
Judías, verdes	perforado	100	100	25 - 30	
Brécol, en cogollos pequeños	perforado	100	100	10 - 15	

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Hinojo, en rodajas	perforado	100	100	10 - 15	
Terrina de verdura	perforado/ parrilla	100	100	50 - 60	en molde de terrina
Zanahorias, en rodajas	perforado	100	100	10 - 15	
Patatas, peladas y partidas en cuartos	perforado	100	100	20 - 35	
Colinabo, en rodajas	perforado	100	100	15 - 25	
Puerro, en rodajas	perforado	100	100	5 - 10	
Pimientos rellenos	no perforado	180 - 200	80 / 100	15 - 20	Si el relleno es de carne, se debe sofreír previamente.
Patatas con piel (aprox. 50 g c/u)	perforado	100	100	25 - 30	
Patatas con piel (aprox. 100 g c/u)	perforado	100	100	40 - 45	
Col de Bruselas	perforado	100	100	15 - 20	
Espárragos, trigueros	perforado	100	100	10 - 15	
Espárragos, blancos	perforado	100	100	18 - 25	
Espinaca	perforado	100	100	4	
Pelar tomates	perforado	100	100	3 - 4	Hacer cortes a los tomates y, después de cocerlos al vapor, pasarlos por agua helada.
Calabacines rellenos	perforado	160 - 180	80 /100	15 - 35	Si el relleno es de carne, se debe sofreír previamente.
Guisante mollar	perforado	100	100	10 - 15	

Pescado

- La cocción al vapor es un modo de preparación sin grasas con la que el pescado no se seca.
- Por motivos higiénicos, la temperatura interior del pescado debería ser como mínimo de 62-65 °C tras la cocción. Además, este es el punto de cocción ideal.
- Salar el pescado justo después de la cocción. De esta forma, se mantendrá el aroma natural y el pescado soltará menos agua.
- Si se utiliza un recipiente de cocción perforado: se puede engrasar el recipiente para que el pescado no se adhiera mucho.
- Introducir el elemento para cocinar sin perforar en el primer nivel inferior para evitar ensuciar el compartimento de cocción con la decocción del pescado.
- Para filetes con piel: colocar el pescado con la piel hacia arriba; de esta forma se mantendrá mejor la estructura y el aroma.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Dorada, entera (500 g/pieza)	sin agujeros	90 - 100	100	18 - 20	Puede cocerse en posición flotante si se coloca encima de media patata.
Albóndigas de pescado (20-40 g/unidad)	sin agujeros	90 - 100	100	4 - 8	Forrar el recipiente de cocción sin perforar con papel de hornear.
Langosta, cocida, sin cáscara, regenerar	perforada	70 - 80	100	10 - 12	
Carpa, azul, entera (1,5 kg)	sin agujeros	90 - 100	100	35 - 45	en su jugo
Filetes de salmón (150 g/unidad)	perforada	90 - 100	100	10 - 12	
Salmón, entero (2,5 kg)	perforada	100	100	65 - 75	
Mejillones (1,5 kg)	perforada	100	100	6 - 8	Los mejillones están cocidos cuando la cáscara se abre.
Abadejo, entero (800 g)	perforada	90 - 100	100	18 - 20	
Filete de rape (300 g/unidad)	Molde de cristal/parrilla	180 - 200	100	8 - 10	en el fondo
Lubina, entera (400 g/pieza)	perforada	90 - 100	100	12 - 18	

Pescado: cocción al vapor a baja temperatura

- Con la cocción al vapor entre 70 y 90 °C, el pescado no se pasa ni se desmenuza tan fácilmente. Esto resulta especialmente útil para el pescado delicado.
- Los datos para los distintos tipos de pescado hacen referencia a filetes.
- Introducir el elemento para cocinar sin perforar en el primer nivel inferior para evitar ensuciar el compartimento de cocción con la decocción del pescado.
- Servir en platos precalentados.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Ostras (10 unidades)	sin agujeros	80 - 90	100	2 - 5	en su jugo
Ciclido (tilapia) (150 g/pieza)	perforada	80 - 90	100	10 - 12	
Dorada (200 g/pieza)	perforada	80 - 90	100	12 - 15	
Filete de pescado (200-300 g/unidad)	perforada	80 - 90	100	12 - 15	
Pastel de pescado	Parrilla	70 - 80	100	50 - 90	en terrina Para controlar con exactitud el punto de cocción, utilizar la termosonda (véase el capítulo Termosonda).
Trucha, entera (250 g/pieza)	perforada	80 - 90	100	12 - 15	
Rodaballo (300 g/pieza)	perforada	80 - 90	100	12 - 15	
Vieiras (15-30 g/pieza)	sin agujeros	80 - 90	100	4 - 8	Cuanto más pesen los moluscos, más tiempo de cocción deberá seleccionarse.
Bacalao (250 g/pieza)	perforada	80 - 90	100	10 - 12	
Pargo rojo (200 g/pieza)	perforada	80 - 90	100	12 - 15	
Gallineta (120 g/pieza)	perforada	80 - 90	100	10 - 12	
Rape (200 g/pieza)	perforada	80 - 90	100	10 - 15	
Rollitos de lenguado, rellenos (150 g/unidad)	perforada	80 - 90	100	12 - 15	
Rodaballo (300 g/pieza)	perforada	80 - 90	100	12 - 15	
Lubina (150 g/pieza)	perforada	80 - 90	100	10 - 12	
Lucioperca (250 g/pieza)	perforada	80 - 90	100	12 - 15	

Carne: cocción a temperaturas altas

- La combinación de vapor y aire caliente es el método de cocción óptimo para muchos tipos de carne. En este modo de funcionamiento, el compartimento de cocción está cerrado herméticamente; la humedad impide el efecto secante del aire caliente convencional. La regulación variable de la humedad permite conseguir un ambiente óptimo para cada alimento.
- Los tiempos de cocción indicados son orientativos y dependen en gran medida de la temperatura inicial del alimento y de su longitud. Utilizar una termosonda para conseguir un control óptimo. En el capítulo Termosonda se pueden encontrar consejos y temperaturas objetivas óptimas.
- Sacar la carne del frigorífico 1 hora antes de cocinarla.
- Si se utiliza un elemento para cocinar perforado o la parrilla, colocar debajo un recipiente de cocción sin perforar. Llenar con un poco de agua el recipiente de cocción sin perforar para evitar que se queme. Además, se pueden añadir verduras, vino, especias y hierbas aromáticas para obtener una sabrosa base para la salsa.
- Si se desea la carne con sangre o poco hecha: abrir la puerta 5 °C antes de llegar a la temperatura interior deseada y esperar hasta alcanzar la temperatura objetivo. De este modo se evita una cocción excesiva y se concede a la carne el reposo necesario.
- Reposo de la carne: tras la cocción, dejar reposar la carne otros 5 minutos en una parrilla. De esta forma, la carne se "relaja". La circulación del jugo de la carne disminuye reduciéndose así la pérdida de jugo al cortarla.

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Entrecot, dorado, término medio (350 g c/u)	no perforado	170 - 180	0 / 30	10 - 20	
Filete, dorado, término medio, en hojaldre (600 g)	no perforado	190 - 200	80 / 100	25 - 40	Forrar el recipiente con papel de estraza.
Lomo de ternera, dorado, término medio (1 kg)	no perforado	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Si se añade líquido en el recipiente no perforado, basta 30 % de humedad.
Cerdo ahumado, pasado, en lonchas	no perforado	100	100	15 - 20	
Asado de cerdo con piel, muy hecho (1,5 kg)	parrilla	1) 120 2) 170 - 180 3) 220	100 60 0	30 30 - 35 10 - 15	Antes de la cocción, haga unos cortes en cruz en la piel. Utilice la termosonda: En el segundo paso de la cocción debe alcanzarse una temperatura del núcleo de aprox. 65 °C para que en el tercer paso se alcance una temperatura del núcleo de hasta 75-80 °C.
Pierna de cordero, dorada, término medio (1,5 kg)	no perforado	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Lomo de corzo, dorado, término medio (500 g c/u)	no perforado	160 - 180	0 / 30	12 - 18	
Asado de vacuno, muy hecho (1,5 kg)	parrilla	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Si se añade líquido en el recipiente no perforado, basta 30 % de humedad.
Rosbif, dorado, término medio (1 kg)	no perforado	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Asado de cerdo (paletilla), muy hecho (1,5 kg)	parrilla	1) 220 - 230 2) 160 - 170	100 30 / 60	20 60 - 90	Si se añade líquido en el recipiente no perforado, basta 30 % de humedad.
Embutido, escaldado, calentado	no perforado	85 - 90	100	10 - 20	p. ej. salchicha de Bolonia, weisswurst

Carne/aves: cocción a baja temperatura

- La carne asada a fuego fuerte se ablanda al cocinarla a baja temperatura durante mucho tiempo. Así, la carne adquiere un color rosa pálido homogéneo excepto en bordes que sean muy finos y queda extremadamente jugosa. Para ello no es necesario darle la vuelta ni humedecerla.
- Los tiempos de cocción indicados son orientativos y dependen en gran medida de la temperatura inicial del alimento y de su longitud. Utilizar una termosonda para conseguir un control óptimo. En el capítulo Termosonda se pueden encontrar consejos y temperaturas objetivas óptimas.
- Sacar la carne del frigorífico 1 hora antes de cocinarla.
- Por razones sanitarias es necesario asar la carne brevemente por todos los lados en la sartén bien caliente antes de cocinarla a fuego lento. De este modo se forma una capa crujiente que evita el desprendimiento de jugo y aporta el típico aroma a asado.
- Condimentar con precaución: la cocción lenta de la carne intensifica todos los aromas.
- En el caso de la carne de caza y de caballo, el sabor propio se acentúa más al cocerla a baja temperatura que si se cocina de la forma clásica.
- Utilizar el modo de funcionamiento «Cocción a baja temperatura» \curvearrowright . De esta forma, la humedad que desprende el alimento permanece en el compartimento de cocción y evita que este se seque.
- Tener en cuenta que no se podrán obtener temperaturas interiores de la carne superiores a la temperatura del compartimento de cocción. Como regla general, la temperatura del interior del aparato debe ser entre 10 y 15 °C superior a la temperatura interior deseada para la carne.
- Hacia el final de la cocción se puede reducir la temperatura a 60 °C. También es posible alargar el tiempo de cocción (p. ej., si los invitados llegan con retraso). Si se desea detener la cocción, la temperatura del compartimento de cocción no debe ser superior a la temperatura interior deseada. Se pueden mantener en el compartimento de cocción piezas grandes durante 1-1,5 horas y piezas pequeñas durante 30-45 minutos.
- Servir en platos precalentados.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Tipo calentam.	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Pechuga de pato, poco hecha (350 g/pieza)	sin agujeros	70 - 80	\curvearrowright	40 - 60	Después de la cocción, puede freírse brevemente en una sartén para que la piel quede crujiente
Entrecot, poco hecho (350 g/pieza)	sin agujeros	70 - 80	\curvearrowright	40 - 70	
Pierna de cordero sin hueso, atada, poco hecha (1,5 kg)	sin agujeros	70 - 80	\curvearrowright	180 - 240	Antes de cocer, dar la vuelta en aceite con ajo y hierbas aromáticas
Bistec de buey, poco hecho (175 g/pieza)	sin agujeros	70 - 80	\curvearrowright	30 - 60	
Rosbif, poco hecho (1-1,5 kg)	sin agujeros	70 - 80	\curvearrowright	150 - 210	Cortar en rodajas y servir con salsa bechamel
Medallones de cerdo, muy hechos (70 g/pieza)	sin agujeros	80	\curvearrowright	50 - 70	

Aves

- La humedad del funcionamiento combinado impide que se seque, esencial en la cocción de aves. Al mismo tiempo, la elevada temperatura confiere a la superficie una textura tostada y crujiente. El vapor caliente tiene el doble de capacidad de transferencia de calor que el aire caliente convencional y llega a todas las partes del alimento. Por este motivo, un pollo puede tostarse y quedar crujiente de forma homogénea y aun así mantener la pechuga tierna y jugosa.
- Los tiempos de cocción indicados son orientativos y dependen en gran medida de la temperatura inicial del alimento. Utilizar una termosonda para conseguir un control óptimo. No introducirla en el medio (cavidad interior), sino entre el vientre y el muslo. En el capítulo Termosonda se pueden encontrar más consejos y temperaturas objetivas óptimas.
- Si las aves se condimentan principalmente con especias y con poco o nada de aceite, la piel queda más crujiente.

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Pato, entero (3 kg)	no perforado	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Comience la cocción con la pechuga hacia abajo. Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción, dele la vuelta al pato. Así no se seca tanto la delicada carne de la pechuga.
Pechuga de pato, dorada, término medio, (350 g c/u)	no perforado	160 - 180	0	12 - 18	
Pollo, entero (1,5 kg)	parrilla	170 - 180	60	50 - 60	
Pechuga de pollo rellena al vapor (200 g c/u)	perforado	100	100	10 - 15	
Cuarto trasero de pollo (350 g c/u)	parrilla	170 - 180	30 / 60	40 - 45	
Filete de pechuga de pavo al vapor (300 g c/u)	perforado	100	100	12 - 15	
Polluelo, codorniz, pichón (300 g c/u)	perforado	100	100	25 - 30	
Polluelo, codorniz, pichón (300 g c/u)	perforado	180 - 200	60 / 80	12 - 16	

Guarniciones

Observar también las indicaciones del envoltorio.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Arroz basmati (250 g + 500 ml de agua)	sin agujeros	100	100	15 - 20	
Cuscús (250 g + 250 ml de agua)	sin agujeros	100	100	5 - 10	
Albóndigas (90 g/unidad)	perforado/sin perforar	95 - 100	100	20 - 25	
Arroz de grano largo (250 g + 500 ml de agua)	sin agujeros	100	100	20 - 25	
Arroz natural (250 g + 375 ml de agua)	sin agujeros	100	100	25 - 35	
Lentejas (250 g + 500 ml de agua)	sin agujeros	100	100	25 - 35	
Alubias blancas, puestas en remojo (250 g + 1 l de agua)	sin agujeros	100	100	55 - 65	

Postres

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Crème brûlée (130 g/unidad)	sin agujeros	90	100	40 - 45	En un molde de soufflé, cubrir con film transparente resistente al calor.
Bollos al vapor/bolas de levadura (100 g/unidad)	sin agujeros	100	100	20 - 30	Dejar cocer los bollos al vapor durante 30 min (véase el capítulo Fermentar).
Flan/crema de caramelo (130 g/unidad)	perforada	90 - 95	100	30 - 35	En un molde de soufflé, cubrir con film transparente resistente al calor.
Compota	sin agujeros	100	100	15 - 25	Por ejemplo, manzanas, peras y ruibarbo Consejo: añadir azúcar, azúcar de vainilla, canela o zumo de limón.
Arroz con leche (250 g de arroz + 625 ml de leche)	sin agujeros	100	100	35 - 45	Consejo: añadir frutas, azúcar o canela.
Gratinado dulce	sin agujeros	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Por ejemplo, sémola, requesón o arroz con leche precocinado

Otros

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Esterilizar (por ejemplo, biberones, tarros de mermelada)	Parrilla	100	100	20 - 25	
Desecar/secar frutas o verduras	perforada	80 - 100	0	180 - 300	Por ejemplo, tomates, setas, calabacines, manzanas, peras, etc. en rodajas finas
Huevos, tamaño M (5 unidades)	perforada	100	100	8 - 15	
Huevo cuajado (500 g)	Molde de cristal, parrilla	90	80 - 100	25 - 30	Cubrir con film transparente resistente al calor.
Albóndigas de sémola	sin agujeros	90 - 95	100	8 - 10	
Lasaña	sin agujeros	170 - 190	0 /60	35 - 60	
Soufflé	Moldes de soufflé, parrilla	180 - 200	60	12 - 20	
Derretir chocolate	Cuenco resistente al calor, parrilla	100	100	5 - 8	Cubrir con film transparente resistente al calor.

Repostería

- Con el horno combinado de vapor podrá hornear siempre con la humedad perfecta:
 -  | Aire caliente + 0 % de humedad: al preparar tarta de frutas y quiche puede escapar la humedad excesiva. Este modo de funcionamiento corresponde al aire caliente de los hornos convencionales.
 -  | Aire caliente + 30 % de humedad: los bizcochos no se resecan. La humedad propia del alimento no puede salir de la cavidad interior.
-  -  | Aire caliente + 60-100 % de humedad: el hojaldre y las pastas de masa con levadura quedan esponjosos por dentro pero crujientes y brillantes por fuera.
- En el horno combinado de vapor solo se puede hornear en un nivel. Meta el elemento para cocinar no perforado en el segundo nivel contando desde abajo. Si utiliza un molde alto, póngalo sobre la parrilla e introdúzcala en el primer nivel contando desde abajo.
- También para hornear, deje el filtro antigrasa dentro del aparato.

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Pastel de manzana, tapado	molde desmontable 20 cm, parrilla	160 - 170	0	70 - 80	
Bagels (100 g c/u)	no perforado	190 - 210	80 / 100	20 - 25	
Baguette, preheada	Parrilla	190 - 200	60 / 100	10 - 15	
Base de bizcocho, alta (6 huevos)	molde desmontable	160 - 170	0	30 - 35	
Brazo de gitano (2 huevos)	no perforado	210 - 220	0 / 30	6 - 8	
Pastas de hojaldre	no perforado	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Panecillos (50 - 100 g c/u)	no perforado	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Panecillos, preheados	Parrilla	170 - 180	60	8 - 15	
Pan (1 - 1,5 kg)	no perforado	1) 200 2) 160 - 165	100 0	15 25 - 35	
Tarta de masa de bizcocho	no perforado	150 - 160	0	25 - 30	
Bizcocho de Saboya (masa con levadura de 1 kg de harina)	Molde concéntrico (Gugelhupf)	160 - 175	30 / 60	35 - 45	
Tarta con levadura	no perforado	160 - 170	30 / 60	30 - 45	En las tartas con levadura, use 30 % de humedad si el relleno es húmedo (p. ej. pastel de ciruela o de cebolla) y 60 % si es seco (p. ej. nevado).
Trenza de levadura (500 g de harina)	no perforado	150 - 160	60 / 80	20 - 30	
Magdalenas	bandeja para magdalenas, parrilla	170 - 180	0 / 30	20 - 30	
Almendrados	no perforado	140 - 150	0	25 - 35	
Galletas	no perforado	150 - 170	0	15 - 25	
Quiche, tarta	molde de quiche, parrilla	180 - 190	0	35 - 60	
Bizcocho	cuadrado/desmontable, parrilla	160 - 175	30	50 - 60	
Pastelillos	no perforado	150 - 160	0	35 - 45	
Galletas de mantequilla	no perforado	150 - 160	0	25 - 30	

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Tarta	molde para tartas, parrilla	190 - 210	0 / 30	30 - 45	
Buñuelos, éclairs	no perforado	170 - 180	0 / 30	40 - 45	

Regenerar (calentar)

- En el horno combinado puede generarse el ambiente óptimo para calentar platos precocinados sin resecaarlos. De este modo, el sabor y la calidad se conservan, y los alimentos saben como si estuviesen recién preparados.
- Para ello, utilizar el modo de funcionamiento «Regenerar» .
- No cubrir los alimentos. No utilizar papel de aluminio o film transparente.
- Las indicaciones se refieren a raciones para una persona. También se pueden calentar cantidades mayores en el accesorio de cocción sin orificios. En este caso, deben alargarse los tiempos indicados.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Baguettes, panecillos (congelados)	Parrilla	140	10 - 15	
Baguettes, panecillos (del día anterior)	Parrilla	180	5 - 8	
Asado, en rodajas (150 g/pieza)	sin agujeros	120	12 - 15	Rodajas de un dedo de grosor, no poner una encima de otra; para obtener más jugosidad, añadir salsa al recipiente de cocción.
Verduras	Plato, parrilla	90 - 100	8 - 10	
Pizza, fina	Parrilla	180	10 - 12	
Pizza, gruesa	Parrilla	180	12 - 14	
Guarniciones con fécula	Plato, parrilla	120	7 - 8	Por ejemplo, pasta, patatas, arroz; no son adecuados los alimentos horneados o fritos como las patatas fritas o las croquetas
Platos cocinados	Plato, parrilla	120	8 - 15	

Fermentar (dejar levar)

- El horno combinado de vapor proporciona una atmósfera ideal para dejar fermentar la masa y masas base o porciones de masa sin que se sequen.
- Utilice para ello el modo de funcionamiento «fermentar» .
- No es necesario tapan el bol con un paño húmedo. La fermentación demora la mitad que por el método tradicional.
- El tiempo de fermentación indicado únicamente es una referencia. Deje reposar la masa hasta que se haya duplicado su volumen.

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Masa base	bol/parrilla	38	25 - 45	p. ej. masa con levadura, fermento de panificación, masa madre

Descongelar

- En el horno combinado de vapor puede descongelar alimentos congelados de forma suave y a la vez más rápida que a temperatura ambiente.
- Utilice para ello el modo de funcionamiento «descongelar» .
- Los tiempos de descongelación indicados únicamente son de referencia. El tiempo de descongelación depende del tamaño, peso y forma del producto congelado: Congele los alimentos en forma plana e individual. Esto reduce el tiempo necesario para descongelarlos.
- Antes de descongelar el alimento, sáquelo del embalaje.
- Descongele solo la cantidad que necesite en cada momento.
- Recuerde: En ciertas circunstancias, los productos descongelados no se conservan tan bien como los frescos y se estropean más rápido. Continúe inmediatamente la preparación del alimento descongelado y deje que se pase bien.
- Cuando haya pasado la mitad del tiempo de descongelación, si se trata de carne o pescado, dele la vuelta y si se trata de bayas o trozos de carne, sepárelos. El pescado no es necesario que se descongele completamente, basta con que la superficie se ablande lo suficiente para absorber los condimentos.

¡Riesgo para la salud!

Al descongelar alimentos de origen animal, es imprescindible retirar el líquido que suelten. Nunca deben entrar en contacto con otros alimentos. Podrían transmitirse gérmenes.

Deslice el elemento para cocinar no perforado por debajo del alimento. Deseche el líquido recogido en él de lo que sueltan la carne o las aves. A continuación, lave el fregadero y deje correr bastante agua. Lave el elemento para cocinar en agua caliente con un poco de jabón o en el lavavajillas.

Después de la descongelación, deje funcionar el horno combinado de vapor durante 15 minutos con aire caliente a 180 °C.

Alimento	Recipiente	Temperatura en °C	Modo de calor	Tiempo de cocción en min	Observaciones
Bayas (300 g)	perforado	40 - 45		3 - 4	
Asado (1000 g)	perforado	40 - 45		45 - 60*	
Filete de pescado (150 g c/u)	perforado	40 - 45		5 - 10*	
Verdura (400 g)	perforado	40 - 45		5 - 7	
Gulasch (600 g)	perforado	45 - 50		30 - 45*	
Pollo (1.000 g)	perforado	45 - 50		45 - 60*	
Cuarto trasero de pollo (400 g c/u)	perforado	45 - 50		20 - 30*	

* Para este plato debe añadir además un tiempo extra: Apague el aparato una vez transcurrido el tiempo de descongelación y deje el alimento 10 a 15 minutos más dentro del aparato cerrado para que se descongele bien hasta el centro.

Conservar

- El horno combinado de vapor permite confitar fruta y verdura con muy poco esfuerzo.
- Cocinar los alimentos, a ser posible, justo después de comprarlos o recolectarlos. Un almacenamiento prolongado reduce el contenido de vitaminas y conduce rápidamente a la fermentación.
- Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado.
- El horno combinado de vapor no es apto para conservar carne.
- Comprobar y limpiar con cuidado los tarros de conserva, los aros de goma, las pinzas y los resortes.
- Antes de confitar, esterilizar los tarros de cristal limpios en el horno combinado de vapor a 100 °C y 100 % de humedad durante 20-25 minutos.
- Colocar los tarros de conserva en el recipiente de cocción perforado. No deben tocarse entre sí.
- Abrir la puerta del aparato una vez que el tiempo de cocción haya transcurrido. Retirar los tarros de conserva del interior del aparato cuando estén totalmente fríos.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Fruta, Verduras (en tarros de conserva cerrados de 0,75 l)	perforada	100	100	35 - 40	
Judías, guisantes (en tarros de conserva cerrados de 0,75 l)	perforada	100	100	120	

Exprimir (bayas comestibles)

- En el horno combinado de vapor, puede usted deshidratar bayas de forma fácil y limpia.
- Coloque las bayas en el elemento para cocinar perforado e introdúzcalo en el tercer nivel contando desde abajo. Meta el elemento para cocinar no perforado un nivel más abajo para que recoja el líquido.
- Deje las bayas en el aparato hasta que deje de salir zumo.
- A continuación, las bayas se pueden estrujar con un paño de cocina para extraer los últimos jugos.

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Frutas del bosque	con agujeros + sin agujeros	100	100	60 - 120	

Preparación de yogur

- En los hornos combinados de vapor también se puede preparar yogur.
- Calentar la leche pasteurizada en la placa de cocción a 90 °C para no alterar los cultivos del yogur. La leche UHT (leche UHT) no debe calentarse. (Nota: si se elabora yogur con leche fría, el tiempo de fermentación es más largo).
- ¡Importante! Dejar enfriar la leche al baño María a 40 °C para no destruir los cultivos del yogur.
- Agitar el yogur natural con cultivos de yogur presentes en la leche (1-2 cucharitas de yogur por cada 100 ml).
- En el caso del fermento de yogur, seguir las instrucciones del envase.
- Verter el yogur en tarros de cristal limpios.
- Se pueden esterilizar los tarros de cristal limpios en el horno combinado de vapor a 100 °C y 100 % de humedad durante 20-25 minutos antes de verter el yogur. Asegurarse de enfriar los tarros y el compartimento de cocción antes de verter el yogur y colocar los tarros en el aparato.
- Colocar el yogur en el frigorífico después de su preparación.
- Para obtener un yogur semisólido, añadir leche desnatada en polvo a la leche antes de calentarla (1-2 cucharadas por litro).

Alimentos	Recipiente de cocción	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo de cocción en minutos	Observaciones
Yogur (en tarros de cristal cerrados)	sin agujeros	40 - 45	100	300 - 360	Consejo: aromatizar el yogur con puré de fruta, mermelada, miel, vainilla o chocolate y, en caso necesario, alargar el tiempo de preparación.

Preparación de alimentos voluminosos

- Para preparar alimentos voluminosos, se pueden retirar las parrillas de inserción laterales.
- Para ello, afloje las tuercas moleteadas delanteras de la parrilla de inserción y tire de ella hacia delante para sacarla.
- Situar la parrilla directamente sobre la base del compartimento de cocción y colocar el alimento o el asado sobre la parrilla. No colocar los alimentos o la fuente para asar directamente sobre la base del compartimento de cocción.

Presencia de acrilamida en alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se produce especialmente cuando se sobrecalientan productos de cereales o de patata preparados como, p.ej., patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería (galletas, pan de especias, galletas con especias).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

Observaciones de carácter general	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos grandes y gruesos contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Hornear	Con aire caliente a máx. 180 °C.
Galletas	El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. Distribuir una capa uniforme sobre la bandeja.
Horno Patatas fritas	Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas fritas se sequen.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000913095 es (970328)